เทเบิ้ลส์ กริลล์ ขอเสนอ เมนูใหม่กับกับรสชาติที่แตกต่างโดยเชฟฮานส์ ซาห์เนอร์

เชฟฮานส์ ซาห์เนอร์ มิชลินสตาร์เชฟ ขอพาคุณมาสัมผัสเมนูใหม่ที่รังสรรค์ด้วยเทคนิคสุดพิเศษในสไตล์ฝรั่งเศส พร้อมปรุงสดกับโต๊ะปรุงอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ ที่พร้อมจะพาท่านลิ้มลองประสบการณ์รสชาติและวัตถุดิบคุณภาพจากประเทศฝรั่งเศสและอีกทั่วทุกมุมโลก จนมาถึงห้องอาหารเทเบิ้ลส์ กริลล์ วันนี้พร้อมแล้วที่จะพาทุกท่านมาสัมผัสประสบการณ์สุดพิเศษกับรสชาติที่ไม่เหมือนใครและความครีเอทีพที่ลงตัว

ห้องอาหารเทเบิ้ลส์ กริลล์ ห้องอาหารในสไตล์ฝรั่งเศส ที่รวบรวมส่วนผสมและวัตถุดิบต่างๆของไทยและอีกหลายประเทศ ที่ยังเน้นอาหารสุขภาพ ด้วยคุณภาพที่สดใหม่ และให้ความรู้สึกอิ่มที่พอดีไม่หนักจนเกินไปซึ่งเข้ากับไลฟ์สไตล์ของคนในยุคปัจจุบัน
เมนูอาหารประกอบไปด้วย นกพิราบคาเนโรนี่ กับซุปใสสไตล์เวียดนาม ราคา 1,200 บาท++ ซุปล็อบสเตอร์ บิสค์กับราวิโอลี่ ราคา 800 บาท++ เนื้อวากิวทาท่าร์และเห็ดทรัลเฟิล ราคา 1,000 บาท ++ เนื้อลูกหมูสันในอบ ราคา 1,500 บาท++ เนื้อโทมาฮอว์กจากประเทศออสเตรเลีย 1.5 กิโลกรัม ราคา 5,600 บาท++ ปลาบริททานี่โซ เสริฟ์กับซอสครีมสไตล์ฝรั่งเศส ราคา 2,200 บาท++ และอื่นๆอีกมากมาย
ห้องอาหารเทเบิ้ลส์ กริลล์ เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 22.00 น. สำหรับซันเดย์บรั๊นซ์ เปิดวันอาทิตย์ เวลา 11.00 น. – 15.00 น. ราคา 3,999 บาท ++ ต่อท่าน รวมแชมเปญเติมแบบไม่จำกัด และราคา 2,800 บาท ++ ไม่รวมแชมเปญ นอกจากนี้ยังพบกับ 5 คอร์ส และ 7 คอร์ส Degustation Menu ในราคาเซ็ตละ 2,900++ ต่อคน และราคา 3,900++ต่อคน ตามลำดับ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ +66 2 254 6250 หรืออีเมลrestaurants.bangh@hyatt.com หรือเข้าชมเว๊ปไวต์ที่ www.tablesgrill.com

เกี่ยวกับเชฟฮานส์ ซาห์เนอร์
เชฟฮานส์ ได้ร่วมงานกับร้านอาหารโรงแรมหรูในหลายๆแห่งได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ เชฟฮานส์ ใช้เวลาเกือบสามปีเป็นหัวหน้าพ่อครัวของร้านอาหารมิชลิน Sir Elly ที่มีชื่อในโรงแรม The Peninsula Shanghai ในประเทศจีน และก่อนที่จะร่วมงานที่ Sir Elly เชฟฮานส์ ได้ใช้เวลาในเมืองลียงที่ซึ่งเขาทำงานที่ Les 3 Dômesที่ Sofitel Lyon Bellecour เชฟฮานส์มีโอกาสได้ร่วมงานกับเชฟ Alain Ducasse ที่ Alain Ducasse Au Plaza AthenéeในโรงแรมHôtel Plaza Athenée – Paris อีกด้วย และด้วยจากประสบการณ์การทำงานในร้านอาหารมิชลินในประเทศ

ฝรั่งเศสและทั่วโลก เชฟฮานส์จึงได้ผสมผสานและนำเทคนิคเฉพาะตัวมา รังสรรค์ในสไตล์รสชาติแบบฝรั่งเศสแท้ๆ ให้แก่ทั้งแขกคนไทยและชาวต่างชาติได้ลิ้มลอง ณ ห้องอาหารเทเบิ้ลส์ กริลล์