

AVANI

Sukhumvit Bangkok

แรงบันดาลใจในการรังสรรค์เชตเมนูนี้โดยเชฟกัญญา เพชรหยอย

จากประสบการณ์การทำงานในเส้นทางอาหารของเชฟกัญญา (เชฟโย) ในไทยและต่างประเทศกว่า 2 ทศวรรษเชฟโยจะมาเผยเคล็ดลับการทำอาหารเซตพิเศษที่ได้รวบรวมจากประสบการณ์การเดินทางและทำงานในต่างประเทศนี้ผ่านการนำเอาวัตถุดิบที่ยังไม่เป็นที่รู้จักมากนักในเหล่านักชิมชาวไทยและเทคนิคใหม่ๆ มาให้ได้มีโอกาสลิ้มลอง

การเดินทางของเส้นทางความอร่อยเริ่มต้นด้วยความสดชื่นของสลัดทูน่าทานพร้อมซอสเห็ดทรัฟเฟิล เสาวรส และออสเซีย-ตราดาเวียร์มาเสิร์ฟในแป้งภายใต้รูปแบบพานิปูรีพอดิคา ให้รสที่เปรี้ยว เค็มและมันที่กลมกล่อมเข้ากันได้เป็นอย่างดี โดยอาหารจานนี้ได้รับแรงบันดาลใจมาจากสตรีทฟู้ดของอินเดียที่มีชีวิตชีวา

ในระหว่างที่เชฟโยทำงานในห้องอาหารชื่อดังในยุโรป เขาได้พบว่าแก่นตะวันมีประโยชน์และคุณค่าทางอาหารมากมาย จึงได้นำเอาแก่นตะวันมารังสรรค์ในรูปแบบซูปแก่นตะวันที่เข้มข้น ทานคู่กับแก่นตะวันทอดกรอบและขนมปังเห็ดทรัฟเฟิลที่มีกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์

จากการที่เชฟโยชื่นชอบการเที่ยวทะเลเป็นชีวิตจิตใจ เขาได้นำเอาอาหารทะเลมารังสรรค์เมนูให้สนุกมากขึ้น โดยนำเอาเนื้อปูม้าวนกับแผ่นพาสต้าใหญ่สไตล์อาหารอิตาเลียน ทานคู่กับกุ้งย่างซอสไวน์ขาวและไขปลาแซลมอน

สำหรับอาหารจานหลัก แยกที่มารับประทานอาหารเซตนี้สามารถเลือกรับประทานระหว่างเนื้อสันในออส-เตอเลียนุ่มลิ้นทานคู่กับตับทาน หอมแดงอบน้ำผึ้ง ซอสไวน์แดงและเห็ดมอเรล หรือคิงแซลมอนทานคู่กับซอสไวน์ขาว ถั่วลิ้นเตาอบและผักต่างๆ ที่ได้รับแรงบันดาลใจในการรังสรรค์อาหารจานนี้จากสีสันความสดใสของฤดูร้อนในยุโรป

ปิดท้ายมื้ออาหารที่แสนพิเศษและน่าจดจำด้วยของหวานที่เชฟโยได้รังสรรค์โดยผสมกลิ่นอายของเอเชีย ด้วยการนำเอาความหวานของมะม่วงและความเปรี้ยวของส้มยูสุมาผสมผสานกับความเผ็ดร้อนของพริกป่น เสิร์ฟในรูปแบบพาร์เฟต์ทานคู่กับเยลลี่รสส้มยูสุแบบโปร่งน้ำแข็ง ช่วยดับร้อนและเพิ่มความสดชื่นในหน้าร้อนได้อย่างลงตัว

เชฟกัญญาขอเชิญชวนนักชิมก้าวข้ามจากการรับประทานอาหารด้วยวัตถุดิบแบบเดิมๆ พร้อมเปิดมุมมองการทานอาหารด้วยวัตถุดิบและสไตล์อาหารนานาชาติสมัยใหม่ที่รังสรรค์และคัดสรรมาอย่างพิถีพิถันในเมนูใหม่ของเขา

