ชุดเมนู ‘เห็ดทรัฟเฟิล’ ความพิเศษที่รอให้คุณมาสัมผัส ณ ฮอไรซัน โรงแรมฮิลตัน พัทยา





หากพูดถึง ‘เห็ดทรัฟเฟิล’ คงปฏิเสธไม่ได้ว่า เป็นอีกหนึ่งวัตถุดิบราคาสูง แต่ก็เปี่ยมไปด้วยคุณภาพ และกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ ที่หากได้ลิ้มลองแล้ว ใครหลายคนต่างต้องหลงใหลในความพิเศษของวัตถุดิบชั้นเลิศนี้ ห้องอาหารและบาร์ฮอไรซัน โรงแรมฮิลตัน พัทยา พิถีพิถันในการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพพรีเมียม เพื่อรังสรรเป็นเมนูอาหารรสเลิศ ร่วมกับประสบการณ์การรับประทานอาหารสุดหรูหราบนรูฟท็อปใจกลางเมืองพัทยา โดยนำเสนอเป็นชุดเมนูอาหารสุดพิเศษ 5 คอร์ส จากเห็ดทรัฟเฟิล พร้อมรอให้คุณสัมผัสความพิเศษตลอดเดือนพฤศจิกายน และเดือนธันวาคม 2562

เริ่มต้นมื้ออาหารสุดหรูด้วยอามูส บุช (Amuse-bouche) ‘เทอรีนตับห่านและเห็ดทรัฟเฟิลดำรมควัน’ อาหารเรียกน้ำย่อยขนาดพอดีคำที่จัดวางมาอย่างประณีต ด้วยฐานที่มีความกรุบกรอบของกราโนล่าถั่วพิสตาชิโอ ตามด้วยเทอร์รีนตับห่าน สลับเป็นชั้นกับสเปรดเห็ดทรัฟเฟิลดำ ปิดท้ายด้านบนสุดด้วยชัทนีย์มิกซ์เบอร์รี่และขิง และที่ขาดไม่ได้คือเห็ดทรัฟเฟิลสไลด์ เสิร์ฟพร้อมการรมควันไม้แอปเปิ้ล

เพลิดเพลินกันต่อด้วยอาหารทานเล่น ‘คาร์ปาชิโอหอยเชลล์’ เชฟได้นำหอยเชลล์สดสไลด์บาง เสิร์ฟมาในซอสพอนสึที่เพิ่มความหอมด้วยเห็ดทรัฟเฟิล รับประทานคู่กับหน่อไม้ฝรั่ง และดอกกะหล่ำดอง นอกจากนี้ ยังได้นำเทคนิคการทำอาหารในสไตล์โมเลกูลาร์มาสร้างสรรค์เป็นคาเวียร์ยูซุ เพื่อเพิ่มรสสัมผัสที่แปลกใหม่ให้กับเมนูจานนี้อีกด้วย

เมนูถัดไปได้แก่ ‘ซุปมันฝรั่งและหัวขึ้นฉ่ายฝรั่งพร้อมน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล’ เสิร์ฟมาพร้อมกับหอยแมลงภู่ออสเตรเลียต้นกระเทียมผัดกับพริกหวาน และกรูตองซ์อบที่เพิ่มความหอมด้วยเนยและทาร์รากอน เคล็ดลับความอร่อยของเมนูนี้ คือการหยดน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลลงในซุป เพื่อชูความหอมของเห็ดทรัฟเฟิลอีกด้วย
สำหรับเมนูอาหารจานหลักนั้น เชฟนำเสนอให้ได้เลือกอิ่มอร่อยตามความชอบ 2 เมนู ได้แก่ ‘รีซอตโตทรัฟเฟิลเสิร์ฟพร้อมปลาคอด’ ข้าวรีซอตโตนำไปปรุงในสไตล์ญี่ปุ่นกับเห็ดทรัฟเฟิลและมิโซะ เสิร์ฟพร้อมกับปลาคอดที่ครัสต์โดยรอบด้วยปลาโอแห้ง สาหร่าย และเกล็ดขนมปัง นำไปอบจนหอมและกรอบ เสิร์ฟมาพร้อมกับผักดอง และโฟมน้ำซุปดาชิ

หรือหากใครที่ชื่นชอบเนื้อ สามารถเลือกดื่มด่ำกับสเต็กเนื้อชุ่มฉ่ำ ‘ฟิเลมิยองและโพเลนต้าเห็ดทรัฟเฟิล’ เนื้อเทนเดอร์ลอย เสิร์ฟมาพร้อมกับโพเลนต้าข้าวโพดที่ปรุงพิเศษผสมเห็ดทรัฟเฟิล เพื่อเพิ่มรสชาติและกลิ่นหอม รับประทานคู่กับสตูว์เห็ด และแรดิชิโอย่าง

ความพิเศษของอาหารจานหลัก ไม่เพียงแต่วัตถุดิบที่เราเลือกใช้ เชฟยังได้ใส่ใจในทุกขั้นตอนของการปรุงอาหาร โดยจะนำเมนูอาหารจานหลักมาเสิร์ฟด้วยตัวเอง พร้อมบรรจงสไลด์เห็ดทรัฟเฟิลลงบนอาหารจานหลักของคุณ ซึ่งเรียกได้ว่าเป็นการบริการสุดเอ็กซ์คลูซีฟ และยังเป็นอีกหนึ่งวิธีการทำอาหารที่สามารถดึงเอกลักษณ์ความหอมของเห็ดทรัฟเฟิลให้คุณได้สัมผัสได้เป็นอย่างดีอีกด้วย

ปิดท้ายชุดอาหารสุดประทับใจนี้ด้วยเมนูขนมหวาน ที่เสิร์ฟความอร่อยมาถึง 3 สไตล์ในจานเดียว ได้แก่ ‘เครมบรูเล่กลิ่นเห็ดทรัฟเฟิลและวานิลลา’ เสิร์ฟมาพร้อมกับแยมแบล็กเบอร์รี่, ‘แปง เปอร์ดู’ หรือ เฟรนช์โทสต์สไตล์ฝรั่งเศสราดด้วยแอปเปิ้ลผัดกับเห็ดทรัฟเฟิล อบเชย และครีม และ ‘ไอศรีมทรัฟเฟิลโฮมเมดและฟัดจ์’ โรยหน้าด้วยวอลนัท คาเคานิบส์ และซอลท์เท็ดคาราเมล พิเศษสุดด้วย ‘ช็อกโกแลตทรัฟเฟิล’ ที่จะมอบให้เป็นของขวัญสำหรับแขกคนพิเศษอีกด้วย

ชุดอาหารสุดหรู 5 คอร์สจากเห็ดทรัฟเฟิล ราคาสุทธิ 2,950 บาท นอกจากนี้ เรายังมีแพ็คเกจไวน์แพริ่ง ในราคาสุทธิ 3,750 บาท สำหรับท่านที่ต้องการรับประทานแบบอะลาคาร์ต สามารถเลือกอิ่มอร่อยได้กับเมนูอาหารจานหลัก ในราคาสุทธิ 1,250 บาท และเมนูขนมหวาน ในราคาสุทธิ 450 บาท

ห้องอาหารและบาร์ฮอไรซัน ตั้งอยู่บนดาดฟ้าชั้น 34 ของโรงแรมฮิลตัน พัทยา เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 17.00 น. – 01.00 น. สำหรับดื่ม และ 18.00 น. – 23.00 น. สำหรับรับประทานอาหาร

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งสำหรับรับประทานอาหารได้ที่เบอร์โทรศัพท์ 038 253 000 หรือไลน์ไอดี @hiltonpattaya หรืออีเมล์ BKKHP.PATTAYA.HORIZON@hilton.com