

- M** Meetings
- I** Incentives
- C** Conventions
- E** Exhibitions

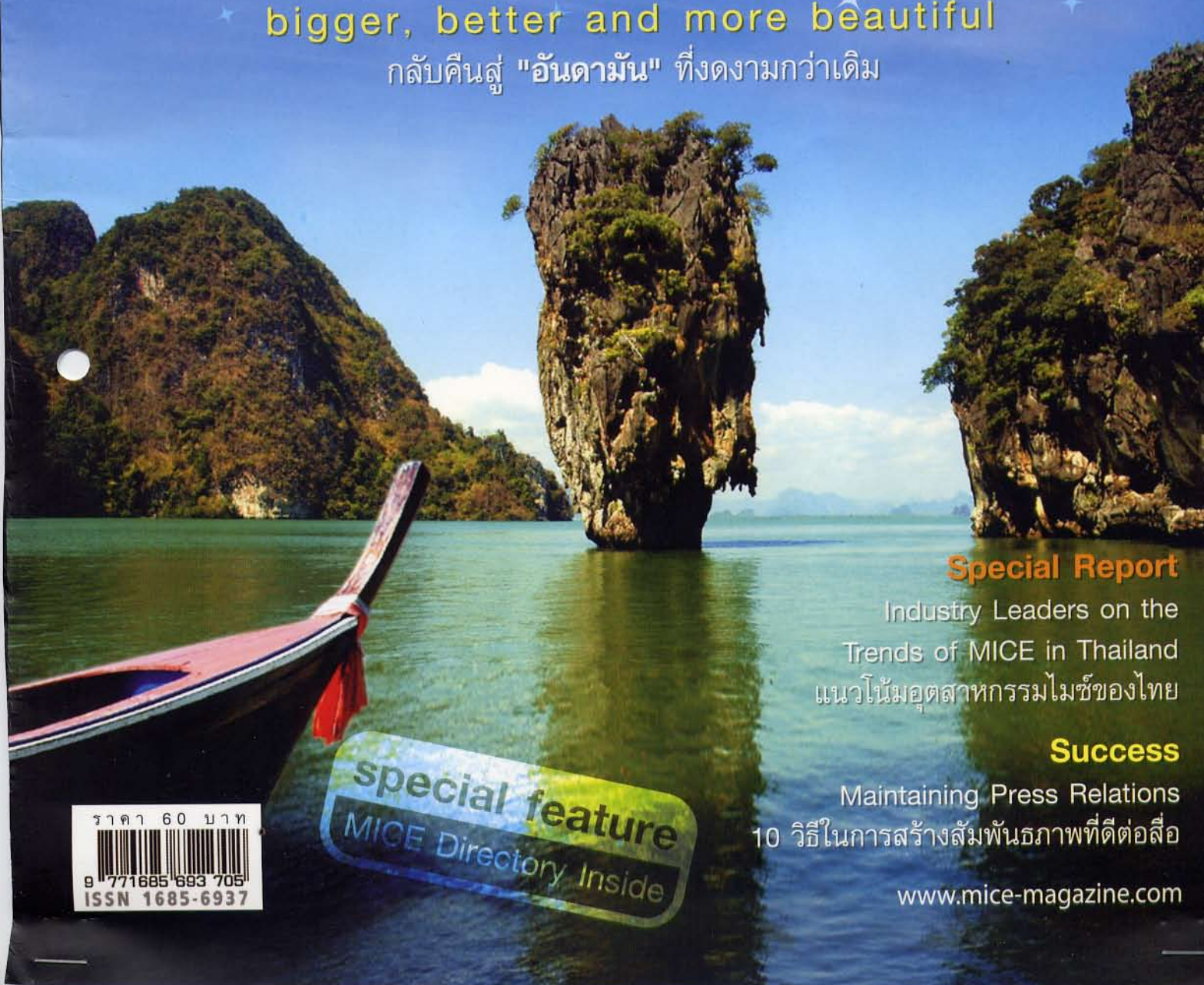
MICE MAGAZINE



The Return of Andaman

bigger, better and more beautiful

กลับคืนสู่ "อันดามัน" ที่งดงามกว่าเดิม



Special Report

Industry Leaders on the Trends of MICE in Thailand
แนวโน้มอุตสาหกรรมไมซ์ของไทย

Success

Maintaining Press Relations
10 วิธีในการสร้างสัมพันธภาพที่ดีต่อสื่อ

special feature
MICE Directory Inside

www.mice-magazine.com

ราคา 60 บาท



9 771685 693 705
ISSN 1685-6937

“Strawberry Season”

at Fusion Cuisine

เทศกาลสตรอเบอร์รี่ ที่ห้องอาหารฟิวชั่น

By Vena Nantakul

โดย วีณา นันทกุล

During the winter months, the weather in the North is chilly, especially on the hills in the morning. This marks the time for strawberry tours in the Chiang Mai and Chiang Rai Provinces. Travelers who visit the urban areas of the two Northern Provinces will be taken by the bright red color of the strawberries set against the lush green leaves in the vast areas along their route. Children and tourists alike come to enjoy picking and eating the sweet and aromatic berries. With permission from the owner of the plantations, tourists are allowed to hand-pick strawberries starting early in the morning. For late risers, baskets of the luscious ruby colored treat can be found dotting the landscape at roadside outlets.

You don't have to go to the north to find these little gems, however. There is a restaurant in the East that offers a special menu showcasing the delights of this magical food. Fusion Cuisine

restaurant at The Tide Resort, on Bangsaen Beach, excites its customers with a bevy of berry recipes

throughout the months of December and January. The Head Chef at the restaurant came up with the idea of a long list of delectable desserts using the strawberry. Among the offerings are Green Tea Tiramisu with Fresh Strawberries, Strawberry Cheese Cake, Fresh Strawberries with Cream, Strawberry Crepes and Strawberries in Honey Yogurt served with Chocolate Sherbet.

Strawberries are not all that can be found at Fusion Cuisine Restaurant. Every Saturday this resort eatery offers a luxurious buffet dinner featuring international foods from Thailand, Italy, China and Japan. While enjoying the fare, diners can enjoy the live music from The Tide Band while relaxing in the smartly decorated and cozy atmosphere of the restaurant. The price per person is a stunningly reasonable 299 baht. There is a maximum capacity of 160 people, and with such delicious fare and comforting surroundings, reservations are highly recommended.



The restaurant is open from 06:00 - 02:00 everyday. Those interested in more information or to make reservations can call 038-399-200.

Khun Eakarach Narksook, General Manager of The Tide Resort says “The focus of the Fusion Cuisine Restaurant is on healthy food and the ingredients are all natural and of the highest quality. The hotel once served as the venue for a World Health Organization meeting and health officials had to inspect everything in order to approve the hygiene standards of our food.”

According to Eakarach, the most popular part of the menu at the restaurant is the Italian food. However, he recommends the restaurant's specialties of crispy, German-style, deep fried pork leg and Frankfurters.

With excellent food and a cozy atmosphere, the Fusion Cuisine Restaurant at The Tide Resort in Bangsaen Beach is a “must visit” place for a truly memorable meal. Only 50 minutes drive from Bangkok, it is the ideal place for the strawberry enthusiast in all of us. But you better hurry because the strawberry season at the Fusion Cuisine Restaurant only lasts until the end of January. ●



ช่วงนี้อากาศในแถบภาคเหนือของประเทศเรากำลังเริ่มหนาวมากขึ้นๆ ทุกที หากท่านผู้อ่านได้เคยไปสัมผัสบรรยากาศยามเช้าที่เชียงใหม่หรือเชียงราย โดยเฉพาะเส้นทางแถบชานเมือง ท่านจะสามารถมองเห็นแปลงต้นสตอเบอร์รี่ที่กำลังออกผลสีแดงน้ออยู่ท่ามกลางใบสีเขียวสดตลอดเส้นทาง พร้อมกับภาพของเด็กๆ และนักท่องเที่ยวที่กำลังสาละวนก้มๆ เงยๆ กับการเก็บผลสตอเบอร์รี่ใส่ตระกร้าอย่างสนุกสนาน ด้วยการเก็บไปชิมไปจนอิ่ม (ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าของแปลงก่อน) ผลสตอเบอร์รี่ที่สดจากต้นนั้นทั้งหอมและหวานอย่าบอกใครเชียว รับประกันว่าไม่มีสารพิษตกค้างแน่นอน หากท่านใดไม่สะดวกที่จะเดินแต่เข้ามาก็สามารถแวะซื้อได้ตามข้างทาง ในภาชนะที่สวยงามที่แม่ค้าเขาจัดเตรียมไว้ให้ได้

เกริ่นไปถึงทางเหนือ แต่ร้านอาหารที่เราจะพาท่านไปลิ้มลองฉบับนี้ไม่ได้อยู่ทางภาคเหนือ แต่อยู่ทางภาคตะวันออก ร้านที่ว่านี้ก็คือ ห้องอาหารฟิวชั่น ซึ่งตั้งอยู่ภายในเดอะไฮด์ รีสอร์ท ริมหาดบางแสน ได้จัดโปรโมชันพิเศษ “เทศกาลสตอเบอร์รี่” ขึ้นในช่วงเดือนธันวาคม เพื่อเป็นเทศกาลอาหารตามฤดูกาล โดยได้นำเอาสตอเบอร์รี่มาปรุงแต่งเป็นของหวานต่างๆ ได้อย่างเลิศรสและลงตัว อาทิ กรีนทีทรามิสกับสตอเบอร์รี่ สตอเบอร์รี่สดกับชีสเค้ก สตอเบอร์รี่สดกับวิปปิ้งครีม แبنังแพนเค้กกับสตอเบอร์รี่ และซอสส้ม และสตอเบอร์รี่สดกับโยเกิร์ตน้ำผึ้งลิ้นฟร้อมกับเชอร์เบตช็อกโกแลต เป็นต้น

นอกจากนี้ทุกวันเสาร์ที่ห้องอาหารฟิวชั่นยังมีบริการดินเนอร์บุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติสุดหรู ไม่ว่าจะเป็นอาหารไทย จีน ยุโรป และญี่ปุ่นบรรยากาศสบายๆ ภายในห้องอาหารที่ตกแต่งไว้อย่างสวยงามเป็นสัดส่วน และมีเสียงเพลงอันไพเราะในสไตล์ Live Music จากวงดนตรี The Tide Band ขับกล่อมเพื่อเพิ่มบรรยากาศในการรับประทานอาหารได้อย่างลงตัว (เฉพาะอาหารค่ำ) ในราคาประหยัดเพียงท่านละ 299 บาท เท่านั้น และต้องขอกระซิบตึ่งๆ ว่าหากท่านไม่ต้องการไปเกือ ควรสำรองที่นั่งล่วงหน้า เพราะคนแน่นมากๆ ขอบอก ถึงแม้ห้องอาหารนี้จะสามารถจุคนได้ถึง 150 คน ท่านก็มีโอกาสพลาดได้ จำเบอร์กันไว้ให้ดี โทร. 0-3839-9200 เปิดบริการทุกวันตั้งแต่เวลา 06.00-02.00 น.

คุณเอกราช นาคสุข ผู้จัดการใหญ่ของเดอะไฮด์ รีสอร์ท ได้เล่าให้เราฟังว่า “ห้องอาหารฟิวชั่น เราเน้นอาหารเพื่อสุขภาพ โดยจะคัดเลือกเฉพาะผักปลอดสารพิษมาใช้วันต่อวัน และที่ผ่านมามีองค์การอนามัยโลกก็มาประชุมที่รีสอร์ท และได้ทำการสุ่มตรวจอาหารของเรา ซึ่งก็ผ่านการรับรองตามมาตรฐานทุกประการ เรามีอาหารทุกชาติไว้ให้บริการ แต่ลูกค้าส่วนมากจะชอบรับประทานอาหารอิตาเลียนมากที่สุด” และสำหรับอาหารอิตาเลียนที่ทางห้องอาหารฟิวชั่นใคร่ขอนำ



เสนอเป็นพิเศษ คงจะเป็น “ชาห์มูเยอร์มันทอดกรอบ” และ “ไส้กรอกแฟรงฟวร์ทเตอร์” ที่อร่อยมากๆ

ท่านที่ชื่นชอบการรับประทานอาหารอร่อยๆ บรรยากาศสบายๆ คงไม่พลาดที่จะไปแวะชิมกันได้ที่ “ห้องอาหารฟิวชั่น” ภายในเดอะไฮด์ รีสอร์ท ริมหาดบางแสน หากไม่ยากเลย ขับรถจากกรุงเทพฯ ใช้เวลาเพียง 50 นาที ก็ถึงแล้ว และหากคุณชอบดูหนังเรื่อง “Love Strawberry” หรือชอบทานไอศกรีมสตอเบอร์รี่ หรือชอบทานสตอเบอร์รี่สด คุณต้องไม่พลาด “เทศกาลสตอเบอร์รี่” ที่ห้องอาหารฟิวชั่น จนถึงเดือนมกราคมปีหน้า