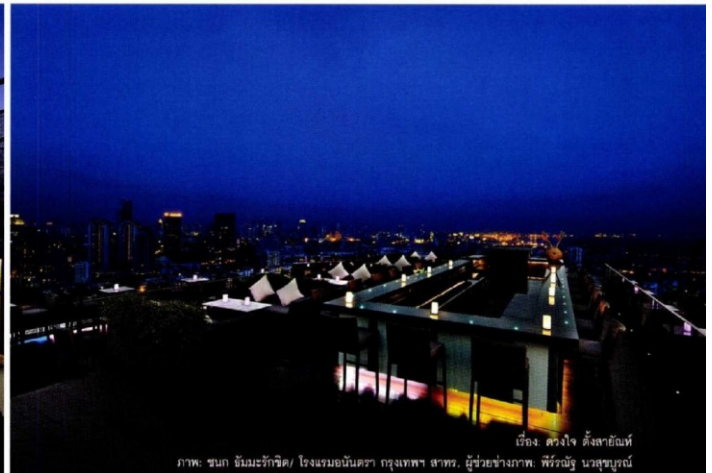


Headline	The taste of love (29 Jan)		
MediaTitle	OK Magazine		
Date	05 Feb 2016	Color	Full Color
Section	News	Circulation	130,000
Page No	87	Readership	150,000
Language	Thai	ArticleSize	707 cm ²
Journalist	NULL	AdValue	THB 58,024
Frequency	Bi-Monthly	PR Value	THB 232,096



THE TASTE OF LOVE

ชั่วโมงต้องมนต์กับวิวกรุงเทพฯ 360 องศา และเมนูพิเศษเฉพาะวาเลนไทน์



เรื่อง: ศรีใจ ตั้งลาอ่อนท์
ภาพ: ชนาภ อิ่มมะระวัชชีด / โรงแรมอนันตรา กรุงเทพฯ ภาพ, ผู้ช่วยช่างภาพ: พีร์วินธุ์ นวลสุขบูรณ์



ทูน่าและโคมดัมห่าน กับซาลาโมแฮม เห็ดทรัฟเฟิลดำ ราดซอสเบรียวญี่ปุ่น

กุ้งลายเสือ ไข่ปลาคาเวียร์ คลุกกับซอสมะม่วงสดคือน้ำโดย เติมน้ำมันมะพร้าวสด

ลิอบสเตอร์ซูพรีเมียมกับไข่ปลาแซลมอนและซอสมอนทรีออล

หลัง

จากที่เทศกาลใหม่เพิ่งผ่านไปหมาดๆ สถานีต่อไปที่ผู้รักต่างก็จดจ่อรอคอยนั่นคือ "วาเลนไทน์" วันที่โลกทั้งใบจะถูกปกคลุมด้วยชั้นบรรยากาศแห่งความรักหลายๆ คู่คงเตรียมวางแผนที่จะมีโมเมนต์แสนพิเศษกับคนรักใจ เพื่อจะใช้เวลาร่วมกันอย่างโรแมนติก ลองจินตนาการดูว่าคุณทั้งคู่กำลังดินเนอร์ใต้แสงจันทร์ แหงนหน้าเห็นดวงดาวรายคืนเต็มท้องฟ้ายามค่ำคืน และรอบๆ ก็ยังมองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยาและกรุงเทพฯ มหานครแบบ 360 องศา โดยมีลมพัดโชยอ่อนๆ พอให้สดชื่นนั้นจะทำให้รู้สึกดีแค่ไหน เมื่อบรรยากาศเป็นใจ คู่ไหนที่อยากยกระดับความสัมพันธ์ ก็อาจเตรียมบทสนทนาแสนหวานเพื่อบอกความในใจก็เป็นได้

บรรยากาศดีๆ ชวนฝันแบบนี้คุณสามารถสัมผัสได้ที่ ชุม สกายบาร์ แอนด์ เรสโตรองต์ ณ ดาดฟ้าชั้น 40 ของโรงแรมหรูย่านสาทรอย่างอนันตรา กรุงเทพฯ ซึ่งจะช่วยให้เติมเต็มคำฝันวาเลนไทน์ให้เป็นวันที่พิเศษที่สุดสำหรับคุณ โดย **OK!** ได้รับเกียรติให้เป็นสื่อแรกที่ได้สัมผัสดินเนอร์วาเลนไทน์ 5 คอร์สสุดโรแมนติกที่เกิดจากการครีเอตของเชฟอรรณวร จรุงญผลรัฐิ ที่มีดีกรีด้านอาหารจาก Gastronomicom International French Culinary Academy ประเทศฝรั่งเศส และเคยเป็นผู้ช่วยที่ห้องอาหาร Le Jardin des Sens ณ แคนน้าหอมเช่นกัน นอกจากนี้ยังได้รางวัลเหรียญเงินจากการแข่งขัน Black Box ประเทศออสเตรเลียอีกด้วย โดยเชฟได้เลือกใช้วัตถุดิบที่อุดมไปด้วยวิตามิน และยังเป็นวัตถุดิบที่กระตุ้นความสุข และช่วยปลุกพลังรักในร่างกายอีกด้วย

เริ่มต้นค่ำคืนสุดพิเศษด้วยเมนูเรียกน้ำย่อย ทูน่าและโคมดัมห่าน กับซาลาโมแฮม เห็ดทรัฟเฟิลดำ ราดซอสเบรียวญี่ปุ่น (พอนส์) เนื้อปูน้ำสดใหม่และโคมดัมห่านที่นุ่มเบา หอมกลิ่นทรัฟเฟิล ใต้รสเค็มบิดๆ ด้วยซาลาโมแฮม และตัดรสเบรียวด้วยซอสพอนส์ ตามด้วยเมนูกุ้งลายเสือ ไข่ปลาคาเวียร์ คลุกกับซอสมะม่วงสดคือน้ำโดย เติมน้ำมันมะพร้าวสด เราแนะนำให้รับประทานพร้อมกันทั้งเนื้อกุ้ง ไข่ปลาคาเวียร์ ซอสมะม่วง และน้ำมันมะพร้าวที่เชฟตองมะนาวเองกับมือ เมื่อตักเข้าปากแล้วจะได้รับความสดกรอบของกุ้ง ความกรุบจากไข่ปลา และรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของซอสมะม่วงและ



เนื้อสุกพรีเมียมเสิร์ฟพร้อม กับเห็ดทรัฟเฟิลและเนยในฝรั่งเศสเป็นชิ้น | ปลาแม็กเคอเรลย่างเกลือหิมาลายัน ย่างเกลือหิมาลายัน

น้ำมันมะพร้าวตอง

ลิอบสเตอร์ซูพรีเมียมกับไข่ปลาแซลมอนและซอสมอนทรีออล โชยุ งานนี้เชฟนำลิอบสเตอร์สดออกมาทำเป็นมีโล่ ซูปุ่นๆ หอมกลิ่นลิอบสเตอร์ทำให้ชดได้อย่างคล่องคอ และแล้วจานหลักก็มาถึง คุณสามารถเลือกรอ้ยได้กับเนื้อสันในย่าง เสิร์ฟพร้อมกับเห็ดผัดและแผ่นเมรียงเป็นชิ้น (Mille Feuilles) เกล็ดหูกกรอบ และแครอทตอง ราดด้วยซอสไวน์ขาวแวงจวง (Vin Jaune) ฟินกับเนื้อแก๊งค์แองกัสจากอเมริกาที่กริลล์มาแบบมีเตียมแอร์ เข้ากันได้ดีกับแผ่นเมรียง หรือสาวๆ ที่รักสุขภาพก็สามารเลือกเมนูปลาแม็กเคอเรลย่างเกลือหิมาลายัน เสิร์ฟพร้อมกับแก่นตะวัน กะหล่ำปลีฝัดน้ำมันงา ซอสกระเทียมและซิงค์เข้มข้น ราดด้วยซอสครีมไวน์ขาว ที่นี้เลือกใช้ปลาคิงแม็กเคอเรลจากสเปน นำมาอย่างเกลือหิมาลายันสี่หมพูที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เนื้อปลาเหมือนจะแห้ง แต่เมื่อรับประทานแล้วกลับมีความนุ่มฉ่ำ ส่งท้ายวาเลนไทน์ด้วยไอศกรีมชอร์เบตกล้วยอบ กับไวท์ช็อกโกแลตมูสกลีบลาวนเดอร์ และเบอร์รี่เจล ที่ผู้รักผลัดกันป้อนคนละคำก็น่ารักไม่หยอก

คอร์สดินเนอร์วาเลนไทน์สุดโรแมนติกมีเฉพาะวันที่ 14 กุมภาพันธ์นี้เท่านั้น โดยเสิร์ฟพร้อมสปาร์กลิงไวน์ โรเซ่ให้คุณได้ดื่มด่ำไปพร้อมกับอาหารมือครูที่เปิดให้บริการตั้งแต่วันที่ 18.00-22.00 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ 0-2210-9000 หรือ bangkoksothorn@anantara.com