

ประวัติความเป็นมาของ Lorain

นับตั้งแต่วันแรกของ J'AIME by Jean-Michel Lorain เราได้นำเสนอเส้นทางในการทำอาหารที่ได้รับแรงบันดาลใจจากอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิมผสมผสานกับนวัตกรรม 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

อาหารชุดมือกลางวัน

ซूपหัวหอมและหัวผักกาดอินพีวชั่น



สลัดผักหัวและซัทนีเยปีทรูท

ริคอตต้ามูสมควินและผงสมุนไพร



กึ่งลายเสือ, แครอทมิลเฟย ซอสเสาวรสหนัทัว

หรือ

ไก่ฟาร์ม, ผักบิตเป็นเกลียว, ซอสครีมแฮมเปญ



ชีส

(เพิ่มราคา 350 บาท ต่อจาน)



ทับทิมและข้าวโพด

ราคา 1150 บาท ต่อท่านเฉพาะค่าอาหาร

ไวน์แนะนำสำหรับอาหารชุดมือกลางวัน

Prego Nero Prosecco DOC Brut NV, Bisol & Figli, Veneto

Domaine Tariquet, sauvignon blanc, 2020, Côtes de Gascogne, France

Miraval, Côtes de Provence, 2020, France

Pont de Gassac 2019, Moulin de Gassac, IGP Pays d'Hérault Languedoc-Roussillon, France

ราคาแก้วละ 350 บาท และราคาขวดละ 1,700 บาท

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม.

รายการอาหารแบบเลือกสั่ง

อาหารเรียกน้ำย่อย

ซูปใสบุยุยาเบส	380
✓ ซูปหัวหอมและหัวผักกาดอินฟิวชั่น	290
✓ สลัดผักหัว, ซัทนียีปีทรูท ริกอตต้ามูสมควีน, และผงสมุนไพรว	580
กุ้งลายเสือและยอดมะพร้าวเสิร์ฟกับมันเทศและรุ่มมะนาว	620
หอยนางรมจีราได้หมายเลข 2, มะม่วงเขียว และหอมแดง	890
ฟัวกราส์หมักเกลือผสมกับเนื้อเป็ดย่าง, ฝรั่งเศสมาร์มาเลด, และขนมปังบริยอช	820

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม.

อาหารจานหลัก

✓ ราวิโอดีทर्फเฟิลสคาพินอค,เห็ด, ฟักแม้ว, อิมัลชันกระเทียม	770
ปลากระพงรมควันกับซอสไข่ปลาคาเวียร์	1490
กุ้งลายเสือ, แครอทมิลเฟย ซอสเสาวรสเน้นทั่ว	920
ปลาฮาติบัทมูนีแยร์กับใบชะคราม, ไข่ปลาแซลมอน, และอิมัลชันไข่หอยเม่น	1150
ไก่ฟาร์ม, ผักบดเป็นเกลียว, ซอสครีมแชมเปญ	890
อกนกพิราบ เห็ดทर्फเฟิล เยรูซาเล็มอาร์ติโชค และซอสอาราบิก้า	1880
เนื้อวากิวย่างบนกระทะร้อน, มันบดผสมใบมัสตาร์ด, และซอสพริกไทยเขียว	1550

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม.



เมนูของหวาน

ดาร์กช็อกโกแลต, คาราเมลน้ำตาลมะพร้าว และซอสถั่วเหลือง	360
บัทลูท, ถั่วแมคคาเดเมียพราลีน, และกาแฟ	310
มิลเฟยซิกเนเจอร์ของเซฟมิเชล ไลรอง "	340
ทัปทิมและข้าวโพด	290

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม.