

# อมาริชวนมาสัมผัสประสบการณ์ดินเนอร์สุดพิเศษที่

## หัวหิน และเกาะสมุย



กรุงเทพฯ 20 กรกฎาคม 2561 – นอกจากเล่นน้ำในสระว่ายน้ำ สัมผัสลมทะเลเย็นๆ และให้คลื่นซัดสาดเท้าเบา ๆ ขณะเดินเล่นริมชายหาด การเดินทางไปพักผ่อนริมทะเลในฝันไม่อาจสิ้นสุดลงได้ หากไม่ได้ลิ้มรสเมนูแสนอร่อย ณ ร้านอาหารในท้องถิ่นนั้น อมาริ แปรนด์หลักที่บริหารจัดการโดยอนิกซ์ ฮอสพิทาลิตี้ กรุ๊ป เชิญชวนนักท่องเที่ยวสายกิน มาเติมเต็มความสุขในการท่องเที่ยวริมชายหาดด้วยเมนูจานเด็ดจากห้องอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งสองแห่ง ณ โรงแรมในเครืออมาริ ได้แก่ เมนูซีฟูดส์สไตล์ไทยพีวี่ชันที่ชอร์ไลน์ บีช คลับ (Shoreline Beach Club) ที่อมาริ หัวหิน และอาหารอิตาเลียนแบบดั้งเดิมที่ห้องอาหารเปรโก้ (Prego) ณ อมาริ เกาะสมุย

อิมพอร์ตเหมือนชาวอิตาเลียนที่เปรโก้

เปรโก้ ตั้งอยู่ติดกับถนนเลียบริมหาดแฉวง เป็นห้องอาหารที่อยู่เคียงคู่กับอมาริ เกาะสมุยมายาวนาน ให้บริการเมนูซึ่งรังสรรค์โดยเชฟ มาร์โค บอสคาอินี ที่พร้อมพานักท่องเที่ยวไปลิ้มรสชาติความอร่อยแบบอิตาเลียนที่แท้จริง ด้วยวัตถุดิบที่มีคุณภาพดีที่สุดใน และนำเข้าจากประเทศบ้านเกิดของเชฟเอง เริ่มต้นดินเนอร์ครั้งนี้ด้วยบوراتต้า เฟรสกา (Burrata Fresca) (ราคา 417 บาทสุทธิ) ประกอบด้วยมะเขือเทศสดและซุ่มฉ่ำ เสิร์ฟพร้อมกับบوراتต้าชีสที่นำเข้ามาแบบสดใหม่ ริซอตโต้ก็เป็นอีกหนึ่งเมนูของที่นี่ซึ่งไม่ควรพลาด โดยกัลโล ไกด์ (Gallo Guide) ได้ยกให้ ริซอตโต้สูตรเด็ดของเชฟมาร์โค เป็นหนึ่งในริซอตโต้ 100 เมนูที่อร่อยที่สุดในโลก นอกจากนี้สำหรับผู้ที่ชื่นชอบรสเข้มข้นจากทาเลจจิโอชีสและรสชาติที่มีเอกลักษณ์ของเห็ดทรัฟเฟิล เชฟมาร์โคขอแนะนำให้ลิ้มลองริซอตโต้ ทาเลจจิโอชีส และเห็ดทรัฟเฟิล (Risotto Taleggio e Tartuffo) (ราคาเริ่มต้นที่ 417 บาทสุทธิ) ปิดท้ายดินเนอร์แสนอร่อยนี้ด้วยทiramisu (Tiramisu) (ราคา 300 บาทสุทธิ) สูตรพิเศษของเชฟ หอมหวานและเข้มข้นด้วยโกโก้และเอสเปรสโซ พร้อมด้วยมาสคาร์โปเนชีสรสหวานมัน

สำหรับผู้ที่ต้องการลิ้มรสเมนูอาหารอิตาเลียนแสนอร่อยที่ห้องอาหารเปรโก้ สามารถสำรองที่นั่งผ่านทางโทรศัพท์ +66 (0) 7730 0306, +66 (0) 7730 0317 อีเมล [pregohost.samui@amari.com](mailto:pregohost.samui@amari.com) หรือผ่านทางเว็บไซต์ [www.prego-samui.com](http://www.prego-samui.com).

ชอร์ไลน์ บีช คลับ : ลิ้มรสเมนูซีฟูดส์สไตล์ไทยพีวี่ชันริมทะเล

หากคุณกำลังมองหาร้านอาหารซีฟูดพร้อมบรรยากาศที่งดงามของทะเลและท้องฟ้า ห้องอาหารชอร์ไลน์ บีช คลับที่อมาริ หัวหินมีครบตามความต้องการ ชอร์ไลน์ บีช คลับ ตั้งอยู่ริมหาดเขาตะเกียบ ให้บริการอาหารหลากหลายเมนูทั้งไทยและนานาชาติ โดยใช้วัตถุดิบสดใหม่ที่ได้จากท้องทะเล เมนูเด็ดของคนท้องถิ่นคือ หอยเชลล์ผัดพริกสดไข่

แมงดาไก่ใบชะคราม ที่ประกอบด้วยหอยเชลล์และไข่แมงดาสด ๆ ผัดกับกระเทียม หัวหอม เติมรสจัดจ้านด้วยพริก  
สด เพิ่มกลิ่นและรสที่มีเอกลักษณ์จากใบชะคราม (ราคา 560 บาทสุทธิ) หรือเลือกลิ้มรส ซีฟู้ด ฟรอม เดอะ กริลล์  
(Seafood from the Grill) (ราคา 1,450 บาทสุทธิ) ที่ประกอบด้วยกุ้ง กุ้งลายเสือ ปลาหมึก ปลากระพง หอยแมลงภู่  
นิวซีแลนด์ย่าง เสิร์ฟพร้อมข้าวผัดไข่ สลัดผัก กับซอสสูตรเด็ดกว่าสามแบบ ได้แก่ น้ำจิ้มทะเล ซอสบาร์บีคิวรสเผ็ด  
และซอสมายองเนสกระเทียม เป็นอีกหนึ่งเมนูยอดนิยมเมื่อมาเยือนที่นี่ ปิดท้ายด้วยของหวานแสนอร่อยอย่างครีม  
บรูเล่กาแฟมะพร้าวอ่อน (Young Coconut and Coffee Crème Brûlée) (ราคา 190 บาทสุทธิ) คัสตาร์ดนุ่ม ๆ  
หอมหวานด้วยรสกาแฟและมะพร้าว ราดด้วยน้ำตาลคาราเมลกรอบ เสิร์ฟพร้อมกับสตอเบอรี่และไอศกรีมวนิลา

นอกจากเมนูซีฟู้ดสุดรังสรรค์แล้ว ซอร์ไลน์ บีช คลับ ยังให้บริการอาหารนานาชาติและค็อกเทลอีกมากมายให้  
เลือกสรรอีกด้วย สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมและการสำรองโต๊ะ สามารถติดต่ออมารี หัวหิน โทร +66 (0) 3261 6600