อร่อยเป็นเรื่อง

สุทัศน์ ศุกลรัตนเมธี

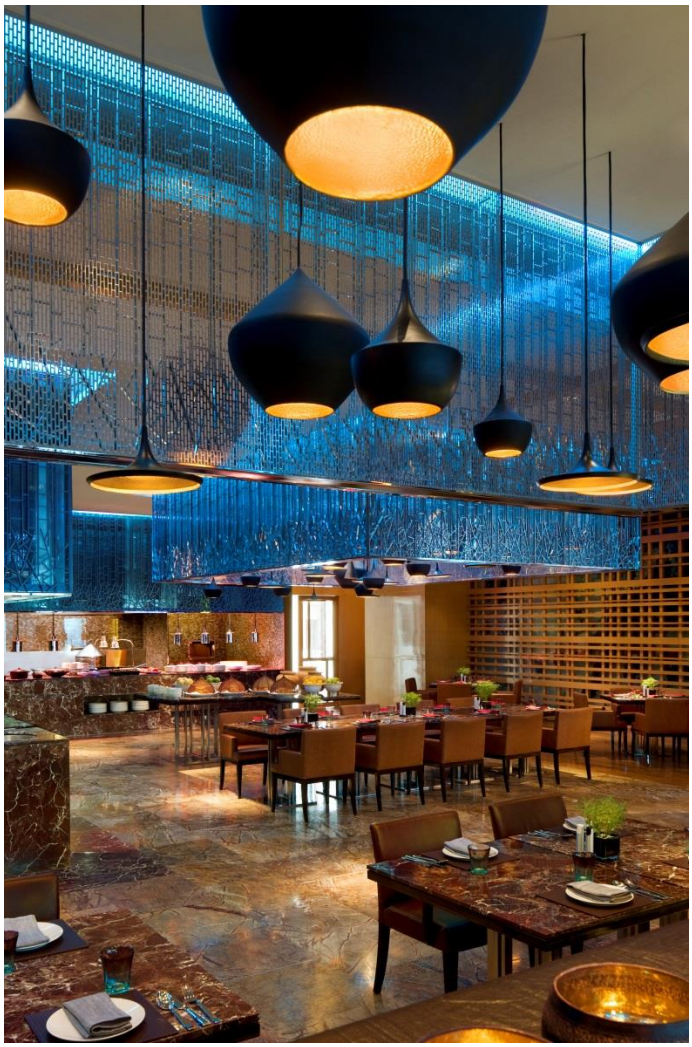
ssutasn@gmail.com

ห้องอาหาร เฟลเวอร์ - Flavors Restaurant

โรงแรมเรเนซองส์ ราชประสงค์

อลังการบุฟเฟ่ต์นานาชาติ

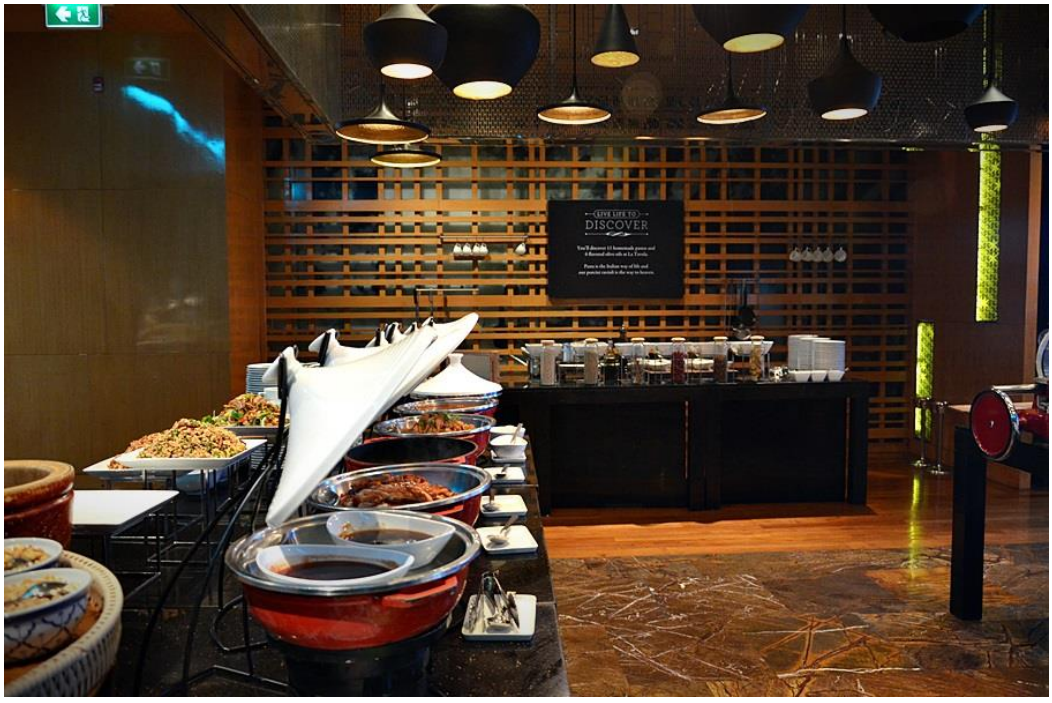
ห้องอาหารวงการโรงแรม 5-6 ดาวในปัจจุบัน มีการแข่งขันกันค่อนข้างสูง ต่างพยายามนำเสนอเมนูหรู โดยคัดเลือกเฉพาะอาหารสุดยอดเพื่อเอาใจนักกิน รวมทั้งการตกแต่งสถานที่ให้มีบรรยากาศ โอ่อ่า นั่งสบาย จึงอาจจะกล่าวได้ว่าเป็นความสมบูรณ์แบบทั้งสถานที่ อาหาร และการให้บริการ



บรรยากาศภายในหรูหราโออ่า

ห้องอาหารเฟลเวอร์ (Flavors Restaurant) ในโรงแรมเรเนซองส์ ราชประสงค์ ได้รับการยอมรับว่าเป็นห้องอาหารแบบบุฟเฟต์ที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งจากจำนวนไม่กี่แห่งในกรุงเทพฯ ที่เพียบพร้อมด้วยคุณสมบัติทุกประการดังกล่าว อาหารทั้งคาวหวานได้รับการดูแลอย่างเข้มงวดพิถีพิถันจากเชฟ Jose Martin Ruiz Borja หัวหน้าห้องครัวชาวสเปน

เชฟ Jose Martin Ruiz Borja



โต๊ะอาหารจัดเป็นสัดส่วนแยกแยะตามประเภทอาหาร คือญี่ปุ่น อินเดีย อิตาเลียน ไทย อาหารทะเล อาหารปิ้งย่าง สลัดบาร์ ขนมปังต่างๆ เนยแข็ง ผลไม้ ขนมหวานอันหลากหลายทั้ง ขนมเค้ก ไอศกรีม ขนมไทยนานาชนิด

อาหารจานเย็น

เริ่มจากไส้กรอกนานาชนิด และซาลามี่

พามาแฮมจากอิตาลีกับเมล่อน

ปลาแซลมอนรมควัน

อาหารญี่ปุ่น

อาหารญี่ปุ่นคัดสรรวัตถุดิบอย่างดี คุณภาพระดับยอดเยี่ยม เนื้อปลาดิบสดเหมือนเพิ่งขึ้นจากทะเลสดๆ ปลาแซลมอน ปลาโอ ปลาหมึก หรือ ปูอัดก็ให้ปูอัดเกรดดีที่สุด ข้าวปั้นต่างๆ ล้วนปั้นอย่างประณีตพิถีพิถัน

สลัดบาร์

บาร์ซีซ่าสลัด และมีน้ำสลัดให้ปรุงเองอีก 3 ชนิด

อาหารทะเลสด

จุดเด่นอีกอย่างหนึ่งคืออาหารทะเลสดล้วนแล้วแต่เป็นของนำเข้าเกรดระดับโลก เช่น ก้ามปูอลาสกามีให้ไม่อั้น หอยนางรมนั้นเป็นหอยนางรมจาก 2 ประเทศ ฝรั่งเศส (Fine de Claire) และหอยจากเกาหลีทั้งสองชนิด เนื้อเนียนหวานละมุนหอมเหมือนได้กลิ่นทะเลอยู่ตรงหน้า ยังมีหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์นึ่ง เรียงรายพร้อมด้วยกุ้งต้มสดๆ ปูทะเลก็ล้วนเป็นปูไข่เนื้อมัน

เชฟอาหารทะเลเฝ้าดูแลจานอาหารตลอดเวลาไม่ให้ขาดตกบกพร่อง

บรรยากาศโต๊ะอาหารแค่เห็นก็ชวนน้ำลายสอ

อาหารไทย

บริการน้ำพริกกะปิและน้ำพริกเห็ดพร้อมผักสดให้ผู้ที่ต้องการอาหารไทย สำหรับส้มตำให้ปรุงและตำกันเอง มีลาบหมู ยำเนื้อ ยำทะเล ปลานึ่งซีอิ๊ว แกงกะหรี่ไก่ เนื้อผัดซอสเอ็กซ์โอเป็ดย่าง หมูแดง ล้วนหน้าตาหล่อเหลา

เนื้อโทมาฮอว์คย่าง

เนื้อโทมาฮอว์คย่างรสชาติหวานนุ่มละมุนลิ้นเป็นเนื้อนอกนำเข้าจากประเทศออสเตรเลีย ย่างแบบสุกพอดิบพอดีไม่ขาดเกิน เนื้อยังนุ่มชุ่มฉ่ำกับเครื่องเทศสมุนไพรหลายอย่างหอมกรุ่น พร้อมด้วยซอสหลากหลายชนิดที่นำมาให้เลือก ซอสเห็ดทรัฟเฟิลดำ ซอสไวน์แดง ซอสโรสแมรี่และกระเทียม ซอสบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงอีกมากมายที่ทำให้มื้อค่ำสมบูรณ์แบบมากยิ่งขึ้น เป็นจานเด่นของห้องอาหาร มีทุกวันศุกร์และเสาร์มื้อค่ำ

เครื่องเคียงกินกับเนื้อย่าง สีสันชวนเรียกน้ำย่อย

ฟัวร์การ์- ตับห่านทอด

ฟัวร์การ์ (ตับห่านหรือตับเป็ดทอด) เป็นอาหารหรูหราฟุ่มเฟือยนำเข้าจากฝรั่งเศส หั่นชิ้นพอดีๆ แล้วบรรจงทอด สัมผัสเมื่อเข้าปากนุ่มละเมียด กินเคียงซอสชัทนี่ย์ที่มีให้เลือก 3 ชนิด คือ ผลไม้รวม มะเขือเทศ และน้ำส้มบัลซามิคเคี่ยวจนงวด โรยเกลือที่ปรุงเอง 3 ชนิด เกลือชาเขียว เกลือกาแฟ และเกลือมะนาว จะเห็นได้ถึงความประณีตบรรจงได้อย่างไม่มีที่ติ

อกเป็ดอบ

คัดเฉพาะเนื้อส่วนหน้าอกเป็ดอบได้สุกพอดีที่เนื้อส่วนในยังแดงฉ่ำเลือดซิบๆ แล้วราดด้วยซอสผลไม้รสเปรี้ยวหวานแก้เลี่ยน

ปลากะพงอบ

ปลากะพงธรรมชาติตัวใหญ่ ปรุงรสสมุนไพรแล้วอบได้สุกพอดี ราดซอสครีมมัสตาร์ด ตักเนื้อปลาติดช้อนชิ้นโต กินกับมันอบเก๋ไก๋

มุมผัด ทอด

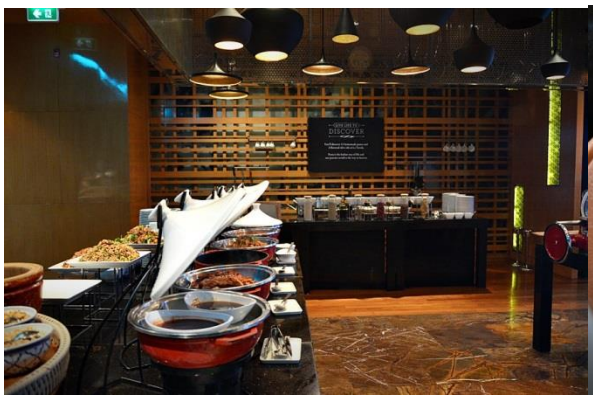
สองเชฟเริงร่ากับผลงานอาหารที่ปรุงอย่างมีศิลปะ

เนื้อปลาทอดในซอสครีม

เนื้อสันในวัวทอดนุ่มปานจะละลายในปาก

อาหารอินเดีย

แป้งนานปาปาดัม อบกรอบเกรียม



อาหารอินเดียอีกหลายชนิด พร้อมด้วยเครื่องปรุงตามแบบฉบับ ได้แก่ หอมดอง โยเกิร์ต ชนิดธรรมชาติ ชัชนีย์ มะม่วงดอง ชัชนีย์สะระแหน่ ข้าวบัสมาติหุงร่วนเป็นตัว

มุมเนยแข็ง

มุมพาสต้า

เส้นพาสต้าสดทำเองหลายชนิด มีซอส 3 ชนิดให้เลือก

ขนมปังต่างๆ

ตามประเพณีของโรงแรมใหญ่ ต้องมีครัวอบขนมปังใหม่วันต่อวัน ขนมปังหลากหลายชนิดอบได้หอมฟุ้งจนหิวเมื่อได้กลิ่น

ไอศกรีม

ไอศกรีม 4- 5 รส มีหน้าต่างๆ ให้เลือก 10 กว่าอย่าง

ขนม

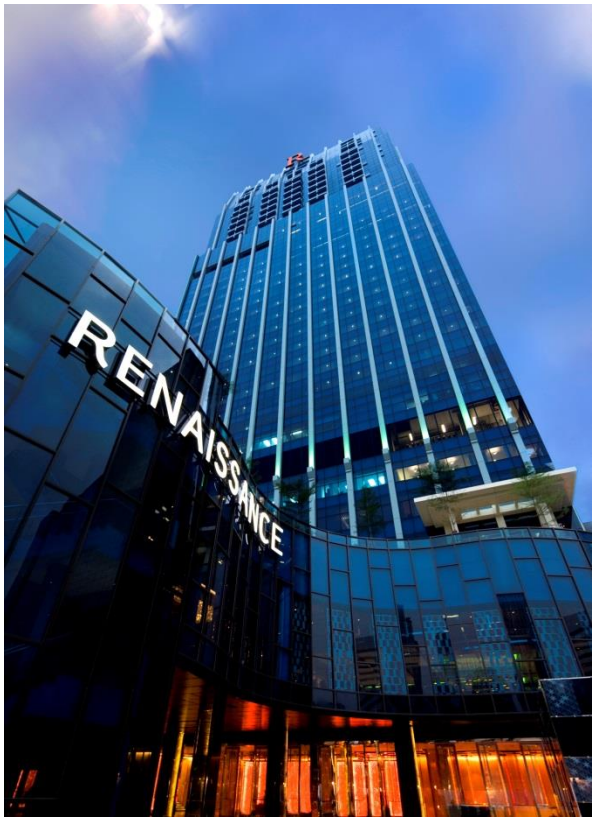
มีขนมนมเนยให้เลือกลานหูลานตา

แนะนำขนมเค้กชื่อ เค้กไหม (Silk Cake) ทำจากช็อกโกแลตขาวและดำ เนื้อนุ่มเบาดุจใยไหม

ส่วนขนมไทยนั้นมีหลายชนิดกระจุ๋มกระจิ๋ม วุ้นกะทิ ลืมกลืน ตะโก้ สำปันนี ขนมชั้น ทองหยอด ฝอยทอง ที่ได้รับความนิยมมากคือ ข้าวเหนียวมะม่วง สามารถหามะม่วงน้ำดอกไม้รสหวานสนิทได้ตลอดปี

กล่าวโดยรวมห้องอาหารเฟลเวอร์ - Flavors Restaurant ที่ชั้น M โรงแรมเรเนซองส์ ราชประสงค์ เป็นห้องอาหารที่มีความโดดเด่นทั้งสถานที่ การตกแต่งนั้น จะตกแต่งในรูปแบบสวน เน้นการใช้โทนสีเขียวและหินอ่อนเป็นหลัก ซึ่งเป็นการผสมผสานกันอย่างลงตัว และในรูปลักษณ์ที่เป็นธรรมชาตินี้จะสร้างบรรยากาศที่เป็นกันเอง โดยเฉพาะคุณภาพของอาหารที่คัดสรรมาอย่างยอดเยี่ยม ด้านการบริการได้มาตรฐานสากล ทำให้มื้อค่ำสมบูรณ์แบบมากยิ่งขึ้น

ถ่ายภาพโดย มีรัติ รัตติสุวรรณ



Renaissance Hotel

ห้องอาหารนานาชาติเฟลเวอร์

ชั้น M โรงแรมเรเนซองส์ กรุงเทพฯ ราชประสงค์

518/8 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี

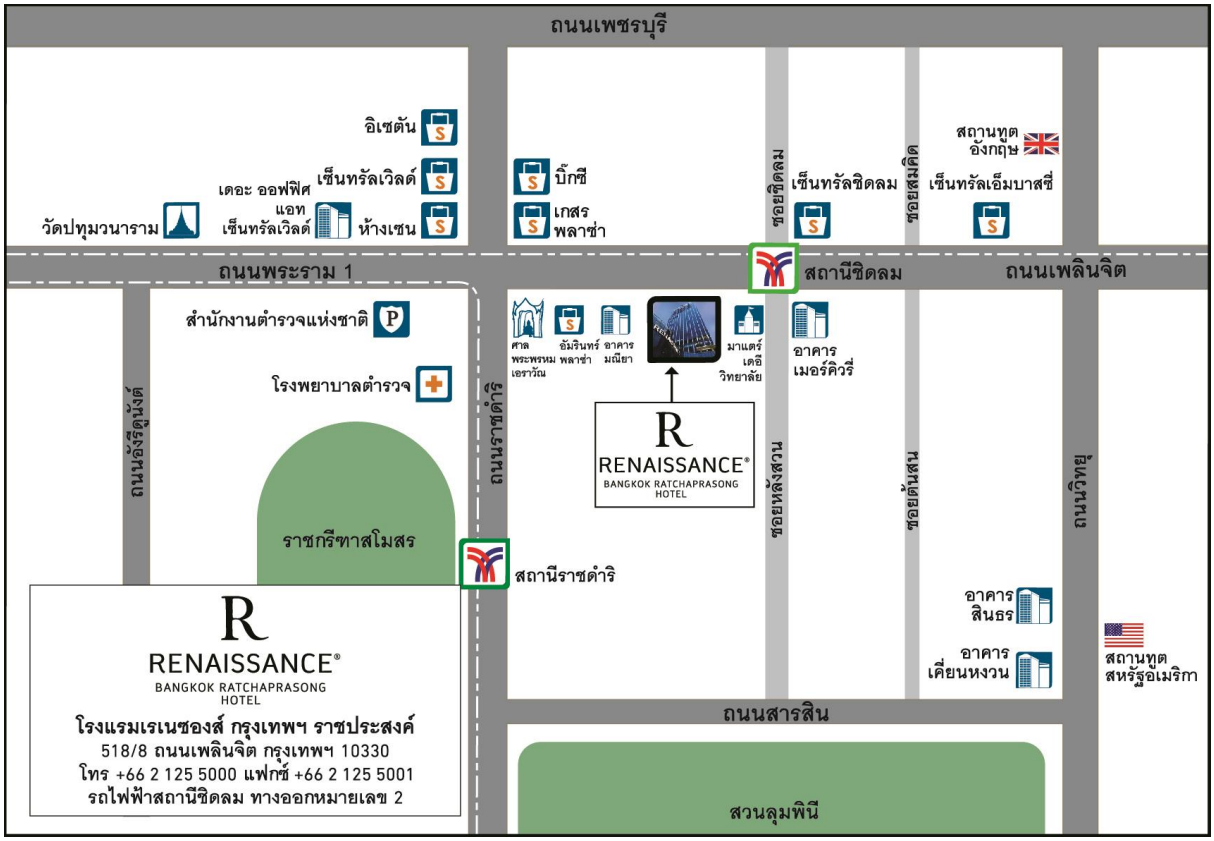
เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

โทร.02-125-5010

เปิดให้บริการทุกวัน

-บุฟเฟต์มื้อกลางวันเวลา 11:30-14:30 น.

-บุฟเฟต์มื้อค่ำเวลา 18:00-22:00 น.

เว็บไซต์ www.renaissancebangkok.com

อีเมล bkk.ratchaprasong@renaissancehotels.com