

เปิดแล้ว! “Harlan Goldstein’s Comfort Food for Friends” ครั้งแรกในไทยกับความอร่อยจากเชฟมิชลินสตาร์



Harlan Goldstein เชฟมากความสามารถ เจ้าของกิจการ และเชฟเลบริตีชื่อดังของเกาะฮ่องกง ได้นำทักษะการทำอาหารอันเก่งกาจของเขามายังประเทศไทย ด้วยการเปิดร้านอาหาร Harlan Goldstein’s Comfort Food for Friends ที่โรงแรมโคซี่ บีช พัทยา โดยร้านอาหารแห่งนี้พร้อมเสิร์ฟเมนูเลิศรสจากทั่วโลก ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจมาจากประสบการณ์การท่องเที่ยวทั่วโลกกว่า 38 ปีของเชฟ ไม่ว่าจะเป็นอาหารสเปน อิตาลี เยอรมัน เม็กซิกัน ญี่ปุ่น รวมถึงอาหารฟิวชันสไตล์ไทย โดย Harlan กล่าวว่า “คอนเซ็ปของร้านเราคือการทำให้ทุกคนรู้สึกผ่อนคลายและพึงพอใจ”

ด้วยความใส่ใจและพิถีพิถันของ Harlan จึงรับประกันได้ว่า อาหารทุกจานที่เขาเป็นผู้อยู่เบื้องหลังนั้นจะเปี่ยมไปด้วยคุณภาพและมาตรฐาน โดย Harlan เป็นผู้ที่ยึดมั่นในความสมบูรณ์แบบ และมีส่วนร่วมในทุกแง่มุมของธุรกิจ ตั้งแต่การคิดค้นคอนเซ็ปการออกแบบของแต่ละเมนู ไปจนถึงการคัดเลือกและฝึกฝนพนักงาน ทั้งนี้ Harlan ไม่เคยหยุดนิ่งต่อการคิดค้นเทคนิคใหม่ๆ โดยเขาได้เขียนหนังสือสอนทำอาหารสองเล่ม ได้แก่ Harlan’s Undressed Dinner Collection และ The Gold Collection by Harlan Goldstein

หลังจากที่ประสบความสำเร็จกับการเปิดร้านที่มีคอนเซ็ปสุดพิเศษ 3 แห่งในฮ่องกงที่ number 8, Lyndhurst Terrace - EeDaLe, Mamasita’s Cantina และ My Thai Thai เขาก็ได้หยุดพักจากการทำงานที่ฮ่องกงเมื่อปีที่แล้ว และเริ่มเดินทางเปิดร้านอาหารแห่งแรกในประเทศไทย

เรื่องราวการเดินทางของ Harlan เริ่มต้นขึ้นที่ห้องครัวในร้านอาหารของคุณลุงที่นิวยอร์กซิตี้ ในขณะที่ Harlan อายุได้เพียง 14 ปี เขาได้เริ่มฝึกฝนฝีมือการครัวที่ฟลอริดา ก่อนที่จะผันตัวเองมาเป็นพ่อครัวฝึกหัดอย่างเป็นทางการที่โรงแรม Montreaux Palace Hotel ในสวิตเซอร์แลนด์ ซึ่งที่นั่น เขาได้เรียนรู้ภาษาฝรั่งเศสอย่างรวดเร็วในขณะที่ทำงานร่วมกับพ่อครัวที่สื่อสารด้วยภาษาฝรั่งเศสกว่า 80 ชีวิต ก่อนที่จะตัดสินใจกลับมารับหน้าที่เชฟใหญ่ในสหรัฐอเมริกา

Harlan ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นหัวหน้าเชฟที่โรงแรมแซงกรีลา ไซนา เวิลด์ ที่ปักกิ่งด้วยวัยเพียง 28 ปี นับเป็นจุดเริ่มต้นของเส้นทางอาชีพการทำอาหารในเอเชีย นอกจากนี้ Harlan ได้ใช้ชีวิตและร่ำเรียนหลักสูตรการปรุงอาหารไทยที่กรุงเทพฯ อย่างมีความสุขถึง 2 ปี

หลังจากที่ได้รับอิสระอย่างเต็มที่ในการสร้างสรรค์เมนูไฟน์ไดนิ่งให้กับ Aberdeen Marina Club ในฮ่องกงแล้ว Harlan ประสบความสำเร็จในการสร้างชื่อเสียงให้กับคลับนี้ อีกทั้งยังได้รับแรงผลักดันจากลูกค้ากลุ่มนักธุรกิจชั้นนำและผู้ประกอบการที่มีชื่อเสียงที่สุดในเอเชีย ด้วยระยะเวลาเพียง 5 ปี คลับดังกล่าวก็ได้เพิ่มชื่อของ Harlan เข้าไป การเพิ่มซิกเนเจอร์เช่นนี้สะท้อนให้เห็นถึงความสำเร็จมากมายของเชฟคนดัง และเรียกได้ว่าแบรนด์ของ Harlan Goldstein ถือกำเนิดตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

ความฝันที่จะเปิดร้านอาหารเป็นของตัวเองของ Harlan Goldstein ได้กลายเป็นความจริงในช่วงที่ตลาดคึกคักมากที่สุดช่วงปี พ.ศ.2547 Harlan ได้เปิดร้าน Harlan's at IFC และสามารถสร้างชื่อได้อย่างรวดเร็ว จนสามารถรุกรายทางสู่การเปิดตัวร้านอาหารเพิ่มอีก 3 แห่งที่ IFC ได้แก่ ร้าน H One, The Box และ G Bar

Harlan Goldstein's comfort ได้รับการสร้างสรรค์ขึ้นจากประสบการณ์การเดินทางท่องเที่ยว, สูตรอาหาร และประวัติศาสตร์แห่งการเป็นเชฟยาวนานถึง 38 ปีของ Goldstein เมนูอาหารต่างๆก็เหมือนกับเมนูที่ Harlan รักที่จะปรุงให้กับครอบครัวหรือเพื่อนฝูงได้รับประทาน ด้วยวิธีการทำที่ทันสมัยเหมาะสำหรับการแบ่งปัน ดังนั้นดินเนอร์ของคุณก็จะสามารถสัมผัสได้ถึงประสบการณ์ของ Goldstein นอกจากนี้ บาร์ที่ Comfort ยังเพียบพร้อมไปด้วยคราฟท์ เบียร์ ไวน์และค็อกเทลที่สร้างสรรค์ขึ้นมาอย่างดีเยี่ยม นอกเหนือไปจากนี้ ยังมีดนตรีที่จะเติมเต็มความรู้สึกและทำให้คุณรู้สึกผ่อนคลาย เอ็นจอย!

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ:

Harlan Goldstein Concepts

คุณนภาพัทธ (อร)

โทร. 061-624-5558

อีเมล: AonKreth@gmail.com

เว็บไซต์: <https://www.comfortbyharlan.com/>

คำบรรยายใต้ภาพ: Harlan Goldstein - ภาพโดย Alex Slyadnev , Author of the Food & Chef