

## ประวัติความเป็นมาของ Lorain

นับตั้งแต่วันแรกของ J'AIME by Jean-Michel Lorain เราได้นำเสนอเส้นทางการทำอาหารที่ได้รับแรงบันดาลใจจากอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิมผสมผสานกับนวัตกรรม และความคิดสร้างสรรค์และจินตนาการของ เซฟมิชลินสตาร์ที่ได้รับการยอมรับอย่างสูงเช่น Jean-Michel อย่างไรก็ตามตำนานความอร่อยเริ่มต้นเมื่อนานมาแล้วกับครอบครัวของ Jean-Michel ที่ "La Côte Saint Jacques" ในเมือง Joigny ทางตอนเหนือของ Burgundy ริมแม่น้ำ Yonne" ที่มีเสน่ห์

ในช่วงที่เกิดความขัดแย้งทั่วโลก Marie Lorain ได้ให้การดูแลญาติของนักโทษในค่าย โดยจัดหาที่พักและอาหารให้พวกเขา ก่อนที่จะเปลี่ยนบ้านหลังใหญ่ของเธอให้กลายเป็นเกสต์เฮาส์แบบครอบครัว ในปี พ.ศ.2489 ที่พักแห่งนี้ตั้งอยู่บนถนนใกล้กับ La Côte Saint Jacques ที่สวยงามสามารถมองเห็นเนินเขาที่ไร่องุ่นของ Joigny ซึ่งกลายมาเป็นแรงบันดาลใจให้กับเกสต์เฮาส์ชื่อ "La Côte Saint Jacques"

ในปี พ.ศ. 2501 มิเชลโลเรนบุตรชายของมารีเข้าดูแล La Côte Saint Jacques ร่วมกับ Jacqueline คู่สมรสของเขาซึ่งเป็นหนึ่งในชมเมอเลียร์สุภาพสตรีคนแรกในฝรั่งเศส พวกเขาได้รับมิชลินสตาร์ดวงแรกในปี พ.ศ.2514 มิชลินสตาร์ดวงที่สองในปี พ.ศ.2519 และมิชลินสตาร์ดวงที่สาม ร่วมกับฌอง - มิเชลลูกชายของพวกเขาในปี พ.ศ. 2529 ซึ่งในปีเดียวกันฌอง - มิเชลยังได้รับรางวัล "เซฟแห่งปี" ด้วยอายุเพียง 27 ปี ขณะนี้โรงแรมได้เปิดดำเนินการมายาวนานมากกว่า75ปี โดยเป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว และร้านอาหารที่ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ 2 ดวงตั้งแต่ปี พ.ศ. 2558

## J'AIME ,ความเป็นอมตะ - นำเสนอในรูปแบบใหม่ และเติบโต

J'AIME ได้รับการสร้างสรรค์โดย Jean-Michel Lorain เซฟระดับมิชลินสตาร์ เพื่อนำประสบการณ์การรับประทานอาหารเลิศในแบบผสมผสานมาสู่กรุงเทพฯ

นับตั้งแต่ J'AIME เปิดให้บริการในปี พ.ศ. 2557 โดยการดูแลของเซฟ Amerigo Sesti และได้กลายเป็นร้านอาหารที่ได้รับรางวัลมิชลินเนื่องจากความคิดสร้างสรรค์ ความหลงใหลและการทำงานเป็นทีมของเซฟทั้งสองอีกด้วย

สูตรอาหารของ J'AIME by Marine Lorain มีมายาวนานมากกว่า 70 ปี ผ่านการปรับปรุงรวมถึงส่งต่อผ่านครอบครัวถึง 4 ชั่วอายุคน และผสมผสานศิลปะที่รวมเอาความบันเทิง ความผ่อนคลาย และความใส่ใจ ผ่านประสบการณ์การรับประทานอาหาร

เซฟ Amerigo เป็นเซฟอีกคนที่ช่วยเติมเรื่องราวของ Lorain ขึ้นมาใหม่ในอีกซีกหนึ่งของโลก

จุดมุ่งหมายของ J'AIME คือการทำให้คุณประหลาดใจ นำเสนอสิ่งที่เราชื่นชอบด้วยหัวใจด้วยความงามที่แตกต่าง

# โลรองต์ ชิกเนเจอร์

คานาเป้

\*\*\*

สับประรดทะเล, คะนํ้าและไวน์ขาว

\*\*\*

กึ่งลายเสือและยอดมะพร้าวเสิร์ฟกับมันเทศและรุ่มมะนาว

Domaine de Fondrèche Blanc 2019, Ventoux, Rhône Valley, France

หรือ

ฟัวกราส์หมักเกลือผสมกับเนื้อเป็ดย่าง, ฝรั่งมาร์มาเลด, และขนมปังบริยอช

Saumur Poil de Lièvre 2019, Domaine Bobinet, Loire Valley, France

\*\*\*

ปลาฮาติบัทมูนิแยร์กับใบชะคราม, ไข่ปลาแซลมอน, และอิมัลชันไข่หอยเม่น

Domaine Le Roc des Anges "Llum" 2019, Côtes Catalanes, Languedoc-Roussillon, France

หรือ

ไก่ฟาร์ม, ผักบดเป็นเกลียว, ซอสครีมแชมเปญ

Domaine De La Cadette Bourgogne Rouge 2019, Burgundy, France

หรือ

เนื้อวากิวย่างบนกระทะร้อน, มันบดผสมใบมีสตาร์ด, และซอสพริกไทยเขียว (เพิ่มราคา 350 บาท ต่อจาน)

Château Carignan Prima 2016, Cadillac Côtes de Bordeaux, Bordeaux, France

\*\*\*

ชีส

(เพิ่มราคา 350 บาท ต่อจาน)

\*\*\*

มิลเฟยชิกเนเจอร์ของเชฟมิเชล โลรอง "

Muscat de Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins 2017, Rhône Valley, France

ราคาอาหาร 1900 บาท รวมชาและกาแฟ

ราคาไวน์จับคู่กับอาหาร 1400 บาท

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

# แอมเจอร์นี

คานาเป้

\*\*\*

สับประรดทะเล, คะนํ้าและไวน์ขาว

\*\*\*

ซูบไลบุงยาเบส

Crémant De Bourgogne Brut NV, L'être Magique, Maison De Grand Esprit, Burgundy, France  
Bollinger special brut cuvée, Champagne, France (Surcharge of 250 THB)

\*\*\*

หอยนางรมจีราได้หมายเลข 2, มะม่วงเขียว และหอมแดง

Verdelho 2019, GranMonte, Khaoyai, Thailand

\*\*\*

ฟัวกราส์หมักเกลือผสมกับเนื้อเป็ดย่าง, ฝรั่งมาร์มาเลด, และขนมปังบริยอช

Saumur Poil de Lièvre 2019, Domaine Bobinet, Loire Valley, France

\*\*\*

ปลากะพงรมควันกับซอสไข่ปลาคาเวียร์

Macon-Charnay « Le Clos Saint Pierre » 2018, Maison Verget, Burgundy, France

\*\*\*

อกนกพิราบ เห็ดทรัฟเฟิล เยลลูซาเล็มอาร์ติโชค และซอสอาราบิก้า

Château Carignan Prima 2016, Cadillac Côtes de Bordeaux, Bordeaux, France

\*\*\*

ชีส

(เพิ่มราคา 350 บาท ต่อจาน)

\*\*\*

บั้ง เด ปิซ

\*\*\*

บัทรูท, ถั่วแมคคาเดเมียพราลีน, และกาแพ

Maury Op. Nord 2017, Domaine les Terres de Fagayra, Languedoc-Roussillon, France

ราคาอาหาร 2900 บาท รวมชาและกาแพ

ราคาไวน์จับคู่กับอาหาร 2400 บาท

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

รายการอาหารแบบเลือกสั่ง



## อาหารเรียกน้ำย่อย

ซูบไสบุญยาเบส	380
✓ ซูบหัวหอมและหัวผักกาดอินฟิวชั่น	290
✓ สลัดผักหัว, ซัทนียี่ปีทรูท ริกอตตำมูสรมควีน, และผงสมุนไพรว	580
กุ้งลายเสือและยอดมะพร้าวเสิร์ฟกับมันเทศและรุษมะนาว	620
หอยนางรมจีราได้หมายเลข 2, มะม่วงเขียว และหอมแดง	890
พวกราส์หมักเกลือผสมกับเนื้อเป็ดย่าง, ฝรั่งมาร์มาเลด, และขนมปังบริยอช	820

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม.

## อาหารจานหลัก

✓ ราวิโอดีทर्फเฟลสคาพินอค, เห็ด, ฟักแม้ว, อิมัลชันกระเทียม	770
ปลากระพงรมควันกับซอสไข่ปลาคาเวียร์	1490
กุ้งลายเสือ, แครอทมิลเฟย ซอสเสาวรสนนท์หัว	920
ปลาฮาไลบัทมูนิแยร์กับใบชะคราม, ไข่ปลาแซลมอน, และอิมัลชันไข่หอยเม่น	1150
ไก่ฟาร์ม, ผักบดเป็นเกลียว, ซอสครีมแชมเปญ	890
อกนกพิราบ เห็ดทर्फเฟล เยรูซาเล็มอาร์ติโชค และซอสอาราบิก้า	1880
เนื้อวากิวย่างบนกระทะร้อน, มันบดผสมใบมีสตาร์ด, และซอสพริกไทยเขียว	1550

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม.



## เมนูของหวาน

ดาร์กช็อกโกแลต, คาราเมลน้ำตาลมะพร้าว และซอสถั่วเหลือง

360

บัทลูท, ถั่วแมคคาเดเมียพราลีน, และกาแฟ

310

มิลเฟยซิกเนเจอร์ของเซฟมิเชล ไลรอง ”

340

ทัปทิมและข้าวโพด

290

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม.