

ห้องอาหารแอทติโก้ต้อนรับ แมทติโอ เวิร์นีย์ เชฟอิตาลี เปลี่ยนคนใหม่



ห้องอาหารแอทติโก้ โรงแรมเรดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพฯ ขอต้อนรับ แมทติโอ เวิร์นีย์ เชฟชาวอิตาลีเปลี่ยนคนใหม่ เพื่อมาทำหน้าที่รังสรรค์เมนูสไตล์ทาสคานชั้นเลิศแก่นักชิมในกรุงเทพฯ

ห้องอาหารแอทติโก้ ชั้น 28 โรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ แหล่งรวมเมนูอาหารอิตาลีขนานแท้ที่นักชิมผู้พิถีพิถันรู้จักดี แต่งตั้งเชฟแมทติโอ เวิร์นีย์ เป็นหัวหน้าพ่อครัวคนใหม่ โดยเชฟแมทติโอจะนำประสบการณ์การปรุงอาหารในร้านชื่อดังอย่าง Rossiligione ในเมืองเจนัว อิตาลี มารังสรรค์เมนูรสเลิศเพื่อเหล่านักกินในมหานครแห่งเอเชีย

ก่อนหน้านี้ เชฟแมทติโอเคยทำงานในโรงแรมเรดิสันบลู 2 แห่งในดูไบเชียว และรู้สึกยินดีอย่างมากที่ได้กลับมาร่วมงานกับเครือโรงแรมเรดิสันบลูอีกครั้งหนึ่ง “แอทติโก้คือห้องอาหารชั้นเลิศ ด้วยทำเลที่ตั้งที่ดียเยี่ยมและครัวสไตล์ทาสคานที่สมบูรณ์แบบ ซึ่งสิ่งเหล่านี้ช่วยให้ผมสามารถนำเสนอประสบการณ์ด้านอาหารอันน่าประทับใจแก่แขกผู้มาเยือนได้อย่างเต็มที่” เชฟแมทติโอ เวิร์นีย์ กล่าว

แนวทางการปรุงอาหารของเชฟแมทติโอคือให้ความสำคัญในรายละเอียดและการทำงานร่วมกับทีมครัว ซึ่งทำให้เชฟแมทติโอมีความสุขในการทำงานร่วมกับทุกคนตลอดเวลาและยินดีพบปะพูดคุยกับลูกค้า เพื่อให้แน่ใจว่าลูกค้าจะได้รับประสบการณ์มื้ออาหารที่เต็มไปด้วยประหลาดใจอันน่ารื่นรมย์ทุกครั้งที่มาเยือนห้องอาหารของเขา เชฟแมทติโอเติบโตมาจากการปรุงอาหารอิตาลีแบบดั้งเดิมสำหรับ โดยเขาฝึกฝนเพิ่มเติมด้วยตนเองด้วยเทคนิคสมัยใหม่ โดยเพิ่มความประณีตในขั้นตอนการปรุงเพื่อมอบรสชาติอันน่าหลงใหลในสไตล์อิตาลีเปลี่ยนขนานแท้

หนึ่งในเมนูแสนอร่อยที่ผู้มาเยือนห้องอาหารแอทติโก้จะได้ลิ้มรสคือพาสต้าสไตล์โฮมเมดชั้นดี ซึ่งเชฟแมทติโอกล่าวเป็นนัยว่า “คุณสมบัติการปรุงเป็นอาหารต่างๆ ได้อย่างหลากหลายของวัตถุดิบชนิดนี้ ทำให้ผมประทับใจมาก ผมผสมแป้งโดจากแป้งหลายชนิด ซึ่งทำให้มีทางเลือกการผสมสูตรและเติมส่วนผสมอื่นๆ เพื่อให้เกิดรสชาติที่แตกต่างกันได้มากมาย ผมรักการสร้างสรรคอาหารรูปแบบใหม่ๆ และนำเสนอให้แปลกตาอย่างน่าประทับใจ” ถือเป็นโอกาสดีสำหรับนักชิมในกรุงเทพฯ ในการมาสัมผัสกับการรังสรรค์เมนูชั้นเลิศจากพาสต้าโดยเชฟมากฝีมือผู้นี้ที่ห้องอาหารแอทติโก้

วันนี้ คุณสามารถมาลิ้มลองรสชาติอาหารฝีมือเชฟแมทติโอ ในบรรยากาศที่สวยงามสไตล์ทาสคานของอิตาลี บน

ระเบียงชั้น 28 ท่ามกลางทัศนียภาพอันงดงามภายใต้ท้องฟ้าของมหานครกรุงเทพฯ ที่จะมอบประสบการณ์แห่งมื้ออาหารชั้นเลิศแก่คุณ กรุณาติดต่อจองโต๊ะล่วงหน้าสำหรับห้องอาหารแอทติโก ชั้น 28 โรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ เพื่อสำรองโซนที่ดีที่สุดสำหรับมื้ออาหารจากผลงานการรังสรรค์ของเชฟชาวอิตาลีแห่งเมืองเจนัว

ตลอดเดือนเมษายนนี้ เชฟแมทธิโอจะนำเสนอเมนูที่ทำจากเนื้อวัวแบบ ดราย-เอจ ชั้นเลิศ ซึ่งใช้เนื้อวัวชั้นดีที่เลี้ยงบนทุ่งหญ้าตามธรรมชาติ มาปรุงเป็นอาหารแสนอร่อยหลากหลายรูปแบบ รวมถึงเมนูสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนชื่อดังที่ทำชิมได้ยากยิ่ง

#

เกี่ยวกับ แอทติโก

ห้องอาหารแอทติโกตั้งอยู่บนชั้น 28 มอบบริการอาหารต้นตำหรับสไตล์ทาสคานจากอิตาลี อาทิ พาสต้า ยอคคี อันตีพาสตี และสเต็กเนื้อนำเข้าหลากหลายชนิด รับประทานคู่กับไวน์ชั้นเลิศทั้งสไตล์ทาสคานแท้และสไตล์อิตาลีอิตาลี แอทติโกนำเสนอบรรยากาศแบบทาสคานด้วยการตกแต่งสถานที่ให้มีทั้งโซนในร่มและกลางแจ้ง รวมถึงระเบียงกลางแจ้งแบบเปิดโล่ง 2 โซนเพื่อให้แขกสามารถชื่นชมกับแสงสีของมหานครกรุงเทพฯ ได้อย่างเต็มตา ผู้มาเยือนสามารถเดินทางมาได้อย่างสะดวกสบายด้วยรถไฟฟ้าบีทีเอส สถานีโศกหรือรถไฟฟ้าใต้ดิน สถานีสุขุมวิท แอทติโกเปิดบริการมื้ออาหารกลางวันเฉพาะวันจันทร์-เสาร์ เวลา 12.00 – 14.30 น. (ปิดรับออเดอร์ 14.30 น.) และบริการมื้ออาหารค่ำทุกวัน เวลา 18.00 – 23.00 น. (ปิดรับออเดอร์ 23.00 น.) หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาติดต่อผ่านอีเมล info.bangkok.blu@radisson.com หรือโทรศัพท์ +66(0) 2 302 3333

เกี่ยวกับโรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ

เรดิสันบลู เป็นหนึ่งในแบรนด์โรงแรมชื่อดังระดับโลก ด้วยมาตรฐานการบริการที่ทันสมัย เต็มไปด้วยสีสน และความน่าประทับใจ การันตีโดยปรัชญาการให้บริการแบบ Yes I Can! โรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ ประกอบไปด้วยห้องพัก 290 ห้อง พร้อมการตกแต่งแนวร่วมสมัย มีห้องจัดประชุมและอุปกรณ์อำนวยความสะดวกอย่างครบครัน รวมถึงห้องอาหาร บาร์ สถานที่และกิจกรรมเพื่อความผ่อนคลาย ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจบนถนนสุขุมวิท ใกล้กับศูนย์ประชุมนานาชาติ แวดล้อมด้วยย่านอาหารและแหล่งบันเทิงระดับไฮเอนด์ และไม่ไกลจากสถานีรถไฟฟ้ารถไฟฟ้าใต้ดิน และแอร์พอร์ต ลิงค์ พร้อมสรรพเพื่อต้อนรับทั้งนักธุรกิจและแขกที่เสาะหาประสบการณ์การเข้าพักอย่างมีสไตล์ ดูข้อมูลเกี่ยวกับโรงแรมเรดิสันบลูได้ที่ www.radissonblu.com/plazahotel-bangkok

ติดต่อรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่:

รักษิณา สุภัทท์นันท์กุล

มิคาส คอมมิวนิเคชั่น อินเตอร์เนชั่นแนล

อีเมล: ruksina@midas-pr.com โทร: 080-304-8870

เว็บไซต์: www.midas-pr.com

อาภาพรรณ วรมิตร

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์, โรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ

อีเมล: pr.bangkok.blu@radisson.com

โทรศัพท์: 02- 302-3333 มือถือ: 087-499- 6585

เว็บไซต์: <http://www.venuesbkk.com>

#