

ห้องอาหารแฟลร์ โรงแรมฮิลตัน พัทยา ชวนคุณลิ้ม ลองเมนูรสชาติจัดจ้านจากประเทศอินโดนีเซีย



‘อินโดนีเซีย’ ประเทศที่ถูกขนานนามว่า ‘มรดกแห่งเส้นศูนย์สูตร’ ประกอบไปด้วยหมู่เกาะน้อยใหญ่กว่า 17,500 เกาะ เป็นอีกหนึ่งประเทศที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ศิลปะ ดนตรี สถาปัตยกรรม และอาหาร โดยอาหารของอินโดนีเซียนั้น จะแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค และยังได้รับอิทธิพลจากหลายประเทศ ได้แก่ อินเดีย ตะวันออกกลาง ยุโรป และจีน เอกลักษณ์ของอาหารของอินโดนีเซียคือรสชาติเผ็ดร้อนจากเครื่องเทศ และสมุนไพรหลายชนิด ห้องอาหารแฟลร์ โรงแรมฮิลตัน พัทยา ขอเชิญชวนคุณลิ้มรสความอร่อยแบบต้นตำรับของเมนูอาหารอินโดนีเซีย ตลอดเดือนกรกฎาคม 2562 ถึงเดือนกันยายน 2562 นี้

เมนูอาหารที่เซฟได้คัดสรรมาให้คุณได้ลิ้มลอง ได้แก่

- หมี่โกเร็ง ผัดหมี่รสเผ็ด ที่เซฟเลือกใช้เส้นหมี่ข้าว นำมาผัดกับพริกแกงอินโดนีเซีย กุ้ง หมึก หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์ แครอท ถั่วลันเตา ถั่วงอก ราคาสุทธิ 450 บาท
- เรนดังเนื้อ เนื้อออสเตรเลียติดมัน ผัดกับเครื่องแกงอินโดนีเซีย เคี้ยวกับกะทิ และนำไปตุ๋นจนเข้าเนื้อ ให้รสสัมผัสนุ่มเปื่อย และชุ่มฉ่ำไปด้วยเครื่องแกง รสชาติหวานปนเผ็ดด้วยเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมกับโรตีสีแผ่นนุ่ม ราคาสุทธิ 650 บาท
- นาซีโกเร็ง หรือข้าวผัดอินโดนีเซียอันเลื่องชื่อ เป็นข้าวผัดที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว รสชาติจัดจ้านด้วยพริกแกงสไตล์อินโดนีเซีย เสิร์ฟมาพร้อมกับกุ้งลายเสือย่าง ไข่ดาว ข้าวเกรียบกุ้ง และหอมเจียว ราคาสุทธิ 550 บาท

- ไก่สะเต๊ะและสลัดกาโตกาโด สลัดสไตน์อินโดนีเซีย ประกอบไปด้วย กรีนโอ๊ค หอมแดง แครอท แดงกว่า ถั่วลิสงคั่ว หัวผักกาดแดง ไข่นกกระทา ข้าวเกรียบ ถั่วลิสงคั่ว ราดด้วยซอสถั่วสูตรพิเศษ ที่มีรสชาติเหมือนซอสสะเต๊ะ ผสมผสานกับกลิ่นของผงกะหรี่ ราคาสุทธิ 450 บาท

ห้องอาหารแฟลร์ ตั้งอยู่บนชั้น 15 ของโรงแรมฮิลตัน พัทยา เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 22.30 น.
สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง โทร 038-253-000 หรือไลน์ไอดี @hiltonpattaya