

Premier Village Ha Long Bay Resort - bí kíp hút khách từ chính những món ăn ngon

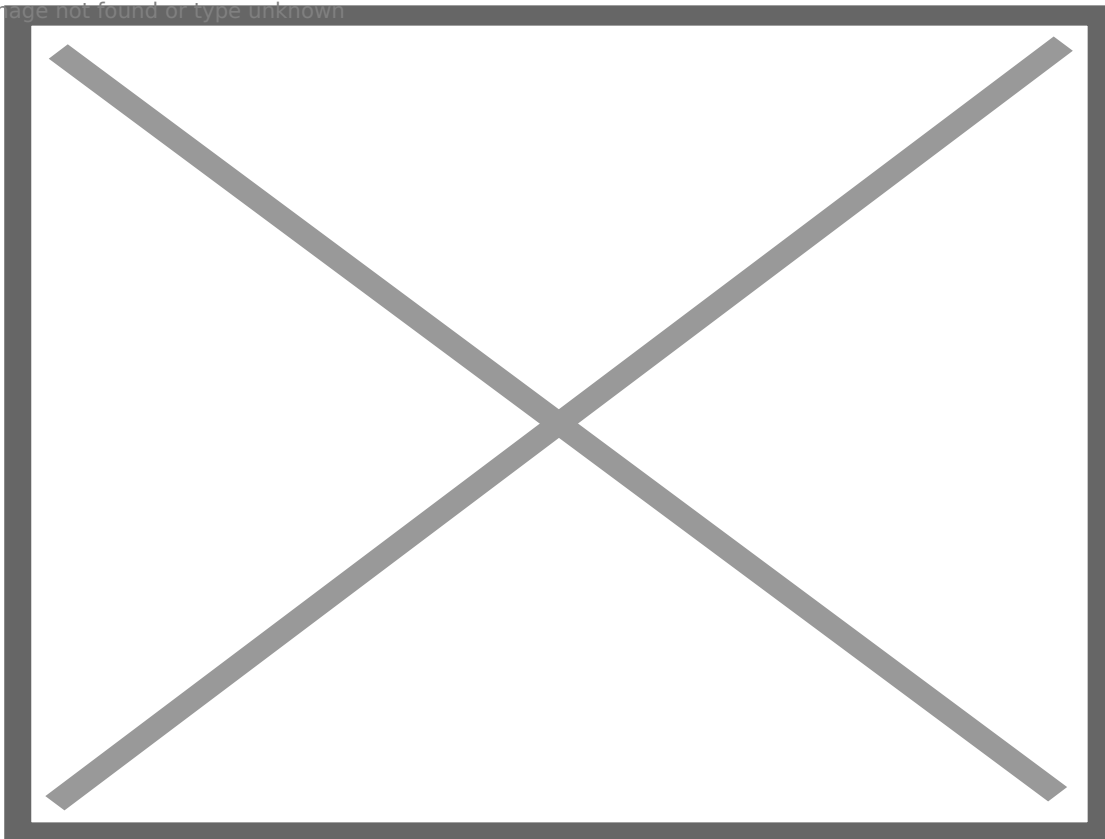
21:39 24/09/2022

Tác giả: Lê Hà

Nghe có vẻ hơi lạ thường khi một khu nghỉ dưỡng được du khách yêu chọn bởi... những món ngon. Nhưng đó lại là cách mà Premier Village Ha Long Bay Resort - nơi vừa được World Travel Awards khu vực châu Á châu Đại dương 2022 vinh danh “Khu nghỉ dưỡng dành cho gia đình hàng đầu châu Á” tạo nên dấu ấn đẳng cấp cho riêng mình.

Chính thức đi vào hoạt động năm 2020, được quản lý và vận hành bởi Sun Hospitality Group (SHG) - thương hiệu du lịch nghỉ dưỡng của tập đoàn Sun Group, Premier Village Ha Long Bay Resort hơn hai năm qua đã đặt những dấu ấn ấn tượng trên miền di sản Hạ Long, với dịch vụ nghỉ dưỡng xứng tầm quốc tế.

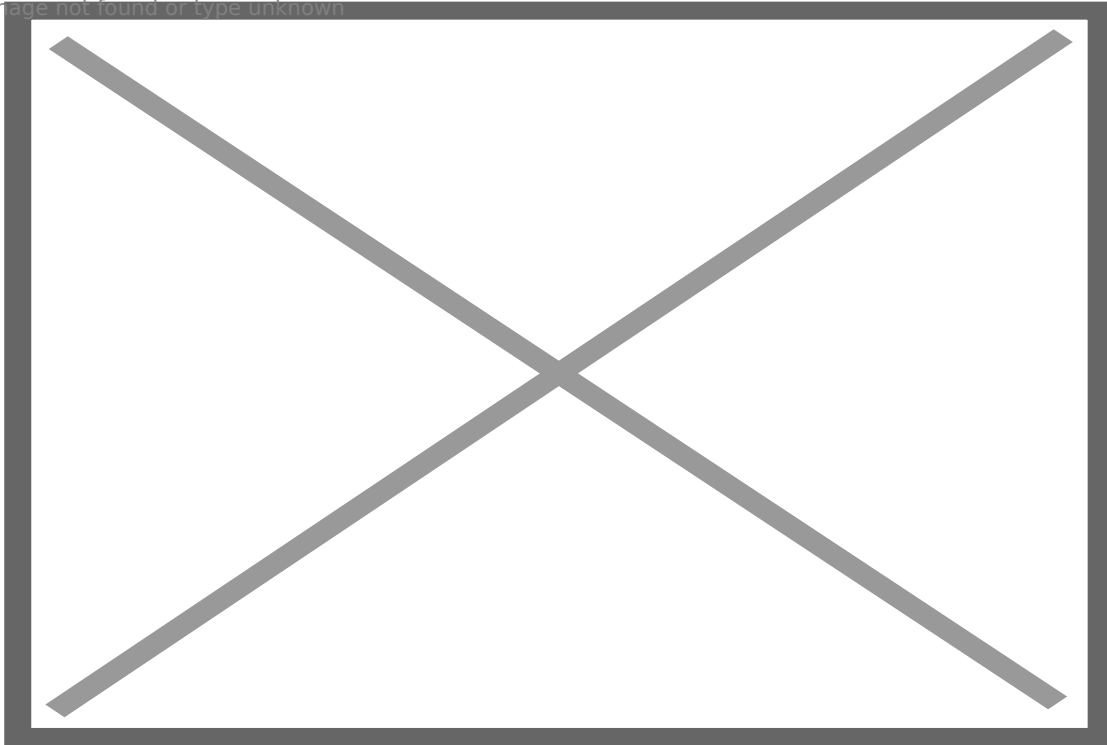
Image not found or type unknown



Sở hữu vị trí trung tâm đẹp nhất khu vực Bãi Cháy Hạ Long vốn đã là một thế mạnh của Premier Village Ha Long Bay Resort, bởi từ đây, du khách có thể di chuyển tới hầu khắp các điểm tham quan du lịch trong thành phố Hạ Long cũng như các điểm đến nổi tiếng trên địa bàn tỉnh Quảng Ninh. 67 căn villa hướng biển, hướng vườn và hướng hồ bơi của khu nghỉ có thiết kế hiện đại cùng

nhiều tiện ích 5 sao như hồ bơi ngoài trời riêng biệt, bồn tắm jacuzzi, Spa, Gym, Kids Club... cũng đã là điểm độc đáo khiến khu nghỉ này nằm trong top được yêu thích nhất của du khách tới Hạ Long. Nhưng điều khiến Premier Village Ha Long Bay Resort khác biệt với đại đa số các điểm đến nghỉ dưỡng khác lại nằm ở nền ẩm thực địa phương được các đầu bếp tại đây kỳ công nghiên cứu, chăm chút đầu tư, chế biến.

Image not found or type unknown



Nhà hàng The Market nằm ngay giữa trung tâm khu nghỉ dưỡng là nơi tạo nên những món ăn địa phương với sự tỉ mỉ trong việc tinh tuyển những nguyên liệu cao cấp và xanh sạch. Trong không gian thoáng đãng, rộng rãi cùng tầm nhìn hướng biển, nhà hàng đã “khai sinh” một phong cách ẩm thực truyền thống đặc sắc nhưng không kém phần sang trọng, mới mẻ.

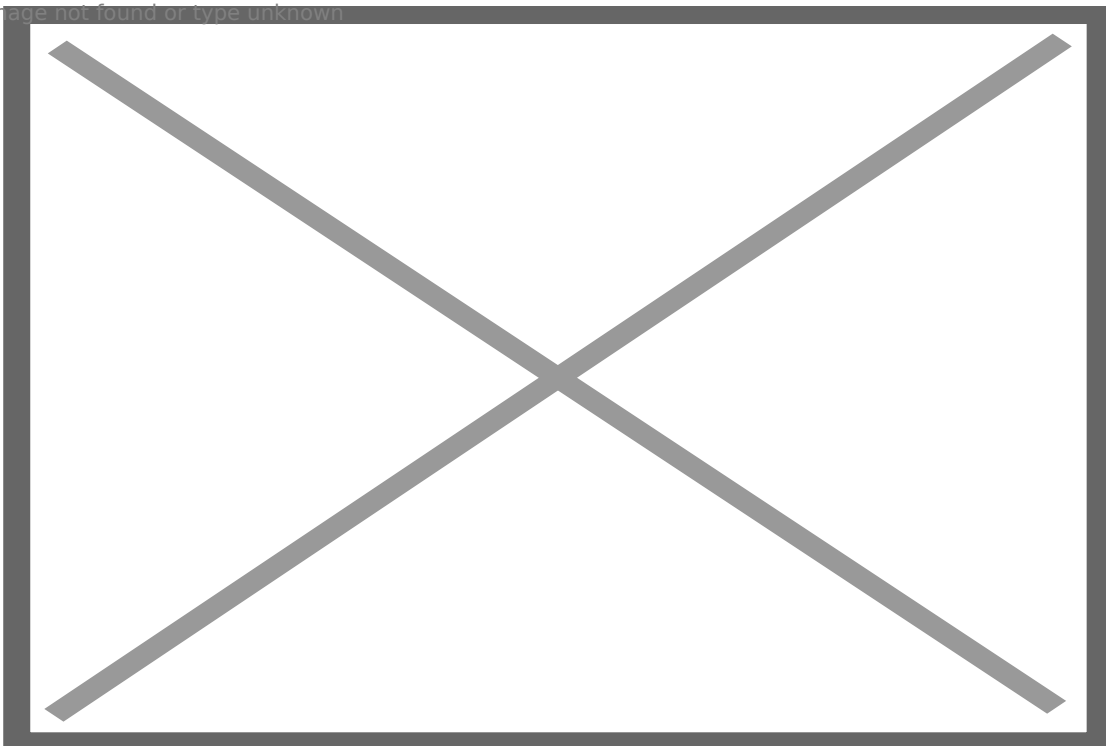
Thực đơn của The Market là sự kết hợp độc đáo của nguyên liệu địa phương, được luân phiên thay đổi theo mùa. Đặc trưng của nhà hàng là các món hải sản với nguyên liệu từ vùng biển Quảng Ninh được đưa về tươi ngon mỗi sớm mai.

Image not found or type unknown



“Hương vị biển” hấp dẫn thực khách nhất phải kể đến món miến om cua trứ danh, nhiều dưỡng chất. Món ăn được chính tay đầu bếp Nguyễn Văn Quyết - Top 7 đầu bếp Top Chef Vietnam 2019 sáng tạo lại từ công thức truyền thống, để tạo nên nét độc đáo riêng cho phong cách ẩm thực nhà hàng.

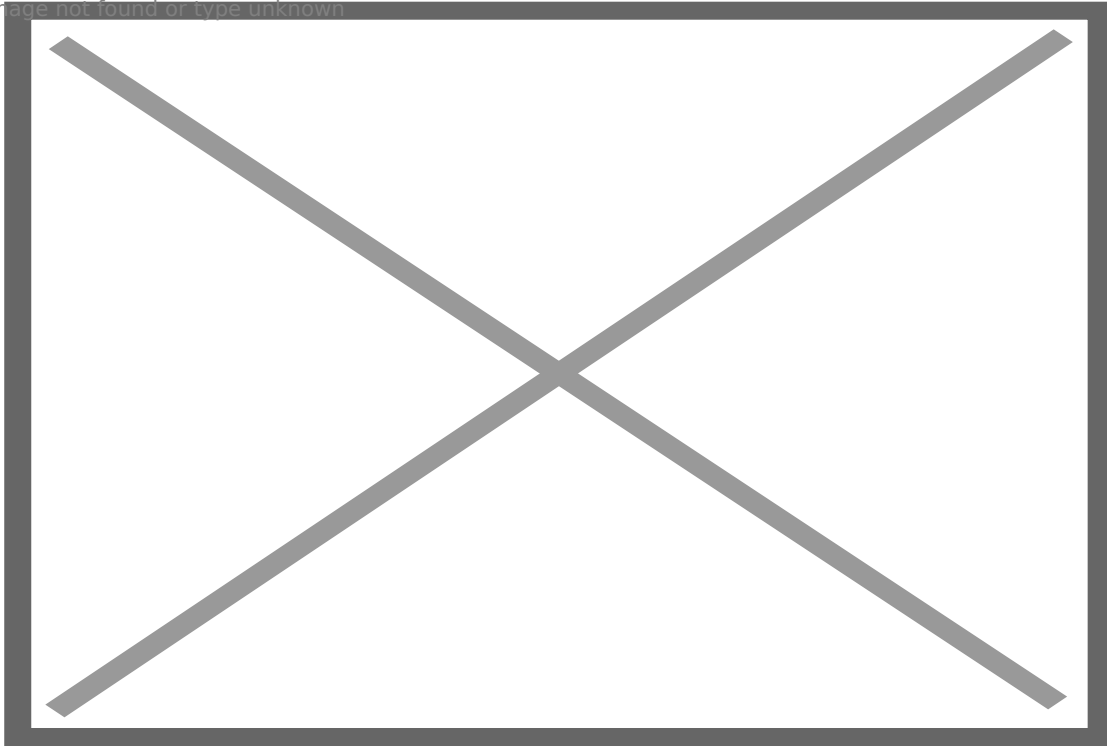
Image not found or type unknown



Vị đầu bếp chia sẻ: “Tôi đặc biệt lựa chọn cua bể Quảng Yên để làm món miến om cua do đây là loại cua hai nước một trong với chất lượng thịt chắc và ngọt. Lượng cua thịt và cua gạch được điều

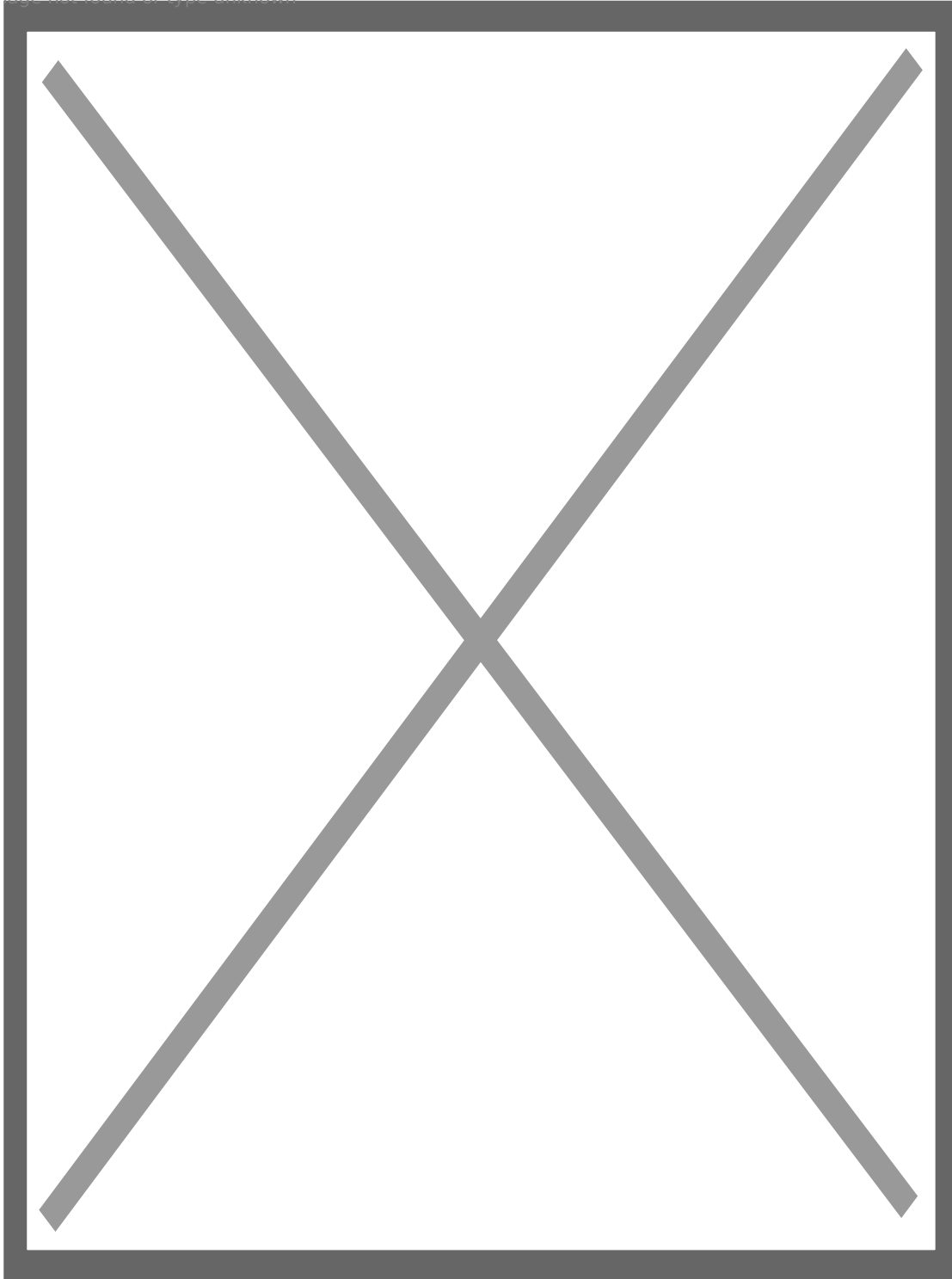
chính theo tỷ lệ lần lượt là 40% và 60% để tăng trải nghiệm về vị cho thực khách. Ngoài ra, miến được sử dụng phải được làm từ loại củ dong riềng trồng tại vùng núi cao, khí hậu mát lành dọc huyện Bình Liêu miền đông Quảng Ninh.”

Image not found or type unknown



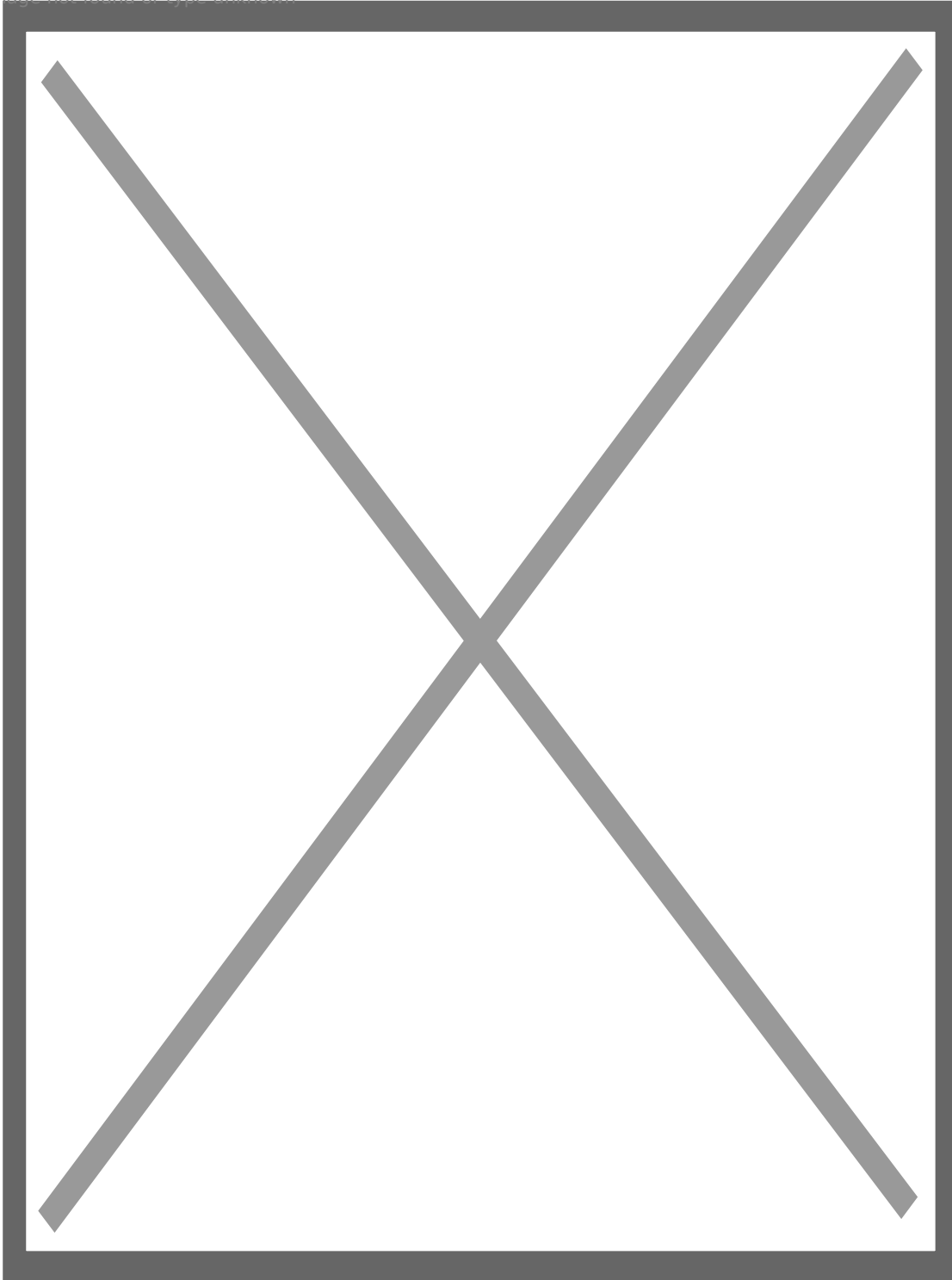
Đến với nhà hàng thời điểm này, thực khách còn được trực tiếp chứng kiến các đầu bếp chính trình diễn món miến om cua, để hành trình trải nghiệm món đặc sản của The Market thực sự tròn đầy hấp dẫn.

Image not found or type unknown



Ngoài miến om cua, thực đơn tại The Market còn dẫn dắt du khách mê say trong hành trình khám phá hương vị ẩm thực miền biển đặc sắc qua món Gỏi sứa chua cay thanh mát từ vùng biển Thái Bình, Canh hà nấu măng hay Cá diêu hồng... Sử dụng những nguyên liệu địa phương tươi ngon, dưới kỹ nghệ điêu luyện và óc sáng tạo của các đầu bếp, các món ăn của The Market đã thực sự mang lại trải nghiệm ẩm thực Việt theo một cách mới lạ và đẳng cấp hơn.

Image not found or type unknown



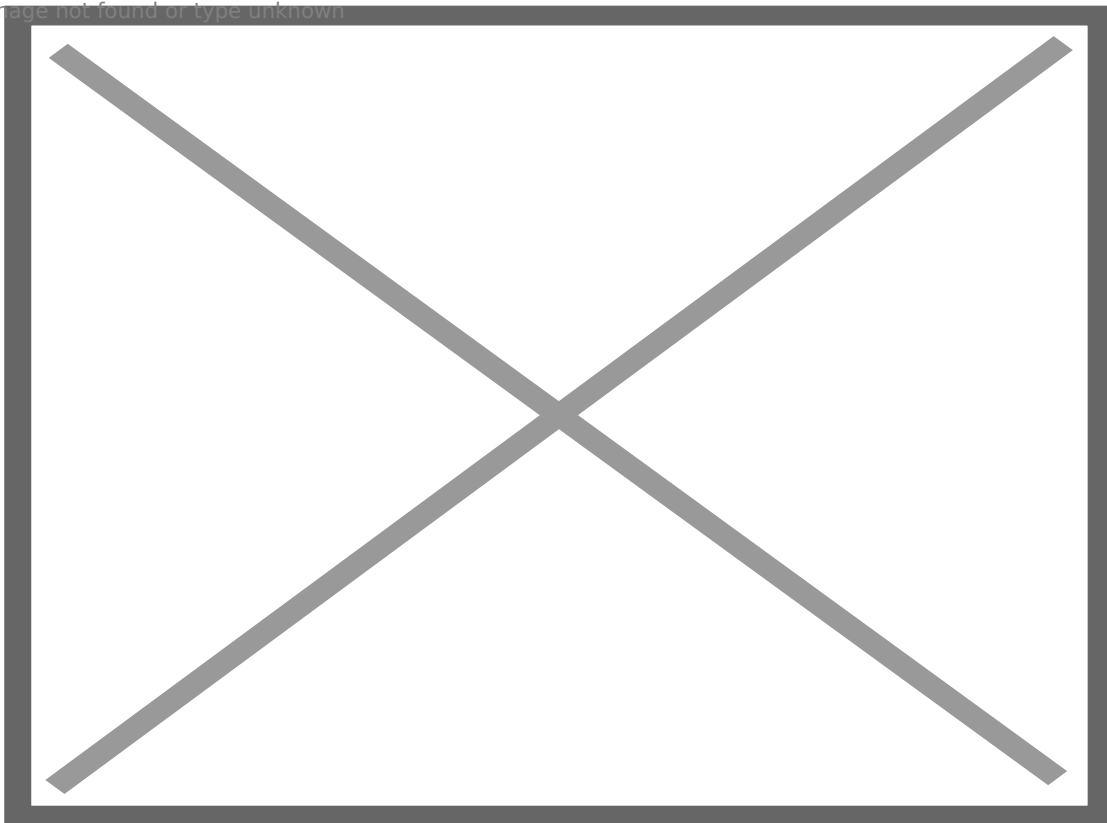
Bên cạnh menu ẩm thực Việt, nhà hàng cũng phục vụ các món ăn Ý đặc trưng như Pizza, mì ý, Cá hồi Na-Uy, Bò bít tết New Zealand hay Sườn nướng kiểu Úc... đem đến cho thực khách thêm nhiều lựa chọn ẩm thực phong phú.

Cùng với The Market, nhà hàng Corallo – nơi thực khách dùng bữa sáng hàng ngày cũng đã được nhiều du khách ngợi ca với các món Việt “chuẩn cơm mẹ nấu”. Nói như anh Huy Minh đến từ Hà Nội thì “ít thấy nhà hàng trong khách sạn nào nấu đồ ăn sáng vừa miệng như ở đây. Hương vị rất thuần, ngon và nhiều món, nhất là các món Việt quen thuộc trong bữa ăn gia đình”.

Đặc biệt, Corallo vừa ra mắt thực đơn BBQ hải sản và quầy Lazy Bar có thiết kế hướng biển, lưng tựa bể bơi vô cực cùng menu đồ uống đa dạng, phù hợp cho việc “giải phóng cảm xúc” trong tiếng nhạc du dương và khung cảnh hoàng hôn đẹp mê say.

Vào mỗi cuối tuần (thứ 6 và thứ 7), từ 18h00 đến 22h00, nhà hàng mang tới cho các thực khách combo đặc biệt Lazy Sunset gồm trải nghiệm BBQ phong cách 5 sao với những món hải sản nướng tươi ngon kèm 01 đồ uống, trọn gói chỉ với 600.000 VNĐ/người.

Image not found or type unknown



Ai đó vẫn nói: “Con đường đến với tình yêu ngắn nhất là thông qua cái dạ dày”. Và với Premier Village Ha Long Bay resort, điều này đúng. Nhiều du khách đã chọn nơi đây như “ngôi nhà thứ hai” của mình, để khi cần nghỉ ngơi thư giãn và được ăn ngon là trở về nhà. Bởi khu nghỉ cho họ một mái ấm sum vầy, không gian sang trọng mà thân gần như ở nhà cùng những bữa ăn ngon ấm áp hương vị tình thân gia đình. Và nếu giải thưởng WTA Châu Á 2022 chọn vinh danh Premier Village Ha Long Bay resort là “Khu nghỉ dưỡng dành cho gia đình hàng đầu Châu Á” bởi nhiều tiêu chí về tiện ích, thì với nhiều khách nghỉ vốn đã quen với nơi này, một trong những lý do họ chọn nghỉ ở

đây là bởi ... được trải nghiệm ẩm thực vùng biển theo một cách đẳng cấp hơn.

Lê Hà

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/premier-village-ha-long-bay-resort-bi-kip-hut-khach-tu-chinh-nhung-mon-an-ngon>