

อร่อยเป็นเรื่อง

สุทัศน์ ศุกลรัตน์เมธี

North Hill City Resort

ความอร่อยริมสนามกอล์ฟ



...เมืองเชียงใหม่เหมือนหนึ่งเป็นเพชรซึ่งประดับมงกุฎของเมืองไทย ถ้ามงกุฎปราศจากเพชรประดับก็จะไม่ส่องแสงงดงามได้...

— จุฬาลงกรณ์ ป.ร.

ดังเป็นที่รับรู้กันทั่วไปว่า จังหวัดเชียงใหม่ นั้นเป็นเมืองใหญ่ลำดับสองเป็นรองเพียงกรุงเทพมหานคร มีความเจริญเติบโตของเมืองที่มีระบบถนนหนทาง ตึกกรมใหญ่โตตลอดทางท่ามกลางวัดและแหล่งศิลปะเก่าแก่อันสวยงามละเอียดอ่อนแทรกอย่างมีจังหวะจะโคน หากไม่ได้ไปสักระยะใหญ่ เมื่อไปอีกหนก็จำเมืองแทบไม่ได้ แต่ยังมีวัดสวยๆ แทรกอยู่เป็นระยะที่ทำให้พอจะจับทิศทางได้บ้าง ในการสำรวจ World Best Award-Top 10 Cities จากผู้อ่าน Travel and Leisure นิตยสารท่องเที่ยวของสหรัฐอเมริกา ในปี พ.ศ. 2553 ผลปรากฏว่า จังหวัดเชียงใหม่

เป็นเมืองนำท่องเที่ยวอันดับ 2 ของโลก รองแต่เพียงกรุงเทพมหานครเท่านั้น ซึ่งใน พ.ศ. 2552 จังหวัดเชียงใหม่ถูกจัดเป็นเมืองนำท่องเที่ยวอันดับ 5 ของโลก โดยพิจารณาจากสถานที่ทัศนียภาพที่มีความสวยงามและร่มรื่น ศิลปวัฒนธรรมและประเพณี อาหารการกิน แหล่งช้อปปิ้ง ความเป็นมิตรของผู้คน ความคุ้มค่าของเงิน เป็นต้น



สำหรับบรรดานักกอล์ฟ เชียงใหม่มีสนามกอล์ฟสวยๆ เกaredไว้ต้อนรับนับสิบสนาม ด้วยภูมิทัศน์สวยงาม อากาศสดชื่น จึงมีสนามกอล์ฟอยู่หลายสนาม หนึ่งในนั้นคือ **สนามกอล์ฟ นอร์ท ฮิลล์-เชียงใหม่** เป็นสนามกอล์ฟขนาด 18 หลุมที่เปิดตัวล่าสุดตั้งอยู่ในโครงการกอล์ฟพัชร์วิลล์ 9 ได้รับการออกแบบจากแรงบันดาลใจในเสน่ห์อันบรรเจิดงดงามของทิวเขาดอยสุเทพที่เป็นเอกลักษณ์ของเมืองเชียงใหม่ โดยมีความยาวสนามที่สามารถชื่นชมความงามของทิวเขาสุเทพ แบบพาโนรามาได้ทุกมุมมอง พร้อมด้วย อาคารสโมสรขนาดใหญ่ และโรงแรมสไตลีสอร์ทมาตรฐานสูง อันแสนสะดวกสบายด้วยสระว่ายน้ำออกแบบคล้อยตามธรรมชาติด้วยโคงเงินเนินไศลรอบ 360 องศา เหมาะสำหรับการผ่อนคลายหนีจากตัวเมืองอันจอแจ อีกทั้งตัวโรงแรมจัดเป็นสถาปัตยกรรมชั้นเยี่ยมถึงพร้อมด้วยรสนิยมที่ดั่งขอเชยชม และเชิญชวนมาหาประสบการณ์หากมีโอกาสดำมาเยี่ยมชม



ตัวภัตตาคารสวยร่วมสมัยแม่คน ไม่ใช่พนักงานกอล์ฟก็อยากจะมา

ทางสนามกอล์ฟมีความภูมิใจกับร้าน “Mix” อันมีชื่อเสียงจนได้รับรางวัลภัตตาคารดีเด่น ด้วยการตกแต่งกลมกลืนกับสภาพสิ่งแวดล้อมท่ามกลางความโรแมนติคจากขุนเขาแห่งคอยสุเทพสอดคล้องปรัชญาเดียวกับตัวโรงแรมได้อย่างกลมกลืน บริการอาหารแบบฟิวชั่นที่ผสมผสานด้วยวัฒนธรรมการกินนานาชาติโดยเชฟฝีมือดี จนได้รับรางวัลเป็นหนึ่งในสิบภัตตาคารยอดเยี่ยมของประเทศไทย จากรูปแบบอาหารฟิวชั่น แม้แต่การตกแต่งจานสวยงามมีระดับ ด้วยรสชาติถูกปากไม่เคยอะเจินประกอบด้วยรายการอาหารมากกว่า 300 เมนู สำหรับนักเดินทางมาเชียงใหม่ควรมาชิมสักมือเพื่อแสวงหาประสบการณ์ใหม่ๆ แบบ Fine Dining



สลัดอกเป็ดรมควัน

ธรรมชาติของเนื้อเป็ดทั่วไปอาจจะมีกลิ่นสาบที่บางคนไม่ชอบ ต่อเมื่อเอาเฉพาะเนื้อออกไปรมควัน เนื้อจะนุ่มและจืดกลิ่นหอมของควันไม้หรือควันซันอ้อยที่รมจนได้ที่ และมักจะเข้ากับรสส้มอย่างเป็นปี่เป็นขลุ่ย ดังที่ชาวฝรั่งเศสมีเมนูยอดนิยมคือ เป็ดอบซอสส้ม (duck a l'orange) ส่วนชาวจีนใช้เป็ดทำอาหารได้อีกหลากหลายที่เราคุ้นเคย นอกจากเป็ดพะโล้ เป็ดตุ๋น มะนาวดอง เป็ดย่าง น่องเป็ดเค็ม เป็ดรมควันอ้อย เป็ดกีตาร์ ฯลฯ

สลัดอกเป็ดรมควันของที่นี่หันเป็นชิ้นโตเต็มคำเนื้อเป็ดนุ่มหอมควัน วางบนนานาผัก สลัดปลูกที่เขียวใหม่สดกรอบ แซมด้วยกิลิปัส ซึ่งเข้ากันอย่างดีกับน้ำสลัดน้ำใสรสเข้มข้น



ผักโขมทอดชีส

ผักโขมผัดเนยแข็งห่อกับแผ่นเปาะเปี๊ยะลักษณะสามเหลี่ยมแล้วทอดกรอบ เหมือน **ชาโมซ่า** อาหารว่างของชาวอินเดีย จิ้มกินกับซอสและเนมด้วยแอปเปิลหั่นเต๋าและใบสาระแหน่ แก่เลี่ยน เพื่อปลูกเรียกน้ำย่อยเตรียมรับมือกับอาหารอร่อยในลำดับถัดไป



ปลาเรนโบว์เทราต์ย่างนำผึ่งกับชีสออกไกโด

ปลาเรนโบว์เทราต์ เป็นปลาชนิดหนึ่งในวงศ์ปลาแซลมอน (Salmonidae) จัดอยู่ในตระกูลปลาแซลมอน สืบตามลำตัวสวยงามวับราวกับสายรุ้ง อาศัยอยู่ในสาขาแม่น้ำที่ไหลสู่มหาสมุทรแปซิฟิกทั้งในทวีปเอเชียและทวีปอเมริกาเหนือ มีบางช่วงวงจรชีวิตอาศัยอยู่ในทะเล โดยปกติจะว่ายจากทะเลสู่น้ำเพื่อวางไข่หลังจากอาศัยอยู่ในทะเลไปแล้ว 2-3 ปี เมื่อปี พ.ศ. 2541 ไข่ปลาได้ถูกนำเข้ามาจากสหรัฐอเมริกาในประเทศไทย ที่สถานีเพาะเลี้ยงในโครงการหลวง ที่ดอยอินทนนท์ จนประสบความสำเร็จ มีลูกปลาที่รอดจากการฟักถึงร้อยละ 90 ต่อมา สามารถผลิตปลาได้ปริมาณสูงถึง 18-20 ตันต่อปี จึงพระราชทานให้ชาวดอยเลี้ยงขายเป็นรายได้อย่างงาม อีกทั้งเป็นการทดแทนการนำเข้า เพราะเป็นปลาราคาแพง เนื้อละเอียดรสชาติดี มีก้างน้อย และยังมีกรดไขมันไม่อิ่มตัวชนิด โอเมกา 3 อยู่ในปริมาณที่มากด้วย

ปลาทั้งตัวหมักกับน้ำผึ้งแล้วบั้งเอาไปย่าง จนเกรียมเหมือนปลาคุกกี้ ตัดชิ้นเนยแข็งออก ไกโดวางบนตัวปลาที่ย่างเสร็จใหม่ๆ จนหอมฟุ้ง ประดับด้วยมะนาวเลมอนและซอสผักชีลาว ก่อนกินบีบมะนาวใส่ เคี้ยวผักชีลาวแก้คาว เนื้อปลามันกว่าปลาแซลมอน



วุ้นเส้นผัดหมูสับไข่เค็ม

จานนี้แปลงจากผัดจับฉ่ายของไหหลำ วุ้นเส้นผัดหมูสับ เห็ดฟาง หอมหัวใหญ่ ต้นหอม มะเขือเทศ พริกหวาน ก้านผักชีลาว ได้สัมผัสท่วงทำนองอาหารจีน



มัสมั่นแก้มวัวเสิร์ฟกับโรตีสี่

คัดเฉพาะเนื้อส่วนแก้มวัว ต้มจนเนื้อหายเหนียวแล้วจึงเอามาแกงมัสมั่น กินกับแผ่นโรตีสี่ทอด หอมกลิ่นภารตะ เนื้อแก้มนุ่มคมคาย ฉีกแผ่นโรตีสี่จุ่มน้ำแกง ฉ่ำเนื้อแก้มเข้ากันดีนัก



ขนมปังหน้ากราแตงเนื้อปู

กราแตงเป็นวิธีประกอบอาหารฝรั่งเศสอันเป็นที่ชื่นชอบของชาวยุโรปอีกรายการหนึ่ง เป็นการอบหน้าอาหารด้วยเนยแข็งพามาซานป็น ขนมปังป่น ด้วยไฟบนจนหน้าอาหารเกรียมสวย มีไส้หลากหลายเช่น มันฝรั่ง พาสต้า ผัก ปลา อาหารทะเลทั้งหลาย เป็นต้น เพื่อเพิ่มให้รสชาติอร่อยยิ่งขึ้นจากเนยและเนยแข็ง อีกทั้งเพื่อรักษาความชื้นของไส้ในอีกด้วย มักเสิร์ฟมาในภาชนะที่ใส่อบ เพราะต้องกินร้อนที่อบจากเตาใหม่ๆ ในบางครั้งครอบครัวชาวฝรั่งเศสจะใช้อาหารกินเหลือจำพวกเนื้อ ไก่ ผัก หั่นละเอียดมาทำไส้ แล้วปรุงให้สวยงามจนดูน่ากิน

ที่นี้ใช้เนื้อปูก้อนสดจากทะเลทำเป็นไส้วางบนขนมปังฝรั่งเศส โรยหน้าเนยแข็งป่นเป็นจำนวนมาก แล้วอบจนหน้าเนยเกรียมประดับส้มและใบผักชีลาวทำให้ยั่วน้ำลาย รสชาติน่าทึ่งที่ได้กินปูเนื้อสดท่ามกลางป่าเขา



พะเนางซี่โครงหมู

หากไม่บอกและได้กลิ่นพะเนาง เห็นภาพแล้วเข้าใจว่าน่าจะเป็นซี่โครงหมูอบแบบฝรั่ง เนื้อซี่โครงนุ่มฉ่ำ แต่งจานดูหรูแซมส้มแกะกลีบ ใบมะกรูด กับพริกชี้ฟ้าย่าง หยอดหน้าด้วยหัวกะทิเข้มข้น จนนึกไม่ถึงว่าอาหารไทยสามารถแต่งจานได้สวยงามเหมือนอาหารฝรั่งเศส เป็นพะเนางหอมเครื่องเทศ รสกลางไม่เผ็ดจัดแต่ลุ่มลึกในรสชาติ



'The Vivace' เลาจน์และ ไวน์เซลล์่า

ไวน์เซลล์ล่า (Wine cellar) ที่มีไวน์ให้เลือกจากองุ่นนานาพันธุ์ หลากหลายราคา บาร์เทนเดอร์ฝีมือดียืนหลังเคาน์เตอร์คอยเซิร์ฟผสมค็อกเทล และม็อกเทลได้รสสดชื่น จิบเครื่องดื่มคลอเสียงเพลงจากแกรนด์เปียโนเพราะพริ้ง ได้ผ่อนคลายอย่างอารยะในค่ำคืนอันแสนสุข



บาร์เต็มรูปแบบครบครันทั้งเหล้าผสมและไวน์ที่คัดสรรมาอย่างดี



ห้องฟังเพลงพร้อมกลุ่มบรรเลงด้วยแกรนด์เปียโน



คอกเทลพรมจรรย์ที่ไร่แอลกอฮอล์



ราสเบอร์รี่และกุหลาบซาบซ่า

เป็นโรงแรม 5 ดาวกลางสนามกอล์ฟ ประกอบด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ อัน
หรูหราทันสมัย มีบริการครบครันทั้งสปา โยคะอุปกรณ์ห้องยิมชั้นเยี่ยม สระว่ายน้ำท่ามกลาง
อ้อมกอดสวนสวย บูฟเฟ่ต์อาหารเช้าชั้นเยี่ยม หรือ ตั้งอาหารเช้าแบบฝรั่งเศสอันเลิศหรู ให้เลือก
หรือกินครบทุกแบบ ชวนให้นั่งอ้อยอิ่งชิมชั้บกับบรรยากาศธรรมชาติยามเช้าอย่างมีรสนิยมน



จานอาหารเช้ามีให้เลือกกว่า 10 เมนู



สนามกอล์ฟ นอร์ท ฮิลล์ เชียงใหม่

การเดินทาง

เลขที่ 333 หมู่ 13 โครงการกอล์ฟพันซ์วิลล์ 9 ถนนเชียงใหม่ - หางดง ต.บ้านหวาน อ.หางดง จ. เชียงใหม่ 50230 ประเทศไทย

ใช้เวลาเดินทางจากสนามบินนานาชาติเชียงใหม่ประมาณ 15 นาที

