อินเตอร์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท ร่วมกับ โตโยต้า คัมรี มอบเอกสิทธิ์เหนือระดับให้ลูกค้าคนพิเศษ ลิ้มลองอาหารญี่ปุ่น ดินเนอร์ เอ็กซ์คลูซีฟ ผสมกลิ่นไอทะเล ฝีมือการปรุงชั้นเยี่ยมจากเชฟมิชลินระดับ 2 ดาว “อัทซึชิ ทาคาฮาชิ”

อินเตอร์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท ร่วมกับ โตโยต้า คัมรี จัดเอ็กซ์คลูซีฟดินเนอร์ ประเดิมเปิดประสบการณ์ความอร่อยระดับพรีเมี่ยม ริมชายหาด กับงาน “Hua- Hin Powerful & Calm Journey Driven By Camry” โดย “อัทซึชิ ทาคาฮาชิ” (Atsushi Takahashi) เชฟมิชลินระดับ 2 ดาว ที่บินตรงจากฮ่องกง มารังสรรค์อาหารญี่ปุ่นมื้อค่ำชั้นเลิศ เนรมิตริมหาดหน้าโรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท ให้กลายเป็นบรรยากาศดินเนอร์สุดโรแมนติก คลอเคล้าด้วยเพลงแจ๊สเบาๆ จากศิลปินคุณภาพกีตาร์ เดอะวอยซ์ไทยแลนด์ พร้อมชวนลูกค้าคนพิเศษของโตโยต้า คัมรี ร่วมลิ้มลองความอร่อยในครั้งนี้

โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท ได้เตรียมจัดกิจกรรมสุดพิเศษประจำปีขึ้น ด้วยการเชิญมิชลินสตาร์ระดับโลก มามอบประสบการณ์สุดเอ็กซ์คลูซีฟให้กับลูกค้าอย่างต่อเนื่องทุกปี โดยในปีนี้ ทางโรงแรมฯ และโตโยต้า คัมรี ขอมอบความพิเศษเหนือระดับให้กับลูกค้าคนพิเศษของโตโยต้า คัมรี ด้วยการเชิญเชฟมิชลินระดับ 2 ดาว กับประสบการณ์การเป็นเชฟมาถึง 20 ปี “อัทซึชิ ทาคาฮาชิ” จากร้านคาชิวายะ สาขาฮ่องกง มาโชว์ฝีมือการปรุงอาหารเลิศรสแบบเอ็กซ์คลูซีฟ เพื่อมอบประสบการณ์พิเศษสุดให้กับลูกค้าอย่างสุดฝีมือ ด้วยเอกลักษณ์การสร้างสรรค์เมนูตามวัตถุดิบของฤดูกาลต่างๆในท้องถิ่น ให้ออกมาเป็นงานศิลปะที่งดงาม ละเอียดอ่อน และสรรหาวัตถุดิบใหม่ๆ เพื่อมาเป็นแรงบันดาลใจในการปรุงอาหารอยู่เสมอ ตลอดจนการคงรสชาติแบบออริจินัล คงความเป็นตัวตนของร้านให้ได้มากที่สุดจนทำให้ร้าน คาชิวายะ ฮ่องกง เป็นร้านอาหารระดับ มิชลินสตาร์สองดาว ตั้งแต่ปีแรกที่เปิดร้านในปี 2559 จนถึงปัจจุบันนี้

ค่ำคืนสุดพิเศษ โดยมื้อค่ำสุดพิเศษ ที่สร้างความประทับใจให้ลูกค้าคนพิเศษ ท่ามกลางบรรยากาศโรแมนติกริมชายหาด คลอเคล้าด้วยเพลงแจ๊สเบาๆ จากศิลปินคุณภาพกีตาร์ เดอะวอยซ์ไทยแลนด์ โดยดินเนอร์ที่รังสรรค์จากเชฟอัทซึชิ ทาคาฮาชิ จัดสรรเมนูเอ็กซ์คลูซีฟถึง 7 คอร์ส

เชฟอัทซึชิ ทาคาฮาชิ กล่าวว่า “ดินเนอร์คอร์ส 7 เซ็ต ครั้งนี้ ผมได้นำเสนอเมนูญี่ปุ่นผสมกลิ่นไอทะเล จากวัตถุดิบโดยซีฟู้ดบางอย่างเราได้ใช้วัตถุดิบจากแหล่งท้องถิ่นในไทย เพื่อให้เข้ากับบรรยากาศริมชายหาดและได้ความสดใหม่ นำมาผสานเข้ากับความดั้งเดิมแบบญี่ปุ่นแท้ๆ สำหรับรสชาติอาหารจะไม่มีการปรับเปลี่ยนไปจากเดิมเป็นอันขาด เพราะอยากให้ลูกค้าได้สัมผัสรสชาติเหมือนที่ได้รับประทานที่ร้านคาชิวายะ ฮ่องกง จริงๆ นอกจากนี้ทุกจานเน้นทำอย่างละเอียดอ่อนใช้ฝีมือคนทำล้วนๆ ไม่ผ่านการใช้เครื่องมือใดๆ ไม่ว่าจะเป็นการปั่น หั่น สับ ซอย เพื่อให้คงรสชาติของอาหารไว้มากที่สุด โดยเคล็ดลับของทุกคอร์ส คือการใช้ซุปสูตรพิเศษที่มีกลิ่นหอมของสาหร่ายคอมบุที่ส่งตรงมาจากญี่ปุ่น ในการเป็นเบสทำน้ำซอสต่างๆ พร้อมจับคู่เสริฟกับสาเกญี่ปุ่นให้เข้ากับรสชาติของแต่ละเมนู”

สำหรับเมนูที่เชฟนำเสนอให้ได้ลิ้มลองเริ่มต้นที่ เมนูเรียกน้ำย่อย Semi boiled tiger prawn with miso vinegar sauce- กุ้งไซส์จัมโบ้ เนื้อสดแน่น นำมาต้มแบบพอดีๆ โรยด้วยไข่ปลาคาร์เวียร์ ราดด้วยวิเนก้ามิโซซอส เสริฟคู่กับสาเก tatenokawa junmai daiginjo miyama nishiki nakadori, ต่อด้วยเมนูซุปซึ่งเป็นเมนูไฮไลท์ของดินเนอร์เซ็ตที่เชฟภูมิใจ พรีเซนต์ เพราะได้โชว์รสชาติของน้ำซุปสูตรพิเศษของเชฟแบบเต็มๆ กับ Crabmeat ball with Shiitake mushroom in light broth- ซุปปูและเห็ดชิตาเกะ เนื้อปูอัดแน่นบรรจงตัดเป็นสี่เหลี่ยม พร้อมน้ำซุปรสอร่อยหอมหวาน จากปูสดๆ และมีกลิ่นน้ำซุปที่เป็นเอกลัษณ์เฉพาะตัวจากสาหร่ายคอมบุที่อิมพอร์ตจากญี่ปุ่น เสริฟคู่กับสาเกอุ่นอย่าง Kirinzan Junmai Green bottle, ถัดมากับเมนูซาชิมิ Catch of the day with special soya sauce and plum puree -ที่มีทั้งปลาทูน่า ปลาหิมะ และปลาหมึกรสละมุน เมนูนี้มีกิมมิคตรงที่เนื้อปลาแต่ละชนิดจะจิ้มซอสไม่เหมือนกัน คือปลาทูน่าจิ้มซอสโชยุสูตรพิเศษรสกลมกล่อม ส่วนปลาหมึกและปลากระพงจะจิ้มซอสลูกพลัมรสอมเปรี้ยว เมนูนี้เสริฟคู่กับสาเกผลไม้ Kariho Rokushu Junmai Ginjo, ต่อด้วยเมนูซูชิ Marinated bamboo sprout, mackerel sushi and octopus with miso ;- ซุชิหน้าปลาซาบะ มาพร้อมกับปลาหมึกราดซอสมิโซะ และหน่อไม้ดอง ทุกอย่างเข้ากันได้ดีอย่างลงตัว เสริฟคู่พร้อมกับสาเกที่มีกลิ่นหอมรสเบาอย่าง BIJOFU Junmai Daiginjo HINA , ไปต่อกับเมนูย่าง Grilled tilefish topped with sea urchin -ปลาไทล์ย่างหอมๆ ท็อปด้วยหอยเม่นเนื้อเนียนนุ่ม เสริฟคู่กับสาเกกลิ่นผลไม้รสเบา Masumi-Junmai Ginjo Yawaraka Type 1, ต่อด้วยเมนูจานหลัก Cooked rice with scallop, Shiitake mushroom and dried shrimp – ข้าวอบทรงเครื่องหอมกลิ่นหอยเชลล์และเห็ดหอมสด และได้รสชาติเข้มข้นจากกุ้งแห้ง เสริฟคู่กับสาเกพรีเมี่ยมอย่าง Masumi-Karakuchi Gold และปิดท้ายด้วยเมนูของหวาน Japanese Mugwort เนื้อแป้งโมจินุ่มเหนียวกำลังดีที่ผสมกับสมุนไพรญี่ปุ่น Japanese Mugwort นำมาห่อถั่วแดงบดรสชาติหวานมัน ตบท้ายด้วยผลไม้ราดด้วยเจลลี่ซอสได้กลิ่นหอมจากน้ำผึ้ง

ติดตามกิจกรรมพิเศษต่างๆ ของอินเตอร์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท ได้ทาง
www.intercontinental.com/huahin