

อร่อยเป็นเรื่อง

สุทัศน์ สุกรัตน์เมธี

Harrods Café

ชีวิตหรูหราจากมหานครลอนดอน



แฮร์รอดส์ (Harrods) คือหนึ่งในสัญลักษณ์และความหรูหราของมหานครลอนดอน เมืองหลวงของประเทศอังกฤษอันมีชื่อเสียงร่ำลือไปทั่วโลกถึงห้างสรรพสินค้าที่เลือกสรรอย่างมีรสนิยมของการใช้ชีวิต นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งของแฟชั่นแบรนด์เนมระดับโลกและสินค้าไลฟ์สไตล์ที่ตอบใจทุกผู้รักค้าผู้มีรสนิยมวิไลอย่างมีระดับมาเป็นเวลาช้านานตั้งแต่ปีค.ศ.1849 ซึ่งเป็นอีกหนึ่งตำนานคู่กรุงลอนดอน

แฮร์รอดส์ เริ่มธุรกิจด้วยการค้าขายใบชามาก่อนตั้งแต่ ค.ศ. 1849 ต่อมาจึงบริการเรื่องอาหารและเครื่องดื่มจนขึ้นชื่อ แล้วจึงมาทำห้างสรรพสินค้า ศูนย์อาหาร ในแฮร์รอดส์ใหญ่และสมบูรณ์แบบครบครัน ว่ากันว่าหากจะซื้อข้างเป็นๆ ทางห้างก็สามารถจัดหาให้ได้



“Harrods Café” ร้านชาชื่อดังต้นตำรับจากประเทศอังกฤษ ได้มาเปิดสาขาที่ 4 ใหม่ล่าสุดที่ชั้น 1 ตึกเมอร์คิวรี วิลล์ หลังสวน ครอบคลุมพื้นที่เกือบ 300 ตารางเมตร เอาใจคนรักชา กาแฟ และเบเกอรี่ ชูการเปิดประสบการณ์ใหม่กับ “Harrods Café” ซึ่งแตกต่างจากที่อื่นๆ เพื่อให้คนรักชาได้ดื่มด่ำกับสุนทรียภาพแห่งรสชาติชาอังกฤษชั้นดี และขนมอบอังกฤษ รวมทั้งอาหารหวานตามแบบฉบับ

อาจจะมีการถามว่า “Harrods Café” และ “Harrods Tea Room” นั้นแตกต่างกันอย่างไร “Harrods Tea Room” นั้นเป็นห้องอาหารที่สามารถสั่งเต็มรูปแบบ ส่วน “Harrods Café” เน้นอาหารจานเดียวในบรรยากาศเรียบง่ายแต่เป็นกันเองนั่งสบาย



ภายในร้านออกแบบตกแต่งอย่างพิถีพิถันในสไตล์ *British Classic* ในโทนสีเขียว ครีม งาม้าง และเทาอ่อนบรรยากาศภายในร้านให้ความรู้สึกอบอุ่นสบายตา

สำหรับสาขานี้ตกแต่งอย่างประณีตในรูปแบบอมตะของอังกฤษ ในบรรยากาศเรียบง่าย ด้วยโทนสีเขียว ครีม งาม้าง และเทาอ่อน ใ้บรรยากาศอบอุ่น สว่างไสวสบายตา และแบ่งพื้นที่เป็นสัดส่วนเป็นบาร์อาหารสำหรับนักชิม มุมชา มุมขนมหวาน และมุมไอศกรีม (London Ice Cream Parlour) ที่มีเพียง 3 สาขาในโลก คือ ลอนดอน โตเกียว และกรุงเทพฯ



นอกจากพื้นที่ภายในร้าน ยังมีพื้นที่อีกส่วนคือ *แฮร์รอดส์ ซิกเนเจอร์ บูติก (Harrods Signature Boutique)* ตั้งอยู่บริเวณ โชนด้านหน้า จำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่เป็นซิกเนเจอร์ของแฮร์รอดส์ เช่น กระเป๋าถือ ตุ๊กตาหมี พวงกุญแจ เครื่องเขียน ชา แยมผลไม้ น้ำผึ้ง ฯลฯ

ครัวเปิด มุมเตรียมอาหาร



ตู้อาหารปรับอุณหภูมิ อดคให้เห็นถึงความสดใหม่ของบรรดาวัตถุดิบ ประุงให้เห็นซึ่งหน้า
โชว์ความสะอาด



รายการอาหารติดผนัง

แสดงเมนูหลักพร้อมราคา เพื่อช่วยการตัดสินใจสั่ง

ซีซาร์สลัดเบคอนรมควัน พร้อมไข่ดาวน้ำ



สลัดแบบคลาสสิกผักสดตามฤดูกาล เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดบัลซามิกผสมน้ำผึ้ง แต่งหน้าด้วยเบคอนกรอบ และไข่ดาวน้ำ (185 บาท) นอกจากนี้ยังสามารถสั่งเพิ่มอกไก่ย่าง ไส้กรอก กุ้งลายเสืออย่าง ปลาแซลมอนย่าง เป็นต้น

Harrods Savoury Toasts (ขนมปังอบหน้าต่างๆ)

เซฟใหญ่ของแฮร์รอดส์ได้รังสรรค์เมนูนี้เป็นพิเศษให้เฉพาะสาขาในประเทศไทย มีทั้งหมด 4 รายการ ได้แก่ ขนมปังอบแฮมและน้ำผึ้ง ชีสกรูเยร์ และมอสเซอร์ล่า ขนมปังอบหน้าเนื้อโบลอนเนส ขนมปังอบหน้าไก่ซอสครีมเห็ด และขนมปังอบซอสคาโบนารากับเบคอนอังกฤษอย่าง ขนมปังที่ใช้เป็นขนมปังคราฟท์ครอน (Kraftkron bread) ที่ทำจากแป้งโฮลวีต ผสมกับธัญพืชต่างๆ เช่น ข้าวโอ๊ต ข้าวโพด ไรน์ เมล็ดทานตะวัน ถั่วเหลือง แพลกซิด ใต้สีและ **รสชาติ**เป็นมอลต์ หั่นหนา นำไปปิ้ง อบจนกรอบ เมื่อราดด้วยซอสหน้าต่างๆ ขนมปังจะได้นุ่มและ เสิร์ฟพร้อมผักสลัด

Toast Ham & Cheese



ขนมปังอบแฮมและน้ำผึ้ง ชีสกรูเยร์ และมอสซารีลล่า ยัดเยิ้มเข้มข้นเข้ากับขนมปัง
(185 บาท)

Toast Beef Bolonese



ขนมปังอบราดซอสเนื้อโบโลเนส เนื้อสับที่จัดเต็มมาทั่วแผ่น ซอสโบโลเนสรสจัดจ้าน
ให้ความรู้สึกเหมือนทางสปาเก็ตตี้โบโลเนสเต็มๆ งาน (185 บาท)

Toast Cabonara & English Bacon



ขนมปังอบราดซอสคาโบนารากับเบคอนอังกฤษย่าง ครีมที่ราดเข้มข้นดูเหมือนจะเลี่ยน แต่เมื่อชิมแล้วรสครีมหอมกลมกล่อม รสเค็มของเบคอนช่วยแก้เลี่ยนได้เป็นอย่างดี (195 บาท)

Toast Chicken Mushroom



ขนมปังอบหน้าไก่และเห็ดผัดซอสครีมซอสครีมข้นเข้ากันกับเนื้อไก่ได้เป็นอย่างดี แม้จะมีรสเค็มนำแต่ก็กลมกล่อม เมื่อกินพร้อมกับเห็ด ความหวานจากเห็ดจะช่วยให้รู้สึกน่ายิ่งขึ้น

(185 บาท)

ซูปครีมเห็ด



ซูปครีมเห็ดร้อนๆ กลิ่นรสเข้มข้นเป็นสูตรซูปเก่าแก่ของชาวอังกฤษ (195 บาท)

Fish & Chips



วัฒนธรรมอาหารอันยิ่งใหญ่ที่เลี้ยงดูชนชาวอังกฤษมาช้านาน โดยมากใช้ปลาที่สดชุบแป้งหมักเปี๋ยรทอดกรอบ เสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งทอด จุ่มกินกับซอสทาทาร์ และซอสมะเขือเทศ (295 บาท)

พิซซ่าสไตล์โฮมเมด



พิซซ่าชิ้นพอดีกิน ไม่ได้อบไว้ล่วงหน้า จะอบใหม่ก็ต่อเมื่อลูกค้าสั่ง จึงได้แป้งพิซซ่าที่หอมกรอบ มีหน้าต่างๆ ให้เลือก เช่น หน้ามาการิตต้า หน้าฮาวายเอี้ยนและแฮมอบน้ำผึ้ง หน้าผัก ร็อกเก็ตและพามาแฮม หน้าปลาแซลมอนรมควัน ทุกชิ้นราคา 125 บาท

สโคน (Scone)



เป็นขนมปังอังกฤษประเภทควิกเบรด (quick bread) มีที่มาจากประเทศสกอตแลนด์
ปรกติกินเป็นอาหารเช้า หรือกับน้ำชาตอนบ่าย สูตรของแฮร์รอดส์ คือ สโคนเนย และสโคน
เอิร์ลเกรย์ อย่างละ 1 ชิ้น เสิร์ฟคู่กับคล็อทเต็ดครีม (clotted cream) ครีมเนื้อเบาตามแบบฉบับ
ชาวอังกฤษ และแยมสตรอว์เบอร์รี่ เวนิกา และเลมอน เคิร์ด (แยมกึ่งคัสตาร์ด) (165 บาท)

สปาเก็ตตี้เส้นดำผัดซีเมาทะเล และพริกไทยอ่อน



รายการอาหารนี้สำหรับเอาใจลูกค้าชาวไทยที่นิยมอาหารรสจัดด้วยการใช้เส้นสปาเก็ตตี้
ดำทำจากดีหมัก เอามาผัดขี้เมากับอาหารทะเล ปลาแซลมอนเนื้อแน่น ปลาหมึกเนื้อกรอบ กุ้งตัว
โต ม้วนเส้นดำเข้าปากจะได้กลิ่นทะเลชัดเจน (235 บาท)

นอกจากนี้ยังมีสปาเก็ตตี้อีกหลายรายการ เช่น สปาเก็ตตี้คาโบนาราสูตรคลาสสิกพร้อม
เบคอนรมควัน (235 บาท) สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อโบลเนส (235 บาท) เพนเน่ผัดกุ้งลายเสือซอส
เพสโต้ (275 บาท) สปาเก็ตตี้ผัดเบียร์ย่าง พริกแห้ง กระเทียม กับใบโหระพา (250 บาท)

ไส้กรอก (Banger & Mash)



จานนี้ถือเป็นอาหารอังกฤษโบราณ ใช้ไส้กรอกคัมเบอร์แลนด์ (Cumberland sausage)
ซึ่งเป็นไส้กรอกเนื้อหมูผสมสมุนไพรที่มีสูตรและกรรมวิธีการทำเฉพาะในถิ่น 'คัมเบอร์แลนด์'
ชุมชนเก่าแก่ของประเทศอังกฤษ เสิร์ฟกับมันฝรั่งบดผสมเห็ดทรัฟเฟิล สัมผัสได้ถึงความนุ่ม
เนียน บวกกลิ่นเครื่องเทศที่หอมรัญจวน ราดซอสบลูเบอร์รี่ เป็นรสชาติถูกลิ้นถูกปาก (350 บาท)

SIRLOIN STEAK



เลือกใช้เนื้อของวัวพันธุ์แองกัส (Angus) ซึ่งเป็นสายพันธุ์วัวดำหรือแดงที่ไม่มีเขา มีต้นตอสายพันธุ์จากสกอตแลนด์ ถือได้ว่าเป็นวัวเนื้อที่ทั่วโลกให้ความนิยมนอย่างสูง ด้วยว่าเป็นวัวขนาดใหญ่ น้ำหนักตัวผู้หนักถึง 750 กิโลกรัม ให้เนื้อที่มีไขมันแทรกเป็นลายหินอ่อน เนื้อที่ฆ่าแหละแล้วจึงนุ่มได้มีติแห่งความเลอรส เลือกใช้เฉพาะเนื้อสเต็กเซอร์ลอยน์ อย่างสุกคิบตามความประสงค์ เสิร์ฟคู่กับมันฝรั่ง และผักสลัด ให้เลือกซอสไวน์แดงหรือซอสพริกไทยดำ ตามความชอบ (550 บาท)

Pot Pie



พายจีนโตแป้งกรอบ มีหลายไส้ ไส้เนื้อ ไส้แกะ ไส้ไก่ และไส้เห็ดน้ำมันทรัฟเฟิลทะเล็ก
น้ำเี่ยม เสิร์ฟมาพร้อมกับสลัดผัก

ข้าวหน้าผัดกะเพราไก่ย่างและไข่ดาวน้ำ



ผัดกะเพราสูตรเด็ด เสิร์ฟกับข้าวสวย ไข่ดาวน้ำสต็อก และใบกะเพรากรอบ รสชาติ กลางๆ ไม่เผ็ดนัก เป็นการดัดแปลงสูตรอาหารนิดหน่อยเพื่อให้ดูน่ากินยิ่งขึ้น เช่น ไข่ดาวน้ำพอ เขี่ยแตก ก็ดูคล้ายลาวาจากภูเขาไฟน่าตื่นตา (175 บาท) ทั้งนี้สำหรับเอาใจคนไทยหรือชาว ต่างประเทศที่ชอบอาหารไทย เช่น สตูว์น่องไก่สูตร โฮมเมด เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และไข่ดาว น้ำสต็อก (235 บาท) ข้าวผัดพริกแห้งกระเทียมกับเบคอน (195 บาท) กุ้งลายเสือผัดกระเทียม และพริก (295 บาท) เป็นต้น

มูมขนมอบ



ขนมอบของที่นี่ ผลิตเองทุกชิ้นด้วยวัตถุดิบคุณภาพ ขนมที่ขึ้นชื่อลือชาประกอบด้วย เอิร์ลเกรย์ เอแคลร์ มินิ ช็อกโกแลต โคม เลมอน คิส (lemon kiss หรือมินิ เลมอน ทาร์ต) อิงลิช เบอรัรี ทริฟเฟิล (English berry trifle) และมาการองบลัง (macaroon blanc) มาการองฟาสีขาว สอดไส้อัลมอนด์ครีมรสแชมเปญ

Harrods London Ice Cream Parlour



Harrods Ice Cream Parlour ร้านไอศกรีมเต็มรูปแบบสาขาแรกในไทย และเป็นสาขาที่ 3 ในโลก มีไอศกรีมให้เลือกหลายรส จะใส่ถ้วย ใส่โคนว่ากันตามสบาย อร่อยหลากหลาย มานั่งแท่งๆ ที่นี้มีบรรยากาศดีๆ เหมาะสำหรับการกินไอศกรีมอันแสนเลิศหรู



"Earl Grey Tea Float with No.42 Earl Gray Royal Cream and Earl Grey Caviar"



ปิดมือด้วยขนมหวานหอมกรุ่น โพลีทชาเอิร์ลเกรย์ราดซอฟครีมรส No.42 เอิร์ลเกรย์ราดด้วยซอสคาราเมลสูตรเฉพาะของแฮร์รอดส์ โรยคาเวียร์รสชาเอิร์ลเกรย์ให้มาเคี้ยวหนุบๆ อีกสุดท้ายตกแต่งด้วยบิสกิตน่องหมีแฮร์รอดส์ ทางร้านบอกว่าต้องนำเข้าน่องหมีจากอังกฤษเลยทีเดียวนะ ตัวชาหอมนุ่ม รสชาติจะไม่หวานมาก แต่พอทานพร้อมซอฟครีมด้านบนนี่ลงตัวเลย คนรักชาห้ามพลาด (195 บาท)

Chocolate Mike Float with English Milk Cream



อีกหนึ่งรายการที่เอาใจคนรักช็อกโกแลต โพลีทนมช็อกโกแลตเข้มข้น ราคด้วย Soft Cream รส English Milk 2 ลูก และประดับด้วยบิสกิตตุ๊กตาหมีแฮร์รอดส์รสวานิลลา ราคหน้าด้วย ซอสช็อกโกแลตสูตรพิเศษ รสขมหน้อยๆ ของช็อกโกแลตผสานกับความนุ่มละมุนของไอศกรีม นม ได้รสกลมกล่อมลงตัวพอดี



นักชิมไทยที่ต้องการสัมผัสวิถีชีวิตแบบอังกฤษขนานแท้โดยไม่ต้องเดินทางไปก่อน โลก
เพียงแค่มารูทรอดส์คาเฟ่ที่นี่ ท่านสามารถสูดกลิ่นอายอังกฤษอันแท้จริง ตั้งแต่บรรยากาศร้าน
ข้าวของเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารทุกชิ้นดูสวยงามมีรสนิยม

Harrods Café

ชั้น 1 อาคาร The Mercury Ville (เดอะ เมอร์คิวรี วิลล์) ตรงข้ามห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลชิดลม

540 ถนนสุขุมวิท แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน , กรุงเทพมหานคร 10330

โทร. 061-419-6069

เปิด 10.00 น. – 21.00 น.

