

WHEN THE EAST MEETS WEST...

การเดินทางผ่านเรื่องราวของอาหารจีนรสชาติอร่อยล้ำลึกที่ปรุงด้วยกรรมวิธีอย่างพิถีพิถัน
ตามตำรับพระราชวังอันศักดิ์สิทธิ์ ด้วยเครื่องปรุงชั้นยอดที่สืบเสาะหามาไว้ในส่วนผสม
ถูกนำมาเข้าคู่กับของหวานระดับเลิศที่สุดตามตำรับฝรั่งเศส นี่คือการผสมผสานผลงานสร้างสรรค์
อาหารแนวตะวันออกที่พบกับตะวันตกอย่างลงตัว ท่ามกลางบรรยากาศไพรเวทโคโคไนท์อินทรีฮรา HW พิกัดพิกัด 108 Her World

ROASTED IBERICOPORK LOIN WITH COMB HONEY

หมูไอบอร์รี่ที่ย่างเสิร์ฟพร้อมรวงผึ้ง

สันในของเนื้อหมูสายพันธุ์ดีจากคาบสมุทรไอบีเรียนามหนัก
เพิ่มรสชาติด้วยน้ำมันทรัฟเฟิลและรวงผึ้ง จากนั้นจึงนำมาอย่างละเอียดละเอียด
เพื่อเพิ่มความหอมนุ่มของเนื้อหมูที่ถูกนำมาผสมผสานกับความหวาน
ตามธรรมชาติของน้ำผึ้ง



**BAKED WAGYU
BEEF RIB EYE
WITH MUSTARD
SAUCE**

เนื้อวากิวย่างมีสตาร์คครีม
 ริบอายของเนื้อวากิว
 จากจังหวัดคาโกชิม่า
 ประเทศญี่ปุ่น ถูกนำเข้ามา
 ให้พอสุก เสิร์ฟกับครีม
 มายองเนสรสเผ็ดหอม
 ของมีสตาร์คดีของ
 จากนั้นนำไปย่างอีกครั้ง
 เฉพาะด้านบนให้ผิวเป็น
 สีน้ำตาลทอง เพิ่มรสชาติและ
 ความสวยงามชวนให้ลิ้มลอง



**MANTIS
PRAWN WITH
EGG WHITE**

กั้งสดนึ่งไข่ขาว

ซอสไข่ขาว หนึ่งในการปรุง
 อาหารแบบจีนวางตั้ง
 แบนคลาสสิก จับคู่กับกั้งเนื้อ
 ตัวโตน้ำเจ้าสตั๊ จาก
 ออสเตรเลียที่เรานำมานึ่ง
 ให้ได้เนื้อที่หวานชุ่มฉ่ำ
 และจับเป็นก้อนกลมมัดด้วย
 ต้นหอม ก่อนนำไปย่าง
 ให้เกิดความหอมและเสิร์ฟ
 ราดด้วยซอสไข่ขาวที่หอม
 ละมุน เพิ่มความเข้มข้น
 ด้วยซอสเอ็กซ์โคโนเมต
 สูตรพิเศษของเชฟแมน

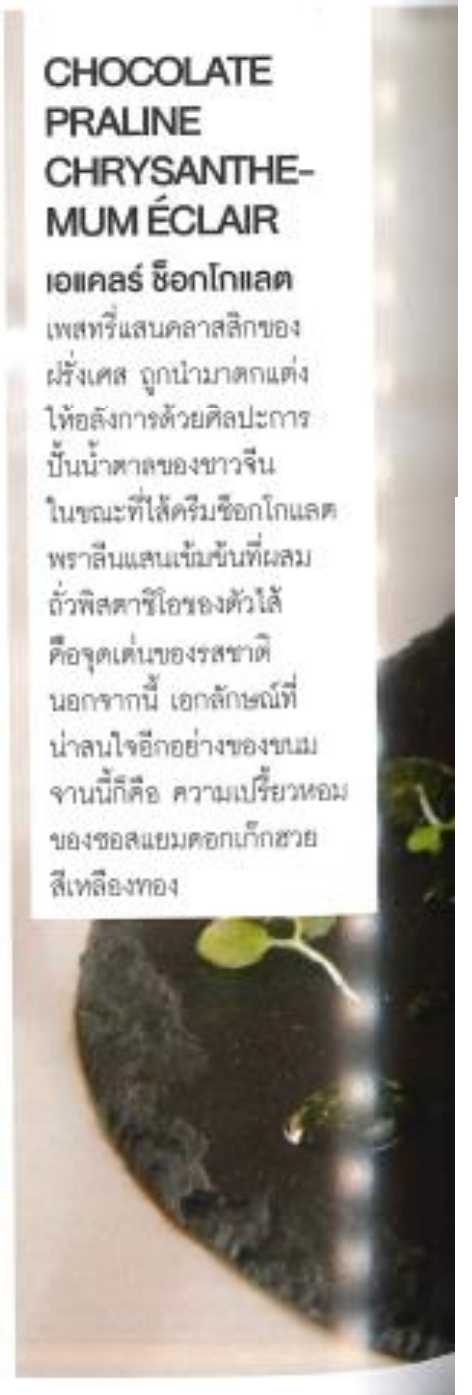


FRIED ASSORTED GRAINS SERVED IN STONE CASSEROLE

ข้าวผัดธัญพืชในหม้อดิน
อร่อยและเพิ่มพลังให้แก่ร่างกาย
คือคำจำกัดความของเมนูนี้
ข้าวผัดจานนี้ใช้ข้าวและธัญพืช
ทั้งหมดรวมกันถึง 12 ชนิด
นำไปหุงสุกให้ได้รสสัมผัส
กำลังเหมาะ เสิร์ฟในหม้อดิน
ที่เก็บความร้อน และปรุง
ก่อนรับประทานด้วยซอส
นานาชาติ อาทิ ซอสเผ้าฮือ
ซอสเอ็กซ์โอ แสมยูเนาน
กระเทียมเจียว และ
ต้นหอมหั่นฝอย

CHOCOLATE PRALINE CHRYSANTHEMUM ÉCLAIR

เอแคลร์ ช็อกโกแลต
เพสทรีแสนคลาสสิกของ
ฝรั่งเศส ถูกนำมาตกแต่ง
ให้อลังการด้วยศิลปะการ
ปั้นน้ำตาลของชาวจีน
ในขณะที่ได้ครีมช็อกโกแลต
พราลีนแสนเข้มข้นที่ผสม
ถั่วพิสตาชิโอของตัวได้
คือจุดเด่นของรสชาติ
นอกจากนี้ เอกลักษณ์ที่
น่าสนใจอีกอย่างของขนม
จานนี้ก็คือ ความเปรี้ยวหอม
ของซอสแยมดอกเก็กฮวย
สีเหลืองทอง





LEMON TART REVISITED & GREEN TEA MERINGUE

เลมอนทาร์ทและเมอแรงก์ชาเขียว

ศิลปะการปรุงขนมชั้นสูงของจีนและฝรั่งเศสที่รวมกันอย่างลงตัว เมื่อเซฟจีนปั้นน้ำตาลเป็นรูปมะนาวเหลือง ภายในโอบหุ้มบิสกิตกรอบที่มีกลิ่นรสแห่งตะวันออก แต่เข้ากันกับรสเนื้อวุ้นของเนื้อมะนาว ที่ผสมผสานกับความกรอบกรอบของเมอแรงก์รสชาเขียวได้อย่างลงตัว เพื่อให้เป็นขนมหวานจานเลื่องลือในความอร่อยและเทคนิคการสร้างสรรค์ที่สุดแห่งความงาม



ห้องอาหาร M Krub นำเสนอประสบการณ์อาหารจีนแบบใหม่ของ "Private Dining" ในบรรยากาศหรูหราเป็นส่วนตัว ที่ทุกท่านสามารถเลือกสรรเมนูได้เอง เพลิดเพลินกับการเดินทางผ่านอาหารและศิลปะชั้นสูงของการปรุงและการจัดแต่งจานที่เขียนด้วยสีที่สามารถบริโภคได้ เป็นลวดลายศิลปะจีนอันงดงาม ในแนวคิดของอาหารชั้นเลิศที่มีกำเนิดมาจากพระราชวัง มีมือรวมถึงความอดทนและรักในรายละเอียดนำมาสู่รสชาติอร่อยลึกซึ้งไม่เหมือนใคร

M Krub เปิดให้บริการ
ตั้งมือกลางวันและมือเย็น
ณ ห้องอาหาร M Krub ชั้น 2
อาคารมหานครคิวพี
ถนนราชีวาสราชนครินทร์
(สถานี BTS ชองนนตรี
ทางออกที่ 3) สำรองที่นั่ง
หรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่
โทร. 0-2019-8105 เว็บไซต์
www.chefmangroup.com
และเฟซบุ๊ก MkrubMahanakhon