

“กินปู ร้อนห้อง”



หากพูดถึงพัทยา ทุกคนอาจจะนึกถึงความบันเทิงมากมายหลากหลายรูปแบบ แต่เคยรู้ใหม่ว่า “พัทยา” คือเมืองแห่งอุตสาหกรรมการประมงขนาดใหญ่ ซึ่งตั้งอยู่ที่ตลาดเก่านาเกลือ แหล่งรวบรวมวัตถุดิบทางทะเล ที่ดี และ สดที่สุดในย่านพัทยา ตลาดหมู่บ้านคู่มือเมืองชาวพัทยา มาแต่โบราณ มีอาหารทะเลมากมาย เช่น ปู กุ้ง หอย ปลา ฯลฯ ซึ่งตลาดเก่านาเกลือ ตั้งอยู่ไม่ไกลจากโรงแรมบาราкудаพัทยา มากนัก

โดยในเดือนสิงหาคมนี้ ทางโรงแรมบาราкудаพัทยา ได้คิดค้นสูตรค็อกเทลสูตรใหม่ โดยการนำวัตถุดิบท้องถิ่นทางทะเล ที่ได้จากตลาดเก่านาเกลือ สรรค์สร้าง ออกมาเป็นค็อกเทลสูตรพิเศษ โดยนักผสมเครื่องดื่มมืออาชีพของเรา “แครีป ครีม บูล์” ได้แรงบันดาลใจมาจาก ปูกะตอย วัตถุดิบชั้นเลิศจากตลาดเก่านาเกลือซึ่งเป็นวัตถุดิบท้องถิ่นที่ชาวบ้านนิยมนำมาทำ ปูทอดกรอบ ซึ่งนักผสมเครื่องดื่มของเรานำมาเป็นวัตถุดิบหลักของค็อกเทลประจำเดือนสิงหาคมนี้ โดยนำมันปูมาปั่นด้วยวิธีพิเศษ ผสมกับวอดก้า และน้ำตาลทรายแดง เพื่อให้ได้รสชาติที่ลงตัว ไม่มีกลิ่นคาวของปู เสิร์ฟพร้อมกับ แคนดี้แครีป (นำปูกะตอยมาต้ม จากนั้นนำมาทอดในคาราเมล)

ให้บริการทุกวัน ตั้งแต่วันที่ 1 – 31 สิงหาคม 2562 เวลา 17.00 น. – 1.00 น. ที่ ห้องอาหาร ชั้นเซ็ทเลานจ์ ราคาพิเศษเพียงแก้วละ 300 บาทสุทธิ เท่านั้น