

# เปิดประสบการณ์ใหม่กับอาหารเมดิเตอร์เรเนียนรส เลิศและซ้อคโกแลตบาร์เครื่องดื่มแนวใหม่ ณ ห้อง อาหารลีลาวดี โรงแรมเมอเวนพิก สุขุมวิท 15 กรุง เทพ ที่ให้บริการ ตลอด 24 ชั่วโมง



ห้องอาหารลีลาวดีถือเป็นห้องอาหารหลักของโรงแรมเมอเวนพิก สุขุมวิท 15 กรุงเทพฯ โดยใช้ชื่อลีลาวดีเพื่อให้สอดคล้องกันกับต้นลีลาวดีที่เป็นสัญลักษณ์ที่ตั้งอยู่บริเวณหน้าโรงแรม เพื่อสร้างบรรยากาศที่ผ่อนคลายสบายตา โดยห้องอาหารลีลาวดีใช้โทน สีขาวเป็นหลักที่รายล้อมไปด้วยต้นไม้และกระจกรอบด้าน ที่สามารถซึมซับบรรยากาศที่เรียบง่ายแต่แฝงไปด้วยความพิเศษของ เมนูที่คัดสรรมาใหม่ทั้งหมดที่ได้รังสรรค์และคัดสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุดโดยเน้นไปที่อาหารเมดิเตอร์เรเนียน, อาหารไทยและอาหารนานาชาติ

เมนูที่รังสรรค์ขึ้นมาใหม่ทั้งหมดนี้ไม่ว่าจะเป็นอาหารเมดิเตอร์เรเนียน, อาหารไทยและอาหารนานาชาติ เป็นอีกหนึ่งในเมนูที่ห้องอาหารลีลาวดีได้รังสรรค์ไว้อย่างดีเยี่ยมที่นำมาปรุงแต่งและผสมผสานกับวัตถุดิบชั้นเลิศเพื่อให้ได้รสชาติที่ดีเยี่ยมเข้มข้นตามเอกลักษณ์ของอาหารนั้นๆ

โดยอาหารสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนซึ่งเป็นหัวใจหลักของห้องอาหารและได้แรงบันดาลใจมาจากเชฟเลบานอน โดยเมนูทั้งหมดนี้รังสรรค์โดย เชฟโอมาร์ เซเลบริตี เชฟ ซึ่งถือเป็นหนึ่งในอาหาร เพื่อสุขภาพที่ กำลังเป็นที่นิยมอย่าง

มากในปัจจุบัน เช่น มิกซ์ กริล (Mixed Grill) ที่รวบรวมและผสมผสานความเป็นเอก- ลักษณะทั้งเนื้อ, ซีโรรงแกะ และไก่ หมักด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศสูตรพิเศษ นำไปย่างจนเนื้อนุ่ม รสเข้มข้น หอมกลิ่นเครื่องเทศและเพิ่มความโดดเด่นด้วยซอสกระเทียมสูตรพิเศษ ซึ่งผู้ที่แพ้กลูเตนก็สามารถ รับประทานได้เนื่องจากเป็นกลูเตนฟรีซึ่งหาทานได้เฉพาะที่นี้เท่านั้น

หนึ่งในเมนูอาหารหลักที่ขาดไม่ได้จากประเทศสวิสเซอร์แลนด์ตามแบบฉบับของเครือโรงแรมเมอเวนพิก เช่น บีฟ ทาทาร์ เนื้อวัวสับละเอียดผสมเครื่องเทศสูตรต้นตำรับ ซึ่งเป็นเมนูดั้งเดิม ที่คิดค้นปรับปรุงสูตร โดย Mr.Ueil Prager ผู้ก่อตั้ง และเสิร์ฟตั้งแต่ปี 2495 จนถึงปัจจุบัน ซึ่งสามารถหาทานได้ทุกโรงแรมในเครือเมอเวนพิกทั่วโลก นอกจากนี้ห้องอาหารลีลาวดียังมีเมนูเครื่องดื่มที่ขึ้นชื่ออย่าง Chocolate Bar (ช็อกโกแลต บาร์) ถือเป็นอีกหนึ่งไฮไลต์ในส่วนเครื่องดื่ม ซึ่งเป็นคอนเซปต์ที่แปลกใหม่และไม่เหมือนใคร โดยรวบรวม เครื่องดื่มช็อกโกแลตเข้มข้นผสมผสานกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (หรือมีอคเทล) โดยใช้ช็อกโกแลตแท้ นำเข้าจากประเทศสวิสเซอร์แลนด์ ผ่านกระบวนการคิดค้น ปรับปรุงสูตร เพื่อให้แน่ใจว่าทุกเมนูมีความ พิเศษ โดดเด่นและมีรสชาติพิเศษเฉพาะตัว แต่ยังคงไว้ซึ่งรสชาติ และกลิ่นอันหอมหวานของช็อกโกแลต แท้ๆ และส่วนผสมต่างๆได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังสามารถเลือกความเข้มข้นของช็อกโกแลตได้ ตั้งแต่ 70% 80% หรือ 90% ซึ่งสามารถเลือกเป็นเครื่องดื่มร้อนหรือเย็นได้อีกด้วย ด้วยรสสัมผัสที่ ค่อนข้าง เข้มข้นกลมกล่อมอันเป็นเอกลักษณ์ของช็อกโกแลตบาร์นี้ จึงเหมาะสำหรับที่จะดื่มหลังจาก รับประทานอาหารจานหลักหรือเหมาะที่จะเป็นของหวานในการปิดท้ายมื้ออาหารที่สมบูรณ์แบบที่สุด

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม สามารถติดต่อได้ที่:

โรงแรมเมอเวนพิก สุขุมวิท 15 กรุงเทพฯ

เบอร์โทรศัพท์ +66 2 119 3100 | [hotel.sukhumvit15.reservations@movenpick.com](mailto:hotel.sukhumvit15.reservations@movenpick.com)