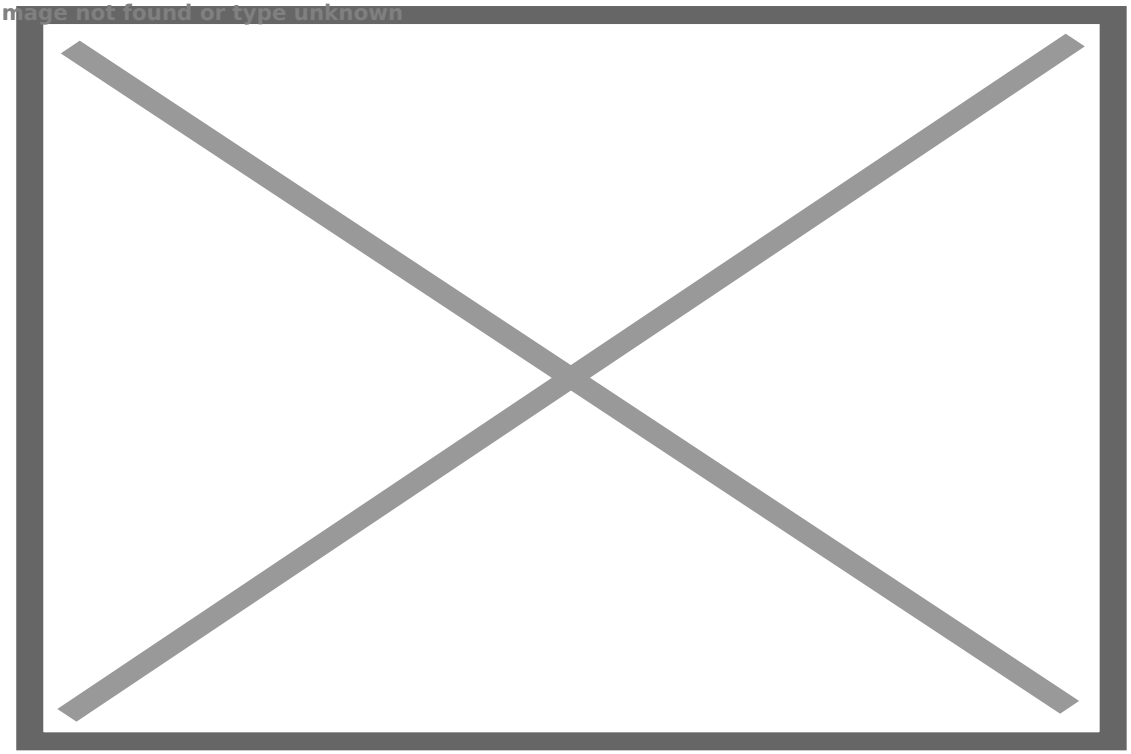
Soi sự sang chảnh và độc đáo của 5 nhà hàng đẳng cấp bậc nhất Phú Quốc

01:44 24/10/2022

Tác giả: Lê Hà

Không chỉ nổi danh với đặc sản địa phương, Phú Quốc giờ đây là điểm đến để du khách trải nghiệm ẩm thực thượng hạng, tại những nhà hàng xa hoa như Pink Pearl hay Tempus Fugit.

Image not found or type unknown



Vào tháng 8 vừa qua, giải thưởng World's Best Awards của tạp chí du lịch danh tiếng Travel+Leisure (Mỹ) đã vinh danh Phú Quốc là một trong 25 hòn đảo tốt nhất thế giới. Đảo Ngọc của Việt Nam được đánh giá cao nhờ thiên nhiên trác tuyệt cùng các bãi biển cát trắng mịn, đặc biệt không thể thiếu ẩm thực hấp dẫn với những đặc sản dân dã như bún quậy, bún kèn, gỏi cá trích… Nhưng Phú Quốc cũng không thiếu những nhà hàng đặc biệt sang trọng, với những món ăn không dễ kiếm tìm ở nơi nào khác cho những ai muốn tìm một sự sang chảnh giữa đảo khơi.

Nhà hàng Pink Pearl & những bữa tiệc "nhà Gatsby vĩ đại"

Trên trang TripAdvisor, thực khách luôn dành những lời có cánh cho Pink Pearl.

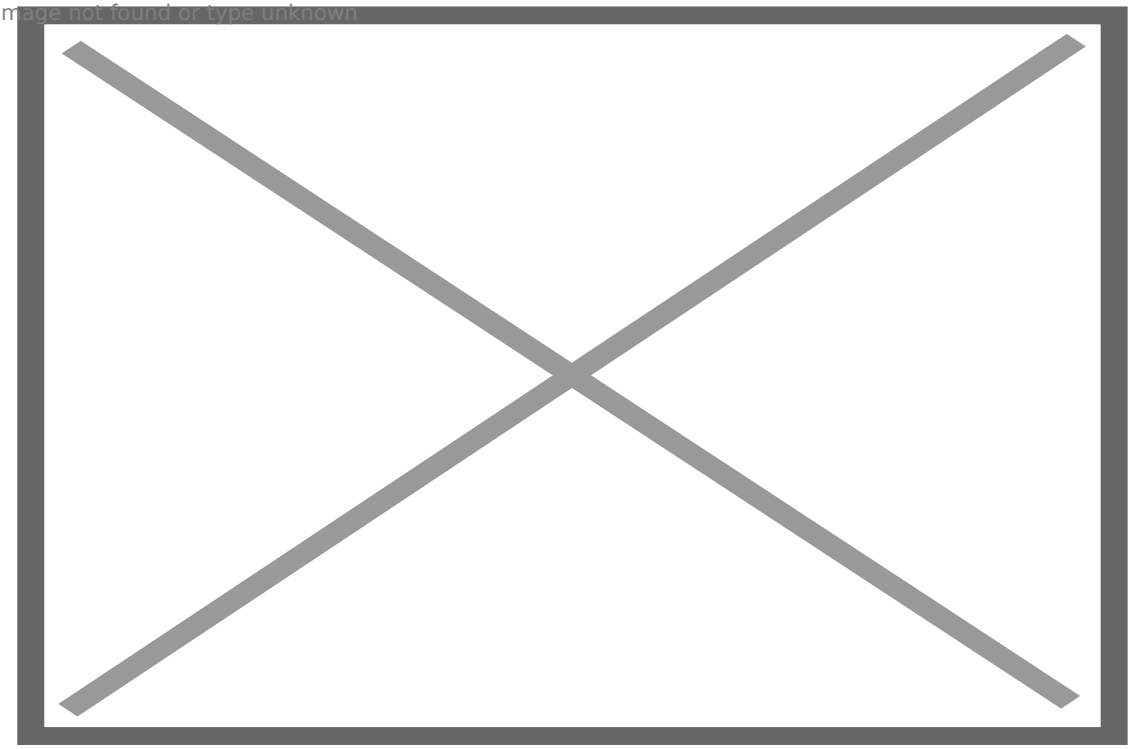
"Một đại tiệc cho mọi giác quan. Ngoạn mục từ decor đến thức ăn và phục vụ. Pink Pearl đơn giản

là một sự tuyệt diệu”.

“Nhà hàng tốt nhất tại đảo ngọc. Khi quay trở lại đây sau 2 năm Covid, Pink Pearl đã có một bếp trưởng người Tây Ban Nha thật xuất sắc. Mọi thứ đều hoàn hảo, thực đơn fusion đẳng cấp, phục vụ quá tận tâm, đắt nhưng đáng giá tới từng đồng, không gian đẹp và ấm cúng. Chắc chắn sẽ trở lại”.

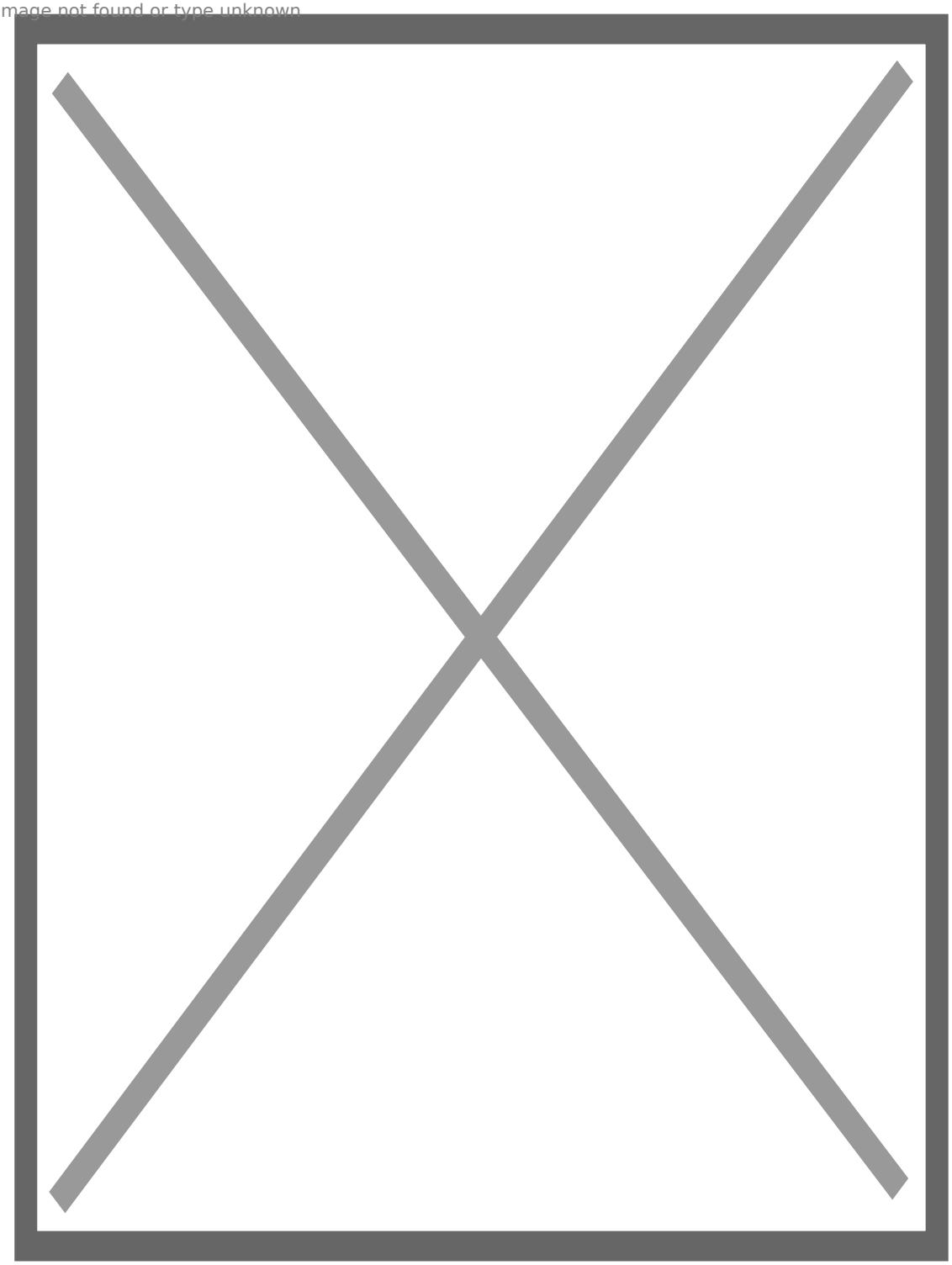
Chắc có lẽ không cần mô tả nhiều hơn về Pink Pearl, bởi những nhận xét từ chính khách hàng đã quá đủ, và chỉ bước tới ngôi nhà màu hồng này thôi, mọi thứ từ bên trong lẫn bên ngoài của nó đã có thể đốn gục mọi giác quan của bạn. Không gian sang trọng hệt như trong bộ phim Gatsby vĩ đại. Mỗi món ăn có một câu chuyện đằng sau đó. Với những người thích sống ảo, đây là một thế giới mà bạn có thể ở đó cả ngày chỉ để chụp.

Image not found or type unknown



Ẩm thực Pháp cao cấp ở Pink Pearl được thực khách mô tả là đầy tinh tế và sáng tạo, và tất nhiên là ấn tượng đến “giọt cuối cùng”. Với tài nghệ của đầu bếp dày kinh nghiệm của thế giới, thực đơn của Pink Pearl kết hợp đặc sắc giữa các nguyên liệu của địa phương và thế giới. Trong đó phải kể đến nhum biển - món quà của thiên nhiên Phú Quốc, nghêu mariniere, trứng cá muối Oscietre caviar từ Kaviari được ví như vàng đen, bò Wagyu Nhật Bản... mang đến phong cách hoàn toànmới mà thực khách sẽ không được nếm thử ở bất kỳ đâu trên thế giới. Những món ăn càng bùngnổ hương vị khi được kết hợp cùng với rượu vang nổi tiếng được trữ từ hầm rượu ngay dưới tầnghầm của căn biệt thự, nơi cất giấu bí quyết giúp Pink Pearl đoạt danh hiệu “Best of Award ofExcellence” 2020 từ tờ Wine Spectator của Mỹ.

Image not found or type unknown



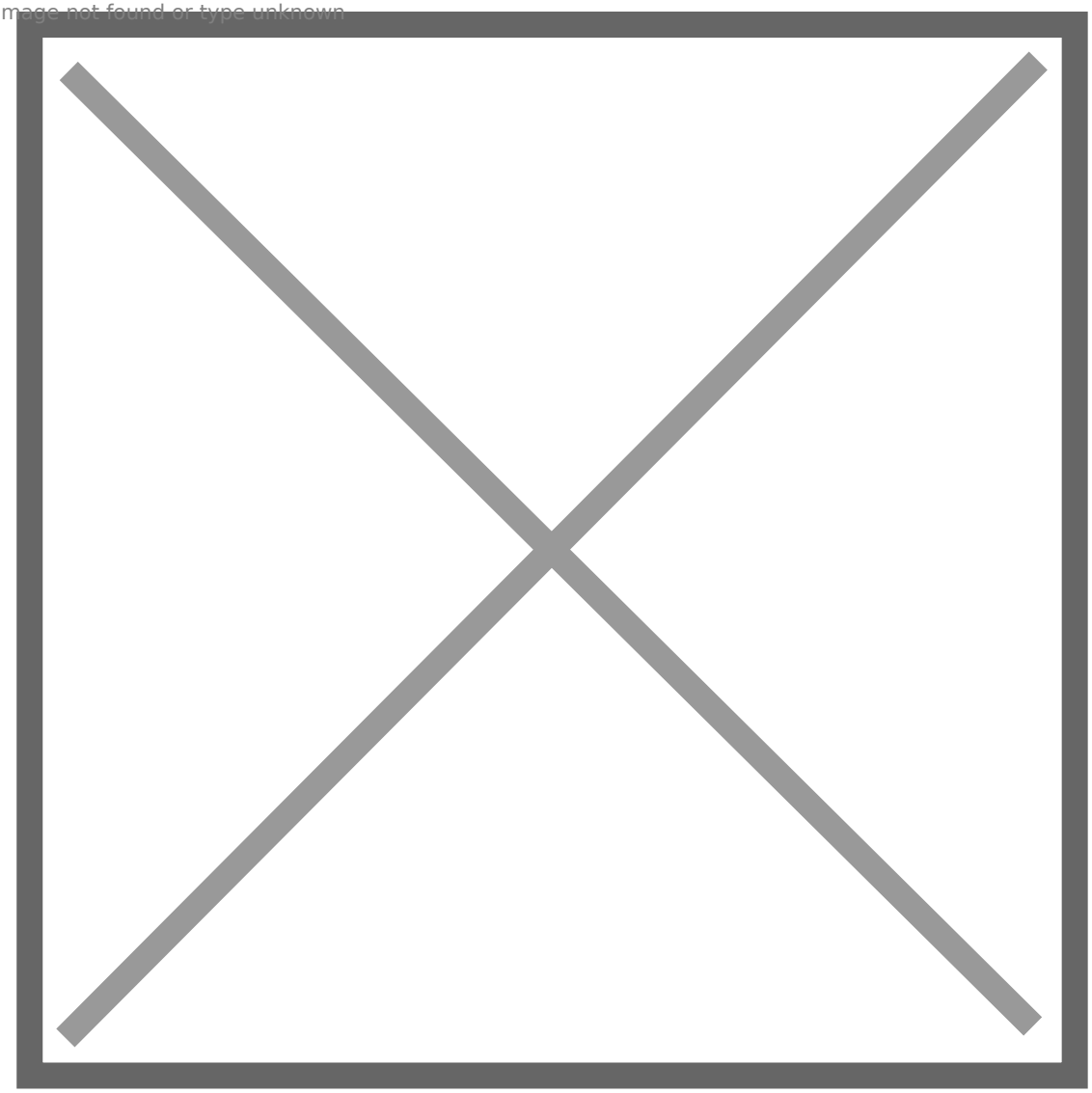
Tempus Fugit - Ẩm thực đa phong cách

Cũng nằm trong khu nghỉ dưỡng JW Marriott Phu Quoc Emerald Bay, Tempus Fugit là nơi bạn có thể thưởng thức những món ăn từ ba miền Việt Nam, nhưng cũng có thể du ngoạn xứ sở Phù tang để tận hưởng sushi, cá tuyết đen với sốt saikyo hay cá ngừ Nhật kho mềm, hoặc là nếm đủ phong vị ẩm thực Pháp với sườn cừu nướng, cheesecake nướng kiểu truyền thống hay mousse chocolate trong tiếng nhạc Jazz hòa với tiếng sóng và gió biển Bãi Kem kề bên.

Từng món ăn được các đầu bếp chú trọng giữ trọn hương vị nguyên bản và sự tươi ngon của nguyên liệu, mang đến những trải nghiệm vượt trội cho du khách. Đó là lý do nhà hàng từng đạt danh hiệu “Ẩm thực quốc tế phong phú nhất thế giới” và “Nhà hàng theo chủ đề đẳng cấp bậc nhất Đông Nam Á”.

Cũng ít có nhà hàng nào “chill” như Tempus Fugit. Vốn là Khoa Kiến trúc của trường đại học giả tưởng Lamark, câu chuyện ý tưởng thiết kế JW Marriott Phu Quoc Emerald Bay của KTS Bill Bensley nổi tiếng, Tempus Fugit chỉ cách biển vài bước chân, đem đến cho thực khách một cảm giác thật sự tự do và khoáng đạt. Đường nét thiết kế, màu sơn, những chỉ đấu phong cách kiến trúc Pháp, mọi thứ đều được cân nhắc, để du khách có được sự thư thái nhất khi tận hưởng trọn vẹn phong vị ẩm thực đa phong cách ở nơi này.

Image not found or type unknown



Nhà hàng Lửa - đậm đà phong vị biển

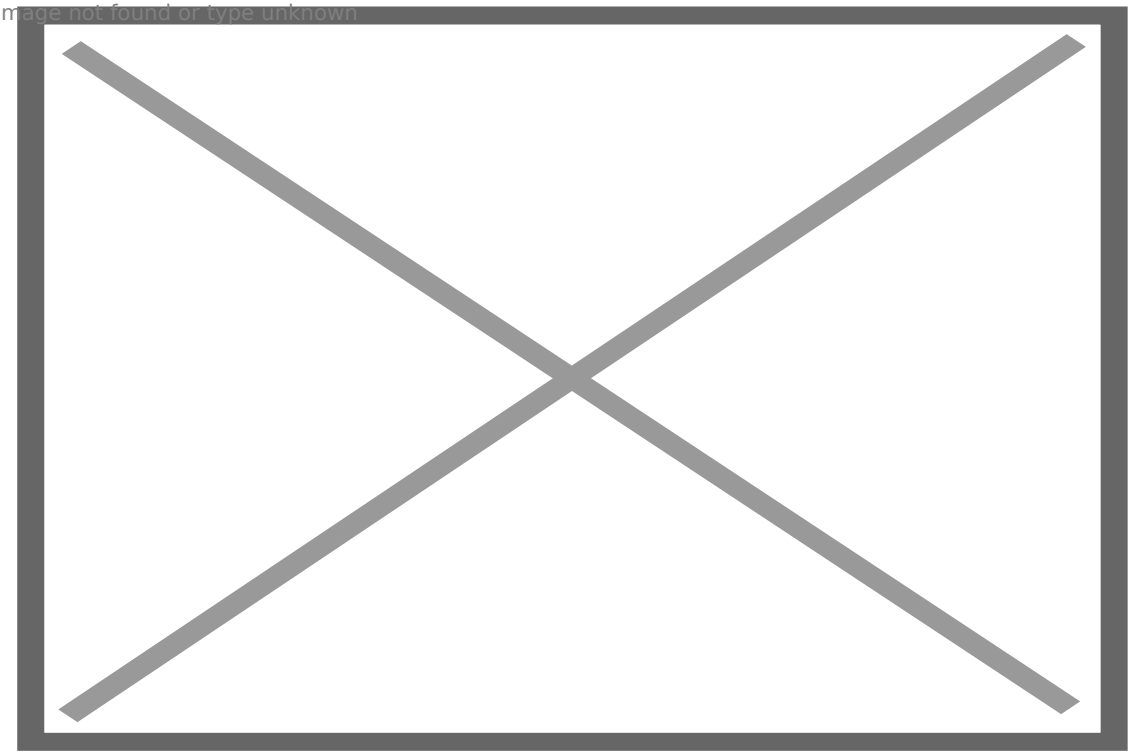
Muốn đến những không gian dư thừa sang trọng, đẳng cấp song lại đậm đà màu sắc địa phương,

không thể bỏ qua Nhà hàng Lửa thuộc New World Phu Quoc Resort - Khu nghỉ dưỡng bên biển dành cho gia đình hàng đầu châu Á 2022.

Nằm ngay bên hồ bơi vô cực dài tới 120m ra tới sát biển, đây là lợi thế có một không hai của nhà hàng Lửa, và nó đem đến cho thực khách một không gian thưởng thức không thể nào khoáng đạt và chill hơn. Cách thiết kế cũng như nội thất của Lửa cũng hòa hợp với thiết kế làng chài của khu nghỉ dưỡng. Và phong cách ẩm thực thì hết sức đặc biệt, khi được lấy cảm hứng từ cách ngư dân địa phương chuẩn bị bữa ăn hàng ngày, chọn những nguyên liệu tươi ngon nhất cập bờ mỗi sáng để chế biến công phu trên lò nướng bằng than củi.

Những món ăn tinh tế, thơm lừng và nóng hổi được chiêu đãi, nào sườn bò Tomahawk Wagyu, hay tôm hùm, tôm sú, hàu Nha Trang… Chả giò, phở cuốn, tôm sú chiên hay các món ăn u như pizza xúc xích Italy, cánh gà chiên sốt ớt… mỗi món ăn ở Lửa đều đem đến một dấu ấn cho thực khách.

Image not found or type unknown



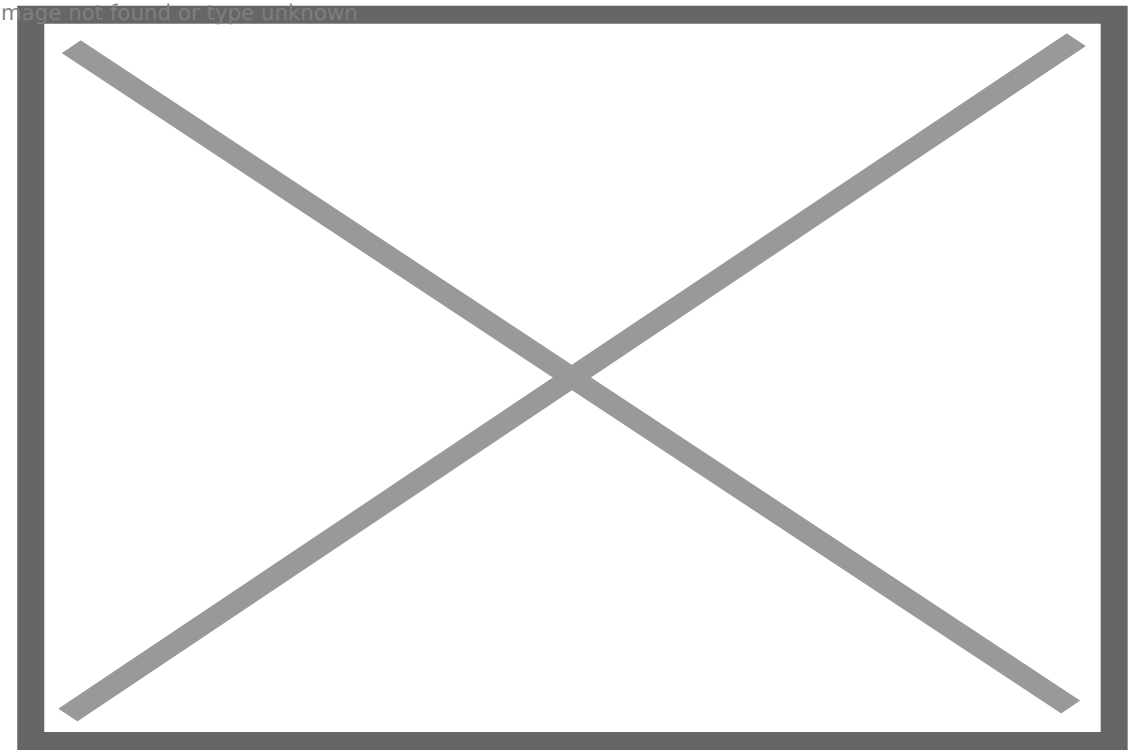
Rất nhiều khách nghỉ tại New World mê mẩn Pool Bar của nhà hàng Lửa. Quầy bar được đặt giữa hồ bơi, như thể một “ốc đảo”, để khách bơi mỏi thì ghé chơi, nhâm nhi ly cocktail và phóng tầm mắt thu vào cả biển bãi Kem phía xa nối dài với bể bơi xanh mướt mát.

Club House - Bữa tối lãng mạn bên bờ biển

Bữa tối lãng mạn bên bờ biển cát trắng mịn, trong hoàng hôn siêu thực đang là xu hướng được “săn lùng” ở Phú Quốc. Nhà hàng và bar Club House của khu nghỉ dưỡng Premier Residences Phu

Quoc Emerald Bay tọa lạc trên Bãi Kem là gợi ý lý tưởng, nếu bạn muốn có một bàn ăn tối lãng mạn giữa không gian đất trời và biển cả.

Image not found or type unknown



Chú trọng tới sự tươi mới và khỏe mạnh, Clubhouse thiết kế nhiều món ăn đáp ứng cho người giảm cân, tăng cơ hay thanh lọc cơ thể. Đặc biệt, thực đơn được thiết kế đa dạng với hương vị miền bản xứ như cá bớp nướng ăn kèm mắm tôm, ba rọi và tôm kho hay dư vị miền biển với sushi, các món hấp đá nóng với nguyên liệu tươi ngon như hàu, cá chẽm, tôm sú…

Corallo - Phong vị biển nhiệt đới

Thưởng thức đại tiệc hải sản ngay trên bãi biển, trong âm nhạc và màn múa lửa cuồng nhiệt của vũ công chuyên nghiệp, đó là những trải nghiệm được tìm kiếm ở Corallo- nhà hàng được lấy cảm hứng từ vẻ đẹp đặc trưng của miền biển nhiệt đới, nằm trong khu nghỉ dưỡng Premier Village Phu Quoc Resort.

Image not found or type unknown

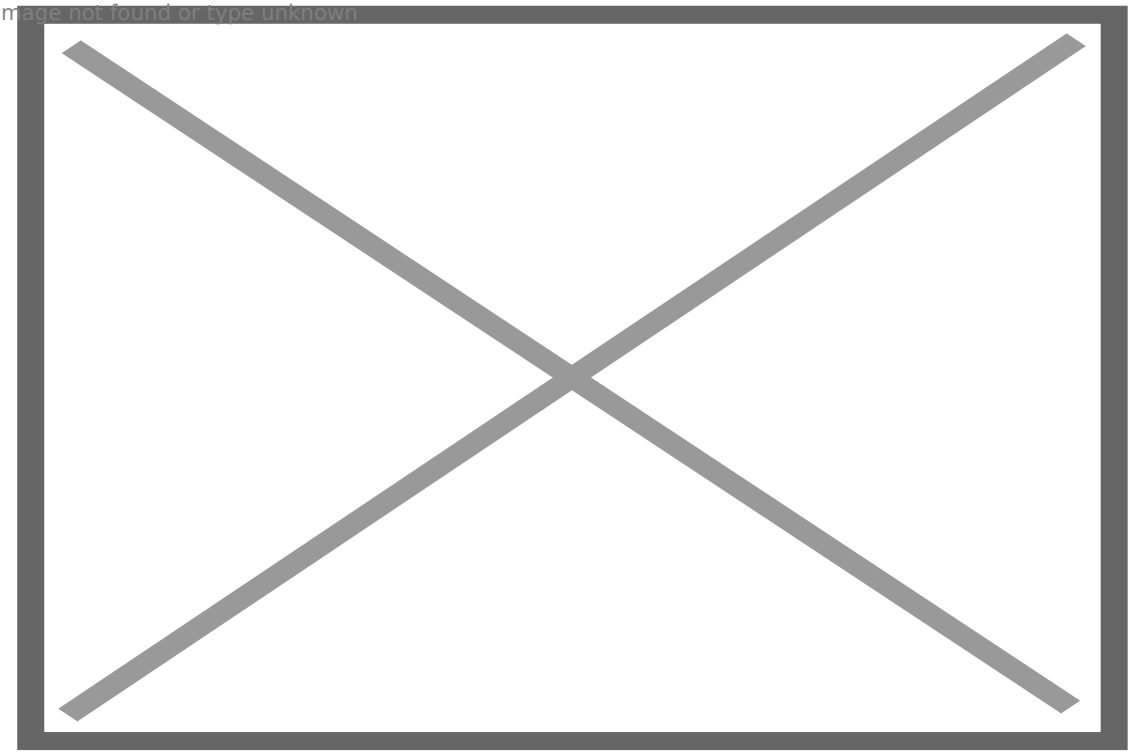


Image not found or type unknown

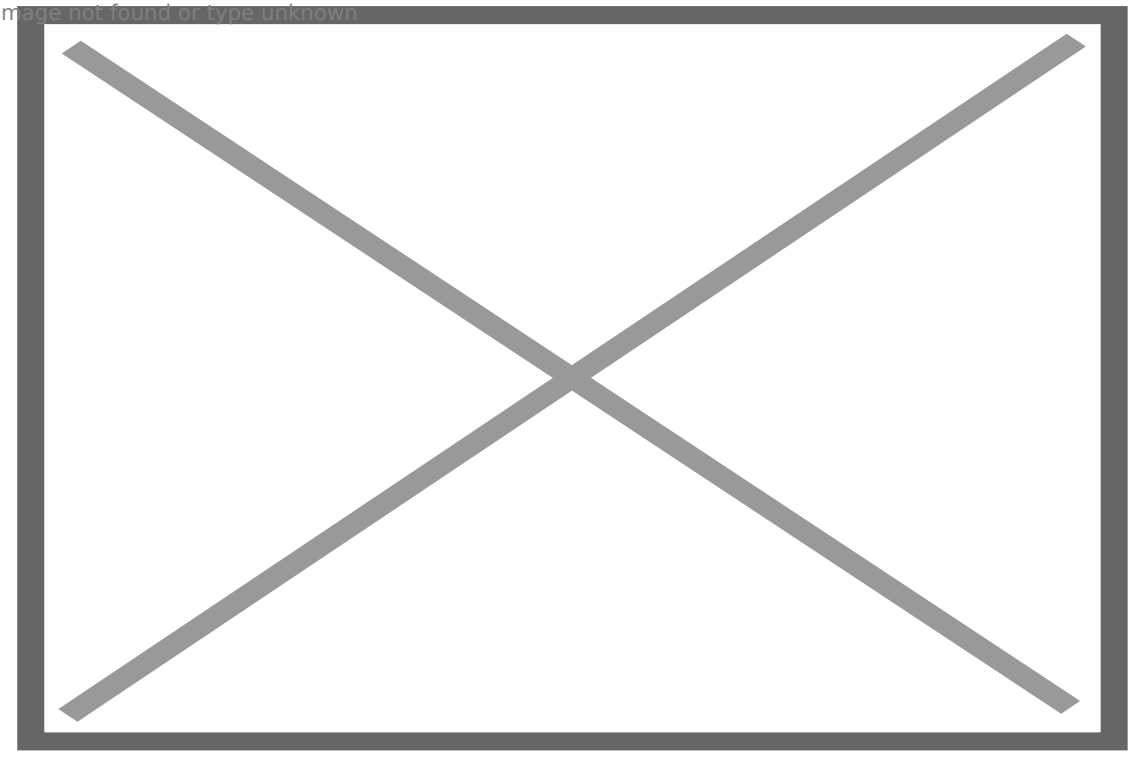
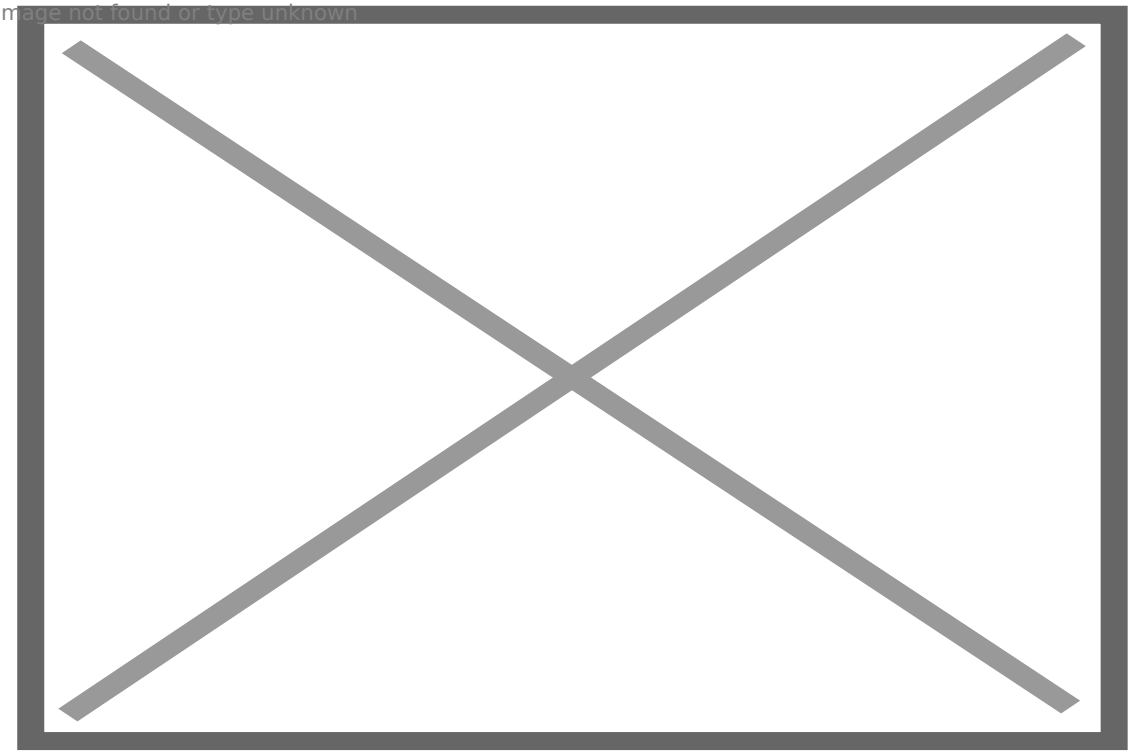


Image not found or type unknown



World Luxury Restaurant Awards 2 năm liền vinh danh Corallo là “Nhà hàng ven biển sang trọng hàng đầu thế giới 2020” và “Nhà hàng hải sản sang trọng bậc nhất thế giới 2021”. Hai giải thưởng này đủ để nói lên sự độc đáo về cả vị trí lẫn những món hải sản đặc biệt mà Corallo mang đến cho thực khách.

Điều mà thực khách đánh giá cao ở Corallo cũng không chỉ ở các món ăn hay không gian lãng mạn bên bãi biển mà còn ở không gian bếp mở, cho phép thực khách chiêm ngưỡng các món ăn được chế biến tỉ mỉ, “nêm nếm” thêm một chút vị mặn của biển. Thực khách sẽ được “ăn cả biển trời Phú Quốc” cùng Corallo- điều mà không phải nhà hàng nào cũng có được, làm được.

PV

Link bài viết: https://nguoilambao.vn/public/soi-su-sang-chanh-va-doc-dao-cua-5-nha-hang-dang-cap-bac-nhat-phu-quoc