

เปิดประสบการณ์ เชฟ เทเบิล สุดเอ็กซ์คลูซีฟ ณ คาเฟ่ แคลร์ โรงแรม โอเรียนเต็ล เรสซิเดนซ์ กรุง เทพฯ



ห้องอาหารคาเฟ่ แคลร์ โรงแรม โอเรียนเต็ล เรสซิเดนซ์กรุงเทพฯ ขอเชิญชวนทุกท่านมาร่วมเปิดประสบการณ์ เชฟ เทเบิล การรับประทานอาหารสุดพิเศษ ในบรรยากาศแสนสบาย สไตล์ฝรั่งเศส ที่จะช่วยให้คุณประทับใจไม่รู้ลืม

เชฟเบอร์นาร์ด เชฟคนใหม่ประจำห้องอาหารคาเฟ่ แคลร์ ผู้ที่จะมาถ่ายทอดเสน่ห์การปรุงอาหารฝรั่งเศสแบบต้นตำรับ อันละเอียดละไม และพิถีพิถันในทุกๆขั้นตอน เริ่มตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบสดใหม่ การคิดค้นเมนูใหม่ ทั้งจับคู่ เครื่องปรุง วัตถุดิบ และกรรมวิธีการทำแบบลงตัวสุดๆ จนตกผลึกมาเป็นเมนูคาวหวานรสเลิศสุดสร้างสรรค์ ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอันโดดเด่น ไม่ซ้ำใคร พิสูจน์ประสบการณ์และความเป็นมืออาชีพของเชฟได้อย่างชัดเจน

สำหรับเมนูของเชฟ เทเบิล ในครั้งนี้ เริ่มด้วย ไส้กรอกซอสชีสย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัดมันฝรั่งฟิงเกอร์ลิ่ง ตามด้วย ซุป เซสันที่ร้อนๆ ที่มากับฟัวกราส์รสเลิศ มาถึงเมนคอร์สที่มีให้เลือกระหว่าง เนื้อแก้มวัวตุ๋นซอสไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและผักเครื่องเคียง หรือ สำหรับคนที่ไม่รับประทานเนื้อ เราก็มียูนิคอร์น ปลาสดทอดเนื้อนุ่ม พร้อมครีตองซ์ บราวนี่ บัตเตอร์ ซอส ให้เลือกรับประทาน ต่อด้วย ซีสนมแพะสไตล์ฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมลูกแพร์และน้ำผึ้งจากโครงการแพลงนีย์ ปิดท้ายมื้อค่ำสุดเอ็กซ์คลูซีฟ ด้วยเมนูของหวาน อย่าง พุดดิ้งข้าวสุตรดั้งเดิม ที่ควงคู่มากับวานิลลา เบอร์บอน ครีมบูเล่ และเอแคลร์ช็อคโกแลต

ลิ้มลองเมนูเชฟ เทเบิล 5 คอร์ส ณ ห้องอาหารคาเฟ่ แคลร์ ในราคาเพียง 2,500 บาท++ ต่อท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม) โดยรายได้ส่วนหนึ่งจะนำไปสมทบทุน มูลนิธิฟรีแลนด์ (Freeland) เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ในการหยุดยั้งการลักลอบค้าสัตว์ป่าและมนุษย์

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม หรือสำรองที่นั่งได้ที่คาเฟ่ แคลร์ โทร 0 2125 9000 ต่อ 9080 หรือ อีเมล reservations@oriental-residence.com

THE EXCLUSIVE CHEF'S TABLE
AT CAFÉ CLAIRE, ORIENTAL RESIDENCE BANGKOK

Café Claire at Oriental Residence Bangkok offers a truly unique dining experience in a French-Bistro ambience that will take you on a culinary voyage you could not imagine.

Chef Bernard Ibanez is our new chef who draws upon his French, Spanish and Italian family heritage to create inspired dishes. His passion for food was nurtured in his early years in the kitchens of his mother and grandmother. Bernard has worked his way up. Since studying at l'Ecole Hôtelière de Paris, he has worked in different restaurants in Paris including Café de la Paix (Michelin-Star Restaurant), Hotel Westminster and many more. Building his career in France, he became Chef Owner of "Le Serpolet", a small fine dining establishment in Bordeaux. He also trained in such prestigious places such as Auguste Escoffier School, Lenotre pastry shop, Jacques Chibois restaurant (2-Michelin-Star Restaurant) in Cannes before flying abroad towards new adventures.

The exclusive Chef's Table includes Warm Saucisson Lyonnais, Warm Fingerling Potato Salad with Chives and Shallots, Dijon Mustard; Chestnut Soup with Seared Foie Gras; Braised Beef Cheeks Bourguignon Style, Mashed Potatoes and Seasonal Vegetables or Poached Skate Wings in a Capers, Lemon and Croutons Brown Butter Sauce; Warm Goat Cheese with Pear and Locally Harvested Honey from Plan BEE Rural Beekeeping Project; Grandmother's Rice Pudding, Vanilla "Bourbon" Crème Brûlée, Chocolate Religieuses.

The five-course set dinner is priced at 2,500 THB per person (food only), exclusive of local taxes and service charge.

For more information and reservations, please call Café Claire at 66 (0) 2125 9000 ext. 9080 or email reservations@oriental-residence.com.