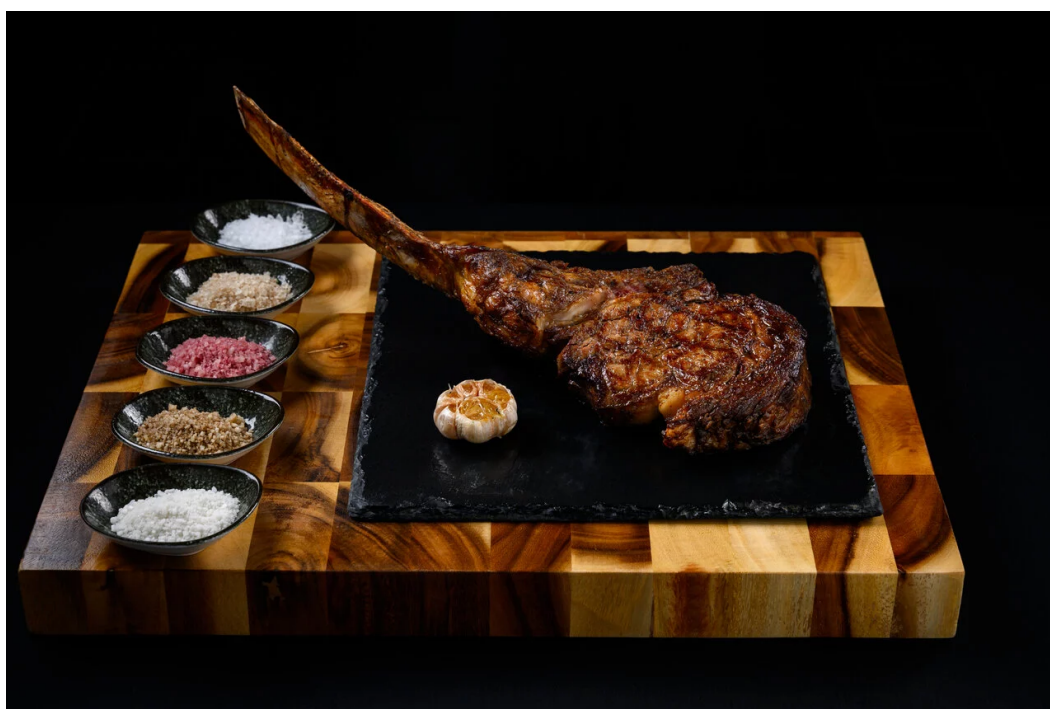


จ 31 ส.ค. 2026 17:30:00 +0700

อนันตรา เชียงใหม่ รีสอร์ท เปิดตัวเมนูใหม่ที่เดอะเชอร์วิส แอท 1921 เฮาส์

ซูมายูราวากิว A4 เจ้าของรางวัล Grand Champion พร้อมซีฟู้ดแกรนด์แพลตฟอร์มเตอร์



▲ Mayura Wagyu Tomahawk, part of the The Service's new menu at Anantara Chiang Mai Resort

อนันตรา เชียงใหม่ รีสอร์ท เปิดตัวเมนูใหม่ที่ เดอะเชอร์วิส แอท 1921 เฮาส์ นำเสนอเนื้อดรายเอจคุณภาพเยี่ยม อาหารทะเลจากแหล่งวัตถุดิบชั้นนำ และอาหารยุโรปร่วมสมัย ภายใน 1921 เฮาส์ อาคารไม้สักอายุกว่าร้อยปีซึ่งเคยเป็นบ้านพักกงสุลอังกฤษ ตั้งอยู่ริมแม่น้ำปิงอันเงียบสงบ

ไฮไลต์ของเมนูใหม่คือ เนื้อมายูราวากิว A4 (Mayura Wagyu A4) จากประเทศออสเตรเลีย เนื้อวากิวสายพันธุ์ F1 Japanese Black ที่เลี้ยงด้วยสูตรอาหารพิเศษซึ่งมีส่วนผสมของซ็อกโกแลต และขนมหวานาน 500 วัน และได้รับรางวัล Grand Champion จากเวที Wagyu Branded Beef Competition มีให้เลือกทั้งโทมาฮอว์กขนาดหนึ่งกิโลกรัม และสันสะโพกดีร์ม (D-rump) ขนาด

300 กรัม ระดับไขมันแทรก BMS 9+ โดยเนื้อได้รับการฉายแสงเป็นเวลานานอย่างน้อย 30 วัน เพื่อเพิ่มความนุ่มของเนื้อและยกระดับรสชาติ

“เราเลือกมาชูร่าวากิวสำหรับเมนูใหม่ในฤดูกาลนี้ เพราะเป็นวัตถุดิบที่โดดเด่นทั้งด้านคุณภาพ ที่มา และเอกลักษณ์” **เชฟนาถฤทัย เพชรสุวรรณ เอ็กเซคิวทีฟเชฟของอนันตรา เชียงใหม่ รีสอร์ท** กล่าว “รางวัล Grand Champion สะท้อนถึงมาตรฐานอันยอดเยี่ยมของเนื้อชนิดนี้ ขณะที่กระบวนการเลี้ยงด้วยสูตรอาหารจากซ็อกโกแลตพิเศษนาน 500 วัน ทำให้มาชูร่าวากิวโดดเด่นด้วยไขมันแทรก ความนุ่ม และรสชาติที่มีมิติ ความเข้มข้นของเนื้อยังเข้ากันได้ดีกับรสเค็มละมุนของรอยัล ออสเซ็ตร้า คาเวียร์ ช่วยสร้างความสมดุลทั้งด้านรสชาติและเนื้อสัมผัส”

รอยัล ออสเซ็ตร้า คาเวียร์ (Royal Oscietra Caviar) สามารถสั่งเพิ่มเติมคู่กับเมนูอย่างเพื่อเสริมรสชาติและเนื้อสัมผัส ขณะที่เมนู **1921 คาเวียร์ แอนด์ วากิว (1921 Caviar & Wagyu)** จับคู่ทาร์ทาร์เนื้อวากิวกับคาเวียร์ หอมแดงดอง มัสตาร์ดอังกฤษ มายองเนสไขกระดูก และขนมปังบริยอช

เมนูเนื้อยังครอบคลุมตัวเลือกจากแหล่งผลิตชั้นนำ ได้แก่ มียาซากิ วากิว A4 จากประเทศญี่ปุ่น แฮริส แรนซ์ ยูเอสดีไฟร์มจากสหรัฐอเมริกา เวสโฮล์ม วากิว และสต็อกยาร์ด โกลด์ แบล็กแองกัสจากออสเตรเลีย รวมถึง **จิวเวลวากิวจากเชียงใหม่** ซึ่งขุนด้วยลำไยนาน 400 วัน

ด้านอาหารทะเล **เดอะเซอร์วิส แกรนด์ แพลตเตอร์ (The Service Grand Platter)** รวบรวมอาหารทะเลจากหลากหลายแหล่ง ประกอบด้วยหางลิอบสเตอร์บอสตัน ปูยักษ์อะแลสกา กุ้งลายเสือ หอยเชลล์ฮอกไกโด หอยนางรมฝรั่งเศส No. 3 Spéciale หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ แซลมอนครูด และไข่ปลา เสิร์ฟพร้อมกรีนแอปเปิลมินิยูแนตต์ เลมอนบัตเตอร์ ซอสซีฟู้ด และซอสมารีโรส พร้อมตัวเลือกในการเพิ่มรอยัล ออสเซ็ตร้า คาเวียร์

อีกหนึ่งเมนูเด่นคือ **ปลากระบอกอันดามันทั้งตัว (Whole Andaman Mullet)** น้ำหนัก 800 กรัม เสิร์ฟพร้อมซอสเกรอนอบลัวส์และเฮเซลนัตคั่ว นอกจากนี้ยังมีกุ้งมังกรภูเก็ตกับเนยกระเทียม และทาร์รากอน กุ้งลายเสือจากสุราษฎร์ธานี แซลมอนสกอตแลนด์ ปลาคอดจินดาระย่างด้วยไฟไม้ และ **ลิอบสเตอร์ตัลโยลินี (Lobster Tagliolini)** พาสตาเสิร์ฟพร้อมหางลิอบสเตอร์บอสตัน มะเขือเทศกึ่งปี บิสกิตจากเปลือกกุ้ง และครีมทาร์รากอน

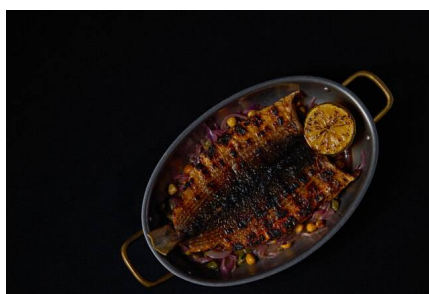
เมนูคลาสสิกได้รับการนำเสนอในมุมมองร่วมสมัย ไม่ว่าจะเป็น **ตูร์เนโดส์ รอสซินี (Tournedos Rossini)** กับพิวกราส์ เห็ดทรัฟเฟิลตามฤดูกาล และซอสมาเดรา หอยเชลล์ฮอกไกโดอย่างกระทะ

ไขกระดุกว๊อบ และหมึกยักษ์สเปนย่างถ่าน ปิดท้ายด้วยของหวานอย่าง **เดอะเซอร์วิส**

ชีอกโกแลตคาเวียร์ (The Service Chocolate Caviar) อีตัน เมส ซึ่งใช้สตรอว์เบอร์รีตามฤดูกาล จากเชียงใหม่ และสตีกี้ ทอฟฟี่ พุดดิ้ง (Sticky Toffee Pudding) เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา ไทย

เมนูใหม่พร้อมให้บริการทุกวันเดอะเซอร์วิส แอท 1921 เฮาส์ ตั้งแต่เวลา 12.00–22.30 น.

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง โทร. +66 53 253 333 อีเมล chiangmai@anantara.com หรือเยี่ยมชม anantara.com/chiang-mai





ข่าวประชาสัมพันธ์ อนันตรา เชียงใหม่ รีสอร์ท ห้องอาหารเดอะเซอร์วิส แอท 1921 เฮาส์ เปิดตัวเมนูใหม่ เติมเต็มประสบการณ์สติกและซีฟู้ดระดับพรีเมียม.docx

104 กิโลไบต์ DOCX document

ข้อมูลสำหรับบรรณาธิการ

อนันตรา เชียงใหม่ รีสอร์ท ตั้งอยู่ริมแม่น้ำปิงบนถนนเจริญประเทศใจกลางเมืองเชียงใหม่ ห่างจากย่านไนท์บาซาร์และตลาดอนุสาร ซึ่งเป็นย่านช้อปปิ้งยามค่ำคืบเพียง 5 นาที และเพียง 15 นาที จากสนามบินนานาชาติเชียงใหม่ พื้นที่ของ **อนันตรา เชียงใหม่ รีสอร์ท** แต่เดิมเคยเป็นที่ตั้งของของสถานกงสุลอังกฤษ เมื่อเปลี่ยนมาเป็นโรงแรมก็ยังคงอนุรักษ์ตัวอาคารเอาไว้ โดยในปัจจุบันมีอาคารที่หลงเหลืออยู่เพียงอาคารเดียวคืออาคารที่พักของกงสุลอังกฤษในอดีต และนั่นก็คืออาคาร 1921 เฮาส์ ซึ่งเป็นที่ตั้งของห้องอาหารเดอะเซอร์วิส (The Service) บริทบาร์ (Brit Bar) และ เดอะวีรันด้า (The Verandah)

อนันตรา เชียงใหม่ รีสอร์ท ได้รับการออกแบบอาคารห้องพักในรูปแบบร่วมสมัยโดยใช้ไม้สักเป็นหลักให้รับกับตัวอาคารบ้านพักกงสุลเดิม และเป็นการเชื่อมโยงถึงประวัติศาสตร์ดินแดนล้านนาในอดีตซึ่งเป็นพื้นที่ที่อุดมด้วยป่าไม้สัก เป็นการคงเสน่ห์อันโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ให้กับสถานที่ อาคารห้องพักของรีสอร์ทเป็นอาคาร 4 ชั้น รูปตัวแอล หันหน้าเข้าสู่แม่น้ำปิง โอบล้อมสนามหญ้าเขียวขจีและต้นพยอมอายุกว่า 200 ปี ห้องพักทุกห้องถูกออกแบบให้มีพื้นที่หน้าห้องพัก พร้อมแนวระแนงไม้ที่กรองแสงก่อนเข้าสู่ห้องพัก ทอดยาวไปตามรูปแบบของอาคาร ขนานกับผนังไม้ระแนงที่เป็นฉากกั้นเสียงจากภายนอก

สถาปนิกและผู้ตกแต่งภายในคือ บริษัท เคอร์รี่ ฮิลล์ อาร์คิเทคส์ (Kerry Hill Architects)

เกี่ยวกับ อนันตรา โฮเทลส์ แอนด์ รีสอร์ทส์ (Anantara Hotels & Resorts)

อนันตรา เป็นแบรนด์โรงแรมหรู ที่เชื่อนักเดินทางรุ่นใหม่ เข้ากับสถานที่ ผู้คน และเรื่องราวผ่านประสบการณ์ของแต่ละบุคคลด้วยการบริการจากใจ ณ หลากหลายจุดหมายสำคัญทั่วโลก โรงแรมและรีสอร์ทในเครืออนันตราทุกแห่งจึงเป็นประตูสู่การเดินทางเพื่อเก็บเกี่ยวประสบการณ์ในแบบของตน ไม่ว่าจะเป็นในเมืองอันทันสมัย ไปจนถึงกลางทะเลทราย หรือเกาะน้อยใหญ่ อนันตรา พร้อมพานักเดินทางไปสัมผัสกับมนต์เสน่ห์ของท้องถิ่นที่ยังคงซึ่งความหรูหราด้วยการบริการอันเป็นเลิศ ปัจจุบันเครืออนันตรามีโรงแรมและรีสอร์ทที่สวยงามกว่า 50 แห่งทั่วเอเชีย ยุโรป แอฟริกา ตะวันออกกลาง และมหาสมุทรอินเดีย

อนันตราเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มโรงแรม ไมเนอร์ โฮเทลส์ และเป็นสมาชิกของโปรแกรมสะสมคะแนน Minor DISCOVERY ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของ GHA DISCOVERY

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ anantara.com และติดตามได้ทาง [Facebook](#), [Instagram](#), [TikTok](#), [X](#) และ [YouTube](#)

เกี่ยวกับ Minor Hotels

Minor Hotels is a global leader in the hospitality industry with more than 640 hotels, resorts and branded residences in operation and committed development across 67 countries. The group crafts innovative and insightful experiences through its hotel brands including Anantara, Elewana Collection, The Wolseley Hotels, Tivoli, Minor Reserve Collection, NH Collection, nhow, Avani, Colbert Collection, NH, Oaks, and iStay, as well as a diverse portfolio of restaurants and bars, travel experiences, and spa and wellness brands. With over four decades of expertise, Minor Hotels builds stronger brands, fosters lasting partnerships, and drives business success by always focusing on what matters most to our guests, team members and partners.

Minor Hotels is a proud member of the Global Hotel Alliance (GHA) and recognises its guests through one unified loyalty programme, Minor DISCOVERY, part of GHA DISCOVERY.

Discover our world at minorhotels.com and connect with Minor Hotels on [Facebook](#), [Instagram](#), [LinkedIn](#), [TikTok](#) and [YouTube](#).

ข้อมูลติดต่อ

Supa-arpha Itthikaiwan

Cluster Director of Marketing & Communication

Anantara Chiang Mai Resort | Anantara Golden Triangle Elephant Camp & Resort
supaarpha_it@anantara.com

คัดลอกลิงค์

<https://media.minorhotels.com/th-GLO/269984-1921/>

MINOR
HOTELS

ANANTARA
HOTELS & RESORTS

elewana
COLLECTION

The WOLSELEY
HOTELS

TIVOLI
HOTELS & RESORTS

MINOR
RESERVE
COLLECTION

NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS

nhow
HOTELS & RESORTS

AVANI
Hotels & Resorts

COLBERT
COLLECTION

NH
HOTELS & RESORTS

OAKS.
HOTELS, RESORTS & LODGE

iStay
Hotels