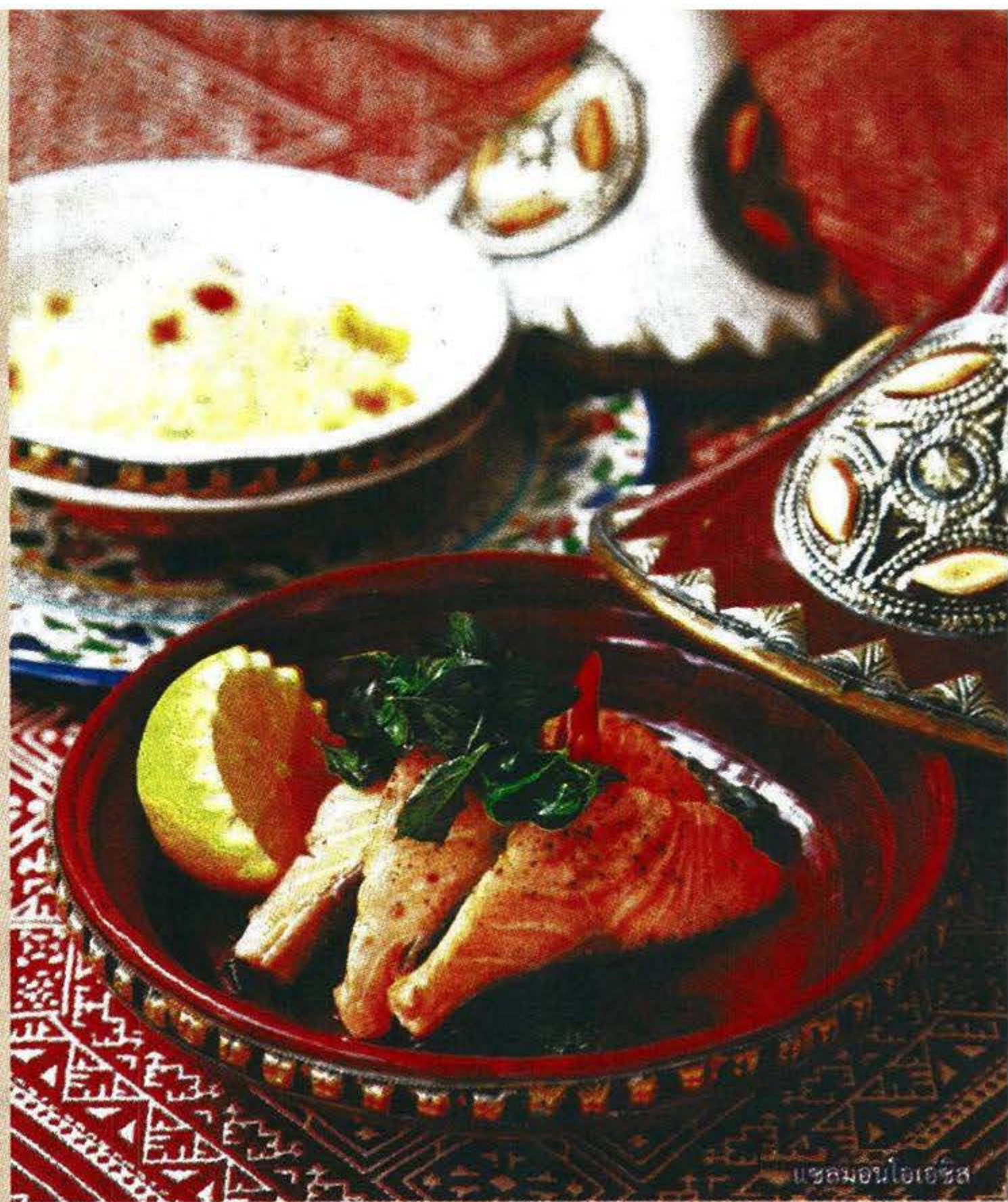


ชั้น มูน สตาร์



อาฟเตอร์นูนที



แซลมอนโอเอซิส

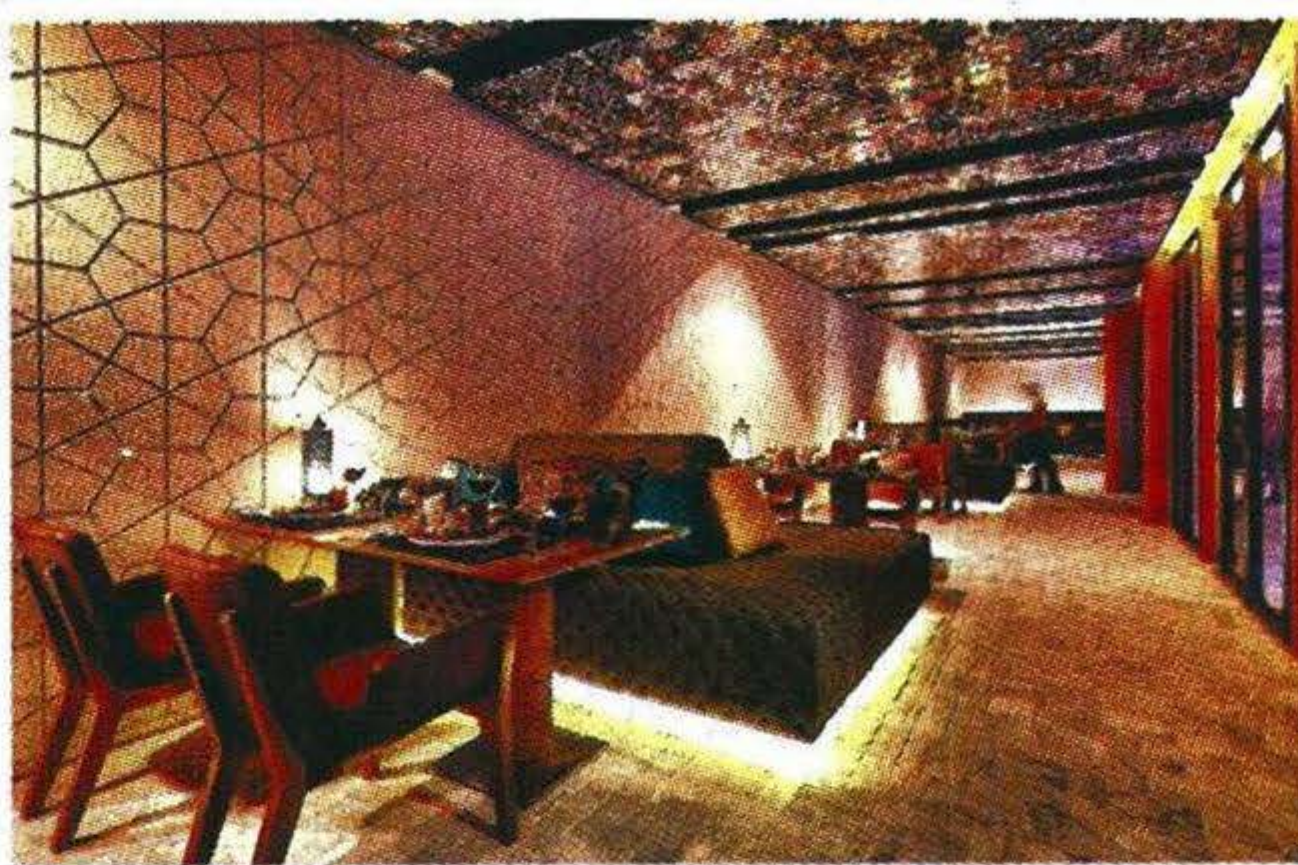
อัล ฮัมรา

พัตินรสนมร็อกโก

เวลาไปเที่ยวเมืองดากอากาฮ์ยาเอาแต่มั่งจัดเต็มซีฟู้ด แล้วเซลฟี่อย่างเดียวนะ เดี๋ยวนี้หัวหินมีอะไรให้ตื่นตาตื่นใจกันกว่านั้น โดยเฉพาะโรงแรมคอนเซ็ปต์ใหม่ๆ ผุดขึ้นมาให้เขาเที่ยวเข้าไปนอนกลิ้งกายพริบ อย่าง “มาราเกซ หัวหิน รีสอร์ท แอนด์ สปา” เชื่อว่าหลายคนคงเริ่มรู้จักกันบ้างแล้ว โรงแรมน้องใหม่อายุ 3 ขวบนิดๆ ไม่เพียงมีอัตลักษณ์ชัดเจนด้านสถาปัตยกรรมแบบนีโอโมร็อกโก หากกำลังเป็นแหล่งกินดื่มสำหรับใครที่ชื่นชอบจานอร่อยอารมณ์แอฟริกาตอนเหนือ เคล้าเครื่องเทศให้ได้ลิ้มลอง

โมร็อกโกอยู่ในทวีปแอฟริกาตอนบนและเป็นหนึ่งในประเทศสมาชิกทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ความที่พลเมืองเกินครึ่งเป็นมุสลิมและมีอาณาเขตอยู่ใกล้ยุโรปตอนใต้อย่างสเปน วัฒนธรรมการกินอยู่นอกจากจะเด่นเรื่องเครื่องเทศสารพัดแล้ว ยังมีของทะเลสดๆ อีกทั้งเนื้อมากมาย ไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว แกะ และไก่ให้สรรหามาปรุงอาหารไม่ยาก ถือเป็นความลงตัวระหว่างการนำเครื่องเทศมาปรุงกับวัตถุดิบทั้งท้องถิ่นและนำเข้าชนิดที่ใครไม่ชอบแนวแซ่บๆ ต้องกลับมาเปลี่ยนใจอยากลอง

ทั้งหมดที่ว่ามาไม่ต้องบินข้ามน้ำข้ามทะเลไปไกลถึงถิ่นกำเนิด ที่ห้องอาหาร “อัล ฮัมรา” อันมีความหมายว่า “เมืองสีแดง” สื่อถึงเอกลักษณ์ของมาราเกซที่เน้นสีแดงในการออกแบบ ตกแต่งสถานที่ได้รังสรรค์ความอร่อยแบบโมร็อกโก ไฟน์ไดนิ่ง แต่ประยุกต์ให้ถูกลิ้นคนไทยด้วยการผสมผสานเครื่อง



ตกแต่งสวยงามนีโอโมร็อกโก

ปรุงและวัตถุดิบสไตล์ฟิวชั่น กลายเป็นอาหารโมร็อกโกสมัยใหม่ที่ให้ทั้งความอร่อยและหน้าตาชวนมอง เพิ่มอรรถรสการกินดื่มจากดั้งเดิมที่อาหารชนชาตินี้มักเน้นความเรียบง่ายปรุงแต่งน้อยแบบชาวบ้าน

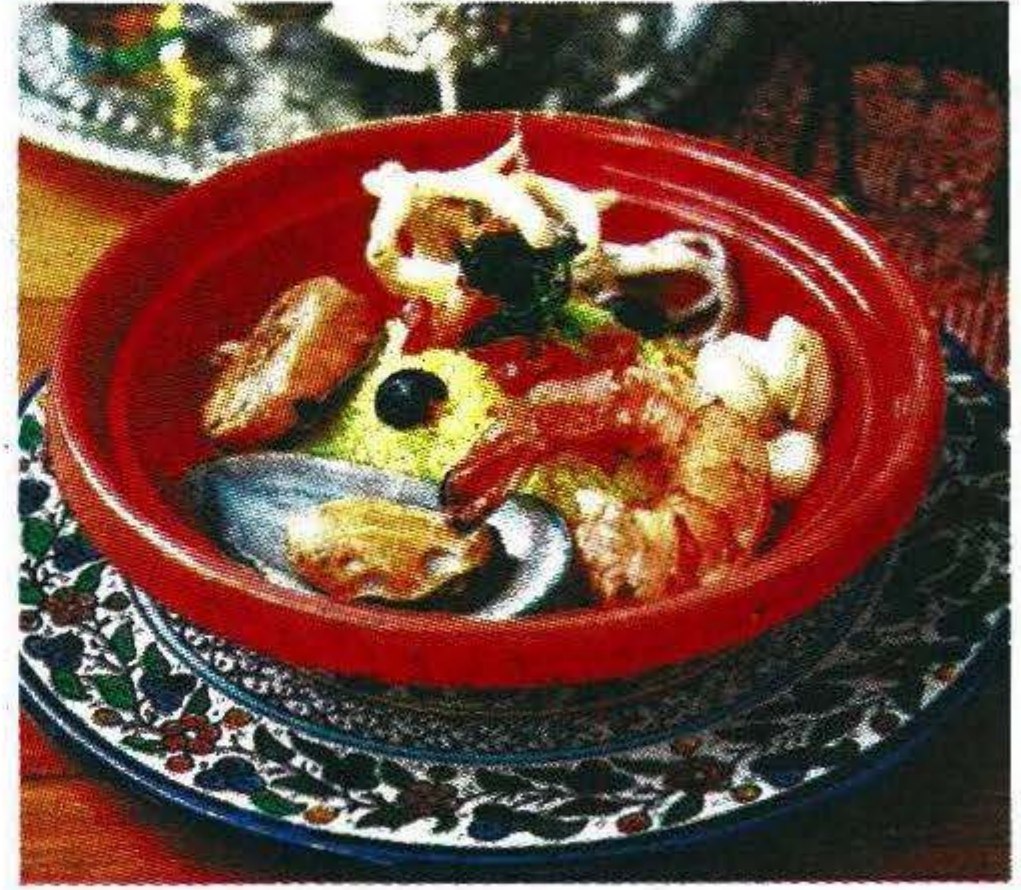
ชิกเนเจอร์จากแรกที่แนะนำให้รู้จักชื่อว่า “ชั้น มูน สตาร์” ผสมผสานระหว่างอาหารทะเลและอาหารบก ไม่ว่าจะเป็นกุ้งย่างตัวใหญ่เนื้อแน่น เนื้อแกะอบ และสันในนำเข้าจากออสเตรเลียอย่าง เพิ่มรสชาติด้วยซอสจิ้ม 3 ชนิด มีน้ำจิ้มซีฟู้ด, โทมาโท ซาซ่า และน้ำจิ้มแจ่ว ซึ่งตัวน้ำจิ้มทำให้เมดิเตอร์เรเนียนจานนี้มีกลิ่นไทยๆ อย่างไม่ต้องสงสัย มาถึงรสโมร็อกโกสไตล์จริงๆ อย่าง “แซลมอนโอเอซิส” ซื้อมากหลายๆ ว่าต้องเป็นอะไรที่อร่อยท่ามกลางความแห้งแล้ง ความที่คนโมร็อกโกนิยมปรุง



ชมภาพวีดีโอเพิ่ม



คูโอทูน่า



ข้าวอบทะเลสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

อาหารลักษณะแห้งๆ เพื่อจะได้เก็บไว้ได้นานๆ แชลมอนโอเอซิส จานนี้จึงตอบโจทย์ ใช้ปลาแชลมอนจากนอร์เวย์หมักกับเครื่องเทศ แล้วย่างจนหอมฉุย ส่วนที่เด็ดสุดคงต้องยกให้ผักโขมที่นำไปตุ๋นกับ เครื่องเทศจนเปื่อยนุ่ม ขอบอกว่านุ่มลิ้นมากๆ รสชาติก็ดีด้วยแถม กลิ่นเครื่องเทศอ่อนๆ ไม่ฉุนมากช่วยให้รับประทาน เสริมมา พร้อมข้าวคั่วสุกกลิ่นระรื่นๆ สีเหลือง นั้นเพราะหุงจากแป้งข้าวโพด แห้งๆ ผสมแอปริคอตลงไปด้วยรสชาติจัดๆ ก่อนลงมือแนะนำให้ เพิ่มรสชาติด้วยการบีบเลมอนใส่แชลมอนและผักโขมเล็กน้อยทาน กับข้าวคั่วสุกร่อยไปอีกแบบ

ชาวโมร็อกโกกินข้าวเป็นมื้อหลักเหมือนคนไทย แต่ละมื้อ จึงต้องมีข้าวเคียงมาด้วยเสมอ อย่างจานเนื้อ “โมร็อกโกแลมปี ทาจิน” หรือ สตูเนื้อแกะ ใช้เนื้อลูกแกะส่วนสันในหมักเครื่องเทศ แล้วนำไปตุ๋นและเคี่ยวถึง 6 ชม.จนเหลือน้ำพอกขลุกขลิก เรื่องกลิ่น สาบที่หลายคนกังวลตัดไปเลยเพราะเครื่องเทศได้ทำหน้าที่ขจัดออก จนแทบไม่เหลือ เช่นเดียวกับ “ข้าวอบทะเลสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน” เป็นข้าวสวยหุงใส่หญ้าขี้ฝอยและเครื่องเทศผลจำพวกยี่หระ, ลูกผักชี, กระเทียม และพริกไทย ให้มีสีเหลืองก่อนจะนำไปอบใส่ กุ้งลายเสือตัวใหญ่ เนื้อ หมัก แชลมอน หอยแมลงภู่ บอกไว้ก่อน ว่ารสชาติจัดๆ ยืนพื้น ชิมให้รู้ลักษณะของอาหาร หลังจากนั้นจะ ขอชอสะไรมาเพิ่มรสชาติแบบคนไทยก็สุดแต่

นอกจากไฮไลท์อาหารโมร็อกโกแล้วในเมนูยังมีรายการอื่นๆ ให้สั่งมาสมทบอีกหลายสิบอบอย่าง ไม่ว่าจะเป็นจานเรียกน้ำย่อย “คูโอทูน่า” ที่ตั้งใจปรุงให้แตกต่างระหว่างทูน่าสองแบบคือสุกกับดิบ ให้รสชาติเบาๆ เข้ากับบรรยากาศ ชายทะเล หรือ “กุ้งลายเสือย่าง” ทาน กับผักอย่างและซอส 3 รส แต่ถ้าจะกิน ให้อ้อมท้องเลยก็มี “ข้าวอิตาเลียนรีซอตโต ดัมย่ำทะเล” เป็นพื้ชั้นอิตาเลียนผสม กลิ่นอายความเป็นไทยขนานแท้ อย่าลืม สั่งเครื่องดื่มชาบชาสีสวยๆ มาดบท้ายสร้างความสดชื่นแนะนำเป็นค็อกเทลฟ้าใส “ปรีนซ์ ออฟ เปอร์เซีย” สักแก้ว หรือ “อาฟเตอร์นูนที” ครบสูตรแน่นอน

ภาพรวมอาหารที่เน้นการผสมผสานโดย เลือกใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงอย่างลงตัว โอกาส หน้าถ้ามีโปรแกรมพักผ่อนหัวหินสองแฉะ เวียนไปกันได้ มารากษอยู่ติดถนน ใหญ่หาไม่ยาก สอบถามเพิ่มเติม ได้ที่ 0-3261-6777

