



SCARLETT WINE BAR & RESTAURANT

สวรรค์ของนักสังสรรค์



หากกำลังมองหาร้านอาหารคาศึกๆ มีไวน์ให้เลือกเยอะ และอาหารสุดเอ็กซ์คลูซีฟ ที่ 'สการ์เล็ตต์' ตอบโจทย์นั้น ด้วยดีไซน์คอนเซ็ปต์ ในแบบโวก (Vogue) และนิวยอร์กสไตล์ มีมุมให้เลือกนั่งหลากหลาย ทั้งแบบห้องปรับอากาศ และระเบียงกว้างเปิดโล่ง ขึ้นชมทัศนียภาพใจกลางกรุงแบบพาโนรามา หรือถ้ามาเป็นกลุ่มใหญ่ แนะนำเลือกห้องส่วนตัว รองรับได้ 15 ที่ พร้อมไวน์ชั้นนำกว่า 200 ชนิด และอาหารหลากหลายเมนูยุโรป เน้นใช้น้ำเข้าจากต่างประเทศ อาหารเนื้อดีเยี่ยม รวมไปถึงกีฬาปลาสแบบร้อนและเย็น โดยเฉพาะอาหารฝรั่งเศสสุดหรูต้นตำรับ รสชาติยอดเยี่ยม และยังมีส่วนทะเลให้เลือก ซึ่งคุณจะได้เห็นทุกขั้นตอนการปรุง ในครัวแบบเปิด นอกจากนี้ยังมีอาหารพิเศษประจำวันสังสรรค์ขึ้นโดยทีมเชฟประจำห้องอาหาร ซึ่งผลัดเปลี่ยนไปตามแต่เดิวันไม่ซ้ำกัน ภายใต้อเสียงเพลงจังหวะดีพเฮาส์

อยู่ที่ไหน : ชั้น 37 โรงแรมพูลแมน กรุงเทพฯ จี (สีลม) สอบถามเพิ่มเติม และสำรองโต๊ะได้ที่ 02-238-1991 หรือ 096-860-7990 ติดตาม

ความเคลื่อนไหวต่างๆ ผ่านทางสังคมออนไลน์ www.facebook.com/ScarlettWineBarBangkok และอินสตาแกรม Scarlettinbangkok

เปิด-ปิดเมื่อไหร่ : ทุกวัน ตั้งแต่ 18.00-01.00 น.

ราคาทำไหร่ : ราคาอาหารอยู่ที่ 280-2,550.- ส่วนเครื่องดื่มอยู่ที่ 340-52,000.-

อะไรอร่อย : G Board รวบรวมไปด้วยชีสส่งตรงจากประเทศฝรั่งเศส 3 ชนิด และโคลท์คัท 3 ชนิด ซึ่งลูกค้าสามารถเลือกได้จากทางเคาท์เตอร์ซีล ด้านหน้าห้องอาหาร ส่วนเมนู Appetizer Signature ที่พลาดไม่ได้คือ Alaskan King Crab Salad สลัดเนื้อปูอลาสก้าคอลลีแล่มสาร์ท และมายองเนสผสมด้วยอะโวคาโดและมะม่วง ส่วนจานหลักต้อง Côte de Boeuf เนื้อวัวนำเข้าคุณภาพพรีเมียมสุดเอ็กซ์คลูซีฟจากเทือกเขา Rangers Valley ประเทศออสเตรเลีย ผ่านการบ่มเนื้อ 150 วัน เสิร์ฟคู่กับซิกเนเจอร์ซอส ที่มีให้เลือกทั้งเปปเปอร์คอร์น บลูชีส และเบียร์นีส (Béarnaise) พร้อมมันฝรั่งทอด ในราคาเพียง 2,550 บาทต่อกิโลกรัม ปิดท้ายด้วยของหวานสุดคลาสสิก Mille Feuille 'Grands Augustins' ขนมต้นตำรับฝรั่งเศสแท้ๆ

รสชาติหวานมันกลมกล่อม แบ่งกรุบกรอบคั้นกลางด้วยครีมหอมหวานกำลังดี สำหรับผู้ที่ชื่นชอบค็อกเทล แนะนำ Le Desire ที่ใช้ Jack Daniel's เป็นเบส และ Parfum de Rose ที่เหมาะกับคุณผู้หญิงทั้งหลาย

พิเศษอย่างไร : ที่นี้มี Dry Ager DX 1000" หรือเครื่องบ่มเนื้อสัตว์แห่งแรกในประเทศไทย ซึ่งจะช่วยให้เพิ่มความเข้มข้น และทำให้น้ำมันไขมันของเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ ให้รสชาติและกลิ่นเฉพาะตัว