TASTE *of* HAPPINESS

รสชาติแห่งความสุข

GASTRONOMY JOURNEY :
Bangkok • Chon Buri • Chiang Mai •
Chiang Rai • Krabi • Phuket

READ ONLINE

TAKHAI PHUKET ตาข่าย 04

ยำเนื้อย่าง

แกงปูใบชะพลูหมี่หุ้น

หมูฮ้อง

Signature

Galanga Negroni
ค็อกเทลสมุนไพรไทยรสเผ็ดร้อน
อย่างขิงและข่า เรียกน้ำย่อยได้เป็น
อย่างดี จับคู่กับยำเนื้อย่างก็ลงตัว

ลุงนูน - ป้าใหญ่

**เชิดชูวิถีแห่งประมงพื้นบ้าน
ที่ให้ความเคารพต่อเกษตรกร
ท้องถิ่น ด้วยเมนูอาหารไทยพื้นถิ่น
ว่าด้วยปรัชญาแห่งรสชาติ**

แรงบันดาลใจจากการจับปลาด้วยแห เครื่องมือประมงพื้นถิ่นไทยถูกนำมารังสรรค์เป็นเมนูเสิร์ฟบนโต๊ะอาหาร ที่ ตาข่าย **ห้องอาหารไทยสไตล์ Castual Dining** ซึ่งอยู่ท่ามกลางสวนสมุนไพรและหมู่ศาลาไม้เจือกลิ่นอายหมู่บ้านชาวประมง สะท้อนถึงวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวเกาะภูเก็ตที่ยังคงอยู่ ภายในพื้นที่**โรงแรม โรสวูด ภูเก็ต**

ตาข่าย เปรียบเสมือนเป็นปลายทางของการพบปะสังสรรค์ในยามเย็น **ริมหาดไตรตรัง** อันเงียบสงบและเป็นส่วนตัว ที่มอบความผ่อนคลายระหว่างละเลียดรสอาหารพื้นถิ่นไทย จากฝีมือ เชฟผู้มีความรู้กว้างขวางใน ตำรับอาหารไทยภาคใต้ดั้งเดิม กว่า 30 ปี **ลุงนูน - โรจน์แก้ว และป้าใหญ่ - แสงจันทร์ สุทธิธรรมมานนท์** ซึ่งยืนปรุงอยู่หลังเตาในครัวแบบเปิดอย่างพิถีพิถัน ใส่ใจประดุจดั่งต้อนรับญาติมิตรที่บ้านตนเอง

ทุกจานยังยึดหลักการ **Partners in Provenance อันเป็นปรัชญาแห่งรสชาติของโรสวูด** โดยสนับสนุนวัตถุดิบ ของเกษตรกรและผู้ผลิตในท้องถิ่น เพื่อนำเสนออาหารที่สด สะอาด มีคุณภาพสูง อย่างหมูเลี้ยงแบบปล่อยจากสามพรานฟาร์ม ปลาเก๋าและกุ้งจาก Eco Aquaculture ฟาร์มเพาะเลี้ยงแบบยั่งยืน ข้าวสังข์หยดจาก พัทลุง รวมทั้งสวนครัวภายในตาข่าย ที่อุดมด้วยพืชผักและสมุนไพรปลอดสาร ซึ่งเชฟนำมาเป็นส่วนประกอบ ของเมนูสดใหม่ทุกวัน อย่างพริกแกงที่ตำเอง

เมนูเด็ดห้ามพลาด **แกงปูใบชะพลูเสิร์ฟกับหมี่หุ้น** ชูโรงด้วยปูม้าของภูเก็ต **หมูฮ้อง** เคี้ยวนานกว่า 3 ชั่วโมงจนนุ่ม รสหวานเค็มกลมกล่อม ซึ่งทั้งสองเป็นอาหารภูเก็ตที่ขึ้นชื่อ และยังมี **ยำเนื้อย่าง** โดดเด่นจัดจ้านด้วยรสเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด อันเป็นรสชาติพื้นฐานของอาหารไทยที่ช่วยให้เจริญอาหาร เชื่อว่าจะประทับใจกับ**ร้านอาหารระดับมิชลินเพลท 4 ปีซ้อน**แห่งนี้ได้ไม่ยาก

โรสวูด ภูเก็ต
88/28 ถ.หมื่นเจิน ต.ป่าตอง
อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต

วันอังคาร - เสาร์
18.00 - 22.00 น.

076 356 888

Takhai Phuket

www.takhaiphuket.com

amazing
THAILAND