

## PARK SOCIETY RESTAURANT & BAR DELICIOUS MODERN WESTERN STYLE

ห้องอาหารสุดหรูในวิวสูงสุดของย่านถนนสาทร ที่ผู้มาเยือนจะได้สัมผัสกับทิวทัศน์สวยงามใจกลางกรุงเทพฯ และเต็มอิ่มไปกับอาหารหลากหลายที่คัดสรรมาแล้วอย่างดีเพื่อเติมเต็มบรรณรสให้ผู้บริโภคได้สูงสุด

เรื่อง : บุญชัย เลิศวิทย์ประคิมฐ์ • ภาพ : ฐิติพันธ์ กล้วยตาม

ใครที่ชื่นชอบอาหารสไตล์ตะวันตกที่เป็นลักษณะเมนูเซต แต่ก็อยาก  
รับประทานอาหารแบบแชนร์ริงเหมือนคนไทย ในบรรยากาศที่หรูหราระดับ  
ไฮเอนด์ ก็ต้องขอแนะนำ พาร์ค โซไซตี้ (Park Society Restaurant & Bar)  
ห้องอาหารที่จะทำให้ทุกคนที่เข้ามาสัมผัสรู้สึกตื่นเต้นกับทิวทัศน์ยามราตรี  
ของกรุงเทพฯ ที่ช่วยเพิ่มเสน่ห์ให้กับห้องอาหารนี้

ภายในห้องอาหารได้รับการตกแต่งในแบบโมเดิร์นสไตล์ โดยได้รับ  
แรงบันดาลใจมาจากอาซูไฟ หนึ่งใน 5 อาศูตามคอนเซ็ปต์การตกแต่ง  
โรงแรม คือ โลหะ ไม้ ดิน น้ำ และไฟ ที่ซ่อนกิมมิกความสดใสเอาไว้ด้วย  
ก้าวแรกที่เดินเข้ามาในห้องอาหารแห่งนี้ โซนแรกจะเป็นโซนที่เรียกว่า  
Chef's Table ที่จะมองเห็นเชฟปรุงอาหารให้เห็นกันต่อหน้า และสามารถ

พูดคุยกับเชฟถึงขั้นตอนการปรุงอาหารแต่ละเมนูได้ด้วย เมื่อเดินผ่านเข้า  
มาอีกห้องหนึ่ง ซึ่งเป็นห้องใหญ่ ก็จะเป็นโต๊ะที่นั่งที่มีความเป็นส่วนตัว  
มองเห็นทิวทัศน์ยามค่ำกันได้ชัดเจน ไม่ว่าจะนั่งอยู่มุมใด  
ของห้อง ซึ่งทั้งหมดนี้จะอยู่ในโซนอินดอร์ที่รองรับ  
ลูกค้าได้ 60 คน ขณะที่โซนเฮลด์คอร์ ซึ่งเป็น  
โซนสำหรับนิกคิม หรือผู้ที่อยากสัมผัสกับ  
อากาศธรรมชาติและทิวทัศน์อย่างใกล้ชิด  
สามารถรองรับลูกค้าได้อีกกว่า 60 คน  
แต่ก่อนที่จะไปนั่งจิบเครื่องดื่ม  
เย็นๆ ชมวิวเมืองหลวง ก็ขอเข้ามา





อิมเมกับอาหารกันก่อน โดยเมนูที่ห้องอาหารนี้จะมีทั้งแบบ A La Carte และ Menu Set แต่ที่น่าสนใจไปกว่าก็คือ การจัด Menu Set ที่มาในรูปแบบ Whole Table Sharing Concept ที่เชฟจะเสิร์ฟอาหารตามจำนวนคน เป็นลักษณะแชร์ริง ซึ่งทำให้ทุกคนรับประทานอาหาร

Tajima Wagyu หรือ สเต็กเนื้อวากิว ที่หมักด้วยเครื่องเทศแล้ว จึงนำไปย่างให้สัมผัสเนื้อวักที่นุ่มลิ้นชุ่มไปด้วยน้ำเกรวี่สูตรพิเศษของห้องอาหาร

ได้อย่างสนุกสนานมากขึ้น โดยเมนูเด็ดจานแรกที่จะแนะนำคือ Risoto Tom Yum หรือ ข้าวผัดต้มยำสไตล์อิตาเลียน ที่เชฟนำข้าวอาร์บอร์โอะไปผัดกับเห็ดและซอสต้มยำ ก่อนแต่งด้วยฟองกะทิและกุ้งลายเสือตัวโตเนื้อแน่นรสชาติเข้มข้นหอมเนย เมนูนี้ต้องรับประทานตอนอุ่นๆ จะอร่อยที่สุดทีเดียว

Alaskan Crab อีกเมนูที่มีจุดเด่นอยู่ที่เจลลีสครีมเข้มข้นที่ราดมาในจานเมื่อรับประทานคู่กับเนื้อปูอลาสก้าชิ้นโต พร้อมกับอะโวคาโดและมะเขือเทศรวมถึงแครอทแผ่นบาง ให้รสชาติกลมกล่อมและหอมขึ้นจุก และหากใครที่ชื่นชอบการรับประทานเนื้อวากิวด้วยแล้ว พลัดไม่ได้กับเมนูที่เรียกว่า Tajima Wagyu หรือ สเต็กเนื้อวากิว ที่หมักเครื่องเทศแล้วจึงนำไปย่างจนหอม ได้เนื้อสัมผัสนุ่มลิ้นที่ชุ่มฉ่ำด้วยน้ำเกรวี่สูตรพิเศษ และยังได้กลิ่นหอมอ่อนๆ ของเห็ดทรัฟเฟิล ทำให้รู้สึกเพลิดเพลินกับการรับประทานอาหารมื้อนี้เป็นที่สุด ซึ่งหลังจากอิมเมอร่อยกับเมนูจานเด็ด ถ้าใครยังไม่เต็มอิมเมกับหัวที่หนามค่าสิน ก็สามารถสั่งเครื่องดื่มรสชาติละมุนอย่าง The John และ Bright & Early มาหนึ่งคิมกันต่อที่โซนเฮคคอร์ด ที่มีเครื่องดื่มอีกมากมายพร้อมเสิร์ฟให้ทุกคนได้มีความสุขในทุกค่าสิน **M**

**Park Society Restaurant & Bar**

ตั้งอยู่บนชั้น 29 โรงแรม โซฟีเทล โซ แบงคอก ถนนสาทรเหนือ เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18.00-22.30 น.

โทร. 0-2624-0000

เว็บไซต์ [www.sofitel-so-bangkok.com](http://www.sofitel-so-bangkok.com) หรือ [Facebook.com/SOsoffitelbangkok](https://www.facebook.com/SOsoffitelbangkok)



**Joost Bijster  
Chef de Cuisine**

เป็นเชฟชาวเนเธอร์แลนด์ที่มีประสบการณ์การเป็นเชฟอยู่ในร้านอาหารระดับมิชลินสตาร์ บวกกับประสบการณ์ที่มีมานานกว่า 14 ปี ซึ่งทุกเมนูที่เชฟได้รังสรรค์ขึ้นมา ล้วนได้รับการคัดสรรวัตถุดิบชั้นดี พร้อมกรรมวิธีการปรุงที่เน้นรสชาติความเป็นธรรมชาติของอาหารให้มากที่สุด เพื่อให้ผู้บริโภคได้เข้าถึงรสสัมผัสของอาหารที่แท้จริงและมีสุขภาพที่ดี

**เอกสิทธิ์เฉพาะผู้ถือบัตรเครดิตไทยพาณิชย์**

- ส่วนลด 20% สำหรับเมนู A La Carte หรือรับฟรี Warm Apple Tart 1 ที่ (สำหรับบัตร SCB PRIVATE BANKING และ SCB FIRST)

วันนี้-31 กรกฎาคม 2559

