

ร้าน Lahnyai Nusara - Bangkok



Name Restaurant : Le Du

Chef : เชฟตัน-ธิดิฐ์ ทักษนาขจร

คว้าอันดับ 1 เวที Asia's 50 Best Restaurants ปี 2566



Course : 4-COURSE TASTING MENU

ร้านอาหารโคเชกิบแบบไทยสุดหรูที่บริหารงานโดย
เชฟตัน ธิดิฐ์ ทักษนาขจร ร้านนำเสนอเมนูชวนชิมที่คัดสรร
มาอย่างดีตามสูตรดั้งเดิมของครอบครัวเชฟที่ดีความใหม่
ผ่านมุมมองและความประทับใจ

ร้าน Lahnyai Nusara - Bangkok



อาคารบ้านเทอร์เทลอันกว้างขวางซึ่งมีร้านอาหารเยอรมัน Keller
สมัยใหม่ บาร์ไวน์คลาวด์ และโต๊ะเชฟเชฟแมน พื้นที่ถึงส่วนตัวของลานใหญ่ได้
รับการตกแต่งอย่างประณีตด้วยเพดานกระจก ผ้าม่านสีเขียวที่เรียงรายไป
ด้วยภาพถ่ายครอบครัว เก้าอี้ปักลาย และโต๊ะแต่งแต้มด้วยการจัดดอกไม้สดโรแมนติก



ร้าน Maze Dining - Bangkok



Name Restaurant : Maze Dining

Chef : เชฟเมย์-พัทธนันท์ ธงทอง รองแชมป์ Top

Chef Thailand

Course : 10-COURSE TASTING MENU

*Create new Menu For MTL

สำหรับร้านอาหาร Maze Dining เชฟเมย์
ผู้เข้าแข่งขันรายการ Top Chef Thailand เชฟเมย์ถนัดอาหาร
ตะวันตกแต่ยังแทรกกลิ่นอายของความเป็นไทยเข้าไป

Remark

-ทางร้านเข้าร่วมแคมเปญ มิ.ย.66 - 30 พ.ย.66

ร้าน Maze Dining - Bangkok



อาหารฝรั่ง แต่มีความเป็นเหนือ (ภาคเหนือ) แทรกอยู่อาหารทุกจาน
หน้าตาจะเป็นฝรั่ง แต่พอกินเข้าไปจะรู้สึกได้ว่านี่คืออาหารเหนือ
นี่ข้าวซอย หรือน้ำมันน้ำพริกหนุ่ม น้ำมันส้าปะแตง



ร้าน Wang Hinghoi - Bangkok



Name Restaurant : Wang Hinghoi

Chef :เชฟนิค-ณัฐพล ภาไพบูลย์, เชฟออฟ-ณัฐวุฒิ ธรรมพันธุ์ และเชฟอัน-สุวิจักขณ์ แก้วสิริมงคล

Course : 10 Courses + cocktail paring

Wang Hinghoi (วังหিংห้อย) ร้านอาหารไทยสไตล์ Fine Dining ภายใต้คอนเซ็ปต์ 'ป่า' และ 'เมือง' ที่ผสมผสานกันอย่างลงตัวใจกลางย่าน RCA เปิดดำเนินการโดยคุณวินิจ เลิศรัตนชัย, คุณศุภฤกษ์ โรจน์วงศ์สุริยะ และคุณวรฤทธิ์ เฟื่องอารมย์ ที่ตั้งใจจะมอบประสบการณ์การได้สัมผัสธรรมชาติอย่างใกล้ชิดใจกลางเมืองที่แสนวุ่นวาย โดยการจำลองบรรยากาศระบบนิเวศและความสมบูรณ์ของป่ามาไว้ในตู้กระจกขนาดใหญ่กลางร้าน พร้อมให้หิงห้อย แผลงที่เสมือนเป็นตัวแทนวัดค่าความสมบูรณ์ของธรรมชาติ เชื่อมโยงความเป็นเมือง ป่า และคนเข้าไว้ด้วยกัน



ร้าน Wang Hinghoi - Bangkok



ทางร้านได้นำเสนอเมนูในรูปแบบของ
Thai-Inspired Cuisine โดยนำอาหารไทย
มาทวิสต์ให้น่าสนใจและแตกต่างไปจากเดิม
ผ่านแรงบันดาลใจจากธาตุแห่งชีวิต
สร้างสรรค์เมนู



ร้าน Celadon Restaurant-Bangkok



Course : 5 Course + wine pairing
Location : The Sukhothai Bangkok

ศิลาดล Celadon เป็นห้องอาหารไทยที่อยู่คู่กับโรงแรม
สุโขทัย กรุงเทพฯ มายาวนาน ศาลาและระเบียงแห่งนี้ ถูก
ล้อมรอบด้วยสระบัว ผ่านคอนเซ็ปต์การตกแต่งในยุค
สุโขทัย ซึ่งเป็นยุครุ่งเรืองทั้งด้านการค้าและศิลปวัฒนธรรม
ดูแลและครีเอทเมนูต่างๆ โดย เชฟรสริน ศรีประทุม ที่
ทำอาหารให้ชาวไทยและชาวต่างชาติติดใจมานักต่อนัก จน
ได้รับรางวัล 2019 The Plate of Michelin Guide
หรือเรียกอีกอย่างว่าเป็นร้านอาหารคุณภาพดีที่ใช้วัตถุดิบ
สดใหม่และปรุงอย่างพิถีพิถันนั่นเอง

ร้าน Celadon Restaurant-Bangkok



ห้องอาหารไทยระดับแนวหน้า การันตีด้วยรางวัล
หลากหลายรวมถึงมิชลินไกด์ติดจ่อกันกว่า 5 ปี
ยินดีนำเสนอเมนูอาหารใหม่ที่ยังคงไว้ซึ่งรสชาติจัด
จ้าน ตามตำรับไทยแท้ ชวนให้หลงใหลไปกับมนต์
เสน่ห์แห่งอาหารสตันตำรับ พร้อมบริการเมนูคาว
หวานชุดใหม่ทั้งเมนูอาหารว่าง
อาหารจานหลักและขนมหวานตลอดมื้อค่ำ



ร้าน GranMonte - khaoyai



GRANMONTE



Course : 5-COURSE + wine

ร้านอาหาร Vincotto Asoke Vallay เขาใหญ่
ความสวยงามของวิวภูเขา และไร่องุ่น ประกอบกับสายลมเบาๆ
มีลำธารเล็กๆอยู่ข้างๆโต๊ะอาหาร ช่างเป็นที่น่าดึงดูดใจผู้มาเยือนยิ่งนัก
หลังจากที่เลี้ยวเข้ามาในไร่องุ่นแล้ว จะผ่านร้านค้าทางซ้ายมือ
ตรงเข้ามาอีกนิดจะเจอกับป้ายทางเข้าร้านอาหาร บรรยากาศร่มรื่น

ร้าน GranMonte - khaoyai



ร้านอาหารนี้ตั้งอยู่ในโรงแรม - มอนเต้ GranMonte

เปิดบริการทั้งโซน In Door และโซน Out Door บรรยากาศภายในร้าน

มีความตกแต่งอย่างสวยงาม มีการนำดอกไม้มาประดับอย่างงดงาม

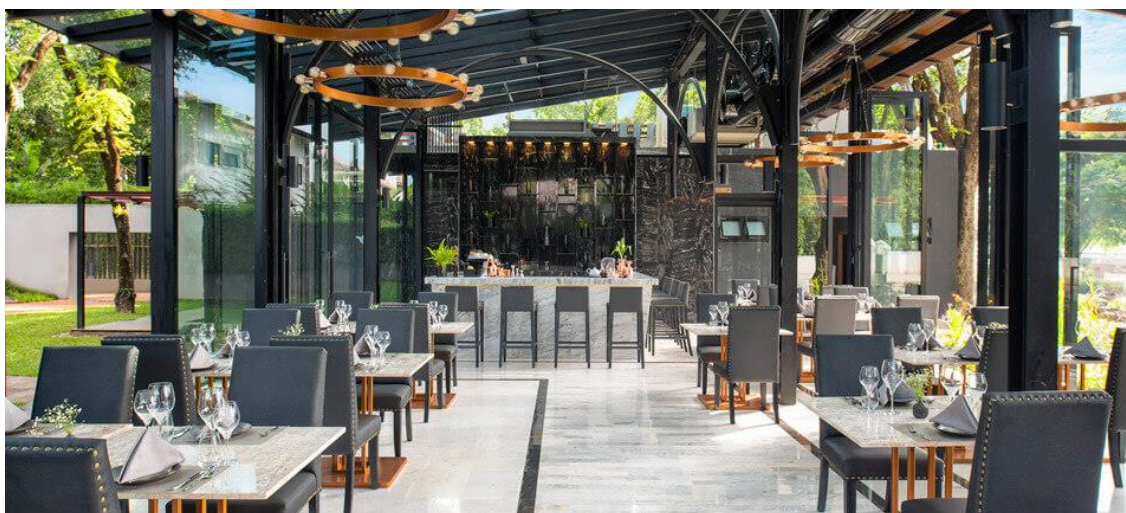


ร้าน Oxygen Dining Room - Chiang Mai



Course : 12 Course + wine pairing
Location : Cross Chiang Mai Riverside

Oxygen Dining Room ห้องอาหารบรรยากาศดี ติดริมแม่น้ำปิงของ
โรงแรมCross Chiang Mai Riverside ที่ออกแบบโดยได้เชฟ Nicolas
Isnard (Michelin Star Chef) และเชฟ Alexandra Demard เชฟ
ประจำห้องอาหารที่การันตีฝีมือด้วยรางวัลมากมาย



ร้าน Oxygen Dining Room - Chiang Mai



ห้องอาหาร ออกซิเจน ไดนิ่ง รูม เป็นห้องอาหารที่อยู่ใน
ในหน้าที่ 261 ของ Michelin Guide Chiang
Mai 2020 ในส่วนของมิชลินเพลท (Michelin
Plate) นั่นคือร้านอาหารคุณภาพดีที่ใช้วัตถุดิบสด
ใหม่และปรุงอย่างพิถีพิถัน โดยได้ Chef Nicolas
Isnard จากร้าน L'Auberge de la Charme
ที่ได้ 1 Michelin Star ประเทศฝรั่งเศสมาเป็น
ที่ปรึกษาและมี Chef Alexandre Demard
เป็น Executive chef เชฟใหญ่ประจำห้องอาหาร

ร้าน Samut - Phuket



Course : 8 Course + 1 bottle of wine

'สมุทร' ตั้งอยู่บนหาดในหาน ตำบลราไวย์ เป็นส่วนหนึ่งของ Chivit Wellness Retreat โดยปรับส่วนที่เคยเป็นพื้นที่ลอบบี้ให้กลายเป็นห้องอาหาร ซึ่งด้วยตัวอาคารไม้ออกแบบในสถาปัตยกรรมไทย-จีน ทำให้ห้องนี้สวยงามอบอุ่นอยู่แต่เดิม การเติมสีสันด้วยภาพวาด และชุดโต๊ะอาหารลงไปก็เปลี่ยนให้กลายเป็นบรรยากาศห้องอาหารได้ลงตัว



ร้าน Samut - Phuket



จากชื่อของสมุทร อาหารของที่นี่ตั้งใจอุทิศให้แด่วัตถุติบจาก
'Coastlines of Thailand' เซฟอธิบายเพิ่มว่า ประเทศไทย
ไทยมีชื่อเสียงในเรื่องของความสวยงามอยู่แล้ว แต่พอมาถึง
เรื่องของวัตถุติบจากทะเล กลับโดนเงาของวัตถุติบต่างชาติ
บดบัง ให้เป็นอาหารจากวัตถุติบทะเลที่สนับสนุนประมง
พื้นบ้าน ด้วยความเป็น Coastlines จึงไม่ใช่แค่ภูเก็ต แต่
มาหมดทั้งประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร ระนอง สุราษฎร์ธานี
พังงา กระบี่ เรื่อยต่อไปจนถึงปัตตานี ยะลา และนราธิวาส