

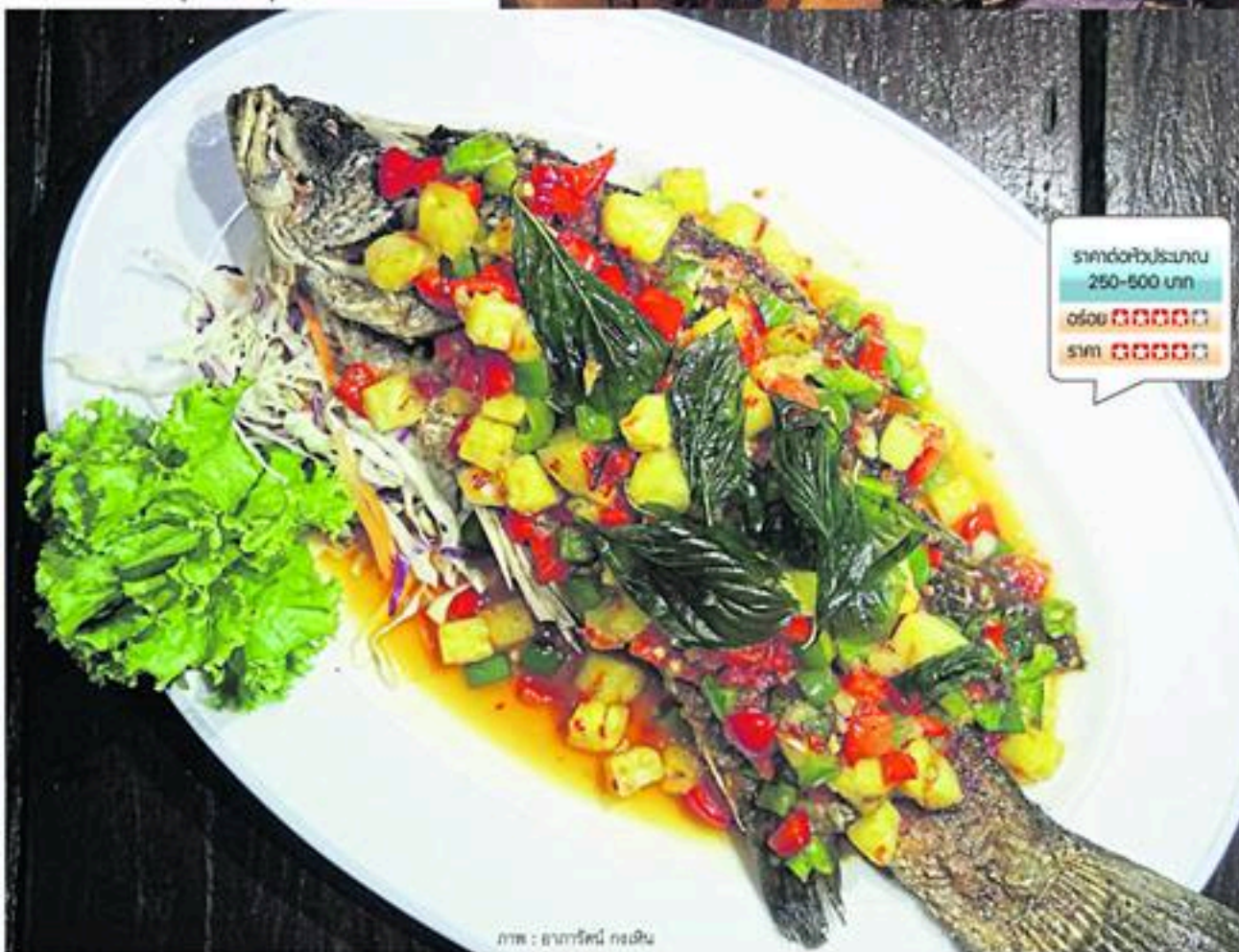


หลีกเลี่ยงความวุ่นวายในเมืองใหญ่ ไปสัมผัสความเงียบสงบ สูดกลิ่นอายท้องทะเล เมืองไทยบนเกาะภูเก็ต จ.ตราด กันให้ดำปอด พร้อมลิ้มรสอาหารพื้นเมืองกับ 'Escape' ห้องอาหารหลักของ Away Koh Kood รีสอร์ทแห่งแรกบนเกาะภูเก็ต สไตล์ทรอปิคัลให้ความรู้สึกกลมกลืนเป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติ ในบรรยากาศเป็นกันเอง พร้อมวิวทะเลสวยน่าใสรชวนผ่อนคลาย เสริฟทั้งเมนูอินเตอร์และอาหารไทยพื้นบ้านรสต้นตำรับ โดยเชฟไฟว์คีน โทคะกูล ผู้มากประสบการณ์ นำเสนอเมนูอร่อยที่ถูกปากคนไทย ที่จะช่วยเติมเต็มช่วงเวลาบนเกาะให้ครบทุกรสชาติของกาพักผ่อน

เริ่มเรียกน้ำย่อยด้วย ปีกไก่ทอด (190 บาท) ปีกไก่หนังกรอบ เนื้อนุ่มกินเพลิน สั่งคู่ส้มตำไทยกุ้งสด (220 บาท) มะละกอ แครอท ผ่านเส้นสตรกอบ กุ้งลวกเนื้อเต็งหวานกรุบ เลือกใช้วัตถุดิบคุณภาพอย่างมะม่วงหิมพานต์ แทนน้ำตาล คือกเคี้ยวปรุงได้ครบรส

Escape

หลบความวุ่นวาย สูดกลิ่นอายทะเล



ราคาต่อหัวประมาณ 250-500 บาท
 0609 000000
 0800 000000

เพิ่มดีกรีจัดจ้านกับ คั่วกลิ้งหมู (190 บาท) เมนูอร่อยถึงเครื่องแกงได้กินคู่กับข้าวสวยร้อนๆ และมาทะเลทั้งที่ท้องไม่พละกัซซึ่คสตรลเค็ด โปะแดกทะเล (220 บาท) ต้มยำโปะแดกน้ำใส รสแซบ มาครบทั้งกุ้ง หอย หมึก ใส่มาทั้งชิ้นโต ในหม้อไฟเสิร์ฟร้อน หรือจะลองปลาสามรส ปลากระพงทอดกรอบราดน้ำซอสสามรสเผ็ด เปรี้ยวหวานกลมกล่อม ได้ลิ้มประด ผักหวาน แคนงและเขียว ช่วยเพิ่มลิ้นให้กับจาน

เติมอิมแล้วนั่งชิลกับเครื่องดื่มเย็นๆ เค้าบรรยากาศกันต่อกับมุม Castaway Bar ลิ้มลอง Tom Yum (160 บาท) คือกเทลสุดครีเอทีฟที่เพิ่มซ่าเคไอร์โษมะกรุดลงโปจนได้กลิ่นหอมอ่อนๆ ของเครื่องต้มยำและอีกหลายสูตร

ห้องอาหาร 'Escape' เปิดทุกวันตั้งแต่เวลา 06.00-23.00 น. โทร. 08-7136-4036, 08-1835-4517

ภาพ : อภาริณี กฤษณ