



IGNIV ต้อนรับนักชิมสู่ความอร่อยแห่งใหม่
IGNIV Bangkok by Andreas Caminada ร้านอาหารเชอร์ริงคอนเซ็ปต์
จากสวิตเซอร์แลนด์ พร้อมเปิดตัวที่โรงแรมเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ เมษายนนี้



ครั้งแรกของร้านอาหาร **IGNIV by Andreas Caminada** จากประเทศสวิตเซอร์แลนด์สู่ประเทศไทยที่ **โรงแรมเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ (The St. Regis Bangkok)** ร้านอาหารแห่งนี้เป็นผลงานแห่งความภาคภูมิใจของเชฟแอนเดรียส คามินาดา (**Andreas Caminada**) ชุปเปอร์สตาร์แห่งวงการอาหารสวิส จากร้านอาหารมิชลินสตาร์ 3 ดาว ชื่อตั้ง Schloss Schauenstein โดย **IGNIV Bangkok** มีความยินดีต้อนรับทุกท่านสู่ความมหัศจรรย์แห่งรสชาติ พร้อมสัมผัสฝีมือการปรุงอาหารชั้นสูง ไอเดียที่สร้างสรรค์ และอาหารไฟน์ไดนิ่งแบบเชอร์ริงคอนเซ็ปต์ (**Sharing**) รังสรรค์โดยเชฟมากฝีมือที่มีชื่อเสียงระดับโลก พร้อมเปิดตัวอย่างเป็นทางการ ณ เมืองที่ขึ้นชื่อว่าเป็นสวรรค์สำหรับนักชิมอย่างกรุงเทพมหานคร

IGNIV Bangkok by Andreas Caminada เป็นร้านอาหารเครือ **IGNIV** แห่งแรกที่อยู่นอกประเทศสวิตเซอร์แลนด์ หลังจากประสบความสำเร็จกับร้าน **IGNIV** ทั้งสองร้านที่เพิ่งได้รับมิชลินสตาร์เพิ่มเป็นสองดาวไปหมาดๆ จากการประกาศรางวัลมิชลินสตาร์ครั้งล่าสุดปี 2020 ที่เซนต์ โมริตซ์ (**St. Moritz**) และบาดรากาซ (**Bad Ragaz**) แถบเทือกเขาแอลป์ นอกจากนี้เชฟแอนเดรียสยังได้รับรางวัลใหญ่ เมนเทอร์อวอร์ด (**Mentor Award** รวมถึงได้รับเกียรติให้เป็นสมาชิกของคณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน **S.Pallegrino Young Chef** อีกด้วย ทำให้เขามีโอกาสในการสนับสนุนและสอนงานเชฟรุ่นใหม่มากขึ้น เขามีความมุ่งมั่นที่จะสนับสนุนเชฟรุ่นใหม่ไฟแรงในทีม และความพยายามของเขาก็ประสบความสำเร็จจนได้รับการขนานนามในระดับโลกว่าเป็นแบรนדר้านอาหารที่ยอดเยี่ยม ส่งผลให้เชฟของ **IGNIV** เองก็ได้รับการยอมรับเช่นกัน เชฟแอนเดรียสรู้สึกตื่นเต้นกับการเปิดร้าน **IGNIV Bangkok** เนื่องจากกรุงเทพมหานครถือเป็นหนึ่งในเมืองที่มีวัฒนธรรมด้านอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน มีวัตถุดิบท้องถิ่นที่น่าสนใจ อีกทั้งยัง



เป็นเมืองที่มีพลังงานล้นเหลือ เต็มไปด้วยความสนุกสนานและความคิดสร้างสรรค์อีกด้วย

เชฟแอนเดรียส คามินาดา เชฟจากร้านอาหารมิชลินสตาร์ระดับสามดาวของประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ผู้ถูกขนานนามว่าเป็นชุปเปอร์สตาร์แห่งวงการอาหารสวิส กล่าวว่า “กรุงเทพฯ เป็นเมืองที่ยอดเยียมมาก ผมชื่นชอบในวัฒนธรรมอันเก่าแก่แต่ก็เต็มไปด้วยสีสันอันงดงาม และยังเป็นศูนย์รวมอาหารที่นักท่องเที่ยวทั่วโลกให้การยอมรับ ร้านอาหารของเราและโรงแรมแห่งนี้มีมาตรฐานและคุณภาพที่เหมาะสมกันในทุกๆด้าน โดยเราได้เคยมาเปิดร้าน **IGNIV** แบบป๊อปอัพที่นี่แล้วเมื่อปี 2018 ซึ่งประสบความสำเร็จและได้รับการตอบรับอย่างล้นหลาม และผมมั่นใจได้ว่าประสบการณ์ไฟน์ไดนิ่งแบบแชร์ริงที่สร้างความอร่อยแห่งใหม่ในครั้งนี้ **IGNIV Bangkok** จะสร้างความประทับใจให้กับแขกที่มาพัก รวมถึงผู้มาเยือนโรงแรมเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ ได้เป็นอย่างดี”

IGNIV ในภาษาละตินโบราณ (Rhaeto-Romanic) แปลว่า “รังนก” ซึ่งร้านอาหารแห่งนี้เปรียบเสมือนสถานที่แห่งการหลีกหนีโลกภายนอกไปพร้อมกับการดื่มด่ำรสชาติความเป็นไทย เปิดโอกาสให้เหล่านักชิมได้อิ่มเอมไปกับมื้ออาหารรสเลิศและบรรยากาศอันน่าอภิรมย์บนโต๊ะอาหาร ภายใต้คอนเซ็ปต์อาหารแบบแชร์ริง อาหารในแต่ละเมนูนั้นคัดสรรวัตถุดิบตามฤดูกาลที่สดใหม่ผ่านการเลือกสรรอย่างพิถีพิถันจากแหล่งกำเนิดวัตถุดิบทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยผู้เชี่ยวชาญมาประสบการณ์พร้อมใช้เทคนิคการทำอาหารแบบดั้งเดิมเพื่อรังสรรค์ความสมบูรณ์แบบที่ทันสมัย โดยมี**เชฟเดวิด ฮาร์ดวิก (David Hartwig)** หัวหน้าเชฟที่ประจำอยู่ที่ **IGNIV Bangkok by Andreas Caminada**

เชฟเดวิด ฮาร์ดวิก เป็นหนึ่งในเชฟที่มีฝีมือโดดเด่นที่สุดในทีมของเชฟแอนเดรียส โดยเชฟแอนเดรียสกล่าวว่า “เชฟเดวิดเป็นคนที่เปิดรับสิ่งใหม่ ๆ มีพรสวรรค์ และทำงานเป็นทีมได้เป็นอย่างดี เขามีประสบการณ์มากมายจากการเดินทาง และสั่งสมประสบการณ์ในการทำงานที่ร้านอาหาร **Schloss Schauenstein** ของผมในประเทศสวิตเซอร์แลนด์ รวมไปถึงทำงานอยู่ที่นิวยอร์กเป็นเวลาหลายปี ผมมั่นใจว่าเชฟเดวิดจะสามารถนำเสนอความเป็น **IGNIV** ให้ลูกค้าของเราในกรุงเทพฯ ได้สัมผัสได้เป็นอย่างดี”

นอกจากรสชาติที่หลากหลาย ที่นี้ยังใส่ใจในทุกรายละเอียดซึ่งรวมถึงการออกแบบร้านที่ดูโมเดิร์นแต่แฝงไปด้วยความรู้สึกผ่อนคลาย ด้วยฝีมือของ **ดิไซน์เนอร์ชาวสเปน** ผู้มากความสามารถอย่าง **แพทริเซีย อูร์กิโอลา (Patricia Urquiola)** ผู้ออกแบบภายในร้านโดยสร้างบรรยากาศเหมือนรังนกให้กับ **IGNIV** ได้อย่างโดดเด่น เธอมีความเชี่ยวชาญด้านพื้นที่และการใช้วัสดุที่



หรูหรา ผสมผสานเข้ากับเฟอร์นิเจอร์หลากสี อีกทั้งผลงานศิลปะที่เข้ากับบรรยากาศของเมืองนั้นๆ ได้เป็นอย่างดี แยกที่มาจะได้สัมผัสถึงความสวยงามพร้อมชิมชั้นบรรยากาศของร้านในคอนเซ็ปต์รังนก ไม่ว่าจะเป็นภายในร้านบริเวณบาร์ รวมไปถึงภายนอกร้านอีกด้วย

เคลาส์ คริสตันเดิล (Klaus Christandl) ผู้จัดการทั่วไป โรงแรมเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ กล่าวว่า “เรามีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะได้ต้อนรับ **IGNIV by Andreas Caminada** สู่โรงแรมเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ การร่วมมือในครั้งนี้ตั้งใจที่จะนำประสบการณ์ด้านอาหารอันแปลกใหม่มาสู่ กรุงเทพฯ ผมดีใจที่ลูกค้าของเราจะได้ดื่มด่ำไปกับรสชาติอาหารระดับโลก เราเคยร่วมมือกับเชฟแอนเดรียสมาแล้วเมื่อปีก่อน และเรามีความยินดีที่จะได้นำเสนอความคิดสร้างสรรค์และผลงานของเขาอีกครั้ง ซึ่งเมืองหลวงแห่งนี้หรือที่รู้จักในนาม “The city of Angels” นับเป็นสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับ **IGNIV** สาขาใหม่เป็นอย่างมาก”

เกี่ยวกับเชฟแอนเดรียส คามินาดา (Andreas Caminada)

เชฟแอนเดรียส คามินาดา เชฟชาวสวิตเซอร์แลนด์ที่ได้รับรางวัลมาแล้วมากมาย ด้วยความหลงใหลในศาสตร์แห่งการทำอาหาร ผนวกกับการการสั่งสมประสบการณ์ด้านการทำอาหารจากร้านอาหารสไตล์กูร์เมต์ อีกทั้งยังพัฒนาฝีมืออย่างต่อเนื่อง ทำให้เขาได้รับรางวัลระดับนานาชาติจากหลากหลายเวที รวมไปถึงถึงดูแลร้านอาหารระดับมิชลินสตาร์ 3 แห่งในประเทศสวิตเซอร์แลนด์ โดย **Schloss Schauenstein** ร้านอาหารชื่อดังของเขา ตั้งอยู่ในปราสาทเก่าแก่ที่เมืองฟัวสเตอเนา ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ได้รับเกียรติจากหนังสือมิชลินไกด์มอบมิชลินสตาร์ 3 ดาว และได้รับ 19 คะแนนจากโก มีโอห์ (Gault Millau) ไกด์บุ๊คชื่อดังที่ได้รับการยอมรับในแวดวงอาหาร รวมไปถึงได้รับเลือกเป็นหนึ่งใน 50 ร้านอาหารที่ดีที่สุดในโลกในปี 2011 และได้รับรางวัล Sustainable Restaurant ประจำปี 2019 อีกด้วย

เกี่ยวกับเชฟเดวิด ฮาร์ดวิก (David Hartwig)

เชฟเดวิด ฮาร์ดวิก รับผิดชอบหน้าที่เป็นหัวหน้าเชฟที่ **IGNIV Bangkok** เขาเป็นเชฟหนุ่มมากฝีมือ ด้วยวัยเพียง 29 ปี เขากำลังโลดแล่นบนเส้นทางความเป็นเชฟและผ่านประสบการณ์การทำงานที่ร้านอาหารระดับมิชลินมาแล้วมากมาย อาทิ **Paradies Hotel** เมืองฟทาน ประเทศสวิตเซอร์แลนด์, **The Nomad Hotel** เมืองนิวยอร์ก สหรัฐอเมริกา, **IGNIV by Andreas Caminada** และ **Schloss Schauenstein** ในประเทศสวิตเซอร์แลนด์



เกี่ยวกับโรงแรมเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ (The St. Regis Bangkok)

โรงแรมเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ ตั้งอยู่บนถนนราชดำริ ใจกลางเมืองกรุงเทพมหานคร ท่ามกลางอาคารสำนักงานของบริษัทระดับโลก ห้างสรรพสินค้าชั้นนำ และสวนลุมพินีอันร่มรื่นเขียวขจี ตัวอาคารประกอบด้วยห้องพัก 228 ห้อง รวมทั้งห้องสวีท 51 ห้อง, เพนท์เฮ้าส์, และห้องชุดพักอาศัย 53 ห้อง พร้อม เซนต์ รีจิส บัตเลอร์ ที่คอยบริการแขกผู้มาเยือนทุกเวลาด้วยคุณภาพเหนือระดับ ต้มตำประสบการณ์กับห้องอาหารและบาร์ ห้องอาหาร วูว์ (VIU) ที่นำเสนอความยอดเยี่ยมของอาหารนานาชาติ ต้มตำกับทัศนียภาพของกรุงเทพฯ เดอะเลาจน์ (The Lounge) ต้อนรับนักชิมด้วยความอร่อยและบรรยากาศที่เป็นส่วนตัว เดอะ ดรอว์อิง รูม (The Drawing Room) มอบประสบการณ์การจิบน้ำชายามบ่าย อีกทั้งยังมีเดอะ เซนต์ รีจิส บาร์ และ ดีแคนเตอร์ (Decanter) ให้คุณดื่มดำไปกับไวน์บาร์ ด้วยดีไซน์อันหรูหรา ทิวทัศน์ที่งดงาม ความใส่ใจทุกรายละเอียด รวมไปถึงการบริการอันเป็นเลิศและสิ่งอำนวยความสะดวกความสะดวกพิเศษ ทำให้เดอะ เซนต์ รีจิส เป็นสถานที่แห่งประสบการณ์เหนือระดับ และยกให้เป็นสุดยอดที่พักอาศัยในกรุงเทพฯ ติดตามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.stregisbangkok.com

สัมผัสประสบการณ์อาหารระดับโลกได้ที่ **IGNIV Bangkok by Andreas Caminada**

ที่โรงแรมเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ เดือนพฤศจิกายนนี้



ขอขอบคุณที่กรุณาเผยแพร่ข่าวประชาสัมพันธ์

หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

บริษัท พิมพลัส จำกัด

โทร. 02-741-5212-5 #107

พิมพ์ชนะ เอกชัย (เจิม)

โทร. 080-611-7222, Line ID: gemskii

อกฤษฎ์ ปรียธาดา (ออฟ)

โทร. 084-411-5599, Line ID: offpimplus

พรรณนิภา สุวรรณ (ปูเป้)

โทร. 081-832-0998, Line ID:

poopaepsister28

ปัญญาพร แดงรัศมีโสภณ (เพียร)

โทร. 099-338-6969, Line ID: peanpd