

# หลินฟ้า มนต์เสน่ห์ อาหารจีนต้นตำรับ กลางกรุง

ในยุคที่อาหารเอเชียที่มาจากแดนกิมจิและแดนอาทิตย์อุทัยก้าวเข้ามาครอบงำวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยมากขึ้นเรื่อยๆ ก็ได้ส่งผลให้เกิดการล้มหายตายจากของกลุ่มอาหารจากชาติเอเชียที่เคยครองใจคนไทยในอดีตอย่างอาหารจีนต้นตำรับลงไปเรื่อยๆ



ทว่า จิตวิญญาณและศิลปะของ “อาหารจากแดนมังกร” ก็ยังไม่ถือว่าเลือนหายไปเสียทีเดียว เพียงแต่หากใครที่คิดจะหาทานก็ต้องชวนขวยยกพอดู ซึ่งบางครั้งก็อาจจะไปเจออาหารจีนที่วาง Positioning ไว้ระดับสูง จนทำให้ผู้คนยากแก่การ “เอื่อมลิ้น” ไปลิ้มลอง หรือบางแห่งที่พอสัมผัสได้ก็อาจจะต้องสัมผัสกับบรรยากาศของเสียงรบกวนที่อึดอัดไม่คอยสุนทรีย์นัก ....

ดังนั้น หากจะให้พูดถึง อาหารจีน ที่ให้รสชาติคุ้นลิ้นกับกลิ่นอายของบรรยากาศความเป็นกันเองและลงตัวในทุกบริบทของการเป็นอาหารชั้นเลิศที่ผู้คนแสวงหาก็คงต้องบอกว่า ย่านใจกลางกรุงเทพฯ ยังมีชื่อของ “หลินฟ้า” ที่ยังคงทำให้คนไทยจดจำถึงประสบการณ์ความประทับใจกับอาหารจีนต้นตำรับได้อย่างไม่รู้ลืม

หลินฟ้า เป็นภัตตาคารอาหารจีนที่มีชื่อเสียงเรื่องความเป็นเลิศและความคิดสร้างสรรค์ด้านศิลปะการปรุงอาหารแบบจีนวางคั้งที่เข้มข้นถูกปากคนไทยมาตลอด 22 ปี ภายใต้บรรยากาศการตกแต่งแบบ Contemporary Chinese Style ที่มีการนำเอาสถาปัตยกรรมจีนโบราณมาประยุกต์กับสถาปัตยกรรมจีนสมัยใหม่ ซึ่งหากย่างเท้าเข้าสู่ภัตตาคารที่ตั้งอยู่บริเวณชั้นล็อบบี้ โรงแรมสยามซิตี้ ก็จะมีพบเห็นความโอโถง ตั้งแต่ทางเข้าที่ตกแต่งอย่างวิจิตรเหมือนทางเข้าพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติในกรุงเทพฯ ซึ่งสัมผัสได้ถึงบรรยากาศที่อบอุ่นเป็นกันเอง แต่ยังคงให้พื้นที่ของความเป็นส่วนตัว รวมถึงวิวภายนอกที่สามารถทอดสายตามองได้อย่างรื่นรมย์



แน่นอนว่า การตกแต่งในรูปแบบนี้ตั้งกล่าวถือเป็นจุดเด่นที่ช่วยทำให้เกิดการเชื่อมโยงแก่ลูกค้าทุกเพศทุกวัยมาสู่หลินฟ้า ซึ่งสมัยก่อนการจะเข้าห้องอาหารจีนระดับพรีเมียม หรือซูเปอร์พรีเมียมบางแห่งก็จะทำให้ผู้คนรู้สึกได้ถึงบรรยากาศแห่งความตึงเครียด กดดัน หรือบางแห่งที่เป็นระดับสแตนดาร์ด หรืออีโคโนมีเกินไปก็จะสัมผัสได้ถึงบรรยากาศของเสียงที่อึดอัดแบบไม่พึงประสงค์ ซึ่งขัดเขย่งกันไปราคาอาหาร

ขณะที่ หลินฟ้า เป็นห้องอาหารที่ให้บรรยากาศสบายๆ และมีความเป็นกันเองในหลายมิติ ตั้งแต่มิติระหว่าง “ลูกค้ากับสถานที่” ดังที่กล่าวไว้ข้างต้น, “ลูกค้ากับพนักงานต้อนรับ”





ซึ่งถือเป็นอีกเสน่ห์ของหลินฟา เพราะมีทีมงานที่เข้าใจลูกค้า กล่าวพูดคุยและจดจำความชื่นชอบส่วนตัว รวมถึงยังมีการให้บริการ “ตะเกียบส่วนบุคคล” แก่ลูกค้าประจำที่ต้องบอกว่าเป็น Personal Touch ที่เลียนแบบได้ยาก และโดยเฉพาะอย่างยิ่งกับมิติของ “ลูกค้ากับอาหารที่ถูกปากคนทุกวัย” โดยในส่วนของสามารถพูดได้ว่า ชื่อของ “หลินฟา” ตีตราการเป็นต้นตำรับร้านอาหารจีนกว่าห้าชั่วนานแท้ที่นำมาเผยแพร่สู่เมืองไทยมาช้านาน ภายใต้การออกแบบรสชาติที่เน้นให้ถูกปากคนไทยที่ต้องการรสชาติที่เข้มข้นขึ้นไปอีกขั้น ผ่านการควบคุมจากเชฟมือทองที่มีประสบการณ์ด้านอาหารจีนกว่า 30 ปี โดยมีอาหารเรียกน้ำย่อยที่เลืองชื่ออย่าง “ต้มยำ” นานาชนิดที่ขอ “คอนเฟิร์ม” เลยว่า ทุกคำที่ได้ลิ้มรสจะสัมผัสได้ถึงความแน่นของวัตถุดิบที่สดใหม่อย่างเมนูต้มยำที่มีกุ้งเป็นส่วนผสม ต้องขอบอกว่า พอได้ชิมจะสัมผัสได้ถึง เนื้อกุ้งแน่นๆ ไม่มีมีนหนุบเหมือนต้มยำทั่วไป ซึ่งใครที่หลงใหลเสน่ห์ของต้มยำก็ต้องขอแนะนำกับเมนูเด็ดๆ ที่มากมาย ตั้งแต่



ขนมจีบแต้จิ๋ว, ฮะเก๋า, ฮะเก๋าย่อยเซลล์ฮอกไกโด, เนื้อปลาเก๋านึ่งซอสตงจิน ลิงคิงปู้, เนื้อกุ้งเสวนกับซอสพริก, ปลาหิมะนึ่งหมักเค็มหอมมีงกับซอสพริกหวาน, เปาะเปี๊ยะสดกุ้งทอด, ขนมผักกาดทอดราดซอสน้ำพริกกุ้ง และอื่นๆ

นอกจากนี้ ในส่วนของเมนูหนัก เช่น เป็ดปักกิ่ง หรือ หมูหัน ก็ถือเป็น Signature Menu ที่ไม่ต้องเอ่ยชื่อเลยถึงความอร่อย แต่ที่นำเสนอและอยากให้ลองได้สั่งมาทานดูก็คือเซ็ทอาหารที่ประกอบด้วย กระเพาะปลาผัดกุ้ง, ซุปกระเพาะปลาน้ำแดง, ปูนิ่มผัดซอสไข่เค็ม, หมอไม้ทะเลคั่วกระเทียม, ข้าวเหนียวห่อใบบัว และที่เด็ดเอามากๆ (ถูกใจส่วนตัว) ก็คือ เต้าหู้ผัดพริกเกลือ ที่จานนี้เดินไปดูโต๊ะไหนก็ต้องมีสิ่งกันทุกโต๊ะ และหากจะทานต่อยด้วยของหวานก็นำมาเสนอแปะก๊วยเฟรมเปี๊ยะ ซึ่งเป็นความลงตัวของขนมแบบจีนๆ กับท็อปปิ้งแบบตะวันตกที่ลงตัวสุดๆ

ทว่า หากจะให้พูดถึง หลินฟา ในอีกมุมที่ทำให้ผู้คนรู้จักเป็นอย่างมาก นอกเหนือจากบรรยากาศและรสชาติของอาหารแล้วอาจจะต้องบอกว่า ที่นี่เป็นที่ยู่อักกันอย่างตื่นตาตื่นใจของห้องอาหารจีนที่เป็น Venue ของบรรดาผู้นำและผู้บริหารระดับประเทศของไทยตั้งแต่ระดับนายกรัฐมนตรี, รัฐมนตรี, สมาชิกสภาผู้แทนราษฎร รวมถึงผู้บริหารระดับสูงในธุรกิจต่างๆ ที่มีจะมาปดปล่อยภาระหนักของงานและอิมเม็ไปกับบรรยากาศและรสชาติอาหารของที่นี่ ขณะเดียวกันก็ยังได้รับความนิยมจากบรรดาลูกค้าที่อยู่ในพื้นที่ใกล้เคียง ซึ่งทำงานอยู่ในหน่วยราชการ กระทรวง ทบวง กรม อย่างมาก ซึ่งมักจะหาเวลามารับประทานอาหารเป็นการส่วนตัว หรือจองที่นั่งบางส่วนเพื่อเลี้ยงรับรองและเสวนาได้ยกลม นอกจากนี้ หลินฟายังเป็น Venue ของงานอีเวนต์ย่อยๆ อีกหลากหลายประเภท อาทิ งานแต่งงานอีกด้วย



นอกจากนี้ในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา ทางหลินฟาก็ยังมีการปรับโฉมห้องอาหารให้ดูโมเดิร์นขึ้น รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมเพื่อกระตุ้นแบรนด์มากกว่าเดิม เช่น การร่วมออกงานนิทรรศการใหญ่ๆ เช่น ฟอจเทียไทย, โปรโมชัน, กิจกรรมโซเชียลเน็ตเวิร์ค และรวมถึงการร่วมมือกับภัตตาคารชื่อดังอื่นๆ หลายๆ คาเฟ่ เพื่อมอบสิทธิพิเศษแก่ลูกค้าอย่างต่อเนื่อง ซึ่งองค์ประกอบเหล่านี้ได้ส่งผลให้หลินฟามีโอกาสต้อนรับกลุ่มลูกค้าที่เป็นคนรุ่นใหม่มากขึ้นอย่างน่าสนใจ

นี่นี่!!! ถ้าใครอยากลิ้มลองมนต์เสน่ห์หรือหวานรำลึกถึงรสชาติอาหารจีนต้นตำรับระดับ 5 ดาว อย่าลืมชื้อนี่ ...“หลินฟา”...

### ภัตตาคารอาหารจีน หลินฟา

สถานที่อยู่ : 477 ซอยสุขุมวิท รัชดาภิเษก ถนนสุขุมวิท กรุงเทพฯ 10400  
 โทรศัพท์: 0-2247-0123 ต่อ 1820-21 โทรสาร : 0-2247-0178  
 อีเมล : [siamcity@siamhotels.com](mailto:siamcity@siamhotels.com) เว็บไซต์ : [www.siamhotels.com](http://www.siamhotels.com)

วันและเวลาเปิดทำการ : เปิดให้บริการทุกวัน  
 เปิดบริการ เวลา 11.30-14.30 น. และเมื่อค่ำ 18.00-22.30 น.