

# 5 คอร์สเมนูใหม่สุดพิเศษในคอนเซ็ปต์ “East Meets West” ที่ หัวหิน แมริออท รีสอร์ท และ สปา



หัวหิน แมริออท รีสอร์ท และ สปา ขอเชิญเหล่านักชิมมาสัมผัสประสบการณ์สุดพิเศษกับดินเนอร์สุดหรู ณ ห้องอาหารบีกฟิชแอนด์บาร์ ในบรรยากาศริมทะเล ที่ล่าสุดเชฟมาริโอ้ ฮอฟแมนน์ เชฟใหญ่ประจำโรงแรม ได้รังสรรค์ดินเนอร์คอร์สสุดพิเศษขึ้นในคอนเซ็ปต์ “East Meets West” ด้วยชุดอาหาร 5 คอร์สสุดหรู ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากการบรรจบพบกันของเมนูท้องถิ่นของอาหารไทย และอาหารสไตล์ยุโรป ในราคาสุดพิเศษเพียง 2,800++ สำหรับ 2 ท่าน ณ ห้องอาหารบีกฟิชแอนด์บาร์ หัวหิน แมริออท รีสอร์ท และ สปา

เริ่มต้นด้วย สตาร์ทเตอร์ (Starter) ที่มาในชื่อเมนู Prawn with Tamarind Sauce and Grilled Foie Gras & Mango ซึ่งสร้างความน่าสนใจให้ตั้งแต่จานแรกกับเมนูกุ้งราดซอสมะขาม ที่ให้รสชาติไม่เหมือนใครด้วยกุ้งเนื้อหวานๆ ตัดกับรสชาติเปรี้ยวๆ หวานๆ ของซอสมะขาม ที่เสิร์ฟคู่มาด้วยกันกับฟัวกราส์ที่นำไปกริลจนได้ที่แบบกรอบนอกและนุ่มในจนละลายในปากที่เสิร์ฟพร้อมเนื้อมะม่วงสุกได้อย่างลงตัว ถือเป็นารเริ่มต้นแบบสดชื่น เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับเมนูถัดไป

ต่อด้วยเมนูเรียกน้ำย่อยหรือ Entrée ที่รังสรรค์ขึ้นมาถึง 2 เมนูเพื่อเรียกน้ำย่อยเหล่านักชิมอีกครั้งก่อนชิมจานหลัก โดยเมนูจานแรก มาในคอนเซ็ปต์ ทุ คอนทินิว (To Continue) กับเมนู Scallop Tartare “Asian Style” and Australian Beef Tartare “Western Style” เมนูนี้เชื่อว่าเหล่านักชิมจะต้องเซอร์ไพรส์กับไอเดียสุดบรรเจิดของเชฟมาริโอ้ ด้านฝั่งเอเชียนำเสนอทาร์ทาร์หอยเชลล์หรือ สแกลลอปที่มาในรสชาติสไตล์เอเชียได้รสเปรี้ยวอมหวานตัดความเลี่ยนของสดได้อย่างลงตัว และในฝั่งตะวันตกจะเสิร์ฟทาร์ทาร์เนื้อพรีเมียมจากออสเตรเลียที่เพิ่มความน่าสนใจด้วยการแยกเครื่องปรุง อาทิ พริกไทย หอมแดง พาสลีย์ มะนาว ทาร์ทาร์ซอส เอาไว้ด้านข้างเพื่อให้ชิมอย่างเราๆ ได้ปรุงรสเองได้ตามชอบใจอีกด้วย

และสำหรับเมนูเรียกน้ำย่อยจานที่สอง เรียกว่า ทุ ฟอลโลว์ (To Follow) อีกหนึ่งเมนูไฮไลต์ก่อนจะได้ชิมเมนคอร์ส มีชื่อว่า Tom Yum Goong and Cauliflower Soup with Summer Truffle อีกหนึ่งเซอร์ไพรส์ที่ใครเห็นก็ต้องร้องว้าว กับเมนูซุปรี่ที่ทานคู่กันได้เป็นอย่างดี ระหว่างต้มยำกุ้งแม่น้ำแบบซุปรี่น้ำขุ่นที่เสิร์ฟในลูกมะพร้าวมาพร้อมรสชาติจัดจ้านแบบไทย เสิร์ฟคู่กับซุปรี่ทะเลสาวยุโรปหน้าด้วยเห็ดทรัฟเฟิล ที่ไม่เพียงแต่จะเข้ากันได้เป็นอย่างดี แต่ยังเป็นเมนูที่ทำให้เราสัมผัสเสน่ห์ที่ไม่เหมือนใครของการลิ้มรสอาหารเอเชียและยุโรปไปพร้อมๆ กัน

มาถึงเมนคอร์ส (Main Course) หรืออาหารจานหลักที่ทุกคนรอคอย มีชื่อว่า Crispy Pork in Red Curry, Sea

Bass Fillet in Banana Leaf, and Grilled Australian Lamb Chops with Vegetables เมนูใหญ่จัดเต็มแบบเต็มโต๊ะ เพื่อให้ผู้ร่วมโต๊ะได้ทานร่วมกันแบบการทานอาหารของคนไทย โดย 3 จานเด็ดที่ว่าเป็น เริ่มต้นด้วยหมูกรอบผัดพริกแกงที่ให้รสชาติเผ็ดร้อนและหอมชวนกินด้วยกลิ่นเครื่องเทศจัดจ้าน ที่มาพร้อมกับอีกหนึ่งเมนู คือ ปลากระพงย่างห่อใบตองที่เสิร์ฟมาแบบพอดีคำให้รับประทานง่าย โดนใจนักชิมกับเนื้อปลานุ่มลิ้นหอมกลิ่นสมุนไพรและกลิ่นย่างของเตาถ่าน เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสชาติแบบไทย และปิดท้ายเมนคอร์สด้วยเนื้อแกะออสเตรเลียย่างเสิร์ฟพร้อมผักสดอย่าง ซอสไวน์แดง และน้ำจิ้มแจ่ว สำหรับเมนคอร์สนี้เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิร้อนๆ

ปิดท้ายด้วย เมนูของหวาน Variation “East Meets West” in Nitrogen ที่เรียกเสียงฮือฮาจากเหล่านักชิมได้ไม่น้อยกับการเสิร์ฟของหวานหลากหลายเมนูในจานดินเผาใบโถ อาทิ ข้าวเหนียวมะม่วง บัวลอยหลากสี และครีมบรูเล่ ให้ปิดท้ายมื้อพิเศษได้อย่างน่าประทับใจ

ดินเนอร์คอร์สสุดพิเศษ “East Meets West” จัดเต็มสำหรับนักชิมทุกท่านในราคาพิเศษสุดเพียง 2,800++ สำหรับ 2 ท่าน ณ ห้องอาหารบีกพีชแอนด์บาร์ ณ หัวหิน แมริออท รีสอร์ท และ สปา ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองห้องพัก กรุณาติดต่อหัวหิน แมริออท รีสอร์ท และ สปา ได้ที่เบอร์ +66 (0) 32 904 666 อีเมล [bookhuahin@marriott.com](mailto:bookhuahin@marriott.com) หรือไปที่เว็บไซต์ของ หัวหิน แมริออท รีสอร์ท และ สปา ที่ [www.huahinmarriott.com](http://www.huahinmarriott.com)