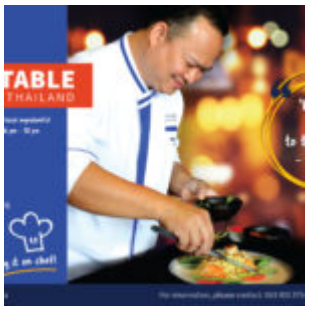
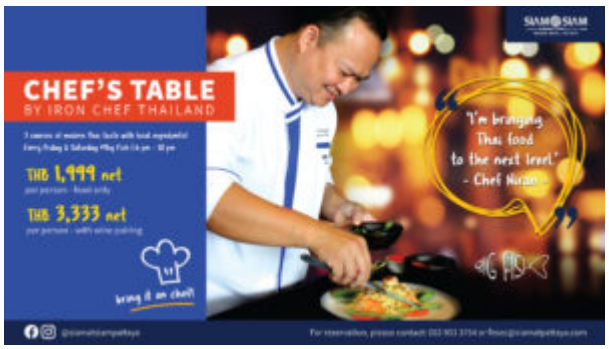
Chef’s Table โดยเชฟนิรันดร์ ดีกรีเชฟกระทะเหล็ก โรงแรมสยาม แอ็ท สยาม ดีไซน์ โฮเต็ล พัทยา





สัมผัสประสบการณ์ที่ดีที่สุดในการรับประทานอาหารที่เสิร์ฟเมนูตามใจเชฟ พร้อมชมกระบวนการทำอาหาร เบื้องหลัง แนวคิด เรื่องราวของวัตถุดิบท้องถิ่นต่าง ๆ บนจานอาหาร และแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์อาหารทั้ง 7 คอร์ส ของเชฟส์ เทเบิล โดยเชฟนิรันดร์ มหาโยธี ดีกรีเชฟกระทะเหล็ก จัดเสิร์ฟตั้งแต่ 4 ถึง 10 ท่าน เพื่อให้เชฟสามารถถ่ายทอดศิลปะการทำอาหารแต่ละเมนูได้อย่างทั่วถึง

เมนูอาหารทั้ง 7 คอร์ส คือ ตับห่านกับเจลลีบาซามิก เสิร์ฟพร้อมขนมปังบริยอช และมะม่วงย่างน้ำตาล, หอยนางรมทอด เสิร์ฟพร้อมสลัดผัก และเม็ดเจลลีแอปเปิ้ลไซเดอร์, ซุปหัวหอมรวมมิตรทะเลน้ำใส, ซาชิมิอาหารทะเลสด (ปลาทูน่า ปลาหมึก ไข่หอยเม่น และไข่ปลาแซลมอน) เสิร์ฟบนน้ำแข็ง พร้อมสาหร่ายสามสี, เนื้อปลาหิมะและเนื้อปลาตาเดียว เสิร์ฟพร้อมซอสไข่เค็ม ราดด้วยโฟมมะนาวโห่, เนื้อวากิว ราดซอสไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมแครอทบด และเห็ดรวมพูเร และชีสเค้กมะขาม พร้อมไอศกรีมมะขาม

เปิดใจให้พร้อมในการรับประทานอาหารรูปแบบใหม่ตามใจเชฟ ได้ทุกวันศุกร์และเสาร์ เวลา 18.00 – 22.00 น. ห้องอาหารบิ๊กฟิช โรงแรมสยาม แอ็ท สยาม ดีไซน์ โฮเต็ล พัทยา ราคา 1,999 บาทสุทธิ เฉพาะอาหาร และ 3,333 บาทสุทธิ เสิร์ฟไวน์ทุกคอร์ส

สำรองที่นั่งล่วงหน้า โทร 038 930600 หรืออีเมล fbsec@siamatpattaya.com

ติดตามข้อมูลและข่าวสารเพิ่มเติมได้ที่

Facebook: https://www.facebook.com/siamatsiampattaya
LINE http://line.me/ti/p/@siamatsiampattaya