

# ก๋น • ดม

พจนานุกรม • วันศุกร์ที่ 17 พฤศจิกายน พ.ศ. 2560

www.posttoday.com

ภาพ : เสกสรรค์ โธมัส



นึ่งซีลอย่างมีสไตล์  
@ พอร์ค คาเฟ่

# Eating Out

## Hang out

เรื่อง อดิษฐ์ อารต  
ภาพ เสกสรรค์ โสจิธรานุกูล

ที่พักใหม่ล่าสุดของร้านแองเจลาดี ชื่อเพ่ ฟอรัค คาเฟ่ (4K Cafe) มาหมาดๆ เลยอยากชวนผู้อ่านไปนั่งหมุดนั่งชิลๆ ในร้านบรรยากาศปลอดโปร่ง ภายใต้คอนเซ็ปต์ คาเฟ่ ดีไซน์สุดชิค ซึ่งตอบใจพวคนเมืองได้อย่างลงตัว

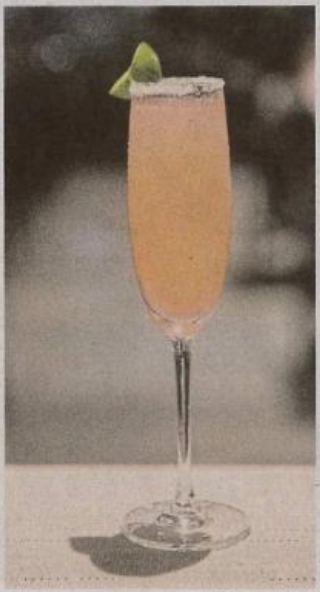
ฟอรัค คาเฟ่ คือร้านอาหารชิกแองเจลาดีแห่งใหม่ล่าสุด ของโรงแรมในเครือโครสซูไวน์ กลุ่มซีทีเอสเทลดีไซน์น้องใหม่ของเมืองไทย ตัวร้านตั้งอยู่ภายในโรงแรมโครสซูไวน์ กรุงเทพฯ สุขุมวิท ซึ่ง อดิษฐ์ วงศ์ไวยโรจน์ ผู้บริหารตั้งเป้าให้เป็นแฟล็กชิปในเครือโครสซูไวน์ แห่งแรกในกรุงเทพฯ โดยเน้นรูปแบบที่ชิคๆ ดูทันสมัย แม่งไวด้วยกลิ่นอายอินดี้เทรียล โดยการใช้สีตัดกับไอเท็มตกแต่งสีฟ้าเทอร์ควอยซ์ สะท้อนถึงคอนเซ็ปต์ "พักชิล เพลิน" (Stay, Chill, Enjoy) ซึ่งเป็นคอนเซ็ปต์หลักของ โครสซูไวน์ อยู่แล้ว

สังเกตจากการตกแต่งโดยรวม จะเห็นได้ว่ามีความพิถีพิถันในการเลือกเฟอร์นิเจอร์ โทนสี และดีไซน์ เพื่อให้ถูกใจคนรุ่นใหม่ และยังผสมผสานความสนุกสนานด้วยบรรยากาศที่เป็นกันเอง แดงเดินทางได้

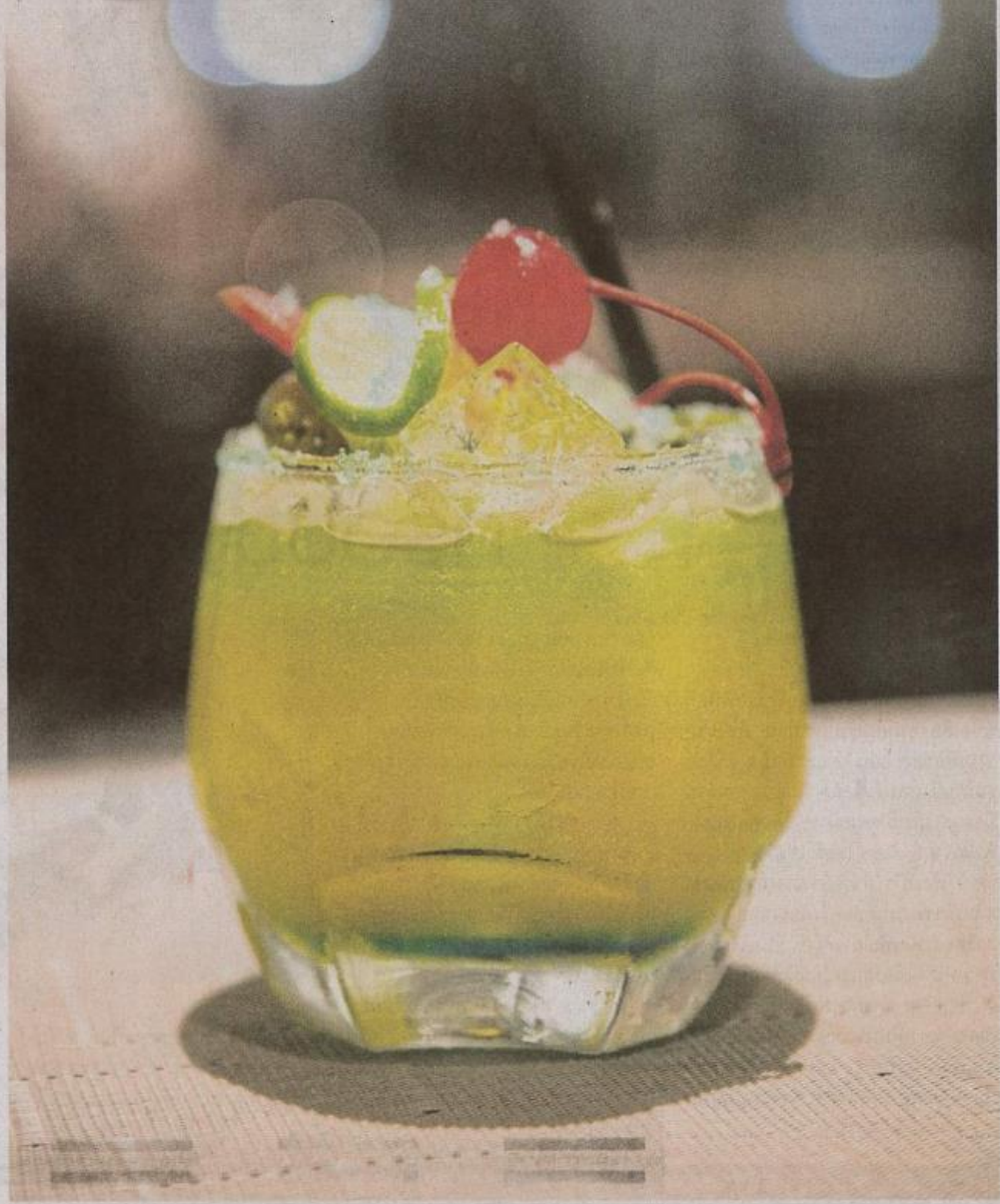


สะดวก เพียง 300 เมตรจากสถานีรถไฟฟ้ามหานคร

ภายในฟอรัค คาเฟ่ สามารถรองรับลูกค้าได้ถึง 100 ที่นั่ง โดยแบ่งเป็น 3 โซน คือ ห้องอาหารอินดอร์ พื้นที่กว้างขวางนั่งสบาย โซนเอาท์ดอร์แบบเปิดโล่งให้นั่งจับกาแฟ คูยงาน หรือชิลกับอาหารจานอร่อย โดยมองเห็นสวนสไตล์ทรอปิคอลเพลินๆ และส่วนของฟอรัค บาร์อีก 20 ที่นั่ง พร้อมโซนแองเจลาดี ที่มีบาร์ขนาดพอดี ให้บาร์เทนเดอร์ได้มีกิจกรรมดื่มแก้วโปรดให้ลูกค้าได้อย่างใกล้ชิด และยังมีการเล่นเกมต่างๆ หลายชนิดให้ได้เลือกสนุกตลอดค่ำคืนด้วย



# นั่งชิลอย่างมีสไตล์ @ ฟอรัค คาเฟ่



ชิม

ตามด้วย "สปาเกตตีต้มยำซีฟู้ด" สปาเกตตีจานแซ่บที่ถึงเครื่องต้มยำแบบแท้ๆ เส้นเหนียวนุ่ม กุ้งเนื้อแน่น หอยแมลงภู่ตัวโตพอดีคำ การันตีว่าได้ลองแล้วอร่อยแซ่บเวอร์แน่นอน

"กริลล์ แซลมอน" ปลาแซลมอนสดๆ อิมพอร์ตจากนอร์เวย์ นำไปย่างจนหนังกรอบนอก แต่เนื้อในยังนุ่มชุ่มฉ่ำ ราดด้วยซอส 2 สไตล์ที่เลือกได้คือ ซอสเทรียลิกหรือซอสพริกหยวก

อีกเมนูคือ "สเต็กเนื้อสตริปโลน" ที่ใช้เนื้อชั้นเลิศนำมาย่างให้สุกก่ำลึงพอดี จนได้เนื้อนุ่มลิ้น ราดด้วยซอสสแควซซิมซัน ไทย!



คอนเซ็ปต์อาหารจะเป็นเมนูสไตล์ไทยที่ทันสมัยหลากหลาย คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพดี เพื่อนำมาปรุงโดยเชฟมากประสบการณ์ที่สร้างสรรค์ได้ทั้งเมนูอาหารไทยและเมนูนานาชาติ

เมนูไฮไลต์จานแรกคือ "ข้าวผัดปลาทุกรีกสด" ถือเป็นเมนูยอดฮิตของคนไทยที่นำมาทำใหม่ ด้วยรสชาติที่คัดสรรมาอย่างดี ใช้ปลาทุกรีกสดจากแม่กลอง พร้อมน้ำซุปลือให้เป็นเมนูสไตล์ฟิวชั่นแบบตะวันตกผสมผสานตะวันออก จนได้รสชาติที่ถูกต้องปากนัก

อร่อยเวอร์ นอกจากนี้ยังมีเมนูอร่อย เช่น โครสซูไวน์ เอเชียน แร็ป ลาบหมูทอด พิซซ่าหน้าโล้ววี่ ซีซาร์สลัด ฯลฯ ให้เลือกอีกมากมาย รวมทั้งขนมสองเมนูเด็ดอย่าง ที่จามิส และข้าวเหนียวมะม่วงด้วย (ราคาอาหารเริ่มที่ 150 บาท++)

บรรยากาศดีแบบนี้ต้องต่อยด้วยเครื่องดื่มสักแก้วสองแก้ว ขอแนะนำคือค็อกเทลเลย แก้วแรก The Barbadian Pirate สีเขียวใส มีส่วนผสมของ รัม ลิควอร์ น้ำส้มเปรต น้ำเล้ารส

น้ำมะนาว เหล้าสมุนไพร์ และน้ำเชื่อม

ตามด้วย X2 Secret สีชมพูทับทิม มีส่วนผสมของ บรัมดี วอดก้า น้ำแครนเบอร์รี่ น้ำมะนาว และเหล้าสมุนไพร์ ต่อด้วย Green Vibe แก้วนี้ผสมวอดก้า ทริปปี้เบลเชก แอปเปิ้ลกรีนทรี และโซดา

ปิดท้ายด้วย Margarita Sparkling แก้วสีชมพูหวาน มีส่วนผสมของ เทกิล่า ทริปปี้เบลเชก น้ำเชื่อมกลิ่นสตอร์เบอร์รี่ และโซดา แล้วดื่มด่ำกับบรรยากาศสบายๆ ของร้านจนถึงตีง ฟังเพลงบรรเลงที่เปิดคลอเบาๆ ไปด้วยก็จบค่ำคืนด้วยความแฮปปี้แล้ว

ฟอรัค คาเฟ่ อยู่ที่ชั้น 1 โรงแรมโครสซูไวน์ กรุงเทพฯ สุขุมวิท (ซอยสุขุมวิท 52) เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 06.00-24.00 น. โทร. 02-331-9091 ต่อ ฟอรัค คาเฟ่ และ FB : 4K Cafe หรือ FB : X2 Vibe Bangkok Sukhumvit Hotel