

นั่งชิลอย่างมีสไตล์ ที่ ฟอรัค คาเฟ่

25 พฤศจิกายน 2560 เวลา 11:00 น. | เปิดอ่าน 350 | 💬 ความคิดเห็น 0



0



0



ทั้งหมด +



ฟอรัค คาเฟ่ คือร้านอาหารชิคเนเจอร์แห่งใหม่ล่าสุด ของโรงแรมในเครือครอสทิว ไบร่ กลุ่มซีดีโฮเตลดีไซน์น้องใหม่ของไทย ตัวร้านตั้งอยู่ภายในโรงแรมครอสทิว ไบร่ กรุงเทพฯ สุขุมวิท ซึ่ง อติสร วงศ์ไวโรจน์ ผู้บริหารตั้งเป้าให้เป็นแฟล็กชิปในเครือครอสทิว ไบร่ แห่งแรกในกรุงเทพฯ โดยเน้นรูปแบบที่ชิคๆ ดูทันสมัย แต่งไว้ด้วยกลิ่นอายอินดัสเตรียล โดยการใช้สีตัดตัดกับไอเท็มตกแต่งสีฟ้าเทอร์ควอยส์ สะท้อนถึงคอนเซ็ปต์ "พัก ชิล เพลิน" (Stay, Chill, Enjoy) ซึ่งเป็นคอนเซ็ปต์หลักของ ครอสทิว ไบร่ อยู่แล้ว



ได้พิถีพิถันล่าสุดของร้านแสงเอาต์ซิวเท่ ฟอรัค คาเฟ่ (4K Cafe) มาหมาดๆ เลยอยากชวนผู้อ่านไปปักหมุดนั่งชิลๆ ในร้านบรรยากาศปลอดโปร่ง ภายใต้คอนเซ็ปต์ คาเฟ่ ดีไซน์ สุดชิค ซึ่งตอบโจทย์คนเมืองได้อย่างลงตัว สืบเนื่องจากการตกแต่งโดยรวม จะเห็นได้ว่ามีความพิถีพิถันในการเลือกเฟอร์นิเจอร์ โทนสี และดีไซน์ เพื่อให้ถูกใจคนรุ่นใหม่ และยังผสมผสานความสนุกสนานด้วยบรรยากาศที่เป็นกันเอง แคมเดินทางได้สะดวก เพียง 300 เมตรจากสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอสอ่อนนุช



ภายในฟลอร์ คาเฟ่ สามารถรองรับลูกค้าได้ถึง 100 ที่นั่ง โดยแบ่งเป็น 3 โซน คือ ห้องอาหารอินดอร์ พื้นที่กว้างขวางนั่งสบาย โซน เออต์ดอร์แบบเปิดโล่งให้นั่งจิบกาแฟ คุยงาน หรือชิลกับอาหารจานอร่อยโดยมองเห็นสวนสไตล์ทรอปิคอลเพลินๆ และส่วนของฟลอร์ บาร์อีก 20 ที่นั่ง พร้อมโซนแองเออต์ ที่มีบาร์ขนาดพอดี ให้บาร์เทนเดอร์ได้มีกซ์เครื่องดื่มแก้วโปรดให้ลูกค้าได้อย่างใกล้ชิด และยังมีความสนุกๆ หลากหลายชนิดให้ได้เลือกสนุกตลอดค่ำคืนด้วย

ภายในฟลอร์ คาเฟ่ สามารถรองรับลูกค้าได้ถึง 100 ที่นั่ง โดยแบ่งเป็น 3 โซน คือ ห้องอาหารอินดอร์ พื้นที่กว้างขวางนั่งสบาย โซน เออต์ดอร์แบบเปิดโล่งให้นั่งจิบกาแฟ คุยงาน หรือชิลกับอาหารจานอร่อยโดยมองเห็นสวนสไตล์ทรอปิคอลเพลินๆ และส่วนของฟลอร์ บาร์อีก 20 ที่นั่ง พร้อมโซนแองเออต์ ที่มีบาร์ขนาดพอดี ให้บาร์เทนเดอร์ได้มีกซ์เครื่องดื่มแก้วโปรดให้ลูกค้าได้อย่างใกล้ชิด และยังมีความสนุกๆ หลากหลายชนิดให้ได้เลือกสนุกตลอดค่ำคืนด้วย

คอนเซ็ปต์อาหารจะเป็นเมนูสไตล์ไทยฟิวชั่นที่หลากหลาย ศักดิ์ศรีวัตถุดิบคุณภาพดีเพื่อนำมาปรุงโดยเชฟมากประสบการณ์ที่สร้างสรรค์ได้ทั้งเมนูอาหารไทยและเมนูนานาชาติ

เมนูไฮไลท์จานแรกคือ “ข้าวผัดปลาทุพริกสด” ถือเป็นเมนูยอดฮิตของคนไทยที่นำมาถ่ายทอดใหม่ ด้วยรสชาติที่กลมกล่อม ใช้ปลาทุสดจากแม่กลอง พร้อมน้ำซุปลี ให้เป็นเมนูสไตล์ฟิวชั่นแบบตะวันตกผสมผสานตะวันออก จนได้รสชาติที่ถูกปากนักชิม



ตามด้วย "สปาเกตตีต้มยำซีฟู้ด" สปาเกตตีจานแซ่บที่ถึงเครื่องต้มยำแบบแท้ๆ เส้นเหนียวนุ่ม กุ้งเนื้อแน่น หอยแมลงภู่ตัวโตพอดีคำ ภากรินดีว่าได้ลองแล้วอร่อยแซ่บเวอร์แน่นอน



"กริลล์ แซลมอน" ปลาแซลมอนสดๆ อิมพอร์ตจากนอร์เวย์ นำไปย่างจนหนังกรอบนอก แต่เนื้อในยังนุ่มชุ่มฉ่ำ ราดด้วยซอส 2 สไตล์ที่เลือกได้คือ ซอสเทอริยากิ หรือซอสพริกหยวก

อีกเมนูคือ "สเต็กเนื้อสตริปลอยน์" ที่ใช้เนื้อชั้นเลิศนำมาย่างให้สุกกำลังพอดี จนได้เนื้อนุ่มลิ้น ราดด้วยซอสรสเข้มข้น โห้ย! อร่อยเวอร์ นอกจากนี้ยังมีเมนูอร่อย เช่น คอรสทู เอเชียน แร็ป ลาบหมทอด พิซซาหน้าไส้ข้าว ซีซาร์สลัด ฯลฯ ให้เลือกอีกมากมาย รวมทั้งขนมสองเมนูเด็ดอย่าง ทiramisu และข้าวเหนียวมะม่วงด้วย (ราคาอาหารเริ่มที่ 150 บาท++)



บรรยากาศดีแบบนี้ต้องต่อยด้วยเครื่องดื่มสักแก้วสองแก้ว ขอแนะนำคือเทลเลย์ แก้วแรก The Barbadian Pirate สีเขียวใส มีส่วนผสมของ รัม สีเคียวร์ น้ำสับปะรด น้ำเสาวรส น้ามะนาว เหล้าสมุนไพร์ และน้ำเชื่อม

ตามด้วย X2 Secret สีส้มพุดหิม มีส่วนผสมของ บรันดี วอดก้า น้ำแครนเบอร์รี่ น้ามะนาว และเหล้าสมุนไพรร ต่อด้วย Green Vibe แก้วนี้ผสมวอดก้า ทริปเปิลเชก แอปเปิ้ลกรินทรี และโซดา



ปิดท้ายด้วย Margarita Sparkling แก้วสีชมพูหวาน มีส่วนผสมของ เดกซ์ล่า ทริปเปิลเชก น้ำเชื่อมกลิ่นสตอเบอร์รี่ และโซดา แล้ว ดื่มต่อกับบรรยากาศสบายๆ ของร้านจนถึงดึก ฟังเพลงบรรเลงที่เปิดคลอเบาๆ ไปด้วยก็จบค่ำคืนนี้ด้วยความแฮปปี้แล้ว
ฟอรัค คาเฟ่ อยู่ที่ชั้น 1 โรงแรมครอสทง ไวบ์ 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