

กิน-เที่ยว

หน้าหลัก | เที่ยวทั่วไทย | เที่ยวทั่วโลก | **ร้านอาหาร** | ในทวิต

เอสเคป หนีความวุ่นวายไปนั่งชิล

16 มกราคม 2561 เวลา 11:00 น. | เปิดอ่าน 912 | 💬 ความคิดเห็น 0



30



0



ทั้งหมด +



นานๆ ที่จะมีโอกาสปลีกตัวจากความวุ่นวายในเมืองกรุง ไปพักผ่อนสูดอากาศสดชื่นที่เกาะกูดสักครั้ง ไหนๆ มาทั้งทีต้องไม่เสียเที่ยว คำนี้ออกหาสถานที่ดินเนอร์ และแองเอาต์นั่งชิลๆ สักหน่อย แล้วเราก็มาลงเอยที่ "เอสเคป" ซึ่งเป็นทั้งเรสเทอรองต์และบาร์ ที่อะเวย์ เกาะกูด รีสอร์ท บอกเลยว่าที่นี่บรรยากาศดีดี



เมื่อเดินเข้ามาในร้าน จะเห็นการตกแต่งในสไตล์โพลีนีเซียน โดยใช้โครงสร้างที่ทำจากไม้ ไม้ไผ่ ซึ่งเป็นงานที่ทำจากฝีมือคนเป็นหลัก ไม่ว่าจะเป็นหลังคาสานจากใบจากสด ที่ตกแต่งให้ล้อไปกับเฟอร์นิเจอร์ที่ทำจากไม้ ทั้งโต๊ะและเก้าอี้ในแบบเรียบง่าย ล้อมรอบด้วยต้นไม้ใบเขียวขจี แหม ถ้าได้มาดินเนอร์ช่วงค่ำๆ แล้วจุดเทียนเติมความอบอุ่นแสนโรแมนติกให้เข้ากับบรรยากาศสบายๆ ด้วยนะ จะยังรู้สึกชิลเป็นที่สุด ที่สำคัญลูกค้ายังสามารถเลือกนั่งได้ทั้งบริเวณเอ็นดอร์หรือเอาต์ดอร์เพื่อรับลมทะเลเย็นๆ ก็ได้ เพราะที่นี่สามารถรองรับได้ถึง 60 ที่นั่งด้วยกัน



เมนูอาหารของเอสเคปเป็นเมนูอินเตอร์ๆ ที่มีทั้งอาหารไทย อิตาเลียน เม็กซิกัน และซีฟู้ด เริ่มจากเมนูไฮไลท์ที่ขอแนะนำอย่าง “ปลาซ่าสวาท” ปลาสายพันธุ์เดียวกับปลาเก๋า แต่เนื้อจะมีความหวาน นุ่มลิ้น และสดกว่า เมนูนี้นำเสนอในรูปแบบชาซีมี เสิร์ฟพร้อมวาชามีสดและไชย้ นอกเลยว่าง่ายดีมากๆ

ตามด้วย “กุ้งล่องคลองเจ้า” ที่ใช้กุ้งทะเลสดๆ นำมาลวกพอสก แล้วคลุกเคล้ากับน้ำยำที่รสชาติกลมกล่อมคล้ายๆ กับน้ำพริกกุ้งสด ผสมกับน้ำยำตัวฟู เป็นอีกเมนูแปลกใหม่ที่ไม่ควรพลาด



ต่อด้วย “ต้มยำกุ้งน้ำข้น” ที่เสิร์ฟมาในลูกมะพร้าวอ่อนซึ่งใช้น้ำมะพร้าวสดในลูกเพื่อปรุงต้มยำ จึงได้ความหวานของเนื้อมะพร้าวอ่อนเบาๆ และความแซ่บของเครื่องต้มยำผสมกัน ถือเป็นอีกเมนูที่สวยทั้งรูปสัทิลและอร่อยจริง

มาที่ “ไก่ทอดเม็กซิกัน” เนื้อไก่หมักด้วยเครื่องเทศสไตล์เม็กซิกัน กินคู่กับหอมหัวใหญ่ทอดและซอสบาร์บีคิว ได้ความสไปซี่เบาๆ ปิดท้ายด้วยเมนูสร้างสรรค์จากไอเดียเชฟอย่าง “สเต็กปลากะพงขาว” ที่เสิร์ฟพร้อมซอสเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ได้รสชาติมันๆ เปรี้ยวๆ กลมกล่อมเข้ากันดีกับเนื้อปลา



นอกจากนี้ยังมีเมนูพื้นบ้านอื่นๆ เช่น แกงป่าปลาดุก ตัวผักยาวผัดกะปิ กะพงสองใจ แกงหมูชะมวง ที่บอกเลยว่ารสชาติจัดจ้าน สมกับชื่อร้านที่หลักหินความแจ่มแบบเดิมๆ ได้เป็นอย่างดี ราคาอาหารเริ่มที่ 180-550 บาท

หลังมื้ออาหารท่ามกลางบรรยากาศดีๆ แบบนี้ แล้วย้ายไปนั่งตรงส่วนของแคสอะเวย์ บาร์ ซึ่งอยู่ใน บริเวณเรสอร์ทเดียวกัน เพื่อนั่งอีนกับบรรยากาศ หรือเพลิดเพลินไปกับการเล่นเกมปาลูกดอก แทงสนุกเกอร์ ฯลฯ กับกลุ่มเพื่อนและครอบครัว หรือจะนั่งคุยกับคนรักก็ได้ฟิลลิ่งที่ดีไม่น้อย



ที่แคสต่อะเวย์ บาร์ มีเครื่องดื่มชิกเนเจอร์ที่แนะนำคือ "Away Sunset" ค็อกเทลแก้วสีชมพู มีส่วนผสมของเตกีล่า ทริปเปิ้ลเชก น้ำ สับปะรด น้ำมะนาว และน้ำเชื่อม แก้วนี้ดีกรีเบาๆ

ต่อด้วยค็อกเทล ออฟ เดอะ มันท் หรือค็อกเทลที่มีตามฤดูกาลอย่าง "Coming Rain" ซึ่งมีส่วนผสมของ รัม ทริปเปิ้ลเชก ลิเคียวร์ และน้ำสับปะรด ดีกรีไม่แรงมากนัก

ปิดท้ายด้วย "Away Welcome" แก้วนี้มีส่วนผสมของ น้ำส้ม น้ำมะนาว โชดา น้ำเชื่อม ตกแต่งด้วยเมล็ดทับทิมและเนือลูกสละ พร้อมกับนั้งซีลาฯ พุดคุยกันไปท่ามกลางแสงเทียน ดินเนอร์ค่ำคืนนี้ก็จบลงด้วยความแฮปปี้แล้วละ

เอสเคป & แคสอะเวย์ บาร์ อยู่ที่ อะเวย์ เกาะกูด รีสอร์ท เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ 10.00-22.30 น. สามารถนั่งได้ถึง 24.00 น. โทร. 08-7136-4036, 08-1835-4517 Facebook : Away Koh Kood Resort หรือ www.AwayResorts.com

Tags

www.AwayResorts.com

อะเวย์ เกาะกูด รีสอร์ท

อาหารไทย อิตาลีเลียน เม็กซิกัน และซีฟู้ด

เอสเคป

เอสเคป & แคสอะเวย์ บาร์



นโยบายการเผยแพร่ซ้ำ