

Eat&drink

By: ลุงพุง
zathunman@gmail.com

Eat and drink สัปดาห์นี้ผมขอจับรถไฟฟ้าไปหาของอร่อยมาฝากอีก สัปดาห์ หลังจากอัมบุญ ในเทศกาลกินเจมาเรียบร้อยแล้ว โดยปลายทางใน ครั้งนี้ จะให้ทุกท่านได้ละทิ้ง แป้ง โปรตีนเกษตร หรืออะไรปลอมๆ ไว้เบื้องหลัง กลับคืนสู่ความสดชื่นของเนื้อสัตว์ ที่ถูกปรุงในสไตล์ไทยๆ ที่ทุกคนคุ้นเคย ... ถ้าพร้อมแล้ว เชื้อตัวรถไฟฟ้าเลือกปลายทางที่สถานี "ทองหล่อ" ความอร่อยรอคุณอยู่ที่นั่นแล้ว



เรามาถึงที่ Café de salil ช่วงเวลาหลังมือเช้า ไม่นานนัก ก่อนที่จะใช้เวลาไปกับการชมบรรยากาศ การตกแต่งแบบสเปนสไตล์โรงแรมที่ยอมรับว่าโดดเด่น และแปลกใหม่ สะอาดตา ขณะที่ชมบรรยากาศ เหลือๆ เราได้รู้อีกว่า ความแปลกใหม่อย่างมีสไตล์ ที่ว่านั้น ไม่ใช่เราคิดเองเออเอง เพราะที่นี่กำลังถูก นิตยสารฉบับหนึ่ง ใช้เป็นสถานที่ถ่ายแฟชั่น โดยมีนางแบบแถวหน้าของวงการกำลังโพสท่าอยู่ริมสระว่ายน้ำ กลางโรงแรม

ผมหลบฉากออกมาทันที ไม่ใช่เพราะกลัวจะถูก ตามไปเป็นนายแบบ ... แต่กลัวเค้าไล่!

พื้นที่ที่ย้ายตัวเองเข้ามาอยู่ใต้ชายคาของ Café de salil เพื่อเอนกายพักผ่อนหนึ่ง ชั่วโมงได้เริ่มฟังคำ ยืนยัน จากพนักงานว่า นี่ไม่ใช่เพชั่นเซตแรกของ Salil Hotel ซึ่งบอกตามตรงว่าความสวยงามของพื้นที่นั้น ทำให้ผมไม่แปลกใจเลย ที่ Salil Hotel จะถูกเลือกใช้ บรรยากาศและสิ่งอำนวยความสะดวกมากมายที่นี้ อย่างครบถ้วน บวกกับความเงียบสงบที่ทำให้ผู้มาเยือน เกือบลืมไปว่าตัวตึกจากร้านไปไม่ก็ร้อยเมตรนั้นเป็น ซอยทองหล่อที่แสนพลุกพล่าน



Café de salil

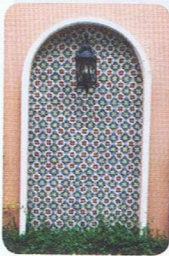
เล่นที่แห่งสเปน

ส่วน Café de salil ถูกแบ่งออกเป็น 3 โซน 3 อารมณ์ 3 บรรยากาศ เริ่มตั้งแต่ indoor ที่ตกแต่ง ภายในด้วยกระเบื้องหลากลวดลาย ลึกลับที่ คุณสลิลลา อติการบตี หรือคุณก้อย เลือกจากความชอบส่วนตัว ต่อมาโซน outdoor และระเบียงลม ชั้น 2 ให้ผู้มาเยือน ได้สัมผัสสัมผัสธรรมชาติ ท่ามกลางอ้อมกอดของอาคาร ทรงสวย

ร้านอาหารขนาด 60 ที่นั่งร้านนี้ ไม่ได้มีเพียง บรรยากาศที่ทำให้คุณลืมว่าอยู่กลางกรุง หากแต่ว่า เมนูอาหารไทยฟิวชั่น ต่างหาก ที่ตลอด 1 ปีกว่า ได้ ดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติและผู้คนละแวกนั้นมาเยือน อย่างไม่ขาดสาย เพราะนอกเหนือจากการคัดสรรวัตถุดิบ ระดับโรงแรมแล้ว การปรุง ดัดแปลง และผสมผสาน ส่วนผสมจากเมนูต่างๆ นั้น เรียกได้ว่าคนไทยมาทาน ยังตกหลุมรักอาหารไทยอีกครั้งเลยทีเดียว

ถ้าไม่เชื่อ ลองทาน "โรตีสายดำไข่ไก่" เป็นออริจินัล ตามด้วย "ทะเลพิโรธ" "ต้มยำผัดแห้ง" ตบท้ายด้วย "หมูผัดตะไคร้" อย่างที่ผสมชิมดูสิ เพียงแค่ 4 เมนูแค่นี้ก็เอาอยู่แล้ว

อย่าเพิ่งคิดว่า อาหารโรงแรมจะต้องแพงเสมอ ไปสิ หากต้องการเปลี่ยนบรรยากาศ เหมือนได้รีแลกซ์ ผักผ่อนอยู่ในรีสอร์ทสวยๆ และเพิ่มอรรถรสในมื้อ แอ็บบีมีล ผมเชื่อว่า คาเฟ่ เดอ สลิล เป็นอีกหนึ่งปลายทางสำหรับคุณอย่างแน่นอน **II**



อย่าเพิ่งลืมนึกถึงอาหารหลากหลายสัญชาติ ที่ เรียงราย รอการมาเยือนของคุณที่นี่เสียก่อนล่ะ เพราะ วันนี้ TASTE ชวนคุณมาทานอาหารไทย เตรียมที่ชูรูบซ์หรือกันได้เลย

หลังจากลงรถไฟฟ้า เข้าซอยทองหล่อ ให้มองหา ซ.ทองหล่อ 1 เอาไว้ ปลายทางของเราอยู่ในนั้น ร้าน ที่ว่าก็คือ ร้าน Café de Salil (คาเฟ่ เดอ สลิล) ร้าน อาหารไทยฟิวชั่น ประจำโรงแรม Salil Boutique Hotel นั่นเอง

ที่ตั้ง ชั้น 1 โรงแรม Salil Boutique Hotel ซ.ทองหล่อ 1
ราคาอาหาร 150-350 บาท
เวลา 06.00-22.30 น. ทุกวัน
โทร.0-2662-5480-3