



ข่าวประชาสัมพันธ์

สัมผัสเสน่ห์ของรสชาติอาหารไทยแบบเหนือระดับ พร้อมอิมเมจไปกับสุนทรียศาสตร์ตำรับ “รอยัล โอชา” ร้านอาหารไทยไฟน์ ไดニングสุดหรู การันตีความอร่อยโดยมิชลินไกด์

เปิดประสบการณ์ใหม่ของอาหารไทยมาตรฐานระดับโลก “รอยัล โอชา” (Royal Osha) ร้านอาหารไทยสไตล์ไฟน์ ไดニング สุดหรู ที่แรกและที่เดียวของโลก นำเสนออาหารไทยรสชาติดั้งเดิม พิถีพิถันตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบ จนถึงรูปแบบการนำเสนอสไตล์โมเดิร์น การันตีความอร่อยด้วยรางวัล Michelin Guide 2 ปีซ้อน และทุกเมนูยังได้รับการรังสรรค์จากเชฟดีกรี มิชลิน 1 ดาว “เชฟวิชิต มุกระ” ที่คร่ำหวอดในวงการอาหารมากกว่า 4 ทศวรรษ มาเนรมิตวันสำคัญของคุณ เพื่อให้คุณได้รับประทานอาหารพร้อมดื่มตำบรยากาศและเฉลิมฉลองวันพิเศษกับคนพิเศษของคุณ ใจกลางกรุงเทพมหานคร ฯ แล้ววันนี้ที่ Royal Osha เท่านั้น

เปิดร้านรอยัล โอชาอย่างเป็นทางการ พร้อมเปิดตัว เชฟวิชิต มุกระ Executive chef ประจำร้านรอยัล โอชา ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยประยุกต์ พร้อมด้วยเจ้าของร้านอาหารรอยัล โอชา ศุภาพิชญ์ และ เกวลิน พิทยานุกุล เชฟผู้วิจัยและพัฒนาเมนู มาร่วมถ่ายทอดความเอ็กซ์คลูซีฟในทุกด้านของร้านอาหาร รอยัล โอชา ในวันที่ 1 ตุลาคมนี้ที่ร้านอาหารรอยัล โอชา ซอยร่วมฤดี ถนนวิฑู

ศุภาพิชญ์ พิทยานุกุล เจ้าของร้านอาหารรอยัล โอชา เล่าจุดเริ่มต้นของการก่อตั้งร้านอาหารไทยไฟน์ไดニングแห่งแรกในเมืองไทย และตั้งใจจะ “ก้าวสู่ระดับโลก” ด้วยการขยายสาขา ร้าน รอยัล โอชา ในต่างประเทศ ทั้งที่ลอนดอน ประเทศอังกฤษ และนิวยอร์ก ประเทศสหรัฐอเมริกา เพื่อให้ชาวต่างชาติได้สัมผัสความเป็นไทยผ่านเสน่ห์ของรสชาติอาหารไทยสไตล์ไฟน์ ไดニングอย่างแท้จริง

“ด้วยความที่ครอบครัวชอบสรรหาของกินและเดินทางไปทั่วโลก เพื่อไปชิมอาหารจากร้านอาหารชื่อดัง รวมถึงร้านที่ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ ทำให้มีโอกาสได้เข้าร้านอาหารที่เป็นไฟน์ไดニングบ่อยครั้ง ซึ่งร้านประเภทนี้ทำให้เราได้สัมผัสกับวัฒนธรรมของชาตินั้น ๆ ไปพร้อมกัน จึงอยากนำพาอาหารไทย ซึ่งเป็นอาหารที่มีเสน่ห์รสชาติดี มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวไปสู่จุดนั้นบ้าง



รวมทั้งได้พบกับ **เชฟวิชิต มุกระ** ซึ่งมีความตั้งใจเดียวกันมาร่วมงาน โดยเข้ามาช่วยเสริมความละเอียดละไม และความพิถีพิถันในการรังสรรค์อาหารไทยไฟน์ ไดนิ่งให้เป็นรูปธรรม ประกอบกับลูกสาวก็มีใจรักใน ด้านการทำอาหารอย่างมาก โดยเรียนจบการโรงแรมและการอาหาร มาจากอังกฤษ สวิสเซอร์แลนด์ ทำให้ทั้งคู่เป็นกำลังสำคัญในการร่วมกัน ครีเอทเมนูต่าง ๆ ภายในร้านให้มีความพิเศษยิ่งขึ้น”

“เราตั้งใจถ่ายทอดวัฒนธรรม เรื่องราวและวิถีชีวิต การกินอยู่ของคนไทยผ่านการปรุงรสชาติอาหาร โดยพ่อครัวที่เชี่ยวชาญการปรุงอาหารท้องถิ่นที่ถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ภายใต้แนวคิด “Classic Thai Elegance Reinvented” ความสง่างามของอาหารไทยรสชาติดั้งเดิม พร้อมเสิร์ฟในนิยามใหม่สไตล์โมเดิร์นที่ผสมผสานสุนทรียศาสตร์ ทั้งรูป รส และ กลิ่นของอาหารไทยอย่างลงตัว เพื่อให้คุณได้สัมผัสเสน่ห์ความเป็นไทยผ่านประสบการณ์อาหารไทยในรูปแบบทันสมัยแต่คงเอกลักษณ์ไว้ไม่เสื่อมคลาย” **ศุภาพิชญ์** กล่าวถึงเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารที่จะได้พบที่รอยัล โอชาเท่านั้น



เกวลิน พิทยานุกุล เชฟผู้วิจัยและพัฒนาเมนู และเจ้าของร้านอาหาร รอยัล โอชา บอกถึง ความแตกต่างของรอยัล โอชา จากร้านอาหารไทยแบบพรีเมียมทั่วไป ไม่ว่าจะเป็นเมนูอาหารที่จัดเตรียมอย่างดี โดยเชฟมิชลินที่มีชื่อเสียง ใส่ใจในทุกขั้นตอนการสร้างสรรคอาหาร เพื่อให้เป็นร้านอาหารที่ทุก ๆ คนเลือกมาในวันสำคัญและโอกาสสำคัญต่าง ๆ ในชีวิต “เราให้ความสำคัญกับการคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่นคุณภาพดีจากเกษตรกรในหลากหลายจังหวัดทั่วไทย รวมทั้งเสาะแสวงหาของดีขึ้นชื่อในแต่ละภาคมาสร้างสรรค์เมนูอาหารไทยรสชาติดั้งเดิมท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์แตกต่างกันเราจึงจัดเตรียมเมนูอาหารไทย 4 ภาคไว้พร้อมเสิร์ฟ หมุนเวียนตามฤดูกาล เพื่อคงคุณค่าและรสชาติที่ดีที่สุดของวัตถุดิบ”

เชฟวิชิต มุกระ Executive chef ร้านอาหารไทยรอยัล โอชา เผยความรู้สึกยินดีที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของร้านรอยัล โอชา ด้วยการทำให้อาหารไทยเป็นที่ยอมรับ พร้อมยกระดับอาหารไทยไปอีกก้าวหนึ่งซึ่งเป็นการท้าทายอย่างมาก “อยากให้คนทั่วโลกมองว่าอาหารไทยไม่ใช่เพียงสตรีทฟู้ด แต่เป็นอาหารที่มีความลึกซึ้ง แฝงไปด้วยวัฒนธรรม ซึ่งเมนู เชฟเทเบิลของร้านรอยัล โอชา ได้รับการครีเอทขึ้นจากประสบการณ์การทำงานกว่า 40 ปี ของผม ทั้งในเมืองไทยและต่างประเทศ เป็นการนำของดีของเมืองไทย มาผสานกับวัตถุดิบชั้นเลิศจากทั่วโลก ซึ่งแน่นอนว่า อาหารแต่ละจานจะครบรสแบบอาหารไทยดั้งเดิม และคุ้มค่ากับราคาอย่างแน่นอน”





รวมของว่าง



แกงกระหรี่แคนาเดียนล็อบสเตอร์
ทอดกับข้าวทอดเหนมเหน็ด



ดอกจอกโบเคยกับหวานเย็น
ข้าวหมากกับสาเก



สังขยาน้ำตาลไหม้กับเครื่องเคียง
ข้าวหมากกับสาเก

การตกแต่งร้านได้แรงบันดาลใจจากบรรยากาศและมนต์เสน่ห์ของพระราชวังสมัยโบราณ มอบความรู้สึกเรียบหรู ด้วยสถาปัตยกรรมโตนสีเข้มตัดกับสีทอง ทั้งจิตรกรรมฝาผนังบริเวณชั้นลอย ที่บอกเล่าเรื่องราว รามเกียรติ์ โคมแซนเดอเลียร์รูปชฎาขนาดใหญ่ ที่ประดับด้วยอัญมณีส่องประกายระยิบระยับ โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของร้านรอยัล โอชา การใช้เทคนิคพิเศษ 3D Mapping ถ่ายภาพเคลื่อนไหวบนเพดานเพิ่มสีสันยามค่ำคืน ให้มื้ออาหารค่าน่าประทับใจยิ่งกว่าที่เคย

พิสูจน์ความอร่อย กับสุดยอดอาหารไทยร่วมสมัยที่ได้รับการแนะนำจากมิชลินไกด์ เพื่อให้วันของคุณกลายเป็นวันสุดพิเศษอันน่าจดจำ ณ รอยัล โอชา ถนนวิทยู ชอยร่วมฤดี เปิดบริการทุกวัน มื้อเที่ยง เวลา 11.00 - 15.00 น. และ มื้อเย็น เวลา 18.00 - 23.00 น. สำหรับผู้สนใจลิ้มลองเมนู สไตล์ Chef's Table โดย เชฟวิชิต มุกระ กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้า 1 สัปดาห์ สอบถามรายละเอียด ได้ทาง โทร. 02-256-6555 หรืออีเมล reservations@royalosha.com

#

รายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ :

บริษัท เดอะ ไฮปี โปรเจค (ที่ปรึกษาด้านประชาสัมพันธ์)

อรุณทัย แก้วอุบล 096-856-9688 , สามสรา เขียมเอกดุลย์ 082-249-2995