

เปิดประสบการณ์ใหม่กับอาหารหลากหลายสัญชาติ และช็อคโกแลตบาร์ เครื่องดื่มแนวใหม่ ณ ห้อง อาหารลีลาวดี โรงแรมเมอเวนพิก สุขุมวิท 15 กรุงเทพมหานคร



ห้องอาหารลีลาวดีถือเป็นห้องอาหารหลักของโรงแรมเมอเวนพิก สุขุมวิท 15 กรุงเทพฯ โดยใช้ชื่อลีลาวดีเพื่อให้สอดคล้องกันกับต้นลีลาวดีซึ่งเป็นต้นไม้หลักและสัญลักษณ์ที่ตั้งอยู่บริเวณหน้าโรงแรม เพื่อสร้างบรรยากาศที่ผ่อนคลายสบายตา ห้องอาหารลีลาวดีจึงใช้โทนสีขาวเป็นหลักและรายล้อมไปด้วยต้นไม้และกระจกรอบด้าน ซึ่งเป็นสร้างบรรยากาศที่เรียบง่ายแต่แฝงไปด้วยความพิเศษของเมนูใหม่ทั้งหมดที่ได้รังสรรค์และคิดค้นเพื่อให้มีความหลากหลาย แต่คงความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็น อาหารไทย อาหารยุโรป อาหารเมดิเตอร์เรเนียนซึ่งได้แรงบันดาลใจมาจากอาหารเลบานอน หรืออาหารสวิสเซอร์แลนด์ รวมทั้งไฮท์อย่าง ช็อคโกแลตบาร์ โดยเป็นการผสมผสานช็อคโกแลตชั้นเยี่ยมจากสวิสเซอร์แลนด์กับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้อย่างลงตัว

โดยเมนูใหม่ทั้งหมดนี้ไม่ว่าจะเป็นอาหารไทย ที่ได้รวบรวมเมนูยอดนิยม นำมาปรุงแต่งและผสมผสานกับวัตถุดิบชั้นเลิศเพื่อให้ได้รสชาติที่ดีเยี่ยมเข้มข้นตามแบบฉบับอาหารไทย เช่น ผัดไทย ต้มยำกุ้ง หรือเสิร์ฟให้ โดยใช้เนื้อส่วนที่ดีที่สุดที่มีความนุ่มและติดมัน หมักกับเครื่องเทศและนำไปย่างโดยให้เนื้อสุกพอประมาณ เพื่อคงรสชาติหอมหวานและความฉ่ำของเนื้อ ราดด้วยซอสสูตรพิเศษเข้มข้นกลมกล่อมทั้งเผ็ดเปรี้ยวและหวาน หรือจะเป็นเมนูที่น่าเสนอในรูปแบบร่วมสมัย เช่น ชูฉี่แชลมอน โดยใช้แชลมอนคุณภาพสูงนำเข้าจากประเทศนอร์เวย์ ینگให้สุกปานกลางเพื่อยังคงความหวานนุ่มละมุนลิ้น เสริฟคู่กับซอสชูฉี่เข้มข้น

นอกจากนี้ยังรวบรวมอาหารสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนซึ่งได้แรงบันดาลใจมาจากอาหารเลบานอน โดยเมนูทั้งหมดนี้รังสรรค์โดย เชฟโอมาร์ เซเลบริตี เชฟ จากเลบานอน ถือเป็นหนึ่งในอาหารเพื่อสุขภาพที่กำลังเป็นที่นิยมอย่างมากในปัจจุบัน เช่น ฮัมมัส โดยใช้ถั่วลูกไก่ผ่านขั้นตอนการเตรียมและปรุงมากกว่า 12 ชั่วโมงเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่ละเอียดนุ่มเนียนรสชาติกลมกล่อมไม่เหมือนใคร หรือจะเป็นมิกซ์ กริล ที่รวบรวมและผสมผสานความเป็นเอกลักษณ์ทั้งเนื้อแกะและไก่หลากหลายรสชาติถึง 5 ชนิด เช่น เคบับ สันในแกะ ซีโครงแกะ หมักด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศสูตรพิเศษ นำไปย่างจนเนื้อนุ่ม รสเข้มข้น หอมกลิ่นเครื่องเทศ เพิ่มความโดดเด่นด้วยซอสกระเทียมสูตรพิเศษ และเป็นกลูเตนฟรีซึ่งสำหรับผู้แพ้อาหารและหาทานได้เฉพาะที่นี้เท่านั้น

หนึ่งในเมนูหลักที่ขาดไม่ได้ คือ อาหารจากประเทศสวิสเซอร์แลนด์ตามแบบฉบับของเครือโรงแรมเมอเวนพิก โดยได้รวบรวมเมนูยอดนิยมอย่าง บีฟ ทาทาร์ เนื้อวัวสับละเอียดผสมเครื่องเทศสูตรต้นตำรับ ที่ไม่ได้เป็นเมนูยอดนิยมในสวิสเซอร์แลนด์เท่านั้น แต่ยังได้รับความนิยมไปทั่วโลกอีกด้วย หรืออีกเมนูขึ้นชื่ออย่าง ริช คาซิเมียร์ วิท วิล โดยใช้น้ำมันวัวผสมผสานกับแกงกะหรี่และเครื่องเทศต่างๆ ซึ่งเป็นเมนูดั้งเดิมที่คิดค้นปรับปรุงสูตรขึ้นโดย Mr.Ueil Prager ผู้ก่อตั้ง และเสิร์ฟตั้งแต่ตั้งแต่ปี 2495 จนถึงปัจจุบัน และหาทานได้ทุกโรงแรมในเครือเมอเวนพิกทั่วโลก

นอกจากนี้อาหารนานาชาติก็เป็นอีกหนึ่งในเมนูที่ห้องอาหารลีลาวดีได้รวบรวมไว้ ไม่ว่าจะเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยอย่าง ซีส บอร์ด ที่รวบรวมซีสหลากหลายชนิดคุณภาพเยี่ยมเสิร์ฟคู่กับถั่วและผลไม้แห้ง หรืออาหารจานหลักอย่าง บีฟ เทนเดอร์ลอยด์ เนื้อชิ้นโตหนานุ่มเสิร์ฟคู่กับมันบดเนื้อเนียนและกลิ่นหอมและรสชาติเข้มข้นด้วยเครื่องเทศ และที่ขาดไม่ได้กับขนมหวานที่เป็นหนึ่งในเมนูแนะนำ เช่น แมงโก้ ซีสเค้ก ให้รสสัมผัสที่เนียนนุ่มละมุนลิ้น โดยดึงเอารสชาติเปรี้ยวและหวานของซีสและมะม่วงออกมาได้อย่างลงตัวผสมกับความหอมมันของถั่วอัลมอนด์

และไฮไลท์ในส่วนของเครื่องดื่ม หรือที่เรียกว่า ช็อคโกแลต บาร์ เป็นคอนเซ็ปต์ที่แปลกใหม่และไม่เหมือนใคร โดยรวบรวมเครื่องดื่มช็อคโกแลตเข้มข้นผสมผสานกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ โดยใช้ช็อคโกแลตนำเข้าจากประเทศสวิสเซอร์แลนด์ ผ่านกระบวนการคิดค้น ทดลอง เพื่อให้แน่ใจว่าทุกเมนูมีความพิเศษโดดเด่นและมีรสชาติพิเศษเฉพาะตัว แต่ยังคงไว้ซึ่งรสและกลิ่นทั้งของช็อคโกแลตแท้ๆและส่วนผสมต่างๆได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังสามารถเลือกความเข้มข้นของช็อคโกแลตได้ตั้งแต่ 70% 80% หรือ 90% และสามารถเลือกเป็นเครื่องดื่มร้อนหรือเย็นได้อีกด้วย ด้วยรสสัมผัสที่ค่อนข้างเข้มข้นกลมกล่อมอันเป็นเอกลักษณ์ของช็อคโกแลตบาร์นี้ จึงเหมาะที่จะดื่มหลังจากรับประทานอาหารจานหลักหรือเหมาะที่จะแทนขนมหวานเพื่อเป็นการปิดท้ายมื้ออาหารที่สมบูรณ์แบบที่สุด

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม สามารถติดต่อได้ที่:

โรงแรมเมอเวนพิก สุขุมวิท 15 กรุงเทพฯ

เบอร์โทรศัพท์ +66 2 119 3100 | Hotel.Sukhumvit15.Reservations@movenpick.com