

ครั้งแรกของถนนสุขุมวิท กับ สุขุมวิท แกลเลอรี

รวบรวมภาพถ่ายของสุขุมวิทในอดีต และ สุขุมวิท แกลเลอรี ออฟเตอร์นูท ที่



27 พ.ค. 2562 กรุงเทพฯ : บริษัท แกรนด์ แอสเสท โฮเทลส์ แอนด์ พรอพเพอร์ตี้ จำกัด (มหาชน) และ โรงแรม ไฮแอท รีเจนซี่ กรุงเทพฯ สุขุมวิท ได้รับเกียรติจาก นายพิชัย รัตตกุล เป็นประธานเปิด “สุขุมวิท แกลเลอรี และ สุขุมวิท แกลเลอรี ออฟเตอร์นูท ที่” ซึ่ง สุขุมวิท แกลเลอรี เป็นแกลเลอรีที่รวบรวมภาพถ่ายในสมัยก่อนที่เกี่ยวข้องกับประวัติของถนนสุขุมวิท กรุงเทพมหานคร อาทิ บุคคลที่สร้างถนนเส้นสุขุมวิท แผนที่เก่า ที่มาของชื่อซอยต่าง ที่พานักของบุคคลสำคัญและศิลปินแห่งชาติ สถานที่สำคัญ วัง-คฤหาสน์-บ้านพักที่สวยงามและทันสมัยในยุคก่อน การคมนาคม ทั้งหมด 45 ภาพ จัดแสดงให้ชมถาวรโดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในการเข้าชม ที่ชั้น 4 โรงแรมไฮแอท รีเจนซี่ กรุงเทพฯ สุขุมวิท และมี QR Code สำหรับให้ดาวน์โหลด โบรชัวร์ สุขุมวิท แกลเลอรี

นอกจากนั้น ที่บริเวณ สุขุมวิท แกลเลอรี ยังเสิร์ฟ ออฟเตอร์นูท ที่ ออกแบบธีมโดย คุณสกุล อินทกุล ศิลปินนักจัดดอกไม้ระดับนานาชาติ ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากหนึ่งในภาพของ สุขุมวิท แกลเลอรี นั่นคือภาพของสะพานลอยเอ็กมัย ตั้งอยู่ที่แยกซอยเอ็กมัย (สุขุมวิท ซอย 63) เป็นสะพานลอยที่มีรูปแบบล้ำสมัยในยุคนั้น เป็นที่จดจำได้ของหลายๆ คน เมื่อได้โครงรูปแบบของถาดออฟเตอร์นูท ที่ เป็นที่เรียบร้อย จึงสั่งทำ ซึ่งถาดทุกถาดเป็นงานประดิษฐ์ทำมือโดยช่างปฏิมากร ทำจากสแตนเลสชุบทองแดงและหินอ่อนเทียม และเลือกดอกไม้เพื่อใช้ตกแต่งถาดให้ดูมีมิติ โดยชุดที่เป็นซิกเนเจอร์ของโรงแรมฯ คุณสกุลเลือกตกแต่งสไตล์ไทยร่วมสมัย ด้วยการเลือกใช้ดอกกรัก ดอกบานไม่รู้โรย จัดให้เป็นทรงคลื่นสูงต่ำ ซึ่งความหมายของการตกแต่งนี้ คือ 1) สีม่วง-ขาว เป็นสีของแบรนด์ไฮแอท รีเจนซี่ 2) เป็นแนวไทยร่วมสมัยเหมือนคอนเซ็ปต์ตกแต่งโรงแรม 3) คลื่นดอกไม้ สื่อถึงความไม่เคยหยุดนิ่งของถนนสุขุมวิท 4) ดอกไม้ที่ปักตั้งเพียง 1 ดอก เป็นตัวแทนของโรงแรมที่โดดเด่น ลายล้อมไปด้วยสิ่งแวดล้อมที่มีความหลากหลาย ผู้ที่รับประทาน ออฟเตอร์นูท ที่ สุขุมวิท แกลเลอรี แห่งนี้ จึงจะได้ลิ้มรสของว่าง 15 ชนิด อิ่มอร่อยไปกับของคาว ของหวาน เบเกอรี่ และขนมเสิร์ฟร้อน ประุงโดยทีมเชฟของโรงแรม ท่ามกลางบรรยากาศคลาสสิกของแกลเลอรีภาพถ่าย ที่ส่งความรู้สึกถึงความโก้หรู ความเจริญ ความทันสมัย ความไม่หยุดนิ่ง

กาแฟ และ ชา ที่เสิร์ฟกับออฟเตอร์นูท ที่ เป็นความภาคภูมิใจของ มร. เฟรเดอริก ฟารินา (Frederik Farina) พ่อครัวใหญ่ของโรงแรม ไฮแอท รีเจนซี่ กรุงเทพฯ สุขุมวิท เพราะเชฟเฟรเดอริก ได้เดินทางไปด้วยตนเองเพื่อเลือกกับมือและชิมทุกชนิดเพื่อเลือกสิ่งที่ดีที่สุด กาแฟที่เลือกจากรั้วของหมู่บ้านเลอตอไกล จังหวัดตาก คือกาแฟดรายโพรเซ

ส คั่วระดับเข้มปานกลาง (dry process, medium roast) ปลูกโดยชาวเขาปกากะญอ กาแฟจากไร่นี้ ชนะการประกวดสุดยอดกาแฟพิเศษแห่งประเทศไทย 2 ปีซ้อน ด้วยสายพันธุ์กาแฟที่ได้รับพระราชทานจากพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ชาวเขาปกากะญอได้พลิกฟื้นเขาหัวโล้น มาปลูกกาแฟและพืชอื่นๆ จนทำให้ปัจจุบันนี้ จากเขาหัวโล้น กลายเป็นสวนป่าที่มีต้นไม้หนานาพันธุ์ อุดมไปด้วยความหลากหลายของพืชพรรณไม้ ไม้ดอก และผักเมืองหนาว ที่ผสมผสานให้กาแฟที่นี่ มีกลิ่นและรสชาติแตกต่างจากที่อื่นอย่างสิ้นเชิง สำหรับไบชา เซฟเฟเดอริก มีจุดหมายปลายทางที่บ้านแม่สะ อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่ เพื่อค้นหาตำนานต้นชาธรรมชาติที่มีอายุกว่า 100 ปี หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า ชาเมียง หรือ ชาป่า ซึ่งเป็นชาสายพันธุ์อัสสัม และมีโรงผลิตชาที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนานตั้งแต่สมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งเซฟเฟเดอริกเลือก ชาขาวอัสสัม (Assam White Tea) ด้วยเหตุผลมีกลิ่นหอมกรุ่นติดจมูกและรสชาติกลมกล่อมแต่มีความเข้มข้นอยู่ในตัว

สุขุมวิท แกลเลอรี เปิดให้เข้าชมทุกวัน โดยไม่มีค่าเข้าชม ระหว่างเวลา 11:00 – 22:30 น. และ สุขุมวิท แกลเลอรี ออฟเตอรรูน ที่ เปิดให้บริการทุกวัน ระหว่างเวลา 14:00 – 16:00 น. ราคา 950++ บาท/เซ็ต สำหรับรับประทานได้ 2 คน สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองนั่ง โทรฯ 02 098 1234 อีเมลล์ bangkoksukhumvit.regency@hyatt.com