



เชิญมาทาน Spa Cuisine ที่ The Dining Room สุขุมวิท 11

President Solitaire เป็นโรงแรมหรูตั้งอยู่ย่านใจกลางกรุง จุดเด่นของโรงแรมนี้นอกจากจะมีนันทาสปา สปาสุขภาพ ที่มีทริทเมนต์เด่นเป็นการนวดผสมผสาน 3 รูปแบบ ได้แก่ การนวดไทยราชสำนัก นวดน้ำมันหอมระเหย นวดสวีดิช รวมทั้งทริทเมนต์ที่เกิดจากการผสมผสานความรู้ศาสตร์โบราณของอเมริกันอินเดียน คือ การนวดหินร้อนภูเขาไฟผสานหินเย็นแล้ว

ภายในพื้นที่โรงแรม ยังเป็นที่ตั้งของร้านอาหาร The Dining Room ซึ่งเปิดให้บริการมานานพร้อมกับโรงแรม ด้วยเมนูอาหารนานาชาติ นำโดยอาหารไทย เอเชีย ยุโรป อเมริกัน อเมริกาใต้ ทางร้านยังไม่ลืมสอดแทรกรายการอาหาร Spa Cuisine ไว้สำหรับกลุ่มคนรักสุขภาพและลูกค้าที่เข้าร่วมโปรแกรมสปาทุกคนด้วย

คุณวินัย ตริธรา ผู้ช่วยเชฟใหญ่ของร้านให้ข้อมูลกับเราว่า "ปัจจุบัน Spa Cuisine หรือ Health Cuisine ของร้านมีอยู่ไม่ต่ำกว่า 20 รายการ แบ่งออกเป็นรายการประเภทสลัด ซุป เมนคอร์ส และของหวาน แม้จุดประสงค์หลักจะจัดขึ้นเพื่อให้บริการลูกค้าที่เข้ารับบริการสปาเป็นสำคัญ แต่ด้วยความที่เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ จึงทำให้ได้รับความนิยมจากลูกค้าท่านอื่นๆ ด้วย"





Fish's Devil



Harvest Pumpkin Soup & Garlic Soup

สำหรับรายการอาหารที่ผู้ช่วยเชฟใหญ่ของร้านแนะนำกับเราในครั้งนี้ แม้จะมีชื่อเป็นภาษาอังกฤษ แต่ส่วนใหญ่ใช้วิธีการปรุงในสไตล์ฟิวชั่น คือ ผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมเอเชียและยุโรปเข้าด้วยกัน อาทิ **Fish's Devil** รายการสลัดที่มีส่วนผสมของปลาแซลมอนรมควัน ผักใบเขียว หอมใหญ่ พริกหวาน โรยหน้าด้วยบล๊อคโคลี่แห้งโฮมเมด ใช้วาซาบิซอสโรยตกแต่งรอบจาน รับประทานแซ่เย็นอร่อยขึ้นใจ **Harvest Pumpkin Soup & Garlic Soup** ซุปฟักทองสีเหลืองอ่อนๆ ที่มีส่วนผสมของจันทน์เทศหอม(เครื่องเทศชนิดหนึ่ง) และกระเทียม ที่มีสรรพคุณลดไขมันในหลอดเลือด ช่วยลดความดันโลหิตสูง รายการนี้มีครบทั้งรสชาติหวาน มัน เค็ม **Chicken in Cantaloupe Boat** อาหารจานสลัดผลไม้ ผสมด้วยไก่ย่าง เสริฟมาบน Cantaloupe Boat หรือผลแคนตาลูปหั่นเสี้ยวเป็นรูปเรือ **Orange Tea Poached Chicken** ออกได้จัดวางบนผักผักตามฤดูกาล จานนี้เป็นกวางตุ้งผัดน้ำมันหอย โรยหน้าด้วยพริกไทยและซอสชาส้ม โรยหน้าบนสุดด้วยเปลือกส้มขอย รสชาติกลมกล่อมแบบเอเชียผสมยุโรป **Soy Glazed Snapper** ปลากระพงย่างกับ ซอสถั่วเหลือง และซิง เสริฟพร้อมผักผัดและข้าวกล้อง อิ่มท้องได้ในจานเดียว

รายการที่น่าสนใจของร้าน The Dining Room ยังมีอีกหลายอย่างด้วยกัน อาทิ **Country Tomato Broth** น้ำต้มซุ้มะเขือเทศปลอดสารพิษ ปรุงรสด้วยขมิ้นและผักชี **Sugar Free Low Calorie Ice Cream** ไอศกรีมปลอดน้ำตาล ให้ปริมาณแคลอรีต่ำ

คุณวินัย ยังให้ข้อมูลเพิ่มเติมด้วยว่า รายการอาหารของร้านนานาชาติแห่งนี้ยังมีโอกาสให้บริการแก่ผู้ป่วยที่เข้าพักรักษาตัวอยู่ที่โรงพยาบาลบำรุงราษฎร์ โดยความร่วมมือกับทีมงานนักโภชนาการของทางโรงพยาบาล ทางร้านจะจัดเตรียมรายการอาหารที่เหมาะสมกับผู้ป่วยส่งไป

The Dining Room ตั้งอยู่ภายในโรงแรม President Solitaire ถนนสุขุมวิท ซอย 11 หากเดินทางด้วยรถไฟฟ้าบีทีเอสให้ลงสถานีนาออกทางประตู 3

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร.02-255-7200 หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ www.presidentsolitaire.com

Chicken in Cantaloupe Boat



Orange Tea Poached Chicken



Soy Glazed Snapper

