

อัปเดตเทรนด์อร่อยมาแรงที่ฮ่องกง ปลายปีนี้!

ด้วยผลงานความสร้างสรรค์แห่งอาหารเลิศรสที่ยกขบวนความอร่อยให้เราไปลิ้มลองอยู่เสมอ ทำให้มหานครฮ่องกง ยังคงครองใจนักท่องเที่ยวในฐานะ “เมืองหลวงด้านอาหารแห่งเอเชีย” ได้อย่างเหนียวแน่น ไม่ว่าคุณจะมามองหาภัตตาคารอาหารหรูระดับห้าดาว ร้านเบะหมีเจ้าดังเดิมในย่านที่ไม่สะดวกตา หรือร้านกาแฟที่กรุ่นกลิ่นอายมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว หรือกระทั่งบาร์ที่เสิร์ฟเมนูเครื่องดื่มสุดล้ำ ฮ่องกงมีหลากหลายตัวเลือกความอร่อยที่สามารถตอบโจทย์ตรงใจทุกรสนิยม ปัจจุบันแวดวงร้านอาหารในฮ่องกงมีการปรับเปลี่ยนและเติบโตอยู่ตลอดเวลา เพราะมีเทรนด์และไลฟ์สไตล์ใหม่ ๆ เกิดขึ้นเรื่อย ๆ ซึ่งท้ายที่สุดแล้ว เทรนด์เหล่านี้ก็หลอมรวมกันกลายเป็นวิถีคนเมืองตามแบบฉบับฮ่องกงที่มีเสน่ห์ไม่เหมือนใคร

อย่างที่รู้กันว่า เทรนด์เป็นกระแสนิยมที่รวดเร็วและต้องบอกต่อ ดังนั้นอย่ารอช้า! บินมาอัปเดตเทรนด์ความอร่อยล่าสุด และดื่มด่ำประสบการณ์แห่งรสชาติของเมนูอาหาร เครื่องดื่ม รวมทั้งร้านกินดื่มสุดชิลแบบคนฮ่องกงขนานแท้ไปด้วยกัน! เปิดแผนที่และเช็คลิสต์เทรนด์มาแรงที่สายเที่ยวและเชี่ยวชาญฮ่องกงขอแนะนำว่าห้ามพลาดด้วยประการทั้งปวง นักท่องเที่ยวและคนฮ่องกงเตรียมสมาร์ตโฟนให้พร้อมเพื่อ “แชะและแชร์” เมนูความอร่อยที่ฮ่องกงให้โลกโซเชียลต้องอิจฉา ท่ามกลางบรรยากาศมหกรรมอาหารและไวน์ชั้นเลิศที่คัดสรรมาเพื่อนักชิมด้วย โดยเฉพาะ

1. อาหารและเฟอร์นิเจอร์: การผสมผสานที่อย่างลงตัว

การตัดแปลงพื้นที่ร้านค้าให้สามารถใช้งานได้หลายฟังก์ชันเป็นสิ่งที่พบเห็นได้ทั่วไปในฮ่องกง นักออกแบบชาวบริติชกลุ่มหนึ่งยังนำกระแสด้วยการเนรมิตร้านแนวคอนเซปต์สไตล์ของตัวเองให้กลายเป็นพื้นที่ร้านค้าที่สามารถเสิร์ฟเมนูอาหารและเครื่องดื่มแก่ลูกค้าที่แวะเวียนมาได้ด้วย อย่างร้าน Gough's On Gough ร้านขายเฟอร์นิเจอร์ดีไซน์แบรนด์ Timothy Oulton ที่ขอแอบเก๋ด้วยร้านอาหารสุดหรูที่อยู่ภายในพื้นที่เดียวกัน มาถึงร้านนี้ต้องไม่พลาดลิ้มลองเมนูสไตล์โมเดิร์นบริติชที่จัดเสิร์ฟมาอย่างสวยงามอลังการ เช่น สะโพกแกะย่าง และปู brown crab จากสกอตแลนด์ ส่วนร้าน Tom Dixon Cafe ก็เป็นมุมร้านคาเฟ่ชิค ๆ ที่ให้บรรยากาศเรียบง่ายแต่มีสไตล์ ดูกลมกลืนไปกับชิพแบรนด์ชื่อเดียวกันซึ่งขายโคมไฟและอุปกรณ์ให้แสงสว่าง (Lighting Fixtures) ทำจากทองแดงและทองเหลือง ที่คุณสามารถสั่งเมนูขนมอบหรือเพสตรี (pastry) เนื้อแป้งฟูแน่น มารับประทานคู่กับกาแฟหอมกรุ่นที่ผ่านศิลปะการชงอย่างพิถีพิถัน ระหว่างเลือกดูแคตตาล็อกโคมไฟอันใหม่ ก็เพลินอารมณ์ไปอีกแบบ

2. กาแฟดี ๆ เพื่อคอกาแฟตัวจริง

กาแฟริป กาแฟโคลด์บรูว์ (Cold Brew) แบบ single-origin ที่มาจากแหล่งปลูกเดียว รวมทั้งกาแฟฟลัทไวท์ กำลังเป็นเมนูมาตรฐานของบรรดาร้านกาแฟต่าง ๆ ในฮ่องกงที่รู้ลึก รู้จริงเรื่องกาแฟ เมนูเครื่องดื่มกาแฟแบบจริงจัง และเข้มข้นถึงรสชาติกาแฟแท้ ๆ ก้าวขึ้นมาเป็นไอเท็มยอดนิยมของคาเฟ่หลายร้าน คนฮ่องกงเองก็หันมา

ดื่มดำกาแฟกันจริงจังมากขึ้น ทำให้แวดวงร้านกาแฟในฮ่องกงพากันตอบรับเทรนด์ดังกล่าวอย่างคึกคัก! ลองไปนั่งจิบกาแฟหอม ๆ หรือเครื่องดื่มแสนอร่อยได้ที่ร้านกาแฟและคาเฟ่เปิดใหม่ในฮ่องกง อย่าง Coffee Central by Coffee Exchange, Roastery Lab by Coffee Academics และ NOC Coffee Co. เพื่อดื่มดำบรรยากาศแบบคนรักกาแฟได้ง่าย ๆ

3. อาหารจีนต้นตำรับในสไตล์โมเดิร์น

เมื่อไม่นานมานี้ ร้านอาหารจีนหน้าใหม่พาเหรดเปิดตัวในฮ่องกงกันมากมาย แถมยังเอาใจลูกค้าด้วยสารพัดเมนูอาหารจีนวางตั่งสูตรต้นตำรับในรูปแบบใหม่ หนึ่งในนั้นได้แก่ ภัตตาคาร Dragon Noodles Academy ที่จัดเสิร์ฟเมนูดั้งเดิมสูตรเด็ดที่นำเอามาตัดแปลงใหม่อย่าง ซีโรนึ่งแบบซูสวิตเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ (sous-vide bone-in short ribs) และข้าวขาหมูหมักเอลเบียร์ (ale-braised pork knuckle rice) ในบรรยากาศสไตล์โมเดิร์นและเทรนด์ ร้าน Happy Paradise ที่มีเมนูขึ้นชื่ออย่างก๋วยเตี๋ยวหลอดที่ทำจากสแกลลอปหรือหอยเชลล์ จับคู่กับเครื่องดื่มค็อกเทลที่เพิ่มดีกรีความร้อนแรงด้วยเหล้าจีน รวมทั้งร้าน Lee Lo Mei ที่นำเสนอเมนูปลาหมึกย่างถ่านชาร์โคลและหลากหลายเมนูสเต็กจานร้อนด้วยบรรยากาศที่สนุกสนานและเต็มไปด้วยสีสันจัดจ้าน

กระแสการเติบโตในแวดวงร้านอาหารครั้งนี้ เป็นผลมาจากเทรนด์ที่คนฮ่องกงต้องการรักษาและฟื้นฟูมรดกวัฒนธรรมท้องถิ่นให้กลับมามีชีวิตอีกครั้ง

4. นิ่งดริงก์ซิล ๆ กันที่บาร์หรู

ไม่ว่าจะติดอันดับในลิสต์ 50 บาร์ยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย หรือมีเจ้าของร้านที่มีชื่อเสียงและอยู่ในแวดวงนี้มายาวนาน บาร์ทั้งหลายของฮ่องกงก็ล้วนสร้างความน่าสนใจและเป็นที่ยอมรับมากขึ้นในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ชวนเพื่อนมานั่งดริงก์กันให้หมดแก้วกับเมนูค็อกเทลที่ได้แรงบันดาลใจจากนักประพันธ์ชื่อก้อง เออร์เนสต์ เฮมิงเวย์ ที่บาร์ The Old Man ซึ่งมีสามบาร์เทนเดอร์ผู้คร่ำหวอดในวงการและได้สร้างชื่อให้กับตัวเองมาหลายปีเป็นเจ้าของ หรือจะไปลองชิมเครื่องดื่มผสมเหล้าจีน (gin) ที่มีส่วนผสมของพืชหลากหลายชนิดที่บาร์ Dr. Fern's Gin Parlour ซึ่งชุกช่อนตัวอยู่ใจกลางเมืองและเพิ่งคว้าตำแหน่งหนึ่งในสุดยอดบาร์ของเอเชียมาหมาด ๆ สำหรับสายซิลที่ชอบความบันเทิงแบบอลังการงานสร้าง ลองแวะไปเยือน Iron Fairies ผับใต้ดินที่ได้รับการออกแบบโดยดีไซเนอร์ผู้คร่ำหวอดในวงการผับบาร์อย่าง Ashley Sutton พร้อมจิบเครื่องดื่มเคล้าสีสันบรรยากาศสุดแฟนตาซี

5. รื่นรมย์กับโรงเบียร์ท้องถิ่น

กระแสคราฟท์เบียร์ยังแรงดีไม่มีตก วงการบรูว์เวอร์ (Brewer) หรือผู้ผลิตคราฟท์เบียร์ท้องถิ่นในฮ่องกงเองก็เติบโตขึ้นเรื่อย ๆ เพื่อตอบสนองดีมานด์ของลูกค้าที่มากขึ้นเช่นกัน แปรนด์เครื่องดื่มเบียร์ Young Master Ales เป็นหนึ่งในยี่ห้อเบียร์ท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงที่สุด ผลิตในย่าน Ap Lei Chau แคมเต็มรสชาติสไตล์ฮ่องกงอันโดดเด่นลงไปเบียร์ของตัวเองด้วย อีกหลายโรงเบียร์ท้องถิ่นที่น่าสนใจ ได้แก่ Lion Rock Brewery, Kowloon Bay Brewery

และ Moonzen Brewery คุณสามารถลิ้มลองเบียร์เหล่านี้ได้ตามบาร์ต่าง ๆ ทั่วฮ่องกง หรือจะแวะไปชิมผลิตภัณฑ์ของพวกเขาก็ได้ที่โรงเบียร์ต้นทางในวันที่เขาเปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าชมก็ยิ่งได้

แพ็คกระเป๋าไปเยือนฮ่องกง เพื่อดื่มด่ำประสบการณ์แห่งอาหารและเครื่องดื่มของมหานครเอเชียระดับโลกด้วยตัวเอง แล้วคุณจะได้พบเมืองที่ไฉ่เฉียวความคิดสร้างสรรค์ บรรยากาศสวยงามแปลกตา วิธีที่ไม่หยุดนิ่ง และสีสันความมีชีวิตชีวาต่างผสมผสานเข้าด้วยกันอย่างลงตัว เพื่อนำเสนอเทรนด์ใหม่ ๆ รวมถึงรสชาติและประสบการณ์ที่แตกต่างของนครฮ่องกง เมืองแห่งการหลอมรวมทางวัฒนธรรมอันมีเสน่ห์ของเอเชีย

สายชิมต้องรู้! แพลนทริปเที่ยวฮ่องกงและมาอิ้มอ้อยด้วยกันในงานเทศกาล ฮ่องกง ไวน์ แอนด์ ไดน์ ในวันที่ 26-29 ตุลาคมนี้ ณ บริเวณลานกิจกรรม Central Harbourfront พบกับหลากหลายเมนูอาหารและเครื่องดื่มใหม่ ๆ สุดครีเอทีฟที่บูธอาหารกว่า 400 บูธภายในงาน ต่อด้วยเดือนแห่งสวรรค์ของคนรักอาหารกับเทศกาล Hong Kong Great November Feast ที่จะจัดขึ้นตลอดเดือนพฤศจิกายนนี้ เพลิดเพลินไปกับเทศกาลไวน์ชั้นดี งานสตรีทคาร์นิวัล รวมถึงอีกหลากหลายข้อเสนอสุดพิเศษจากร้านอาหารทั่วฮ่องกงที่จะยกขบวนกันมามากกระตุ้นต่อมรับรสของคุณได้มากกว่าครั้งไหน ๆ !

สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม สามารถไปที่เว็บไซต์ www.discoverhongkong.com