

เชฟบ๊อค x Santa Fe' Steak



ลองกันรึยังเอ่ย? กับเมนูสุด **Exclusive** จากเชฟบ๊อค 🍳

"สเต็กปลากระพงซอสชีฟูคมาโย"

•

นายสถานีอยากจะบอกว่างานนี้ไม่ได้มีแค่ความอร่อยเท่านั้นนะ!

• แต่เอ๊ะ...ทำไมต้องเป็น "สเต็กปลากระพงซอสชีฟูคมาโย"

นั่นแน่ แอดก็สงสัยเหมือนกัน ~ ~

งั้นเราไปรู้จักเมนูสุดพิเศษพร้อมกันเลออ

•

ถ้าเป็นเรื่องแฮปปี้ เราก็อแฮปปี้มีความสุขสุดๆ ตอนทาน **Santa Fe'** อยู่แล้ว

แต่สุขที่ว่า..อยากให้ดีต่อสุขภาพด้วย จึงเกิดเป็น "เมนูสเต็กปลา"

เพราะส่วนตัวเชฟบ๊อคก็ชอบ "ปลากระพง" เป็นทุนเดิมอยู่แล้ว

ทั้งดีต่อสุขภาพและยังแฮปปี้ไปอีกด้วยนะ

แล้ว "ซอสชีฟูเดมาโย" มาได้ยังไงกันนะ

มันมาจากตอนเชฟบุกไป ค้นหาวัตถุดิบที่จังหวัดจันทบุรี

แล้วไปเจอ "ข้าวคลุกพริกเกลือ" อาหารโบราณแถบภาคตะวันออก

จึงได้อิเดียนำรสชาติไทย ๆ ไปผสมกับรสชาติอาหารฝรั่งอย่างมาโย!

•

และตามสไตล์เชฟบุก...ต้องดัดแปลงเมนูใหม่ ๆ อยู่เสมอ

ถึงจะหน้าตาเหมือนอาหารฝรั่งจานหรู แต่รสชาติเข้มข้นแบบคนไทย

รับรองว่าถูกปากทุกท่านแน่นอน!

•

แม้กระทั่งข้าวที่เลือกใช้ ทางซานตาเฟ้ก็เลือกใช้ข้าวญี่ปุ่น

เพราะชิมซั้บรสชาติได้มากกว่า เชฟนำข้าวคลุกกับน้ำจิ้มชีฟูเด

ซึ่งเข้ากันดีดีกับปลากระพง ยัง ยังไม่พอ!!

ยังใส่ "ควินัว" เพื่อเพิ่มประโยชน์ไปด้วย

•

ยังไม่หมดเท่านั้น เครื่องเคียงของเรายังพิเศษสุด ๆ เพราะเชฟผสมผสาน

ความเป็นตะวันตกลงไปในงานนี้ด้วย! ทั้งแคร่รอต ฟักทอง ชูกินี มะเขือเทศคัตพิเศษ

ผัดกับน้ำมันมะกอกเพื่อสุขภาพ ปรงรสด้วยเกลือพริกไทยอย่างฝักให้เกรียม ๆ พอหอม

•

อ่านมาถึงตรงนี้ รู้เลยว่าเชฟบุกตั้งใจรังสรรค์เมนูนี้แค่ไหน แต่ถ้านึกไม่ออกว่าพิเศษยังไง

•

มาเปิดประสบการณ์ เมนูสุดพิเศษ รสชาติไทยผสมผสานรสชาติฝรั่ง

มาพบกันที่ **Santa Fe'** ได้แล้วทุกสาขานะครั้บบบ~