

อนันตรา เชียงใหม่ รีสอร์ท แอนด์ สปา แปลงโฉมโคโลเนียลเข้าสู่อันเลื่องชื่อ ให้เป็นห้องอาหารและบาร์สุดเก๋ในชื่อ **The Service 1921 Restaurant & Bar**



อนันตรา เชียงใหม่ รีสอร์ท แอนด์ สปา แปลงโฉมอาคารทรงโคโลเนียลของโรงแรมให้เป็นห้องอาหารสุดเก๋ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากโคโลเนียลแฮ็สและสายลับในยุคอดีต ในชื่อ เดอะ เซอร์วิส 1921 เรสเตอรองต์ แอนด์ บาร์ (The Service 1921 Restaurant & Bar)

อาคารทรงโคโลเนียลซึ่งตั้งอยู่ใกล้กับริมแม่น้ำปิงอันเงียบสงบในพื้นที่ของ อนันตรา เชียงใหม่ รีสอร์ท แอนด์ สปา สร้างขึ้นในปีพ.ศ. 2458 (ค.ศ. 1915) ซึ่งในสมัยนั้นรัฐบาลอังกฤษเป็นผู้ครอบครองที่ดินผืนนี้ โดยได้เปิดใช้อาคารโคโลเนียลนี้เป็นสถานกงสุลอังกฤษประจำเชียงใหม่ในปี พ.ศ. 2464 (ค.ศ. 1921) ตัวอาคารได้รับการออกแบบให้เหมาะกับสภาพอากาศของเมืองร้อน โดยสร้างระเบียงไว้รอบตัวอาคารเพื่อรับลมจากแม่น้ำ โดยใช้อาคารนี้เป็นที่พำนักของครอบครัวกงสุล สำนักงาน ห้องพิจารณาคดี ศูนย์ข้าราชการ และยังมีโรงเลี้ยงช้างในพื้นที่ของสถานกงสุลอีกด้วย ในสมัยนั้นอาคารโคโลเนียลแห่งนี้จึงมีโอกาสได้ต้อนรับแขกมากมาย ทั้งชาวอังกฤษที่อาศัยอยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ ที่มาติดต่องานราชการ หรือขอความช่วยเหลือจากสถานกงสุล โดยแขกผู้มาเยือนต่างมีโอกาสได้เพลิดเพลินกับอาหารเครื่องดื่ม ณ ห้องรับประทานอาหาร รวมถึงกิจกรรมอื่นๆที่เกิดขึ้น อาทิ เล่นกีฬาคริกเก็ต ณ สนามหญ้า หรือร่วมงานปาร์ตี้ฉลองวันครบรอบวันเกิดของกษัตริย์อังกฤษซึ่งนับเป็นงานสำคัญประจำปี

เดอะ เซอร์วิส 1921 จะพาแขกผู้มาเยือนย้อนเวลาไปสู่ยุคสมัยนั้นด้วยบรรยากาศการตกแต่งที่เปี่ยมไปด้วยเสน่ห์ของสถาปัตยกรรมในแบบโคโลเนียล พร้อมเพิ่มความตื่นเต้นเร้าใจให้กับผู้มาเยือนด้วยการแปลงโฉมห้องอาหารและบาร์แห่งนี้ให้กลายเป็นสำนักงานของสายลับอังกฤษในยุคอดีต โดยผู้ออกแบบได้สร้างจินตนาการและตกแต่งให้แต่ละห้องเป็นเสมือนพื้นที่กิจกรรมต่างๆสำหรับสายลับ

ผู้มาเยือนจะได้สัมผัสกับบรรยากาศที่ชวนให้ค้นหาตั้งแต่อย่างก้าวเข้าสู่ตัวอาคาร สู่ทางเดินที่เชื่อมต่อห้องต่างๆ การตกแต่งภายในถึงความสวยงามของการตกแต่งในสมัยก่อน สะท้อนผ่านพื้นและผนังไม้ ผนังพรมลวดลายโบราณ เครื่องประดับไม้สัก โคมไฟและพัดลมสไตล์วินเทจ ลูกโลก และโบราณวัตถุ ประกอบกับอุปกรณ์ต่างๆ ของสายลับ อาทิ แฟ้มงานลับ เอกสารลับอักษรเบรลล์ และตารางรหัสมอร์ส เติมความหรรษาให้กับห้องด้วยโทนสีเทอร์ควอยซ์ พร้อมความคลาสสิกของตู้สไตล์โคโลเนียล รวมถึงเก้าอี้และโซฟาหนังที่จัดวางไว้อย่างลงตัว

แม้บรรยากาศจะแฝงไปด้วยความลึกลับ เดอะ เซอร์วิส 1921 นับเป็นห้องอาหารและบาร์ที่เหมาะสมกับเป็นสถานที่พบปะสังสรรค์และงานสังคัมสุดเก๋ ชั้นล่างของห้องอาหารมีบาร์พร้อมเก้าอี้ทรงสูง ประตูด้านข้างเปิดสู่ระเบียงโดยรอบที่มีที่นั่งเรียงรายให้ได้หย่อนใจ ห้องสำหรับเก็บไวน์มีไวน์นานาชนิดทั้งไวน์โลกเก่าและโลกใหม่ให้นักดื่มได้เลือกสรร และยิ่งเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการชิมไวน์ หรือจัดไวน์ดินเนอร์ในแบบส่วนตัว

ชั้นบนของห้องอาหาร มีห้องสำหรับชิมวิสกี้โดยเฉพาะ (private whiskey tasting room) เชื่อมกับห้องรับประทานอาหาร 2 ห้อง ตู้หนังสือติดผนังได้รับการออกแบบให้เปิดเป็นประตูลับสู่ห้องรับประทานอาหารส่วนตัว ตกแต่งให้ได้บรรยากาศของบริษัทสัมปทานไม้ของอังกฤษในยุคนั้น ระเบียงที่ล้อมรอบชั้นบนยังมีโต๊ะสำหรับรับประทานอาหารที่เปิดโอกาสให้แขกได้สัมผัสความสดชื่นของธรรมชาติระหว่างมื้ออาหารได้อย่างเต็มที่

เดอะ เซอร์วิส 1921 รวบรวมเมนูจานอร่อยทั้งอาหารไทย จีน และเวียดนาม ปูรังโดยทีมเชฟผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในอาหารประจำชาตินั้นๆ โดยมีเมนูไฮไลท์ อาทิ สลัดเป็ดย่าง เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลเขียวสไลซ์ ชিং ไบสะระแห่น คลุกเคล้าด้วยน้ำสลัดพริกมะนาว (Duck Breast Salad with Green Apple, Ginger, Mint, Goat Cheese and Chili Lime Dressing) สลัดเนื้อปูหิมะ เสิร์ฟพร้อมมะเขือยาวเผา ในน้ำสลัดรสเปรี้ยวอมหวานสไตล์เวียดนาม (a Vietnamese Grilled Eggplant and Snow Crab Meat Salad with Sweet and Sour Dressing) บะหมี่ตันตันสูตรเจิงตู หมูสับ น้ำมันพริกเสฉวน ในซอสสูตรพิเศษของเชฟ (Chinese Cheng Du DanDan Noodle Specialty of Minced Pork, Sichuan Chili Oil and Chef's

Special Sauce) และ แกงขุ่นอ่อนซี่โครงหมู สูตรไทยล้านนา (Northern Thai Style Braised Pork Spare Rib with Young Jack Fruit) โดยเชฟได้เลือกใช้ส่วนผสมหลากหลายผสมผสานกับซอสรสเลิศสไตล์เอเชีย สำหรับอาหารประเภทผัด เมนูเส้น และข้าวผัดต่างๆ ในขณะที่เมนูหนึ่ง ปิ้ง ย่าง มีให้เลือกอร่อยทั้งเนื้อสัตว์และอาหารทะเลหมัก ซอสสูตรพิเศษประจำห้องอาหาร

ในส่วนเครื่องดื่ม เดอะ เซอร์วิส 1921 มีเครื่องดื่มนานาชนิดให้ได้เลือกสรร ทั้งค็อกเทลสูตรพิเศษในสไตล์เอเชีย ไวน์ และแชมเปญชั้นดี โดยมีมิกซ์โวลจิสต์ และไวน์กูรู คอยให้คำแนะนำในการเลือกสรรเครื่องดื่ม นอกจากนี้ยังมีวิสกี้ชนิดต่างๆ รวมถึงซิการ์คิวบาที่จัดเก็บไว้ในกล่อง humidor สำหรับเก็บซิการ์เป็นอย่างดีเพื่อรักษารสชาติที่ดีที่สุด เพิ่มบรรยากาศของสังสรรค์ในแบบสายลับด้วยข้าวของเครื่องใช้ อาทิ แผ่นรองจานที่ถอดแบบมาจากซองเอกสารลับ MI6 จานรองแก้วในแบบโปสเตอร์การ์ดภาพไทยวินเทจ รวมไปถึงภาชนะอาหารที่สะท้อนสัมผัสของเอเชีย อาทิ จานเซรามิก ถาดไม้ ตะกร้าตีหม้อ ช้อน กระทะ และหม้อดินเผา

เพิ่มความรื่นเริงด้วยเสียงเพลงซาวด์แทร็คจังหวะเร้าใจ โดยมีทีมพนักงานที่แต่งกายในชุดยูนิฟอร์มสไตล์วินเทจคอยให้บริการอย่างใกล้ชิดเพื่อให้แขกผู้มาเยือนได้สัมผัสประสบการณ์การพบปะสังสรรค์และการรับประทานอาหารที่แตกต่าง หรรษา และประทับใจ

ประเภทอาหาร: จีนเสฉวน ไทย และเวียดนาม

เวลาเปิดปิด: 11.30 – 14.30 น. (มือกลางวัน)

18.00 – 23.00 น. (มือเย็น)

11.30 – 01.00 น. (เครื่องดื่ม และอาหารทานเล่น)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม หรือสำรองที่นั่ง ได้ที่

โทร.053 253 333 อีเมลล์ chiangmai@anantara.com หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ได้ที่ www.anantara.com