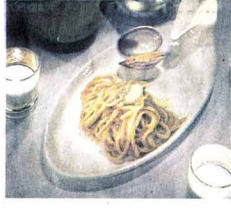
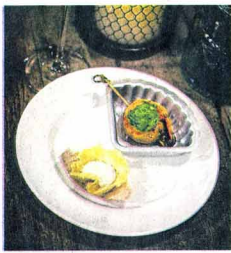


F & B & etc

Happy Diary
ไอศูรย์ กาสิโน

ค้นหารสชาติสุดพิศวง ในไวน์ดินเนอร์ Taste the Mystery



อาหารที่เสิร์ฟในงาน

ไวน์(FIN-Fabulous is Needed) โดย เบญจวรรณ วิสุทธิ สัตย์ ร่วมกับเชฟ ลัม-จุฑามาศ เทียนแท้ แห่งคามาคาเมท โดเนอร์ จัดไวน์ดินเนอร์สุดเก๋ Taste the Mystery แพร่อาหารสุดพิศวง คู่กับไวน์ออร์แกนิกจากนานาชาติ ให้แขกผู้มีเกียรติอย่างเอกอัครราชทูตออสเตรเลีย ประจำประเทศไทย และภริยา เชฟโอบิ-คางพร ทรงวิเศษ แห่งร้านโบ-ลาน อลิซาเบท รมอิลด์ ศิลปินอิสระ เชฟแมททิว วูลฟอร์ด แห่งห้องอาหารวูว์ โรงแรมเดอะ เซนต์ ริจิส กรุงเทพฯ รวมทั้งสื่อมวลชน สัมผัสรสชาติความเข้ากันอย่างอัศจรรย์และสุดฟิน

เริ่มต้นรับกันด้วยคานาเป่ อย่าง Parmigiano Tartlet with Goat Cheese Mousse และ Shrimp and Avocado Salsa จับคู่กับสปาร์คกลิงไวน์ บลิ่งเกตต์ เดอ ลิซูร์ คูว่ ทรัคิลิยอนนัล (Blanquette de Limoux, Cuvee Traditional) ของแบร์นาร์ด เดลมาส์ (Bernard Delmas) จากเมืองลิมูซซ์ ประเทศฝรั่งเศส

ชีวิตไวน์ดินเนอร์เริ่มต้นด้วยคอร์สแรก Pickle Oyster ที่เชฟได้ใช้หมอยางรมจากโอไรแลนด์ ใส่เตงกวาแดงอง รสชาติเปรี้ยวๆ หวานๆ เข้ากับไวน์ Gelber Muskateller ปี 2013 จากฟรานซ์ ทาเฟอร์เนอร์ (Franz Tofelner) เมืองคาร์นูนทุม ประเทศออสเตรีย ที่มีรสชาติเปรี้ยวๆ หวานๆ และมีกลิ่นมะนาวช่วยดับคาวของหมอยางรมได้

ตามมาด้วย Creamy Lobster Broth ซุปเสิร์ฟสุดหรูเข้มข้น ประดับกับไวน์เกรวี่ชทรัมเมอร์ และสมุนไพรต่างๆ เสิร์ฟคู่ไวน์ชาร์ดอนเนย์ ปี 2012 จากเกอร์นอตไฮนริค (Gernot Heinrich) เบอร์เกนแลนด์ ประเทศออสเตรีย ที่เข้ากับซุปรสชาติคอร์สที่ 3 เป็น Blue Crab สลัดปูที่ปรุงรสชาติด้วยมีสคาร์ดคิง ดัดรสด้วยเมลอนญี่ปุ่น ทาร์ทาร์มะเขือเทศ และน้ำมันกระเทียม เพิ่มรสชาติและสัมผัสผลดีด้วยปูนิ่มทอดกรอบ เสิร์ฟมาพร้อมไวน์มัลเทอร์ดีงเจอร์ บีเนนแบร์ก โอเซอร์วีวัลส์ คานีเนตต์ ทรอดเคิน (Malterdinger Bienenberg Auxerrois Kabinett Trocken) ปี 2011 จากอุเบอร์ (Huber) แคว้นบาเดิน ประเทศเยอรมนี ซึ่งลักษณะไวน์จะดูขุ่นๆ เนื่องจากไม่ผ่านการฟิแลเตอร์ รสชาติออกแนวฟรุ๊ตติกลอมๆ ของพีช เมลลอน และพลัม เหมาะกับอาหารรสชาติ

สดชื่นๆ งานนี้ จากนั้นมา Linguini White Clam Sauce พาสต้าลิ่งกินีแบบแบนด์เมค เสิร์ฟพร้อมไวน์เค เบลนด์ (K Blend) ปี 2013 จากเกอร์ยาร์ด คราเชอร์ (Gerhard Krache) แคว้นเบอร์เกนแลนด์ ประเทศออสเตรีย

ล้างปากด้วย Rose - Jasmine Sorbet ก่อนเสิร์ฟจานปลา Basted Monkfish with Braised Beef Tongue and Foie Gras รสชาติหลากหลายในจานนี้ เคล็ดลิ้มความอร่อยคือ ต้องดักทุกอย่างชิมในคำเดียว เสิร์ฟคู่ไวน์โรเซ เซนเยร์ (Rose Saigner) ปี 2014 จากมาร์คัส ชไนเดอร์ (Markus Schneider) เมืองฟ็อลซ์ เยอรมนี รสชาติตามชื่อ เซนเยร์ ชื่อในภาษาฝรั่งเศสหมายถึง เลือดที่ข้นกว่าน้ำ นั่นคือเป็นไวน์ที่รสชาติเข้มข้น เต็มไปด้วยกลิ่นอายของผลไม้โดยเฉพาะบรดาเบอริรี่ต่างๆ

มาถึงจานหลัก Petit Quail Stuffed with Artichoke, Baby Spinach, Garnished with Beef Cheek Jus เชฟปรุงรสเคล็ดได้ลูกกำลังอร่อยพอดี เสิร์ฟคู่กับไวน์ ดูริฟ (Durif) ปี 2014 จากกรามอนด์ (Graumonte Vineyards) เขาใหญ่ ประเทศไทย ซึ่งเป็นพันธุ์องุ่นจากฝรั่งเศส ที่มีฉายาว่า ซิราห์ (ซิราซ) น้อย หรือ Petite Sirah ในสหรัฐ พอมปลูกในเมืองไทยได้รสชาติที่สดใหม่ เต็มไปด้วยกลิ่นของเบอร์รี่แดง พิก และบลูเบอร์รี่ เป็นแระโอเต็มจากไทยแลนด์ ชานแท้

สำหรับจานหวาน เชฟลัมจังสรรค Chocolate Terrine on Layered Bread Pudding รสชาติเข้มข้น ไปได้ดีกับไวน์แคปสโตน (Capstone) ปี 2010 อันเป็นส่วนผสมแบบไวน์บอร์กาโดซ์ คือ กาบเร็กเนต์ ไชวีญง, แมร์กโลต์ และกาบเร็กเนต์ ฟรียง จากไวเนรี่ของโยฮัน รีย์เนค (Johan Reyneke) ไวน์ออร์แกนิกแห่งสเตรเลนบอสส์ ประเทศแอฟริกาใต้

ปิดท้ายด้วยของหวานจากที่ 2 Baked Pineapple in Fleur de Sel หวานซ่าเข้ากับไวน์ เอ็มอาร์ เมาเทินไวน์ (MR Mountain Wine) ปี 2012 ของเตลโม รอดริเกซ (Telmo Rodriguez) เมืองมาลากา ประเทศสเปน แกมท้ายด้วยคานีด้วย Mignardises ประกอบด้วย Chocolate Barks, Coconut Lavender Truffle, Thai Banana Mashmallow และ Longan Tart โดยแต่ละคนได้หอมหัวหอมที่ระลึกเป็น "ไวน์ริก" และ "ไวน์คิตติง" กลับไปค้นหากันต่อที่ร้านอีกด้วย



สองเจ้าภาพต้อนรับเอกอัครราชทูตออสเตรเลีย ประจำประเทศไทย และภริยา



เชฟแมททิว วูลฟอร์ด แห่งห้องอาหารวูว์ โรงแรมเดอะ เซนต์ริจิส กรุงเทพฯ



สองเชฟสาวคนเก่ง เชฟลัม จุฑามาศ เทียนแท้ แห่งคามาคาเมท (ซ้าย) และเชฟโอบิ คางพร ทรงวิเศษ แห่งร้านโบ-ลาน



อลิซาเบท รมอิลด์ ศิลปินอิสระ



จุฑามาศ เทียนแท้ เจ้าชองและเชฟคามาคาเมท โดเนอร์



เบญจวรรณ วิสุทธิสัตย์ แห่งฟินไวน์



บรรยากาศในงาน



บรรยากาศในงาน