

MBA

The Knowledge Provider

No.78 ● Vol. 7 ● September 2005

www.goodmedia.co.th

The Enneagram in the office



อยากรู้ลักษณะ
บริหารคน
ต้องอ่าน!

Special Report : ชื่อ-สร้าง-มาย บทเรียนครูอสังหาฯ ระดับโลก
MBA Talk : ไทยสตีมไพล์ ที่นี้รับฟากอะไหล่ชีวิต
MBA World : ชิงหัว Best B-School แดนมังกร
Scoop : ไอพีสตาร์ ชีวิตยุคบรอดแบนด์

Goodmedia



9 74151 818270 00

เกือบทุกคนที่เรารู้จัก ล้วนแล้วแต่มีความทรงจำวัยเยาว์
ที่บางแสน



THE TIDE RESORT
BANGSAEN BEACH - THAILAND

The Tide Resort

แสนสุขที่บางแสน

เกือบทุกคนที่เรารู้จัก ล้วนแล้วแต่มีความทรงจำวัยเยาว์ที่บางแสน ชายหาดอันสดใสด้วยเต็นท์ผ้าใบสีสด เด็กๆ วิ่งเล่นเต็มหาดทราย ในผืนน้ำตื้นตื้นไปด้วยสีล้นลูกกวาดของเหล่าพ่อแม่ลูกที่ลอยตัวไล่คลื่นกันอย่างสนุกสนาน

หลายขวบปีที่ผ่านมา เราไม่เคยได้แวะเวียนไปยังชายหาดของวัยเยาว์อีกเลย กระทั่งไม่กี่วันหนึ่งจึงได้มีโอกาสหวนกลับมาซึ่งที่เดิมอีกครั้ง นั่งบนเก้าอี้ผ้าใบสีสดใสมองดูความครึกครื้นของผู้คนรอบๆ ตัว ความสุขเมื่อครั้งวันเก่าก็กลับคืนมา บางแสนยังคงเป็นสถานที่อันแสนสุข สดใส ของครอบครัวเล็กๆ และครอบครัวใหญ่ๆ เหมือนเดิม สิ่งที่ไม่เหมือนเดิมก็คือ ความทันสมัยที่เข้ามารองรับการเติบโตของเมือง และ The Tide Resort ก็เป็นหนึ่งในความเปลี่ยนแปลงนั้น

ณ ถนนบางแสนสาย 1 ตรงกันข้ามกับหาดบางแสน อาคารทรูแบบบูติก โฮเทล หน้าตาแบบตะวันตกออกร่วมสมัย (Asian Contemporary) ตั้งตระหง่านอยู่เบื้องหน้า ลานน้ำพุหน้าอาคารมีประติมากรรมปลากระโทงแทง (Marlin Fish)



Fusion Cuisine หลากรส ละมุนลิ้น

ชื่อ Fusion Cuisine ก็บอกแล้วว่าเป็นอาหารสไตล์ฟิวชั่น ที่หลากหลายทั้งประเภท และรสชาติให้ลิ้มลองไม่รู้เบื่อ อาหารไทยของที่นี่ไม่จืดชืด แต่รู้รสร้อนของเครื่องเทศไทยๆ spicy ใช้ได้ทีเดียว ไม่ว่าจะเป็นต้มยำ แกงป่า ต้มโคล้ง หรือสารพัดยาทั้งหลาย ความอร่อยเกิดจากความสดของอาหารทะเลผสมกับเครื่องปรุงที่ถึงรสชาติ สำหรับอาหารฝรั่งที่นี่เชฟก็ฝีมือดีไม่น้อยหน้าใคร ผัดเปลี่ยนเมนูใหม่ๆ มาให้ชิมกันทุกเดือน

สำหรับเดือนนี้ เป็นเทศกาลผลไม้โคโตะของ Fusion Cuisine อาหารจานพิเศษที่ปรุงจากผลไม้โคโตะพากันตบแถวมาบำรุงสุขภาพเส้นผมและผิวพรรณของผู้เข้าพักที่ The Tide Resort อย่างน่าตื่นใจ ไม่ว่าจะเป็น Baked avocado and sea scaloupe ที่รสเนียนทั้งจาน หรือ Warm avocado with a la fricasee of rock lobster ที่เนื้อกุ้งแน่นๆ เคี้ยวกลมกับเห็ดสด ปรุงรสด้วยไวน์ขาว วิบปิ้งครีม ชุกลิ้นรสด้วยเหล่าเชอร์รี่ สร้างความสุขให้กับลิ้น ทำเอาเรากินไปยิ้มไปอย่างอารมณ์ดี เมื่อเติมไวน์ขาวกลืนรัญจวนที่ได้ะอาหารด้วยนิดหนึ่ง มือเย็นวันนี้ก็ได้กลายเป็นดินเนอร์ที่สมบูรณ์แบบทันที

