

ห้องอาหารและบาร์ฮอไรซัน โรงแรมฮิลตัน พัทยา

ชวนคุณลิ้มลองเมนู ‘ปู’ รสเลิศ



หากให้เลือกเมนูอาหารทะเลสุดโปรด ใครหลายคนจะต้องยกให้ ‘ปู’ อยู่ในอันดับต้น ๆ ‘ปู’ สามารถนำไปปรุงเป็นอาหารได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น นึ่ง ผัด อบ หรือย่าง ต่างก็ให้รสสัมผัสที่ไม่ว่าใครก็ต้องใส่ใจในความหวานและชุ่มฉ่ำ ห้องอาหารและบาร์ฮอไรซัน โรงแรมฮิลตัน พัทยา ได้นำปูหลากหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็น ปูอลาสก้า ปูทะเล ปูม้า และปูนิ่ม มารังสรรค์เป็นเมนูแสนอร่อยให้คุณได้ลิ้มลองตลอดเดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคมนี้

เริ่มต้นด้วยเมนูทานเล่น ‘ปู 3 สไลด์’ ประกอบไปด้วย สลัดเฟลเนล มาพร้อมกับเนื้อปู ปูนิ่ม และซอสพอนสี ตะไคร้ และขิง, ขาปูอลาสก้าอบพริกขี้หนูและเนย เสิร์ฟพร้อมกับซอสทรัฟเฟิลไอโอดี และไข่คนสูตรพิเศษผสมไข่ปู เสิร์ฟในกระดองปู โรยหน้าด้วยไข่ปลาเทราต์และเซอร์วีล ราคาสุทธิ 850 บาท

หากใครที่ชื่นชอบเมนูรสชาติจัดจ้าน เชฟขอแนะนำ ‘สปาเก็ตตี้ผัดซี่ไม้อปูทะเล’ สปาเก็ตตี้ผัดรวมกับเนื้อปู เห็ดแชมปิยอง หน่อไม้ฝรั่ง พริกหยวก พริกไทยอ่อน โรยหน้าด้วยใบกะเพรากรอบ และพาร์เมซานชีส เสิร์ฟพร้อมกับปูทะเลหนึ่งทั้งตัว ราคาสุทธิ 1,150 บาท

‘ปูหนึ่งเครื่องเทศโอลด์เบย์’ อีกหนึ่งเมนูที่ห้ามพลาด โดยการนำปูอลาสก้า ปูทะเล และปูม้า ไปคลุกเคล้ากับเครื่องเทศโอลด์เบย์ ข้าวโพด มันฝรั่ง อาร์ติโชค และนำไปนึ่งกับเนย จนหอมและชุ่มฉ่ำ เสิร์ฟพร้อมกับซอสเนยมะนาว ซอสซิมิชูรี และแครีบโลฟ ขนมปังที่ผสมเนื้อปูเพื่อเพิ่มความอร่อยยิ่งขึ้น ราคาสุทธิ 2,650 บาท

ห้องอาหารและบาร์ไฮไวร์ชั้น ตั้งอยู่บนชั้น 34 ของโรงแรมฮิลตัน พัทยา เปิดให้บริการทุกวันสำหรับมือค้ำ ตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 23.00 น. สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง โทร 038 253 000 หรือไลน์ไอดี @hiltonpattaya