



Harper's BAZAAR

CARINE ROITFELD
STYLES THE SEASON

10

BAZAAR
BEST
BEAUTY

สุดยอด
ผลิตภัณฑ์
ความงาม

THAILAND
อาร์ปอร์ส บาซาร์
พฤษภาคม 2559

JENNIFER
LAWRENCE

SUMMER
BEAUTY

สีสันของความงามแห่งฤดูร้อน





ภาพจากบน: ussยาภาทพฐราเตอบุ่นของห้องอาหาร Elements, Matcha Greentea Crèmeux, Lobster Bisque Scented with Cognac, Fillet of Australian Wagyu Beef

ELEMENTS

เมื่อพูดถึงโรงแรมสุดหรูอย่าง The Okura Prestige หลายคนอาจจินตนาการถึงราคาที่ต้องจ่าย แต่เมื่อห้องอาหาร Elements ของโรงแรมจัดการปรับเปลี่ยนเมนูใหม่ทั้งหมด สิ่งแรกที่เชฟคำนึงถึงคือคุณภาพและราคาที่เหมาะสมกัน เมนูที่ใช้เทคนิคฝรั่งเศสแต่มีกลิ่นอายของญี่ปุ่นแทรกอยู่ ทุกจานจึงเปี่ยม



ไปด้วยรสชาติที่มาจากวัตถุดิบที่สดใหม่ ซึ่งเป็นหัวใจของอาหารฝรั่งเศส กับทิวทัศน์เล็กๆ ให้เซอร์ไพรส์เช่นเดียวกับราคาที่คุ้มค่าสุดๆ อย่างจานเรียกน้ำย่อย Foie Gras and Cocoa Terrine พิวกราส์เสิร์ฟพร้อมเห็ดชิตาเกะต้มกับมิรินและแอปเปิ้ลคอตที่เพิ่มความอยากอาหารได้อย่างดี ท็อปด้วยผงโกโก้บดสด นับเป็นการเริ่มต้นมื้ออย่างสวยงาม ตามด้วย Lobster Bisque Scented with Cognac ซุปลิอบสเตอร์เมนูฝรั่งเศสที่พลิกแพลงโดยการโรยโฟมชาเขียวไว้บนตัวซूपที่เนียนนุ่ม พร้อมยูลูที่ให้รสเปรี้ยวและกลิ่นหอม จานหลักมีให้เลือกทั้งแบบฝรั่งเศสดั้งเดิมคือ Rossini หมายถึงเมนูที่มีส่วนผสมของพัวกราส์และทรัฟเฟิล เราลอง Fillet of Australian Wagyu Beef เสิร์ฟพร้อมพัวกราส์ชิ้นยักษ์มันฝรั่งทอดกรอบ และซอสทรัฟเฟิล เนื้อนุ่มความสกปรกพอดิบพอดี หรือจะเลือกเมนคอร์สสุตรเฉพาะของทางร้าน เราสั่ง Fresh Water Trout with Soba Grain Risotto ปลาเทราต์เสิร์ฟพร้อมริซอตโตที่ทำจากธัญพืชสำหรับทำเส้นโซบะที่รสละเมียดละไม ส่วนขนมหวานของที่นี่ก็อร่อยทุกตัว เราแนะนำ Matcha Greentea Crèmeux พุดdingชาเขียวเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมมังกาตา และไอศกรีมชาหอมมะลิ รับรองได้ว่าอาหารมื้อนี้จะต้องทำให้คุณประทับใจ ■ วิสนาท โชติพันธุ์

ITW: SANSITH KOPRANVITIN



RUSTIC THAI

ร้านเออ (Err) ร้านอาหารไทยร้านใหม่ในย่านพระนครที่นำเอาตำราโบราณมาสร้างสรรค์เป็นเมนูที่ทันสมัย โดยเชฟโบ ดวงพร ทรงวิศวะ และเชฟดีแลน โจนส์ แห่ง Bo.Lan ในบรรยากาศร้านที่เรียบง่ายแบบชนบทของไทย บวกกับความวินเทจหน่อยๆ อาหารจะเป็นเป็นอาหารทานเล่นพอดีคำ แก่ลุ่มกับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมแบบไทยๆ ข้อมูลเพิ่มเติม www.errbkk.com



COOL CHINESE

เป็นครั้งแรกที่เชฟแมนเปิดร้านอาหารจีนบุฟเฟ่ต์ร้านแมน ศึกเช่น บาย เชฟแมน มีเมนูเด็ดๆ อย่าง ซาลาเปาไส้โกลี เปิดปากกับ สุกีปลาหมึก หมูกรอบ และเมนูอื่นๆ อีกกว่า 100 เมนูที่เสิร์ฟแบบบุฟเฟ่ต์ แต่คุณภาพดีไม่แพ้ร้านใหญ่ของเชฟแมน นอกจากอาหารแล้ว ก็ยังมีนันทนาการ อย่างพายาสากูม:เพริวร้อน ชูเฟลย่องกง เป็นต้น ร้านตั้งอยู่ชั้น 1 อาคารดิออฟฟิศเซส เซ็นทรัลเวิลด์



ITW : COURTESY OF ERR, COURTESY OF PLAZA ETHENEE BANGKOK, COURTESY OF SOFTEL SO BANGKOK, COURTESY OF CHEF MAN



CLASSIC FRENCH

ห้องอาหารเดอะ ริฟลักซ์ โรงแรมพลาซ่า แอกรีน นำเสนอมือเสิร์ฟกลางคืน และอาทิตย์ขึ้น ด้วยเมนูฝรั่งเศสที่ปรุงอย่างพิถีพิถัน มีทั้งสิ่งแบบอาหารค่ำ แต่สั่งได้ไม่จำกัดงาน แพร์กับไวน์ทั้งขาวและแดงแบบฟรีโพลว์ และที่พิเศษสุดๆ คือการบรรเลงเปียโนสดๆ โดยนักเปียโนมือฉมัง มวง ฟรังซัวส์ ที่ไม่ว่าคุณจะไปไหนเขาเล่นเพลงอะไร เขาก็จะจัดให้คุณได้ทันที มือพิเศษนี้ราคาเพียง 2,100++ ต่อท่านเท่านั้น

EATING OUT

ร้านอาหารใหม่ๆ และคอนเซ็ปต์พิเศษ ทั้งอาหารไทย อาหารจีน อาหารฝรั่งเศส และสไตล์ตะวันตกโมเดิร์น



MODERN WESTERN

ห้องอาหารพาร์คไซด์ โรงแรมโซฟิเทล โซ กรุงเทพฯ เปิดตัวคอนเซ็ปต์ใหม่สไตล์ตะวันตกโมเดิร์น โดยเชฟคนใหม่ โยช โปตสเตอร์ ซึ่งมีเมนูไฮไลท์อย่าง Prince of the Sea สลอบสเตอร์ตัวใหญ่เสิร์ฟพร้อมซอสพิเศษที่มีให้เลือกทั้งแบบไทยและแบบยุโรป Seaside Garden แซลมอนบานกรทะเลเสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งขาว ที่มีเฉพาะฤดูกาลนี้ เฟนเนล และซอสฮอลันดา เป็นต้น ■ วิสนาท โชติพันธุ์

