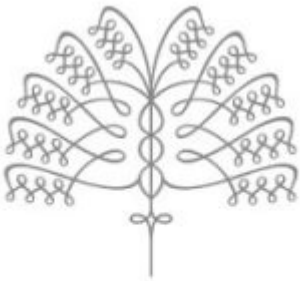


โรงแรม Raffles Grand Hotel d'Angkor เปิดห้อง อาหาร '1932'



RAFFLES
GRAND HOTEL D'ANGKOR
SIEM REAP CAMBODIA



RAFFLES
GRAND HOTEL D'ANGKOR
SIEM REAP CAMBODIA

- สถานที่เดียวในเสียมราฐที่แขกผู้มาเยือนจะได้ลิ้มลองอาหารชาววังเขมร

โรงแรมที่มีประวัติศาสตร์และตำนานเล่าขานยาวนานที่สุดของกัมพูชาได้จารึกเรื่องราวบทใหม่อีกหนึ่งหน้าหนึ่ง ในโอกาสที่ทางโรงแรมได้เปิดตัวห้องอาหารหรูแห่งใหม่หลังจากการปิดปรับปรุงครั้งใหญ่ในช่วงที่ผ่านมา

ห้องอาหาร '1932' ตั้งชื่อตามปีที่โรงแรม Raffles Grand Hotel d' Angkor เปิดให้บริการ ซึ่งในพิธีเปิดห้องอาหารเมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายนที่ผ่านมา แขกผู้มีเกียรติ 50 ท่านได้รับเชิญมาร่วมรับประทานอาหารเขมรดั้งตำรับผสานความร่วมมือ ที่ทางห้องอาหารยกขบวนมาเสิร์ฟให้ได้ลิ้มลองหลากหลายเมนู

ห้องอาหาร '1932' ตั้งอยู่บนชั้นหนึ่งของอาคาร Heritage Wing ใกล้กับห้องอาหาร Conservatory และอยู่ด้านหลังของ Elephant Bar อันโด่งดัง โดยห้องอาหาร '1932' มีความสง่างามและภูมิฐาน สมกับที่มารับช่วงสืบทอดตำนานต่อจาก Restaurant Le Grand ที่เปิดมาก่อนหน้านี้และอยู่คู่กับโรงแรมมาตั้งแต่เริ่มก่อตั้ง อีกทั้ง '1932' ยังได้รับเกียรติเป็นภัตตาคารเพียงหนึ่งในสองแห่งของกัมพูชาที่ได้รับอนุญาตให้เสิร์ฟอาหารตำรับราชสำนักเขมร (Royal

Khmer Cuisine) ซึ่งอีกแห่งหนึ่งคือห้องอาหารโรงแรมในเครือเดียวกันอย่าง Raffles Hotel Le Royal ในกรุงพนมเปญ โดยทางโรงแรมได้รับการถ่ายทอดตำรับอาหารเหล่านี้มาจากห้องเครื่องของกษัตริย์กัมพูชา โดยได้รับอนุญาตตามพระราชกฤษฎีกา

Royal Khmer Menu เป็นการนำองค์ประกอบและรสชาติที่หลากหลายมาผสมผสานจนเกิดเป็นเมนูอันน่าตื่นตาตื่นใจ อาทิ สลัดกุ้งและมะม่วง ชูปลีเสียบสเตอรรัสจัดจ้าน ซีโครงแกะย่างในซอสซิง แกงไก่ในลูกมะพร้าว และตบท้ายมื้อค่ำแสนอร่อยด้วยขนมหวานอย่าง สังขยาฟักทอง

Angela Brown รับผิดชอบตำแหน่ง Executive Chef ของ Raffles Grand Hotel d' Angkor เธอเป็นชาวบริติชออสเตรเลีย และสั่งสมประสบการณ์จากการเป็นเชฟประจำโรงแรม Sofitel หลายสาขาทั่วโลก ซึ่งรวมถึงลอนดอนและกรุงเทพฯ การอาศัยอยู่ในเสียมราฐมานานเกือบ 3 ปี ทำให้ Chef Angela ได้คลุกคลีกับอาหารกัมพูชาและมีความหลงใหลในเทคนิคการปรุงอาหารท้องถิ่น”อาหารเขมรเป็นการผสมผสานระหว่างรสชาติที่กลมกล่อม เป็นธรรมชาติ และละมุนลิ้น” เธออธิบาย “อาหารเขมรมีความลุ่มลึกกว่าอาหารไทยมาก อาหารเขมรจะมีรสชาติโดดเด่นออกมา และทำให้คุณอยากลิ้มลองต่อไปเรื่อย ๆ” Chef Angela มุ่งมั่นรังสรรค์เมนูอาหารเขมรแบบดั้งเดิมด้วยวิธีการสมัยใหม่ ซึ่ง”ไม่ใช่การพิวชั่น แต่เป็นเมนูที่สามารถประยุกต์ให้ถูกปากชาวตะวันตก” เธอกล่าว โดยหนึ่งในเมนูซิกเนเจอร์ใหม่ล่าสุดของ Chef Angela คือ เนื้อแก้มวัวที่นุ่มละลายในปาก เสิร์ฟพร้อมสมุนไพรท้องถิ่นที่มีกลิ่นหอมอย่างผักแขยง (ma-om ในภาษาเขมร) และแกงไข่นกกระทา สำหรับเมนูขึ้นชื่ออื่น ๆ ได้แก่ อาหารจานเนื้อประจำชาติกัมพูชาอย่าง lok lak ที่ปรุงในสไตล์ซาโตบรียองด์ และเนื้อวากิวสันนอกกับซอสสุ่งน

นอกจากนี้ ยังมีการจัดสรรเครื่องเคียงประจำแต่ละมื้ออาหารอย่างพิถีพิถัน หนึ่งในนั้นได้แก่ duka ธัญพืชรวมซึ่งประกอบไปด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ งา ลูกผักชีและเกลือ ขนมปังข้าวไรย์ที่โรยจนทั่วด้วยเมล็ดพืชท้องถิ่นคล้ายอัลมอนต์เรียกว่า chombok ขณะที่ la-voch เป็นजाปาตีที่ทำจากข้าวสาลีและสมุนไพรท้องถิ่น ยิ่งไปกว่านั้น ด้วยการควบคุมดูแลโดย Ms. Sum Socheata ผู้เชี่ยวชาญด้านไวน์แห่ง ‘1932’ แยกทุกท่านยังจะได้รับประสบการณ์การจับคู่ไวน์กับอาหารแต่ละจานของ Royal Khmer ทั้ง 5 คอร์ส ขณะเดียวกันทางโรงแรมยังนำเครื่องดื่มชื่อดังที่เป็นซิกเนเจอร์ของ Raffles อย่าง Singapore Sling มารังสรรค์เป็นเวอร์ชันกัมพูชาที่มีส่วนผสมของซิงและซ่า ในชื่อ Grand Hotel d'Angkor Sling พร้อมเสิร์ฟเป็นแอมเพอริฟ หรือเครื่องดื่มเรียกน้ำย่อยอีกด้วย

“การรีโนเวททำให้ห้องอาหารมีความทันสมัย สดใหม่ด้วยแสง แต่ขณะเดียวกันก็ยังคงให้ความรู้สึกย้อนยุคกลับไปโนสมัยก่อน” Vincent Gernigon ผู้จัดการโรงแรม กล่าว “ห้องอาหารโฉมใหม่นี้ได้รับการเติมเต็มอย่างสมบูรณ์แบบด้วยเมนูน่าตื่นตาตื่นใจที่สร้างสรรค์ขึ้นโดย Chef Angela และเพิ่มมิติใหม่ให้กับอาหารเขมร”

Raffles Grand Hotel d'Angkor กลับมาเปิดให้บริการอีกครั้งเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2019 หลังจากที่ปิดเพื่อบูรณะเป็นเวลา 6 เดือน โรงแรมได้รับการออกแบบในช่วงปลายทศวรรษ 1920s โดยสถาปนิก Ernest Hebrard การตกแต่งภายในของโรงแรมเป็นการผสมผสานศิลปะเขมรเข้ากับอิทธิพลของศิลปะแนวอาร์ตเดโค โดยมีลิฟต์ที่

ทำจากไม้และเหล็กบริสุทธิ์เป็นหนึ่งในสัญลักษณ์ของโรงแรมแห่งนี้ 'The Grand' ทำหน้าที่เป็นฐานที่มั่นสำหรับนักโบราณคดี นักสำรวจ และผู้มาเยือน Kingdom of Angkor ที่เพิ่งถูกค้นพบในสมัยนั้น Fairmont Raffles Hotels International (FRHI) ได้เข้าเทคโอเวอร์โรงแรมในปี 1997 ตามคำเชิญของพระบาทสมเด็จพระนโรดม สีหนุ แห่งกัมพูชา ปัจจุบันโรงแรมเป็นส่วนหนึ่งของเครือ Accor หลังจากที่ทางกลุ่มได้ซื้อกิจการ FRHI ในเดือนกรกฎาคม 2016

สำหรับการสำรองห้องพักที่ Raffles Grand Hotel d'Angkor กรุณาติดต่อหมายเลขโทรศัพท์ +855 23 982 598 หรืออีเมล bookus.siemreap@raffles.com โดยราคาห้องพักโรงแรม Raffles Grand Hotel d'Angkor เริ่มต้นที่ 230 ดอลลาร์สหรัฐต่อคืน

รับชมและดาวน์โหลดรูปภาพความละเอียดสูงได้ที่นี้

[https://drive.google.com/drive/folders/1WPIWiYBMgbu9L7B6fs311IM6Ln4iXWd_]

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

Joyce Ong, Vice President Communications
Accor - Upper Southeast & Northeast Asia and the Maldives
อีเมล: joyce.ong@accor.com

Harry Greig, Communications Manager
Accor - Upper Southeast & Northeast Asia and the Maldives
โทร: +66 65 510 5290 | อีเมล: harry.greig@accor.com

Margaux Hontiveros, Director of Marketing & Communications
Raffles Cambodia
โทร: +855 23 981 888 | อีเมล: margaux.hontiveros@raffles.com

Raffles Grand Hotel d'Angkor

โรงแรม The Grand Hotel d'Angkor เปิดประตูต้อนรับแขกผู้มาเยือนครั้งแรกในปี 1932 เพื่อให้บริการที่พักหรูหราแก่นักสำรวจกลุ่มแรกที่เดินทางมาสำรวจปราสาทนครวัด-นครธม ซึ่งเป็นมรดกโลกของยูเนสโก จากนั้นได้มีการบูรณะอย่างระมัดระวังและกลับมาเปิดให้บริการอีกครั้งในปี 1997 โดย Raffles Hotels and Resorts โรงแรมแห่งนี้ได้ซึมซับจิตวิญญาณแห่งการผจญภัยของ Raffles พร้อมทำหน้าที่เป็นเป็นชุมทรัพย์แห่งเรื่องราว ประวัติศาสตร์ และตำนานที่ถูกค้นพบ ณ ธรณีประตูของหนึ่งในสิ่งมหัศจรรย์ของโลกยุคโบราณ The Grand Hotel ประกอบด้วยห้องพัก 119 ห้อง รวมถึงห้องสวีทและวิลล่า ที่ตั้งอยู่ท่ามกลางหมู่อาคาร Heritage สวนฝรั่งเศส และสระว่ายน้ำกว้างใหญ่ไพศาลที่จำลองมาจากอ่างอาบน้ำในพระราชวังโบราณ เป็นที่พักพักผ่อนปลอดภัยสำหรับผู้ที่ต้องการผ่อนคลายจากการออกไปสำรวจปราสาท และเพลิดเพลินกับการเที่ยวชมนครเสียมราฐอันมีชีวิตชีวา สำหรับทางเลือกในการรับประทานอาหารนั้น The Grand Hotel ยึดมั่นในการสืบสานมรดกของ Raffles ตั้งแต่การจิบชา

ยามบ่าย Afternoon Tea ที่ห้องอาหาร The Conservatory ไปจนถึงการรับประทานอาหารค่ำในบรรยากาศโอ่อ่า พร้อมชมศิลปะการแสดงสุดเอ็กซิวคลูซีฟ ณ Apsara Terrace หรือจะเป็นเมนูตำรับชาววังเขมร Le Grand's Royal Khmer Cuisine ซึ่งทุกเมนูทำขึ้นจากสูตรอาหารที่ Raffles ได้รับพระราชทานภายใต้พระราชกฤษฎีกาจากห้องเครื่องวังหลวง โรงแรมตั้งอยู่ในย่าน Old French Quarter ใกล้กับพิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ และเดินทางจากสนามบินเพียง 15 นาที ทั้งยังอยู่ใกล้ตัวเมือง สามารถเดินไปเที่ยวชมตลาดที่คึกคัก หรือออกไปสนุกกับไนท์ไลฟ์สุดเทรนดี้ในยามค่ำคืน

เกี่ยวกับ Raffles

Raffles Hotels & Resorts เปี่ยมด้วยประวัติศาสตร์อันรุ่งเรือง และมีโรงแรมที่มีชื่อเสียงระดับแนวหน้าอยู่ในหลายเมืองทั่วโลก ในปี 1887 โรงแรม Raffles Singapore ได้สร้างมาตรฐานแห่งการให้บริการที่หรูหรา ด้วยการแนะนำให้โลกได้รู้จักกับบริการบัดเลอร์ส่วนตัว เครื่องดื่มชิกเนเจอร์อย่าง Singapore Sling ตลอดจนบริการชั้นเลิศที่เป็นตำนานและยังสืบทอดต่อกันมาจนถึงทุกวันนี้ ปัจจุบัน Raffles ยังคงสืบสานธรรมเนียมนี้ในเมืองชั้นนำและสถานที่พักตากอากาศสุดหรู เพื่อสร้างความประทับใจแก่นักเดินทางด้วยประสบการณ์อันมีค่า และบริการที่ทั้งสุขภาพและเป็นมิตร ผู้ที่รู้จักใช้ชีวิตต่างเลือกพักกับ Raffles ไม่เพียงเพราะสัมผัสได้ถึงบรรยากาศของวัฒนธรรม ความงาม และความมีระดับ แต่ยังเป็นเพราะผู้เข้าพักสามารถรู้สึกได้ถึงความพิเศษที่พบได้เฉพาะที่ Raffles เท่านั้น โรงแรม Raffles แต่ละแห่ง ไม่ว่าจะในปารีส อิสตันบูล วอร์ซอ จาการ์ตา หรือเซเชลส์ ต่างทำหน้าที่เป็นโอเอซิสอันศักดิ์สิทธิ์ ที่ซึ่งนักเดินทางมาเยือนในฐานะแขก จากไปอย่างมิตร และกลับมาเยือนอีกครั้งในฐานะสมาชิกของครอบครัว Raffles เป็นส่วนหนึ่งของ Accor เครือโรงแรมระดับชั้นนำของโลกที่มอบประสบการณ์แสนพิเศษในโรงแรมและที่พัก 4,900 แห่ง ใน 110 ประเทศ

รูปภาพ - <https://photos.prnasia.com/prnh/20191202/2657703-1>

โลโก้ - <https://photos.prnasia.com/prnh/20191202/2657703-1LOGO>