ห้องอาหารแฌมนำเสนอเมนูใหม่ รังสรรค์ตามสูตรต้นตำรับ โดยสุดยอดเชฟมิชลินสตาร์ 2 ดาว ฌอง-มิเชล โลรองส์

เอเมอริโก ติโต เซสติ หัวหน้าพ่อครัวประจำห้องอาหารแฌม บาย ฌอง-มิเชล โลรองต์ ณ โรงแรม ยู สาทร กรุงเทพฯ ภูมิใจเสนอเมนูใหม่ สร้างสรรค์จากตำรับอาหารชั้นเลิศที่สืบทอดมาอย่างยาวนานจากรุ่นสู่รุ่น โดยสุดยอดเชฟมิชลินสตาร์ 2 ดาวชื่อดังชาวฝรั่งเศส “ฌอง-มิเชล โลรองส์” เมนูใหม่นี้สื่อให้เห็นถึงความมุ่งมั่นและแรงบันดาลใจในการปรุงอาหารของ ฌอง-มิเชล ได้อย่างชัดเจน ผ่านการผสมผสานพืชผักเมืองร้อน สมุนไพร และเครื่องเทศนานาชนิดเข้ากับส่วนผสมชั้นเลิศจากทั่วทุกมุมโลก นอกจากนี้ห้องอาหารแฌมยังให้ความสำคัญอย่างมากในการเลือกใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากโครงการหลวงเพื่อผู้บริโภคในเมืองไทย

เมนูไฮไลท์ (บริการสำหรับมื้อกลางวันและมื้อค่ำในรูปแบบ a la carte หรือเมนูพิเศษเฉพาะฤดูกาล) ประกอบด้วย Beetroot bortsch with vegetable brunoise (ซุปบีทรูทผสมกับผักรวมสไตล์บรูโนส) Dill and sour cream (ใบดิลล์และซาวครีม) Razor clams in their gelée with savoy cabbage and sea urchin cream (หอยหลอดเคล้าเจลาติน เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีและครีมจากเม่นทะเล) Rock lobster and heart of palm carpaccio served with sweet potato and lime rouille (เนื้อกุ้งร็อคล็อบสเตอร์และยอดมะพร้าวฝานเสิร์ฟกับมันฝรั่งหวาน และไลม์ซอส) นอกจากนี้ยังมีเมนูอาหารฝรั่งเศสคลาสสิคอย่าง Frog legs served with morel mushrooms and black cardamom-scented peas (ขากบเสิร์ฟกับเห็ดมอเรลและถั่วอบกระวานดำ) Lightly-smoked sea bass served with celeriac, snow peas and caviar sauce (ปลากระพงรมควันเสิร์ฟกับขึ้นฉ่ายฝรั่ง ถั่วหิมะ และ ซอสคาเวียร์) Roasted Maine lobster with an endive fondue and Fregula à la Carbonara (กุ้งเมนล็อบสเตอร์ย่างพร้อมกับฟงดูว์ผักเอ็นไดว์ เสิร์ฟกับพาสต้าเฟอกูลาซอสคาโบนารา) และ Pan-seared veal sweetbread with broccoli declination, rye crumble and Arabica sauce (ตับอ่อนวัวย่างเสิร์ฟกับบร็อคโคลี่ ขนมปังไรย์และซอสอาราบิก้า)

เมื่อเร็ว ๆ นี้ เชฟมิชลินสตาร์ 2 ดาว ฌอง-มิเชล โลแรง ได้เดินทางมาเยือนกรุงเทพฯ เพื่อเยี่ยมห้องอาหารแฌม ซึ่งนับเป็นห้องอาหารฝรั่งเศสชั้นนำในกรุงเทพฯ และเป็นร้านอาหารแห่งที่สองของเขา นอกจากห้องอาหารแฌมจะเป็นศูนย์รวมของเหล่านักชิมตัวจริงในกรุงเทพฯแล้ว ยังถือเป็นสถานที่สำหรับคนรักศิลปะการปรุงอาหารฝรั่งเศสชั้นสูงตามที่ปรากฏในชื่อ “แฌม” ในภาษาฝรั่งเศส โดยแนวคิดของร้านอาหารแฌม คือการนำเสนออาหารฝรั่งเศสขนานแท้ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นและรสชาติที่แท้จริงของอาหารบนมาตรฐานเดียวกับห้องอาหาร ลา โกต์ แซงต์ ฌาคส์ อัน

เป็นสาขาต้นตำรับ ณ เมืองชัวนี ประเทศฝรั่งเศส ซึ่งเป็นธุรกิจร้านอาหารที่ตกทอดจากรุ่นสู่รุ่นในตระกูลโลรองต์

ห้องอาหารแฌม บาย ฌอง-มิเชล โลรองต์ ตั้งอยู่ชั้น 2 ณ โรงแรมยู สาทร กรุงเทพฯ ติดต่อสำรองที่นั่งได้ที่ โทรศัพท์ 02 119 4899 อีเมล์ reserve@jaime-bangkok.com หรือติดตามข่าวสารเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ www.jaime-bangkok.com

# # # #

เกี่ยวกับ ห้องอาหารแฌม บาย ฌอง-มิเชล โลรองต์

ห้องอาหารแฌม บาย ฌอง-มิเชล โลรองต์ ณ โรงแรมยู สาทร กรุงเทพฯ เป็นห้องอาหารชั้นหรูซึ่งเป็นที่ยอมรับในหมู่นักชิมระดับสูงของกรุงเทพฯ และเป็นทางเลือกใหม่ของผู้ที่ต้องการสัมผัสกับรสชาติของเมนูชั้นเลิศภายในห้องอาหารชั้นนำ ใจกลางเมือง ก่อตั้งโดย ฌอง-มิเชล โลรองต์ สุดยอดเชฟมิชลินสตาร์ และควบคุมคุณภาพอาหารโดยเชฟเอเมอริโก เซสติ ซึ่งผ่านการฝึกฝนอย่างเข้มงวดโดยตรงจากเชฟฌอง-มิเชล โลรองต์ และเชฟชั้นนำระดับโลกอีกหลายคน ห้องอาหารแฌมนำเสนอประสบการณ์ใหม่แห่งบริการมื้ออาหารฝรั่งเศสในรูปแบบที่ทันสมัย หากยังคงรสชาติชั้นเลิศดั้งเดิมได้อย่างสมบูรณ์แบบ ด้วยบริการเป็นเลิศนับตั้งแต่ก้าวแรกที่แขกมาเยือนกับการต้อนรับอย่างอบอุ่นจากมารีน โลรองต์ ผู้จัดการ และบุตรสาวของ ฌอง-มิเชล โลรองต์ เมื่อเข้าสู่ภายในห้องอาหาร ผู้มาเยือนจะสัมผัสได้ถึงการตกแต่งที่สวยงามในสไตล์ “Upside Down” เพื่อสร้างสรรค์บรรยากาศแห่งมื้ออาหารที่แปลกใหม่อย่างที่ไม่เคยสัมผัสจากที่ใดมาก่อน ห้องอาหารแฌม บาย ฌอง-มิเชล โลรองต์ เป็นร้านอาหารโดย ฌอง-มิเชล โลรองต์ แห่งแรกในเอเชีย มุ่งเน้นการนำเสนอประสบการณ์แห่งมื้ออาหารที่เป็นเลิศและน่าประทับใจเพื่อนักชิมตัวจริง เปิดบริการทุกวัน (ยกเว้นวันอังคาร) 2 ช่วงเวลา คือมื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น. และมื้อค่ำ 18.00 – 22.00 น. พร้อมทั้งยังมีบริการอาหารมื้อสายทุกวันอาทิตย์สุดท้ายของเดือนในเวลา 12.00 – 15.00 น. โดยสามารถติดต่อสำรองโต๊ะได้ที่ โทรศัพท์ 02 119 4899 หรืออีเมล reserve@jaime-bangkok.com