

# โรงแรมไฮเทลคาเฟรอยล์เปิดตัวพาพิลลอนห้อง อาหารสุดหรูแห่งใหม่ใจกลางกรุงลอนดอน



โรงแรมไฮเทลคาเฟรอยล์ โรงแรมสุดหรูสไตล์ร่วมสมัยตั้งอยู่ใจกลางกรุงลอนดอนประกาศเปิดตัวห้องอาหารแห่งใหม่ของโรงแรม พาพิลลอน (Papillon) พร้อมเปิดให้บริการแล้ว ตั้งแต่ กลางเดือนมิถุนายน 2560 เป็นต้นไป ห้องอาหารนี้จะเปิดให้บริการตลอดทั้งวัน โดยเสิร์ฟอาหารสไตล์ดั้งเดิมและหรรษาในสไตล์คาเฟ่ยุโรป ดีไซน์และตกแต่งภายในด้วยสัญลักษณ์รูปผีเสื้อ แสดงถึงความคิดสร้างสรรค์ พลังงานเชิงบวก และความคึกคักของคาเฟ่ร่วมสมัย อีกทั้งยังแสดงถึงประวัติอันเลื่องชื่อของโรงแรมที่เป็นสถานที่โปรดปรานของเหล่าคนดังมากมาย รวมถึงศิลปินอย่าง Whistler ที่เป็นแขกประจำของโรงแรมที่ใช้สัญลักษณ์ผีเสื้อเป็นส่วนหนึ่งของลายเซ็นของเขาอีกด้วย

เมนูของห้องอาหารพาพิลลอนเป็นเมนูอาหารสไตล์อังกฤษและฝรั่งเศส เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 7.30 นาฬิกาไปจนถึง 23 นาฬิกาของทุกวัน โดยมีเมนูแนะนำได้แก่ เอ็กเบเนดิกเสิร์ฟกับแฮมจากสเปน (Ibérico Ham Eggs Benedict) หรือ มูสลีเบริชเชอร์ (Bircher muesli) สำหรับมือเช้า (ราคาเริ่มต้น £9 ต่อจาน) ต่อด้วยเมนูแนะนำสำหรับมือเที่ยง ได้แก่ คีชบร็อกโคลี่และโรคฟอว์ชีส (Broccoli and Roquefort Quiche) พิชพายเสิร์ฟพร้อมกับสลัดควินัว บีทรูท และเมล็ดเจีย (Quinoa, Beetroot and Chia Seed Salad, and Fish Pie) , เบ็ดกงฟีต์และทรัฟเฟิลผสมสมุนไพรว (Duck Confit and Truffle Rillettes) หรือ เพลดเฟลินไปกับเมนูเครปแป้งบัวกีในรูปแบบอาหารคาวสำหรับมือค่ำ (ราคาเริ่มต้น £12 ต่อจาน) ห้องอาหารพาพิลลอน นำทีมโดยหัวหน้าเชฟท่านใหม่ของโรงแรม เชฟ เจเรมี บราวน์ (Executive Chef Jeremy Brown) สำหรับเมนูอาหารคาว และเชฟซาร่าห์ บาร์เบอร์ หัวหน้าพาสทรีเชฟ สำหรับเมนูของหวานอันสร้างสรรค์และเลื่องชื่อของโรงแรม (Sarah Barber, Executive Pastry Chef)

นอกจากเมนูอาหารคาวที่น่าลิ้มรสแล้ว เชฟ ซาร่าห์ ยังได้นำเสนอเมนูของหวานในรูปแบบโหลแก้วอีก 6 ชนิดที่เหมาะสมสำหรับทั้งทานหลังอาหารและสังสรรค์ที่บ้าน โดยเชฟซาร่าห์ ได้นำเมนูขนมหวานอันขึ้นชื่อของประเทศอังกฤษ มาดัดแปลงใหม่ให้มีความร่วมสมัยมากขึ้น เช่น แจฟฟาเค้ก (Jaffa Cake) อีตันเมส (Eton Mess) และพีชเมลบ้า (Peach Melba) ห้องอาหารพาพิลลอนแห่งนี้ยังมีแชมเปญให้บริการทั้งแบบแก้วและแบบขวด รวมถึงคอกเทลสูตรพิเศษ 3 สูตรเฉพาะสำหรับห้องอาหารพาพิลลอนแห่งนี้ ได้แก่ พาพิลลอน สปริทซ์ (Papillon Spritz) ซัมเมอร์เบลลินี (Summer Bellini) และ แชมเปญคอกเทล (Champagne cocktail)

ห้องอาหารพาพิลลอน ได้ถูกสร้างขึ้นจากดีไซน์ดั้งเดิมของ เซอร์ เดวิด ชิพเพอร์ฟีลด์ โดยห้องอาหารพาพิลลอนนี้ตั้งอยู่ฝั่งถนนซอปปิงสุดหรูอย่างถนนรีเจนท์ มอบบรรยากาศสุดชิคของเมืองลอนดอนพร้อมผนังหินอ่อนที่แสดงผลงาน

ศิลปะที่น่าสนใจของศิลปินรุ่นใหม่ชาวอังกฤษและยุโรป ที่ได้จัดแสดงตามแกลอรีและเอ็กซิбиชันที่โด่งดังหลายที่มาแล้ว เค้กเตอร์ขนาดใหญ่จัดวางเบเกอรี่ ขนมปังที่อบใหม่ โคลคัทและชีสชนิดต่างๆ โห้ยมเมดคีชหลากหลาย และขนมหวานอันน่าตระการตา เพื่อให้เวลาที่ห้องอาหารพาทิลลอนแห่งนี้เป็นเวลาที่ยิ้มไปด้วยความสุขสำหรับทุกคน

ห้องอาหารพาทิลลอน เปิดให้บริการ อาหารเช้า อาหารกลางวัน และอาหารมื้อค่ำ พร้อมด้วยขนมหวาน เค้ก เครื่องดื่มประเภทต่างๆ อาทิ ช็อกโกแลตวาลโรห์น้ำร้อน (£6) ชา (£5-£7 ต่อกา) กาแฟ (£4-£7) ไวน์ (เริ่มต้น £8 ต่อแก้ว) แชมเปญ (เริ่มต้น £10 ต่อแก้ว) และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่นๆ ตลอดทั้งวัน โดยโรงแรมไฮเทลคาเฟอรัยัลตั้งเป้าให้ห้องอาหารแห่งนี้เป็นห้องอาหารสุดฮิปและหรูหราแห่งใหม่ล่าสุดใจกลางลอนดอน

สำรองโต๊ะติดต่อ ฝ่ายสำรองโต๊ะห้องอาหารพาทิลลอน โทร +44 (0)207 406 3310 หรือ อีเมล

[restaurants@hotelcaferoyal.com](mailto:restaurants@hotelcaferoyal.com) สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับห้องอาหารพาทิลลอน สามารถเข้าชมเว็บไซต์ [www.papillon.london](http://www.papillon.london) และติดตามทางอินสตาแกรมและทวิตเตอร์ @hotelcaferoyal หรือทางเฟสบุ๊ค Hotel Café Royal

ที่ตั้งห้องอาหาร 68 Regent Street, Soho, London W1B 4DY