



Warmest Touch with One of the Best French Buffet

ชมสยามในอดีต และเติมอิมที่คาเฟ่เดอปารีส

ตลอดปี 2552 นี้ เมืองตากอากาศเล็กและน่าอยู่อย่าง ‘หัวหิน’ จะมีการจัดงานเฉลิมฉลองครบรอบ 100 ปีหัวหิน ซึ่งเขา นับตั้งแต่วันที่เส้นทางรถไฟสายใต้มาถึงที่นี่และมีสถานีรถไฟอย่างเป็นทางการ แต่ถ้านับกันตามจริงแล้วเมืองนี้ตั้งขึ้นมานานกว่านั้นหลายสิบปีก็

และเป็นปีนี้อีกเช่นกันที่ คนทั่วผืนแผ่นดินและต่างถิ่นต่างชาติจะได้รู้จักกับ โรงแรมโซฟิเทล หัวหิน แกรนด์ รีสอร์ท แอนด์ วิลล่า มากขึ้นกว่าเดิม ในฐานะที่เป็นโรงแรมแห่งแรกที่ตั้งขึ้นมาเคียงคู่กับประวัติศาสตร์เมืองหัวหิน โดยเป็นที่พักที่รองรับแขกสำคัญระดับ Royal family มาตั้งแต่รัชกาลที่ 6 ในยุคนั้นใช้ชื่อว่า ‘โรงแรมรถไฟ’ หรือ ‘ไฮเต็ลหัวหิน’ ซึ่งปัจจุบันก็เป็นสัญลักษณ์หนึ่งของที่นี่ยไปแล้ว ส่วนการบริหารโรงแรมในปัจจุบันก็เป็นทาง Central Hotels & Resorts ที่ริเบรนตั้งเป็น Centara Hotels & Resorts รับหน้าที่ดูแลอย่างดิบดีมาตั้งแต่ปี 1985

ดังนั้น การได้มาพักที่โรงแรมโซฟิเทล หัวหิน แกรนด์ รีสอร์ท แอนด์ วิลล่านั้นจึงถือเป็นความฝันหนึ่งของนักเดินทางและนักท่องเที่ยวทั่วโลกที่นิยมชมชอบสถานที่พักอิงประวัติศาสตร์ โดยมีห้องพัก 207 ห้อง และอีก 42 วิลล่า ไร่รับรอง

สถานที่ บรรยากาศ ตลอดจนข้าวของเครื่องตกแต่งโดยทั่วไปของโรงแรม ยังคงละม้ายคล้ายคลึงกับในอดีต ไม่ว่าจะเป็นเรือนพักหลักที่ทอดยาวออกไปทั้งสองปีกของลิโอบบี้เหมือนโบกักรัฟ วิลล่าหรรษา สวนขนาดใหญ่ที่มีต้นไม้รูปสิงสาราสัตว์นานาชนิด ห้องอาหาร Railway Restaurant ที่ยังคงถามหา ‘ชาวพัค รถไฟ’ มาทานได้

ในบรรดาเจ้าที่เล็กห้องอาหารและบาร์ของโรงแรมที่ประกอบด้วย The Palm Seafood Paviloin, Hagi Japanese Restaurant, Salathai Restaurant, Rajpruek Lounge, The Museum Coffee & Tea Corner, Elephant Bar, Satchmo Club และ Pool Bars นั้น Railway Restaurant ถือเป็นห้องอาหารหลักที่นี่ เพราะนอกจากจะเป็นที่รับประทานอาหารเช้าของแขกที่พักแล้ว ระหว่างวันจนถึงค่ำยังมีอาหารไทยและอินเตอร์ไวบริการด้วย ที่พิเศษและเป็นสัญลักษณ์ของโรงแรมไปแล้วก็คือ

ในวันหยุดสุดสัปดาห์จะมีการจัดบุฟเฟ่ต์ดินเนอร์ที่นี่ ซึ่งมีกรเซต Theme อาหารและบรรยากาศขึ้นมามากมาย ชาติ เช่น อิตาลี ญี่ปุ่น แต่ที่ได้รับความนิยมตลอดกาล เห็นจะเป็นบุฟเฟ่ต์ฝรั่งเศสที่เขาเรียกกันว่า Cafe’ de Paris ที่มีอาหารฝรั่งเศสให้เลือกหลายสิบชนิด จากหลายครัว ทั้งซีฟู้ดสดๆ ทั้งกุ้งหอยปูปลา สลัด ชุป Appetizers ที่มีตบท้าย cook กันสดๆ ทานได้ไม่อั้น บรรดาเนื้อต่างๆ ก็พาเหรดมาใช้ชิมทั้ง ขาแกะ เนื้อวาง เนื้อวัว กบ ของหวานก็มีเกือบ 20 ชนิด



Adrian O'Herlihy

Executive chef

Award-winning Adrian O'Herlihy is a highly successful executive chef with extensive multinational experience and strong customer service background. Known for his dedication and keen eye for detail, he received his professional training at the renowned Dublin College of Catering in Ireland. His stellar career has brought him around the globe, most notably for a 13-year stint in various properties in New York in the United States. Apart from the USA, Adrian has also worked in Japan, the UK, Germany, Ireland, Saudi Arabia, China, and Thailand, where he is currently employed as the Executive Chef of the five-star Sofitel Centara Grand Resort and Villas in Hua Hin.

Chef Adrian left his native Ireland to embark on a culinary journey when he was only 21, and since then, he has never looked back. He has cooked for royalty, presidents, heads of state, international diplomats and celebrities; and has received personal commendations from Her Majesty Queen Sirikit and HSH Prince Bisadej of Thailand. He has competed in four food exhibitions in 1998, entering 11 live-theater cooking events and winning eight awards; and is, today, an experienced international competition judge.

A native of Tallow, Co. Waterford, Ireland, he is also a keen golfer and participates regularly in tournaments around Southeast Asia. Chef Adrian is enjoying his bachelorhood in his global journey...

Café de Paris Dinner Buffet

Fresh Seafood Displays

“Fruits of the Sea” Selection of Andaman seafood on ice – tiger prawns; slipper lobster; mussels; river prawns; squid; Alaskan king crab legs “Pearls of the Ocean” ‘Les Hutres de Bretagne’ Freshly Shucked Belon Oysters from Brittany served with Mignonette Sauce Oyster Martinis. **Appetizers** Terrine de Foie Gras Terrine of Venison with Armagnac Mousse de Saumon Pate de Porc en Croute Terrine de Legumes Provençal Coquille St. Jacques, Champagne & Dill Vinaigrette Smoked Salmon with Capers, Red Onion & Condiments Assiette de Charcuterie (carved & served – live)

Live Salad Stations Pacific Rim Salad with Beef Salad Nioise Salad of Smoked Chicken with Walnuts & Roquefort Cheese Salad Allemande Lobster Salad **Soups** Veloute Dubarry, Smoked Chicken, Curry Crème Fraiche **Live Cooking Stations** Meats: Roast Leg of Lamb Marie-Louise Roast Rib of Beef Bourguignonne Steak Diane Filet de Venaison Grand Veneur Grilled Fillet of Beef **Special of the Week** Sauces: Café de Paris Sauce, Café de Paris Butter Bouillabaisse, Roasted Red Bell Pepper Rouille, Garlic Crouton Poached Scottish Salmon and Shrimp with Truffles and Noilly Prat Sauce Moules Marinire, Beurre Matre d’Hotel Escargots a la Bourguignonne Frog’s Legs a la Parisienne Foie Gras, Calvados Sauce & Croutons Hot Chaffing Dishes Coq au Vin Pot au Feu Filet de Porc Vallee d’Auge Tomates Farcies Pommes Puree with White Truffle Oil Pommes Lyonnaise Haricots Verts with Smoked Bacon Ratatouille Nouvelle a la Nioise **Desserts** Tarte Normandie Walnut Crème Brulee Peach & Almond Tart Forest Berry Crumble, Crème Anglaise Black Cherry Cheesecake with Kirsch Snow Eggs Kiwi Cream Gateau Fruit Salad Jacques Fresh Fruit Tartlets Apple Tart Tatin Opera Cake Lemon Meringue Chocolate Palmiers Cherry Bread Pudding Croquebouche Tarte au Chocolate Ricotta Tart with Dried Fruit Compote **Live Dessert Station:** Crepes Suzette



แต่ที่เห็นแว่กันมากก็คือ เครป กับ ไอศกรีม แต่ละอย่างเป็นของดีได้รับฝรั่งเศสที่ล่าน่านานาลองทั้งนั้น แต่เชื่อว่าคงไม่มีใครสามารถทานได้ครบหมด แค่ครั้งก็เก่งแล้ว

อาหารทั้งหมด กำกับดูแลโดย เอเดรียน โอ... (Adrian O’Herlihy) หัวหน้าพ่อครัวชาวไอร์แลนด์ที่ชื่นชอบฟุตบอลหงษ์แดงของอังกฤษเข้าเลือด ชนิดที่ว่าพอรู้ว่าหัวหน้าคณะของเราเป็นแฟนเรดเดวิลก็แอบเหล่เกทับกันซะแล้ว เชฟเอเดรียน มาร่วมงานกับโรงแรมโซฟิเทล หัวหินแกรนด์ รีสอร์ท แอนด์ วิลล่า ตั้งแต่ปี 2007 ดูแลด้านอาหารและเครื่องดื่มทั้งจัดเลี้ยงและเข้าที่เสิร์ฟทุกแห่งของโรงแรม

เชฟเคยทำงานมาหลายประเทศทั้งยุโรปและเอเชีย อาหารของเชฟจึงมีความเป็นพิวชนันผสมอยู่ แต่แก่นแท้ของอาหารอย่างไรก็หนีไม่พ้นวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยม ซึ่งเชฟก็บรรจงคัดสรรมาใช้จากทั่วโลก เรียกว่าเอาของดีไว้ก่อนเรื่อง cost ค่อยว่ากันทีหลัง

สำหรับเมนูเซตนี้ เชฟและทีมงานนำมาให้ชมเป็นขวัญตา 3 คอร์ส ทานเล่น ทานจริง และทานปิดท้าย

Tuna Taratare with Herb Salad and Ginger Vinaigrette.

จานเรียกน้ำย่อยเป็นลูกครึ่งฝรั่งญี่ปุ่น เชฟเลือกใช้ปลาทูน่าเกรดเดียวกับที่ทำซูชิ สับหยาบแช่เย็น ปูรสคัลลาย่า โดยมี Ginger oil ทำหน้าที่คล้ายซอสซึ่งทำจากซิงสดเคียวพร้อมน้ำมันมะกอกจานนี้รสกลมกล่อมทานแล้วเย็นชื่นใจได้กลิ่นอายทะเลจริงๆ

Harlequin of Rabbit & Boudin Noir Wrapped in Parma Ham, Broad Bean & Sweet Corn Sauce.

จานหลักอิงสไตล์ฝรั่งเศส เชฟเลือกใช้เนื้อกระต่าย และ Boudin noir ซึ่งก็คือไส้กรอกฝรั่งเศสที่ทำมาจากเลือดหมู เนื้อหมู และส่วนผสมอื่น อย่างละ 4 ชิ้น ปูรสด้วยเกลือและพริกไทยดำสด จัดวางเรียงสลับกับพาร์มาแฮม ท่อฟิล์ม แช่เย็น 8 ชั่วโมง อุ่นด้วยเตาอบ 200 องศา ตัวซอสเป็น Corn sauce ทานคู่กับ Potato hash โดยรวมรสชาติปานกลาง แปลกแต่ก็รู้สึกตื่นเต้นดี

Lemon-Tequila Cake, Vanilla Crème Brulee, Lemon Sorbet.

ของหวานมี 3 อย่าง เค้กรสเปรี้ยวทำจากเตกีล่า บูเรวานิลล่า และซอร์เบตมะนาว เป็นจานปิดท้ายที่ทาลากรสชาติมากที่สุดในบรรดาทั้ง 3 คอร์ส.

Sofitel Central Grand Resorts & Villas Hua Hin
Tel: 032 512 021-38 www.sofitel.com

Serves 5

For the ginger oil:

2 tsp. fresh Ginger, peeled and finely diced
1/2 cup Olive Oil

For the tuna tartare:

500g Sushi-grade Tuna, well chilled
5 Shiso Leaves, cut into very fine chiffonade
1 tbsp. Coriander, finely chopped
1/2 tsp. Thai Bird's Eye Chilli, seeded and finely chopped
1/2 tsp. Wasabi Powder
1/2 tsp. Sesame Seeds, toasted
1tsp. Spring Onions, finely diced (white part only)
2 tsp. Fresh Lemon Juice
Fine Sea Salt and freshly Ground White Pepper to taste
1 ripe Tomato, peeled, seeded and cut into small dice

For the herb salad:

5 leaves Baby Frisee
5 Lolla Rosa leaves
1/3 cup Fresh Flat-leaf Parsley Leaves
1/3 cup Fresh Cilantro Leaves
3 tbsp. Vinaigrette
Salt and freshly ground White Pepper to taste

For the assembly:

1 large Seedless Cucumber, unpeeled,
channeled and sliced paper-thin
10 Toasted Baguette Slices
(cut on an extreme bias)

Method

To prepare the tuna, using a sharp knife, thin-bladed knife – cut the tuna into very small dice. Cover and refrigerate until ready to use.

No more than 15 minutes before serving, add the shiso leaves and coriander to the tuna, along with the bird's eye chilli, wasabi, sesame seeds, scallion, 2 teaspoons of lemon juice and 4 teaspoons of the ginger oil. Mix gently and season with the salt and pepper.

Toss the frisee and herbs with a little vinaigrette and season with salt and pepper.

To assemble, place a ring mold in the centre of a large chilled plate. Make a ring of overlapping cucumber slices around the outer edge of the mold. Spoon the tuna tartare into the mold, pressing it down lightly. Stand 3 baguette slices into the top of the tuna tartare. Pile the dressed salad into the centre of the baguette slices. Carefully lift the ring mold off of the plate. Spoon the diced tomato around the plate and drizzle the plate with the remaining ginger oil.



Tuna Tartare
with Herb Salad
and Ginger
Vinaigrette.

Serves 4

For the meat:

- 4 x160g rabbit loin, each cut into two strips
- 4 x160g boudin noir, each cut into two strips
- Salt and freshly ground black pepper
- 12 slices Parma ham
- 30ml olive oil

For the corn sauce:

- 1 tbsp oil
- 1 small white onion, chopped
- 1 carrot, chopped
- 1 celery stalk, chopped
- 2 garlic cloves, halved
- 1.5lt chicken stock
- Salt and freshly ground black pepper to taste
- 3 cups corn kernels (cut from 2 or 3 ears of corn) plus reserved corn cobs
- 120g broad beans

For the chive-potato hash

- 20ml olive oil
- 80g smoked bacon, diced
- 2 potatoes, peeled and cut into 1-cm dice
- Salt and freshly ground black pepper to taste
- 1 tbsp chopped chives

For the plate:

- 1 cup micro-greens (red and green shiso cress)
- 1 cup pea tendrils

Method

For the meat – lay out a large square piece of plastic film on a worktop; arrange three pieces of Parma ham side-by-side overlapping each other. Season the rabbit lightly. Arrange a strip of rabbit across the Parma ham slices and arrange a strip of boudin noir alongside. For the next layer, arrange a strip of boudin noir on top of the chicken and a strip of chicken on top of the boudin noir. Roll the chicken and boudin up in the Parma ham pulling on the plastic wrap tightly. Secure by tying each end of the plastic. The plastic should be wrapped very tightly. Leave in the refrigerator for at least 8 hours.

Preheat the oven to 200 C.

For the sauce – saut the onion, carrot, celery and garlic until soft. Add the stock and the corn cobs. Bring to the boil and then turn down to a simmer. Simmer, uncovered for about 45 minutes, adding more stock if necessary. Remove from heat. Remove the vegetables and corn cobs and discard. Add the corn kernels to the stock; bring to the boil and then turn down to a simmer – for 15 minutes. Remove from the heat and cool slightly – blend at high speed until the sauce is very fine; then put through a fine sieve. Check the seasoning. Keep warm.

For the chive-potato hash – saut the bacon in the oil until fat is rendered fully. Add the potatoes and saut until crisp and coloured golden brown. Season with the salt and pepper and toss with the chives. Keep warm.

Heat the olive oil until just smoking; add the rabbit-boudin noir and saut until browned on all sides. Finish cooking in oven – about 15 minutes. When the meat is finished cooking – remove from the oven and allow to stand for at least 5 minutes before carving.

To serve – place a ring mold on the plate and spoon the potatoes into it in order to present them vertical on the plate. Remove the mold. Carve the meat into four pieces – first carve into two and then carve each piece in half diagonally. Arrange in a circular pattern beside potatoes. Toss the micro-greens and pea tendrils in a little dressing; stack on top of the meat. Arrange little stacks of broad beans at different points around the plate. Spoon the sauce over each stack drawing the sauce across the plate in stripes.



Harlequin of Rabbit & Boudin Noir
Wrapped in Parma Ham, Broad
Bean & Sweet Corn Sauce.

For the lemon-tequila cake:

3 egg yolks 100g icing sugar 200g syrup 100ml lemon juice 2 sheets gelatine 30ml tequila 150ml whipped cream 250g vanilla sponge 100g lemon jelly

For the vanilla cr me brulee:

5 egg yolks 100g sugar 500ml whipping cream pc vanilla bean

For the lemon sorbet:

50ml lemon juice 100ml sugar 150ml water

Method

Make a sabayon with the egg yolks, sugar and lemon juice.

Melt the gelatine in cold water.

Lightly whip the tequila into the cream. Add a little tequila to the syrup.

Fold the whipped cream into the sabayon.

Slice the sponge horizontally into two pieces. Sprinkle the sponge with the syrup.

Spread the lemon cream on one of the sponge pieces. Smooth over with a palette knife. Place the other piece of sponge on top. Sprinkle again with the syrup. Cover with the lemon cream. Smooth the lemon cream out with a palette knife. Pour the lemon jelly over the top.

For the vanilla cr me brulee – heat the cream, sugar and vanilla. Whisk in the egg yolk. Pour into sma ll glasses. Set the glasses in a bain marie and bake at 165 C for about 30 minutes.

For the lemon sorbet – bring the sugar and water to the boil. Add lemon juice. Allow to cool. Transfer to ice cream machine.

Serve.

Lemon-Tequila Cake, Vanilla Crème Brulee, Lemon Sorbet.

