

ห้องอาหารแฟลร์ โรงแรมฮิลตัน พัทยา ชวนคุณลิ้ม รสเมนูพื้นบ้าน ส่งตรงจากสามเหลี่ยมทองคำ



‘ห้องอาหารแฟลร์’ โรงแรมฮิลตัน พัทยา ชวนคุณสัมผัสวัฒนธรรมของ 3 ประเทศ ‘สามเหลี่ยมทองคำ’ ประเทศไทย ประเทศพม่า และประเทศลาว โดยนำเมนูอาหารยอดนิยมให้คุณได้ลิ้มลองความอร่อยแบบพื้นบ้านตลอดเดือน เมษายน และเดือนมิถุนายนนี้

ลิ้มรสเมนูอาหารพื้นบ้านจากภาคเหนือของประเทศไทย ได้แก่ ‘ขันโตกล้านนา’ ประกอบไปด้วย หมูสามชั้นทอดน้ำปลา แกงฮังเลซี่โครงหมู ไข่อั่ว แคปหมู น้ำพริกอ่อง และน้ำพริกหนุ่ม โดยความพิเศษของชุดขันโตกนี้คือ เซฟได้ปรุงเครื่องเคียงต่าง ๆ ขึ้นเอง เป็นรสชาติในแบบฉบับของห้องอาหารแฟลร์โดยเฉพาะ ราคาสุทธิ 950 บาทต่อชุด และอีกหนึ่งเมนู ‘ลาบหมูคั่ว’ เมนูลาบเมืองเหนือ กลิ่นหอมเครื่องเทศ ที่นำหมู ตับ และไส้ คั่วกับเครื่องลาบ มะแขว่น เมล็ดยี่ห่วย ถั่วเน่า เสริฟพร้อมกับหอมเจียว แคปหมู ผักสด และข้าวหนึ่ง ราคาสุทธิ 400 บาท

ใครที่ชื่นชอบเมนูข้าวซอย พลาดไม่ได้กับเมนูข้าวซอยยำ หรือข้าวซอยแห้ง จากประเทศพม่า ที่มีชื่อเรียกว่า ‘ขอสเว เทอค’ เส้นข้าวซอย นำมาคลุกเคล้ากับหมูสับที่นำไปผัดกับหอมแดง กะทิ ถั่วเน่า และมะเขือเทศ ให้รสชาติที่เผ็ดเล็กน้อย และมีกลิ่นหอมของกะทิอีกด้วย รับประทานคู่กับไก่ฉีกทอดกรอบ ถั่วงอก หอมเจียว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ แครอทดอง และแตงกวาดอง ราคาสุทธิ 350 บาท

นอกจากนี้ เซฟยังได้นำเมนูพื้นเมืองของประเทศลาวมาเสิร์ฟที่ห้องอาหารแฟลร์อีกด้วย ได้แก่ ‘เอาะหลาม’ เซฟเลือกใช้เนื้อสตริปลอยด์ มาปรุงกับบวบ ผักชีลาว มะเขือเปราะ พริกแห้ง และถั่วเน่า เนื้อนุ่ม ๆ ในน้ำซุปรสชาติเข้มข้นกลมกล่อม อีกทั้งยังได้กลิ่นหอมจากข้าวเบืออีกด้วย ราคาสุทธิ 450 บาท และเมนู ‘แอ็บปลา’ ปลากระพงหันเป็นชิ้นพอดีคำ และปลากระพงทอด หมักรวมกับเครื่องแกงสมุนไพร นำไปนึ่ง และห่อใบตองย่างจนมีกลิ่นหอม จะรับประทานเป็นอาหารทานเล่นเพลิน ๆ หรือรับประทานกับข้าวก็อร่อยไม่แพ้กัน ราคาสุทธิ 400 บาท

ห้องอาหารแฟลร์ ตั้งอยู่บนชั้น 15 ของโรงแรมฮิลตัน พัทยา เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 22.30 น. สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง โทร 038-253-000 หรือไลน์ไอดี @hiltonpattaya