สัมผัสเมนูที่รังสรรค์ขึ้นเป็นพิเศษโดย เชฟเดวิด แทมบูรินี เชฟอิตาเลี่ยนคนใหม่แห่งห้องอาหาร ลา สกาล่า โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ ขอต้อนรับเชฟเดวิด แทมบูรินี (David Tamburini) จากเมืองทัสคานี (Tuscany) มาเป็นเชฟอิตาเลี่ยนคนใหม่ประจำห้องอาหารลา สกาล่า โดยเชฟเดวิดรับหน้าที่ควบคุมดูแลในเรื่องของเมนูอาหาร รสชาติ วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร เชฟใส่ใจในรายละเอียดเรื่องรสชาติให้มีความเป็นอิตาเลี่ยนแท้ตามต้นตำรับอันเป็นเอกลักษณ์ของห้องอาหารลา สกาล่า ห้องอาหารที่ได้รับความนิยมโดยมีรางวัลการันตีคุณภาพมากมาย อาทิ รางวัลห้องอาหารที่ดีที่สุดในประเทศไทย (Thailand Best Restaurant 2016) จากนิตยสาร Thailand Tatler และ รางวัล Top Tables 2016 จากนิตยสาร BK

เชฟเดวิด แทมบูรินี เกิดและเติบโตในเมืองทัสคานี ประเทศอิตาลี ในวัยเด็กเชฟเริ่มค้นพบว่า ตนเองชอบและหลงใหลในศาสตร์การปรุงอาหาร หลังจากจบการศึกษาจึงเดินตามเส้นทางการเป็นพ่อครัว เชฟเริ่มทำงานที่แรกในร้านอาหารที่ไม่เป็นที่รู้จักมากนัก แต่ด้วยความชอบและรักการเรียนรู้ในศาสตร์นี้จึงเก็บเกี่ยวประสบการณ์ ด้านเทคนิคละเอียดอ่อนจากพ่อครัวมากฝีมือ จากนั้นเชฟได้ย้ายไปร้านอาหารที่มีชื่อเสียงมากขึ้นเพื่อศึกษาเทคนิคในระดับที่สูงขึ้น ประสบการณ์ทั้งหมดนี้ได้หล่อหลอมให้เชฟมีความรู้และเชี่ยวชาญเรื่องของวัตถุดิบ เทคนิคการปรุงอาหาร และการคิดค้นอาหารหน้าตาแปลกใหม่ที่คงไว้ซึ่งรสชาติอิตาเลี่ยนดั้งเดิม

จากการสั่งสมประสบการณ์ของเชฟมากว่า 10 ปี และยังเคยได้ร่วมงานกับร้านอาหารที่มีชื่อเสียงที่ได้รับการรับรองด้วยดาวเกียรติยศมิชลินสตาร์หนึ่งดาวอย่างร้าน La GazzaLadra of Palazzo Failla และล่าสุดในตำแหน่งหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ที่ห้องอาหาร Giando Italian ฮ่องกง
“ผมรู้สึกเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่เป็นส่วนหนึ่งของครอบครัวสุโขทัย ได้ร่วมงานกับห้องอาหารที่มีความโดดเด่นอย่างลา สกาล่า และผมอยากจะทำให้ทุกท่านพึงพอใจด้วยรสชาติอาหารอิตาเลี่ยนแท้ในรูปแบบร่วมสมัย” เชฟเดวิด กล่าว

เชฟเดวิด ได้รังสรรค์เมนูสุดพิเศษในสไตล์อาหารอิตาเลี่ยนร่วมสมัยทั้งหมด 6 เมนูด้วยกัน และเมนูขนมหวานอีก 1 เมนู ในแต่ละเมนูเชฟใส่ใจคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพดีด้วยตนเอง และนำมาบรรจุปรุงให้ได้รสอิตาเลี่ยนตามต้นตำรับ เชฟมีเทคนิคพิเศษมากมายที่สั่งสมมาตลอดเส้นทางการเป็นพ่อครัว และตกแต่งหน้าตาเมนูอาหารสไตล์ร่วมสมัยต่างๆ ดังนี้
PORRO, BACCALA’, FINOCCHIETTO

LINGUA DI MANZO IN GIARDINIERA
RAVIOLI DI MORTADELLA E CHAMPAGNE
RISOTTO IN VERDE
PESCATRICE E SCAROLA IMBOTTITA
WAGYU TOMAHAWK
BAVARESE AL CARAMELLO E MELE

ขอเชิญลิ้มรสชาติการปรุงอาหารของเชฟ เดวิด แทมบูรินี ได้แล้ววันนี้ที่ห้องอาหารลา สกาล่า เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่ 12:00-15:00 น. และ 18:30-23:00 น.

สนใจสอบถามรายละเอียดหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 0 2344 8888 หรืออีเมล promotions@sukhothai.com

สนใจสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

ฝ่ายประชาสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

โทร. 02 344 8888 ต่อ 8603 หรือ 8671

อีเมล: marcom@sukhothai.com