



CULINARY COLLECTIVE IN BANGKOK



50 Well Selected Restaurants





CULINARY COLLECTIVE IN BANGKOK

50 Well Selected Restaurants



**Owner/Publisher**

Krunghthai Card Public Company Limited (KTC)

591 UBC II Building, 14th Floor Sukhumvit 33 Road, North Klongton, Wattana, Bangkok 10110

KTC PHONE 02 123 5000

Chief Executive Officer Rathian Srimongkol

Executive Vice President of Credit Card Pittaya Vorapanyasakul

Editorial & Production

GASTROGASM Magazine

Pure Paprika Co., Ltd.

Bosphorus Co., Ltd.

61/1 Soi Ladprao 101 (Soi 44) Seri Villa, Klongjun, Bangkok, Bangkok 10240

Tel. 081 647 3163

Email: amybosphorus@gmail.com, mybosphorus@yahoo.com, gastrogasm@yahoo.com

Editor in Chief Suebwong Kaewthipharat

Deputy Editor in Chief Arunee Kaewthiparat

Project Director Romanee Sujanjanapornkul

Editorial Team Duangkamon Junnet, Rangsan Chombhubol, Nitid Soratee,

Anisa Chittapanunth, Suthaorn Angkavanich, Arunmard Neewong, Sawitree Wongketjai

Art Director Termsit Siripanich

Photographer Termsit Siripanich, Narin Lourujirakul, Pichayakullkarn Sermsuk

Proofreader Janejira Taithet

All Right Reserved@2022



PREFACE

ด้วยความเชื่อที่ว่า... มีอาหารที่แสนพิเศษในบรรยากาศดีๆ ท่ามกลางมิตรสหายหรือคนพิเศษ คือ ประสบการณ์แห่งความสุข ที่จะช่วยเติมเต็มความหมายให้ชีวิตได้ดี และมีคุณค่าที่ยากจะประเมิน

เพื่อช่วยให้ประสบการณ์นี้ ประทับใจและมีความหมายมากยิ่งขึ้น KTC จึงได้รวบรวม 50 ร้านอาหารระดับ Fine Dining และ Casual Fine Dining พร้อมเรื่องราว แรงบันดาลใจ ความประณีตพิถีพิถัน การคัดสรรวัตถุดิบ เทคนิควิธีการปรุงอาหาร ความใส่ใจในทุกรายละเอียดที่อยู่เบื้องหลังความอร่อยของอาหารแต่ละจานจากเชฟระดับแนวหน้าของเมืองไทย

และนอกจากนั้น ยังเพิ่มความเหนือระดับด้วยการมอบสิทธิประโยชน์สำหรับสมาชิกบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ณ ร้านอาหารชั้นนำที่คัดสรรไว้ในหนังสือเล่มนี้ KTC CULINARY COLLECTIVE IN BANGKOK

Bon Appetit



บริษัท บัตรกรุงไทย จำกัด (มหาชน)



CONTENTS

INTRODUCTION:		KAVEE	134
SENSES AND ELEMENTS	12	KEI IZAKAYA	138
R-HAAN	20	LENZI TUSCAN KITCHEN	142
SÜHRING	24	LOBSTER & OYSTER BY CHEF MARIAN	146
CADENCE BY DAN BARK	28	MAISON BLEUE	150
CHIM BY SIAM WISDOM	32	MARIE GUIMAR	154
KHAO	36	MEDITERRA SOUTHERN ITALIAN CUISINE	158
LEDU	40	FEATURE STORY II:	
METHAVALAI SORNDANG	44	A - Z CULINARY TERMS	162
PASTE BANGKOK	48	MORNING GLORY	
SANEH JAAN	52	THE VIETNAMESE CHEF'S TABLE	176
FEATURE STORY I:		NEIL'S TAVERN - STEAK & SEAFOOD	180
METICULOUS ATTENTION TO DETAIL	56	NONNA NELLA BY LENZI	184
100 MAHA SETH	70	NORTH RESTAURANT	188
AKART BISTRO & BAR	74	PESTO PASTA AND ESPRESSO OSTERIA	192
ANTONIO'S	78	PRAI RAYA	196
BAAN BENJARONG PAI	82	RESTAURANT POTONG BY CHEF PAM	200
BAAN TEPA CULINARY SPACE	86	ROYAL OSHA	204
BANGKOK WINE ROOM	90	SECOND EDITION	208
BELUGA BANGKOK	94	SIMMER BY PRAHA	212
BUNDLE OF JOY	98	SHIKI BANGKOK	216
BURAPA EASTERN THAI CUISINE & BAR BY SRI TRAT	102	SRI TRAT RESTAURANT & BAR	220
CARNE	106	SUSHI ICHIZU	224
CHEF POM CHINESE CUISINE BY TODD	110	THAAN CHARCOAL COOKING	228
CHEF'S TABLE BY CHEF ART	114	THE LOCAL BY OAM THONG	232
CUISINE DE GARDEN	118	THE YARD RESTAURANT	236
ENOTECA BANGKOK	122	VISATESUN	240
IL BOLOGNESE	126	WATER LIBRARY	244
KAPPO KAZUNOBU	130	KTC PRIVILEGES	248



INTRODUCTION



SENSES AND ELEMENTS

การทำอาหารต้องผสมผสานทั้งศาสตร์และศิลป์ ถ้าเปรียบกับดนตรี วัตถุดิบหรือคอร์สอาหารคือตัวโน้ตในเนื้อเพลงที่ต้องอาศัยการจับวางทุกตัวโน้ตให้สอดคล้องประสานกัน จึงเกิดเป็นเพลงที่แสนไพเราะ ฟังก็รั้งก็ไม่รู้เบื่อ สร้างความอึ้งอัมในใจในทุกท่วงทำนอง โดยเฉพาะถ้าเป็นร้านอาหารประเภท Chef's Table หรือ Omakase เชฟย่อมทำหน้าที่เปรียบเสมือนผู้ควบคุมวง ประสานวงดนตรี ผ่อนหนัก เบา เร่งเร้าจังหวะ หรือเรียงลำดับเพลงก่อนหลัง เพื่อให้คนฟังได้รับสุนทรียะในการสดับตรับฟังมากที่สุด

ในขณะที่เดียวกันอาหารแต่ละจานก็เปรียบเสมือนงานศิลปะล้ำค่าของศิลปินที่ตัววัตถุดิบสร้างสรรค์ผลงานจากแรงบันดาลใจ ผู้ชมหรือนักชิมทุกคนมีหน้าที่ปล่อยใจ เปิดประสาทสัมผัสทั้งห้า ชิมซับรับเอาประสบการณ์ที่บางครั้งก็ประเมินค่าไม่ได้จากเชฟมาเก็บไว้เป็นส่วนหนึ่งของความทรงจำ



Eat With the Five Senses

ทันทีที่คุณก้าวเข้าสู่ร้านอาหาร ประสาทสัมผัสทั้งห้าจะทำงานอย่างหนัก แสงไฟจากเพดาน โคมไฟที่มุมห้อง หรือแสงแดดที่ส่องมากระทบรูปติดผนัง กลิ่นเครื่องปรุงและวัตถุดิบต่างๆ ที่ลอยมาเตะจมูก เสียงดนตรีจากลำโพง หรือเสียงกระทบกันของแก้ว ช้อน ตะหลิว กระทะ พื้นผิวของเบาะ เก้าอี้ โต๊ะที่มีมือได้ลูบจับ ทุกสิ่งทุกอย่างภายในร้านอาหารที่คุณรู้สึกล้วนเป็นผลผลิตจากประสาทสัมผัสทั้งห้าที่จะบอกว่า ประสบการณ์ในร้านอาหารครั้งนี้เป็นอย่างไร ทุกครั้งของการรับประทานอาหาร หากโดยปกติแล้วเรามักเคยชินกับการรับประทานอาหารด้วยลิ้นเพื่อบ่งบอกความอร่อย ถึงเวลาที่ต้องเปิดให้ประสาทสัมผัสทั้งห้าได้ทำงานอย่างเต็มที่ คงเป็นครั้งแรกนับจากนี้ที่รสชาติและความอร่อยของอาหารจานเดิมจะเปลี่ยนไปในสายตาและความรู้สึกของคุณ

รู้หรือไม่ว่า แท้จริงแล้วเรารับประทานอาหารด้วยตา ก่อนทั้งนั้น ก่อนรับประทานอาหารและตัดสินใจลิ้นว่าอาหารจานนั้นอร่อยหรือไม่ ดวงตาที่มองดูแต่ละจานนั้นทำหน้าที่ชี้แนะลิ้นไปล่วงหน้าแล้วว่าอาหารจานนั้นควรให้รสชาติแบบไหน เผ็ด หวาน ขม หรือรสคล้ายกับอะไร จากประสบการณ์ที่แต่ละคนเคยสัมผัสมา ศาสตราจารย์ ปีเตอร์ เบอร์แฮม แห่งมหาวิทยาลัยบริสตอล ยกตัวอย่างว่า “หากเราเห็นเครื่องดื่มสีส้มสดใส เราจะคิดว่าเครื่องดื่มแก้วนั้นน่าจะมีรสชาติของน้ำส้ม ถ้าเครื่องดื่มนั้นมีรสหวานนิดๆ มีความซ่าของกรดหน่อยๆ เราจะบอกว่าแก้วนี้น้ำส้มถึงแม้ว่าเครื่องดื่มนั้นจะเป็นแค่ น้ำหวานสีส้มก็ตาม” การรับประทานอาหารด้วยตา ค่อยๆ ซึมซับความอร่อยจากการมองเห็นสิ่งสวยงาม รูปร่างหน้าตาของวัตถุดิบ เนื้อสัตว์ ผัก และองค์ประกอบต่างๆ ในจานจึงสำคัญไม่แพ้

การนำอาหารเข้าปากเลยสักนิด

นอกจากนั้นแล้ว ยังเป็นเรื่องของกลิ่น เพราะกลิ่นสร้างความพึงพอใจได้ไม่แพ้รสชาติ รวมไปถึงการเคี้ยว ที่บางครั้งอาจไม่ได้มอบรสชาติเท่านั้น แต่ยังกระตุ้นหรือดึงกลิ่นวัตถุดิบชนิดนั้นๆ ให้โดดเด่นชัดเจนมากขึ้นด้วย อาจเรียกได้ว่า 80 เปอร์เซ็นต์ของรสชาติความอร่อยที่ผู้คนใช้ตัดสินอาหารแต่ละจานนั้นมาจากความชอบใจในกลิ่นที่ได้รับ

รวมทั้งเสียงก็นับเป็นเครื่องปรุงที่สำคัญบนโต๊ะอาหาร อย่างลวกถ้าคุณกัดแอปเปิลแล้วเสียงดังกรวม หรือการกัดอาหารที่เซฟทอดกรอบใหม่ๆ เป็นเครื่องหมายยืนยันว่าวิธีการปรุงของเซฟนั้นถูกต้อง อาหารบางอย่างมีเสียง ถ้าเป็นอาหารที่ ‘เจียบ’ จนกินไปอาจจะสะท่อนได้ว่าไม่ใช่ธรรมชาติของอาหารชนิดนั้น เวลารับประทานอาหาร อย่างลวกหรือกังวลใจจนกินไปถ้าบนโต๊ะอาหารจะมีเสียงดังไปบ้าง แต่การที่จะบอกได้ว่าอาหารมีรสชาติอย่างไรนั้น เกิดขึ้นจากประสบการณ์ที่หลากหลายและแตกต่าง และการได้ใช้ประสาทสัมผัสทั้งห้าอย่างครบถ้วน ดังนั้นก่อนที่จะลิ้มรสอาหาร บางครั้งการได้สัมผัสอาหารจากการหยิบ จับ แกะ แม้จะทำให้มือเปื้อนเปรอะไปบ้าง แต่อาจช่วยให้การรับประทานอาหารอร่อยขึ้น ถ้าละอะก็แค่ใช้ผ้าเช็ดมือเท่านั้นเอง

กระทั่งสุดท้ายที่ทำให้การรับประทานอาหารสมบูรณ์แบบเมื่อนำอาหารเข้าปาก ลิ้น น้ำลาย และต่อมรับรสบนพันปุ่มที่สามารถจำแนกบอกรสชาติอาหารได้หลักๆ คือ 5 รส หวาน เค็ม เปรี้ยว ขม และอูมามีหรือรสกลมกล่อม จะเป็นปราการด่านสุดท้ายที่ตัดสินความอร่อย โดยเฉพาะต่อมรับรสเหล่านี้ที่เกิดใหม่อยู่ตลอดเวลาเพื่อให้การรับรสทำงานได้ดีชัดเจน สามารถสัมผัสรสที่แท้จริงของอาหารโดยไม่ผิดเพี้ยนเมื่อลิ้นได้รับรสความอร่อยเลิศอย่างที่สุด เมื่อนั้นที่คุณอาจรู้สึกว่าสวรรค์อยู่ใกล้แค่ปลายลิ้นเท่านั้นเอง



A True Art

เมื่อเราต่างรับประทานอาหารด้วยตาก่อนเป็นอันดับแรก ด้วยกันทั้งสิ้น จึงเป็นที่มาของความประณีตบรรจงจัดจานอาหารให้สวยงามตั้งงานศิลปะ แล้ว ‘นักรับประทาน’ จนหลายครั้งที่หลายคน ‘ไม่กล้ารับประทาน’ การจัดจานอาหารนั้นมีความสำคัญมากกว่าที่เราคิด เบื้องหลังความสวยงาม ศิลปะการจัดจานอาหารคืออะไร วัตถุประสงค์ ความหมาย สี สัน รสชาติ เนื้อสัมผัส และอื่นๆ อีกมากมาย ต้องผ่านการคิด ไตร่ตรอง มากน้อยเพียงใด เพื่อให้จานอาหารเป็นที่จดจำ โดดเด่น สร้างเอกลักษณ์ให้ทั้งตัวเชฟเองและร้านอาหาร

• **Size is Important** ตั้งแต่การเลือกภาชนะที่เหมาะสม ทั้งขนาดและสี สัน รวมทั้งขนาดของอาหาร วัตถุประสงค์ ผัก สมุนไพร ดอกไม้ ทุกสิ่งทุกอย่างบนจานอาหารคือการคำนวณมาเป็นอย่างดีแล้ว สำหรับภาชนะ ร้านอาหารระดับไฮเอนด์นี้มักเลือกจานสีขาวสะอาดสะอ้าน แล้วให้วัตถุประสงค์ทำหน้าที่เป็นพระเอกหรือนางเอกโลดแล่นอยู่บนเวที

• **Do the Dimension** เชฟมักสนุกกับการสร้างอาหารของตัวเองให้มีมิติ มีความลึก กว้าง ทั้งในเชิงกายภาพและรสชาติ ถ้าอาหารจานนั้นดูเรียบๆ แล้วละก็ เตรียมใจรับกับเซอร์ไพรส์ที่ซ่อนอยู่ เชฟจะหาทางซุกซ่อนมิติของรสชาติที่หลากหลายไว้ในค่านั่นๆ ไม่โดยวิธีใดก็วิธีหนึ่ง เพราะไม่มีเชฟคนไหนที่อยากให้อาหารของตนเองมีรสชาติและรสสัมผัสที่แบนราบจนเกินไป

• **Simple But Neat** เรียบแต่เนี้ยบ อาหารบางจานสวยแล้วทำงาน ไม่จำเป็นต้องใช้เทคนิคอะไรที่ซับซ้อน ลวดลายหยดซอสที่แลดูง่าย ๆ รู้หรือไม่ว่าแท้จริงแล้วคือความประณีตบรรจงที่เชฟทุกคนตั้งใจ ถ้าขนาดของซอสหยดนั้นไม่ได้ตั้งใจเกินไป ใหญ่ไป เล็กไป เชฟก็ต้องบรรจงหยดหรือปาดซอสให้แลดูอย่างมีศิลปะและพอเหมาะพอดี จนกว่าจะได้รูปร่างและขนาดซอสที่ถูกต้อง เพราะทุกอย่างล้วนมีผลต่อรสชาติอาหารจานนั้นๆ

• **Attitude Reveal** การตกแต่งจานอาหารก็เหมือนการที่เชฟแต่งตัวให้ตัวเอง หรือสิ่งที่พวกเขาต้องการสื่อสาร ไม่ใช่แค่กับลูกค้า แต่คือการสื่อสารกับสังคม หรือแม้กระทั่งการสื่อสารกับโลกใบนี้ จานอาหารในปัจจุบันนี้จึงสะท้อนบุคลิกตัวตน ทักษะของเชฟ จึงจำเป็นต้องใช้แรงกาย แรงใจ และแรงสมองมากกว่าที่คุณคาดคิด ถ้าคุณรู้สึกว่าเชฟใช้เวลาอย่างรวดเร็วในการตกแต่งจาน นั้นเป็นเพราะพวกเขาซุกซ่อนงานชำนาญแล้วมากกว่า กว่าที่อาหารหนึ่งจานจะถูกปล่อยผ่านให้กลายเป็นเมนูขายอยู่หน้าร้าน

• **Highlight Something** ไม่ว่าจานอาหารจะตกแต่งประดับประดาให้หรูหราเพียงใด หรือมีความละเอียดลออแค่ไหน ให้ความสำคัญองค์ประกอบอื่นๆ ที่เป็นสี สัน แต่เชฟจะไม่เคยลืมที่จะไฮไลต์วัตถุประสงค์ที่เป็นหัวใจหลักของจานอาหารนั้นๆ หากอาหารจานนั้นเต็มไปด้วยสิ่งละอันพันละน้อยเต็มไปหมด อาจเป็นหน้าที่ของคุณที่ต้องตามหาพระเอกหรือนางเอกของจานให้เจอ

10 Favorite Edible Flowers

หนึ่งในเครื่องมือของการจัดงานที่สร้างมิติให้อาหารและเครื่องดื่มมักมีดอกไม้อยู่ด้วย ด้วยสีสัน รูปร่าง ดึงดูดสายตา ให้น่ามอง เป็นองค์ประกอบที่สร้างเสน่ห์ให้อาหารงานนั้น ดูน่าหลงใหล และบางครั้งแลดูน่าทะนุถนอม ดอกไม้เหล่านั้นไม่ได้รับการเลือกสรรมาเพื่อความสวยงามแต่เพียงอย่างเดียว แต่ดอกไม้บางชนิดมีสรรพคุณทางยา และที่สำคัญล้วนแล้วแต่เป็นดอกไม้ที่รับประทานได้

- Borage blossoms ดอกโบราจ ดอกไม้สีน้ำเงินที่ขึ้นในแถบเมดิเตอร์เรเนียน มีแฉกคล้ายดาว ใส่ในสลัด เครื่องดื่มค็อกเทล จิน หรือโทนิค
- Nasturtiums ผักนัสเทอร์รัม ดอกสีส้ม เหลือง แดง ชื่อแปลว่าเตะจมูก ดอกและใบใช้รับประทานได้ ใบอ่อนใช้ใส่ในสลัด ใบมีรูปร่างคล้ายใบบัวเล็กๆ
- Roses ดอกกุหลาบ เป็นดอกไม้สารพัดประโยชน์ มีสีสันมากมายและหลากหลายพันธุ์

- Calendula ดาวเรืองฝรั่ง ดอกสีเหลืองสดใส พบได้ตามแถบเมดิเตอร์เรเนียน รสเผ็ดอ่อนๆ คล้ายพริกไทย
- Lavender ลาเวนเดอร์ ดอกไม้เล็กๆ สีม่วงสวย นิยมใส่ในเครื่องดื่ม ทั้งแชมเปญ หรือค็อกเทล
- Daylilies ดอกเดย์ลิลี่ หรือดอกไม้จีน ดอกสีเหลือง ปลุกในแถบเอเชีย รสหวานนิดๆ กลิ่นอ่อนๆ คล้ายผัก
- English Daisy ดอกอิงลิชเดซี่ พบได้ตามยุโรป รสขมนิดๆ แต่อาจโรยในสลัดหรือตกแต่งงาน
- Pansies ดอกแพนซี เป็นดอกไม้ที่มีกลิ่นหอมอ่อนๆ คล้ายกลิ่นหญ้าสดหรือสะระแหน่ นิยมใส่ในงานสลัดหรือเครื่องดื่ม
- Sage Flowers ดอกเสจ นับเป็นสมุนไพรฝรั่งที่นิยมนำมาแต่งงานและรับประทานได้ มีสรรพคุณทางยา
- Hibiscus ดอกชบา ใช้เพียงบางส่วนของกลีบดอกมาใช้เท่านั้น ไม่นิยมนำมาทั้งดอก ให้กลิ่นคล้ายๆ แครนเบอร์รี่









R-HAAN



R-HAAN (อาหาร) ร้านอาหารที่นำเสนอประสบการณ์อาหารไทยแบบฟิโนไคเนียง รัชสรรค์เมนูอาหารไทยในรูปแบบแปลกใหม่ไม่เหมือนใคร ทว่ายังคงรสชาติของอาหารไทยไว้อย่างครบครัน การันตีด้วยรางวัลมิชลิน 2 ดาว โดยเชฟชุมพล แจ้งไพร ซึ่งนำเสนออาหารจากภูมิปัญญาอาหารไทยตำรับดั้งเดิม ผสมผสานการเชิดชูสมุนไพรไทย และวัตถุดิบชั้นเลิศตามฤดูกาลจากชุมชนในทุกภูมิภาคของไทย ทุกเมนูเต็มเปี่ยมไปด้วยความคิดสร้างสรรค์ในการนำเสนอ ผ่านฝีมือการปรุงอย่างประณีต พิถีพิถัน และความวิจิตรงดงามของการจัดสำรับอาหาร

โดยเมนูจะเปลี่ยนไปตามฤดูกาล และเลือกใช้วัตถุดิบภายในประเทศเป็นหลัก เพื่อตอกย้ำแนวคิด ‘ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว’ โดยวางกรอบของการปรุงในแต่ละจานไว้ว่า จะต้องครบทั้ง 5 ประสาทสัมผัส (5 Senses) คือ รูป รส กลิ่น สี เนื้อสัมผัส พร้อมด้วย 5 รสชาติหลัก คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด มัน รวมถึง 3 รสชาติรอง คือ ขม ฝาด และซ่า

ซึ่งในปี 2022 นี้ นำเสนออาหารไทยสำหรับใหม่ในชื่อ ‘The Sustainable Wisdom of Thai Herb’ ที่เชฟชุมพล จะพาทุกท่านเดินทางท่องราชอาณาจักรไทย ผ่านอาหารชั้นชื่อของแต่ละภูมิภาคในเซตเมนู 8 คอร์ส

เปิดสำหรับแรกด้วย Welcome to Thailand อาหารเรียกน้ำย่อยที่นำเสนอรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของทั้ง 5 ภูมิภาคของไทย ได้แก่ แอ่วเหนือ - ลาบไก่คั่วเมืองล้านนา เทียวกลาง - ทอดมันกุ้งสามเกลอ ย่ำมอีสาน - ไส้กรอกอีสาน ล่องใต้ - แกงไตปลาต้มขมิ้น และพบกันตะวันออก - ปูจ่าบ้านปุระยอง โดยอาหารแต่ละคำจัดเรียงตามตำแหน่งของแต่ละภาคอยู่บนแผนที่ประเทศไทย ที่ทำจากเปลือกกุ้ง ลือบสเตอร์ที่นำมาอบและบดจนละเอียด เสิร์ฟในกล่องไม้สวยงาม

สำหรับต่อมา พล่ากุ้งลายเสือจันทบุรี หัวปลีกล้วยตานี กุ้งลายเสือจากจังหวัดจันทบุรี อุดมด้วยแร่ธาตุสำคัญ เช่น แอสตาแซนทิน สารสีแดงที่พบในเปลือกกุ้ง ปู ปลาแชลมอน



และไขปลาเควี่ร์ มีสรรพคุณช่วยต้านอนุมูลอิสระ และยังมีโคโคซาน เส้นใยอาหารตามธรรมชาติ ช่วยดักจับไขมันส่วนเกินได้ดี กอปรเข้ากับสมุนไพรไทยและหัวปลีกล้วยตานี มีสรรพคุณช่วยย่อย บำรุงกระเพาะอาหาร เสริมภูมิต้านทาน ช่วยลดระดับไขมันในเลือดได้ทั้งรสทั้ง 8 คือ เปรี้ยว เค็ม เผ็ด หวาน มัน ขม ผาต และซ่า ครบรสในจานเดียว

ต่อด้วยสำหรับเด่น ไข่เป็ดออร์แกนิกของสหะโลไทย ซึ่งเชฟใช้ไข่เป็ดออร์แกนิก ที่นำมาแยกไข่แดงและไข่ขาว โดยไข่แดงจะนำมาแชในน้ำมันรำข้าวและดอกเกลือ ตั้งอุณหภูมิอยู่ที่ 77 องศา เป็นเวลา 1 ชั่วโมง เพื่อให้ไข่เป็ดเป็นยางมะตูม ส่วนน้ำพะโล้ต้มจากขาหมูและขาไก่ เพื่อให้ได้น้ำพะโล้ที่มีคอลลาเจนสูง มีประโยชน์ต่อการรักษาผิวพรรณ เสริมพร้อมกับสปีนจ์ที่ทำจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนสำหรับซื้อแปลกยาวเหยียดแต่มอบรสชาติกลมกล่อมอย่างมหัศจรรย์ ได้แก่ ต้มข้าคาปูซิโนหมักหอมบางตะบูน ที่ได้หมักหอมหัวโต เนื้อแน่น รสหวาน วัตถุดิบคุณภาพดีจากบางตะบูน หั่นเป็นลูกเต๋า ตุ่นด้วยไวน์ขาวจาก พีบีวัลเลย์ เจ้าใหญ่ นาน 3 ชั่วโมงกระทั่งได้เนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม และนำมาผัดผสมครีมกะทิ มาตักแต่งให้คล้ายกาแฟคาปูซิโน โดยใช้สมุนไพรแก่กันตะวัน ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับข้า มาช่วยเสริมรสชาติ ทั้งยังให้สรรพคุณช่วยลดความเสี่ยงต่อโรคเบาหวานได้ เพราะมีแคลอรีต่ำ

นอกจากนี้ยังมีสำหรับอาหารคาวทยอยเสิร์ฟมาอีกอย่างต่อเนื่อง ไม่ว่าจะเป็น ขนมครกแป้งข้าวสาคับคาเวียร์ โครงการหลวงดอยอินทนนท์ ทอดมันปลากลายปากน้ำโพ ขนมเบื้องโบราณทุ่งทะเลไทย ต้มยำกุ้งแม่น้ำ ต้มแซบสมุนไพรโคราชขาวกิว น้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่องเครื่องรส แกงคั่วปูยอดมะพร้าวอ่อน และมัสมั่นออร์แกนิก ซึ่งล้วนเป็นอาหารจานสวยและรุ่มรวยรสเลิศทั้งสิ้น

ปิดท้ายด้วยสำหรับของหวานที่น่าขนมไทยหารับประทานยาก และขนมขึ้นชื่อของแต่ละท้องถิ่น มารังสรรค์อย่างประณีตวิจิตร ผสมผสานวัตถุดิบพื้นบ้านอย่างลงตัว ควรค่าแก่การลิ้มลอง อย่าง หม้อแกงเผือก ภูเขาไฟ กับช็อกโกแลตเชียวใหม่ ไอศกรีมชาไทย ขนมมีศกอด ขนมเปียกปูนใบเตย ขนมตาลโดนดเพชรบุรี เสิร์ฟมาขนาดพอดีคำกำลังอร่อย



R-HAAN

- 🕒 ทุกวัน 18.00 - 22.00 น.
- 📍 ซอยทองหล่อ 9 (ซอยปัดมาตี) กรุงเทพฯ
- ☎ 095 141 5524
- 🌐 r-haan.com
- 📱 r.haan
- 📷 r.haan_restaurant



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



SÜHRING



นับตั้งแต่ร้าน Sühring ของคู่แฝดชาวเยอรมัน มาเธียส ซูห์ริง (Mathias Sühring) กับ โทมัส ซูห์ริง (Thomas Sühring) เปิดตัวในเมืองไทยเมื่อปี 2016 เป็นต้นมา ทั้งคู่ก็กวาดรางวัลอย่างมากมายติดกันทุกปี ไม่ว่าจะเป็นในฟากฝั่งเอเชียที่เข้าอันดับที่ 13 ของ Asia's 50 Best Restaurants ในปี 2017 ก่อนจะไต่มาอยู่ในอันดับที่ 4 ในปี 2018 - 2019 และอันดับที่ 6 ในปี 2020 - 2021 ในขณะที่บนเวทีระดับโลกอย่าง World's 50 Best Restaurants พวกเขา ก็พาตัวเองไปไกลถึงอันดับที่ 45 เมื่อปี 2019 และขยับขึ้นไปสู่อันดับที่ 40 ในปี 2021 รวมไปถึงรางวัลใหญ่แห่งความภาคภูมิใจในแวดวงอาหารอย่างมิชลินสตาร์ ร้าน Sühring ก็สามารถครอง 1 ดาวเมื่อปี 2018 และตามมาด้วย 2 ดาวติดต่อกันตั้งแต่ปี 2019 - 2022

เส้นทางสายอาหารของคู่แฝด เริ่มขึ้นเมื่อพวกเขาได้ลองไปใช้ชีวิตช่วงฤดูร้อนในฟาร์มของคุณตาคุณยายเมื่อราวสิบกว่าปีที่แล้ว ทั้งคู่ได้เรียนรู้ถึงศาสตร์แห่งการทำอาหาร

ตำรับดั้งเดิม และกรรมวิธีการถนอมอาหารอันหลากหลายที่เป็นรากเหง้าของชาวเยอรมันอันเปี่ยมเสน่ห์ชวนให้เขาทั้งคู่หลงใหล นับจากวันนั้นมาเธียสและโทมัสก็เริ่มฝึกปรือฝีมือการทำอาหารอย่างเอาจริงเอาจัง กระทั่งเดินทางย้ายมาอยู่เมืองไทย และได้เปิดร้าน Sühring

แม้จะเป็นร้านอาหารไพน์ไดนิ่ง แต่บรรยากาศของร้านค่อนข้างสบายๆ ด้วยความที่ปรับปรุงต่อเติมมาจากบ้านหลังเก่าที่สร้างขึ้นมาตั้งแต่ช่วงปี 1970s ด้านนอกจึงโอบล้อมไปด้วยพื้นที่สวนสวยและต้นไม้ใหญ่เขียวครึ้ม ส่วนด้านในตกแต่งเรียบง่ายภายใต้โทนสีอบอุ่น พร้อมเฟอร์นิเจอร์กึ่งวินเทจ

อาหารของที่นี่โดดเด่นด้วยเทคนิคการปรุงที่นิยมกันในประเทศบ้านเกิดของเชฟนั่นคือการถนอมอาหารด้วยการหมกตองหรือบ่ม ตลอดจนเทคนิคครีความและการตากแห้ง ส่วนเมนูก็จะหมุนเวียนเปลี่ยนไปตามวัตถุดิบสดใหม่ที่ดีที่สุดประจำฤดูกาล โดยจัดมาเป็นคอร์สสามบทตอน (Chapter) เรียงลำดับจากของกินเล่นไปสู่จานหลัก และของหวานปิดท้าย



บทแรกมีของกินเล่นที่อยากแนะนำ ดังนี้ Hühnchensalat (สลัดชีซาร์ไก) เซฟฉลาดล้ำในการรวมส่วนผสมต่างๆ ให้ออกมาเป็นพาร์ตกรอบกรุบคำเล็กๆ รูปทรงโดมสีเขียวจากน้ำสลัดผสมเห็ด กัดแล้วสัมผัสได้ถึงรสชาติเข้มข้นของสลัดชีซาร์ไก ในคำเดียว จากนั้น Labskaus (คอร์นบีฟห่อเนื้อ) แร้งบันดาลใจมาจากอาหารพื้นเมืองของเมืองฮัมบูร์ก (Hamburg) วัตถุดิบหลักคือเนื้อบดละมุนละไม หอมกลิ่นเนื้อ และรสชาติเข้มข้นมาก อ่อนท้อปแน่นๆ ด้วยคาเวียร์ ส่วนเมนู Sturgeon & Buttermilk สวยเก๋ด้วยปลาสเตอร์เจียนรมควัน ห่อเจลบัดเตอร์มิลค์ วางประดับบนแผ่นขนมปังโฮลเกรน แล้วท้อปด้วยคาเวียร์อีกชั้น ที่แปลกสุดคือ Enleta (เวเฟอร์ไส้ฟัวกราล) โดยทำมาเป็นของขมมาสำเร็จรูป ฉีกออกมาเป็นเวเฟอร์ฟัวกราลสูตรของทางร้าน จับคู่มากับน้ำส้มสายชูหมักจากแอปริคอต (Apricot Drink Vinegar) และแนะนำให้กัด แครกเกอร์ไปจิบน้ำส้มสายชูหมักสลับกันไป รสเปรี้ยวของน้ำส้มสายชูจะช่วยชูรสของแครกเกอร์ได้อย่างวิเศษ

บทที่สองมีจานหลักสามเมนูที่คัดมาแล้วว่าเด็ด Crayfish & Pumpkin กังเนื่อนุ่มละมุนเสิร์ฟมากับผักทอง เป็นเมนูของคุณยายที่เซฟประทับใจยังเป็นเด็ก จากนั้น Duck Aged for 7 Days and Smoked in Hay เปิดยังการีทรายเอจอบพ่างหอมกรุ่น หนังแห้งกรอบแต่เนื้อในยังนุ่มฉ่ำ เป็นสีชมพู เสิร์ฟพร้อมซอสลินกอนเบอร์รี่ (Lingonberry) เนื้อเจลรสเปรี้ยว กับซอสกระดุกเปิดต้นที่รสชาติละมุนลิ้นที่สุด ส่วน Frankfurter Grüne Soße (เมนูซอสเขียวสูตรแฟรงค์เฟิร์ต) เป็นเมนูสีเขียวคำเล็กๆ ที่อัดแน่นไปด้วยสมุนไพรถึง 7 ชนิด ซึ่งเซฟนำมาปรุงกับซาวครีมและไข่แดง เป็นซอสสีเขียวสด เนื้อครีมรสออกเค็มหน่อยๆ แต่อร่อยเบาบางหอมกลิ่นอโรมา เสิร์ฟมากับมันฝรั่งบด เบคอน และปลาไหล

บทสุดท้ายเริ่มด้วย Raspberries & Barley ความเปรี้ยวของราสเบอร์รี่มาเจอกับไวท์ช็อกโกแลตหวานนุ่มและครีมเบล กรอบกรุบสุดลงตัว จากนั้นเสิร์ฟ Grandma's Eggnog เครื่องดื่มที่ดัดแปลงมาจากสูตรลับของคุณยาย โดยมีส่วนผสมหลักจากนมข้น น้ำตาลไอซิ่ง วานิลลา ไข่แดงดิบ และเหล้ารัม จับคู่กับ Schokolade ช็อกโกแลตแสนอร่อย การสารพันสีชิ้นเล็กชิ้นน้อยพอติดคำ ถือว่าเป็นการปิดมื่อแบบสัมผัสครบทุกวัฒนธรรมเยอรมันอย่างแท้จริง



SÜHRING

- วันอังคาร - อาทิตย์ 17.30 - 21.30 น.
- ซอยเย็นอากาศ 3 กรุงเทพฯ
- 02 107 2777
- restaurantsuhring.com
- Sühring
- [restaurant_suhring](https://www.instagram.com/restaurant_suhring)



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี เครื่องดื่ม มูลค่า 500 บาท++
 สำหรับบัตรเครดิต KTC WORLD REWARDS MASTERCARD,
 KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ
 KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท
 (1 แก้ว / ท่าน จำกัดสูงสุด 4 แก้ว / โด๊ / เชลล์สลิป)
 15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



CADENCE BY DAN BARK



บ้านหลังใหม่ในมุมมองสุดสร้างสรรค์ของเชฟแดน บาร์ค (Dan Bark) เชฟชาวอเมริกัน-เกาหลี ที่ได้รับการยกย่องในแวดวงอาหารว่าเป็นเชฟผู้เก่งกาจด้านอาหารอเมริกัน ‘หัวก้าวหน้า’ (Progressive American) ถ่ายทอดผ่านวิธีการนำเสนออันน่าตื่นตาตื่นใจ เน้นการสร้างประสบการณ์ร่วมระหว่างมือ อิมเมกกับรสชาติอาหาร และยังสนุกกับสารพันลูกเล่นที่ได้รับการออกแบบมาเป็นอย่างดี

สำหรับที่ Cadence by Dan Bark เชฟแดนได้ต่อยอดความหมายของชื่อร้านที่แปลว่า ‘ช่วงทำงานดนตรี’ ให้ออกมาเป็นร้านอาหารที่เชื่อมโยงเอาวัฒนธรรมอันหลากหลายของผู้คนทั่วโลก ซึ่งเชฟได้ทบทวนและซึมซับมากับตัวเองที่อเมริกา นำมารังสรรค์ผสมผสานจนเกิดเป็นร้านอาหารที่ชวนมหัศจรรย์ใจ ตั้งแต่การออกแบบตกแต่งร้าน บรรยากาศการบริการ ไปจนถึงอาหารชั้นเลิศ กระทั่งสามารถคว้ารางวัล 1 ดาวมิชลินมาครองได้ในปี 2019 หลังจากเปิดร้านนี้มาได้เพียงแค่ 6 เดือนเท่านั้น

จังหวะดนตรีในลีลาของ Cadence by Dan Bark นั้นเรียกร้องความน่าสนใจกันตั้งแต่ด้านนอกตัวอาคารที่เป็นกล่องสี่เหลี่ยมผืนผ้าเรียบง่ายสไตล์มินิมอล หากแต่เบื้องหลังบานประตูกระจกใสกลับเปี่ยมไปด้วยรายละเอียดสุดพิถีพิถันและเจิดจรัส ทั้งจากการเลือกใช้วัสดุไม้และทองเหลืองสอดประสานไปกับโทนสีเรียบแต่หรูไกด์ลาลิสก์ อย่างสีขาว เบจ และน้ำเงินครามอย่างสีน้ำทะเล และถึงแม้การตกแต่งจะดูเลิศจนเพียงใด หากแต่หัวใจสำคัญยังคงไว้ซึ่งความอบอุ่นจากการต้อนรับอย่างเป็นมิตรตั้งแต่หน้าประตูทางเข้า

ส่งต่อท่วงทำนองอันชวนตื่นตาประทับใจมายังเมนูอาหารรูปแบบใหม่ que sef เป็นคอร์สแบบเลิสต์เมนู ซึ่งอาจเรียกได้ว่าเป็นการเดินทางท่องเที่ยวไปในเส้นทางความอิมเมกสุดพิเศษจากทุกผัสสะ ทั้งรูป รส กลิ่น และสัมผัส ถ่ายทอดผ่านวัตถุดิบคัดสรรคุณภาพเยี่ยม กระบวนการปรุงอย่างประณีต โดยคำนึงถึงรสชาติดั้งเดิมของแต่ละวัตถุดิบ พร้อมสอดแทรกสมดุลแห่งรสชาติอันหลากหลายเพื่อให้เกิดมิติแปลกใหม่



อร่อยล้ำลึก อีกหนึ่งอัตลักษณ์โดดเด่นของที่นี่ คือการจับคู่อาหารกับม็อกเทลหรือค็อกเทล ตลอดจนไวน์ชั้นเลิศที่มีให้เลือกหลากหลายชนิด ทั้งไวน์แบบโลกเก่า (Old World) จากประเทศแถบยุโรปอย่างฝรั่งเศส อิตาลี สเปน และโปรตุเกส กับไวน์โลกใหม่ (New World) จากส่วนที่เหลืออื่นๆ ของทั่วโลก

สำเนียงอันเลิศรสเริ่มต้นจาก Truffle รวมเอาสุดยอดพืชพรรณใต้ผืนดินมารังสรรค์เป็นเมนูอาหารแสนสวย ประกอบไปด้วยแบล็คทรีฟเฟิลจับคู่กับบรรดาพืชหัว แล้วเติมสมดุลด้วยกลิ่นอโรมาจากสมุนไพรด้าย ผสมผสานกันจนได้รสเปรี้ยวอมหวานและหอมกรุ่น

ต่อมาเป็นเมนูปลา Sea Bass ปลากระพงขาวไทย ที่ผ่านการ Dry Cured แล้วนำไปสุกจนได้เนื้อปลารสนุ่มเบา ราดซอสครีมส้มยูซุ ท็อปปิ้งด้วยลัมป์ฟิชคาเวียร์ (Lumpfish Caviar) จากนอร์เวย์ เสริฟมาพร้อมผักเคลคั่นกับเบคอนกรอบ และหัวไชเท้าญี่ปุ่นแช่น้ำซุปลาจินซิมซาบเข้าเนื้อ แล้วเติมความสดชื่นด้วยหญ้าหวานซูตโรยหน้า ตักรวมทุกส่วนประกอบเข้าด้วยกันในคำเดียว จะพบกับรสสัมผัสละมุนละไม มีความครีมมี่แต่สดชื่น

งานที่สามยกระดับความอึ้งอึ้งมากขึ้นด้วยเมนู Duck เป็ดที่ผ่านการปรุงจนเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำรับประทานง่ายและไม่มีกลิ่น มอบรสสัมผัสที่แสนสดชื่นและหอมกรุ่น จากบรรดาสมุนไพรที่สดแทรกมาเป็นส่วนประกอบอย่างมีชั้นเชิง ในการปรุง อีกเมนูเนื้อสัตว์ที่เสิร์ฟมาปิดท้ายดินเนอร์สุดพิเศษนี้ คือ Lamp เนื้อแกะจากออสเตรเลียปรุงในสโตร์ฮัมมูส (Hummus) ประสานกับโยเกิร์ตพิวเรสูตรเข้มข้น เพื่อปรับสมดุลของรสชาติ รวมทั้งยังมีความหวานจากสมุนไพรสดและส้ม ที่เหมือนเป็นรสชาติที่น่ารอก่อนไปสู่จานของหวาน

เอกลักษณ์เลอเลิศในเมนูของหวานของที่นี่ คือการจับคู่กันกับเครื่องดื่ม ซึ่งครั้งนี้ขอนำเสนอเป็น Chocolate ดาร์กช็อกโกแลตมูสสูตรเข้มข้น จับคู่มากับสตอร์เบอร์รี่สดฉ่ำ เฮเซลนัทกรอบกรุบ และตุยิล (Tuiles) หรือขนมเบี๊องฝรั่งเศสแผ่นบางกรอบ รับประทานด้วยกันได้สัมผัสหวานมันเคี้ยวสนุก สลับกับจิบเครื่องดื่มลิ้มพูหวานที่ผสมผสานจากบรันตี นมเชลนัทโฮมเมด โคโคนัทครีม และสตอร์เบอร์รี่สด ช่วยชูรสสัมผัสอย่างงดงามสมบูรณ์แบบ



CADENCE BY DAN BARK

- 🕒 วันพุธ - ศุกร์ 17.00 - 22.00 น. วันเสาร์ - อาทิตย์ 12.00 - 23.00 น.
- 📍 ซอยปรีดิพนมยงค์ 25 กรุงเทพฯ
- 📞 091 713 9034
- 🌐 cadence-danbark.com
- 📌 Cadence Restaurant by Dan Bark
- 📷 cadence_restaurant



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

SwiW Mocktail (Bartender's Selection)
1 ที่ / ท่าน มูลค่า 350 บาท
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



CHIM BY SIAM WISDOM



บ้านเรือนไทยโบราณที่แอบซ่อนตัวอยู่กลางเมือง ภายนอก
รายล้อมด้วยแมกไม้نانาพรรณร่มรื่นขึ้นตา พื้นที่ส่วนหนึ่ง
ปลูกพืชผักสวนครัวหน้าตาแปลกหลังนี้ หากมองผ่านๆ
ก็อาจสะดุดตาาคิดว่าเป็นบ้านของผู้ดีเก่าแก่จากตระกูลใด
ตระกูลหนึ่ง หากแท้จริงแล้วบ้านทรงไทยหลังนี้กลับได้รับ
การประยุกต์ให้เป็นร้าน Chim by Siam Wisdom
ร้านอาหารไทยร่วมสมัยสไตล์ฟิโนอิงของเชฟหนุ่ม -
ธนิษฐ จันทรวรรณ อดีตเชฟกระทะเหล็กมากฝีมือ
และกรรมการ Kitchen Wars Thailand

ภายในตัวบ้านตกแต่งเหมือนป่าโทสนีเซีย - น้ำตาล
โดยออกแบบคานบ้านเป็นต้นไม้แฝกก้านใบเขียวปกคลุมไป
ตลอดเพดาน แม้กระทั่งเสาบ้านก็จำลองเป็นต้นไม้ผลัดดอก
สวยงาม ยอดไม้แขวนกรงนกใส่ดวงไฟไว้ด้านใน บรรดา
เครื่องเรือนกับเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารล้วนคัดสรรวัสดุธรรมชาติ
อย่างโต๊ะ - เก้าอี้ไม้สักทองบุผ้าไหมเนื้อดี มีเครื่องดนตรีไทย
อย่างจะเข้วางตกแต่งในบางมุมบ้าน เต็มเต็มบรรยากาศให้

เปี่ยมเอกลักษณ์ไทย

ชื่อร้าน Chim by Siam Wisdom แปลความได้ว่า
'ภูมิปัญญาของชาวสยาม' ตกผลึกมาจากการที่เชฟหนุ่ม
มีโอกาสเดินทางไป 'ชิม' อาหารในที่ต่างๆ ทำให้เล็งเห็นถึงเสน่ห์
ของอาหารไทย ผสมกับการศึกษาค้นคว้าเรื่องราวอาหารไทย
ตั้งแต่รากเหง้า แหล่งที่มาของวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่นที่ต่างมี
เอกลักษณ์เฉพาะตัว ตลอดจนกรรมวิธีในการปรุงอาหารใน
รูปแบบต่างๆ ที่เรียกได้ว่าเป็นภูมิปัญญาของชาวสยามโดยแท้

เชฟหนุ่มหอบยกเมนูโบราณในยุคกลางถึงปลาย
สมัยรัตนโกสินทร์มาตีความใหม่ จนได้หลากหลายเมนูที่เป็น
ลายเซ็นเฉพาะตัว ยากต่อการลอกเลียนแบบ และหărăประทาน
ที่ใหม่ไม่ได้ แม้กระทั่งมิชลินยังต้องมอบรางวัล 1 Star Michelin
ให้ติดกัน 5 ปีซ้อน ตั้งแต่ปี 2018 - 2022

หนึ่งในอาหารไทยโบราณหารับประทานยาก แต่มีเสิร์ฟที่นี่
ก็คือ กุ้งเสิร์ฟ ซึ่งหากว่ากันตามสูตรดั้งเดิมแล้ว เส้นหมี่เหลือง
พันกุ้งทอดมักจะมีน้ำมันคั่ว แต่ในแบบฉบับเชฟหนุ่มนั้น



ใช้กลิ่นเมล็ดลดความอมน้ำมันโดยนำเส้นฟิลโล พาสทรี (Pilo Pastry) มาพันแทนหนังเหลือง นอกจากลดความมันได้แล้ว ยังมีความกรอบนานกว่า เสิร์ฟคู่กับยำส้มก้อ อาหารของชาวของ ชาวบ้านพื้นเมืองในจังหวัดจันทบุรี

ส่วนเมนูที่ชื่อ สะเต๊ะลือ เป็นการเล่นคำเปรียบว่าเป็น อาหารจานอร่อยอันเลื่องลือ เนื้อหมูนุ่มหอมมันถึงเครื่องเทศ เมื่อรับประทานร่วมกับบ้อจากดองจะรสเปรี้ยวหวาน เพราะมีส่วนผสมของซิงซอยกับแตงกวาซอยดอง ยิ่งช่วยชูรส เครื่องเทศให้อร่อยเข้มข้น

ประเทศไทยเป็นเมืองแห่งสายน้ำ อาหารที่ทำจากปลา จึงพบได้ในทุกภูมิภาค ยกตัวอย่างเมนู ผัดฉ่าปลาเชื่อน แบบมันทะเลเลย เมนูนี้เน้นขมิ้น ตะไคร้ กระชายขาว ซิงอ่อน พริกไทยอ่อน พริกสด และเครื่องเทศ ตำรวมลงในพริกแกง ซึ่งจะให้ความเผ็ดร้อนจัดจ้าน มีทั้งรสและกลิ่นของเครื่องเทศ ค่อนข้างชัดเจน เมื่อนำไปผัดกับปลาที่จับมาสดๆ จากลำน้ำ ละแวกเขื่อนลำตะคองแล้ว จะช่วยกลบกลิ่นคาวและ ผสานรสกันได้เป็นอย่างดี รับประทานกับข้าวอินทรีย์หนึ่งถ้วย น้ำมะพร้าวกับน้ำตาล ใ้กลิ่นหอมมาก และมีความนุ่มเหนียว เคี้ยวอร่อย

อีกเมนูปลาที่เซฟหนุ่มบอกว่า เป็น ‘Fish of the Day’ เพราะไม่มีมาให้ทำเมนูได้บ่อยๆ ชื่อว่า ปลาจีห่มุน ปลาที่ใช้ คือปลาเจี๋ยม (เป็นชื่อเรียกของชาวสุราษฎร์) อุดมคุณค่า ทั้งโอเมก้าและแคลเซียมสูง ประุงน้ำซอสด้วยส้มแขก ส้มซ่า และส้มมะขาม ผสมพริกไทยสดกับพริกไทยแห้ง นำมาผัด คลุกกับเครื่องเคียงต่างๆ แล้วผัดกับปลาอีกรอบ น้ำซอส จะซึมซาบเข้าเนื้อปลา เป็นจานที่มีรสเปรี้ยว หวาน เค็ม และ เผ็ดร้อนครบองค์ประกอบความอร่อย

ปิดท้ายด้วยสุดยอดรสชาติชาววังครั้งโบราณกับ ต้มยำปลาช่อนโบราณ สูตรหม่อมส้มจิ้น ร.ศ. 109 ยึดตาม สูตรต้นตำรับโดยใส่ข้าวดิบลงไปนึ่งน้ำต้มยำ นัยว่าช่วย ดับกลิ่นคาวปลา ตามด้วยตะไคร้กับใบมะกรูด แต่ไม่ใส่ข่า เติมนมมะเขือเทศราชีนิ ผลไม้ตามฤดูกาล และกระเทียมดอง จุดเด่นประการแรกของเมนูนี้คือกลิ่นหอมที่โชยไกลมาจาก ในครัว เต้นที่สองคือรสชาติละเมียดละไม ไม่จัดจ้านเหมือน ต้มยำในคำจำกัดความที่เคยรู้จัก สามารถกลืนกิน ทุกรายละเอียดในถ้วยต้มยำได้ลิ้นไหลไม่มีสะดุด ได้ครบ ทั้งโปรตีนและวิตามิน



CHIM BY SIAM WISDOM

- 🕒 ทุกวัน 11.30 - 14.30 น. และ 18.30 - 21.30 น.
- 📍 ซอยสุขุมวิท 31 แยก 4 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 260 7811
- 🌐 Chim By Siam Wisdom
- 📱 chimbysiamwisdom



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร เมื่อรับประทาน
เมนู A la carte ควบ 1,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลับ
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



KHAO



เอกลักษณ์โดดเด่นของร้าน Khao เจ้าของรางวัลมิชลิน 1 ดาว 3 ปีซ้อน (2020 - 2022) ที่แตกต่างจากร้านอาหารไทยไฟน์ไดนิ่งในระดับใกล้เคียงกันนั้นอยู่ตรงที่ความเรียบง่ายสบายๆ จากบรรยากาศแวดล้อมของร้าน หากทั่วก็สอดแทรกไปด้วยรายละเอียดปลีกย่อยสไตล์คอนเทมโพรารีร่วมสมัยที่ช่วยเพิ่มเสน่ห์เฉพาะตัว

เริ่มกันตั้งแต่โครงสร้างของตัวร้านที่หากมองดูจากระยะไกลจะเห็นว่ามีลักษณะเป็นโถงกว้างตกแต่งด้วยแผ่นไม้แบ่งซอยเป็นช่องสี่เหลี่ยมสลับช่องกระจกใส ดูคล้ายการขีดของขึ้นไม้แบบเรือนไทยโบราณ โดยสถาปนิกผู้ออกแบบได้จำลองแรงบันดาลใจมาจากยุงข้าวและนางเกือก ซึ่งทั้งคู่คือสถานที่สำหรับไว้เก็บอาหารของคนไทยในยุคเก่าก่อน

สัญลักษณ์ของข้าวรวงทองได้รับการสร้างสรรค์แต่งแต้มอยู่ตั้งแต่ป้ายทางเข้าริมถนน ไปจนถึงบริเวณโถงต้อนรับด้านหน้า และขณะก้าวเข้ามาภายในก็จะมองเห็นครัวเปิดที่ตั้งอยู่ตรงกลางร้านได้ทันที จุดนี้ถือเป็นอีกหนึ่งเอกลักษณ์ของร้าน

เพราะโดยทั่วไปแล้วร้านอาหารไทยมักนิยมห้องครัวแบบปิดมากกว่า

ถัดจากด้านหลังผืนกำแพงสูงบริเวณต้อนรับด้านหน้า คือพื้นที่นั่งรับประทานอาหารอันกว้างขวางโอโถง เพอร์นิเจอร์หลักเป็นงานไม้สีธรรมชาติ สลับกับเก้าอี้สีเขียวกับครีมและเก้าอี้พนักหวายสานเพื่อเติมลูกเล่นสีสันทันในงานตกแต่ง ตรงกลางร้านติดกับห้องครัวจัดเป็นสวนเล็กๆ รม่ครีม ติดกันอีกด้านเป็นห้องจัดเลี้ยงส่วนตัว นอกจากนี้ยังมีห้องเชฟส์เทเบิลที่อยู่ถัดไปทางด้านปีกขวาของร้าน ที่ซึ่งพร้อมให้บริการในลักษณะเทสต์ดีเมนู เสิร์ฟอาหารที่เป็นไปตามฤดูกาล และตามความนัดของเชฟ

อาหารทุกจานของที่นี่เน้นความประณีตพิถีพิถันกันตั้งแต่วัตถุดิบ เทคนิคกรรมวิธี ไปจนถึงการจัดจาน ภายใต้นวนทางความเลอรสที่ยึดถือตามสูตรตำรับโบราณ แม้กระทั่งรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ ทางร้านก็ไม่เคยมองข้าม เช่น การเก็บรักษาความสดใหม่ของบรรดาวัตถุดิบ รูปแบบ



การหันผักให้เหมาะกับแต่ละเมนูอาหาร ตลอดจนวิธีการใช้ ความร้อนและจังหวะการทอดที่ต้องเอาใจใส่ฝึกฝน เพราะ สิ่งอันพันละน้อยเหล่านี้ล้วนส่งผลต่อรสชาติอาหารและ รสสัมผัสด้วยกันทั้งสิ้น

มาถึงจานแรกเรียกน้ำย่อย ชื่อแปลกแต่เก๋ว่า ทอดมัน หินแกรนิต เนื้อกุ้งห่อรวมเป็นเนื้อเดียวกันกับปลาหมึก คลุกเคล้าเครื่องเทศนานา และลูกเล่นสำคัญของจานนี้คือ ดิปปลาหมึกสีดำ เมื่อทอดสุกแล้วนำมาหั่น จะอัศจรรย์ใจไปกับ สีสนลวดลายด้านในที่คล้ายกับหินแกรนิต กัดคำแรกรับรู้ถึง เนื้อสัมผัสอันนุ่มหนึบหนับ และเคี้ยวกริบกรุบจากเนื้อปลาหมึก หั่นลูกเต๋าที่แอบซ่อนอยู่ข้างในอีกที ใครชอบรสตันตำรับ แนะนำให้จิ้มกับอาจาด ส่วนใครโปรดปรานความแซบ ต้องจิ้มซอสมะม่วง

ส่วนจานที่สอง ยำส้มโอ จัดมาเพื่อช่วยปลุกความสดชื่น กุญแจสำคัญอยู่ที่การเลือกสายพันธุ์ส้มโอซึ่งจะต้องมีความกรอบและผิวเนื้อไม่แฉะ โดยทางร้านเจาะจงว่าต้องเป็น ส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวานั้น นำมายำกับไก่และกุ้งแชบ๊วยหลังไข่ ที่สับละเอียด ส่วนน้ำยำของที่นี่เน้นความเข้มข้นกลมกล่อม ประกอบด้วยน้ำพริกเผากับกะทิ ปูรงรสชาติด้วยน้ำมะขาม น้ำตาลปีบ และน้ำตาลโตนด

เมนูต่อมาเน้นความกรอบถึงเครื่อง ผัดพริกขิงปลาตุกฟู จุดเด็ดอยู่ตรงการใช้เนื้อปลาตุกอุยล้วนๆ ไม่ผสมแป้งใดๆ แต่กลับกรอบฟูชนะใจ เพราะเกิดจากเทคนิคการทอด ในกระทะร้อนจัด แล้วผัดด้วยจังหวะว่องไวให้เนื้อปลาตุก คลุกเคล้ากับพริกแกงที่ใส่ไข่แดงเค็มบดละเอียดปั่นเป็น เม็ดเล็กๆ ได้อย่างถึงเครื่อง อีกหนึ่งเมนูที่เหมาะสมกับตักกรด ข้าวหอมมะลิแดง คือ แกงเนื้อพริกขี้หนูสวน คัดเฉพาะ เนื้อน่องลายกับเนื้อเอ็นแก้ว ซึ่งเป็นส่วนที่นิ่มมากและมันน้อย นำมาต้มกับน้ำหางกะทิ แล้วตุ๋นประมาณ 4 ชั่วโมง เอ็นเนื้อ เมื่อผ่านการตุ๋นยาวนานจะมอบสัมผัสนุ่มหนุบๆ กรุบๆ กำลังอร่อย และอมรสหวานจากกะทิ ส่วนพริกขี้หนูสวนที่ใช้พริกอ่อนซอยลงไปต้มกับแกงพร้อมโรยหน้ามาตอนเสิร์ฟ

จบมือด้วย สังขยาหน้าน้ำตาลไหม้หวานเย็นสัมผัสสายน้ำผึ้ง สังขยาหน้าตาเหมือนดั่งตำราครุฑหวานเข้มข้น ผ่านการควบคุม อุณหภูมิอยู่ที่ 88 องศาเซลเซียส เพื่อให้มวลเนื้อด้านใน เย็นละเอียด ตักรับประทานคู่กับหวานเย็นซึ่งที่จริงก็คือ ไอศกรีมชอร์เบตสัมผัสเปรี้ยวอมหวาน



KHAO

- 🕒 ทุกวัน 11.30 - 14.30 น. และ 18.00 - 22.00 น.
- 📍 ซอยเอกมัย 10 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 381 2575
- 🌐 khaogroup.com
- 📘 khao
- 📷 khaogroup



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร และรับฟรี ชนมหวานใบเมนู 1 ที่ เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาท / เชลล์สลิป 15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565





ไม่ว่าคุณจะออกเสียงเรียกชื่อร้านอาหารแห่งนี้ว่า ‘เลอดู’ หรือ ‘ฤดู’ เชฟตัน - ธิติภูมิ ทัศนาศจร ก็บอกว่าถูกต้องทั้งสองแบบ ด้วยเพราะเชฟตันมีแนวคิดปรารถนาที่จะสร้างสรรค์อาหารไทยที่อาศัยวัตถุดิบซึ่งสับเปลี่ยนหมุนเวียนไปตามฤดูกาล กอปรกับการนำกรรมวิธีปรุงอาหารในแบบฝรั่งเศสมาปรับประยุกต์ในเมนูอาหารไทย แล้วถ่ายทอดออกมาในรูปแบบโมเดิร์นร่วมสมัย

เชฟตันมีมุมมองว่าเมืองไทยเป็นแหล่งที่มีอาหารการกินอุดมสมบูรณ์ตามฤดูกาล ทั้งยังมีคุณภาพเยี่ยมไม่แพ้ชาติใดๆ เชฟจึงต้องการต่อยอดส่งเสริมวัตถุดิบท้องถิ่นให้กลายเป็นอาหารระดับโลก โดยแหล่งที่มาของพืชผักผลไม้และเนื้อสัตว์ล้วนคัดสรรมาจากบรรดาเกษตรกรที่ขึ้นตอนการปลูกและเลี้ยงดูตามหลักธรรมชาติ หรือเป็นฟาร์มขนาดเล็กที่ไม่ใช้สารเคมีตลอดจนอาหารทะเลก็สั่งโดยตรงจากพี่น้องชาวประมงที่ใช้เรือลำเล็กๆ และอุปกรณ์การจับสัตว์น้ำที่ถูกต้องกฎหมาย ทั้งหมดก็เพื่อต้องการช่วยเหลือพี่น้องชาวเกษตรกรและชาวประมงท้องถิ่น

เสน่ห์ในการมารับประทานอาหารที่ร้านแห่งนี้ คือความตื่นเต้นเหนือความคาดเดาต่อหน้าตาและรสชาติของอาหารแต่ละจาน อาจเรียกได้ว่าบางเมนูถึงกับสร้างความมหัศจรรย์ใจได้อย่างเหลือเชื่อ พิสูจน์ได้จากจานแรกถ้าไม่บอกก็ไม่รู้ว่านี่คือเมนู ปลาปลาทูน่าทะเล ซึ่งเป็นปลาท้องถิ่นในทะเลแถบจังหวัดตราดของบ้านเราที่ได้รับความนิยมในญี่ปุ่น ตกด้วยเบ็ดตามวิถีธรรมชาติ นำมาปรุงในรูปแบบกึ่งซาซิมิ ผสมกับน้ำพริกเผาสูรของทางร้าน เสิร์ฟกับผักและผลไม้ตามฤดูกาลที่มาจากกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์จากนครปฐมและราชบุรี แถมยังมีโอบถั่วแดงมาช่วยเพิ่มรสเปรี้ยวอีกนิด แล้วโรยผงปลาแห้งเพื่อให้ได้กลิ่นอายของทะเล เป็นการรวมทั้งผืนดินและผืนน้ำของประเทศไทยไว้ในจานเดียวได้อย่างมีมิติขึ้นเชิง เคี้ยวรวมกันแล้วได้ทั้งสัมผัสสดหวานของเนื้อปลา ผสมกับซอสที่มีความหอมจากน้ำพริกเผา บวกกับความกรอบจากผักและผลไม้ช่วยให้สนุกขึ้นในการรับประทานจานแรกว่าเซอร์ไพรส์แล้ว แต่จานสองกลับยิ่งกว่า



เพราะหน้าต่างสวยงามจนไม่อาจจินตนาการได้ว่านี่คือเมนูส้มตำปูปลาร้า เชฟต้นใช้ปูม้ามาปรุงแบบปลา ปลาร้าจากขอนแก่นนำไปต้มกับเครื่องสมุนไพรและสับปะรดสองวัตถุดิบนี้ซ่อนตัวอยู่ด้านล่างสุดของจาน ส่วนด้านบนที่มีลักษณะเป็นเส้นริ้วเหมือนริบบิ้นคือมะละกอสไลซ์บางๆ หยอดกลืนอย่าทะเลงไปอีกนิดด้วยสาหร่ายนิวมีโอจากจังหวัดตราด เป็นสองเนื้อสัมผัสที่มอบความกรุบกรอบก่อนรับประทานควรคลุกส่วนผสมด้านล่างให้รสของปลาร้าและสับปะรดผสมผสานกัน ตักเข้าปากพร้อมตามด้วยท็อปโป๊งดำนอย่างมะละกอและสาหร่าย แม้หน้าต่างจะไม่ใช้ส้มตำปูปลาร้าที่เราคุ้นเคย หากแต่ยังได้รสสัมผัสตามแบบฉบับดั้งเดิมไม่ผิดเพี้ยน แถมยังแซ่บละมุนกว่าเพราะปราศจากกลิ่นคาวของปลาร้า

ถัดมาเป็นเมนูชิกนเจอร์ของร้าน ข้าวคลุกกะปิกุ้งแม่น้ำดาปี ข้าวสีดาที่มีรสชาติดกคล้ายรีซอตโตเกิดจากการนำข้าวหอมปลายกับข้าวคาลอย ซึ่งเป็นข้าวที่ปลูกบนดอยของอำเภอปาย มีคุณสมบัติซึมน้ำได้ดี และให้สัมผัสเหนียวนุ่มแตกต่างมากกว่า นำมาหุงแบบรีซอตโตใส่กะปิจากกระยองแทนเนยกับชีส ผสมกับน้ำซุปลาทะเลหมักแห้ง และเครื่องเทศตำรับข้าวคลุกกะปิ ส่วนเครื่องแนมอย่างหมูหวาน เชฟก็บดละเอียดกลายเป็นแยมหมูหวาน เสิร์ฟมาพร้อมกุ้งเผาจกแม่น้ำดาปี ราดด้วยซอสมันกุ้งผสมเครื่องต้มยำ มีไข่ฟูตกแต่งอยู่ด้านบน บิมนะนาว แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากันก่อนตักป้อนเข้าปาก จะรู้สึกชื่นรมย์เหมือนรับประทานรีซอตโตเวอร์ชันข้าวคลุกกะปิไทยราดด้วยลือบสเตอร์บิสก์

ต้นตาดีนใจกันจนงานขนมหวานส่งท้าย เชียงใหม่ ช็อกโกแลตเบอร์รี่ กัดเข้าไปแล้วรับรู้ได้ถึงสองเลเยอร์อร่อยของช็อกโกแลตผสมกับฟุดดิง เคล้ากับความเย็นฉ่ำของไอศกรีมสตอร์วเบอร์รี่และซอสตระกูลเบอร์รี่เปรี้ยวอมหวาน จุดประสงค์ของขนมงานนี้คือเชฟต้นต้องการเปิดประสบการณ์ของนักชิมต่อช็อกโกแลตไทย ที่มีปลูกกันมากมายทางแถบภาคเหนือ ที่สำคัญยังเป็นสินค้าส่งออกระดับโลกอีกด้วย

ก่อนจาก เชฟต้นอัปเดตถึงข่าวดีล่าสุด ด้วยรางวัลอันดับที่ 4 จาก Asia's 50 Best Restaurants 2022 นับว่าเป็นปีแรกของร้านอาหารไทยที่มีเจ้าของเป็นคนไทยที่ติดอันดับ Top 5 เช่นนี้ ซึ่งก่อนหน้านี้ในปี 2019 ก็คว้า 1 ดาวมิชลินมาครองไว้แล้วอย่างเต็มภาคภูมิ



LE DU

- วันจันทร์ - เสาร์ 18.00 - 22.30 น. (หยุดทุกวันอาทิตย์)
- ซอยสี่ม 7 กรุงเทพฯ
- 092 919 9969
- ledubkk.com
- Le Du
- ledubkk



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี เวลคัมดริงก์ชาเย็นออร์แกนิกแบรนด์ Monsoon Tea 1 ที่ มูลค่า 300 บาท++ / เชลล์สลีป (กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์)
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



METHAVALAI SORNDAENG



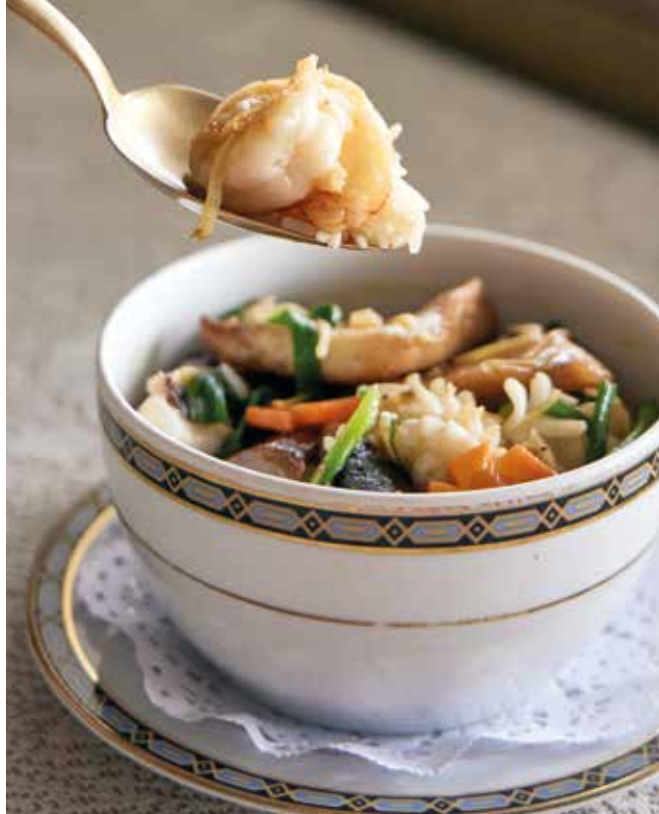
อาจจะเรียกได้ว่าที่นี่คือตำนานร้านอาหารไทยของ กรุงเทพมหานครเลยก็ว่าได้ เพราะหากนับโดยรวม จากต้นกำเนิดในชื่อเดิมว่า ‘ศรีแดง’ ที่ให้บริการเป็นตั้ง ครั้วอาหารไทยต้นตำรับมาตั้งแต่ปี 1957 กระทั่งเปลี่ยน มาเป็นชื่อ เมธาวลัย ศรีแดง เมื่อปี 1992 สิริรวมเวลายาวนานกว่า 60 ปีมาแล้ว

เสน่ห์หอมตะนินรัตนกาลอย่างหนึ่งของร้านอาหาร เมธาวลัย ศรีแดง ก็คือบทเพลงไพเราะจากยุค 80’s ที่ขับขานโดยวงดนตรีสด ในทุกท่วงทำนองคำร้องล้วน สอดประสานอย่างเข้ากันกับบ้านไทยโบราณ ที่ย้อนวันเก่า กลับไปได้ถึงรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว และภาพอนุสาวรีย์ประชาธิปไตย อันโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ อยู่กลางถนนราชดำเนินกลาง

ภายใต้โครงสร้างของอาคารโคโลเนียลที่ผสมผสานกับ วัฒนธรรมท้องถิ่นไทยได้อย่างงามสง่าลงตัว ได้รับการแต่งแต้ม กลิ่นอายของวันวานด้วยเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและจานชาม

เซรามิกขลิบทอง เข้าชุดกับช้อนส้อมและมิดทองเหลือง ที่ยิ่งช่วยเพิ่มความหรูหราคลาสสิก ผสานกับชุดพนักงาน ที่ยังคงแต่งกายย้อนสมัย พร้อมการบริการอย่างสุภาพอ่อนน้อม ด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัวสุดพิเศษเหล่านี้จึงเป็นเครื่อง การันตีคุณภาพ ทั้งยังทำให้ร้านนี้ครองใจนักชิมมาจวบจน ทุกวันนี้ จนคว้ารางวัลแห่งความภาคภูมิใจ 1 ดาวมิชลิน : ร้านอาหารคุณภาพสูงที่ควรค่าแก่การหยุดแวะชิม ติดต่อกัน 4 ปีซ้อน (2019 - 2022)

เชฟเล่าให้ฟังว่า นอกจากจะใช้ทักษะการปรุงอาหารและ ดัดแปลงวัตถุดิบต่างๆ มาใช้ได้อย่างเป็นเลิศแล้ว หัวใจสำคัญของอาหารไทยอยู่ที่กลิ่นของเครื่องเทศที่เป็น Essential Oil ซึ่งมีอยู่ในพืชผักที่เราใช้ปรุงอาหารทั่วไป เช่น ใบกะเพรา ใบโหระพา ตะไคร้ ใบมะกรูด ส้มซ่า ชিং ข่า ฯลฯ โดย ผสมผสานไปกับกรรมวิธีการปรุงอันสดใหม่แบบจานต่อจาน และแน่นอนว่าเคล็ดลับเหล่านี้ก็นำมาใช้กับทุกเมนูอร่อย ของร้านด้วย



ความโด่งดังอยู่เหนือกาลเวลาของร้านอาหารเมธาวลัยศรีแดง อยู่ทีรสชาตชั้นเลิศในทุกจานอาหารไทยต้นตำรับ หากแต่ยังมีเมนูเด่นประจำร้านที่ทุกคนได้ลองชิมแล้วมักเกิดความประทับใจตรึงกัน และเชฟก็อยากนำเสนอให้คนที่ยังไม่เคยรับประทานได้ลองลิ้มรสดู ได้แก่ ทอดมันปลากray เป็นเมนูที่มอบรสสัมผัสแน่นเหนียวเคี้ยวเพลิน ทำจากเนื้อปลากray ล้วนไม่ผสมแป้ง ประกับเครื่องเทศและพืชผักสมุนไพรไทย สูตรเฉพาะ แล้วแต่งรสชาติด้วยเครื่องปรุงอีกเล็กน้อย ก่อนนำไปทอด เสิร์ฟกับใบกะเพราทอดกรอบๆ และอาจาดรสกำลังดี รับประทานกลมกลืนอร่อยได้เต็มๆ

อีกหนึ่งเมนูปลากrayที่ขอแนะนำว่าห้ามพลาด คือ แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากray ด้วยความที่ยึดรสชาติไทยแท้ต้นตำรับว่าต้องเผ็ดร้อนจัดจ้าน ที่นี่จึงโขลกพริกเครื่องแกงเอง และประคิมใส่เครื่องเทศหลายชนิด ทั้งข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกขี้หนูสวน ผิวมะกรูดโขลกรวมเป็นเครื่องแกงแบบถึงเครื่องถึงรส อีกทั้งเนื้อปลากrayนุ่มนวล เคี้ยวเหนียว แตกกลมกลืนไปกับน้ำแกงเขียวหวานที่เข้มข้น กรุ่นกลิ่นเครื่องเทศ ให้รสชาติที่เผ็ดร้อนตามแบบฉบับแกงไทย

บรรเทาความจัดจ้านด้วยเมนู ยำถั่วพู สูตรน้ำยำ ที่พร้อมพริกทั้งรสเปรี้ยว หวาน และความมันของกะทิ ใส่ถั่วต้ม มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งป่น และน้ำพริกเผาสุดรเผาะ คลุกเคล้ากับส่วนประกอบของวัตถุดิบสดใหม่ให้เข้ากัน พร้อมเติมเคล็ดลึกลับความเลอรสอีกระดับด้วยหอมเจียวกรอบกรุบโรยหน้า อีกครั้ง จัดเสิร์ฟใส่จานประดับผักผลไม้แกะสลักรูปดอกไม้ ป้อนเข้าปากสัมผัสรสกลมกล่อมช่วยดับความเผ็ดร้อนได้ดี

นอกจากนี้แนะนำให้ลอง ข้าวอบทะเล รสชาติอ่อนๆ กรุ่นกลิ่นเครื่องเทศ กระเทียมและพริกไทย ที่ผัดรวมกับเนื้อสัตว์สดใหม่ชิ้นใหญ่ๆ ทั้งกุ้ง หมึก ปลาเก๋า และผักหลากหลายชนิด โดยเฉพาะซิงซอยที่ขอยกให้เป็นพระเอกช่วยชูรสของจานนี้ได้เป็นอย่างดี

ปิดมือด้วยขนมหวานดับร้อนสูตรคลาสสิกอย่าง ทับทิมกรอบน้ำแข็งใส เม็ดทับทิมให้ความกรอบนอกเหนียวใน รับประทานร่วมกับเนื้อขนุนชิ้นพอดีคำ กับน้ำกะทิหอมๆ รสกลมกล่อม กินชมไปพลางชมวิวสองข้างทาง เส้นราชดำเนินกลางไป ก็มีความสุขง่ายๆ เหมือนย้อนไปในช่วงเวลาที่เขตพระนครยังคงงดงามเปี่ยมมนต์ขลัง



METHAVALAI SORNDAENG

-  ทุกวัน 10.30 - 22.00 น.
-  ถนนราชดำเนินกลาง กรุงเทพฯ
-  02 224 3088
-  Methavalaisorndaeng
-  Methavalaisorndaeng



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 15% เฉพาะค่าอาหาร
เมื่อรับประทานเมนู A la carte
ครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
สำหรับบัตรเครดิต KTC WORLD REWARDS MASTERCARD,
KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ
KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



PASTE BANGKOK



เป็นอีกหนึ่งปีที่เวทีอันทรงเกียรติสำหรับวงการอาหารได้ประกาศชื่อของร้าน Paste Bangkok ในฐานะร้านอาหารที่ได้รางวัลมิชลินสตาร์ (Michelin Star) 1 ดาว ติดต่อกันเป็นปีที่ 5 แล้ว ซึ่งร้านอาหารแห่งนี้เป็นร้านที่มีชื่อเสียงในฐานะของร้านอาหารไฟน์ไดน์อันดับต้นๆ ของประเทศไทย

หลังจากเก็บเกี่ยวประสบการณ์งานร้านอาหารที่ออสเตรเลียอยู่พักใหญ่ๆ เชฟปี - บงกช สระทองอุ่น และคูชีวิต - มิสเตอร์ เจสัน เบลีย์ (Jason Bailey) ก็ตัดสินใจเดินทางกลับมาเปิดร้านอาหารในประเทศไทยเมื่อปี 2012 ร้านอาหารเล็กๆ ที่ชื่อ Paste Bangkok ก็ได้ถูกก่อตั้งขึ้น ก่อนจะย้ายที่ตั้งมาอยู่ที่เกษรวิลเลจในปี 2015 และคว้ารางวัลมิชลินสตาร์ในประเทศไทยประจำปี 2018 ในที่สุด จากนั้น Paste Bangkok ก็ได้รับรางวัลอย่างต่อเนื่องมาจนถึงปี 2022 และยังมีรางวัลระดับนานาชาติอย่าง Asia's 50 Best Restaurants 2021 และรางวัลเชฟหญิงยอดเยี่ยมแห่งประเทศไทยประจำปี 2018 การันตีความยอดเยี่ยมของร้านอาหารสไตล์ Artisanal Thai Cuisine

ภายในร้านตกแต่งอย่างหรูหราตามสไตล์ตะวันตก แต่ให้ความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง ด้วยโทนสีธรรมชาติในเพดานและหน้าต่างบานสูงเปิดรับแสงธรรมชาติในยามกลางวัน และเผยให้เห็นแสงสีในยามค่ำคืนของย่านที่มีชีวิตชีวาที่สุดในกรุงเทพมหานคร ถึงอย่างนั้นของตกแต่งต่างๆ รวมถึงงานประติมากรรมรูปเกลียวที่ประดับด้วยรังไหมขนาดใหญ่ใจกลางโถงร้าน ก็ได้บอกไปถึงจิตวิญญาณที่แท้จริงของ Paste Bangkok ซึ่งก็คือความเป็นไทยโดยแท้แน่นอน

สไตล์อาหารของทางร้านแม้จะมีรากฐานมาจากอาหารไทยโบราณในตำราที่มีอยู่จริงในประวัติศาสตร์ แต่เชฟปีกลับศึกษาสูตรเพื่อให้เข้าใจ และแต่งเติมรสชาติให้มีความอร่อยและความซับซ้อนมากขึ้นด้วยศาสตร์การปรุงอาหารสมัยใหม่ อาหารทุกจานยังมักมีกลิ่นอายดั้งเดิมแต่ดูน่าตื่นเต้นมากยิ่งขึ้นด้วยการนำเสนอรูปแบบใหม่ในแบบที่แตกต่างออกไป การตกแต่งอาหารแต่ละจานได้รับแรงบันดาลใจมาจากธรรมชาติที่ไร้การเสแสร้ง วัตถุดิบที่



เลือกใช้ต่างแสดงตัวตนออกมาอย่างเต็มที่ไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์จากทั้งในและต่างประเทศ พืชผักสมุนไพรที่มาจากท้องถิ่น เครื่องปรุงรสต่างๆ คัดสรรมาเป็นอย่างดี อาทิ ดอกเกลือจากจังหวัดน่าน น้ำปลาปลาสร้อยจากนครสวรรค์ กะปิเคยและน้ำเคยจากสมุทรสาคร หรือแม้แต่น้ำตาลมะพร้าวจากอัมพวา

สำหรับอาหารจานเด่น ขอเริ่มด้วยจานเรียกน้ำย่อยหน้าตาสวยงามอย่าง ซ่อม่วงใส่ปลาเทราต์และผักเชื่อม สีม่วงเข้มที่ปรากฏบนรูปทรงดอกไม้ใบจานมาจากสีตามธรรมชาติของดอกอัญชัน โดยตามตำราอาหารไทยนั้น ซ่อม่วงจัดเป็นอาหารว่างโบราณที่มีความสวยงามประณีต การรังสรรค์แต่ละครั้งต้องใช้เวลาเนิ่นนาน ตั้งแต่การผสมแป้ง กวนแป้ง ปรุงไส้ ไปถึงการปั้นและการจับจีบของซ่อม่วงแต่ละอัน ซึ่งแทบเป็นไปไม่ได้เลยที่คนในยุคนี้นี้จะทำได้เองที่บ้าน ทางร้านจึงอยากนำกลับมาให้ได้ลิ้มรสกัน โดยเสิร์ฟทั้งไส้หวานและไส้เค็มให้เราได้ละเลียดอย่างช้าๆ

เมนูถัดมาคือ ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำ ครั้งนี้ทางร้านได้เสิร์ฟกุ้งแม่น้ำทั้งตัว ซึ่งแตกต่างจากภาพที่เราเคยเห็นก่อนหน้านี้ที่จะมีการแกะเนื้อกุ้งเอาไว้อยู่แล้ว เราจึงสัมผัสได้ถึงความสดชื่นและความเป็นธรรมชาติของวัตถุดิบที่มีรากฐานจากอาหารท้องถิ่นอย่างจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เนื้อกุ้งเผาหอมมัน ตัวใหญ่ที่เผาสดๆ บนเตาถ่านเข้ากับรสชาติอันเข้มข้นของน้ำยำที่ผสมกับเนื้อส้มโอหวานฉ่ำอย่างน่าอัศจรรย์ ทั้งยังมีความสวยงามจากดอกไม้พื้นบ้านรับประทานได้ทีประทับใจอยู่รอบจาน

เนื้อปลาขาวนวลปรึมน้ำซอสสีเข้ม หน้าตาดูเรียบหรู สดเล็กน้อยแต่มาก คือเมนูชื่อเรียบง่ายว่า ปลาจินตาระนึ่งบ๊วย เนื้อปลาคือปลาจินตาระนึ่งบ๊วย หรือปลาคือดอญี่ปุ่นผ่านการนึ่งอย่างช้าๆ ด้วยบ๊วยดองผสมใบชาจากไร่ชาวังพุดตาล ดอยแม่สลอง จังหวัดเชียงราย น้ำซอสทำมาจากน้ำสต็อกไก่ที่ใช้เวลาเคี่ยวถึง 6 ชั่วโมง ก่อนนำมาผสมกับบ๊วยดองผสมใบชาอีกที จากนั้นปรุงรสให้เข้มข้นตามแบบของทางร้าน รับประทานคู่กับผักต่างๆ ที่พิถีพิถันในการหั่นบางเฉียบเป็นพิเศษ

แถมท้ายด้วยของหวานสมัยโบราณที่มอบความสดชื่นอย่าง ส้มฉุน อบอวลด้วยกลิ่นหอมของส้มซ่า น้ำลอยดอกมะลิและน้ำใบเตย นำเสนอด้วยรูปโฉมเรียบง่ายแต่เปี่ยมเอกลักษณ์ เพื่อเป็นงานปิดฉากมื้ออาหารที่น่าประทับใจ



PASTE BANGKOK

- 🕒 ทุกวัน 12.00 - 14.00 น. และ 18.30 - 23.00 น.
- 📍 เกษรวิลเลจ เพนินซูลา กรุงเทพฯ
- ☎ 02 656 1003
- 🌐 pastebangkok.com
- 📘 Pastebangkok
- 📷 Pastebangkok



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี Mocktail 1 ที่ มูลค่า 350 บาท++ / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565





หนึ่งในไม่กี่ร้านอาหารไทยสไตล์โมเดิร์นที่คว้ารางวัล 1 ดาวจากมิชลินติดต่อกันยาวนานถึง 5 ปีซ้อน (2018 - 2022) ชื่อร้าน ‘เสน่ห์จันทน์’ นั้นมีที่มาจากชื่อขนมไทยตำรับโบราณที่ใช้ในงานมงคล อีกทั้งยังนับได้ว่าเป็นคำที่เปี่ยมไปด้วยความสิริมงคล ภายใต้ปณิธานที่ต้องการจะถ่ายทอดคุณค่าทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทยที่สืบสานจากรุ่นสู่รุ่นผ่านรสชาติไทยอันเป็นเลิศ เพราะอาหารไทยก็ได้ชื่อว่าเป็นอาหารที่มีกรรมวิธีการปรุงและรสชาติอันแสนซับซ้อนครบเครื่อง

ทางร้านรวบรวมตำรับตำราอาหารไทยจากทั่วทุกท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นรสชาติแบบรสแท้รสแม่ทำ เชฟของที่นี่ทุกคนจึงล้วนมีพื้นเพมาจากต่างจังหวัด เติบโตมากับการเห็นแม่และญาติผู้ใหญ่ในบ้านทำอาหารอยู่ทุกเมื่อเชื่อวัน แล้วยังมีความรู้เรื่องพืชผักสวนครัวและสมุนไพรที่ปลูกไว้ตามสวนหลังบ้านเมื่อครั้งยังเด็กด้วย ตลอดทั้งยังมีอาหารดั้งเดิมตำรับชาววังด้วยว่าสืบทอดแบบราชสำนักนับเป็นอีกหนึ่งมรดกแห่งอาหารไทยจวบจนปัจจุบันนี้เช่นกัน

อีกหนึ่งจุดเด่นของร้านเสน่ห์จันทน์ ก็คือ การเอาใจใส่รักษาทุกขั้นตอนการปรุงตามแบบฉบับดั้งเดิมไว้ทุกประการ ไม่ว่าจะเป็นตั้งแต่การเพนหาววัตถุดิบ ที่บางส่วนจำเพาะเจาะจงถึงขนาดที่ว่าต้องมาจากสวนแห่งนี้เท่านั้น เพราะมีรสชาติเป็นเลิศกว่าสวนอื่นๆ หรือแม้กระทั่งเรื่องเล็กๆ น้อยๆ อย่างการแกะกระเทียม ซึ่งต้องเป็นกระเทียมไทยเท่านั้น และต้องแกะด้วยมือกันแบบกลีบต่อกลีบ หรือเครื่องแกงที่ต้องตำเองทุกวัน เป็นต้น ด้วยเล็งเห็นว่าทุกสิ่งที่เป็นส่วนประกอบของอาหารไทย ทั้งรูป รส กลิ่น และผิวสัมผัส ต้องไม่สูญหายไปแม้สักอย่างเดียว ก่อนนำเสนอมาในงานชาเมติให้ชื่นเรียบง่าย เพราะตั้งใจให้อาหารได้เป็นตัวเอก แล้วเติมกลิ่นอายความเป็นไทยด้วยของตกแต่งบางอย่าง เช่น งานแกะสลักสมุนไพร เครื่องเทศ หรือดอกไม้ไทย เพื่อให้ดูเป็นอาหารไทยแท้แต่ร่วมสมัย

อย่างจานแรก ยำส้มโอกุ้งเสียบ ก็ประดับจานมาด้วยเปลือกส้มโอแกะสลักอย่างประณีต โดยคิดเฉพาะส้มโอขาวน้ำผึ้ง



ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่มีรสเปรี้ยวอมหวาน ส่วนน้ำยามีพื้นฐานจาก น้ำมะขามเปียก ลูกเล่นของจานนี้อยู่ที่กุ้งเสียบจากกระบี่ ที่กรอบเคี้ยวเพลินเป็นพิเศษ เติมรสเปรี้ยวของส้มซ่าลงไป อีกนิด รสเปรี้ยวหวานมาแล้วตามด้วยความเผ็ดนิดๆ รับประทานแล้วสดชื่น สมกับเป็นจานเรียกน้ำย่อยชั้นเลิศ

ถัดมาเป็น หมูพะโล้น้ำเต้าเจี้ยวสูตรโบราณ หน้าตาอาจดูเหมือน พะโล้ที่คุ้นเคย หากแต่รสชาตินั้นแตกต่างออกไป เพราะเป็นสูตร ที่ได้มาจากอำเภอสงขลาบุรี จังหวัดกาญจนบุรี โดยวิธีการทำ คือนำหมูสามชั้นไปตุ๋นในน้ำเต้าเจี้ยวข้ามวันข้ามคืนประมาณ 3 คืนเป็นอย่างต่ำ กระทั่งหมูสามชั้นดูดซึมน้ำเต้าเจี้ยวเข้าไป จนฉ่ำ ในขณะที่ไข่ก็แยกต้มต่างหากเช่นกัน เอกลักษณ์อยู่ที่ น้ำเต้าเจี้ยวไม่ใช่เครื่องพะโล้แบบจีน

เสริมทัพความอร่อยอีกระดับด้วยเต้าหู้ดำจาก อำเภोधุธรรม จังหวัดราชบุรี โดยกรรมวิธีก็คือ นำเต้าหู้ ไปแช่ในน้ำเต้าเจี้ยวจนซึมเข้าเนื้อ พะโล้สามนี้จึงให้รสชาติ หวานมาแล้วเค็มตาม

อีกเมนูความขึ้นชื่อระดับโลกของอาหารไทย ได้แก่ มัสมั่นไก่ โดดเด่นด้วยสารพันเครื่องเทศที่นำมาทำเครื่องแกง ส่วนตัว คือวัตถุดิบเอกของมัสมั่น ต้องคัดสรรถั่วเม็ดใหญ่ มีความกรอบรอบก้างพอดี เส้นห่อของแกงไทยนั้นขึ้นอยู่กับ ความงวดของน้ำแกง เทคนิคคือการค่อยๆ เคี่ยวด้วยไฟอ่อนๆ เป็นเวลาหลายชั่วโมง เพื่อให้ทุกรสชาติของเครื่องแกง ซึมซาบเข้าไปในเนื้อไก่ เมื่อลองตักเนื้อไก่มาชิม จะสัมผัส ได้ถึงความนุ่มนวลละมุนลิ้น ผสานกับรสชาติชุ่มฉ่ำเครื่อง ของน้ำแกงที่เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันกับเนื้อไก่

ตามตำราไทยกินควแล้วต้องกินหวาน มีสองความอร่อย มานำเสนอ จานแรกคือ ขนมทองรวม สวยงามอร่ามตา ด้วยขนมไทยสีทอง ทั้งทองหยอด ฝอยทอง ทองหยิบ ขนม ดาราทองหรือทองเอกกระจิง ดอกประยงค์ และเสน่ห์จันทร์ ขนมที่รังสรรค์ขึ้นมาให้เป็นสัญลักษณ์ของทางร้าน เป็นรูป ผลลูกจัน ทำจากถั่วทองนำมานวดขึ้นรูป ทั้งจานรสชาติ หวานละมุนกำลังดี หรือจะสั่งเครื่องต้มชิกเนเจอร์ชื้อ น้ำจันทร์หอม ที่รับแรงบันดาลใจมาจากขนมหวานส้มฉุน มีจุดเด่นอยู่ที่น้ำเชื่อมส้มซ่า ท็อปด้วยซิงกับหอมเจียว และเปลือกส้มซ่า เสริฟมาในหมาดักน้ำ อุปกรณ์ดักน้ำ ทำด้วยใบจาก พบได้ตามแถบภาคใต้ แนะนำให้ยกดื่ม เพราะจะสัมผัสได้ถึงกลิ่นส้มซ่าและกระเทียมเจียวหอมสดชื่น



SANEH JAAN

- 🕒 ทุกวัน 11.30 - 14.00 น. และ 17.00 - 22.00 น.
- 📍 Glasshouse at Sindhorn ถนนวิทย์ กรุงเทพฯ
- ☎ 02 650 9880
- 🌐 sanehjaan.com
- 📷 Saneh Jaan
- 📱 [sanehjaan](https://www.sanehjaan.com)



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



FEATURE STORY I

METICULOUS ATTENTION TO DETAIL

ความใส่ใจของเชฟที่พิถีพิถันกับทุกรายละเอียดคือความแตกต่างที่ทำให้ร้านอาหารค่อยๆ เติบโตและมั่นคง และมีเรื่องราว จนกลายเป็นร้านอาหารที่ผู้คนรอคอยจะได้เดินทางไปสัมผัสและลิ้มรสสักครั้ง เพราะผู้คนต่างรู้ว่าร้านอาหารเหล่านั้นย่อมมอบประสบการณ์ที่ประเมินค่าไม่ได้

ปีแล้วปีเล่าที่เหล่าเชฟต่างเพียรพยายาม ฝึกรอคอย ทดลอง ฝึกหัด อยู่กับเรื่องเดิมๆ สักสมความรู้ จนกระทั่งกลายเป็นความชำนาญที่พวกเขาสามารถยืดออกอย่างภูมิใจที่จะถ่ายทอดความอร่อยจากระสมีอันแน่นยำ นอกเหนือจากความใส่ใจที่เป็นดังสุดยอดเครื่องมือแล้วนั้น การเข้าอกเข้าใจธรรมชาติของวัตถุดิบแต่ละชนิดคือความท้าทายที่เชฟทุกคนต่างต้องเรียนรู้แบบไม่รู้จบ และแสวงหาอย่างไม่สิ้นสุด เพราะคำว่า 'ดีที่สุด' เท่านั้นที่พวกเขาต้องการมอบให้ทุกคน



ทรัฟเฟิล (Truffle)

ทรัฟเฟิล หนึ่งในวัตถุดิบระดับโลกที่บรรดาเชฟนิยมนำมาปรุงอาหาร เป็นส่วนดอกของเห็ดที่อยู่เฉพาะใต้ดิน มีกลิ่นหอมละมุนเฉพาะตัว เติบโตใต้ดินใต้รากต้นไม้ที่สำคัญคือเป็นเห็ดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติเท่านั้น ไม่สามารถปลูกได้

ทรัฟเฟิลมี 2 ชนิด คือ ทรัฟเฟิลดำและทรัฟเฟิลขาว แต่ทรัฟเฟิลขาวมีราคาแพงกว่า เพราะขึ้นอยู่ใต้ดินเฉพาะในประเทศอิตาลีเท่านั้น ในขณะที่ทรัฟเฟิลดำอาจพบได้หลากหลายในพื้นที่ทั่วโลกมากกว่า ทั้งฝรั่งเศส จีน อเมริกา ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ เป็นต้น แต่ที่นิยมและเป็นทรัฟเฟิลที่ได้รับการยอมรับทั่วโลกคือ ทรัฟเฟิลจากประเทศอิตาลี ซึ่งมีสายพันธุ์ของทรัฟเฟิลดำและทรัฟเฟิลขาวอยู่มากมาย อีกทั้งรูปร่างหน้าตาและกลิ่นหอมก็แตกต่างกัน โดยในหนึ่งปีจะเก็บเกี่ยวได้เพียง 2 ครั้ง คือ ในช่วงฤดูร้อนและฤดูหนาวของทวีปยุโรป

ในช่วงปี 2021 ที่ผ่านมา ราคาของวัตถุดิบสุดหรูอย่าง

ทรัฟเฟิลขาวพุ่งทะยานขึ้นเรื่อยๆ จากสองเท่าเป็นสามเท่า หรือเกือบจะสี่เท่าด้วยซ้ำ โดยราคาขึ้นไปถึงประมาณ 300,000 บาทต่อกิโลกรัม ในขณะที่ปี 2019 ราคาอยู่ที่ประมาณ 60,000 - 80,000 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งเป็นผลกระทบมาจากเรื่องของสภาพภูมิอากาศที่แปรปรวน อาจส่งผลให้ผลไม้นี้ ผัก หรือพืชพรรณบางชนิดได้ผลผลิตดี แต่กลับไม่มีทรัฟเฟิล เจริญเติบโต รวมทั้งคุณภาพของทรัฟเฟิลเองในเชิงของกลิ่นก็ไม่หอมอย่างที่เคย

โดยปกติแล้ว ทรัฟเฟิลนิยมนำไปจับคู่กับเมนูหรือวัตถุดิบที่แสนเรียบง่ายเพื่อเพิ่มโรมาและความโดดเด่นให้จานอาหาร แต่เมื่อทรัฟเฟิลกลายเป็นของหายาก บรรดาเมนูที่มีส่วนผสมของทรัฟเฟิลโดยเฉพาะจานพาสต้าหรือรีซอตโตอาจต้องปรับราคาขึ้นไปอยู่ที่จานละ 6,000 บาท และสิ่งที่ต้องจับตามองมากที่สุด อาจเป็นไปได้ว่า อีกไม่นานนี้ ทรัฟเฟิลอาจ ‘สูญพันธุ์’ โอกาสที่เราจะได้รับประทานทรัฟเฟิลในชีวิตนี้ ยิ่งน้อยลงไปเรื่อยๆ





เนื้อแกะ

ในอดีตแกะจากแคว้นวิกตอเรีย ประเทศออสเตรเลีย ได้รับการการันตีว่ารสชาติอร่อยที่สุด และได้รับความนิยมสูง เพราะได้รับการเลี้ยงอย่างพิถีพิถัน เนื้อแกะจึงมีคุณภาพชิ้นใหญ่ นุ่มละมุนลิ้น กลิ่นไม่แรงจนเกินไป เนื้อแกะมีลักษณะชิ้นเนื้อค่อนข้างใหญ่ สะท้อนความอุดมสมบูรณ์ได้เป็นอย่างดี และเป็นตัวบ่งบอกความพิเศษที่แตกต่างจากแกะของท้องถิ่น ยิ่งแกะออสเตรเลียที่ได้กินหญ้าในฤดูใบไม้ผลิ จะยิ่งเป็นแกะที่รสชาติของเนื้อดีเยี่ยมอย่างยิ่ง แต่ต้องยอมรับว่า ปัจจุบันนี้ คู่แข่งของแกะออสเตรเลียนั้นมีอยู่มากมาย ไม่ว่าจะเป็นแกะจากอังกฤษ หรือ British Lamb ที่ขึ้นชื่อในเรื่องรสชาติและความอร่อย ด้วยสภาพอากาศและคุณภาพหญ้า แต่บริติชแลมบนั้นมีขีดจำกัดในเรื่องการส่งออก จึงมีคนจำนวนไม่มากนักที่จะสามารถการันตีความอร่อยได้

นอกจากนั้น แหล่งที่เนื้อแกะขึ้นชื่อว่ารอร่อยที่สุดในโลก

ยังมีประเทศอื่นๆ อีก ได้แก่ แกะจากประเทศสเปน ไอร์แลนด์ และโครเอเชีย ปกติแล้วเนื้อแกะนั้นอร่อยและมีรสชาติเฉพาะตัวอยู่แล้ว แต่การรับประทานแกะกับซอสกลับยิ่งทำให้เมื่อนั้นอร่อยยิ่งขึ้น โดยเฉพาะซอสสุดคลาสสิกที่นิยมรับประทานคู่กับซี่โครงแกะหรือขาแกะ คือ ‘มินต์ซอสหรือซอสสะระแหน่’

เหตุผลที่ผู้คนนิยมรับประทานเนื้อแกะคู่กับซอสสะระแหน่ เป็นเพราะกลิ่นสดชื่นของสะระแหน่ช่วยตัดรสฉุนหรือสาบของเนื้อแกะ แต่อีกเรื่องเล่าที่น่าสนใจคือ ครั้งหนึ่งควีนเอลิซาเบธที่ 1 แห่งอังกฤษทรงกล่าวกับสื่อมวลชนว่า เนื้อแกะและเนื้อแพะนั้นควรเสิร์ฟคู่กับสมุนไพรที่มีรสขมเล็กน้อยเท่านั้นอย่างเช่นสะระแหน่ ทั้งนี้ก็เพื่อรณรงค์ให้ลดการบริโภคเนื้อแกะ แต่เมื่อร้านอาหารได้ลองปรุงนำตาลลงไปเล็กน้อย สะระแหน่ก็ลดความขมลง และพลิกผันกลายเป็นการจับคู่อาหารและซอสที่ลงตัวตั้งแต่บัดนั้นมา

เนื้อเป็ด

Pekin Duck หลายคนเรียกว่า เป็ดปักกิ่ง ซึ่งเป็นเป็ดที่มีต้นกำเนิดจากประเทศจีน ตอนนี้มีหลายสายพันธุ์ แต่ที่โด่งดังและได้รับการยอมรับคือ American Pekin หรือเป็ดอเมริกันเพกิน ถูกเลี้ยงอยู่ในหลายประเทศทั่วโลก โดยเฉพาะที่สหรัฐอเมริกาเป็นที่นิยมอย่างมาก ขึ้นชื่อว่าเป็ดปักกิ่งที่อร่อยที่สุด เนื่องจากเนื้อของเป็ดค่อนข้างนุ่ม ให้รสชาติที่กลมกล่อม และง่ายต่อการนำไปปรุงอาหารด้วยหลากหลายเทคนิค เนื้อของเป็ดปักกิ่งให้กลิ่นหอมสดชื่นอ่อนๆ

และเหมาะที่สุดแก่การ ‘นำไปย่างทั้งตัว’

ส่วนเป็ดที่ได้รับความนิยมในทวีปยุโรป คือ เป็ดมัสโควี (Muscovy) มีหนังบาง ไขมันน้อย เนื้อค่อนข้างนุ่ม มีกลิ่นไม่แรงนัก ส่วนอกมีขนาดใหญ่และหนากว่าเป็ดปักกิ่ง จึงเป็นที่นิยมสำหรับนำมาทำเมนูอกเป็ดซอสส้ม ซึ่งเป็นการจับคู่วัตถุดิบและซอสที่ค่อนข้างสมบูรณ์แบบ ด้วยกลิ่นหอมสดชื่นของส้ม ผสมผสานกับกลิ่นหวานอ่อนๆ ของเนื้อเป็ดให้รสชาติและกลิ่นที่ส่งเสริมซึ่งกันและกัน





อูนิ (Uni/Sea Urchin)

หนึ่งในสุดยอดวัตถุดิบที่ร้านอาหารญี่ปุ่นระดับไฟน์ไดนิ่งต้องมีประดับเมนูก็คือ อูนิ ไข่หอยเม่น เม่นทะเล หรือตามแต่ที่ใครจะเรียก ติดอยู่ในลิสต์อย่างแน่นอน อูนิจัดเป็นอาหารระดับพรีเมียมที่ต้องเสาะแสวงหา และจะมีโอกาสได้รับประทานเพียงแค่วันเดียวเดือนมิถุนายนถึงเดือนสิงหาคม ซึ่งเป็นฤดูร้อนของประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น เพราะเป็นฤดูกาลเดียวที่ชาวประมงจะได้รับอนุญาตจากทางรัฐบาลให้จับอูนิได้

จริงๆ แล้วแหล่งอูนินั้นมีอยู่ทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็นประเทศเกาหลี ทางชายฝั่งของรัฐแคลิฟอร์เนีย หรือรัฐเมน ประเทศสหรัฐอเมริกา ส่วนอูนิในแถบอเมริกาใต้ก็มีเช่นกัน ได้แก่ ประเทศชิลีและเม็กซิโก นับว่าเป็นแหล่งอูนิขึ้นชื่อ อูนิอาศัยอยู่ตั้งแต่ระดับผิวน้ำทะเลหรือกระทั่งใต้ท้องทะเลลึก 35,000 ฟุต แต่อูนิที่อร่อยที่สุดนั้นอยู่ที่น่านน้ำของเกาะฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น รวมทั้งอูนิของประเทศรัสเซีย ซึ่งอาจเป็นเพราะอยู่ในน่านน้ำเดียวกันกับแถบเกาะฮอกไกโด จึงมีอูนิที่คุณภาพเยี่ยมเช่นเดียวกัน สำหรับรสชาติอูนิที่ขึ้นชื่อว่า

อร่อยนั้นต้องมีกลิ่นเค็มของน้ำทะเลหรือคล้ายรสชาติของน้ำแร่ ไข่สีเหลืองทอง ฟุหนา มีความครีมมี่ เข้มข้น หอมมัน

การจับอูนินั้นต้องอาศัยการจับที่ละตัว ไม่สามารถใช้วิธีอื่นในการจับได้ เมื่อจับมาแล้ว ก็ต้องค่อยๆ บรรจุลงกล่องด้วยมือเท่านั้น เพราะเปลือกของอูนินั้นเปราะบางมากกว่าที่คิด ไม่ต่างจากเปลือกไข่ของสัตว์ชนิดอื่นๆ เลย ในบางประเทศอย่างเกาหลีต้องใช้แรงงานหญิงสาวจำนวนมากในการแกะเปลือกอูนิเพื่อนำเนื้อออกมา มีการเรียกชื่อหญิงสาวเหล่านั้นว่า ‘Sea Women’ ส่วนการรับประทานอูนิสดๆ จากเปลือกนั้นก็ต้องรับประทานด้วยความระมัดระวัง สายพันธุ์ของอูนิที่ได้รับคามนิยมสูงที่สุดได้แก่ มูราซากิ (Murasaki) ตัวสีดำ สีส้มของตัวนี้อาจไม่สดแต่ตัวใหญ่ มีเนื้อมากกว่า หนามค่อนข้างยาว รสชาตินุ่มชุ่มฉ่ำ เหมาะแก่การรับประทานเป็นซูชิคู่กับข้าวญี่ปุ่น ส่วนบาฟุน (Bafun) ตัวสีน้ำตาลแดง หนามสั้น เนื้อแน่นหยุ่น สีเหลืองสวยสด รสค่อนข้างจัดและหวาน เหมาะแก่การรับประทานสดๆ แบบชาชิมิ



แฮม

ถ้าพูดถึงแฮมหลักๆ เลยคนส่วนใหญ่ก็นึกถึงแหล่งกำเนิดอยู่ด้วยกัน 2 ประเทศ ได้แก่ ประเทศอิตาลีและประเทศสเปน โดยแฮมจากอิตาลีจะตั้งชื่อแฮมตามแหล่งกำเนิดในการผลิตแฮมทางภูมิศาสตร์ เช่น Prosciutto di Parma ที่เรียกสั้นๆ ว่า พาร์มาแฮม หมายถึง แฮมที่ผลิตมาจากเมืองพาร์มา เป็นต้น

ส่วนที่ประเทศสเปน ชื่อของแฮมจะสะท้อนสายพันธุ์ของหมู

ที่ใช้ทำแฮม อย่าง Jamón Iberico คือ แฮมหมักเกลือสดแบบแห้งที่ทำจากหมูดำสายพันธุ์ไอบีเรียเท่านั้น ซึ่งหมายถึงพื้นที่บริเวณคาบสมุทรไอบีเรียซึ่งเป็นพื้นที่ระหว่างประเทศสเปนและโปรตุเกส โดยเป็นพันธุ์หายากและเลี้ยงอย่างพิถีพิถัน รวมทั้งวิธีการผลิตแฮมที่พิเศษไม่เหมือนใคร ที่ต้องผ่านกระบวนการหมักซึ่งผู้ผลิตบางแห่งใช้เวลาจนถึง 7 ปีเพื่อให้ได้ฮามอน อีเบอร์ริโค จึงไม่น่าแปลกใจที่แฮมขาหมูดำชนิดนี้จะกลายเป็นแฮมที่มี ‘ราคาสูงมากที่สุดในโลก’

พริกไทย

คงไม่ใช่คำกล่าวที่เกินจริงไปนักหากจะพูดว่า พริกไทยที่เซฟมิชลินสตาร์หรือเซฟดังระดับโลกโปรดปรานและมักมีติดครัวไว้เสมอเพราะเป็นพริกไทยที่ดีที่สุดนั่นคือ ‘พริกไทยกัมปอด’ ด้วยมีลักษณะพิเศษ รสชาติติดลิ้น ร้อนแรงแต่ไม่ฉุนจัด มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เกิดจากสภาพภูมิศาสตร์อันมีดินอุดมสมบูรณ์ และสภาพอากาศที่เหมาะสมแก่การเจริญเติบโตอย่างที่สุดของพริกไทยจังหวัดกัมปอด ประเทศกัมพูชา ที่ไม่เหมือนที่ไหนในโลก

พริกไทยทุกเมล็ด ได้รับการดูแลเป็นอย่างดีจากชาวไร่ เริ่มตั้งแต่กระบวนการปลูก เก็บเกี่ยว ที่เกิดขึ้นเพียงปีละครั้งเท่านั้นในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนพฤษภาคม ทำให้พริกไทยกัมปอดมีราคาที่สูงค่า แต่ก็ไม่อาจเทียบได้กับคุณค่าที่เกิดจากหยาดเหงื่อและแรงงานของชาวไร่ที่ต้องตรากตรำเพื่อให้ได้พริกไทยคุณภาพเยี่ยม นอกจากนั้น พริกไทยกัมปอดยังได้รับมาตรฐานรับรอง ECO CERT จากประเทศฝรั่งเศส และกำลังขึ้นทะเบียนคุ้มครองจากสหภาพยุโรป

อยู่ภายใต้สถานะการคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (PGI) เข้าร่วมกลุ่มสินค้าอาหารที่มีความโดดเด่นเป็นพิเศษ ร่วมกับสินค้าอย่างแฮมเปญู กอร์กอนโซลาชีส กรูแยร์ชีส ซาตาจีลิ่ง ซึ่งเป็นเครื่องหมายการค้ารับรองแหล่งกำเนิดของอาหารที่วางจำหน่ายในประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปซึ่งต้องมาจากแหล่งกำเนิดที่กำหนดเท่านั้น

พริกไทยกัมปอด แบ่งเป็น พริกไทยเขียวหรือพริกไทยสด กลิ่นหอมสดชื่นแบบกลิ่นยูคาลิปตัสให้โรมาแบบธรรมชาติ เหมาะสำหรับปรุงซี้ฟูดและเมนูไก่ พริกไทยดำให้กลิ่นหอมลุ่มลึก เหมาะแก่การปรุงอาหารทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นการผัด หมัก หรือการนำไปทำซอสพริกไทยดำราดบนเนื้อสเต็ก ส่วนพริกไทยแดง กลิ่นหอมซับซ้อน ผงด้วยกลิ่นไม้เซอว์รี เหมาะแก่การปรุงหรือเหยาะบนเนื้อสเต็ก พริกไทยขาว กลิ่นหอมร้อนแรง ช่วยเพิ่มกลิ่นชวนน่าลายให้เมนูที่แสนเรียบง่ายโดดเด่นขึ้น อย่างการโรยหน้าซุสหรือเหยาะใส่สลัด เป็นต้น





เกลือ

ในบรรดาเครื่องปรุงรสที่คลาสสิกและเป็นอมตะมากที่สุด ในจักรวาลของวัตถุดิบคงหนีไม่พ้น ‘เกลือ’ ที่ปัจจุบันนี้ ในครัวของเชฟระดับโลกมีเกลือหลากหลายชนิดที่ถูกจัดเซฟ แต่ละคนแตกต่างกันไป เกลือที่ได้รับความนิยมอย่างสูงในช่วงหลายปีมานี้คือ ‘เกลือหิมาลายันสีชมพู’ เกลือที่บริสุทธิ์มากที่สุดในโลกจากเทือกเขาหิมาลัยในประเทศปากีสถาน และด้วยสีสวยที่สวยงาม ทำให้เป็นเกลือที่ถูกนำไปวางบนโต๊ะอาหารและถูกถามหามากที่สุด อีกทั้งยังอุดมด้วยแคลเซียม แมกนีเซียม และแร่ธาตุต่างๆ และรสชาติที่ซับซ้อนไม่ใช่เพียงแค่ความเค็ม ผู้คนจึงประทับใจเกลือชนิดนี้

ส่วนเกลืออีกชนิดที่มีชื่อเสียงไม่แพ้กันก็คือ เกลืออัลลาแอแดงฮาวาย เป็นเกลือทะเลที่ผสมกับดินภูเขาไฟของเกาะฮาวาย โดยไม่ผ่านการขัดสี ทำให้ยังคงสีแดงอิฐดูไม่เหมือนเกลือสีขาวทั่วไป ทั้งยังมีประโยชน์ เพราะประกอบด้วยแร่ธาตุกว่า 80 ชนิด และช่วยให้รสชาติอาหารกลมกล่อมเนียนขึ้น เหมาะแก่การปรุงอาหารทะเล ผักผัก หรือเนื้อย่าง นอกจากนี้ยังมีเกลือเซลติก เกลือจากทะเลในประเทศฝรั่งเศสที่ได้รับความนิยมอย่างสูง ผลึกเกลือเป็นสีเทาและให้รสชาติเปรี้ยว ซึ่งแตกต่างจากเกลืออื่นๆ เชฟมักนำไปปรุงรสให้แก่อาหารทะเลหรืออาหารจำพวกปลา

ชีส

นอกจากชีสจะเหมาะสำหรับการนำมาประกอบอาหารแล้ว ชีสยังนับว่าเป็น ‘กับแกล้มฝรั่ง’ โดยเฉพาะการรับประทาน คู่กับการดื่มไวน์ อย่างกรุแยร์ชีสซึ่งมีรสมันคล้ายถั่ว เหมาะสำหรับจับคู่กับปิโนต์ นัวร์ ไวน์แดงบอดี้เบาๆ ที่ให้รสชาติอันสดชื่นของผลไม้เบอร์รีสีแดง เพราะต่างมีอโรมาที่ซับซ้อนในปริมาณที่พอดีๆ โดยไม่ทำให้รสชาติของ อย่างใดอย่างหนึ่งด้อยค่าลงไป

ส่วนใครที่ชอบดื่มแชมเปญควรเลือกบริชีส ด้วย

ลักษณะเนื้อของชีสมีความนุ่มนวลจึงเหมาะกับรสชาติของ เครื่องดื่มที่มีความเป็นกรด ต้มแล้วบดคองให้ความซาบซ่านนิดๆ ความแตกต่างกันจะสร้างความพึงพอใจได้อย่างน่ามหัศจรรย์

ส่วนไวน์ขาวอย่างโชวีญง บล็อง เข้าคู่อย่างดีกับ ชีสนมแพะ เพราะต่างมีรสและกลิ่นหอมของดิน นอกจากนั้นแล้ว กลิ่นสัมผัสๆ และกลิ่นแร่ธาตุที่อยู่ในโชวีญง บล็อง จะช่วยดึง กลิ่นหอมแบบสมุนไพรอ่อนๆ ในชีสนมแพะออกมา และ ความเป็นกรดอ่อนๆ ของไวน์ขาวจะช่วยตัดรสชาติเข้มข้น ของชีสนมแพะได้เป็นอย่างดี









100 MAHASETH



ชื่อ 100 มหาเศรษฐี (100 Mahaseth) มีความหมายที่เข้าใจง่ายแบบไม่ซับซ้อน ด้วยเพราะร้านตั้งอยู่บ้านเลขที่ 100 ถนนนมหาเศรษฐี ในตัวอาคารสองชั้น ซึ่งแต่เดิมเป็นโรงจอตระเก่า ก่อนนำมาดัดแปลงตกแต่งใหม่โดยตั้งใจให้มีกลิ่นอายของความเป็นโรงสีหรือโรงเก็บข้าวเล็กๆ สไตล์โมเดิร์นคันทรีหน่อยๆ เรียกว่าเป็นตัวแทนลูกทุ่งอินเตอร์ในเมืองกรุงก็ว่าได้

ภายใต้เทคนิคการเลือกวัสดุที่หลากหลายทั้งโลหะ กระจก อิฐมอญ และไม้ธรรมชาติอยู่ในสถานที่เดียวกัน บวกกับโทนสีน้ำตาลไล่เฉดไปจนถึงสีของเนื้อไม้ดิบเท่ผสานกันอย่างลงตัว ส่งผลให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นนั่งสบาย แลเห็นเกือบทุกมุมสามารถมองเห็นการปรุงอาหารผ่านกระจกใสที่กั้นส่วนของครัวกับโต๊ะนั่งรับประทานอาหารได้อย่างเพลิดเพลิน

ส่วนคอนเซ็ปต์อาหารค่อนข้างน่าทึ่ง เป็นการเปิดประสบการณ์ใหม่ให้กับอาหารแถบภูมิภาคทางเหนือและตะวันออกเฉียงเหนือ ด้วยเมนูที่เราต่างคุ้นเคยในแบบดั้งเดิม

แต่เพิ่มเติมให้เซอร์ไพรส์และพิเศษขึ้นด้วยการนำเสนอที่ดึงดูดและรสชาติเลอล้ำ รวมถึงนำเอาวิธีการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาไทยดั้งเดิมของคนอีสานมาใช้ร่วมกับเทคนิคต่างๆ ในการปรุงแบบเฉพาะตัวของเชฟ

และด้วยแนวคิดที่ว่าทำอย่างไรที่จะสามารถใช้ทุกส่วนของสัตว์ให้คุ้มค่าที่สุดโดยไม่ทิ้งขว้างชิ้นส่วนใดๆ เลย จึงเกิดไอเดียภายใต้นิยามว่า ‘Root to Fruit and Nose to Tail’ ทุกเมนูจึงถูกรังสรรค์มาจากการสั่งสมประสบการณ์ทั้งในครัวและในทุกครั้งที่เชฟได้รับประทานอาหารร่วมกันกับญาติสนิท มิตรสหายและผู้คนที่หลากหลาย แล้วนำมาปรับปรุงเมนูแต่ละจานให้ดีและลงตัวมากขึ้น จากความพิถีพิถันทุกขั้นตอนนี้เองส่งผลให้ทางร้านได้รับรางวัล Bib Gourmand จาก Michelin Guide ติดต่อกันถึง 3 ปีซ้อน ตั้งแต่ปี 2019 - 2021

นอกจากนี้ระหว่างการคัดสรรวัตถุดิบ เชฟยังค้นพบว่าวัตถุดิบต่างๆ จากเกษตรกรไทยและผู้ผลิตของไทยมีของที่ดีอยู่มากมายไม่แพ้ใครในโลก จึงเลือกหยิบเอาสิ่งที่ดีที่สุดจาก



ทุกภาคทั่วไทยมาเป็นวัตถุดิบหลักในครัว พร้อมความภาคภูมิใจที่ต้องการเชิดชูวัตถุดิบไทยให้เป็นที่รู้จักต่อนักชิมทั่วโลก นำเสนอผ่านเมนูอาหารทุกจานที่ปรุงสดแล้วส่งออกจากครัวใหม่ๆ โดยเฉพาะเนื้อซึ่งคัดสรรเน้นเนื้อวัวคุณภาพเยี่ยมจากฟาร์มในจังหวัดสุรินทร์ สกลนคร และขอนแก่น ที่เมื่อได้ชิมแล้วหากไม่บอกที่มาคงเดากันว่าเป็นของอิมพอร์ตอย่างแน่นอน

ความพิเศษในประสบการณ์รับประทานอาหารอีสานของที่นี่อาจเริ่มต้นด้วยชิกเก้นเจอร์เมนูเบาๆ ที่รับรองว่าไม่มีใครเหมือนในรสชาติของ Bone Marrow ไชกระดุกข้าวว้าย่างเสิร์ฟกับงาขี้ม่อน ธัญพืชสรรพคุณเลิศจากทางเหนือของไทย เมนูนี้เป็นการนำกระดูกข้าวว้าย่างไปย่างให้ละลายอ่อนนุ่มแล้วจึงท็อปด้วยงาขี้ม่อนย่างใส่ต้นหอม ตะไคร้ ปรงให้รสออกเปรี้ยวเค็ม ก่อนโรยด้วยหอมแดงซอย ตักรับประทานพร้อมกัน จะให้เนื้อสัมผัสสุดพิเศษ

ต่อด้วยจานเบาๆ อีกสักจานอย่าง Soy - Ju (ซอยจู) เมนูนี้อาจไม่คุ้นหูคนกรุง อธิบายให้เข้าใจง่ายๆ ก็คือเมนูเนื้อดิบที่เกิดจากการลัมวัวใหม่ๆ แล้วนำเครื่องในต่างๆ มาแต่งเป็นชิ้นบางๆ รับประทานแบบดิบกับน้ำจิ้มแจ่ว โดยสูตรของที่ร้านเลือกใช้เฉพาะเนื้อส่วนพื้นท้องกับตับดิบ นำมาแต่งเป็นชิ้นบางๆ ขนาดพอดีคำ จัดเสิร์ฟกับเครื่องแก่ม้อย่างหอม กระเทียม พริกสดซอยบางๆ วางก้านต้นหอมและกลีบดอกไม้ประดับให้ดูเก๋แต่รับประทานได้ พร้อมน้ำจิ้มแจ่วข้าวคั่วใส่น้ำดีวัวที่ให้รสออกขมเล็กน้อย ตักเนื้อดิบกับเครื่องแก่มทั้งคำจิ้มแจ่วแล้วส่งเข้าปาก ลิ้มรสความบริสุทธิ์สดใหม่ของวัตถุดิบจากธรรมชาติที่ไม่ติดกลิ่นคาวเลยสักนิด

เมื่อเรียกน้ำย่อยมารองกันเต็มกระเพาะแล้ว จานหลักที่ควรเรียกหาต้องเป็น Thai Beef Jerky (จิ้นตูป) ความโดดเด่นอยู่ที่เลือกใช้เนื้อไทยวากิวคัดพิเศษจากจังหวัดสุรินทร์ นำไปหมักกับเครื่องเทศของไทย และเทคนิคการดรายเอจเนื้อให้มีรสชาติดีเข้มข้น ก่อนนำไปย่างด้วยเทคนิคเฉพาะแล้วหุบเสิร์ฟมาพร้อมน้ำพริกข่ารสเด็ด รับประทานกับข้าวเหนียวร้อนๆ หรือแหม่นด้วยสารพัดผักสดก็อร่อยล้ำ

นอกจากร้านบนถนนมหาเศรษฐีซึ่งเป็นสาขาแรกแล้ว ยังมีอีกสาขาที่ซอยเอกมัย โดยยังคงเอกลักษณ์ตามแบบฉบับของ 100 Mahaseth ไว้อย่างครบถ้วน พร้อมเพิ่มเติมลูกเล่นด้วยเคาน์เตอร์บาร์กลางร้านที่ให้อารมณ์เหมือนบาร์ริมชายหาดแฝงกลิ่นอายความเป็นไทย



100 MAHASETH

- 📍 สาขาสะพานตากสิน ทุกวัน 17.00 - 24.00 น.
สาขาเอกมัย ทุกวัน 11.00 - 23.00 น.
- 📍 สาขาสะพานตากสิน ถนนมหาเศรษฐี กรุงเทพฯ
- ☎ 02 235 0023, 083 971 9189
- 📍 สาขาซอยเอกมัย 21 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 004 6932, 082 030 9926
- 🌐 100mahaseth.com
- 📘 100Mahaseth
- 📷 100Mahaseth



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



AKART BISTRO & BAR



ร้านรมย์กับอาหารฟิวชั่นไทย-อิตาเลียนโฮมเมด รสชาติอร่อย ถูกปากเหมือนทำรับประทานกันเองในครอบครัวและเพื่อนสนิท ท่ามกลางบรรยากาศเรียบง่ายทั่วร้านของบ้านไม้ในวันวาน

ด้วยความที่ร้านตั้งอยู่ในซอยเย็นอากาศ จึงเป็นที่มาง่ายๆ ของชื่อร้าน Akart Bistro & Bar ซึ่งออกเสียงเป็นคำในภาษาไทย ได้ว่า ‘อากาศ’ เป็นคำสั้นๆ ที่ง่าย ทั้งยังสะท้อนความหมาย ถึงอากาศที่เราหายใจเข้า-ออก ซึ่งถือเป็นสิ่งจำเป็นต่อการดำรงชีวิตในทุกๆ วัน และยังขยายความไปสู่อุปนิสัย พื้นฐานสำคัญอีกหนึ่งในชีวิตของมนุษย์ นั่นคือ อาหารดีๆ สามมื้อในแต่ละวันอีกด้วย

ต้องยอมรับว่าเสน่ห์ดึงดูดอย่างหนึ่งของที่นี่ ก็คือ ธรรมชาติแวดล้อมอันสดชื่นชวนสูดลมหายใจลึกๆ เข้าปอด บ้านไม้เก่าแก่สองชั้นอายุกว่า 40 ปีที่ยังคงความวินเทจงดงาม ได้รับการปรับโฉมแต่เพียงน้อยในสไตล์ลอฟท์เรียบง่าย เลือกใช้ไม้ทาสีธรรมชาติเป็นเฟอร์นิเจอร์หลัก สลับกับ โต๊ะทอหินอ่อนประดับแจกันดอกไม้สด เพดานสูงเปลือย

อวดซื้อต้นไม้โบราณ พร้อมโคมไฟแขวนระยระยอง และ โอบล้อมไปด้วยแสงสว่างจากทุกทิศทาง ผ่านหน้าต่างกระจก กรูกรอบไม้ที่เรียงรายอยู่รอบตัวบ้าน

บรรดामenuอาหารของ Akart Bistro & Bar ได้รับ แรงบันดาลใจมาจากความทรงจำในรสมือของคุณยาย สมัยเจ้าของร้านยังเป็นเด็กน้อย สอดรับกับความปรารถนา ที่อยากจะแบ่งปันช่วงเวลาแห่งความสุขบนโต๊ะอาหารร่วมกัน ราวกับว่าที่นี่เป็นห้องครัวใหญ่ของคนรักอาหารไทย-อิตาเลียน โฮมเมดทุกคน ทุกจานจึงปราศจากผงชูรสปรุงรสดีใหม่ จากวัตถุดิบคุณภาพ คัดสรรผักปลอดสารพิษ แกมผักบางชนิด ยังเด็ดมาจากสวนครัวหลังบ้าน

งานแรกเปิดรสชาติเรียกน้ำย่อยสไตล์ไทยๆ ด้วย ยำวันเส้นอากาศอัญชันทะเล สะดุดตานานาสเน่ห์ตรงเส้นสีม่วง อมน้ำเงิน ซึ่งเกิดจากการนำวันเส้นไปแช่ในน้ำดอกอัญชัน ปลูกเอง ส่วนน้ำยำนั่นครบรสความแซบ เปรี้ยวหวาน ตามด้วย เค็มและหวานปิดท้ายปลายลิ้น



ถัดมาเป็นหนึ่งในจานซิกเนเจอร์ประจำร้าน ผัดไทยกุ้งล็อบสเตอร์ หน้าตายิ่งใหญ่อลังการจากท้องทะเล เพราะนอกจากพระเอกกุ้งล็อบสเตอร์ที่ยักษ์เสิร์ฟมาทั้งตัวหิมาแล้ว ยังเพิ่มพิเศษหอยเชลล์กับปลาหมึกมาเป็นพระรองด้วย ส่วนซอสผัดไทยเป็นสูตรเฉพาะของทางร้าน ที่รังสรรค์มาครบเครื่องสามรส รวดคลุกเคล้าเส้นจันท์พอลุกขลิกลูกช่วยเปิดประสบการณ์รสชาติผัดไทยรูปแบบใหม่น่าลอง

ชิมรสชาติไทยไปแล้ว หันมาลองเมนูยุโรปที่อร่อยล้ำไม่น้อยไปกว่ากันบ้าง อย่าง Tagliatelle Beef Stroganoff ใช้เนื้อลูกมะพร้าว (เนื้อช่วงโคนขาหลังบริเวณสะโพก) จากออสเตรเลีย ผัดกับหอมและสมุนไพร หมักในไวน์แดง 24 ชั่วโมง ก่อนนำไปตุ๋นให้เปื่อยนาน 4 ชั่วโมง จากนั้นนำมาผัดกับพาร์เมซาน เติบแซนดิกซ์ของชาวครีม เหยาะน้ำสต็อกและใส่เส้นดัลยาเตลเล คำแรกที่ได้จะรับรู้ได้ถึงเส้นพาสต้าที่นุ่มแต่เหนียวหนุบหนับโดดเด่นอยู่ในปาก รสชาติโดยรวมออกเปรี้ยวจางๆ แต่กลมกล่อมพอดี กับอีกหนึ่งจุดเด่นคือกลิ่นอโรมาจากหลากหลายผสมที่ผ่านการคลุกเคล้ากันจนเป็นความหอมอันเปี่ยมเอกลักษณ์เฉพาะจาน

ส่วนบรรดาคนรักพิซซ่า น่าจะมีเซอร์ไพรส์กับ Plain Pinsa พิซซ่าที่กล้าจะแตกต่าง เพราะทั้งถาดฟูนุ่มไปด้วยแป้งหนาแน่นเป็นพิเศษ ด้านล่างเป็นครีมชีสมาสคาร์โปเนกับทรัฟเฟิลเพส ตบท้ายด้วยมอสซาเรลลา โรยหน้าด้วยทรัฟเฟิลลอยและแบล็คทรัฟเฟิลก่อนยกเสิร์ฟ รับประทานโดยไม่ต้องราดซอสใดๆ เพื่อเต็มคำกับเนื้อแป้งนุ่มหนึบ และอัมเอมในรสครีมชีสกับทรัฟเฟิลที่สอดประสานกันในทุกคำที่เคี้ยว

ปิดท้ายกับอีกหนึ่งของเด็ดประจำร้านห้ามพลาด แยมถั่วรูปอัปเพซซูก-โอจีได้สวยเวอร์ ก็คือบรรดาเครื่องดื่มและของหวานตระกูลมะพร้าวอัญชันทั้งหลาย อย่างเช่น น้ำมะพร้าวอัญชัน และปูยอกาสมะพร้าวอัญชัน หน้าตาเป็นบิงซูรสนมอัญชัน ด้านบนที่อบด้วยวุ้นมะพร้าวอัญชัน ราดน้ำเชื่อมและนมสด ที่คุณสาว ๆ หลายคนจะจางมาที่นี่เพื่อลิ้มชิมรสเมนูนี้โดยเฉพาะ



AKART BISTRO & BAR

- 🕒 ทุกวัน 10.00 - 22.30 น.
- 📍 ถนนเย็นอากาศ กรุงเทพฯ
- ☎ 02 249 0182
- 🌐 akartbistro.com
- 📱 akart.bistro.bar
- 📷 akart.bistro.bar



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี Caramel Custard 1 ที่ มูลค่า 190 บาท
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



ANTONIO'S



เรียกได้ว่า Antonio's เป็นอีกหนึ่งตำนานร้านอาหารอิตาเลียนที่เปิดมาอย่างยาวนาน นับตั้งแต่เริ่มแจ้งเกิดเมื่อเดือนมกราคมปี 2004 ที่ซอยสวัสดิ์ ก่อนย้ายมาที่อยู่ปัจจุบันในปี 2009 ซึ่งทางร้านเพิ่งจะฉลองวาระครบรอบ 18 ปีไปหมาดๆ เมื่อช่วงต้นปีที่ผ่านมา

ภายใต้บรรยากาศบ้านหลังเก่าที่เอามาปรับโครงสร้างใหม่ เมื่อก้าวเข้าไปเยือนแล้วจึงรู้สึกได้ถึงความอบอุ่นเหมือนไปรับประทานอาหารบ้านเพื่อนชาวอิตาเลียน ซึ่งทางเชฟ Antonio Armenio ก็ตั้งใจให้ทุกคนสัมผัสได้ถึงความรู้สึกเป็นกันเองเช่นนั้น ด้วยการเลือกใช้วัสดุและเฟอร์นิเจอร์ไม้เนื้อธรรมชาติ จัดวางทั้งโต๊ะยาวในบ้าน และที่นั่งในสวนหลังบ้าน เพื่อสัมผัสกับธรรมชาติไม่ใหญ่อันร่มรื่น

อาหารส่วนใหญ่เป็นสูตรดั้งเดิมตามแบบฉบับอิตาเลียนได้ ซึ่งสืบทอดกันมาในครอบครัวของเชฟจากรุ่นสู่รุ่น แม้ว่าเมนูจะไม่ได้ขายความแปลกใหม่ เน้นความเป็นอาหารอิตาเลียนที่ดูจะคุ้นตาทั่วไป หากแต่วัตถุดิบล้วนคัดสรรมา

แล้วว่าดีเลิศ สะอาดและปลอดภัย ไม่ว่าจะเป็นบรรดาเนื้อสัตว์ที่นำเข้ามาจากทั่วทุกมุมโลก ตลอดจนพืชผักในโครงการหลวงจากจังหวัดเชียงใหม่

ผู้คนชาวอิตาเลียนมักอยู่อาศัยเป็นครอบครัวใหญ่ ภายใต้หลังคาเดียวกัน ดังนั้นเชฟจึงภูมิใจนำเสนอจานแรกที่ทำย้อนเวลากลับไปสู่บ้านเกิด นั่นคือ Penne 'Lamb Shank' ซึ่งเป็นเมนูที่คุ้นเคยของเชฟมักจะทำให้รับประทานในครอบครัวเสมอ ในความทรงจำของเชฟก็คือ ในทุกเช้าตรู่ของวันอาทิตย์ ณ เวลา 7 นาฬิกา คุณแม่จะตื่นขึ้นมามองหอสตูว์ขาแกะกับซอสมะเขือเทศ หรือที่เรียกกันว่า Ragu Sauce ส่งกลิ่นหอมอบอวลไปทั่วบ้าน เมื่อกลิ่นกระจายไปยังทุกห้องของบ้านก็เปรียบเป็นสัญญาณให้ทุกคนรู้ว่าถึงเวลาอาหารกลางวันแล้ว ในวันธรรมดาคุณก็สามารถผสม Ragu Sauce กับเนื้อสัตว์ชนิดใดก็ได้ แล้วราดลงไปบนเส้นพาสต้าที่โปรดปราน ถือเป็นงานที่ร่วมรับประทานกับสมาชิกของครอบครัวในวันหยุด เพื่อสานความสัมพันธ์อันใกล้ชิด



อีกเมนูที่น่าสนใจ คือ Homemade Ravioli Filled with Porcini Mushrooms เส้นราวีโอลีกับเห็ดพอร์ซินี ที่ส่งตรงมาจากแถบถิ่นภูเขาทางไกลในประเทศอิตาลี รวดซอสครีมทรัฟเฟิลเนียนนุ่มชุ่มฉ่ำจานนี้ ส่งมอบความสุขสุดพิเศษจากมหัศจรรย์กลิ่นอโรมาของเห็ดพอร์ซินี ที่ขึ้นชื่อลือชาเรื่องดีกรีความหอมที่แซงหน้าเห็ดชนิดอื่นๆ มากกว่า 20 เท่า

แม้จะเกิดที่ประเทศอิตาลี แต่ทว่าเชฟอันโดนิโอเคยใช้ชีวิตวัยเด็กและเติบโตในดินแดนดาวนอันเดอร์อย่างประเทศออสเตรเลีย ด้วยเหตุนี้ทางร้านจึงมีเมนูลูกวัว (Veal) ที่นำเข้ามาจากออสเตรเลียถึง 3 จานด้วยกัน ให้คนรักเนื้อเลือกสั่งมาลองลิ้มชิมได้ตามความโปรดปราน ไม่ว่าจะเป็น Veal Satimbocca - 'A Classic' สเต็กเนื้อลูกวัว ท็อปปี้ด้วยพาร์มาแฮมกับใบเสจ เสิร์ฟพร้อมมาซาซาลาซอสสมุนไพร ภายใต้ส่วนผสมแสนเรียบง่าย ทว่ากลับส่งมอบความอร่อยล้ำจากเนื้อสัมผัสฉ่ำหวานของเนื้อชั้นดี ถือเป็นเมนูคลาสสิกสมชื่อ

เมนูเนื้อจานที่สอง Veal Ossobuco with Risotto Saffron สตูว์เนื้อลูกวัวในซอสเกรวี่ไวน์แดง เสิร์ฟมากับข้าวรีซอตโต กลิ่นรีซอตโตร้อนๆ ควินฉุยหอมกรุ่น เข้ากันกับสตูว์เนื้อเนียนละมียดละไม และจานสุดท้าย Veal Rack Pan-fried in Bread Crumbs (Alla Milanese) ซี่โครงเนื้อลูกวัวทอดกับเกล็ดขนมปัง กัดแล้วสัมผัสได้ถึงสองมิติของเนื้อสัมผัส ที่ผสมผสานลงตัวกันอยู่ในปาก

ความพิเศษประการสำคัญของที่นี่ นอกจากจะได้อิ่มเอมกับรสชาติอาหารอิตาลีแสนนานแท้ดั้งเดิมแล้ว ในทุกค่ำคืนวันเสาร์ยังจะมีนักร้องและนักเปียโน มาคอยบรรเลงเพลงไพเราะซบซอมเพิ่มบรรยากาศให้มื้อดินเนอร์ยิ่งดื่มด่ำรื่นรมย์ รวมถึงตัวเชฟอันโดนิโอเองก็พยายามออกจากครวัมาพูดคุยทักทายกับลูกค้าในทุกๆ โต๊ะ เพื่อสร้างความคุ้นเคยประหนึ่งว่าเชฟได้เปิดบ้านต้อนรับพร้อมเสิร์ฟอาหารอร่อยล้ำอย่างไอย่างนั้น



ANTONIO'S

- 🕒 ทุกวัน 17.00 - 24.00 น. (ปิดวันอังคารและพุธ)
- 📍 ซอยสุขุมวิท 29 กรุงเทพฯ
- ☎ 095 110 1105
- 🌐 antoniosbkk.com
- 📱 Antonio's - The Italian Experience
- 📷 antoniosbkk



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี Tiramisu 1 ที่ มูลค่า 220 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 4,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



BAAN BENJARONG PAI



จุดเริ่มต้นของร้านบ้านเบญจรงค์ปาย เกิดจากคู่สามีภรรยาที่ได้เปิดบ้านไม้สักสองชั้นของตัวเองเป็นร้านอาหารเคาะกระทะต้อนรับนักชิม-นักเดินทางที่ถวิลหารสชาติอาหารไทยแท้สำหรับชาววัง โดยมีภรรยาที่เคยเป็นอดีตห้องเครื่องในวังเก่าที่อยู่ยารับหน้าที่เป็นแม่ครัว ส่วนสามีคอยบริการลูกค้าด้วยลีลาที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยทั้งคู่ตั้งใจเป็นอีกจุดเช็คอินยอดนิยมของอำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน มายาวนานนับ 20 ปี

และเมื่อถึงวาระขยายสาขาความอร่อยมายังเมืองกรุง ผู้ที่รับสืบทอดมรดกรสชาติได้รับไทยนี้ก็หาใช่คนอื่นไกล หากทว่าเป็นหลานสาวแท้ๆ ของคู่คุณลุงคุณป้านั่นเอง โดยมีการบินไปเรียนรู้ตำราอาหาร ตลอดจนฝึกปรีดลงครัวจริง ถึงที่เมืองปายนานร่วมสองปี ก่อนจะตัดสินใจเปิดร้าน Baan Benjarong Pai (บ้านเบญจรงค์ปาย) สาขาคริสต์มาสพฤษภาคม ซึ่งจนถึงวันนี้ก็ได้รับเสียงตอบรับที่ดีจากนักชิมเมืองกรุงมานานถึง 5 ปีแล้ว พร้อมรางวัล Bib Gourmand

การันตีจาก Michelin Guide ประจำปี 2019 - 2020

จุดเด่นหนึ่งของร้านบ้านเบญจรงค์ปายที่เมืองปายก็คือ นำเสนออาหารภาคกลางท่ามกลางแวดล้อมวัฒนธรรมเมืองเหนือ แม้เมื่อมาเปิดสาขาในเมืองกรุงก็ยังยึดมั่นตัวตนเอาไว้ภายในร้านสาขาใหม่จึงตกแต่งแนวไทยร่วมสมัย คู่มือเสิร์ฟโทนขาวเนียนละมุนตา ประดับประดาไปด้วยโคมไฟเครื่องจักสานฝีมือช่างล้านนา สลับกับตะกร้าสานอัดแน่นไปด้วยช่อดอกไม้เฟอร์นิเจอร์ไม้สีธรรมชาติสไตล์โรโทร และพื้นปูกระเบื้องลวดลายวินเทจ รักษาความรู้สึกเป็นกันเองเหมือนมารับประทานอาหารที่บ้านญาติผู้ใหญ่คนกันเองเอาไว้ไม่เปลี่ยนสมทบกับการต้อนรับอย่างอบอุ่นจากพนักงานที่พูดภาษาเหนือยิ่งกลายเป็นเสน่ห์ไม่ซ้ำร้านไหนๆ

แม้จะเป็นสาขาลูกที่เปิดให้บริการทางไกลจากสาขาแม่ แต่มาตรฐานต่างๆ ทั้งวัตถุดิบและรสชาติ ยังคงต้องผ่านการควบคุมดูแลโดยคุณป้าอย่างเข้มงวด รวมถึงสูตรลับความอร่อยกับสารพันเมนู ก็ยังคงถอดแบบมาจากสาขาดั้งเดิมในทุกๆ จาน



ยกตัวอย่างเมนูกินเล่นอย่าง หมี่กรอบชาววัง ที่สืบทอดกรรมวิธีการทำมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 จึงมีความแตกต่างจากหมี่กรอบทั่วไป โดยนำหมี่ไปทอดกรอบก่อน ส่วนซอสจะขมก็ปรุงแยกต่างหาก ก่อนจะนำมาราดบนแพหมี่กรอบอีกทีหนึ่ง ก่อนรับประทาน รสชาติหวานผสมเปรี้ยวเข้มข้น เพราะมีส่วนผสมของส้มซ่าอยู่ในน้ำซอส ก่อนตบท้ายด้วยรสเค็มอ่อนๆ ที่ปลายลิ้น เป็นเมนูที่สั่งมารับประทานร่วมกันได้ทุกเพศทุกวัย

จานถัดมาชื่อเก๋มาก คือ น้ำพริกหรั่งผักหลาม หยิบยืมวิธีการปรุงอาหารของคนป่าภาคเหนือมาต่อยอดเป็นเมนูน้ำพริกขายดีประจำร้าน โดยนำผักที่เป็นเครื่องจิ้มมาต้มในกระบอกไม้ไผ่ แล้วเหวี่ยงกะทิเล็กน้อย ได้เป็นผักหลามหอมกลิ่นไม้ไผ่กรุ้นแทรกอยู่ในเนื้อผักสุก ส่วนน้ำพริกใช้กุ้งแม่น้ำต้มสุกตำกับพริก สมุนไพร และกะปิ เป็นสูตรดัดแปลงมาจากน้ำพริกชาววังโบราณ โดยคำว่าน้ำพริกหรั่งนี้ มีที่มาจากกุ้งแม่น้ำในยุคก่อนนั้นซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ยาก

มีสองเมนูปลาที่ไม่อยากให้พลาด ได้แก่ ปลากระพงผัดชะอม และต้มปลาช่อนทอด การันตีว่าต้องถูกใจนักชิมสายอาหารไทยแท้แต่โบราณ เพราะหาได้ยากยิ่ง จานแรกรสเค็มแกมเผ็ด ส่วนจานสองออกหวานเค็มเปรี้ยว เหมาะกับตัดรับประทานคู่ข้าวสวยร้อนๆ

ส่วนเมนูที่มาร้านนี้แล้วยังไงก็ต้องสั่ง คือ ซีโครงหมูอบปลาเค็ม เพราะครัวรางวัล Bib Gourmand เมนูอาหารอร่อยคุ้มค่า ราคาย่อมเยา จากหนังสือ Michelin Guide ซีโครงหมูทอดจนหอม แล้วนำไปผัดกับพริกแห้ง หอมใหญ่ เครื่องผัดต่างๆ และปลาเค็ม รสชาติเค็มมันหวานปลาย แกมเผ็ดน้อยๆ พอได้ความแซบ

ความดีงามในทูกจานสไตล์บ้านเบญจรงค์พาย ก็คือรสชาติของอาหารที่กลมกล่อมครบรส ปรุงใหม่แบบจานต่อจาน สามารถสั่งมาหลากหลายจนเต็มโต๊ะ แล้วตักแบ่งปันกันรับประทานได้ครบสมาชิกในครัวเรือน คู่รัก หรือเพื่อนกลุ่มใหญ่ นอกจากได้รับความอร่อยแล้ว ก็ยังได้ใช้เวลากับคนที่เรารักด้วย ซึ่งนี่คือวัฒนธรรมการกินที่โดดเด่นสะท้อนเอกลักษณ์ความเป็นชนชาติไทย



BAAN BENJARONG PAI

- 🕒 ทุกวัน 11.00 - 13.00 น. และ 17.00 - 20.00 น.
- 📍 เดอะ คริสตัล เอสบี ราชพฤกษ์ ชั้น 2 อุบลบุรี
- ☎ 086 363 2899
- 📍 บ้านเบญจรงค์พาย
- 📸 baanbenjarongpaithecrystalsb



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี หมี่กรอบชาววัง 1 ที่ มูลค่า 140 บาท
เมื่อรับประทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



BAAN TEPA CULINARY SPACE



จุดเริ่มต้นของร้าน Baan Tepa Culinary Space เกิดขึ้นโดยเชฟตาม - ชุตาริ เทพาคำ เชฟสาวชาวไทยชื่อดังผู้ครองตำแหน่งแชมป์รายการแข่งขัน Top Chef Thailand ซีซั่นแรก และเธอคนเดียวกันนี้ยังเคยเป็นอดีต Sous Chef ให้กับร้านอาหารรางวัลมิชลินสตาร์ 2 ดาวอย่าง Blue Hill at Stone Barns ซึ่งตั้งอยู่ที่มหานครนิวยอร์ก ประเทศสหรัฐอเมริกา

โดยหลังจากที่เธอได้สั่งสมประสบการณ์งานด้านเชฟในต่างประเทศมาระยะหนึ่ง เธอก็ตัดสินใจบินกลับเมืองไทย โดยมีเป้าหมายในการนำเสนออาหารไทยสมัยใหม่ ที่มีหน้าตาและการนำเสนอที่แตกต่าง ภายใต้คอนเซ็ปต์ Creative Thai ด้วยการผสมผสานวัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาลของไทยเข้ากับกรรมวิธีการปรุงอาหารแนวใหม่อย่างสร้างสรรค์

เสน่ห์สะกดใจที่ทำให้ใครต่อใครรู้สึกประทับใจกับร้านอาหารแห่งนี้ เริ่มตั้งแต่ตัวร้านที่ปรับเปลี่ยนมาจากบ้านเก่าหลังงามอายุกว่า 50 ปี ซึ่งเปี่ยมรศกตกทอดของครอบครัว

ส่วนพื้นที่ด้านหลังของบ้านที่เคยเป็นสนามหญ้า ก็ถูกดัดแปลงให้เป็นสวนครัวขนาดเล็ก ซึ่งเชฟตามจะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการปรุงเมนูต่างๆ ภายในร้านนั่นเอง

ในส่วนของเมนูอาหาร เชฟตามจะเสิร์ฟเป็นคอร์สแบบเทสต์ติ้งเมนู (Tasting Menu) โดยเน้นการนำเสนออัตลักษณ์ที่โดดเด่นของวัตถุดิบในแต่ละเมนูเป็นหลัก อย่าง Crab Crab Crab เมนูที่เชฟภูมิใจนำเสนอความพิเศษของปูไทยหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นปูนิ่ม ปูม้า และปูนา ซึ่งถูกนำเสนอในสองรูปแบบ รูปแบบแรกจะเป็นคัสตาร์ดปูม้าที่มีความนุ่มและมึนรสชาติกลมกล่อมเข้มข้นของปู เสิร์ฟกับเนื้อปูม้าและซอสที่มีความเปรี้ยวหวานและเผ็ดเล็กน้อย ส่วนอีกรูปแบบหนึ่งก็คือปูนิ่มชุบแป้งทอด รับประทานกับเครสซึ่งนำปูที่ทำจากปูนาและเสิร์ฟกับซอสไอโอลี่ (Aioli) ที่เป็นแกงเหลืองหน่อไม้ให้รสชาติเผ็ดร้อนกำลังดี

เมนูต่อมาที่น่าสนใจไม่แพ้กันคือ Tapi River Prawn Taco เสิร์ฟแบบทาโก้ (Taco) แต่ทว่าอบวอลไปด้วยรสสัมผัส



แบบไทยแท้ เริ่มต้นด้วยแผ่นโรตีสี่ที่ทำจากแป้งข้าวเมัดฝ้าย ส่วนด้านบนท็อปปิ้งด้วยชิ้นสับประรดและกุ้งแม่น้ำดาปิจาก สุราษฎร์ธานี ที่นำมาย่างให้หอมและสุกอย่างพอเหมาะ ส่วนตัวซอสที่รับประทานคู่กันจะเป็นซอสที่ทำจากมันของ หัวกุ้ง ผสมกับซอสแกงคั่วแบบปักษ์ใต้รสชาติจัดจ้านถึงใจ เมนูนี้ให้ความรู้สึกลึกเหมือนโรตีสี่ที่เคี้ยวแล้วมีรสในคำเดียว ทั้งความหอมมันจากแผ่นโรตีสี่ที่เคล้าด้วยความหวาน จากเนื้อกุ้ง ความเข้มข้นและเผ็ดจากตัวซอส และความเปรี้ยว จากสับประรดที่เข้ากันได้เป็นอย่างดี

และที่ต้องปรบมือให้ดังๆ กับไอเดียสุดเก๋ก็คือ Street Cart Chicken Liver and Jaew แรงบันดาลใจมาจาก ดับไคย่างที่ขายตามรถเข็นแบบสตรีทฟู้ดที่รับประทานคู่กับ น้ำจิ้มแจ่วรสแซบ แต่ครั้งนี้เชฟเลือกนำมาแต่งหน้าแต่งตาใหม่ ในรูปแบบของดับไคบดเนื้อสุกเคลือบด้วยเยลลี่แจ่ว เสิร์ฟคู่กับ ขนมปังปรีชียวขาวเออร์โดว และแกล้มด้วยผักผลไม้ดอง อย่างหอมแดง ชมพู และมะเฟือง

14 Days Dry Aged Duck Asawin เป็นอีกหนึ่งเมนู ที่เชฟนำเอาเอกลักษณ์การถนอมอาหารมาผสมผสานกับ วิธีการปรุง เพื่อดึงเอารสชาติความอร่อยของวัตถุดิบให้ออกมา ได้อย่างดีเยี่ยม นั่นก็คือเนื้ออกเป็ดไทยจากฟาร์มคลองไผ่ ซึ่งเชฟจะนำเนื้อเป็ดไปดรายเอจก่อน 14 วัน เพื่อให้เนื้อไม้ไขมัน หลงเหลือให้น้อยที่สุด และหนังมีความกรอบเมื่อนำไปย่าง รับประทานคู่กับข้าวผัดที่ใช้ข้าวพันธุ์ข้าวเมาดอย รวมถึง กะหล่ำปลีดองที่นำมาย่าง ไข่แดงแบบสโลว์คูก และซอสอัสวิน ที่รสชาติคล้ายซอสกะเพราแบบเข้มข้น

มาถึงขนมหวานจานแรกหน้าตาสวยเก๋ Grandmother's Roses สร้างสรรค์ขึ้นจากความทรงจำแสนหวานที่มีต่อคุณย่า ผู้ซึ่งชื่นชอบดอกกุหลาบเป็นชีวิตจิตใจ ตัวไอศกรีมเป็น ชมพูชอร์เบท ส่วนด้านบนคือชมพูหยีที่นำมาจัดแต่งให้เป็น รูปดอกกุหลาบและโรยด้วยเกสรดอกชมพู เมนูนี้เป็นเสมือน ออร์เดิร์ฟของหวานล้างปากในช่วงท้ายของคอร์ส

ก่อนจะจบมื้ออย่างรื่นรมย์ไปด้วยขนมหวานจานหลัก อย่าง Palmyra Palm ที่ทำมาจากลูกตาล ทั้งเด็กลูกตาล ครัมเบิ้ล ลูกตาลเชื่อม และชอร์เบทมะพร้าวเผาผสมโยเกิร์ต นับเป็นเมนูของหวานที่อร่อยครบทุกมิติ ทั้งหวาน เปรี้ยว และกรุบกรอบหอมมันเนย



BAAN TEPA CULINARY SPACE

- 🕒 วันพฤหัสบดี - อาทิตย์ 17.00 - 22.30 น.
(สำรองที่นั่งล่วงหน้า)
- 📍 ถนนรามคำแหง กรุงเทพฯ
- ☎ 098 696 9074
- 📌 Baan Tepa Culinary Space
- 📸 baantepabkk



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

Swi Welcome Special Drink & Snack
1 ไร่ / ท่าน มูลค่า 820 บาท++
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



BANGKOK WINE ROOM



ห้องแห่งไวน์หลังนี้รังสรรค์ขึ้นมาด้วยความหลงใหลในสุนทรียศาสตร์ของการดื่มไวน์โดยกัปตัน นกสูร ชัยนตรติลกกัปตันเครื่องบินโบอิง 747 แห่งการบินไทย ผู้มีโอกาสได้เดินทางไปรอบโลก และได้ประสบพบรักกับวัฒนธรรมการดื่มไวน์ควบคู่ไปกับการรับประทานอาหาร ด้วยเหตุนี้เขาจึงเริ่มต้นหาความรู้ทางด้านไวน์อย่างจริงจัง กระทั่งบินไปศึกษาเกี่ยวกับธุรกิจการลงทุนด้านไวน์ที่ประเทศอังกฤษ ก่อนต่อยอดไปสู่การเป็นนักลงทุนในตลาดซื้อขายไวน์ตลอดจนเคยรับหน้าที่ดูแลทางด้านไวน์ให้กับร้านอาหารระดับพรีเมียมในเมืองไทยมาแล้วมากมายหลายร้าน

ด้วยพื้นเพความรู้และประสบการณ์อันซ้ำของยาวนานบวกกับความรักในเรื่องไวน์อย่างจริงจัง จึงเป็นที่มาของร้าน Bangkok Wine Room โดยทางร้านตั้งใจนำเสนอศาสตร์และศิลป์แห่งความรื่นรมย์ผ่านรสชาติอาหารและไวน์ชั้นเยี่ยมอันสอดคล้องประสานกันไป ผ่านมุมมองของคนที่สามารถเรียกว่าเป็น ‘ตัวจริง’ ได้อย่างเต็มปากเต็มคำ ภายได้

คอนเซ็ปต์ว่า ‘Real’

ความหมายของคำว่า ‘จริง’ สำหรับที่นี่ ลงลึกไปถึงทุกรายละเอียด การตกแต่งร้านประกอบด้วยสามหัวใจสำคัญหนึ่ง Candle Light แสงเทียนกับไวน์เป็นของคู่กัน ช่วยส่งเสริมอารมณ์ดื่มด่ำอ้อมเอย สอง Green Marble หินอ่อนเขียวจากอิตาลีแท้ๆ บนท็อปโต๊ะสั่งทำพิเศษ ซึ่งเมื่อลองวางมือทาบลงไปจะสัมผัสได้ถึงเนื้อหินที่เย็นโดยธรรมชาติ และสาม Red Burgundy สีแดงเบอร์กันดีบนกำแพงร้าน เกิดจากการผสมหลากเฉดสีแดงขึ้นมาเอง รวมถึงสอดแทรกลูกเล่นต่างๆ ของการตกแต่ง เช่น ผนังต่างเหลี่ยมตัดรูปเกอ岡งัน ลังไม้โน้้นซ้นต่างๆ ก็เป็นลั้งใส่ขวดไวน์จริงๆ แม้กระทั่งถังไม้โอ๊คที่จัดวางอยู่กลางร้านก็เป็นถังที่เคยใช้บ่มไวน์มาก่อน ส่วนบนผาถ้งที่ล้นไปด้วยจุกไม้ก๊อก ล้วนมาจากการเปิดไวน์แต่ละขวดของลูกค้้าที่มาเยือนร้านเท่านั้น

ในขณะที่ไวน์ก็คัดสรรมาจากการประสบการณ์การเดินทางส่วนตัวของกัปตันนกสูร โดยส่วนใหญ่จะเน้นไปที่ไวน์



จากแคว้นบอร์กโดซ์ (Bordeaux) ประเทศฝรั่งเศส รวมไปถึง ไวน์โลกเก่า (Old World) จากสเปนและอิตาลี ที่สำคัญยังมี ไวน์हारหันธ์ (ซาโด ลาตุร์, ซาโด มาร์โกซ์, ซาโด ลาพิต-รอสส์ชิลด์, ซาโด โอต์-บร็อง และซาโด มูตอง-รอสส์ชิลด์) ที่นักดื่มไวน์ชาวไทยโปรดปรานพร้อมเสิร์ฟอีกด้วย

ฟากฝั่งอาหารไม่เจาะจงไปทีรูปแบบใดอย่างชัดเจน หากแต่ เป็นการผสมผสานเส้นทางความอร่อยที่กักตุนพบมา เข้ากับประสบการณ์ในครัวของเชฟซึ่งเคยทำงานที่ประเทศญี่ปุ่น มานานนับสิบปี ภายใต้หัวใจสำคัญคือการคัดสรรวัตถุดิบ แต่ละประเภทมาจากแหล่งที่ดีที่สุด โดยทางร้านจะรินแชมเปญ เสิร์ฟก่อนทุกครั้ง เพื่อปลุกความสดชื่นมีชีวิตชีวา และช่วยเปิด ทุกประสาทสัมผัสในปากให้พร้อมรับรสชาติอาหาร

นับหนึ่งด้วย Spanish Caesar Salad ผักเบบี๋คอสเสิร์ฟ มาทั้งหัวอ่อนๆ ค่อยมารดน้ำสลัดแล้วคลุกก่อนรับประทาน เพื่อรักษาความสดกรอบของผักเอาไว้ไม่ให้วัตถุดิบอื่นรบกวน รสสัมผัสกรอบอร่อยและมีความเข้มข้น เป็นสลัดชีซาร์ ที่หลายคนยืนยันว่าอร่อยที่สุดเท่าที่เคยรับประทานมา เมนูที่สอง เป็น Foie Gras Grand Cru Cut สั่งพิเศษจากฝรั่งเศส ขึ้นฟัวกราส์มีความหนาพอดี กรอบนอกนุ่มใน เสิร์ฟมากับ ซอสสูตรเฉพาะของทางร้านที่ใช้รสเปรี้ยวต่างมิติกันของ น้ำส้มยูซุและน้ำส้มมิตสุกันมาช่วยฉีกกัก้างตัดเลี่ยน รับประทานแกล้มกับไวน์หวานเข้ากันที่สุด

เพิ่มระดับสู่จานหนักอย่าง Royal River Prawn AOP กุ้งแม่น้ำเนื้อนุ่มผัดกับน้ำมันมะกอก พริกและกระเทียม คลุกเคล้า พาสต้าเส้นแองเจิลแฮร์ ส่วนหัวกุ้งที่ผ่ามาแล้วผ่านการย่าง กึ่งสุกกึ่งดิบฉ่ำมันกุ้ง สำหรับนำเส้นพาสต้าไปคลุกรับประทาน ได้รสหวานมัน จบมือที่ Iwate Wagyu สเต็กเนื้อ A5 ตัดและ วางให้ลูกคำได้เห็นระดับความสุกของเนื้อที่โปรดปราน ทั้งยัง ตั้งใจโชว์ลายเนื้อที่ละเอียดยิบสวยงาม จิ้มป้อนเข้าปากเคี้ยว ทั้งชิ้นเนื้อและมันก็จะละลายในปากอย่างกลมกล่อม

ตลอดช่วงไมกดินเนอร์จะมีขอมเมอเลียร์คยวนเวียน มาเติมไวน์ให้ในจังหวะเหมาะเจาะ ทั้งยังช่วยดูแลเรื่อง อุดมภูมิความเย็นที่เหมาะสมกับแต่ละประเภทของไวน์ด้วย สิ่งเหล่านี้ช่วยเสริมให้อาหารยิ่งเลิศรส ซึ่งหากต้องการ ความรื่นรมย์อย่างสมบูรณ์แบบ ทางร้านแนะนำให้ รับประทานเป็นเซตเมนู เพราะทุกจานจะได้รับการจับคู่ เรียงลำดับกับไวน์มาอย่างถูกต้อง



BANGKOK WINE ROOM

- 📍 วันจันทร์ - อังคาร และวันพฤหัสบดี - อาทิตย์ 15.00 - 22.30 น.
- 📍 ซอยราบอินทรา 36 กรุงเทพฯ
- ☎ 095 815 1357
- 📌 Bangkok Wine Room
- 📸 bangkokwinerom



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลดพิเศษ 50% เมนู Signature 'Foie Gras Grand Cru Cut' 1 ที่ / เซลส์สลู (จากราคาปกติ 650 บาท++) และรับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร 15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



BELUGA BANGKOK



หากมีโอกาสได้เดินทางผ่านซอยสวนพลูในช่วงเย็นหรือยามค่ำคืน จะพบว่าร้าน Beluga Bangkok นั้นดูสวยงามโดดเด่นมาก ด้วยทั้งตัวร้านที่เป็นอาคารสองชั้นตั้งอยู่ริมถนนกับบันไดเหล็กที่ทอดพาดขึ้นไปยังลานระเบียงชั้นสอง ซึ่งตกแต่งด้วยพรรณไม้เขียวครึ้มสำหรับไว้เป็นพื้นที่นั่งชิลกลางแจ้งตลอดจนแสงไฟที่ส่องประกายอบอุ่นผ่านกระจกใสรายรอบร้านออกมา ต่างเรียกร้องให้ทุกสายตาต้องหันมอง

แม้ภาพลักษณ์ภายนอกจะสะดุดตา หากทว่าด้านในร้านกลับให้ความรู้สึกผ่อนคลายและเป็นส่วนตัวอย่างสูง ประการหนึ่งอาจเพราะจำนวนโต๊ะที่มีไม่ถึง 10 โต๊ะ แต่หัวใจสำคัญอยู่ที่ความเอาใจใส่อย่างเป็นมิตรของพนักงานในร้านมากกว่า เพราะทันทีที่ลงนั่ง คุณจะได้รับเวลาคัมภีร์ก้นแก้วเล็กๆ เย็นฉ่ำแต่สีสันสวยงาม จิบเพลินๆ พลางทอดสายตาคู่ตักกับภาพวาดของบรรดาศิลปินชื่อดังที่แขวนเรียงรายอยู่ทั่วไป โดยภาพเหล่านี้เป็นคอลเลกชันสะสมส่วนตัวของทางร้านด้วยความที่เชื่อว่าทั้งอาหารและงานศิลปะ ล้วนเป็นองค์ประกอบ

ที่บริสุทธิ์และสูงสุดในความสุขของมนุษย์

ทางร้านนิยามตัวเองว่าเป็น Modern Italian นำเสนอรสชาติที่ยังคงไว้ซึ่งจิตวิญญาณอาหารอิตาเลียน หากแต่ไม่ยึดติดกับตำรับตำราดั้งเดิมแบบเต็มร้อย โดยเลือกที่จะผสมผสานความเป็นปัจจุบันสมัยเข้าไปผ่านแต่ละจานอาหาร ภายใต้แนวคิดที่ว่าสิ่งมีชีวิตบนโลกใบนี้ ต่างมีปฏิสัมพันธ์และตอบสนองต่อธรรมชาติอันผันเปลี่ยนไป เช่นนั้นแล้วเมนูของที่นี่จึงสับเปลี่ยนหมุนเวียนไปตามแต่ฤดูกาล ที่ให้ผลผลิตของวัตถุดิบแตกต่างกันไปในแต่ละช่วงเวลา

ก่อนเริ่มต้นรับประทานอาหารไม่ว่าจะเป็นแบบอาลาคาร์ท์ คอร์สเมนู หรือเซฟต์เทเบิล ตามธรรมเนียมของร้านจะเปิดรสสัมผัสด้วยของกินเล่นชื่อ Amuse-Bouche ซึ่งความเก๋คือเสิร์ฟมาในกล่องไม้เล็กๆ ราวกับเป็นกล่องสมบัติแห่งความเลอรส โดยแต่ละวันจะไม่ซ้ำกัน บางวันอาจเป็นมินิพิซซ่า บางวันเสิร์ฟเชลมอนอร์เวย์ ส่วนวันนี้เป็นหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบมอลซาลาเซียส



จากนั้นตามด้วยสองจานสตาร์ทเตอร์ เมนูแรก Hokkaido Scallop รสชาติออกแนวลูกครึ่งอิตาเลียน-ญี่ปุ่น ส่วนจานสองเป็น Foie Gras Toast แตกต่างด้วยฟัวกราส์ที่นำเข้ามาจากประเทศอังกฤษ ที่เลี้ยงห่านด้วยวิธีธรรมชาติ วางท็อปปูบนขนมปังโฮสต์ราดอันนี้เฮเซลนัทซอส ส่วนเครื่องเคียงเป็นสตอร์เบอร์รี่กับมะกอก สำหรับกินล้างปากก่อนเริ่มจานถัดไป

Ravioli in Salsa Tartufo เส้นพาสต้าราวิโอลี ใส่ผักโขมญี่ปุ่นกับเห็ดพอร์ชินี คลุกเคล้าทรัฟเฟิลครีม ด้านบนท็อปปี้ด้วยทรัฟเฟิลสด เคียงมากับมะเขือเทศแห้งที่เกิดจากการนำไปเคี้ยวกับน้ำตาลและเหล้าหวาน (Liqueur) นาน 24 ชั่วโมง ช่วยกลบความเลี่ยนได้เร็ดที่สุด อีกจานเส้นคือ Spaghetti Alle Vongole หอยดิลล์หรือหอยกาบนำเข้าจากกรุงมะนิลา ประเทศฟิลิปปินส์ เส้นผัดแบบอัล เดนเต้ (Al Dente) คลุกกับกระเทียมดำ พริก และไวน์ขาว แล้วท็อปปี้ด้วยไขปลาบอตตาร์กา (Bottarga) ชูตบางๆ

ขยับมาสู่เมนูเนื้อสัตว์บ้าง แต่ขอเริ่มเบาๆ ด้วยเนื้อปลาก่อน Grilled Salmon ปลาแซลมอนจากประเทศนอร์เวย์นำไปย่างบนกระทะจนผิวนอกกรอบส่วนเนื้อในนุ่มละมุน เสิร์ฟมาพร้อมซัฟฟรอนซอส (Saffron Sauce) เนียนฉ่ำหอมกรุ่น ท็อปปี้ด้วยแซลมอนคาเวียร์ มะเขือเทศเชอร์รี่ และแอสพาราแกส ตักทุกส่วนประกอบเข้าปากพร้อมกัน ซึมซาบกับรสสัมผัสละเมียดละไม

ส่วนเมนูเอกของร้านขอยกให้ Roasted Lyon Duck Breast ออกเปิดนำเข้าจากประเทศฝรั่งเศส ผ่านการชุวีนาน 24 ชั่วโมง เสิร์ฟพร้อมซอสส้มเนื้อเนียน เครื่องเคียงเป็นรวมมิตรผักออร์แกนิก อย่างมะเขือเทศจากอิตาลี ข้าวโพดอ่อน แอสพาราแกส และกราแตงมันฝรั่ง (Potato Gratin) กรอบนอกนุ่มใน ความดีงามของซอสส้มก็คือช่วยตัดเลี่ยนและกลบกลิ่นเฉพาะตัวของเบ็ดได้อย่างวิเศษสุด

ระหว่างมือจะสั่งไวน์นำเข้าจากอิตาลีมาดื่มดำเพิ่มรสชาติอาหาร หรือจะลองสั่งค็อกเทลหลังอิมแล้วก็มีให้เลือกหลากหลาย แต่ที่อยากให้เลือกคือ Blue Sky กับ Night Passion สองค็อกเทลสีสวยรสชาติสดชื่น เพราะมีส่วนผสมหลักจากวอดก้า รัม เหล้าหวาน และผลไม้รสเปรี้ยวอมหวาน



BELUGA BANGKOK

- 🕒 ทุกวัน 14.30 - 23.00 น.
- 📍 ซอยนราธิวาสราชนครินทร์ 9 กรุงเทพฯ
- ☎ 097 229 4353
- 🌐 belugabangkok.com
- 📘 Beluga Bangkok
- 📷 belugabangkok



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี เครื่องดื่มพิเศษ 1 ขวด มูลค่า 2,990 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 6,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



BUNDLE OF JOY



ความหมายของ Bundle คือ การมัดห่อเข้าด้วยกัน ส่วนคำว่า Joy แปลว่า ความสุข เช่นนั้นแล้วชื่อร้าน Bundle of Joy ก็อุปมาอุปไมยได้ถึง ‘ช่องแห่งความสุข’ อันประกอบขึ้นด้วยรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ ไม่เหมือนใคร ที่จะหยอกลีฟความสุขมาให้อึดจนจุใจ

หากมองผ่านกระจกหน้าร้านเข้าไป แรกทีเดียวอาจพาให้เข้าใจว่านี่เป็นเพียงร้านโกรเซอร์น่ารักๆ ร้านหนึ่งเท่านั้น กระทั่งเมื่อเดินเข้าไปจนสุดด้านในของร้านนั้นแหละ เราจึงจะเห็นร้านอาหารกึ่งคลับ สไตล์โมเดิร์นยูโรเปียน-ญี่ปุ่น เน้นวัตถุดิบผสมผสานทั้งจากยุโรป ญี่ปุ่น และไทยซ่อนตัวอยู่หลังม่าน นี่คือการเซอร์ไพรส์และรายละเอียดอันเป็นเอกลักษณ์ประการแรกของ Bundle of Joy

ข้อดีของผ้าม่านสีนวลยาวจากเพดานจรดพื้น ก็คือ ช่วยแบ่งพื้นที่ระหว่างโซนร้านโกรเซอร์กับโซนร้านอาหาร ออกอย่างเป็นสัดส่วน ซึ่งในบริเวณของร้านอาหารนี้เอง เราจะได้พบกับสิ่งโดดเด่นข้อที่สอง นั่นคือความโปร่งโล่ง

สบายตาจากเพดานสูงและกระจกใสที่เปิดรับแสงธรรมชาติ อย่างเต็มตา สอดประสานเข้ากับสไตล์การตกแต่งอันแสนเรียบง่าย ใช้สีโทนสว่างจับคู่กับเฟอร์นิเจอร์ไม้สีอ่อน สไตล์มินิมอล และด้วยจำนวนโต๊ะแค่ 6-7 โต๊ะเท่านั้น จึงมอบความรู้สึกเป็นกันเองประหนึ่งว่ามานั่งรับประทานอาหารอยู่ในบ้านของคนคุ้นเคย

เริ่มต้นสัมผัสรสชาติแห่งความสุขจานแรก ที่มากับกลิ่นหอมฉุย Prawn, Sea Urchin, Toast ขนมหึ่งหน้ากุ้ง ในรูปโฉมโมเดิร์น ขนมหึ่งปิ้งกรอบสอดไส้หมูสับเนื้อนุ่ม เลเยอร์ด้านบนด้วยอุยูนิกับซอสครีมเข้มข้น แล้วท็อปอีกชั้นด้วยผักสลัดเพิ่มความสดชื่น เสิร์ฟมาในจานสีเขียวดัดกับสีส้มของอุยูนีสวยยั่วน่าลาย

ถัดมาเป็น Toast Sea Bream Beurre Blanc Ikura ด้วยความที่ปลาซิบรีม หรือปลามาโดในภาษาญี่ปุ่น มีขนาดตัวค่อนข้างเล็ก จึงเหมาะกับการนำมาปิ้งเพื่อรักษาน้ำมันในตัวปลาเอาไว้ไม่ให้แห้งแข็ง ผลลัพธ์คือเนื้อด้านในสุก



นุ่มละมุนลิ้น รับประทานกับซอสดาชิเบอร์บล็อง (Dashi Beurre Blanc) ที่เริ่มจากการทำน้ำดาชิก่อน แล้วค่อยนำมาปรุงใหม่เป็นซอสเบอร์บล็องอีกทีหนึ่ง จึงมีทั้งความหวาน เปรี้ยว เค็ม ครบรส อีกตัวช่วยเสริมรสให้โดดเด่นในช่วงคำสุดท้าย ก็คือไข่ปลาแซลมอน เคี้ยวกรูบกริบชุ่มฉ่ำในปาก

จบจานปลาแล้วเชฟก็พาเดินทางไปสู่รสชาติแห่งท้องทะเลกับ Gambero Rosso, Linguini Lobster Sauce เริ่มจากทำล็อบสเตอร์บิสกีก่อน แล้วจึงนำมาปรุงเป็นซอสสำหรับพาสต้าอีกกรอบ เพื่อให้ได้เนื้อซอสแน่นและเข้มข้น จากนั้นนำไปผัดกับเส้นลิงกวินี ด้านบนเป็นกุ้งก้ามโบ (Gambero) จากอิตาลี ที่สับแล้วคลุกกับน้ำสลัดวินิเกรตต์ (Vinaigrette) รสชาติออกเปรี้ยวเค็ม ตัดกับรสครีมมันๆ ของล็อบสเตอร์ ส่วนหัวใจหลักของจาน คือ เส้นพาสต่านุ่มหนึบ

มาถึงเมนูที่เป็นงานเด่นไม่เหมือนใครของที่นี่ คือ บีทิวีเยร์ (Pithivier) รูปร่างหน้าตาและรสชาติคล้ายๆ บีฟเวลลิงตัน (Beef Wellington) แต่ขนาดย่อมลงมา เน้นความสนุกของเนื้อสันในที่มีเคียมเร่ร์ อดฉิวเนื้อสีแดงฉ่ำ ซึ่งเป็นระดับความสุกที่กำลังอร่อยที่สุด เพราะด้วยความที่เนื้อถูกห่อหุ้มผิวชั้นนอกด้วยพัฟฟ์ หลังขกออกจากเตาอบแล้ว ความร้อนที่ยังคุกรุ่นอยู่ในเนื้อแบ่งจะช่วยอบให้เนื้อสุกได้ที่ และชุ่มฉ่ำพอติดพอดี ส่วนการที่เชฟเลือกใช้ฟัวกราส์แทนทรัฟเฟิล นั่นเพราะฟัวกราส์จะเป็นตัวช่วยเพิ่มสัมผัสละมุนลิ้น อีกทั้งน้ำมันจากฟัวกราส์ขณะอบก็จะไหลซึมเข้าไปในชั้นผิวเนื้อ จึงยกระดับความนุ่มฟินละลายในปากได้อย่างน่ามหัศจรรย์

ตลอดมื้ออร่อยเราสังเกตได้ถึงการจัดจานที่สวยงาม ใช้สีสันทันของอาหาร ตัดกับสีจานขาวที่ดูต่างสีกันไป ทว่าในความไม่เข้าเซตกันนี้เองที่กลายเป็นเสน่ห์ช่วยเติมแต่งความมีชีวิตชีวาและผ่อนคลายตรงตามความตั้งใจของทางร้าน ที่ต้องการนำเสนออาหารไฟน์ไดน์นิ่งภายใต้บรรยากาศแวดล้อมที่ดูไม่เป็นทางการจนเกินไป

อิมพอร์ทันต์แล้ว ก่อนกลับบ้านหากตั้งใจส่วนผสมในงานที่รับประทาน แล้วนึกสนุกอยากจะทำเองที่บ้านดูบ้าง ก็สามารถขอคำแนะนำจากพนักงานได้เช่นกัน เพราะวัตถุดิบส่วนมากที่ทางร้านนำมาปรุงอาหารก็มีขายในบริเวณร้านโกรเซอร์รีด้านหน้า ซึ่งนี่ก็คืออีกหนึ่งเอกลักษณ์ไม่ซ้ำใครของร้าน Bundle of Joy แห่งนี้



BUNDLE OF JOY

- 🕒 วันอังคาร - อาทิตย์ 11.00 - 22.00 น.
- 📍 โครงการ Bambini Villa สุขุมวิท 26 กรุงเทพฯ
- ☎ 092 992 1058
- 🌐 bundleofjoybangkok.com
- 📘 Bundle of Joy Bangkok
- 📱 bundleofjoybangkok



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร เมื่อรับประทานเมนู A la carte ครบ 3,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลับ
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



BURAPA EASTERN THAI CUISINE & BAR BY SRI TRAT



ในช่วงทริปดาที่คุณก้าวผ่านประตู และได้สัมผัสกับบรรยากาศร้าน Burapa Eastern Thai Cuisine & Bar By Sri Trat นั้นเท่ากับว่าคุณได้ทั้งความวุ่นวายของซอยสุขุมวิท 11 ไว้เบื้องหลังในทันที พร้อมเปิดสไตล์สัมผัสกับโลกใบเล็กๆ อีกมิติหนึ่ง ที่จะพาคุณรื่นรมย์ไปกับการเดินทางผ่านบรรยากาศและอาหารอันเปี่ยมเอกลักษณ์

ด้วยความตั้งใจอยากจะมีประสบการณ์การเดินทางบนเที่ยวรถไฟสายบูรพาในฝันให้แก่ลูกค้า การตกแต่งร้านจึงสวยสะดุดตาไปด้วยงานศิลปะและสถาปัตยกรรมสไตล์อาร์ตเดโคจากยุค 1940s บวกกับการยกโถงไฟสุดหรูมาไว้บนชั้นสอง และชั้นสามของร้าน เพื่อถ่ายทอดถึงช่วงเวลาที่มีการเดินทางด้วยรถไฟเพื่อผู้ที่สุด

คำว่าบูรพานั้น แปลว่า ทิศตะวันออก ซึ่งในที่นี่ไม่ได้หมายถึงเพียงแค่ 7 จังหวัดทางภูมิภาคตะวันออกเท่านั้น หากแต่ยังขยายพรมแดนการเดินทางกว้างไกลไปถึงภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งรวมเป็น 27 จังหวัดด้วยกัน

โดยยึดจากทิศทางการขนส่งรับวันใหม่ของพระอาทิตย์ขึ้นทางทิศตะวันออกเสมอ

ด้วยเหตุผลนี้เองจึงส่งอิทธิพลให้แต่ละจานอาหารของที่นี่ล้วนแล้วแต่ผสมผสานทั้งวัตถุดิบ เทคนิคการปรุง ตลอดจนรสชาติของทั้งสองภูมิภาคเข้าด้วยกัน กระทั่งกลายเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นเฉพาะของทางร้าน โดยยังคงยึดโยงรากเหง้าของรสชาติแบบภาคตะวันออก แล้วผสมผสานวัตถุดิบท้องถิ่นไทยจากภาคอื่นๆ เข้าไปโดยไร้ข้อจำกัด เสมือนการเดินทางอันไม่มีที่สิ้นสุด เช่นกันกับอาหารไทยที่สามารถพาคุณนั่งรถไฟไปพบเส้นทางและจุดหมายแปลกใหม่ได้ในทุกๆ มื้อ

เริ่มต้นเรียกน้ำย่อยด้วยเมนูสตรีทฟู้ดรสชาติไฟน์ไดน์ นั่นคือ ยำแหม่มข้าวทอดแมงกะพรุน ยัดสูตรตามแบบฉบับยำแหม่ม หากแต่พลิกแพลงใช้แมงกะพรุนขาวแทนหนังหมูเพื่อสื่อถึงท้องทะเลภาคตะวันออก คลุกเคล้ากับน้ำพริกกุ้งมะพร้าว ซึ่งเป็นตำรับน้ำพริกของคนฝั่งบูรพา ผสมผสานกันเป็นเมนูสองภาคในจานเดียว



จานถัดมาคือ กุ้งย่างน้ำพริกเกลือ กุ้งลายเสือตัวใหญ่ นำไปย่างแบบเรียบง่ายตามวิถีคนท้องถิ่น จิ้มกับน้ำพริกเกลือ ซึ่งโดยมากมักเข้าใจกันไปว่ามันคือน้ำจิ้มซีฟู้ดตามสูตรแบบปัจจุบัน ทว่าในความเป็นจริงแล้ว คนจังหวัดตราด รวมถึงชาวบ้านแถบถิ่นชายฝั่งตะวันออก ประუნ้ำจิ้มกันง่ายดายนั่น โดยใช้วัตถุดิบแค่พริกกับเกลือและมะนาว ในขณะที่สูตรน้ำจิ้มของทางร้านได้ผ่านการประยุกต์รสชาติอีกเล็กน้อย โดยนำใบเนียมหูล้อมมาปั่นเข้ากับก้านผักชี แล้วกรองออกมาเป็นน้ำมันสีเขียวสำหรับหยดลงไปใต้น้ำจิ้มอีกที เพื่อเติมเต็มกลิ่นหอมของสมุนไพรไทย ช่วยชูรสชาติให้เปี่ยมอรอรตรส

อีกสองเมนูเอาใจคนรักเนื้อ จานแรกหน้าตาสวยงาม ชื่อเรียกเรียบง่ายว่า ลิ่นย่าง ลิ่นวัววากิวที่ผ่านการซูวีแล้ว นำไปย่าง ก่อนทาผิวเนื้อด้านบนบางๆ ด้วยแจ่วสูตรเฉพาะของทางร้าน ช่วยเพิ่มมิติของรสชาติ แนะนำให้ลองคำแรกแบบยังไม่จิ้มซอส จะสัมผัสได้ถึงความหนุบหนับของเนื้อ กับกลิ่นหอมจางๆ ของใบและดอกพริกอบแห้งที่เคลือบติดที่ตกแต่งอยู่บนชิ้นเนื้อ คำที่สองลองจิ้มกับซอสชิมิซูริ (Chimichurri) ซึ่งเป็นซอสยอดนิยมจากทางอเมริกาใต้ หากแต่ได้รับการปรับมาเป็นส่วนผสมแบบไทยๆ ด้วยการใช้น้ำมันใบเนียมหูลือ จะเป็นคำที่กลมกล่อมไปด้วยรสชาติจากสมุนไพร เผ็ดนิดเปรี้ยวหนอยกำลังอร่อยพอดี

เมนูเนื้อลำดับที่สองคือ แกงเนื้อลูกกล้วย โดยชื่อดังเดิมในท้องถิ่นปากบูรพาเรียกกันว่า แกงนกลูกกล้วย เพราะใช้นกเป็ดน้ำหรือสัตว์ปีกเป็นวัตถุดิบหลัก หากแต่ทางร้านเลือกนำมาจับคู่กับเนื้อย่าง และกล้วยไข่ดิบ แกงกับน้ำพริกแกงแดง และน้ำพริกแกงป่าใส่กะทิ หอมกลิ่นขมิ้นอบอวลไปกับกลิ่นควันไฟจากขั้นตอนการย่างเนื้อ รสชาติเผ็ดๆ มันๆ รับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ แล้วเข้ากันที่สุด

ปิดท้ายด้วยขนมหม้อแกงฟักทองย่างและไอศกรีมหอมเจียว ขนมหม้อแกงเนื้อเนียนนุ่มสูตรลูกผสม เพราะผ่านการอบสโตล์ขนมปังฝรั่งเศส โรยหน้าด้วยเมล็ดกระบกพิชพรรณท้องถิ่นประจำภาคตะวันออกและภาคอีสาน เคลือบคาราเมลหวานกรุบ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมหอมเจียว ซึ่งก็ได้แรงดลใจมาจากหอมเจียวที่โรยอยู่บนหน้าขนมหม้อแกงตามสูตรดั้งเดิมนั่นเอง



BURAPA EASTERN THAI CUISINE & BAR BY SRI TRAT

- 🕒 วันพุธ - พฤหัสบดี 16.30 - 23.00 น. วันศุกร์ 16.00 - 24.00 น.
วันเสาร์ - อาทิตย์ 11.00 - 15.00 น. และ 16.30 - 23.00 น.
- 📍 ซอยสุขุมวิท 11 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 012 1423
- 🌐 burapa.net
- 📘 BurapaEasternThai
- 📷 Burapa_Eastern_Thai



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี ไอศกรีมกระป๋องทุเรียนเชื่อม 1 ที่ มูลค่า 300 บาท
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



CARNE



Carne ออกเสียงว่า การ์เน เป็นคำภาษาสเปน แปลว่าเนื้อ จึงไม่แปลกที่เมื่อก้าวผ่านหลังกำแพงอิฐแดงเข้าไปสู่ตัวร้านแล้ว คุณจะได้พบกับงานปั้นรูปวัวกระทิงขนาดมหึมา ยืนเด่นรอต้อนรับอยู่บริเวณด้านหน้า เรียกว่าเป็นนัยที่สื่อถึงทั้งความเป็นชนชาติสเปน พ่วงไปกับความเป็นร้านอาหารที่เน้นความอร่อยจากเมนูสารพัดเนื้ออีกด้วย

อย่างไรก็ตาม นิยามของ Carne ที่แท้จริงแล้ว คือความตั้งใจที่จะนำเสนอความรื่นรมย์บนโต๊ะอาหาร อันเกิดจากสัมผัสของเนื้อหลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นเนื้อวัว เนื้อไก่ เนื้อหมู และเนื้อปลา โดยผ่านกรรมวิธีการย่าง อบ และรมควัน ซึ่งถือเป็นความเชี่ยวชาญเฉพาะทางของร้าน ภายใต้ตำราอาหารที่หยิบยืมมาจากประเทศแถบละตินและอเมริกาใต้ ซึ่งค่อนข้างมีเสน่ห์โดดเด่นในเรื่องของเครื่องเทศ และรสชาติจัดจ้านใกล้เคียงกับอาหารไทย

ไม่ใช่เพียงแค่รสชาติอาหารเท่านั้น หากทว่าบรรยากาศภายในร้านยังพาเหล่านักชิมให้รู้สึกเหมือนได้บินลัดฟ้าไปยัง

ชิลอูอยู่ในแถบประเทศละติน เพราะการออกแบบตกแต่งผสมกลมกลืนไปทั้งความดิบและความหรูหราของสีน้ำตาลเข้มจากเฟอร์นิเจอร์ไม้และโซฟาหนัง ผ่นงปูนเปลือยเผยผิวอิฐแดง มีชั้นเปิดเปลือยที่ประดับประดาไปด้วยท่อนพิน ตลอดจนกระทั่งครัวเปิดที่ส่งกลิ่นควันหอมกรุ่นจากเทคนิคการย่างและรมควัน ยิ่งปลุกประสาทสัมผัสให้รู้สึกหิวขึ้นมาทันที

นอกจากเสิร์ฟอาหารละตินที่ว่าไม่ซ้ำใครแล้ว อีกหนึ่งเอกลักษณ์ของที่นี่ก็คือการให้ความสำคัญกับวัตถุดิบคุณภาพในท้องถิ่นเมืองไทย โดยคัดสรรนำมาปรุงรสผสมผสานลงในเมนูที่แม้จะมีต้นกำเนิดมาจากแถบอเมริกาใต้ หากทว่าที่สุดในหลายๆ จานก็จะได้รับรสชาติที่แปลกใหม่ออกไป แถมการันตีว่าถูกปากได้ใจคนไทยแน่นอน

เพื่อเป็นการเปิดรับรสชาติมหัศจรรย์แปลกใหม่ ขอแนะนำให้สั่ง Fish Ceviche เป็นจานแรก นี่คือการพินเมือง ยอดนิยมของคนละติน ปลาย่างสดปรุงรสไต้ล้เซวิชด้วยซอสแบบเปรู แล้วราดด้วยซัลซามพูกับหอมแดง



รสออกเปรี้ยวผสมเผ็ดจางๆ ให้ความรู้สึกสดชื่นสมกับเป็นเมนูเรียกน้ำย่อย สมทบด้วยความกรอบเคี้ยวกรุบของมันม่วงที่นำไปทอดจนกรอบกำลังดี

ขยับจากเมนูเนื้อปลาสู่เนื้อไก่ Grilled Benja Chicken ไก่เบญจาท้มกับสมุนไพร มันเป็นรูปดอกกุหลาบ นำไปชุว้แล้วตามด้วยย่างให้หนังด้านนอกแห้งเกรียม มีกลิ่นสมุนไพรของควีนเล็กน้อย รับประทานคู่กับซอสพริกเหลือง (Yellow Chilli Sauce) ซึ่งให้รสหวานของหัวหอม กับเผ็ดปลายนิดๆ เสิร์ฟมาพร้อมยอดผักแก้วของไทยและควินัว ช่วยเพิ่มความหนึบหนับขณะเคี้ยว ความอร่อยพิเศษของจานนี้อยู่ที่เนื้อไก่เบญจา เพราะเป็นไก่ออร์แกนิก เลี้ยงด้วยข้าวไรซ์เบอร์รี่ในฟาร์มเปิดแบบอิสระ

อีกจานหนึ่งที่เรียกความประหลาดใจได้ถึงที่สุดคือ Riso หน้าตาเหมือนรียอตโต แต่ความจริงแล้วมันคือพาสต้าเมลิต้าวหุงพร้อมมิโซะมันปู แล้วคลุกเคล้ากับเนื้อมันปู แถมยังผัดสเป็คแฮม (Speck Ham) ผสมลงไปอีก ก่อนเสิร์ฟก็โรยหน้าด้วยทรัฟเฟิลฝานอีกชั้นหนึ่ง ควรคลุกก่อนตักเข้าปากแล้วค่อยๆ ชิมซาบกับรสเค็มมันที่มันกันอนอยู่ในกระทะเพิ่งแก้ม

เบรกด้วยจานเพื่อสุขภาพอย่าง Roasted Beetroot กันบ้าง บีทรูทอบสมุนไพรในเตาถ่านส่งกลิ่นหอมกรุ่นพร้อมด้วยผักวอเตอร์เครสไร้สารเคมีเพราะปลูกเอง ควินัวขาวและดำ ถั่วพีแคนเคลือบ และ Chilli Green Goddess Dressing สีเขียวสวยสด เป็นจานที่ให้เนื้อสัมผัสผสมหัตถ์จรรยหลากหลายขณะเคี้ยว

และแน่นอนว่าต้องจบมื้ออร่อยด้วยเมนูเนื้อ Picanha เนื้อวัวกีวาร์รสชาติเข้มข้นนุ่มลิ้นละลายในปาก รับประทานคู่กับซอสพื้นฐานของทางอเมริกาได้อย่าง Salsa Molcajete ผัดจัดจ้านช่วยตัดเลี่ยน คาดว่าน่าจะถูกปากคนไทยเป็นพิเศษ เพราะมีรสชาติคล้ายๆ น้ำจิ้มแจ่วของทางภาคอีสาน

เคล็ดลึกลับเล็กๆ น้อยๆ เพื่อยกระดับความอร่อยของคุณสองแนะนำว่าต้องตักทุกส่วนประกอบให้ครบเครื่องในหนึ่งคำ เพราะจะได้ลิ้มลองทั้งรสชาติและเนื้อสัมผัสอร่อยจบสมบูรณ์แบบ...เซฟแอบกระซิบมาว่าอย่างนั้น



CARNE

🕒 ทุกวัน 11.00 - 22.30 น.
📍 ซอยสุขุมวิท 23 กรุงเทพฯ
☎ 066 069 2288
📱 Carne BKK
📷 Carne_bkk



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี Fish Ceviche 1 ที่มูลค่า 350 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



CHEF POM CHINESE CUISINE BY TODD



ภายใต้คอนเซ็ปต์ ‘The Artisan of Chinese Cuisine’ (ศิลปศาสตร์อาหารจีน) ทุกเมนูของ Chef Pom Chinese Cuisine by Todd จึงถือเป็นการนำเอาศาสตร์และศิลป์จากกันครัวจีน มาสอดประสานเป็นอาหารจานสวยที่ชวนตื่นตาตื่นใจ ที่สำคัญยังเลอสร้อยล้ำเป็นที่รำลือสร้างสรรค์โดยเชฟปอม - ธนรักษ์ ชูโต ยอดเชฟอาหารจีนร่วมสมัยของเมืองไทย

จุดเริ่มต้นเกิดจากความรักและหลงใหลในอาหารของคุณต๊อด - ปิติ ภิรมย์ภักดี ที่ใครจะมาพบกับเชฟปอม หายสุดจึงลงเอยที่ร้านอาหารจีนซึ่งออกแบบตกแต่งในรูปแบบโอเรียนทัลร่วมสมัย (Contemporary Oriental) บรรยากาศของร้านให้ความรู้สึกคล้ายโรงเตี๊ยมยุคโบราณ ฟอร์นิเจอร์มีความหลากหลายในสไตล์จีนที่ไม่จำกัดรูปทรง มีทั้งโต๊ะกลม โต๊ะเหลี่ยม เก้าอี้ โซฟา ผสมผสานรวมได้อย่างกลมกลืน พร้อมกันนี้ยังเลือกใช้สีที่สร้างพลังการดึงดูดกันและกัน ระหว่างสีดำ สีทอง และสีแดง อาจแซมด้วยสีอื่นบ้าง

เพื่อให้เป็นลูกเล่น ผสานกับเส้นสายลวดลายอ่อนช้อยของภาพเขียนลายพู่กันจีน อันปรากฏบนกำแพงหรือผ้าเพดานตลอดจนของตกแต่งแบบจีนร่วมสมัยตามมุมต่างๆ ของร้าน

อาหารจีนก็เหมือนอาหารทั่วโลกที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยแบ่งแยกแตกต่างในหน้าตาและรสชาติไปตามภูมิภาคอันกว้างใหญ่ไพศาลของประเทศจีน ส่วนที่ Chef Pom Chinese Cuisine by Todd เน้นอาหารจีนต้นตำรับจากมณฑลกว่างตุง ซึ่งขึ้นชื่อว่ามีความโดดเด่นในเรื่องรสชาติแท้จริงของวัตถุดิบ ผสมผสานกับมณฑลเสฉวน ที่เปี่ยมเอกลักษณ์จากรสชาติจัดจ้านเผ็ดร้อนของเครื่องเทศ นำมารังสรรค์ผ่านวัตถุดิบคัดสรร สอดประสานกรรมวิธีและเทคนิคการปรุงในแบบฉบับเชฟปอม นอกจากนี้ยังนำอาหารชื่อดังประจำแต่ละมณฑล มานำเสนอผ่านวัตถุดิบสดใหม่ตามฤดูกาล เพิ่มความสุขและการรับประทานอาหารจีนได้อย่างรื่นรมย์และหลากหลาย

เมนูยอดฮิตรับประทานง่ายได้ทุกเพศทุกวัยต้องยกให้



ดื่มชา ทั้งของนั่งของทอดพร้อมบริการจัดเต็มความอร่อย ทั้งยังแตกต่างกว่าร้านไหนๆ เพราะมีเสิร์ฟพิเศษที่คัดค้นปรุงแต่ง มาให้ลองชิมจนจุใจ

ส่วนเมนูวันนี้จะพาไปอ้อมอร่อยในรูปแบบ A la carte เริ่มด้วยความสดชื่นกับ Summer Salad (ซัมเมอร์สลัด) ยกเปลือกส้มชั้นคิสด์ทั้งลูกมาใช้แทนภาชนะ โดยคว้านเนื้อส้ม ออกจนเกลี้ยง แล้วนำเนื้อส้มชั้นคิสด์ไปหั่นชิ้นพอคำ ใส่มะม่วงสุกรสสดชื่นเพิ่มเข้าไปอีก จากนั้นนำไปคลุกเคล้าน้ำสลัดสูตรพิเศษของร้าน ตกใส่ใบเปลือกส้ม ตกแต่งด้วย หอยเชลล์คลุกซาเขียวและอัลมอนต์ป่น มะเขือเทศดอง และ น้ำสลัดไข่ปลาแซลมอน ก่อนแซ่เกล็ดน้ำแข็งเสิร์ฟมาแบบ เย็นฉ่ำ รสชาติสดชื่นฉ่ำหวานทั้งหอยเชลล์และเนื้อผลไม้สด

เมนูขึ้นชื่อลือชา หากเข้ามาแล้วไม่ได้รับประทาน ถือว่า มาไม่ถึง ต้องเป็น Double Boiled Fish Maw In Chinese Soup (กระเพาะปลาจักรพรรดิ) เสิร์ฟมา 2 ถ้วยในแบบ หม้อดินเตาร้อน ถ้วยแรกบรรจุกระเพาะปลาน้ำแดงตุ๋น ปรุงรสกลมกล่อม อีกถ้วยเป็นซุป์ที่ตุ๋นจากกระเพาะปลาเช่นกัน แต่ปราศจากการปรุงรสเพิ่มเติม จึงให้รสชาติของวัตถุดิบ ที่เข้มข้นกว่า รับประทานกับถั่วงอกผัดเบคอนที่มีความกลมกล่อม กรอบกรอบ ตามด้วยการชดน้ำซุ้กระเพาะปลาอื่นๆ ยิ่งอร่อย โฉ่คอ

เพลิดเพลินเจริญอาหารกันต่อกับเมนู Fresh Abalone with Morel Mushroom and Foie Gras (เป้าฮื้อสดเจียน เห็ดมอเรลกับตับห่าน) เป้าฮื้อสดนำไปตุ๋นจนนุ่ม แล้วเจียนกับ เห็ดมอเรล เสิร์ฟมาพร้อมกับซอสและมะเขือเทศดองสูตรพิเศษ รสหวานอมเปรี้ยว

อีกจานขาดไม่ได้ในเมนูอาหารจีน คือ Roasted Crispy Pork Belly (หมูกรอบ) หมูสามชั้นคัตเกรตพรีเมียม นำไป ผ่านกรรมวิธีลับเฉพาะของร้าน ทำให้หมูมีหนังที่บางกรอบ อย่างน่าอัศจรรย์ ในขณะที่เนื้อกลับนุ่มชุ่มฉ่ำไม่หยابกระด้าง ทอดด้วยเทคนิคพิเศษไม่อมน้ำมัน ส่งผลให้แม้ว่าจะวางทิ้งไว้ พักใหญ่ ชิ้นหมูกรอบก็ยังให้สัมผัสที่กรอบนอกนุ่มใน ไม่ต่างกับ ตอนยกมาเสิร์ฟใหม่ๆ

ที่นี่ให้บริการแบบไฟน์ไดนิ่ง (Fine Dining) มีทั้งเซตเมนู และอาลาคาร์ท (A la carte) หรืออยากได้รับบริการแบบ เชฟส์เทเบิล (Chef's Table) ก็สามารถโทรฯ สอบถาม ได้ล่วงหน้าเช่นกัน



CHEF POM CHINESE CUISINE BY TODD

- 🕒 วันจันทร์ - ศุกร์ 11.00 - 20.00 น.
วันเสาร์ - อาทิตย์ 11.00 - 21.00 น.
- 📍 ถนนพระราม 3 กรุงเทพฯ
- 📞 091 407 5687
- 🌐 chefpom.com
- 📱 Chefpomcuisinebytodd
- 📺 Chefpomcuisinebytodd



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร เมื่อรับประทาน
เมนู A la carte ควบ 1,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลับ
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



CHEF'S TABLE BY CHEF ART



ความรักและความหลงใหลในการทำอาหารของเชฟอาร์ต - ศุภมงคล ศุภพิพัฒน์ หัวหน้าเชฟและผู้ก่อตั้ง Chef's Table by Chef Art คือสิ่งที่ทำให้ร้านอาหารแห่งนี้เป็น Hidden Gem ของผู้ที่รักการตามหาประสบการณ์ที่แสนพิเศษในการรับประทานอาหารอย่างแท้จริง

หากคุณมาเยือนร้านอาหารแห่งนี้เป็นครั้งแรก ขอแนะนำว่าอย่าเพิ่งมุ่งหน้าหาทางตาม GPS นำทางมาถึงจุดหมายหน้าบ้านหลังหนึ่งในซอยเอกมัย 10 แล้ว ทว่ากลับไม่พบแม้กระทั่งป้ายชื่อร้านใดๆ ขอให้คุณโปรดรออยู่ที่ด้านหน้าประตูบานใหญ่ เพียงครู่เดียวเท่านั้นประตูบานตรงหน้าจะเลื่อนเปิดอย่างช้าๆ เผยให้เห็นลานจอดรถและตัวอาคารที่ปรากฏตราสัญลักษณ์คำว่า 'Art' และมีกราฟิกรูป 'กล้วย' ประดับอยู่ด้านบน

เมื่อผลักประตูเข้าไปภายใน จะพบครัวเปิดสไตล์โมเดิร์น ซึ่งเผยให้เห็นการทำงานของทีมเชฟเป็นครั้งแรก เดินเท้าผ่านทางเชื่อมเล็กๆ เข้าไปเป็นไอซ์แลนด์บาร์หินอ่อนขนาดใหญ่

มีโต๊ะนั่งยาวขนานอยู่ตรงหน้าเป็นที่ที่เชฟอาร์ตจะได้พบปะกับลูกค้า ส่วนรูปกล้วยบนตราสัญลักษณ์ของร้านที่เป็นคำว่า Art นั้น เชฟอาร์ตเฉลยว่ามาจากชื่อเล่นของภรรยาตนเอง นอกจากนั้นยังมีห้องรับประทานอาหารที่ตกแต่งอย่างหรูหราด้วยแซนเดอเลียร์ โต๊ะกลมประดับด้วยของตกแต่งที่จะเปลี่ยนไปเรื่อยๆ ตามเทศกาล ถึงอย่างนั้นก็มีความอบอุ่นและเป็นกันเอง ด้วยภาพเขียนสีน้ำมันขนาดใหญ่เป็นรูปล้อเลียนเชฟอาร์ตที่สนุกกับการทำอาหารอยู่กับสุนัขของเขา โดยศิลปินผู้วาดภาพนี้คือ ลำพู กันแสนะ ศิลปินหญิงชื่อดังจากอัมพวา

ในปี 2022 นี้ ร้าน Chef's Table by Chef Art ใกล้จะก้าวเข้าสู่ปีที่ 10 แล้ว สิ่งที่หลายคนอาจนึกไม่ถึงคือ ที่นี่เป็นร้านอาหารร้านแรกที่ใช้คอนเซ็ปต์ Chef's Table ในประเทศไทย โดยวัฒนธรรมนี้เกิดจากการที่เชฟเชิญแขกคนพิเศษมารับประทานอาหารที่บ้านหรือครัวที่พวกเขาทำงาน จากนั้นจึงพัฒนามาจนกลายเป็นการรับประทานอาหารแนวใหม่ ที่หมายถึงการรับประทานอาหารที่ปรุงตามใจเชฟ ซึ่งได้รับความนิยมมาก



ในปัจจุบัน ทว่าผู้ริเริ่มในเมืองไทยอย่างเชฟอาร์ตกลับยังคงเอาใจใส่ต่อความต้องการของลูกค้าเป็นสำคัญ ในการเสิร์ฟแต่ละครั้งเขาต้องสอบถามลูกค้าก่อนว่าชอบและไม่ชอบ รับประทานวัตถุดิบชนิดใด ตลอดจนการมาเยือนแต่ละครั้งอาหารที่เสิร์ฟก็จะเปลี่ยนไปไม่ซ้ำ ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบแต่ละฤดูกาล

ครั้งนี้เรามีโอกาสได้ลิ้มลอง 4 เมนูจากเชฟอาร์ต โดยจานแรกคือ Butter Poached Lobster, Seafood Tortellini, Roasted Cherry Tomato, Squash & Spinach, Lobster Veloute เนื้อล็อบสเตอร์แคนาดาหอมกรุ่นกลืนเนย ท็อปปด้วย Royal Oscietra Caviar ไข่ปลาคาเวียร์สุดพรีเมียม ก่อนรับประทานเชฟจะราดซอสเวลูเต้ที่ต้มจากผักกับเปลือกและหัวของล็อบสเตอร์ ช่วยเพิ่มความเข้มข้นสร้างมิติให้กับเมนูซีฟู้ดจานนี้ได้ยอดเยี่ยม ถัดมาคือ Hokkaido Scallop and Uni, Parmesan Risotto ริซอตโตที่ทำพร้อมเม็ดข้าวสุกก่ำลึงดี ชุ่มฉ่ำด้วยซอสปรุงกับพาร์เมซานชีสหอมหวาน และเพลิดเพลินยิ่งขึ้นเมื่อได้รสกับเนื้อสัมผัสของสแกลล์อปฮอกไกโดตัวอวบอืด ที่คงคู่มากับรสชาติล้ำลึกของไข่อยเม่นสดจนได้กลิ่นอายของท้องทะเล

แม้เมนูซีฟู้ดจะเป็นสิ่งที่เชฟอาร์ตโปรดปราน แต่เมนูเนื้อของที่นี่ก็มีความพิเศษไม่แพ้กัน French Pigeon, Squash Puree, Pigeon Orange Red Wine Sauce เนื้อนกพิราบนำเข้าจากฝรั่งเศสในรสอร่อยล้ำดี มาจากการย่างด้วยวิธีคลาสสิกตามตำรับฝรั่งเศสแท้ๆ เนื้อนกแดงนุ่มใน ชุ่มฉ่ำด้วยรสชาติของตัวเอง ผสานกับซอสที่ทำมาจากส่วนกระดูกอบกับส้มและไวน์แดง ที่อาจทำให้หลายคนอดไม่ได้ที่จะกลับมารับประทานซ้ำแล้วซ้ำอีก

และจานสุดท้ายในครั้งนี่คือ Pure Blood Wagyu Beef, Creamy Mashed Potatoes, Sauteed Mushroom, Perigueux Sauce เนื้อที่มาจากวัวสายพันธุ์ญี่ปุ่นแท้ๆ ถูกเลี้ยงในฟาร์มอันกว้างใหญ่ ท่ามกลางอากาศบริสุทธิ์ในประเทศออสเตรเลีย แม้จะเป็นสายพันธุ์ญี่ปุ่นแต่ก็มีมันแทรกไม่มาก เนื้อจึงนุ่มและแน่นเมื่อย่างจนสุกก่ำลึงดี ซึ่งเชฟอาร์ตให้ความเห็นว่า หากเนื้อมันมากก็อาจจะทำให้สมดุลของรสชาติที่รับประทานมาตลอดทั้งมื้อเสียไป เขาจึงเลือกเนื้อวัวชนิดนี้มาปรุงเป็นอาหารจานหลัก เพื่อมอบความทรงจำเลอรสอันสมบูรณ์แบบ



CHEF'S TABLE BY CHEF ART

- 🕒 ทุกวัน 11.00 - 23.00 น. (สำรองที่นั่งล่วงหน้าเท่านั้น)
- 📍 ซอยเอกมัย 10 กรุงเทพมหานคร
- 📞 099 350 7414
- 🌐 Cheftablebychefart
- 📷 cheftablebychefart



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี Special Dessert 1 ที่ มูลค่า 500 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 8,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



CUISINE DE GARDEN



ร้านอาหารสไตล์ Casual Fine Dining เสิร์ฟอาหารเป็นคอร์ส 10 เมนู เริ่มตั้งแต่เมนูเรียกน้ำย่อยไปจนถึงจานที่ของหวาน ภายใต้การเนรมิตสวนในจินตนาการที่ตกแต่งอย่างหรูหรา ให้เราได้นั่งรับประทานอาหารท่ามกลางหมู่ดวงไฟกะพริบระยิบระยับที่ระยิบระยับอยู่ตามต้นไม้ใหญ่โดยรอบ สัมกับชื่อร้าน Cuisine de Garden

ที่นี่เอาใจใส่ลงลึกไปถึงเรื่องของการรักษาสภาพแวดล้อมอย่างยั่งยืน เพราะทุกเมนูที่รังสรรค์เกิดขึ้นด้วยแรงบันดาลใจจากธรรมชาติ ยึดมั่นในคอนเซ็ปต์ Zero Waste โดยเน้นใช้ทุกส่วนของวัตถุดิบอย่างคุ้มค่าที่สุดจากภูมิภาคต่างๆ ทั่วประเทศไทยให้เกิดประโยชน์ถึงขีดสุด ด้วยกรรมวิธีการปรุงแต่งทั้งในแบบยุโรป ญี่ปุ่น และไทยผสมผสานกันไป เรียกได้ว่าเป็นอาหารสไตล์ฟิวชั่นอินโนเวทิฟ ที่นอกจากอร่อยรสในปากแล้ว ยังชวนให้รู้สึกอินในคุณค่าและความหมายที่แฝงอยู่ในทุกๆ จาน

ความตื่นตัวในการมารับประทานอาหารที่นี้ก็คือแต่ละเมนู ซึ่งสร้างสรรค์จากวัตถุดิบที่ได้ตามฤดูกาลนั้น จะได้รับการ

เปลี่ยนโฉมหน้าไปในทุกๆ 4 เดือน อย่างในช่วงฤดูกาลนี้ เชฟมีไอเดียสนุกแสนเก๋ มอบความตื่นตาตื่นใจกว่าเคย ด้วยการนำเสนอหน้าตาของอาหารให้ดู ‘ของหวานเป็นของคาว ส่วนของคาวเป็นของหวาน’ เสมือนเป็นภาพลวงตาแห่งความอร่อยล้ำ

สวยด้วยอร่อยด้วยจานแรก คือ Duck Cake (เค้กเป็ด) เนื้อเป็ดรมควันด้วยสมุนไพรไทยอย่างมะแขว่น ที่มีกลิ่นเฉพาะตัวและรสเผ็ดร้อนคล้ายพริก นำไปสอดไส้ขนมปังโฮมเมดบรียอช (Brioche) อย่างเนยหอมๆ แล้วปาดโรบๆ ด้วยครีมชีส วางเนื้อเป็ดรมควันประกบอีกชั้น เสิร์ฟพร้อมผลไม้ตามฤดูกาล ซึ่งครั้งนี้เป็นสตอว์เบอร์รีกับบลูเบอร์รี ก่อนราดด้วยซอสสมัลเบอร์รี่ฉ่ำๆ เคล็ดลับความอร่อยของที่นี่คือ เวลารับประทานให้ตักทุกอย่างพร้อมกัน เพื่อสัมผัสความสุนทรีย์ทั้งรสทั้งกลิ่น ที่จริงคลุกเคล้ากันอยู่ในปาก

ตามมาด้วยเมนูที่ออกแบบมาให้รับประทานแบบเมี่ยงคำ Oyster (หอยเชียว) จัดเสิร์ฟมาในถ้วยดินเผา ส่วนบนฝาใส่



ยากำณคุณ ในถ้วยเป็นหอยนางรมจากจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่นำไปทอดเป็นแท่งปูระ โรยด้วยผงหม่าล่าสีแดงสวยจัด ก่อนรับประทานให้เหย้ากำคุณลงในถ้วยหอยนางรม แล้วเหย้าให้เข้ากัน ห่อรับประทานกับใบชะพลู โดยจะเติมพริกขี้หนูเพิ่มรสเผ็ดอีกสักนิด หรือส่งเข้าปากเลย ก็ได้รสชาติกรุบนิ่มหวานเนื้อหอยหนอยๆ ผสานกับความเผ็ดซ่า เคล้ากลิ่นของใบชะพลู

ส่วนเมนู Pork Knuckle หีบยืมแรงบันดาลใจมาจากแกงกระด้างของทางภาคเหนือ ทว่ารังสรรค์มาใหม่ในรูปแบบไอศกรีมชาเขียว โดยใช้เนื้อหมูผสมเจลาตินผ่านกรรมวิธีลบล้างกลิ่นเขียวหายๆ ที่ทำจากผักชี แล้วตกแต่งด้วยมะเขือเทศตากแห้งโฮมเมด โรยด้วยน้ำจิ้มซีฟู้ดที่มาในรูปแบบเกล็ดหิมะ เพื่อตัดความเลี่ยน ต้องรับประทานทั้งชิ้นพร้อมกันเพื่อจะได้รสชาติที่ครบองค์ประกอบของแกงกระด้าง

เมนูชิกเกนเจอร์ซีส The Nest คือคุณค่าที่คู่ควรแก่การลองลิ้ม ส่วนประกอบที่พิเศษที่สุดของจานนี้คือน้ำสต็อกไก่ ซึ่งใช้เวลาทำนานกว่า 12 ชั่วโมง โดยเริ่มต้มน้ำจาก 10 ลิตร ให้เหลือเพียงลิตรเดียว จึงได้ความเข้มข้นถึงรสถึงใจ จากนั้นนำไปผัดกับไก่ฉีก เห็ดชิตาเกะ เห็ดพอร์ชินี และทรัฟเฟิลอออยล์ราดรองไว้ที่ฐานจาน ขยี้ขึ้นไพอีกชั้นเป็นหมี่กรอบ ทำจากข้าวสอยทอดสีเหลืองทองตกแต่งด้วยไข่ออนเซ็นทั้งเปลือก โดยนำไข่ไก่ไปสุริที่อุณหภูมิ 63.5 องศา เป็นเวลา 45 นาที ก่อนรับประทานให้ตอกไข่ลงในหมี่กรอบ แล้วคลุกเคล้าทุกส่วนผสมให้เข้ากัน จะช่วยเพิ่มมิติล้ำรสกลมกล่อม

ท้ายสุดเป็นของหวานที่ชื่อไม่หวานเอาเสียเลย ด้วยการคิดค้นและเทคนิคการรังสรรค์อย่างซับซ้อน กระทั่งได้มาเป็นเมนู ข้าวคลุกน้ำปลา ซึ่งความจริงแล้วก็คือไอศกรีมข้าวญี่ปุ่น เนื้อไอศกรีมทำจากข้าวญี่ปุ่นสายพันธุ์อามาซากะ (Amazake) ที่ปลูกในประเทศไทย แล้วโรยด้วยข้าวพองสามกษัตริย์ อันได้แก่ ข้าวหอมมะลิ ข้าวหอมมะลินิลแดง และข้าวสินเหล็ก ก่อนโรยข้างขึ้นอบอีกเล็กน้อยปิดชั้นตอนเสิร์ฟกับโบนแมร์โรว (Bone Marrow) ที่ข้างในเป็นพุดดิ้งข้าวใช้ข้าวเหนียวเปียกนำไปเคี่ยวกับน้ำกะทิสดให้ออกรสหวานมัน ฉาบด้านบนด้วยเนยที่ทำจากถั่วเน่าญี่ปุ่นรสชาติมันๆ นัวๆ และมีซอสน้ำปลา ทำจากน้ำปลาทางภาคใต้ นำไปเคี่ยวให้ข้นหอม จะได้รับรสอหวานคล้ายไซร์รับประทานกับไอศกรีมหยอดซอสน้ำปลาก็เพิ่มรสชาติได้ดี



CUISINE DE GARDEN

- 🕒 วันจันทร์ - เสาร์ 18.00 - 22.30 น.
- 📍 ซอยเอกมัย 2 กรุงเทพฯ
- ☎ 061 626 2816
- 🌐 cuisinedegarden.com
- 📷 Cuisine de Garden
- 📸 Cuisine de Garden



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

สุพรรณ Cranberry Walnut Bread 1 ที่
มูลค่า 250 บาท++ / เชลล์สลิป (กรุณาแจ้งพนักงานล่วงหน้า
เนื่องจากใช้เวลาเตรียมขนมปัง 30 นาที)
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



ENOTECA BANGKOK



คำว่า Enoteca ในภาษาอิตาลีมีความหมายว่า ห้องสมุดไวน์ (Wine Library) ซึ่งสื่อออกมาอย่างตรงไปตรงมาว่าสถานที่แห่งนี้คือสวรรค์ของนักดื่มไวน์โดยแท้ แต่นอกจากจะได้ดื่มต่อกับไวน์หลากหลายชนิดแล้ว ที่นี่ยังมีชื่อเสียงในเรื่องของอาหารสไตล์ Creative Modern ที่มาพร้อมคอนเซ็ปต์ Tradition with Innovation อีกด้วย

ก่อตั้งขึ้นในปี 2004 โดย Nicola Bonazza และพ่อของเขา Giancarlo Bonazza ที่เป็นนักพัฒนาอสังหาริมทรัพย์ ภายใต้บรรยากาศของอาคารชั้นเดียวที่ตกแต่งในสไตล์บ้านอันแสนอบอุ่นในยุโรป มีเฟอร์นิเจอร์ไม้และผนังอิฐที่ให้ความรู้สึกเหมือนห้องในโรงเก็บไวน์ แบ่งออกเป็นโซนนั่งด้านในและด้านนอกร้าน กับห้องโถงส่วนตัวที่สามารถจัดปาร์ตี้เล็กๆ ได้ ที่นี่เป็นสถานที่รวบรวมไวน์จากประเทศอิตาลี 100% กว่า 400 ฉลาก ซึ่งมีตั้งแต่ไวน์รสเยี่ยมที่ได้รับความนิยม ไปจนถึงไวน์ที่หาได้ยากยิ่งจากเหนือจรดใต้ของประเทศ อาทิ Barolo Collection และไวน์สไตล์วินเทจต่างๆ โดยแรกสุดนั้น

ตั้งใจจะให้ที่นี่เป็นสถานที่ของนักดื่มที่มีอาหารง่ายๆ เป็นกับแกล้ม ทว่าวันเวลาผ่านไป ที่นี่ก็ได้พัฒนาให้กลายเป็นร้านอาหารระดับไฟน์ไดนิ่งที่มีอาหารจานพิเศษให้บริการแก่แขกผู้มาเยือนในที่สุด

ทางร้านยังได้รับรางวัลทรงเกียรติการันตีความยอดเยี่ยมมากมาย ไม่ว่าจะเป็นรางวัลล่าสุดอย่าง Gambero Rosso 3 Bottles ในการประกาศรางวัล Top Italian Restaurants Special Awards 2022 ที่จัดขึ้นโดย Gambero Rosso International ซึ่งมอบให้กับร้านอาหารอิตาลีที่มี Wine List ที่ยอดเยี่ยมที่สุดในโลก และยังได้รับการรับรองจากสถานทูตอิตาลี ในฐานะร้านอาหารที่นำเสนอความเป็นอิตาลีแท้ๆ ออกสู่สายตาของคนทั่วไป นอกจากนี้ Enoteca Bangkok ยังอยู่ในลิสต์ร้านอาหารแนะนำจาก Michelin Guide's Point of View และยังติดอยู่ในรายชื่อหนึ่งในร้านอาหารอิตาลีที่ดีที่สุดของกรุงเทพมหานคร

หัวหน้าเชฟคนปัจจุบันคือ Chef Stefano Borra



เชฟชาวอิตาลีที่มีบ้านเกิดในเมืองตูริน (Turin) ผู้นี้ คือผู้ที่ทำตามความฝันของตัวเองด้วยการลาออกจากการเป็นนักศึกษากฎหมายเพื่อไปศึกษาต่อที่สถาบันสอนทำอาหาร Ecole des Arts Culinaires et de l'Hotellerie ในเมืองลียง ประเทศฝรั่งเศส หลังเก็บเกี่ยวประสบการณ์มากมาย เขาก็เดินทางกลับมาที่ตูรินอีกครั้งและทำงานกับโรงแรม Le Meridian และห้องอาหาร La Pista ในฐานะ Chef de Cuisine จนกระทั่งปี 2007 เชฟสเตฟาโนเปิดร้านอาหารของตัวเองจนได้รับรางวัล Michelin Star แต่ด้วยความที่เขาเป็นคนที่ไม่ยอมหยุดนิ่งอยู่ ณ จุดเดิม เขาจึงเดินทางมาประเทศไทยและร่วมงานกับ Enoteca Bangkok ในปี 2016 นั่นเอง

ครั้งนี้เชฟสเตฟาโนได้แนะนำเมนูอาหารทั้งที่มาจากคอร์สเมนูและอาลาคาร์ตเมนู โดยแอบกระซิบว่ารายการที่ไม่ควรพลาดจริงๆ ของที่นี่คือ Enoteca Seven Sins Menu เมนู 7 คอร์สที่ประกอบไปด้วยอาหารคาวหวานที่รังสรรค์จากวัตถุดิบสุดพรีเมียม พร้อมรูปโฉมที่เปรียบได้ดั่งศิลปะชั้นสูงบนจานอาหาร ทุกจานล้วนก่อให้เกิดกิเลสตามชื่อเมนูที่จะทำให้เราต้องอยากสั่งเพิ่ม แต่ก็ไม่สามารถทำได้เพราะเป็นเมนูพิเศษที่มีเฉพาะในคอร์สเท่านั้น ยกตัวอย่างเช่น Foie Gras Terrine หรือ Tagliolini Canadian Lobster โดยเรามีโอกาสได้ลิ้มลอง Sea Scallop, Smoked Fish Eggs, Foie Gras Foam หอยเชลล์หอมกรุ่นที่เสิร์ฟพร้อมไขปลาคาเวียร์แล้วที่อบด้วยโฟมที่ทำจากฟัวกราส์รสเข้มข้น เป็นจานพิเศษที่น่าเสนารสชาติแท้ๆ จากวัตถุดิบธรรมชาติออกมาได้อย่างงดงามและน่าจดจำ จานที่สองมาจากเมนูอาลาคาร์ต ซึ่งก็คือ Gourmet Sandwich ที่มีส่วนผสมเป็นเนื้อสตูบสเตอร์แคนาดาล้วนๆ ในขนมปังบริยอชพอดีคำ อ่อนบอวลไปด้วยกลิ่นหอมของทรัฟเฟิลดำ

เมื่อมาถึงร้านอาหารอิตาลีแห่งนี้แล้ว ก็ต้องมีเมนูพาสต้าพิเศษสักจาน Tortellini Norcina พาสต้าห่อกลิ่นชีสริคอตต้า ซึมซับหอมมันด้วยไส้กรอกชีสเฟโรโรน ท็อปด้วยแผ่นกรอบโคเดซิโน เป็นเมนูที่เชิดชูความคลาสสิกของอาหารอิตาลีโดยแท้ นอกจากเมนูที่กล่าวมาแล้ว ที่นี่ยังมีรายการอาหารอิตาลีคลาสสิกที่เราไม่ยากให้คุ้นพลาดอย่าง Black Ink Cappuccino และ Pigeon Liver Pate ที่เป็นเมนูประจำร้านมายาวนาน



ENOTECA BANGKOK

- 🕒 ทุกวัน 18.00 - 24.00 น.
- 📍 ซอยสุขุมวิท 27 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 258 4386
- 🌐 enotecabangkok.com
- 📘 EnotecaBangkok
- 📷 enoteca_bangkok



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี Panna Cotta 1 ที่ มูลค่า 350 บาท++ หรือ
รับฟรี Corkage Charge มูลค่า 500 บาท
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



IL BOLOGNESE



ประกาศตัวโดดเด่นอยู่ในซอยนราธิวาสราชนครินทร์ 7 ภายใต้บ้านหลังสีแดงเจ็ดจั่วหลังนี้คือตัวจริงยีนหนึ่งเรื่องอาหารอิตาลีในเมืองไทยมายาวนานร่วม 12 ปีแล้ว ก่อตั้งโดยสถาปนิกชาวอิตาลีผู้หลงใหลศาสตร์และศิลป์ของการทำอาหารพอๆ กับงานสถาปัตยกรรม เปิดบริการแรกเริ่มในปี 2010 ด้วยชื่อ Sambuca ก่อนเปลี่ยนมาเป็น Il Bolognese เมื่อปี 2012 กระทั่งปัจจุบัน

คำว่า ‘ทราตโตเรีย’ (Trattoria) ที่เป็นคำอิตาลีชื่อร้านนั้น หมายความว่าร้านอาหารง่ายๆ สบายๆ มีบรรยากาศเป็นกันเอง ซึ่งสามารถพบเห็นได้มากมายทั้งในเมืองใหญ่หรือแม้กระทั่งในหมู่บ้านเล็กๆ ก็ตามในประเทศอิตาลี เป็นร้านอาหารที่เน้นเมนูเรียบง่ายที่นิยมรับประทานกันทั่วไป เหมาะกับเป็นสถานที่นัดพบปะสังสรรค์ของคนอิตาลีในทุกเพศทุกวัย แต่ความแตกต่างที่ร้าน Il Bolognese พิเศษกว่าก็คือ ที่นี่มีเตาหินขนาดใหญ่อยู่หน้าร้านสำหรับไว้อบพิซซ่าพร้อมเสิร์ฟ ในขณะที่ร้านแนวทราตโตเรียในอิตาลีนั้นไม่มี

เมนูพิซซ่าไว้คอยบริการ

ดังที่เกริ่นนำไปแล้วว่า ที่นี้ก่อตั้งโดยสถาปนิกชาวอิตาลีคนหนึ่ง หน้าร้านจึงตกแต่งด้วยม้านั่งขนาดมหึมาสีแดงสด สะดุดตา โดยเป็นชิ้นงานเลียนแบบมาจากงานศิลปะจัดวางที่ชื่อ ‘Big Bench Project by Chris Bangle’ ซึ่งเป็นแลนด์มาร์กในแคว้นปีเยมอนเต ทางตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศอิตาลี เพราะเจ้าของร้านได้มีโอกาสเดินทางไปชมงานศิลปะชิ้นนี้ และเกิดความชื่นชอบประทับใจ กระทั่งเกิดแรงบันดาลใจให้จำลองแบบมาไว้ที่หน้าร้านเรียกห้องทุกสายตาอย่างที่เราเห็น

เมื่อก้าวเข้าไปในบริเวณร้าน จะพบกับรายละเอียดปลีกย่อยเล็กๆ น้อยๆ ที่ช่วยแต่งเติมเพิ่มเสน่ห์แบบบ้านชาวอิตาลีกันแท้ๆ ไม่ว่าจะเป็นข้าวของเครื่องใช้ตกแต่งต่างๆ ตลอดจนแจกันไม้โรส่าโบราณที่แขวนอยู่ข้างเตาอบพิซซ่า พื้นที่บริเวณกลางร้านจะคึกคักเป็นพิเศษเพราะเป็นครัวเปิดกว้าง เผยให้เห็นทุกขั้นตอนการประกอบอาหารของเชฟ ส่วนถัดเข้าไป



ด้านในริมกระจกรับวิวสวนเขียวจะค่อนข้างเป็นส่วนตัว
เหมาะกับคนที่คงกันมาเป็นคู่มากกว่า

ด้วยความที่ชื่อร้าน Bolognese นั้นหมายถึง
ซอสโบโลเนส ซึ่งเป็นซอสขึ้นชื่อของเมืองโบโลญญา (Bologna)
เมืองสำคัญขึ้นชื่อเรื่องอาหาร ซึ่งอยู่ในแคว้นเอมิเลีย-โรมัญญา
(Emilia-Romagna) ทางตอนเหนือของอิตาลี อาหารของ
ที่ร้านจึงเน้นหนักไปที่ตำรับเมนูจากเมืองโบโลญญาแห่งนี้
ผสมผสานกับเมืองพาร์มา (Parma) ที่มาจากแคว้นเดียวกัน
และมีเมนูเด่นจากแต่ละภูมิภาคของอิตาลีมาเอาใจนักชิมด้วย
หัวใจสำคัญของความเลิศรสสไตล์อิตาเลียนขนานแท้อยู่ที่
เครื่องปรุงหลัก โดยประกอบไปด้วยน้ำมันมะกอกถึง 8 ชนิด
ด้วยกัน สำหรับคิดสรรให้เหมาะกับอาหารแต่ละจาน น้ำส้มสายชู
บัลซามิกสารพัดประเภทที่ใช้เวลาหมักแตกต่างกัน รวมไปถึง
เกลือ Sale Di Cervia สั่งตรงมาจากอิตาลีโดยเฉพาะ เพื่อช่วย
ชูรสชาติให้มีความละมุนและเค็มกำลังดี

ว่ากันถึงเมนูแต่ละจาน เริ่มที่ Parma & Straciatella
เป็นพิซซ่าที่เนื้อแป้งกรอบมากเป็นพิเศษ เพราะไม่มีส่วนผสม
จากซอสมะเขือเทศและมอสซาเรลลาชีสแบบพิซซ่าทั่วไป
ที่สำคัญ แป้งพิซซ่าของที่นี่จะมีให้เลือกสองแบบด้วยกัน
แบบแรกคือแป้งธรรมดาที่ใช้เวลาหมักเพียง 1 วัน กับ
แบบสองที่ใช้เวลาหมักแบ่งนานถึง 3 วัน แป้งจึงฟู นุ่ม และ
กรอบมากกว่า

จานถัดมาคือเมนูพิเศษที่ทำรับประทานได้เฉพาะที่นี่
เท่านั้น Ravioli all'Ossobuco พาสต้าราวิโอลีสอดไส้
เนื้อน่องวัวตุ๋นราดซอสชุ่มฉ่ำ อร่อยที่สาม Branzino del
Mediterraneo ปลากระพงขาวเมดิเตอร์เรเนียนตัวโตๆ นึ่งกับ
สารพัดผักทั้งบรอกโคลี มะเขือเทศ แครร์รอต และผักโขม
ถือเป็นเมนูที่อิ่มท้องได้พลังงานและดีต่อสุขภาพ

ปิดท้ายด้วย Lasagna Bolognese สูตรของที่นี่จะมี
ความแตกต่างจากลาซานญาทั่วไปที่เราคุ้นเคย เพราะจะ
อัดแน่นไปด้วยส่วนประกอบเป็นชั้นๆ มีทั้งพาสต้าผักโขม
อบชีส ซอสรากู (Ragù) ซอสเนื้อม้าล่าโบโลเนส
เกิดที่เมืองโบโลญญา เบชาเมลซอส (Béchamel) และ
เนยแข็งปาร์มีจาโน (Parmigiano) จึงให้มิติในการเคี้ยว
อันหลากหลาย แต่โดยรวมคือเนื้อสัมผัสที่อ่อนนุ่มและ
หอมกรุ่น



IL BOLOGNESE

- 🕒 ทุกวัน 11.30 - 14.30 น. และ 17.00 - 23.00 น.
- 📍 ถนนสาทรใต้ ซอย 7 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 286 8805
- 🌐 ilbolognesebangkok.com
- 📍 Trattoria Pizzeria Il Bolognese
- 📷 ilbolognesebangkok



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี Tris Di Dolci 1 ที่ มูลค่า 340 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 3,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



KAPPO KAZUNOBU



เมื่อก้าวผ่านประตูไม้สีดำบานใหญ่ที่ดูเข้มขรึม คุณจะได้พบกับบรรยากาศที่เต็มไปด้วยกลิ่นอายของความเป็นญี่ปุ่น เพดานและเฟอร์นิเจอร์ไม้โทนสีอ่อนตัดกับผนังและพื้นสีดำ ดูเรียบหรู แต่แฝงไปด้วยความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง พร้อมด้วยอาหารรสเลิศซึ่งเชฟโออิชิ คัสสึโนบุ เชฟชาวญี่ปุ่นผู้ฝากผลงานการสร้างสรรคอาหารญี่ปุ่นทั้งในไทยและต่างประเทศมายาวนานกว่า 26 ปี พร้อมปรุงและเสิร์ฟแบบจานต่อจาน บริเวณหน้าเคาน์เตอร์บาร์ที่รองรับได้ 8 ที่นั่ง และยังมีห้องแบบไพรเวทให้บริการด้วย

จากความตั้งใจที่จะให้เป็นร้านโอมากาเสะที่ลูกค้ารู้สึกผ่อนคลาย และสามารถใช้เวลากับครอบครัวได้อย่างเต็มที่ อาหารของที่นี่จึงเป็นโอมากาเสะสไตล์คัปโป ซึ่งมีการหมัก การปรุงที่หลากหลาย ทั้งทอด นึ่ง ต้ม ย่าง เพื่อให้ทุกคนรับประทานร่วมกันได้ โดยเลือกใช้วัตถุดิบระดับพรีเมียม ซึ่งเน้นเนื้อสัตว์ตามฤดูกาล นำเข้าโดยตรงจากแหล่งที่ดีที่สุดจากประเทศญี่ปุ่น รวมถึงส่วนผสมที่ช่วยชูรสอาหาร

อย่างวาซาบิสด นำเข้าจากเมืองชิซูโอกะ หรือแม้กระทั่งดอกไม้ที่ใช้ตกแต่งจาน ก็เป็นดอกไม้นำเข้าตามฤดูกาลของญี่ปุ่น เพื่อให้ลูกค้าได้สัมผัสถึงรสชาติที่ดีที่สุดเหมือนได้ไปนั่งรับประทานที่ญี่ปุ่นจริงๆ

คำว่าโอมากาเสะ ในภาษาญี่ปุ่นหมายถึง ตามใจเชฟ ฉะนั้นเมนูของที่นี่จึงไม่ตายตัว แต่จะเป็นการตามใจเชฟ โดยการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบในแต่ละวัน ว่าเหมาะสมจะนำไปทำเมนูใดแล้วได้อาหารรสเลิศที่สุด ซึ่งก็กลายเป็นความเซอร์ไพรส์ของลูกค้าที่จะได้สัมผัสกับเมนูใหม่ๆ ที่เชฟสร้างสรรค์ออกมาเพื่อจานที่ดีที่สุดในแต่ละวัน เป็นเอกลักษณ์อันน่าหลงใหลในการรับประทานอาหารนั่นเอง

สำหรับเมนูแนะนำที่เป็นชิเคนเจอร์ประจำฤดูกาล เมนูแรกเชฟโออิชิแนะนำ Taraba Donabe Gohan (ข้าวอบบุทาราบะ) ปรุงจากบุทาราบะจากจังหวัดฮอกไกโด ซึ่งมีสภาพอากาศหนาวจัด และมีชื่อเสียงเรื่องปูขนาดใหญ่ที่มีรสชาติหวานอร่อย นำมาหุงกับข้าว โดยใช้น้ำซุปที่ได้จาก



การเคียวปลาภูเขา สำหรับยำคอมบุและเห็ดรวม จนได้ข้าวอบรสชาตีกลมกล่อม

เมนูถัดมาเป็นเมนูร้อนที่เหมาะสมกับช่วงหน้าหนาวของญี่ปุ่น Ankimo Nabe (นาเบะปลาอังโกะ) ที่เชฟเลือกใช้ปลาอังโกะหรือมังก์ฟิช (Monkfish) ปลาที่มีตัวขนาดใหญ่ รสชาติเข้มข้น หอม มัน จนได้ฉายาฟัวกราส์แห่งท้องทะเล ส่วนเนื้อปลามีคอลลาเจนเยอะแต่แคลอรีต่ำ เสิร์ฟแบบหม้อร้อนในน้ำซุปโชยุใส ความพิเศษอีกอย่างหนึ่งของเมนูนี้คือสามารถรับประทานได้เฉพาะเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนมีนาคมเท่านั้น

ส่วนผู้ที่ชื่นชอบการรับประทานเนื้อ เมนู Chita Gyu Sando (แซนด์วิชเนื้อ) คือเมนูที่คุณจะได้ดื่มด่ำกับเนื้อจิระจากเมืองโอจิ ซึ่งเป็นที่ร่ำลือกันว่ามีรสชาติอร่อยทุกส่วน และมีปริมาณไขมันที่ค่อนข้างน้อย นำเข้ามาแบบไม่ผ่านการแช่แข็ง ซึ่งเชฟนำไปย่างจนหอม และนำมานึ่ง เสิร์ฟในไม้อ่อนิกิ พร้อมกับแป้งสาลิปรุงรสสูตรเฉพาะของเชฟโออิชิ

เมนูต่อมาคือ Kani Nyumen (เส้นนิวเมนเสิร์ฟร้อน) ที่เชฟทำเส้นนิวเมนที่มีไข่แดงเป็นส่วนผสม ทำให้มีความนุ่มหนึบ เสิร์ฟคู่กับน้ำซุปที่มีส่วนผสมของมันปูและเนื้อของปูทาราเบะ เคียวจนได้รสชาติเข้มข้น หวาน หอม

และไม่ควรพลาดกับสองเมนูยอดนิยมนี่มาตั้งแต่เปิดร้าน เพราะใครชิมต่างก็ติดใจ อย่าง Yaki Goma Tofu (เต้าหู้ย่างขาวย่าง) จุดเด่นอยู่ที่เต้าหู้ที่มีเนื้อสัมผัสนุ่มหนึบ ทำจากขาวและแบ่งคูสึ ราดด้วยโชยุปรุงรส ท็อปด้วยกระเจี๊ยบโกจิเบอร์รี่ วาซาบิสด และบาฟูนูนิจากฮอกไกโด และ Uni Inaniwa Udon ตัวเส้นอุด้งนำเข้ามาจากเมืองอาคิตะ เสิร์ฟในน้ำซุปร้อนรสพิเศษของทางร้าน ท็อปด้วยกระเจี๊ยบโกจิเบอร์รี่ วาซาบิสด และอุนิจากฮอกไกโด ซึ่งเมนูนี้จะเสิร์ฟแบบเย็น

ปิดท้ายด้วยของหวานขึ้นชื่อของที่ร้าน Rakkasei Pudding พุดดิ้งทำจากถั่วลิสงญี่ปุ่น ราดด้วยน้ำเชื่อม Kuromitsu รสชาติหวานกำลังดี เป็นการปิดท้ายมื้ออาหารที่สร้างช่วงเวลาสุดพิเศษให้กับทุกคนได้จริงๆ



KAPPO KAZUNOBU

- 🕒 วันพุธ - จันทร์ มี 3 รอบ 12.00 u., 17.30 u. และ 20.00 u.
- 📍 โครงการนิออนมาชิ ซอยสุขุมวิท 26 กรุงเทพฯ
- ☎ 097 872 4444
- 🌐 kappokazunobu.com
- 📘 kappo.kazunobu
- 📷 kappo.kazunobu



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี Yuzu Mocktail 1 ถ้วย / คอร์ส / ท่าน
มูลค่า 300 บาท (กรุณาแสดงบัตรฯ เพื่อรับสิทธิ์)
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565





ร้านอาหารไทยร่วมสมัยรูปแบบเชฟส์เทเบิลน้องใหม่ อันเป็นเสมือนอัญมณีเลอค่าหายาก ที่ซ่อนตัวอยู่ในซอยสุขุมวิท 38 แห่งนี้ มีชื่อสั้นๆ จำง่าย แต่ไพเราะเพราะพริ้งว่า ‘กวี’ (Kavee) โดยอุปมาอุปไมยว่าอาหารก็เปรียบดังการร้อยกวีสักบท ที่ต้องผ่านการรังสรรค์ด้วยคำและรูปประโยคอย่างสละสลวยสวยงาม รวมไปถึงจังหวะจะโคนหนักเบาที่ต้องคล้องจองเข้ากัน ซึ่งสิ่งเหล่านี้ก็เป็นหัวใจสำคัญที่ต้องประกอบอยู่ในอาหารแต่ละจานด้วย

นำทีมความอร่อยโดยเชฟเด๋ - วรรณ อุดมขไลทร เชฟหนุ่มไฟแรงผู้มีดีกรีด้านการทำอาหารและการจัดการมาจาก The Culinary Institute of America (CIA) อีกทั้งยังเคยมีประสบการณ์ในร้านอาหารชื่อดังระดับรางวัลมิชลิน 3 ดาว ในซานฟรานซิสโกอย่างร้าน Benu ร้านอาหารสไตล์โมเดิร์นอเมริกันกลิ่นอายเอเชีย หรือร้าน Red Medicine ร้านอาหารฝรั่งเศสในรัฐแคลิฟอร์เนียที่ผสมผสานรสชาติแบบเอเชียตะวันตกเฉียงใต้ ส่วนในเมืองไทยเขาก็เคยเป็น

หนึ่งในทีมเชฟยุคบุกเบิกของร้าน Le Du ร้านอาหารไทยไฟนไดนิ่งที่คว้ารางวัลมิชลิน 1 ดาวมาก่อนเช่นกัน จึงการันตีได้ถึงความเชี่ยวชาญในการสร้างสรรค์เมนูอาหารชั้นเลิศ อีกทั้งร้านอาหารข้างต้นเหล่านี้ยังมีอิทธิพลต่อแนวความคิดในเรื่องการปรุงอาหารของเขาด้วย

เชฟเด๋เล่าว่า แรงบันดาลใจในรสชาติอาหารของที่ร้านกวีส่วนมากเป็นการหยิบยืมเอาความทรงจำเก่าๆ ในรสชาติอาหารไทย รวมถึงเมนูโปรดเมื่อครั้งยังเยาว์ของเขามาเล่าใหม่ โดยถ่ายทอดผ่านการจับคู่ผสมผสานในมุมมองแปลกใหม่ เทคนิคหลากหลาย รวมถึงประสบการณ์ทั้งที่สั่งสมมาจากการทำงาน และการที่เป็นคนชอบกินโดยส่วนตัวด้วย แต่ละเมนูฝีมือเชฟเด๋จะมีหน้าตาอันงดงามทูลหรรษระดับอินเตอร์ ทว่าให้รสชาติคุ้นลิ้นตามแบบฉบับไทย รับประทานอยู่ภายใต้แวดล้อมบรรยากาศร้านที่ดูเป็นไฟนไดนิ่ง หากแต่ก็ยังมีความรู้สึกสบายๆ เป็นกันเอง

การออกแบบตกแต่งร้านเน้นไปที่ความเรียบง่ายและดูโก้



ด้วยการใช้โทนสีขาว ดำ และเทา กลางร้านแขวนโคมไฟเส้นขดคดโค้งลอยตัวโดดเด่น ด้านหลังโคมเป็นกรอบรูปม้าคู่ขนานคันทิม่า อีกด้านเป็นเคาน์เตอร์บาร์โอ้อ่าสำหรับไว้ให้เซฟได้โชว์ฝีมือการตกแต่งจานอาหารก่อนยกเสิร์ฟ

ได้เวลาชิมอาหารจานแรก ชื่อว่า กินเล่น แร็กสะตุตุตาในรูปแบบการนำเสนอ โดยจัดเซตอาหารเรียกน้ำย่อยคำเล็กๆ มาในช่อดอกบัวโลหะชุบทอง ที่ฐานดอกเบ้งบานอยู่บนถาดไม้ที่ทำมาจากบานฝ้ายบ้านเก่า เป็นงานหัตถศิลป์สั่งทำพิเศษ ฝีมือช่างชุมชนชาวอยุธยา คำแรกเป็นหอยนางรม Cuvée Prestige จากไอร์แลนด์ในซอสส้มจัดและน้ำมันต้นหอม คำต่อมาคือบรียอชโฮสต์ฟัวกราส์โรยหน้าเมอแรงก์ผงไข่ขาวกับกระเจียบแดงพร้อมซอสมะม่วงและแอปเปิล และปลาแอมเบอร์แฉีกหางเหลืองฉ่ำซอสเจลสมุนไพรรสไต้ปลานึ่งแบบจีนแต้จิ๋วจัดกว่า เป็นคำสุดท้าย

เมื่อน้ำย่อยเริ่มทำงานแล้ว เซฟจึงเสิร์ฟ Chicken Wing & Autumn Truffle เป็นเมนูที่สอง ปีกไก่ทอดยัดไส้ด้านในเป็นปาเต (Pâté) ไส้หมู เบคอน และตับไก่ ราดซอสชีอิ้วผสมทรัฟเฟิล ท็อปปิ้งด้วยวินเทอร์ทรัฟเฟิลของอิตาลี รสชาติมีความเป็นไทยสูง แต่รูปดูหรูหราอินเตอร์

จานหลักรสเด็ดที่ทางร้านภูมิใจนำเสนอ คือ 21 Days Aged Barbary Duck เป็ดออร์แกนิกจากจังหวัดระยอง นำมาดรายเอจนาน 3 สัปดาห์ จึงได้หนังที่กรอบปราศจากไขมัน ส่วนเนื้อนั้นก็นุ่มในไร้กลิ่น นำมารวมควันอ่อนๆ แล้วง่าย ราดซอสแบบจูส์ (Jus) ของฝรั่งเศส แต่หยอดกลิ่นอายไทยลงไปผสม ด้วยพริกแห้งพริกสด รากผักชี กระเทียม แล้วปรุงด้วยน้ำส้มกับซีอิ้วและน้ำตาลปีบ รับประทานกับเครื่องเคียงอย่างพิวเร (Purée) ลูกพรุนกับพลัม มันแกวทอง แก่นตะวันนึ่งที่อบปิ้งมันฝรั่งทอดและสับปะรดย่างโรยหน้าเครื่องเทศไทย เนื้อเป็ดรสเข้มข้นให้ความรู้สึกเหมือนรับประทานเป็ดพะโล้วร้อนชิ้นลูกครึ่งฝรั่งเศส

ปิดประสบการณ์ร่ายบทกวีผ่านจานอาหารด้วย Truffle Ice Cream นี่เป็นไอศกรีมที่ทำจากเนื้อทรัฟเฟิลจริง ๆ สัมผัสแรกจึงหอมกลิ่นทรัฟเฟิลนำ แล้วตามด้วยความหวานชุ่มฉ่ำสดชื่นจากพานาคอตตากะทิ และสตรูเซล (Streusel) ที่ทำจากกาแฟและคาเคา

ถือว่าเป็นมื้อดินเนอร์ที่อิมเมจไปกับขั้นเชิงการเลือกจับคู่วัตถุดิบและรสชาติ ที่เซฟได้สร้างสรรค์ออกมาได้อย่างแปลกใหม่น่าประทับใจ



KAVEE

- 🕒 ทุกวัน 18.00 - 22.30 น.
- 📍 ซอยสุขุมวิท 38 กรุงเทพฯ
- ☎ 080 995 9095
- 📱 kaveerestaurant
- 📷 kaveerestaurant



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



KEI IZAKAYA



นับตั้งแต่ก้าวแรกที่เปิดประตูเข้ามาในร้าน KEI Izakaya คุณจะสัมผัสกับประสบการณ์ของร้านอิซากายะในแบบที่แตกต่างไปจากร้านอิซากายะที่คุ้นเคย ด้วยบรรยากาศการตกแต่งร้านแบบโมเดิร์นที่ดูเรียบแต่หรูหราในโทนสีขาวดำ เพิ่มบรรยากาศอบอุ่นสไตล์ญี่ปุ่นด้วยสีธรรมชาติของไม้และไฟโชนสีส้มสบายตา พร้อมโซฟานุ่มนั่งสบายที่เว้นระยะการจัดวางให้ความรู้สึกเป็นส่วนตัว ผสานเสียงเพลงคลอเบาๆ ให้ความรู้สึกเหมือนกำลังอยู่ในล็อบบี้โรงแรมหรู มากกว่าจะเป็นร้านอิซากายะแบบเดิมๆ

จากความตั้งใจของเชฟแวน - อายุษกร อารยางกูร ที่อยากทำร้านอิซากายะในสไตล์โมเดิร์น-คอนเทมโพรารี ซึ่งฉีกแนวไปจากอิซากายะทั่วไป โดยเน้นการเลือกใช้วัตถุดิบพรีเมียมในราคาเป็นมิตร แต่ยังคงคอนเซ็ปต์หลักของร้านอิซากายะ ในเรื่องความหลากหลายของเมนูเครื่องดื่มและกับแกล้มแบบญี่ปุ่นดั้งเดิม ในขณะที่ลูกค้าก็สามารถนั่งดวลสบายๆ มานั่งกินดื่มหลังเลิกงานได้เหมือนการไป

ร้านอิซากายะทั่วไป

สำหรับชื่อร้าน KEI (เคอิ) หมายถึง การตรัสรู้ การรู้แจ้ง เป็นชื่อที่พระญี่ปุ่นเป็นผู้ตั้งให้ ซึ่งถ้าให้เปรียบเทียบกับคอนเซ็ปต์ของร้าน คำคำนี้ย่อมสื่อถึงการเป็นร้านอิซากายะที่มีความใส่ใจในรสชาติ คุณภาพของอาหาร บรรยากาศ และความต้องการของลูกค้าอย่างแท้จริง เรียกได้ว่าที่นี่มีทุกอย่างที่ลูกค้าคาดหวัง เพิ่มเติมคือความพรีเมียมและความหรูหราเกินคาดหมาย ในราคาแบบร้านอิซากายะ

ในส่วนของเมนูกับแกล้มซึ่งเป็นเสน่ห์ของร้านอิซากายะที่นี้มีให้เลือกครบครัน ตั้งแต่อาหารเสียบไม้ย่าง ซึ่งยังคงใช้วิธีการย่างด้วยเตาถ่าน ปิ้งย่างแบบไม่ต่อไม้ตามออร์เดอร์บริเวณครัวเปิดพร้อมเคาน์เตอร์บาร์ให้นั่งชิล ชมลีลาการปรุงของเชฟ รวมถึงเมนูกับแกล้มง่ายๆ อย่าง ผักดอง ปลาข้าวสาร ไก่ทอดคาราอาเกะ ปลาหมึกดอง ยำสาหร่าย ผักสดจิ้มกับมิโซะซอส ฯลฯ ส่วนลูกค้าที่มาเป็นครอบครัวหรือต้องการรับประทานเป็นมื้อหลัก ที่นี่ยังมีครัวร้อน



พร้อมปรุงอาหารจานหลัก ซึ่งเน้นเสิร์ฟมาในปริมาณจานใหญ่
ที่สามารถแบ่งปันกันในโต๊ะได้

แค่เริ่มต้นเมนูแรก ข้าวหน้าเนื้อ ก็อร่อยถูกปากแล้ว
ทางร้านเลือกใช้เนื้อริบอายชิ้นใหญ่เต็มๆ คำ นำเข้ามาจาก
ประเทศนิวซีแลนด์ เสิร์ฟมาพร้อมข้าวญี่ปุ่นนุ่มๆ รสชาติ
กลมกล่อมสไตล์ข้าวหน้าเนื้อจากดินแดนอาทิตย์อุทัย
แต่ดั้งเดิม ตามมาด้วย ซูชิจานรวม และซาซิมิจานรวม
ที่เน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบเป็นหลัก และมีให้เลือกอร่อย
หลากหลายจนจุใจ ส่วนอีกจานที่พลาดไม่ได้ คือ เหมประรวม
ที่มีชิ้นเด็ดอยู่ที่ไข่แดงเหมประ ซึ่งเป็นการนำไข่แดง
ไปชุบแป้งเหมประทอดกรอบแบบไข่แดงข้างในยังเป็นลาวา
กักแล้วรับรู้ได้ถึงมิติความอร่อยที่สอดประสานกัน
อยู่ในกระพุ้งแก้ม มีทั้งความกรอบกรุบจากแป้ง ผสมนัวไปกับ
ความชุ่มฉ่ำนุ่มละมุนของไข่แดงที่สูกคล้ายๆ ไข่อ่อนชิ้น

ด้านเมนูเครื่องดื่มที่เป็นไฮไลต์ของที่นี่ ต้องยกนิ้วให้
สาเกและโซจู ซึ่งทางร้านสั่งตรงพิเศษมาจากทั่วทุกภูมิภาค
ของญี่ปุ่น ที่สำคัญคือผ่านการคัดสรรมาแล้วว่ามีรสชาติ
ดีที่สุด และยังมีลิสต์รายการเครื่องดื่มสนุกๆ อีกมากมาย
ยกตัวอย่างสปาร์คกลิ้งสาเก ลิคอร์ของญี่ปุ่น เบียร์สด และ
ไวน์อีกหลากหลายชนิดให้เลือก สำหรับผู้ที่ไม่ดื่มแอลกอฮอล์
ที่นี่ยังเสิร์ฟชาเขียวออร์แกนิกรสชาติต้นตำรับอีกด้วย

ปิดท้ายด้วยเมนูของหวานสองเมนูใหม่ล่าสุด ได้แก่
ทiramisuเขียว เสิร์ฟพร้อมคุกกี้โรยด้วยงา คั่ว เมื่อนำรสชาติดู
จะออกหวาน เวลารับประทานให้ใช้ช้อนเคาะแผ่นคุกกี้ให้แตก
แล้วรับประทานคู่กับทiramisu ความกรอบของคุกกี้ที่อบใหม่
จะผสมกับความหอมของงา ช่วยเพิ่มเนื้อสัมผัสอร่อยล้ำ
แถมยังช่วยตัดรสหวานได้ดี

สำหรับใครที่ไม่ชอบรสหวานจัด ต้องสั่ง สตรอว์เบอร์รี
ชีสเครมบรูว์เล เป็นเมนูที่ขอแนะนำให้ลองชิม จานนี้มีรสชาติ
หวานเบาๆ กับอมเปรี้ยวนิดๆ ด้วยครีมชีสเนื้อเนียนนุ่ม
ด้านบนเติมมิติความกรอบจากน้ำตาลไหม้ ที่มีความคล้าย
เครมบรูว์เล ท็อปปิ้งด้วยสตรอว์เบอร์รีสดชิ้นใหญ่สีแดงฉ่ำ
รสชาติอมเปรี้ยวนิดๆ ถูกจริตคนรักขนมที่โปรดปราน
ความหวานแบบกำลังดี



KEI IZAKAYA

- 🕒 ทุกวัน 11.00 - 22.00 น.
- 📍 Siamese Exclusive ซอยสุขุมวิท 42 กรุงเทพฯ
- ☎ 097 217 9028
- 🌐 KEI Izakaya
- 📱 kei_izakaya



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



LENZI TUSCAN KITCHEN



เพื่อรำลึกถึงความทรงจำอันงดงามในช่วงวัยเยาว์ที่เมืองปิซา (Pisa) แคว้นทัสคานี (Tuscany) ประเทศอิตาลี ซึ่งเป็นบ้านเกิด เชฟฟรานเชสโก เลนซี (Francesco Lenzi) จึงสร้างสรรค์ร้านอาหารอิตาเลียนสไตล์ที่ทันสมัยและทันสมัยยิ่งขึ้นในชื่อ Lenzi Tuscan Kitchen เป็นร้านที่เขาทุ่มเททั้งพลังกายพลังใจกระทั่งสามารถคว้ารางวัล The Plate Michelin Restaurant 2018 มาไว้ในครอบครองอย่างเต็มภาคภูมิ และยังเป็นร้านที่ได้รับการแนะนำในคู่มือ ‘มิชลิน โกลด์’ ฉบับกรุงเทพฯ เชียงใหม่ ภูเก็ต และพังงา ประจำปี 2020

ด้วยความตั้งใจอยากให้ร้านเหมือนเป็นบ้านหลังที่สองที่เปิดต้อนรับนักชิมทุกคนให้มาร่วมรับประทานอาหารกันอย่างอึดอิ่มและมีความสุข เชฟฟรานเชสโกจึงจำลองโครงสร้างแบบบ้านหลังงามในแคว้นทัสคานีมาไว้ที่ใจกลางกรุงเทพมหานคร โดยเลือกใช้วัสดุโทนร้อนเพื่อปลูกความมีชีวิตชีวา ไม่ว่าจะเป็นผนังสีส้มอิฐ เก้าอี้บุหนังสีแดงสด และ

ภาพวาดเอดิสสัน แล้วหยอดความโอ้อาคลาสิกด้วยเสากับคิ้วขอบประตูหน้าต่างและโต๊ะไม้สีเข้มเนื้อเงาวาววับ

นอกจากนี้เชฟยังหยิบยกแรงบันดาลใจจากร้านอาหารที่ทัสคานีมาผสมผสาน ด้วยการออกแบบครัวเปิดกระจกใสโดยรอบ เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้มาเยือนได้เพลินมองในทุกขั้นตอนความเคลื่อนไหวในครัวของเชฟอย่างเปิดเผย พร้อมด้วยมุมบาร์เครื่องดื่ม และห้องเก็บไวน์ที่เรียงรายไปด้วยไวน์ชั้นดีส่งตรงมาจากอิตาลี ที่อยู่ใกล้ๆ กัน

ประสบการณ์เหมือนได้ไปเยี่ยมบ้านเพื่อนในอิตาลี ยังได้รับการถ่ายทอดผ่านบรรดาอาหาร ซึ่งเชฟหยิบเอารสชาติคุ้นลิ้นจากวัยเด็กมาเล่าใหม่ในลีลาการปรุงแต่งที่เปี่ยมเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผสมผสานไปกับวัตถุดิบจากหลากหลายแหล่งกำเนิดรอบโลกที่ผ่านการคัดสรรมาอย่างพิถีพิถัน โดยเฉพาะวัตถุดิบที่สำคัญที่สุดอย่างชีสและแฮม ซึ่งส่งตรงมาจากฟาร์มของเลนซีในประเทศอิตาลีโดยเฉพาะ

ความมีใจรักต่อศาสตร์และศิลป์ในการทำอาหารของ



เชฟฟรานเชสโกนั้น บ่งบอกออกมาได้อย่างชัดเจนในรูปแบบของทุกจานอาหารที่หน้าตางดงาม ในขณะเดียวกันก็มอบสัมผัสอันเลิศรสอันรุ่มรวยตลอดการรับประทาน ยกตัวอย่างเมนูแรก Seafood Salad ที่สีสันทันทีสดใสเหลือเกิน ผักสลัดออร์แกนิกจัดวางสลับมากับปลาแซลมอนหมักในน้ำซอสสูตรของทางร้าน หอยเชลล์ฮอกไกโดเชิรินกระทะ และกุ้งเนื้อนุ่มเต่ง ตกแต่งด้วยต้นหอมทอดกรอบ แล้วหอยอดซอสบลูซามีก็แดงเข้มขึ้นตัดกับหยดสีเขียวของอาโวคาโด

ส่วนเมนูที่สองคือ Dover Sole in Butter & Lemon Sauce ปลาโดเวอร์โซลน่าเข้าจากประเทศฝรั่งเศสนำไปเชิรินกระทะ ด้วยคุณสมบัติที่มีเนื้อนุ่มบวกกับรสชาติหวานโดยธรรมชาติอยู่แล้ว เมื่อรับประทานคู่กับซอสเลมอนรสเปรี้ยว จึงอร่อยกลมกล่อมพอดีพอดี เสิร์ฟมาพร้อมสารพันผักอย่างสวยงามช่วยตัดเลี่ยน

จานถัดมาคือเมนูที่สะท้อนจิตวิญญาณของอาหารอิตาลีได้อย่างครบรส Risotto Taleggio with Black Truffle ข้าวพันธุ์ Carnaroli จากแคว้น Vercelli ซึ่งอยู่ทางตอนเหนือของอิตาลี ผ่านกรรมวิธีสไลว์คูกกับชีส Taleggio ชีสเนื้อนุ่มสไลต์อิตาลีเนียนแท้ๆ ที่ได้รับการขนานนามว่าเป็นหนึ่งในชีสเก่าแก่ที่มอบรสสัมผัสนุ่มละมุนดีที่สุดในโลก สองวัตถุดิบชั้นเลิศผสานกันเป็นเนื้อเดียวจนนุ่มละลายในปาก ทั้งยังหอมกรุ่นกลิ่นทรัฟเฟิลที่มาทั้งในรูปแบบของซอสและชิ้นสไลซ์บางกริบ

ขึ้นชื่อว่าอาหารอิตาลี ย่อมต้องขาดพาสต้าไปไม่ได้เด็ดขาด เชฟจึงนำเสนอเมนูที่ใคร่สลิ้มรสคิดถึงท้องทะเลอย่าง Spaghetti Lobster สีสันทันทีสะกดตาได้มาจากซอสมะเขือเทศพันธุ์ซาน มาร์ซาโน (San Marzano) ในอิตาลี ซึ่งได้รับการยอมรับจากเชฟทั่วโลกว่าเป็นมะเขือเทศที่ดีที่สุด และนิยมนำมาทำเป็นซอสได้อร่อยที่สุดด้วย ส่วนลือสเตอร์ส่งตรงมาจากน่านน้ำแถบประเทศแคนาดา เนื้อสดแน่นนุ่มหุบซึบซาวซอสถึงชั้นใน อร่อยประทับใจท้ายสุดล้างปากด้วย Tiramisu ขนมนยอดนิยมตามตำรับความล้ำรสของอาหารอิตาลีกันแต่ดั้งเดิม



LENZI TUSCAN KITCHEN

🕒 ทุกวัน 11.30 - 14.00 น. และ 17.30 - 22.45 น.
 📍 ซอยร่วมฤดี 2 กรุงเทพฯ
 📞 095 251 5040
 🌐 lenzibangkok.com
 📱 Lenzi Tuscan Kitchen
 📷 lenzituscankitchen



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี Tiramisu 1 ที่ มูลค่า 230 บาท / เชลล์สลิป
 15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



SECRETE

SPECIAL

BOUDEUSE

IDEALE

LOBSTER & OYSTER BY CHEF MARIAN



แรกเริ่มเดิมที Lobster & Oyster นั้น แฉ่งเกิดในฐานะร้านอาหารซีฟู้ดบิสโทรย่านเกษตร-นวมินทร์ ที่เด่นต่งเรื่องความสดใหม่หลากหลายของหอยนางรม (Oyster) นำเข้าจากท้องทะเลฝรั่งเศสและยุโรป ก่อนจะโยกย้ายมาสู่เส้นทองหล่อภายใต้ชื่อร้านใหม่ว่า Marian Urban Gastro Bar ทำหน้าที่เปิดโลกความอร่อยแก่ผู้คนย่านดังกล่าวอยู่ยาวนานร่วม 3 - 4 ปี

กระทั่งวันนี้ที่ร้านได้มีโอกาสหวนกลับมาสู่หลักแหล่งที่เคยคุ้นอีกครั้ง ภายใต้ชื่อเดิมเริ่มแรก บวกกับทีมงานเดิม นำโดยเชฟมาริอาน บาราเน็ค (Marian Baranek) เชฟผู้เคยได้รับฉายาว่า King of Grill จากรายการ Iron Chef Thailand และคุณจอย - ปาริชาติ บาราเน็ค จึงประหนึ่งว่าได้กลับคืนสู่บ้านหลังเก่า แต่มอบความรู้สึกลึกซึ้งยิ่งใหญ่มากกว่าเดิม เพราะเป็นบ้านหลังสีขาวที่ตั้งอยู่ท่ามกลางสวนสไตล์อังกฤษร่มรื่น ด้านในโอโง่งด้วยเพดานสูงโปร่ง มีทั้งเสาไม้สีดำ ตั้งเรียงรายสลับกับคานไม้สีเดียวกับทาดผ่านทับซ้อนไปมาโดยมี

ม่านผ้าโปร่งสีขาวผูกโยงตามเสาและคาน ที่นอกจากจะดูหรูหราพลั้วไหวแล้ว ยังช่วยจัดแบ่งพื้นที่ของแต่ละโต๊ะให้เป็นส่วนตัวด้วย

ความหมายของการหวนคืนจุดเริ่มต้นตามความตั้งใจของเชฟมาริอานนั้น ยังต่อยอดไปถึงถึงการที่เชฟปรารถนาจะพาบรรดานักชิมไปสำรวจจากเหง้าจุดกำเนิดของอาหารประเภทไฟน์ไดนิ่ง ซึ่งมีจุดเริ่มมาจากช่วงยุคกลางในสมัยของพระเจ้าเฮนรีที่ 8 โดยพระองค์ทรงริเริ่มจัดตั้งหน่วยงานห้องเครื่องหลวงขึ้นมาอย่างเป็นระบบ เพื่อรองรับงานเลี้ยงฉลองและต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง มีข้าราชการปราชญ์ร้อยชีวิตสับเปลี่ยนกันทำหน้าที่ตั้งแต่จัดหาวัตถุดิบต่างๆ ขั้นตอนการปรุงหน่วยงานทดสอบอาหารก่อนนำขึ้นถวาย เจ้าพนักงานเสิร์ฟชั้นโตะสวย ตลอดจนมีการคิดค้นรังสรรค์คอร์สเมนูอาหารขึ้นมากถึง 200 กว่าคอร์ส ซึ่งส่งผลให้เกิดเชฟไดนิ่งคนแรกของโลกขึ้นในรัชสมัยของพระองค์ ซึ่งภาพประวัติศาสตร์เหล่านี้ทางร้านก็นำมาใส่กรอบแขวนเรียงรายไว้ตามฝาผนังด้วย



ภายใต้แรงบันดาลใจของจุดกำเนิดไฟนิตินี้ดังกล่าว เชื่อมโยงไปถึงอาหารแต่ละจานของทางร้านเช่นกัน เชฟมาริอัน เลือกที่จะนำกรรมวิธีปรุงอาหารตามแบบฉบับยุคกลางมาใช้ ซึ่งหมายถึงการพึ่งพาเทคโนโลยีให้น้อยที่สุด หรือบางเมนู อาจจะไม่มีเลย โดยเลือกใช้เพียงวิธีการปรุงแบบง่ายๆ ตามสูตรต้นตำรับของคนยุคเก่าก่อน ไม่เน้นหน้าตาอาหาร อันหิวหาวอลังการ หากแต่เน้นความเป็นโฮมเมด เปิดโอกาสให้ธรรมชาติของวัตถุดิบได้ส่งมอบรสอร่อยสดใหม่ ตามคุณสมบัติของตัวเองนั่นเอง

แน่นอนว่าเมนูแรกก็ต้องเป็น Oyster Palette เพราะ เป็นเมนูเด่นตลอดกาลของร้านมาตั้งแต่เริ่มแรก รวมมิตร ความสดใหม่ของหอยนางรมชิ้นเล็กจากหลากหลายชายหาด ประกอบด้วย Secrète หอยนางรมสีซีขาวกรวดราวกับเป็น อัญมณีเลอค่าจากท้องทะเล Speciale รสชาติเหมือน รับประทานเฮเซลนัท Boudeuse รสหวานละเมียดสมกับ หน้าตาสีชมพูอวบอัม และ Idéale รสดีมีเอกลักษณ์ เจ้าของรางวัล Golden Award ส่งตรงมาจากฟาร์มที่ดีที่สุด ของฝรั่งเศส

ถัดมาเป็น Golden Truffle Beef Wellington ซึ่งใน แดววงอาหารจะถือว่าปีฟเวลลิงตัน คือ Last Supper Menu ของบรรดาเชฟด้วยกันเอง เพราะขั้นตอนการทำค่อนข้าง ซับซ้อนและใช้เวลานาน แต่จานนี้เชฟก็ยังโชว์ฝีมือได้ อย่างยอดเยี่ยม กลิ่นทรัฟเฟิลหอมอบอวล แต่ก็ไม่บดบัง รสชาติของเนื้อที่สุกแดงกำลังดี ผสมกับแป้งที่กรอบนอก นุ่มใน อีกจานค่อนข้างพิเศษ เพราะเชฟเพิ่งสร้างสรรค์ ให้ชิมกันเป็นครั้งแรก ตั้งชื่อว่า Surf & Turf นำวัตถุดิบ จากสองหลักแหล่งแตกต่างมาไว้ในจานเดียวได้อย่างอัจฉริยะ ความหอมและละมุนลิ้นของเนื้อเทนเดอร์ลอยน์ สอดประสาน ไปกับความสดนุ่มเต่งจากเนื้อล็อบสเตอร์

ล้างปากด้วยสปันจ์เค้กโบร่าโบราณจากอังกฤษ Sticky Toffee Pudding เนื้อเค้กใช้น้ำตาลมัสโควาโด (Muscovado) ซึ่งเป็นน้ำตาลทรายแดงธรรมชาติเข้มข้น พิเศษสำหรับทำขนมประเภทนี้โดยเฉพาะ ส่วนด้านในผสม อินทผลัม จึงมอบความหวานหอมมันอยู่ในปาก รับประทานคู่ ทอฟฟี่ชอส หรือวานิลลาคัสตาร์ด ไม่ก็เป็นไอศกรีมวานิลลา รสชาติไม่หวานมาก ติดใจและสุขภาพ ได้อารมณ์ขนม เมืองผู้ดี



LOBSTER & OYSTER BY CHEF MARIAN

- ทุกวัน 11.00 - 22.00 น.
- ถนนคลองลำเจียก นวมินทร์ กรุงเทพฯ
- 093 545 1469
- Lobster & Oyster
- lobsterandoyster



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



MAISON BLEUE



หากคุณลัดเลาะไปบนถนนสายเล็กๆ เลียบอุทยานเบญจสิริ จะพบกับตรอกเล็กๆ บริเวณด้านหลังโรงแรมเอ็มโพเรียมสวิต ด้านในสุดของตรอกแห่งนี้คือที่ตั้งของร้านอาหาร Maison Bleue บ้านหลังสีฟ้าที่หอมอบอวลไปด้วยกลิ่นขนมมณเฑียร ซึ่งเป็นหนึ่งในวัตถุดิบหลักของร้าน ที่ได้รับการสร้างสรรค์ พลิกแพลงสูตร เพื่อผสมผสานถ่ายทอดลงในอาหารจานควา สไตล์ฝรั่งเศสได้อย่างแปลกใหม่

แรกสุดคุณอาจประหลาดใจว่ามาถูกร้านหรือไม่ ด้วยเพราะ ส่วนหนึ่งของพื้นที่ด้านขวาถูกจัดแบ่งเป็นร้านขายเครื่องหอม แบรินด์ไทยชื่อดัง ซึ่งดำเนินกิจการมากอนานหลายปีแล้ว ส่วนอีกด้านหนึ่งที่มีบริเวณกว้างขวางกว่า นั่นคืออาณาเขต ของร้าน Maison Bleue ที่ซึ่งโดยรอบมีลักษณะเป็น บ้านกระจกท่ามกลางสวนสวยร่มรื่นและเขียวสงบเป็นส่วนตัว

คุณมู - จักรทอง อุบลสูตรวานิช หนึ่งในหุ้นส่วนเล่าถึง ที่มาของชื่อร้านว่าเริ่มจากการต้องการชื่อที่สามารถเชื่อมโยง ไปถึงประเทศฝรั่งเศส หากทว่าก็ยังอยากให้เป็นคำที่ออกเสียง

และจดจำได้ไม่ยาก ท้ายที่สุดจึงนึกถึงชื่อเพลงภาษาฝรั่งเศส เพลงหนึ่งชื่อ La Maison Bleue โดยท่อนหนึ่งของเนื้อหามีความหมายว่า ‘มันเป็นบ้านที่ใครจะมาก็มาได้อย่างสบายใจ’ ซึ่งค่อนข้างตอบโจทย์ของร้านอาหารกึ่งคาเฟ่แห่งนี้

ส่วนใครที่เป็นนักชิมสายเบเกอรี่ ย่อมต้องคุ้นเคยกับชื่อ ของคุณมูเป็นอย่างดี เพราะเธอคือเชฟที่เชี่ยวชาญเรื่องขนม ฝรั่งเศสในระดับแถวหน้าของวงการเบเกอรี่ เมื่อต้องมาเปิด ร้านอาหารแห่งใหม่ที่มีทั้งเมนูคาวและหวาน คุณมูจึงหยิบเอา ความเป็นเลิศเฉพาะทางของเธอมาปรับประยุกต์ โดยนำ หลากเทคนิคหลายกรรมวิธีของการทำขนมหวานมาผสาน เข้ากับอาหารคาวได้อย่างน่ามหัศจรรย์

พร้อมแล้วที่จะนำเสนอความไม่ซ้ำใครในงานแรกด้วย Éclair of Crab Salad (เอแคลร์สลัดปู) เนื้อปูนุ่มๆ คลุกเคล้า มายองเนสและอาโวคาโด เติมรสเปรี้ยวหวานเพื่อตัดเลี่ยน ด้วยแอปเปิลเขียวที่ผ่านการปรุงรสสไตล์ตางง (Tatin) ทำให้ ได้เนื้อสัมผัสของแอปเปิลที่สุกกรอบ แต่ยังคงเก็บความสดชื่น



เอาไว้ในบางส่วน อีกทั้งความร้อนจากไฟยังช่วยยกระดับความหวานของแอปเปิ้ลขึ้นอีกนิด ก่อนจะนำทุกส่วนประกอบมาวางบนซูร์ครีมเนื้อมัน ท็อปปิ้งด้วยคาเวียร์และแอปเปิ้ลเขียวสไลซ์บางๆ รสชาติกึ่งหวานผสานควาเบาสดชื่น เหมาะเป็นจานเรียกน้ำย่อย หรือจะรับประทานเป็นของว่างคู่กับชาหรือกาแฟก็ได้ภาพลักษณ์เก๋ไก๋สไตล์ชาวปารีสยิ่ง

เมนูถัดมาหน้าตาสวยงาม Choux of Liver Pate (ซูร์สโอดไส้ตับไก่บดราดซอสราสป์เบอร์รี่แต่งเครื่องเทศ) โดยปกติแล้วเรามักคุ้นเคยกับปาเต้ตับไก่ที่เสิร์ฟแยกมากับขนมปัง แต่จานนี้รังสรรค์มารวมกันเป็นก้อนกลมๆ พอตีค้ำกลื่นหอมกับรสเปรี้ยวหวานจากซอสราสป์เบอร์รี่ช่วยชูรสเข้มข้นของตับไก่ให้อร่อยยั่วหรรษา จานต่อมาคือความประหลาดใจในวัตถุดิบหลัก Hazelnut-Crusted Veal Sweetbreads with Morel Beurre Blanc (ต่อมไขมันสุกฉ่ำวุ้นคลุกเฮเซลนัท ซอสเบอร์บลองเห็ดโมเรล) ไขมันสับโตมที่มีอยู่บริเวณลำคอเฉพาะในลูกวัวเท่านั้น เมื่อวัวถึงวัยเจริญพันธุ์ต่อมนี้จะสลายไปเองตามธรรมชาติ มีรสหวานจางๆ ถือเป็นอีกหนึ่งวัตถุดิบที่คนฝรั่งเศสโปรดปราน วิธีการทำคือนำต่อมไขมันมาทอดด้วยเกล็ดขนมปังกับเฮเซลนัทอบ เพื่อให้กลิ่นฉ่ำกับขนมปังช่วยตัดเลี่ยน สอดแทรกความชุ่มฉ่ำของซอสครีมเห็ดโมเรลที่ให้กลิ่นเหมือนผืนดินร่ายเหยหอมจากแครกส์ผสมเม็ดฝืนแล้วจึงนำไปอบให้สุก แม้ซอสต่อมไขมันจะชวนตกใจขนาดไหน ทว่าสุดท้ายแล้วความอร่อยย่อมเอาชนะทุกสิ่ง

อีกหนึ่งตัวอย่างอันซับซ้อนของการผสมผสานอาหารดาวเข้ากับอาหารหวานได้อย่างอร่อยเลิศ คือเมนู 'Isphahan' Duck Breast Rossini (อกเป็ดอิสปาฮอง) หยิบเอาแรงบันดาลใจจากขนมอิสปาฮอง ซึ่งมีส่วนผสมของราสป์เบอร์รี่ลันจ์ และกุหลาบ มาทำเป็นซอสผลไม้รสเปรี้ยวหวาน สำหรับราดลงไปบนเนื้ออกเป็ดย่าง แต่งหน้าด้วยฟักกราส์อย่างอีกชั้น รับประทานคู่กับลันจ์ย่างและมันฝรั่งทอดทั้งเปลือกแบบเวจจ์ (Potato Wedges)

แน่นอนว่าเมื่อมาเยือนร้านอาหารที่เชฟชำนาญเรื่องขนมหวาน ย่อมต้องปิดมื้อด้วยจานของหวานหน้าตาสวยงาม อย่าง Salted Caramel of Palm Sugar Mille-Feuille (มิลเฟยน้ำตาลมะพร้าวอัมพวากับแห้ว) รสหวานผสานสองมิติความกรอบ กรอบแรกจากแป้งที่แตกละเอียดละลายในปาก กรอบที่สองจากแห้วที่เคี้ยวกรุบสนุกปาก



MAISON BLEUE

🕒 ทุกวัน 10.00 - 21.30 น.
📍 ซอยเมธีวินด์ ถนนสุขุมวิท 24 กรุงเทพฯ
☎ 091 796 3136
🌐 Maisonbleue.bkk
📷 maisonbleue_bkk



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับเมนู Choux of Liver Pate 1 ที่ มูลค่า 245 บาท++
เมื่อสั่ง Main Course เมนูใดก็ได้ (1 ลิทรี / โต๊ะ / เซสส์สลิป)
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



MARIE GUIMAR



เป็นความตั้งใจของเชฟแวน - อายุษกร อารยางกูร ที่นำชื่อของ Marie de Guimar (มารี เดอ กีมาร์) หรือท้าวทองกีบม้า มาตั้งเป็นชื่อร้านอาหารไทยตำรับโบราณ เพื่อยกย่องกุลสตรีผู้ที่ถือว่าเป็นต้นตำรับขนมหวานอันเลื่องชื่อ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง มานับแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย ทั้งยังเป็นอีกหนึ่งในผู้มีอิทธิพลนำความเปลี่ยนแปลงมาสู่แวดวงอาหารและวัฒนธรรมการกินของไทยจวบจนปัจจุบัน

ด้วยเรื่องราวประวัติศาสตร์ดังกล่าว จึงส่งต่อแรงบันดาลใจให้เชฟแวนสร้างสรรค์ Marie Guimar (มารี กีมาร์) ให้เป็นร้านที่นำเสนออาหารไทยโบราณที่หาชมได้ยากภายใต้บรรยากาศการตกแต่งสไตล์ชิโน-โปรตุกีสให้อารมณ์เหมือนนั่งรับประทานอาหารอยู่ในสวนสมัยกรุงศรีอยุธยา ซึ่งเป็นยุคสมัยที่จีนและยุโรปเริ่มเดินทางเข้ามาทำการค้าในเมืองไทย กระทั่งก่อให้เกิดวัฒนธรรมผสมผสานเป็นเอกลักษณ์ โดยสื่อออกมาทางคอลเลกชันไปไม้สีฟ้า-ขาวที่หยิบยกวิถีชีวิตริมแม่น้ำของผู้คนในยุคกรุงศรีอยุธยาเพื่อพามาเป็น

จุดตั้งต้นในการออกแบบ ควบคู่กับโทนสีเขียวอบอุ่นรอบตัว แซมด้วยของตกแต่งชิ้นคลาสสิกอย่างเครื่องลายคราม และเทคนิคการฉลุลายไม้อันงดงามประณีต

ในส่วนของการอาหารทางร้านให้ความสำคัญตั้งแต่ขั้นตอนการคัดสรรวัตถุดิบสดใหม่จากฟาร์มของไทย ไปจนถึงพืชผักออร์แกนิกที่ต้องผ่านการล้างให้สะอาดแบบไบโอต่อไป จึงมั่นใจได้ถึงความสะดวกและมีคุณภาพ ประกอบกับกรรมวิธีการทำที่นำเทคนิคใหม่ๆ มาผสมผสานเข้าไปด้วย ก่อนนำเสนอมาในหน้าตาที่สวยงามแบบไทยแท้ชวนรับประทาน อย่างเมนูแรกเรียกน้ำย่อยด้วย ค้างคาวเผือก เป็นของว่างตั้งแต่ช่วงปลายสมัยอยุธยาต้นรัตนโกสินทร์ และเป็นที่ยอมรับเรื่อยมากระทั่งทุกวันนี้ ที่นี่ยังแอบซ่อนตรังเดิมในสมัยรัชกาลที่ 5 ของท่านหญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ที่เพิ่มเผือกเข้าไปแทนแป้ง และเปลี่ยนจากแป้งขนมจีบญวนเป็นแป้งตั้งหมิ่น (แป้งสาที่สกัดกลูเตนและโปรตีนออกแล้ว) สอดไส้เนื้อกุ้งสับล้วนๆ ผัดกับมันกุ้งให้ออกสีสวย เพิ่มกลิ่นหอมด้วยใบมะกรูดซอยบาง



เท่าเส้นผมเพื่อยามรับประทานจะได้กลมกลืนลิ้นไหลไม่สะดุดเวลาเคี้ยว จากนั้นขึ้นรูปลงทอด รสชาติจะได้ความกรอบเบาๆ ผสานความละมุนของไส้ รับประทานกับอากาศแล้วอร่อยเข้ากันเป็นอย่างดี

ถัดมาเป็นจานรสจัด คือ ปลาเนื้อ เมนูที่มีความซับซ้อนในรายละเอียด หากมองแค่หน้าตาอาจคิดว่าเป็นยำผลไม้ หากแต่เป็นการปรุงที่ต้องการให้มีเนื้อสัมผัสของรสเนื้อสัตว์และผลไม้รวมกัน กรรมวิธีทำยังคงไว้ซึ่งกลิ่นและรสความเป็นไทยเสริมด้วยผลไม้รสเปรี้ยว ทั้งส้ม สตรอว์เบอร์รี บลูเบอร์รี ลิ้นจี่ และองุ่น เพื่อเติมรสเปรี้ยวอมหวานและเผ็ดกลางๆ ที่ไม่เพียงคนไทยที่รับประทานได้ ฝรั่งเศสก็รับประทานดี

ขยับไปลองชิมอาหารยาแบบพื้นเมืองทางภาคอีสาน ซึ่งหารับประทานยากแล้วในสมัยนี้ แดงซอยยังแก่แปลกกว่า โด่งความโดดเด่นอยู่ที่น้ำยา ด้วยการใช้อะซิให้เพิ่มความเค็มแทนน้ำปลา เลือกหมูหรือเนื้ออย่างหนึ่งบางๆ ใส่เครื่องยา สมุนไพรต่างๆ ผัก มะเขือเปราะ มะเขือพวง ถั่วฝักยาว และสิ่งที่ขาดไม่ได้คือใบโหระพา ซึ่งให้กลิ่นและรสอันเป็นเอกลักษณ์ เมื่อรับประทานคลุกเคล้าคู่กับกะปิจะช่วยให้เสริมรสชาติกันและกัน

จานถัดมาคือ แกงปูใบชะพลู ได้แรงบันดาลใจมาจากแกงทางใต้ใส่กะทิ โดยปกติแล้วแกงใต้จะมีรสเผ็ดร้อนจัดจ้าน แต่ของที่นี่เป็นแกงเนื้อชิ้นสไลด์รสสุภาพแต่ถึงเครื่องถึงรสตามตำรับดั้งเดิม เน้นวัตถุดิบชั้นดี กะทิที่คัดใหม่ กับเนื้อปูทะเลเป็นก้อนชิ้นโตๆ เสริฟพร้อมรับประทานคู่กับหมีขาวนุ่มหยุ่น ใครชอบแกงรสละมียดต้องรักเมนูนี้ เติมความจัดจ้านอีกระดับกับ น้ำพริกนครบาล ด้วยความหลากหลายของวัตถุดิบที่นำมาปรุง ทั้งกุ้งย่าง ปลาแห้ง กากหมู หอมกระเทียม พริกขี้หนู พริกขี้ฟ้า พริกแห้ง และอื่นๆ อีกมากมายนำมาโขลกรวมกัน ทำให้เกิดความซับซ้อนในรสสัมผัสของน้ำพริกที่ไม่เผ็ดจัด แต่รสเด็ดถึงใจ รับประทานกับผักลวก ผักสดหลากหลายชนิด และปลาตุ๋นฟูกรอบเสริมเนื้อสัมผัสรสนุ่ม

กินแล้วต้องกินหวานตามธรรมเนียมไทย เมนูหวานเสิร์ฟ เชิญใหม่พลัมชีสเค้ก เป็นการนำวัตถุดิบท้องถิ่นทางภาคเหนือ มาผสมผสานชีสเค้กที่เป็นขนมฝรั่งเศสหวานผสานเปรี้ยวแฉกเค็มจางๆ ผลที่ได้คือความอร่อยละมุนลิ้นยกกำลังสอง ที่สำคัญคือเนื้อเค้กนุ่มเบาราวกับชิมปุยมะ



MARIE GUIMAR

- 🕒 ทุกวัน 11.00 - 22.00 น.
- 📍 โรงแรม Wyndham Bangkok Queen Convention Center ชั้น 28 ซอยสุขุมวิท 16 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 258 5697
- 🌐 marieguimarbkk.com
- 📱 Marie Guimar
- 📧 marie_guimar_bkk



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



MEDITERRA SOUTHERN ITALIAN CUISINE



หากคุณกำลังคิดถึงสายลม แสงแดด และอาหารซีฟู้ด
ริมทะเลเมดิเตอร์เรเนียนจนแทบทนไม่ไหว ที่ร้าน
Mediterra Southern Italian Cuisine แห่งนี้จะมีมอบ
ความสุขแห่งรสชาติ และจิตวิญญาณของชาวอิตาลี
ให้คุณได้อย่างเต็มเปี่ยม

ร้านตั้งอยู่ในซอยสุขุมวิท 23 ตัวอาคารของร้านเป็นบ้าน
สีขาวที่ถูกรีโนเวทมาจากบ้านสองชั้นหลังเก่า เพียงแค่ก้าว
เข้าไปในร้าน ก็สัมผัสได้ถึงบรรยากาศที่แสนผ่อนคลาย และ
การตกแต่งร้านที่ชวนให้นึกถึงความทรงจำในต่างแดน

ก่อตั้งโดย Mr. Diego Pignatelli และคุณอนันท์
เกลียวปฏินันท์ หัวใจของร้านอาหารแห่งนี้คือการนำเสนอ
ความเป็นอิตาลีตอนใต้ ทั้งบรรยากาศและอาหาร ลงลึกไปจนถึง
วัตถุดิบที่นำมาเสิร์ฟให้กับแขกผู้มาเยือน ที่ต้องได้คุณภาพ
และสะท้อนให้เห็นความเป็นอิตาลีแดนใต้ได้อย่างดีเยี่ยมที่สุด
โดยจะเจาะไปยังเมืองที่มีมนต์เสน่ห์อย่างซิซิลี (Sicily) และ
ปุลยา (Puglia) ซึ่งถือเป็นความพิเศษของ Mediterra

Southern Italian Cuisine ที่หาได้ยากยิ่ง

บรรยากาศของร้านได้รับการออกแบบโดยสตูดิโอชื่อดัง
อย่าง Studio Act of Kindness และยังได้รับการยกย่อง
ให้เป็น 1 ใน 100 ร้านอาหารที่มีดีไซน์ยอดเยี่ยมในหนังสือ
'100 Best Design Bars & Restaurants' ผลงานสีขาว
ของตกแต่งและเฟอร์นิเจอร์ในโทนสีน้ำเงินและสีเขียว
เข้มโค้งแบบบ้านยุโรป โต๊ะไม้และเก้าอี้หวาย ภาพวาดติดผนัง
จากศิลปินชาวอิตาลี ทำให้รู้สึกเหมือนกำลังนั่งพักผ่อน
อยู่ที่คาเฟ่ในเมืองซิซิลี การจัดสวนทั้งหมดได้รับการออกแบบ
โดย คุณวิทย์ - ศิริวิทย์ รวีบำรุง นักออกแบบสวนชื่อดัง
ที่ชั้นหนึ่งของร้านแบ่งออกเป็นโซนต่างๆ ประกอบด้วยโต๊ะ
ไม้ยาว โต๊ะกลม เก้าอี้หวาย บาร์เครื่องดื่มที่ตกแต่งด้วยโทน
สีน้ำเงิน ครวเปิดที่เผยให้เห็นการทำงานของเชฟ เมื่อขึ้นไป
บนชั้นสองจะมีห้องส่วนตัวสำหรับจัดเลี้ยงเป็นกลุ่ม มี
เคาน์เตอร์ที่หน้าจะมีไว้สำหรับ Wine Tasting ซึ่งที่นี่
มีไว้นำเข้าจากไร่นาทางตอนใต้ของอิตาลีที่ทำดื่มได้ยาก



แม้จะอยู่ในอิตาลีก็ตาม

ชื่นชมกับบรรยากาศของร้านอย่างเต็มอ้อมก็ได้เวลาของการลิ้มลองอาหารกันแล้ว หัวหน้าเชฟของที่นี่คือ Chef Walter D'Ambrosio เขาเป็นชาวเมืองซิซิลีโดยสายเลือด จึงเป็นผู้ที่เข้าถึงแก่นแท้ของอาหารชาวใต้ได้ดียิ่งกว่าใคร เริ่มจากเมนูสลัด Panarea ที่ทำให้เราสัมผัสได้ถึงรสชาติที่ซับซ้อนแต่เลิศจรสจากแอ่งโพ้ขาวดอง ซอสบอตตาร์กา (Bottarga) ไข่ปลาหมึก มะเขือเทศกึ่งพื๊ด และผักหลากหลายชนิด เป็นจานที่คนรักสลัดต้องลิ้มลองให้ได้เมื่อมาถึงที่นี่ จานต่อมาคือ Gambero กุ้งแดงที่ต้องนำเข้ามาไกลจากมาซารา เดลวัลโล (Mazara del Vallo) ซึ่งเป็นทางชายฝั่งตะวันตกของซิซิลี เนื้อกุ้งสดๆ ให้รสหวานละม้ายดลละไม่ได้กลิ่นอายของกลิ่นทะเลอย่างชัดเจน เมื่อรับประทานคู่กับชีสบูรดา พาร์สลีย์ขอส และซีโมลินาครีมเบิล จานนี้จึงเป็นจานเรียกน้ำย่อยแบบไร้ที่ติ

สำหรับเมนูที่ขาดไม่ได้ประจำร้านอาหารอิตาลี อย่างพาสต้า ขอนแนะนำ Sarde พาสต้าเส้นตากลิโอลินี (Tagliolini) คลุกเคล้ากับปลาซาร์ดีนเข้มข้น เพิ่มรสชาติด้วยเห็ดฟรันและผักชีลาว เนื้อปลาซาร์ดีนที่สุกก่ำลึงดี เข้ากันกับเส้นพาสต้าสดที่คลุกเคล้ากับซอสได้อย่างมีมิติ นอกจากนี้ยังมี Sfizio พิซซ่าทรัฟเฟิลแบ่งบางกรอบอบในเตาถ่านจนหอมกรุ่น สร้างความเพลิดเพลินบนโต๊ะอาหารของกลุ่มเพื่อนและครอบครัวได้เป็นอย่างดี

เมนูไฮไลต์คือ Spada เนื้อที่ดูผิวเผินแล้วเหมือนเนื้อวัวหรือเนื้อหมูนี้ อันที่จริงคือสเต็กจากเนื้อปลาตาบจากเมดิเตอร์เรเนียน ด้วยขนาดตัวจริงที่ยาวกว่า 3-4 เมตร ทำให้น้ำหนักของมันแน่นจนคล้ายเนื้อสัตว์ใหญ่ รับประทานคู่กับผักรสเปรี้ยวหวานแบบ Sicilian เป็นจานหลักที่ไม่หนักจนเกินไป

ส่งท้ายด้วยขนม Cannoli ขนมแป้งกรอบสอดไส้ชีสรีคอตต้า (Ricotta) แล้วโรยช็อกโกแลต ก่อนจะเพิ่มเนื้อสับผสมกรุบๆ ด้วยเนื้อถั่วพิสตาชิโอบด เป็นขนมแท้ๆ ที่รับประทานกันในครอบครัวของชาวอิตาลีแสนแดนใต้ และหากต้องการเติมความสดชื่นให้ตัวเอง อาจสั่ง Mandarin Cocktail เนโกรีนีประจำร้านที่มีกลิ่นของส้มเจือจาง มาปลูกให้เราได้สดประสาทของคุณได้หายอ่อนล้า



MEDITERRA SOUTHERN ITALIAN CUISINE

- 🕒 ทุกวัน 11.30 - 14.00 น. และ 17.00 - 22.00 น.
- 📍 ซอยสุขุมวิท 23 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 115 7776
- 🌐 mediterrabkk.com
- 📘 mediterrabkk
- 📷 mediterrabkk



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
เมื่อรับประทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



FEATURE STORY II



A - Z CULINARY TERMS

ในร้านอาหารมักมีคำศัพท์ที่เชฟใช้พูดอธิบายขั้นตอนการทำอาหาร เทคนิคต่างๆ หรือชื่อเรียกเมนูจำเพาะ รวมทั้งเครื่องดื่มหรือภาชนะในครัว ซึ่งอาจจะเป็นคำศัพท์เฉพาะแบบอิตาเลียน ฝรั่งเศส ยุโรป แอฟริกัน ตะวันออกกลาง หรือเอเชีย มีทั้งที่เราเคยได้ยิน หรือบางคำอาจจะเป็นเรื่องใหม่ที่ไม่คุ้นเคย

ทั้งนี้ก็เพื่อให้เราเข้าใจและติดต่อกับหน้าตาและรสชาติของอาหารตรงหน้า แต่หลายครั้งที่เราอาจไม่เข้าใจหรือไม่แน่ใจว่าวิธีการเหล่านั้นหมายถึงการทำอาหารแบบไหน การเข้าใจเทคนิคหรือคำศัพท์เพิ่มมากขึ้นจะยิ่งช่วยให้เราสนุกและมีความสุขกับการรับประทานอาหารมากขึ้น



A

Al Dente

อัล เดนเต้ เป็นคำอธิบายเทคนิคการต้มข้าวหรือพาสต้า ซึ่งเมื่อต้มสุกแล้ว ข้าวหรือเส้นพาสต้าจะมีไตสีขาวอยู่ตรงกลาง เมื่อกัดเข้าไปจะรู้สึกถึงความกรุบสู้ฟัน ไม่นุ่มเหลว ซึ่งในอาหารอิตาเลียนการต้มเส้นพาสต้าต้องต้มให้ได้ลักษณะแบบอัล เดนเต้ นี่ จึงขึ้นชื่อว่าเป็นสโตร์อิตาเลียนแท้ๆ



B

Braising

เบรสซิง เป็นการผสมวิธีปรุงอาหารสองแบบสำหรับเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ ส่วนใหญ่มักใช้การเบรสซิงกับเนื้อวัว โดยเริ่มแรกจะนำชิ้นเนื้อไปนากับกระทะที่มีอุณหภูมิสูงก่อนเพื่อให้ชิ้นเนื้อ มีสีน้ำตาลดูน่ารับประทาน หลังจากนั้นจึงนำไปตุ๋นหรือต้มเคี่ยวในน้ำแบบหลกขลุก โดยขั้นตอนหลังนี้จะใช้อุณหภูมิต่ำ เพื่อให้อาหารสุกแบบช้าๆ และใช้เวลานาน และที่สำคัญมักเคี่ยวในภาชนะสองชั้นที่มีฝาปิด



C

Caramelization

คาราเมลไลซ์ เป็นการปรุงอาหารให้สุกอย่างช้าๆ โดยคลุกเคล้ากับน้ำตาลโดยใช้อุณหภูมิต่ำ ซึ่งต้องเคี่ยวน้ำตาลจนถึงจุดที่เกือบจะไหม้แต่ไม่ไหม้ เพราะจุดที่พอดีจะทำให้อาหารเป็นสีน้ำตาลและมีรสหวาน เข้มจัด ส่วนใหญ่มักใช้วิธีปรุงอาหารแบบนี้กับหัวหอม และมักพบวิธีปรุงแบบคาราเมลไลซ์ในอาหารฝรั่งเศสมากกว่าอาหารชาติอื่น



D

Deglaze

ดีเกลซ เป็นการเอาสีน้ำตาลที่อยู่บนกระทะหลังใช้วิธีคาราเมลไลซ์อาหารออก โดยใช้ของเหลวเป็นปริมาณน้อยๆ ราดลงไปบนกระทะที่ร้อนจัด ซึ่งจะช่วยให้ซอสหรือน้ำสต็อกรสชาติเข้มข้นกลับมา



E

Escabeche

เอสคาเบเช่ เป็นชื่อเมนูอาหารปลาหมักค้างคืนประมาณ 1 วัน ในซอส ซึ่งประกอบไปด้วยน้ำมันมะกอก น้ำส้มสายชู สมุนไพร ผัก และเครื่องเทศ หลังจากนั้นจึงนำไปผัดหรือลวก แล้วรอให้เย็นก่อนเสิร์ฟ



F

Fillet

ฟิลเลต์ เป็นการเรียกเนื้อสัตว์ส่วนที่ไร้กระดูกหรือไร้ก้าง



G

Goulash

กูลาซ เป็นชื่อเรียกสตูว์ของประเทศฮังการี ส่วนใหญ่จะเป็น กูลาซเนื้อหรือผักซึ่งจะมีรสชาติของพริกปาปริก้าเป็นหลัก วิธีทำคือตุ๋นในน้ำสต็อกจนกระทั่งเนื้อนุ่มเปื่อย



H

Hollandaise

ออล็องแดซ เป็นซอสพื้นฐานมีลักษณะเป็นครีมข้น ทำจาก ไข่แดง เนย น้ำมันขาว ซึ่งเชฟบางคนอาจเลือกใช้ไวน์ขาว หรือน้ำส้มสายชูแทน พร้อมปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทยขาว โดยใช้เป็นซอสหลักในการราดบนเมนูอาหารเช้าของชาวตะวันตก อย่างไข่เบเนดิกต์ (Egg Benedict) ให้รสชาติดีมัน หอม เปรี๊ยะ ช่วยตัดรสชาติของไข่ให้อร่อยและจัดขึ้น



I

Involtini

อินโวลติโน เป็นชื่อเรียกการทำอาหารแบบยัดไส้ สอดไส้ หรือ ม้วนในสไลด์อิตาเลียน เช่น กุ้งพันชีส ไก่พันแฮม



J

Jalapeño

จาลาปิโน เป็นพริกเม็กซิกัน ลักษณะคล้ายพริกหยวก ขนาดกลาง เนื้อค่อนข้างหนาแน่น แต่ให้รสชาติที่เผ็ดร้อนกว่า มีทั้งสีเขียวและสีแดง นิยมนำมาใช้เป็นส่วนผสมของซอสซัลซ่า



K

Kipper

คิปเปอร์ เป็นการทำอาหารให้สุกโดยใช้วิธีรมควัน มักใช้เรียก ปลาเฮร์ริงที่ชำแหละทั้งตัวเป็นทรงผีเสื้อแล้วนำไปรมควัน นิยมรับประทานเป็นอาหารเช้าในแถบประเทศไอร์แลนด์ หรือสหราชอาณาจักร



L

Larding

ลาร์ดดิ้ง เป็นกระบวนการเพิ่มไขมันเข้าไปในชิ้นเนื้อสไลด์ฝรั่งเศส มักเป็นการฉีดไขมันเข้าไป ทั้งนี้ส่วนใหญ่แล้วการลาร์ดดิ้ง ไม่ใช่เพื่อเพิ่มรสชาติให้ชิ้นเนื้อเท่านั้น แต่เพื่อรักษาเนื้อชิ้นนั้น ให้ความนุ่มชุ่มฉ่ำของไขมัน ไม่แห้งกรอบจนเกินไป



M

Marinate

แมรินเนท เป็นกระบวนการหมักหรือบ่มเพื่อเพิ่มรสชาติให้อาหาร โดยทั่วไปมักใส่เครื่องปรุง เครื่องเทศ เพื่อให้อาหารมีรสจัดจ้านขึ้น หรืออาจจะใช้การหมักเพื่อเพิ่มความนุ่มให้แก่เนื้อสัตว์ที่ต้องการได้ด้วย



N

Needling / Needle Tenderization

นีดดิง เป็นการฉีดไขมันหรือรสบางอย่างเข้าไปในวัตถุดิบหรือส่วนผสมของอาหารเพื่อกระตุ้นรสชาติของวัตถุดิบนั้นๆ ให้มีรสจัดจ้าน รวมทั้งหมายถึงกระบวนการใช้เข็มหรือใบมีดจิ้มเนื้อเพื่อให้เนื้อนุ่มขึ้น



O

Omakase

โอมากาเสะ ในภาษาญี่ปุ่นนั้น แปลว่า ฉันปล่อยให้เป็นที่ของคุณ หรือปล่อยให้คุณจัดการ ซึ่งนำมาใช้เรียกการเสิร์ฟอาหารในร้านญี่ปุ่นสไตล์เซฟส์เทเบิล ซึ่งลูกค้าจะปล่อยให้เชฟทำหน้าที่เลือกปลาหรือวัตถุดิบสำหรับปรุงอาหารด้วยความเชื่อมั่นในความสามารถและทักษะอันล้ำเลิศของเชฟนั่นเอง



P

Purée

พิวเร เป็นลักษณะของอาหารโดยเฉพาะที่ผ่านการบดปั่น หรือกรองจนละเอียด จนอยู่ในรูปของครีมหรือของเหลว โดยเฉพาะผักและผลไม้ก็นำมาทำเป็นพิวเร



Q

Quenelle

แควแนลล์ หลายคนเรียกว่าเป็นเกี้ยวฝรั่งเศส หมายถึง เนื้อปลา หรือเนื้อสัตว์บดนำไปนวดเข้ากับไข่บางๆ แล้วใช้ช้อนคว้านให้เป็นรูปไข่ วุ้นริ หรือมีลักษณะคล้ายเป็นก้อนไอศกรีม ก่อนนำไปทำให้สุก



R

Roast

โรสต์ เป็นการเรียกวิธีการย่างเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ แบบค่อยๆ ทำให้สุก ส่วนใหญ่มักใช้เตาอบในการย่าง เช่น ย่างไก่ทั้งตัว ต่างจากการปิ้งหรือกริลล์ที่เป็นการใช้ความร้อนทำให้สุกแบบเร็วมากกว่า



S

Sous Vide

ซูวี เป็นเทคนิคการทำอาหารสไตล์ฝรั่งเศส โดยการนำอาหารไปใส่ในถุงสุญญากาศที่ทนความร้อน แล้วนำทั้งถุงไปต้มในน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิคงที่แต่ไม่สูงจัด คืออยู่ที่ประมาณ 60 องศา อาจต้องใช้เวลาในการปรุงอาหารชนิดอื่น แต่จะทำให้อาหารนั้นสุกโดยยังคงรสและกลิ่นของอาหารไว้อย่างค่อนข้างครบถ้วน สูญเสียสารอาหารน้อยที่สุด นิยมใช้กับการซูวีไก่ มากกว่าเนื้อชนิดอื่น



T

Terrine

เทอร์รีน การปรุงอาหารสไตล์ฝรั่งเศสดั้งเดิม เป็นลักษณะของก้อนอาหาร รสชาติหรือตัวเนื้ออาหารจะคล้ายๆ ปาเต (Pate) แต่ปาเตจะมีลักษณะเป็นซอสใส่ปาดทาก้อนขนมปัง ส่วนเทอร์รีนจะใช้แป้งพิมพ์สร้างทรงขึ้นมาให้ดูเป็นก้อนเนื้อคล้ายก้อนขนมปังแถว อาจจะเสิร์ฟมาทั้งก้อนหรือแลเป็นชิ้นต่างๆ



U

Unleavened

อันเลฟเวิน เป็นการทำอาหารที่ไม่ใช้ยีสต์หรือเชื้อตั้งต้น ส่วนใหญ่จะใช้เรียกขนมปังที่มีแป้งเป็นองค์ประกอบหลัก โดยที่ไม่ได้ใช้ยีสต์เป็นตัวขึ้นฟูว่า ขนมปังไร้เชื้อ แต่เดิม ชาวอิสราเอลนิยมทำขึ้นมาเป็นขนมปังก้อนกลมๆ หรือ แผ่นสี่เหลี่ยมในช่วงเทศกาลเพื่อถวายแด่พระเจ้า แต่ที่รู้จักกันดี คือแผ่นแป้งโรตีสี่ จาปาตี หรือนาน ก็เป็นการทำขนมปังโดยใช้ เทคนิคอันเลฟเวินเช่นกัน



V

Velouté

เวลูเต้ เป็นชื่อเรียกซอสประเภทหนึ่งในภาษาฝรั่งเศส ซึ่งหมายถึง ซอสที่มีลักษณะเป็นก้ามหอยี เบาบางแต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนนุ่ม โดยของเหลวที่ผสมทำซอสนั้นนิยมใช้น้ำสต็อกปลาหรือไก่ โดยจะเป็นซอสผสมอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติไม่ใช่ซอสสำหรับราด หรือจิ้มอาหาร



W

Whip

วิป เป็นการตีคน หรือสร้างโฟม ส่วนใหญ่นิยมใช้วิธีนี้กับครีม หรือน้ำสลัด หรือซอส หรือตีคนให้เนื้อของวัตถุดิบนั้นๆ มีความเนียนละเอียดจนคล้ายโฟม ที่ได้เย็นและรู้จักกัน จนคุ้นเคยอย่าง วิปครีม เป็นต้น



X

Xanthan Gum

แซนแทนกัม เป็นสารละลายประเภทหนึ่ง มักเป็นส่วนผสม ที่ใช้เติมลงไปเ็นอาหารเพื่อเพิ่มความหนืด นิยมใช้ผสม ในน้ำสลัด



Y

Yakitori

ยากิโทริ เป็นชื่ออาหารญี่ปุ่นที่ไว้เรียกไก่ชิ้นเล็กไร้กระดูก ซึ่งผ่านการหมัก นำไปเสียบไม้ แล้วปิ้งจนสุก



Z

Zest

เซสต์ เป็นการขูดผิวหรือเปลือกวัตถุดิบ ส่วนใหญ่มักเป็นผัก ผลไม้ หรือพืชที่ให้น้ำมัน และให้กลิ่น อย่างส้ม มะนาว มะกรูด โดยไม่โดนเนื้อใน เช่น การขูดผิวส้ม เพื่อนำส่วนที่ได้ ออกมาโรยหน้าขนมเพื่อเพิ่มกลิ่นและรส ส่วนใหญ่ต้องใช้ที่ขูด ที่ปอกเปลือก หรือมีด









MORNING GLORY THE VIETNAMESE CHEF'S TABLE



Morning Glory หรือ ผักบุ้ง เปรียบเสมือนสัญลักษณ์ที่เกี่ยวกับอาหารของเวียดนาม อันแสดงถึงภูมิประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชพรรณ โดยเฉพาะผักบุ้งที่พบเห็นได้ทั่วไป อีกทั้งคำว่า Morning Glory เมื่อนำมาแยกคำแล้ว ล้วนมีความหมายถึงการเริ่มต้นสิ่งดีๆ และความรุ่งโรจน์

ความน่าสนใจของที่นี่ คือการหยิบยกเอาเมนูอาหารเวียดนามมาสร้างสรรค์ใหม่ภายใต้รูปแบบที่ดูไม่เหมือนใคร แต่ในขณะเดียวกันก็เข้าถึงได้ไม่ยาก โดยใช้วัตถุดิบออร์แกนิกตามฤดูกาลที่ส่วนใหญ่มีในประเทศไทย นำมาประกอบอาหารเวียดนามสไตล์โมเดิร์นนั่งกลอรีผ่านเครื่องปรุงต่างๆ ที่นำเข้าตรงมาจากเวียดนาม ด้วยเหตุผลเพราะรสชาติของเวียดนามนั้นมีความโดดเด่นเฉพาะตัว เมื่อนำมาปรุงกับของสดที่หาได้ในท้องถิ่น จึงทำให้ได้กลิ่นและรสชาติที่มีความใกล้เคียงเหมือนต้นตำรับแท้ๆ ผนวกกับฝีมือล้ำของเชฟผู้เชี่ยวชาญการปรุงสไตล์

เวียดนามอยู่แล้ว ประกอบกับบรรยากาศการตกแต่งร้านในสไตล์โคโลเนียลเวียดนามมิส ยิ่งพาให้รู้สึกเหมือนนั่งรับประทานอาหารอยู่ในนครโฮจิมินห์

อาหารมีเสิร์ฟด้วยกัน 2 รูปแบบ แบบแรกคือสไตล์เซฟต์เทเบิล ที่เชฟรังสรรค์ขึ้นตามวัตถุดิบที่หาได้ในแต่ละวัน ความพิเศษของชุดนี้คือ หากติดใจเมนูใดก็สามารถสั่งซ้ำได้ตลอดทั้งมื้อ ส่วนรูปแบบที่สองเป็นเซตเมนู Vietnamese Shabu Buffet ชาบูสไตล์เวียดนามที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวพิเศษที่น้ำซุปสูตรเวียดนาม เพราะมีน้ำมะพร้าวสดเป็นส่วนผสมให้กลิ่นหอมหวานระหว่างรับประทาน เชฟแนะนำว่าระหว่างน้ำเดือดให้ใส่ตะไคร้ซอย น้ำมะพร้าวสด และสับปะรดลงไปเพิ่ม จะให้รสชาติเด่นชัดยิ่งขึ้น เนื้อสัตว์แบ่งในขนาดชิ้นพอดี ยังมีน้ำจิ้มและผักเครื่องเคียงที่เรียกเต็มได้ไม่อั้นตลอดมื้อ ซึ่งชุดชาบูนี้จะเสิร์ฟรวมอยู่ในชุดแบบเซฟต์เทเบิลด้วย

เมนูอร่อยที่ได้ชิมแล้วติดใจจนต้องบอกต่อคือ เปาะเปี๊ยะเวียดนาม อาหารประจำชาติเวียดนามที่ต้องมีแผ่นเปาะเปี๊ยะ



เหนียวนุ่มใสๆ ส่วนไส้ข้างในจะเป็นได้ทั้งเนื้อกุ้ง ไก่ หมู นำมาห่อกับพืชผักสมุนไพรหลายชนิด ครึ่งนี้ได้ชิมไส้กุ้งห่อกับแครอทซอย หัวไชเท้าซอย แดงกวาซอย และผักตามฤดูกาล โรยด้วยต้นหอมและพริกแดงซอย รับประทานคู่น้ำจิ้มแบบไหนก็ได้ อีกเมนูที่ชื่อว่ารักๆ ว่า บั๊นแบ้ว (ขนมถ้วยเวียดนาม) อาหารว่างอย่างหนึ่งที่คนไทยน่าจะคุ้นเคย แต่ความเลอค่าของที่นั่งอยู่ตรงแบ๊งจะมีความเหนียวหนึบเป็นพิเศษ กับเครื่องโรยหน้าอันประกอบไปด้วยเนื้อหมูสับ เนื้อกุ้งสับ และเครื่องอื่นๆ ที่นำไปผัดกับซอสเวียดนาม ตักใส่บนแบ๊งขนมถ้วย ก่อนโรยด้วยกุ้งแห้งและหอมเจียว

มีจานเบาๆ เอาใจนักชิมสายรักสุขภาพอย่าง ยำส้มโอ เครื่องประกอบจะอุดมไปด้วยสมุนไพรต่างๆ อาทิ ผักแพว และใบสาระแน ส้มโอเนื้อดั่งสดฉ่ำ ใส่ผักดองซุสเปรี้ยวแบบละมุนไม่แหลมโดด คลุกเคล้าน้ำยาสูตรเด็ดที่ไม่เผ็ด แต่รสกลมกล่อม รับประทานกับข้าวเกรียบงา ถัดมาเป็นเมนูปลาชื่อว่า จ่ำก้า ลากห่อจะมีต้นกำเนิดจากเมืองฮานอย ปลากระพงขาว เนื้อแน่นหมักด้วยขมิ้น โยเกิร์ต และเครื่องเทศสูตรพิเศษ แล้วนำไปผัดในกระทะร้อน ก่อนเสิร์ฟโรยหน้าด้วยผักชีลาว กับต้นหอมซอย ช่วยชูให้ทั้งจานมีกลิ่นและรสโดดเด่น รับประทานคู่กับขนมจีนหยอดน้ำจิ้มกะปิ และสารพัดผักแนม

จานหลักหนักขึ้นมาน้อย ได้แก่ หมูและเนื้อย่างห่อใบชะพลู เนื้อสัตว์ทั้งสองผ่านการหมักกับเครื่องเทศ ห่อด้วยใบชะพลูอย่างสุกหอม รับประทานแนมกับผักที่เสิร์ฟมาด้วยกัน จะซุสให้ทั้งหมูและเนื้อออโรยลงตัว หรือจะห่อผักสดคู่กับหมีขาวใส่น้ำจิ้มก็ได้ และยังมีอีกหลากหลายรายการไปจนถึงขนมหวานที่มีให้ชิมได้ทุกชนิดในเซตเซฟส์เทเบิล เช่น สาคุ แคนตาลูป ไอศครีมกล้วย และเต้าฮวยนมสด

ความโดดเด่นอีกอย่างที่ไม่พูดถึงไม่ได้คือ น้ำจิ้ม 3 แบบ ประทิดพิถีพิถันด้วยเทคนิคเด็ดเฉพาะตัว แม้จะใช้เป็นเครื่องจิ้มได้กับทุกเมนู แต่น้ำจิ้มแต่ละแบบจะไปเสริมรสชาติให้เกดรสชาติแตกต่างกัน อย่างน้ำจิ้มตัวแรก เป็นน้ำจิ้มผัดทอง แครอทกับหัวไชเท้าซอย นำไปดองกับน้ำส้มสายชูราข้าว ตัวที่สองคือน้ำจิ้มผัดทอง เป็นผัดที่ต้องแล้วนำมาทำซอส ผัดผักอีกครั้งหนึ่ง เช่น กระเทียมดอง ใส่พริก แดงกวา หัวไชเท้า แครอทซอยเพิ่มลงไป ตัวสุดท้ายเป็นน้ำจิ้มถั่ว ที่มีขั้นตอนการทำที่สลับซับซ้อน ใช้เวลาประมาณครึ่งวัน จึงมอบรสชาติหลากหลายมิติชวนลอง



MORNING GLORY THE VIETNAMESE CHEF'S TABLE

- ทุกวัน 11.00 - 22.00 น.
- พระโขนง กรุงเทพฯ
- 098 494 2000
- Morning Glory the Vietnamese Chef's Table
- @morningglory_48



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



NEIL'S TAVERN - STEAK & SEAFOOD



นับระยะเวลาตั้งแต่เมื่อ Neil's Tavern Steak & Seafood เริ่มเปิดร้านแรกที่สยามสแควร์ ซึ่งนั่นก็ย้อนไปไกลจนถึง ปี ค.ศ. 1969 โดยมีคุณปู่ผู้บุกเบิกเป็นคนคิดค้นสูตรหมักเนื้อ ที่ยอดเยี่ยมขึ้นมา แล้วส่งต่อเป็นมรดกตกทอดประจำตระกูล ซึ่ง ณ ตอนนั้นเดินทางมาถึงรุ่นที่ 3 แล้ว ส่วนชื่อร้านตั้งเพื่อ เป็นเกียรติแก่นักบินอวกาศชาวอเมริกันนาม นีล อาร์มสตรอง (Neil Armstrong) มนุษย์คนแรกที่ไปเหยียบพื้นผิวดวงจันทร์ ในปีนั้นพอดี กระทั่งถึงปี ค.ศ. 1978 ร้านจึงโยกย้ายมาอยู่ที่ ขอยร่วมฤดี และเติบโตมีชื่อเสียงในฐานะร้านสเต็กเนื้อ คุณภาพเยี่ยมในตำนานจวบจนปัจจุบัน

พื้นที่ที่ก้าวเข้าไปในร้าน จะสัมผัสได้ถึงมนต์ขลังเฉพาะตัว ที่มาจากสไตล์การตกแต่งแบบทิวดอร์ (Tudor) ซึ่งเป็น สไตล์ดั้งเดิมนับจากวันเริ่มแรก บรรยากาศของทั้งร้านคุมโทนด้วย สีน้ำตาลเข้มที่มาจากกำแพงอิฐ เฟอร์นิเจอร์ไม้ และพื้นกระเบื้อง โคมไฟโลหะวินเทจทรงกลมแขวนตัวเด่นอยู่กลางร้าน กรอบรูป โบราณกระจายตัวอยู่ทั่วทุกผืนผนัง ข้าวของสะสมอันทรงคุณค่า

จัดวางตามชั้นและมุมต่างๆ เหล่านี้คือเสน่ห์แห่งความคลาสสิก ที่อยู่เหนือกาลเวลา

นอกจากการคัดสรรวัตถุดิบพรีเมียมจากทั้งในประเทศ และต่างประเทศแล้ว ผู้บริหารร้านรุ่นหลานยังนำสูตรอาหาร คลาสสิกของคุณปู่มาผสมผสานเทคนิคและกรรมวิธีที่ทันสมัย เพื่อให้รสชาติที่กลมกล่อมมากกว่าเดิม รวมถึงรังสรรค์เมนูใหม่ๆ ขึ้นอีกด้วย

แน่นอนว่าชื่อเสียงโด่งดังของที่นี่คือ สเต็กเนื้อ กระนั้น ทางร้านก็ยังมีอาหารทะเล และเมนูจานพิเศษอีกหลากหลาย ที่จะทำให้ประสบการณ์การรับประทานอาหารเวสเทิร์น (Western) มื่อนี้สมบูรณ์แบบที่สุด จานแรกจึงเริ่มต้นด้วย U.S. Scallop Rockefeller with Spinach, Bacon & Cheese หอยเชลล์ตัวโตเนื้อแน่นนำเข้าจากสหรัฐอเมริกา นำมาปรุง สไตล์เวสเทิร์นพร้อมเครื่องแน่นๆ อย่างผักโขมผัดกับเบคอน ซอสครีม จัดวางลงบนหอยเชลล์ แล้วค่อยนำไปอบกับชีสอีกครั้ง ก่อนเสิร์ฟ แนะนำให้รับประทานขณะยังอุ่น เพราะรสหวาน



เติมคำของหอยเชลล์ชีนโตเข้ากันดีเหลือเกินกับผักโขม ผัดซอสครีม

อีกเมนูที่ไม่ควรพลาด Phuket Lobster Thermidor with Mushroom & Cheese ล็อบสเตอร์เทอร์มิดอร์ (Lobster Thermidor) ไช้ชีพเศษจากท้องทะเลภูเก็ต นำไปปรุงโดยนำเนื้อมาหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ แล้วผัดกับซอสครีมเห็ดสูตรพิเศษเฉพาะของทางร้าน เหยาะเครื่องปรุงรสชนิดน้อย จากนั้นนำไปอบกับชีสหลายชนิด เสิร์ฟมาในรูปแบบล็อบสเตอร์ทั้งตัว ก่อนรับประทานควรกรีดส่วนใดส่วนหนึ่งของตัวล็อบสเตอร์ แล้วจะตื่นตาไปกับเนื้อและชีสที่ไหลออกมาเหมือนลาวา พร้อมกันนั้นกลิ่นชีสหอมฟุ้งก็จะลอยพุ่งมาเตะจมูก มาถึงจานที่เป็นนางเอกเนื้อหอมของร้านในตอนนี้ Grilled Snow Fish with Truffle Sauce ปลาสนิไวฟิช (ปลาหิมะ หรือปลาจินดาระ) เนื้อขาวเต่งนำเข้าจากฝรั่งเศส นำมาหมักกับซอสสูตรลับก่อนย่างจนเนื้อเป็นสีน้ำตาลเล็กน้อย และมีสัมผัสมันนุ่ม เสิร์ฟมาในซอสทรัฟเฟิลสูตรพิเศษของร้าน พร้อมโรยทรัฟเฟิลชุบด้านบน เวลารับประทานให้ตัดทุกอย่างในคำเดียว การตีความอิมเมจจากรสอร่อยนุ่มลิ้นหวานเนื้อปลา ส่วนพระเอกของมื้อนี้ย่อมต้องเป็นเมนูสเต็กเนื้อ Australian Wagyu Striploin (MBS 6/7) คัดสรรชิ้นเนื้อที่มีมันแทรกอยู่ค่อนข้างเยอะ หมักด้วยซอสสูตรพิเศษของร้าน นำไปย่างกับถ่านจนหอมกรุ่น รสสัมผัสของเนื้อขณะเคี้ยวกลมกล่อมแบบไม่ต้องปรุงหรือเรียกหาซอสเพิ่ม เสิร์ฟกับเครื่องเคียงมีให้เลือกทั้งมันบด มันอบ เฟรนช์ฟรายส์ หรือผักรวมผัดเนย โดยสเต็มสามารถเลือกกระดับความสุกได้ตามชอบใจ

จบมื้อด้วยของหวานชิกเนเจอร์ประจำร้านอย่าง Viennese Chocolate Cake เค้กช็อกโกแลตเนื้อชิฟฟอน สอดไส้ด้วยมอคค่าครีมและแยมรสเบียร์ว ท็อปด้วยครีมสด โรยชอสช็อกโกแลตอีกชั้น รสนุ่มละมุนกลมกล่อม ในแบบที่คนรักช็อกโกแลตต้องชอบ



NEIL'S TAVERN - STEAK & SEAFOOD

- 🕒 ทุกวัน 11.30 - 13.45 น. และ 17.30 - 22.30 น.
- 📍 ซอยร่วมฤดี 4 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 256 6874
- 🌐 neil.co.th
- 📱 Neil's Tavern
- 📍 neilstavern



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี Viennese Chocolate Cake 1 ที่ มูลค่า 140 บาท
เมื่อรับประทานครบ 2,500 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



NONNA NELLA BY LENZI



รสชาติความอร่อยสุดคลาสสิกเหมือนคุณยายชาวอิตาลี มาปรุงให้รับประทาน คือแรงบันดาลใจและเป็นหัวใจสำคัญหลักของร้าน Nonna Nella by Lenzi โดยเป็นชื่อที่ผสมมาจากคำว่า 'Nonna' ซึ่งในภาษาอิตาลีแปลว่าคุณยาย ในขณะที่ 'Nella' ก็มาจากชื่อคุณยายของเชฟฟรานเชสโก เลนซี (Francesco Lenzi) เจ้าของร้านนั่นเอง

จากการใช้ชีวิตเติบโตมาอย่างใกล้ชิดสนิทสนมกับคุณยายเล่าของเชฟฟรานเชสโก ทำให้เขาจดจำรสชาติและเทคนิคการปรุงอาหารมาจากคุณยายโดยอัตโนมัติ ซึ่งส่วนใหญ่แล้วอาหารฝีมือคุณยายมักมีหน้าตาที่ค่อนข้างไปทางเรียบง่าย ตกแต่งความสวยงามแต่น้อย เน้นสีล้วนสวยงาม นำรับประทานด้วยตัวของมันเอง ซึ่งล้วนได้มาจากวัตถุดิบที่สดใหม่ สอดประสานกับกรรมวิธีการปรุงตามตำราต้นตำรับ และมอบความอร่อยตามธรรมชาติ ซึ่งเป็นรสชาติที่เชฟคุ้นเคยและประทับใจ กระทั่งต้องการสืบสานและส่งต่อแก่บรรดานักชิมคออาหารอิตาลีในเมืองไทย

ความทรงจำงดงามที่เชฟมีต่อคุณยายนั้น ฉายชัดออกมาเป็นภาพวาดกราฟฟิตส์สไตล์คิท แอริง (Keith Haring) สีสดใสขนาดใหญ่หุ้มา แขนงตัวโดดเด่นอยู่บนผนังกลางร้าน สื่อถึงยุคสมัยทั้งของคุณยายและเชฟผ่านเรื่องราวของเมนูอาหารต่างๆ ส่วนบรรยากาศโดยรวมของร้านก็ให้ความรู้สึกผ่อนคลายสบายๆ ผ่องแผ้วด้วยความคึกคักเปี่ยมชีวิตชีวา ที่เกิดจากจังหวะความเคลื่อนไหวของเชฟและทีมงานขณะปรุงอาหารแต่ละจาน อยู่ภายในเคาน์เตอร์ครัวขนาดใหญ่เปิดโล่ง ทั้งยังมอบความรู้สึกเหมือนนั่งอยู่ในครัวของบ้านครอบครัวใหญ่สักหลังในอิตาลี เพราะมีเตาอบพิซซาขนาดใหญ่ กับเครื่องทำเส้นพาสต้า ที่ทำกันสดใหม่ทุกวัน

ในร้านยังมีมุมโกรเซอรี (Grocery) เล็กๆ ที่รวบรวมสินค้าออร์แกนิกและลูกเห็บพันธุ์ขึ้นดีนำเข้าจากฟาร์มในอิตาลี ไม่ว่าจะเป็นเนื้อโคลด์คัทส ชีส แฮม พาสต้า ทรัฟเฟิล แยม ซอสโฮมเมด น้ำมันมะกอก ซอสมะเขือเทศ น้ำส้มสายชู บัลซามิก ฯลฯ ซึ่งบางส่วนก็มาจาก Lenzi's Farm ฟาร์ม



ของเชฟในครัวนี้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่ผ่าน
การคัดสรรด้วยมือของเชฟเอง

เริ่มต้นอร่อยแรกตามแบบฉบับของเมนูอิตาเลียนด้วย
โคลด์คัทส์ รวมถึงเนื้อหลากหลายประเภทสไลด์สดสไลซ์เป็น
แผ่นบางๆ เสิร์ฟมาบนถาดไม้ ประกอบไปด้วย Soppressata,
Salame Toscano, Lonza, Bazzone, Mortadella และ
Biroldo แต่ละชนิดมอบรสสัมผัสแตกต่างกันไป แต่จุดร่วม
หนึ่งเดียวคือความอร่อยล้ำถึงเนื้อขนานแท้

เมนูที่สองนั้นหน้าตาช่างเรียบง่าย แต่กลับอร่อยมาก
อย่างไม่น่าเชื่อ Porchetta หมูสามชั้นหันบางๆ ม้วนโรลแล้ว
นำไปย่างจนหนังกรอบนอกเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ รับประทานเปล่าๆ
ก็อร่อย หรือจะจิ้มซอสสมุนไพรก็จะได้รับความหอมจนต้อง
ตักอีกชิ้นเข้าปาก

ถัดมานะนำว่าห้ามพลาดจานอร่อยประจำแทบทุกครัว
ของคนอิตาลี นั่นคือ Tagliatelle Beef Ragu ด้วยรูปลักษณ์
เป็นเส้นแบนกว้างของพาสต้าตุลยาเตลเล จึงได้เปรียบในการ
ซึมซับจนฉ่ำสตูว์เนื้อหมูป่าในซอสมะเขือเทศได้อย่างเข้าเส้น
เข้าเนื้อ ตักป้อนเข้าปากคำแรก ก็สามารถเรียกได้ว่าเป็นสวรรค์
แห่งความอร่อยอันแสนเรียบง่าย ที่สำคัญคือเนื้อหมูป่าที่
ผ่านการเคี่ยวมาอย่างยาวนานนั้นนุ่มเนียนละเมียดละไมลิ้น
ดีเหลือเกิน

ในเมื่อทางร้านมีเตาอบพิซซ่าขนาดยักษ์อยู่กลางร้าน
ย่อมต้องจบท้ายมื้อหลักด้วยพิซซ่าอย่าง Pizza Burrata
Parma ความพิเศษของเมนูนี้คือใช้วัตถุดิบแค่ไม่กี่อย่าง
มีซอสมะเขือเทศออร์แกนิก พาร์มาแฮมอายุ 36 เดือน
สูตรของบ้านเชฟ ผักชีโรกเก็ต และบิวราต้า จัดวางเรียงกันบน
แผ่นแป้งบางกรอบ ก่อนนำเข้าเตาอบ แต่ทว่ากลับให้ผลลัพธ์
เป็นความอร่อยน่าจดจำ สัมกับตำแหน่งพิซซ่าขายดีตลอดกาล
ประจำร้าน

ส่วนขนมเชฟชวนให้ชิม Italian Donut โดนัท
หน้าตาแปลกแตกต่างสไตล์อิตาเลียน เพราะว่ามันไม่มีรู
แต่อร่อยนั้นชั้นเลิศจากเนื้อแป้งนุ่มเบาเข้ากับนูลูเทลล่า
เฮเซลนัท และซ็อกโกแลตครีม รับประทานคู่กับผลไม้รวม
ที่เสิร์ฟมาเป็นเหมือนเครื่องเคียง ความหวานสดชื่นของผลไม้
จะช่วยสร้างอีกมิติความอร่อยของโดนัทแบบที่ไม่เคยสัมผัส
ที่ไหนมาก่อน



NONNA NELLA BY LENZI

- 🕒 ทุกวัน 11.30 - 22.00 น.
- 📍 CRC Tower All Seasons Place กรุงเทพฯ
- ☎ 02 038 2184
- 🌐 nonna-nella.com
- 📷 Nonna Nella by Lenzi
- 📱 nonna_nella_bylenzi



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



NORTH RESTAURANT



แม้จะเป็นร้านอาหารน้องใหม่ แต่ทว่าตัวตนของ North ก็เปี่ยมล้นไปด้วยอัตลักษณ์โดดเด่นหลายด้าน โดยผ่านกระบวนการคิดสร้างสรรค์มาอย่างพิถีพิถันและเอาใจใส่กระทั่งกลายเป็นร้านอาหารที่น่าเสนอรสชาติต้นตำรับจากทางภาคเหนือในรูปแบบไฟน์ไดนิ่งร้านแรกของกรุงเทพฯ พร้อมผสานแนวคิดและเทคนิคการปรุงยุคใหม่ที่เรียกว่า Innovative Cuisine เข้าไปได้อย่างเหมาะสมเจาะลงตัว

จุดเริ่มต้นจากเจ้าของร้านผู้มีพื้นฐานมาจากตระกูลคหบดีเก่าในเมืองลำปาง คำนึงและหลงใหลในเสน่ห์ของอาหารภาคเหนือมาตั้งแต่เด็กจนโต จึงจุดประกายให้อยากจะนำเสนอร้านอาหารที่เข้าถึงรสชาติของท้องถิ่นล้านนาแท้ๆ แต่ดั้งเดิมอย่างทีพี่น้องชาวล้านนาค้นลิ้น รวมถึงมีปณิธานที่ต้องการจะเชิดชูภูมิปัญญาพื้นบ้านในด้านตำรับตำราอาหารเหนือให้เทียบเท่าระดับสากล

เรือนโบราณอายุร่วมร้อยปีหาสิขียวก่ำหลังนี้อดีตเคยเป็นที่พำนักของหม่อมหลวงนวนม สนิทวงศ์ มาก่อน ได้รับการ

ปรับพื้นที่และตกแต่งในสไตล์คอนเทมโพรารีที่เจือกลิ่นอายล้านนา ผันทางเข้าเรียงรายไปด้วยสุภาพบุรุษค้ำเมือง เดินลอดซุ้มโค้งอิฐมอญเข้าไปจะพบกับห้องปิ่นเจ้านาง บนกำแพงเหนือโต๊ะอาหารประดับภาพขนาดใหญ่สไตล์มิกซ์มีเดีย รูปหญิงเกล้ามวยต่ำประดับปิ่นปักผม หรือดอกไม้วัว ในภาษาคำเมือง โดยการไล่เลเซอร์ตัดแผ่นโลหะให้ออกมาเป็นรูปทรงปิ่น ถัดมาด้านในร้านก็แบ่งสัดส่วนออกเป็นห้องต่างๆ มีทั้งห้องร่มทอง ซึ่งได้แรงบันดาลใจมาจากร่มเงียงใหม่ ห้องยี่เป็งที่มีเพดานสูงโปร่งแขวนประดับไปด้วยโคมไฟยี่เป็ง รวมถึงห้องกาสะลอง จัดเป็นห้องวีไอพีอยู่บนชั้นสองของบ้าน

นอกจากนี้ ในแต่ละมุมของร้านก็ยังมีสอดแทรกรายละเอียดศิลปะล้านนาประยุกต์มากมาย ไม่ว่าจะเป็นอุบไม้ภาชนะใส่อาหารของคนภาคเหนือที่นำมาวางเป็นของประดับโต๊ะ ฉากกั้นโลหะฉลุรูปทรงสามเหลี่ยมเลียนแบบขนมจีбок ขนมใส่ไส้ที่นิยมทำในช่วงเทศกาลงานบุญ และม่านไหมบัยร้อยลูกกรงไม้ที่ได้แรงบันดาลใจจากราวพนักพิง



ของแห้งไม่สักทอง ซึ่งเป็นตั้งแต่ไม้โบราณ ตลอดจน
ลวดลายสัญลักษณ์ล้านนาที่ได้รับการลวดทองให้ดูร่วมสมัยขึ้น
กระจายตัวประดับประดาอยู่ตามกระจกและผนัง

เมนูของที่นี่มีเสน่ห์ที่รูปลักษณ์สวยงามแตกต่างไปจาก
อาหารเหนือที่ทุกคนคุ้นชิน ซึ่งเป็นความตั้งใจของทั้งเจ้าของ
และเชฟ ที่ต้องการเสิร์ฟรสชาติแบบล้านนาในหน้าตาโมเดิร์น
โดยให้บริการเป็นเซตเมนูทั้งหมด 9 คอร์ส ก่อนปิดท้ายด้วย
สำหรับขึ้นโตกตามตำรับอาหารเหนือ มีเมนูแนะนำดังต่อไปนี้
ยำส้มโอพิจิตรคาเวียร์น้ำปู ยำส้มโอเป็นอาหารว่าง
เติมความสดชื่นยามบ่ายยอดนิยมของคนเหนือ จับคู่กับน้ำปู
ซึ่งก็เป็นเครื่องปรุงรสประจำท้องถิ่น แต่ทางร้านรังสรรค์ออกมา
ในรูปแบบคาเวียร์น้ำปูเพื่อให้เกิดความหรูหราน่าลองลิ้ม
คลุกให้เข้ากันแล้วตัดกับประทานกับกุ้งลายเสืออย่าง ส้มผัส
ครบรสทั้งเปรี้ยว หวาน มัน และเค็ม

ถัดมาถือเป็นเมนูที่สะท้อนภูมิปัญญาด้านอาหารการกิน
ของชนล้านนา แอ็บอ่องอ ซึ่งก็คือห่อหมกสมอหมู
ได้รับการถ่ายทอดใหม่ภายใต้กรรมวิธีปาเต (Paté) ตักปาด
บนขนมปังขาวเออร์โดว ไบเมียง แล้วเสริมด้วยเครื่องเคียง
อย่างซัฟฟ์ยีสัปรดุกแล มีรสเผ็ดปลายและหอมกลิ่นเครื่องเทศ
สมุนไพร ไม่ต่างจากต้นตำรับ จานที่สามชื่อเก๋แบบลูกครึ่งว่า
ซอร์เบต์มะเขี๋ยงกุหลาบเวียงพิงค์ ทำจากน้ำมะเขี๋ยง ซึ่งก็คือ
ลูกหว้าน้ำในภาษากลาง ผสานกับน้ำกุหลาบเวียงพิงค์ แล้วเพิ่ม
ความกรุบกรอบด้วยเฟยดิน (Feuillette) เป็นทองม้วนฝรั่งเศส
ด้านล่าง

ของหวานสุดท้ายคือ แกงฟักทองปลากะพงแม่น้ำน่าน -
ไข่ปลาริวกิว คัดเฉพาะฟักทองผลแก่อายุ 110 วัน เพราะ
ลูกจะโตเต็มที่และเนื้อสัมผัสมีความหวานเป็นพิเศษ อบทั้งลูก
แล้วนั่ง จากนั้นนำมาบดคลุกกับน้ำแกงฟักทองอีกที เสิร์ฟใน
รูปแบบพิวเร ไข่ปลาริวกิวลี้ยงน้ำเกลือ 6 รอบเพื่อดับกลิ่นคาว
แล้วนำมางัดกับสมุนไพร ทั้งไวซ์ซามัน รับประทานคู่ไปกับ
น้ำแกง รสชาติกลมกล่อมเข้ากัน

ปิดมือด้วย สัมผสน้ำผึ้งแห่งล้านนา ที่มาเป็นรูป
ผลส้มสีสดใส ทำจากมาสคารโปนชีสสดตีกับวิปครีม
ใส่ลงในพิมพ์ลูกส้ม เลือกนอกสุบไวท์ช็อกโกแลตย้อมสีส้ม
ใส่ในเป็นแยมเนื้อกับน้ำส้ม รสหวานเย็นฉ่ำสดชื่น นอกจากนี้
ยังมีค็อกเทลชื่อล้านนาจำปอ อาทิ ยี่เป็ง กาสะลอง และ
เขलगันคร ที่ผสมสุราไทยอย่างแมโจและหมาใจดำ



NORTH RESTAURANT

- 🕒 วันจันทร์ - อาทิตย์ 18.00 - 22.00 น.
- 📍 ซอยสุขุมวิท 33 กรุงเทพฯ
- ☎ 061 426 2642
- 📱 North Restaurant
- 📷 northrestaurant



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับเมนูเครื่องดื่ม Kasalong (กาสะลอง) 1 ที่ มูลค่า 280 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



PESTO PASTA AND ESPRESSO OSTERIA



พาสต้า (Pasta) เป็นชื่อเรียกรวมๆ อาหารประเภทเส้นของอิตาลี ซึ่งส่วนผสมหลักมีไม่กี่อย่าง ได้แก่ แป้ง ไข่ไก่ น้ำมันมะกอก และเกลือ มีรูปร่างหน้าตาแตกต่างกันหลายร้อยแบบ และยังสามารถแบ่งตามรูปร่างของเส้นได้อีกตามขนาด สั้น - ยาว แบน - กว้าง เกลียว หรือกลม ที่ต้องมีรูปทรงหลากหลายเช่นนี้ ก็เพราะเนื้อสัมผัสของเส้นแต่ละประเภทจะให้ความรู้สึกไม่เหมือนกัน ซึ่งสัมพันธ์ไปถึงรสชาติและชนิดที่จะต้องคิดสรรมาจับคู่ให้เหมาะกับเส้นแต่ละแบบ เพื่อให้ต่างส่งเสริมความอร่อยกลมกล่อมแก่กันและกัน และนี่เองคือที่มาของร้าน Pesto Pasta and Espresso Osteria ที่สื่อถึงความเป็นอิตาลีในตัวของมันเองอยู่แล้ว

ด้วยปณิธานที่อยากมีสถานที่สวยๆ สักแห่งเพื่อต้อนรับคนที่รัก หรืออยากลองลิ้มชิมอาหารอิตาลีแบบเต็มตัว ไวน์ชั้นเลิศ แก้มกับโคลด์ คัทส (Cold Cuts) และพาสต้าจานอร่อย ภายใต้บรรยากาศสบายๆ ตกแต่งแบบเรียบง่ายสไตล์อิตาลี

โตนขาว ดำ และแดง ในขณะที่เดียวกันก็มีมุมที่โดดเด่นสะดุดตาด้วยชั้นสีขาวสูงที่ถูกออกแบบให้เป็นช่องว่างกลมเรียงตัวกันยาวตลอดแนวกำแพงและสูงจากพื้นจรดเพดาน สำหรับโชว์ไวน์จากทั่วทุกมุมโลก ซึ่งนอกจากจะเลือกดื่มที่ร้านแล้ว ยังสามารถซื้อกลับในราคามิตรภาพได้อีกด้วย

ความโดดเด่นที่แตกต่างจากร้านอาหารอิตาลีทั่วไปของที่นี่ คือการนำเสนอพาสต้าสดเส้นไข่ ทำใหม่ทุกวัน หากให้นับความสดใหม่ ไม่ว่าจะเป็นผักหรือวัตถุดิบต่างๆ ทั้งหมดภายในร้าน ต้องบอกเลยว่าเส้นพาสต้าของที่นี่สดกว่าทุกอย่าง โดยเชฟได้จับคู่เส้นพาสต้ากับซอสที่เหมาะสมเข้ากันที่สุดไว้ให้เรียบร้อยแล้ว ยกตัวอย่างพาสต้าเส้นกลมยาวที่เราเรียกกันว่า Spaghetti เหมาะที่จะนำไปผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริกแห้ง และซอสต่างๆ ที่หลากหลายกว่าเส้นแบบอื่นๆ

อย่างจานแรก Spaghetti Pesto เมนูชีนเจอร์จากซอสเพสโต้สูตรพิเศษ จัดเต็มด้วยโหระพาฝรั่ง ถั่วพวยนัท



และพาร์เมซานชีสที่ดีที่สุด นำเข้ามาจากอิตาลีโดยตรง ด้วยส่วนผสมที่ครบเครื่องเมื่อนำมาปรุงเป็นซอสเพสต์ได้แล้ว จึงให้กลิ่นโรมาหอมกรุ่นติดปลายจมูก แล้วนำไปผัดกับเส้นสปาเกตตีที่สุกกำลังดีแบบอัล เดนเต้ (Al Dente) อีกที

จานที่สอง Spaghetti Aglio E Olio with Prosciutto and Wild Rocket เส้นสปาเกตตีผัดกับน้ำมันมะกอก กระเทียม พริกแห้ง ท็อปปิ้งด้วยโพรซุสโต้พาร์มาแฮม และผักร็อกเก็ตป่า แล้วโรยพาร์เมซานชีสขูดเล็กน้อย แนะนำว่าเมื่อยกเสิร์ฟแล้วควรรับประทานทันที เพื่อตีความกับความหอมมันฉ่ำๆ เผ็ดฉุนๆ ตัดด้วยรสเค็มหนอยๆ ของพาร์มาแฮม สอดประสานกับความสดกรอบและกลิ่นเฉพาะของร็อกเก็ตป่า ยิ่งช่วยยกระดับเพิ่มอรรถรส

สำหรับเส้นปapparelle เดลเล (Pappardelle) เหมาะกับนำไปจับคู่ซอสที่มีความเข้มข้นอย่างซอสมะเขือเทศ เซฟจึงแนะนำเป็นเมนู Pappardelle Crab and Spicy Tomato Sauce เพราะรูปร่างของเส้นที่แบนและกว้าง (คล้ายกล้วยเตี่ยวเส้นใหญ่) จึงมีคุณสมบัติดูดซับซอสเข้าไปได้ถึงเนื้อใน ส่วนซอสมะเขือเทศทำจากมะเขือเทศหลากหลายชนิดซึ่งให้รสชาติที่แตกต่างกัน เคี้ยวด้วยไฟอ่อนจนได้ซอสรสเข้มข้น ใส่น้ำมันพริกเพิ่มความเผ็ดร้อน และเนื้อปูแกะสดใหม่ จึงทำให้เมนูนี้อร่อยโดดเด่นด้วยรสหลากหลายมิติของซอสมะเขือเทศ ส่วนเส้นเฟตตูชินี (Fettuccine) มีลักษณะเป็นเส้นยาวแบนคล้ายริบบิ้น แต่ไม่กว้างเท่าเส้นปapparelle เดลเล เข้ากันดีกับซอสขาวยาวๆ อย่างเมนูซอสเห็ด Fettuccine Cream Mushroom and Italian Sausage มอเบรสสัมผัสสุดครีมนุ่มไม่เลี่ยน เพราะตัดด้วยรสเข้มข้นของไส้กรอกอิตาลี

จานปิดท้ายที่เครื่องปรุงไม่มากนัก แต่เรียกความประทับใจได้มากกว่า นั่นคือ Potato Gnocchi Butter and Sage เส้นพาสต้าญ็อกกี (Gnocchi) ที่ทำจากมันฝรั่ง รูปร่างอวบป้อมมนุ่มนิ่ม นำไปผัดกับซอสเนยใบเสจ (Sage) และพาร์เมซานชีสจนผิวเนื้อออกสีน้ำตาลหนอยๆ เสิร์ฟพร้อมๆ พร้อมกลิ่นหอมทั้ง

นอกจากเมนูเส้นพาสต้าที่มีให้เลือกหลากหลายแล้ว ทางร้านยังเอาใจคอไวน์ด้วยอาหารว่างและของกินเล่นอย่าง Caprese Salad, Deep Fried Calamari with Tartar Sauce และพิชชาน้ำต่างๆ ซึ่งทุกเมนูอร่อยคุ้มค่าแก่การรอคอย



PESTO PASTA AND ESPRESSO OSTERIA

- 🕒 ทุกวัน 11.00 - 21.00 น.
- 📍 Ramada by Wyndham ขอยสุขุมวิท 87 กรุงเทพมหานคร
- ☎ 098 494 2111
- 🌐 PESTO-Pasta and Espresso Osteria
- 📷 pestobkk87



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



PRAI RAYA



ตำนานอาหารปักษ์ใต้ใจกลางย่านธุรกิจ ที่ยังคงรักษาเสน่ห์จัดจ้านคลาสสิกของแต่ละเมนูต้นตำรับไว้ได้อย่างครบรสถึงเครื่องถูกปากคนใต้ แถมยังอร่อยได้ใจคนกรุง การันตีด้วยรางวัล Bib Gourmand จาก Michelin Guide ประจำปี 2018

แม้ว่าร้าน Prai Raya (ปرایระยา) จะตั้งอยู่ในซอยสุขุมวิท 11 หากแต่ด้วยตัวอาคารที่เป็นสถาปัตยกรรมสไตล์ชิโน-โปรตุกีส ซึ่งพบเห็นได้ทั่วไปในย่านเมืองเก่าภูเก็ต ก็โน้มน้าวให้เราเข้าไปสัมผัสบรรยากาศความเป็นเมืองท่าที่มีอารยธรรมเก่าแก่ของฝั่งทะเลอันดามันได้ไม่ยาก สิ่งนี้สร้างความตั้งใจของหลานสาว ผู้ต้องการสืบสานเจตนารมณ์ความอร่อยตามตำรับตำราของคุณป้า เจ้าของร้านระยา แต่ดั้งเดิมที่เมืองภูเก็ต ซึ่งหมายรวมไปถึงบรรยากาศของร้านด้วย

บ้านตึกชั้นเดียวแต่เพดานสูงโอโถง ทาสีครีมตัดกับขอบซุ้มประตูหน้าต่างสีเขียวตัดโดดเด่นอยู่ริมถนน ตกแต่งเฟอร์นิเจอร์ไม้สีเข้ม สลับกับข้าวของวินเทจ โอบล้อมไปด้วย

สวนเขียวร่มรื่น มอบความรู้สึกเหมือนมารับประทานอาหารในบ้านของเจ้าเมืองฝั่งทางใต้ผู้เปี่ยมเสน่ห์ปลายจวัก

ในด้านมรดกความอร่อยถึงเครื่องตามตำรับอาหารใต้ ก็ตกทอดจากรุ่นสู่รุ่นมาอย่างครบรส ภายใต้อาณาเขตของรสชาติอันเข้มข้นจัดจ้าน หากแต่ได้รับการปรับให้กลมกล่อมถูกจริตคนกรุงมากขึ้น กระทั่งกลายเป็นรสชาติตามแบบฉบับของปرایระยา ที่ต้องการให้นักชิมทุกคนได้มีความสุขกับอาหารสัจจที่สำคัญทุกเมนูปรุงกันแบบจานต่อจาน จึงสามารถปรับเปลี่ยนหรือลดความจัดจ้านให้ถูกปากได้ตามชอบ

อีกเอกลักษณ์เด่นประจำสำรับอาหารใต้นั้นอยู่ที่คุณค่าทางโภชนาการอัดแน่น เพราะอุดมไปด้วยหลากหลายวัตถุดิบท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นกุ้ง หอย ปู ปลา สดใหม่จากท้องทะเลตลอดจนสมุนไพร เครื่องเทศ และผักสด ที่ถือเป็นเครื่องเคียงชูรสชาติไม่ได้ ซึ่งแน่นอนว่าทางร้านคัดสรรวัตถุดิบสดใหม่ส่งตรงมาจากภูเก็ตโดยเฉพาะ

งานดีไซน์จัดชอยยกให้ สะตอกะปิกุ้ง เพราะผัดแบบ



ดั้งเดิมแท้ๆ โดยทางร้านจะคัดเฉพาะสละตอกกับกุ้งเท่านั้น แล้วปรุงรสนิดหน่อย เพื่อรักษารสสัมผัสต้นตำรับได้แบบในครัวของคนท้องถิ่น หัวใจสำคัญของจานนี้อยู่ที่ตังคักกะปิเกรดเอเท่านั้น เพราะจะส่งกลิ่นหอมสดประสานเข้ากับสละได้อย่างอร่อยเลิศ

อีกเมนูที่สะท้อนวิถีการรับประทานของคนใต้ คือ น้ำพริกกุ้งเสียบ - ผักสด พระเอกอยู่ที่กุ้งเคียวกรอบกรุบ เสิร์ฟมาทั้งตัวในน้ำพริกโกลกเองถ้วยต่อถ้วย จึงกลายเป็นข้อดีที่ทำให้ในเครื่องน้ำพริกยังไม่ทันชิมเข้าไปในเนื้อกุ้งมากนัก กุ้งจึงสดกรอบแต่ก็ยังได้รสจัดจ้านของน้ำพริกในขณะเดียวกัน

ตัดเผ็ดกันก่อนด้วยเมนู ปลากระบอกทอดขมิ้น สีเหลืองทอดส่งกลิ่นหอมฟุ้งของขมิ้นมาแต่ไกล ด้วยความที่เนื้อปลากระบอกสดใหม่จึงหวานนุ่มชุ่มลิ้น ผสานไปกับขมิ้นที่หมักจนเข้าเนื้อ จึงตกเข้าปากเปล่าๆ ได้โดยไม่ต้องราดน้ำจิ้มด้วยซ้ำ

ส่วนเมนูที่เป็นเอกลักษณ์ภาคภูมิเจน่าเสนอของทางร้าน คือ แกงเนื้อปูใบชะพลู หยิบยกสูตรมาจากร้านระย้าที่ภูเก็ต มีการปรับรสชาติเล็กน้อยให้มีความแตกต่าง แต่ยังคงเส้นคงว ความอร่อยถึงเครื่อง ตักราดเส้นหมี่ขาวตามวัฒนธรรมการกินของคนภูเก็ตแต่โบราณ ที่นิยมอาหารเส้นประเภท ก้วยเดียวกันอย่างออกนอกหน้า หรือจะลองเปลี่ยนมารับประทานคู่กับขนมจีน หรือข้าวสวยร้อนๆ ก็ได้เนื้อสัมผัสต่างกันออกไป แต่ยังคงความอร่อยเหมือนเดิม

ขอแนะนำให้สั่ง ห่อหมกเนื้อปูใบชะพลู จานเดียวกัน เสริมทัพความอร่อยด้วยห่อหมกสีเหลืองทองโรยหน้าเนื้อปูนุ่มๆ เน้นๆ อร่อยล้ำและหอมฉุยล้นลิ้นใบตอง ซึ่งเกิดจากการพัฒนาส่วนผสมชั้นเลิศ ตลอดจนถึงวิธีการนี้ นี่คือนูที่ทางร้านปราชระย้าเป็นผู้คิดค้นรังสรรค์ขึ้นมาเป็นเจ้าแรก กระทั่งได้รับความนิยมในวงกว้างของหมู่นักชิมผู้หลงใหลอาหารใต้ กระทั่งมีเมนูเกิดขึ้นตามมาในอีกหลายๆ ร้าน แต่ทว่ารสชาติความอร่อยแบบต้นตำรับนั้น ที่ปราชระย้าก็ยังคงยืนหนึ่งหาที่ใดเทียบชั้นได้ตลอดกาล



PRAI RAYA

- 🕒 ทุกวัน 11.30 - 22.30 น.
- 📍 ซอยสุขุมวิท 8 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 253 5556, 091 878 9959
- 📌 ปราชระย้า ร้านอาหารพื้นเมืองภูเก็ต Prai Raya - Sukhumvit 8
- 📱 prairaya_sukhumvit8



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



RESTAURANT POTONG BY CHEF PAM



ตึกเก่าในย่านสำเพ็ง-เยาวราช ยังคงเปี่ยมไปด้วยเสน่ห์และความทรงจำของวันวาน เช่นเดียวกับตึกเก่าสโตร์ชิโน-โปรตุกีส อายุกว่า 120 ปี บนถนนวานิช 1 ซึ่งแต่เดิมเคยเป็นห้างขายยาโพทงมาก่อนนี่เอง จึงเป็นที่มาของชื่อ Restaurant Potong by Chef Pam ร้านอาหารไฟน์ไดนิ่งสไตล์ไทย-จีน ที่พร้อมมอบประสบการณ์แห่งรสชาติแบบ 'Progressive Thai Chinese Cuisine' แก่บรรดานักชิมเป็นครั้งแรกในเมืองไทย

โดดเด่นเปี่ยมเอกลักษณ์ตั้งแต่ตัวร้าน ที่ประยุกต์ตึกเก่าซึ่งเป็นกิจการร้านขายยาจีนของครอบครัวเชฟแพม - พิษณุ อุทธรธรรม นับแต่สมัยบรรพบุรุษ โดยเชฟแพมผู้ซึ่งเป็นทายาทรุ่นที่ 5 ได้นำมาปรับโฉมใหม่ภายใต้โครงสร้างหลักของสถาปัตยกรรมยุคเก่า

ก้าวแรกที่เข้ามาในร้าน จะได้พบกับส่วนของบาร์เครื่องดื่มบริเวณชั้นล่าง ซึ่งมองเผินๆ คล้ายเดินเข้ามาในห้องปรุงยา เพราะตกแต่งประดับประดาด้วยโหลยาและขวดยาเก่าของ

ห้างขายยาโพทงไว้โดยรอบ โดยบริเวณนี้จัดเป็นส่วนรับรอง ซึ่งลูกค้าจะได้สัมผัสถึงประวัติความเป็นมาของตึกหลังนี้ ก่อนจะขึ้นไปจิบแชมเปญแกล้มอาหารคอร์สแรกบนดาดฟ้าชั้น 5 แล้วจึงลงมารับประทานอาหารต่อไปที่ห้องอาหารหลัก

ภายใต้แนวคิดที่ว่า การทำอาหารเปรียบเสมือนการเล่าเรื่องอาหารของที่นี่จึงเป็นการนำเรื่องราวความทรงจำในวัยเด็ก รวมถึงวัฒนธรรมการกินของชาวไทยเชื้อสายจีนมาถ่ายทอดในรูปแบบของโพทง โดยเป็นเซตเมนูที่เชฟรังสรรค์ขึ้นจากวัตถุดิบในเมืองไทย ผสานส่วนผสมของสมุนไพร 24 ชนิดที่มีสรรพคุณทางยา เพื่อบอกเล่าเรื่องราวแห่งกาลเวลาของวิถีแห่งชนชาติไทย-จีนผ่านจานอาหาร และยังเป็นการเล่นกับสุนทรียภาพไทยอีกด้วย นอกจากนี้ยังผสมผสานศาสตร์สัมผัสแห่งรสชาติแบบ 5 Elements ประกอบด้วย ความเค็มจากเกลือ ความเปรี้ยว เครื่องเทศ กลิ่นและรสชาติจากกรรมวิธีหมักดอง และเนื้อสัมผัส เชื่อมโยงไปกับประสบการณ์ของ 5 ผัสสะ ทั้งทั้งเรื่องเล่า เห็นความสวยงาม ชิมรสอร่อย



ดมกลิ่นหอม และได้หยิบจับส่วนประกอบต่างๆ

เมนูแรกเชฟแนะนำ Blood Clam เลือดหอยแครง นำมาทำเป็นตัวทาร์ตด้านนอก พร้อมกิมจิและสลัดทับทิม เมนูนี้มีผิวสัมผัสของความกรอบด้านนอก บวกความนุ่มของตัวหอยด้านในที่มีรสเผ็ดนิดๆ โดยได้แรงบันดาลใจมาจากการเคหกรรมแรกของเชฟและสามี ขณะไปรับประทานอาหาร

คอร์สที่สองทำมาจากข้าวโพดออร์แกนิก มีความพิเศษอยู่ที่การตกแต่งจนให้เหมือนวุ้นๆ ไร่ข้าวโพดมาวางบนโต๊ะ พร้อมด้วยรูปถ่ายที่มีเทคโนโลยี AR ให้ลูกค้าดาวน์โหลดแอปพลิเคชัน เพื่อร่วมเดินทางไปกับประสบการณ์ในไร่ข้าวโพดพร้อมกัน โดยคำแรก คือ Corn Pepper Leaf ที่นำมข้าวโพดมาทำเป็นรูปใบไม้ ประรสด้วยพริกไทยขาวรสชาติออกเผ็ด ต่อไป คือ Corn Mousse มูสมะลิสดข้าวโพดราดน้ำสลัดทาร์ตฟิลล์กับมะลิสดทานตะวัน ท็อปปิ้งด้วยบรอกโคลีนึ่งและสตู Baby Corn ข้าวโพดย่างจนหอมแล้วราดด้วยครีมโสมะ รังสรรค์ด้วยแรงบันดาลใจเมื่อครั้งยังเด็กที่คุ้นเคยพาไปรับประทานอาหารข้าวโพดแบบจีน ลำดับถัดมาคือ กระเพาะปลาสด ยัดไส้ด้วยสเกลล์ปูมูส ผสมเกี๊ยว เสิร์ฟพร้อมคาเวียร์ และโฟมพริกไทยขาวรสชาติคล้ายกวยจั๊บที่มีความเผ็ดของพริกไทย ผสานรสเค็มและมันของคาเวียร์

ของหวานปิดท้าย คือ Yaowarat Map ที่แสดงภาพถ่ายของเยาวราชในอดีต โดยมีขนมเป็นสื่อกลางถึงเอกลักษณ์ของแต่ละสถานที่ หวานแรกพาย้อนไปยังวันวานที่เยาวราชเป็นแหล่งขายเกาลัดคั่ว โดยเมนูนี้จะใช้กระดาษพิมพ์ลายห้างขายยาโพทอง มาทำเป็นกรวยใส่ขนม ซึ่งด้านในคือเกาลัดมูส แยมแอปริคอต และถั่วเหลืองหมัก รสชาติเค็มๆ หวานๆ เมนูต่อมาเป็นที่ตั้งของร้าน สื่อด้วยขนมรูปโลโก้เสื้อหุ้มโลกของห้างขายยาโพทอง ทำจากถั่วดำ ถั่วแดง แป้งกวน และซอสมะนาว หวานจานสามเป็นขนมข้าวพองที่ได้แรงบันดาลใจมาจากไอวอรีแป้งกวน

ตามมาด้วยเมนูที่มีแรงบันดาลใจมาจากร้านโกโก้ ที่มีมีผู้สูงอายุนั่งสูบบุหรี่ สะท้อนออกมาเป็นขนมที่มันเป็นแห่งคล้ายบุหรี่ ด้านในคือเยลลี่กาแฟ และช็อกโกแลตกานาช และเมนูสุดท้ายที่ขาดไม่ได้สำหรับย่านเยาวราช คือชาลาเปาไส้งาดำ



RESTAURANT POTONG BY CHEF PAM

- 🕒 วันพฤหัสบดี - จันทร์ 17.00 - 24.00 น. (ปิดวันอังคารและพุธ)
- 📍 ถนนนาบิช 1 สัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ
- ☎ 082 979 3950, 096 130 5716
- 🌐 restaurantpotong.com
- 📱 restaurant.potong
- 📷 restaurant.potong



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี เครื่องดื่มพิเศษ @ Opium Bar 1 ที่
มูลค่า 350 - 580 บาท / เชลล์สลีป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



ROYAL OSHA



มนต์เสน่ห์แห่งความเป็นไทยฉายชัดโดดเด่นตั้งแต่หน้าประตูทางเข้าร้าน Royal Osha ด้วยภาพจิตรกรรมรูปนพมาศอมพลับพลา จากวรรณคดีเรื่องรามเกียรติ์ มอบความรู้สึกเสมือนกำลังก้าวเข้าไปเยี่ยมชมพลับพลาที่ประทับโบร่ำโบราณ อันรังสรรค์สารพันรสชาติไทยเลิศล้ำไว้รอต้อนรับนักชิม นำทัพความอร่อยโดยเชฟวิชิต มุกระเซพผู้มีประสบการณ์ด้านอาหารไทยมากกว่า 40 ปี และยังคงยึดถึงเอกลักษณ์ของรสชาติอาหารไทยไปโน้ดนิ่งด้วย Michelin Guide ตั้งแต่ปี 2019 - 2021

เมื่อผ่านโถงทางเดินเข้ามาถึงด้านใน จะพบกับ การออกแบบตกแต่งสไตล์ไทยวิจิตรโมเดิร์น ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจมาจากพระราชวังสมัยโบราณ โดยรอบพื้นที่โถงดูหรูหราไปด้วยรายละเอียดของความเป็นไทย จุดดึงดูดทุกสายตาคือโคมแขวนเคลือบสีรูปภูพานขนาดใหญ่ อดตัวโดดเด่นอยู่บริเวณโถงบันไดรูปวงกลมสีทองอร่าม

อาหารของที่นี่มีครบรสไทยทั้ง 4 ภาค ทั้งในรูปแบบ

A la carte และ Set menu จัดเสิร์ฟสลับเปลี่ยนหมุนเวียนไปตามฤดูกาลของชาติไทย เพื่อคงคุณค่าและรสชาติที่ดีที่สุดของวัตถุดิบในแต่ละฤดูกาลไว้ และยังช่วยรักษาระบบนิเวศให้สมดุล ภายใต้แนวคิด ‘Classic Thai Elegance Reinvented’ โดยรังสรรค์ความสง่างามของอาหารไทยรสชาติดั้งเดิม ผสมผสานกับรูปโฉมนิยามใหม่ สไตล์โมเดิร์น

ความมหัศจรรย์ของอาหารแต่ละจานที่ Royal Osha นั้นเรียกคะแนนประทับใจกันตั้งแต่หน้าตาและวิธีการนำเสนอ ยกตัวอย่างเมนูแรกที่ดูสวยหรูคล้ายขนมหวาน ทว่ากลับเป็นจานของควาพื้นบ้านชื่อ ก้อยพูน่าอวคาโด คำว่า ‘ก้อย’ ในภาษาเหนือแปลว่า ดิบ ซึ่งได้รับการตีความใหม่โดยใช้ปลาพูน่าแทนเนื้อหมูหรือเนื้อวัว นำมาปรุงแบบวิธีดั้งเดิม แต่ลดทอนรสจัดจ้านด้วยอวคาโดและน้ำมันผักชี กระนั้นรสชาติก็ยังคงความแซ่บแบบต้นตำรับ จานที่สองก็สวยงามไม่แพ้กัน ยำหอยเชลล์กระชายกรอบ กระชายไทยนำไป



เจียวจนกรอบ แล้วคลุกกับหอยเชลล์จากเมืองฮอกไกโด ที่นำไปเซียร์ (Sear) สุกกำลังดี ท็อปปิ้งด้วยไข่ปลาแหลมอน กับทองคำเปลว ตักรับประทานคู่กันได้รสชาติของความสดชื่น มีรสและกลิ่นของสมุนไพรที่ได้จากน้ำยาสไตล์ไทย กระชาย กรอบช่วยเพิ่มลูกเล่นให้เคี้ยวสนุก ส่วนไข่ปลาแหลมอนที่น่า อยู่ในปากก็ยังช่วยเพิ่มมิติแห่งรสชาติ

เมนูถัดมาเป็น ปลาเก๋าซอสพริกไทยดำ ปลาเก๋าไทย กรอบนอกนุ่มนึ่งฉ่ำใน เสริฟมาในซอสพริกไทยดำเคี้ยวจนจืด รสออกเค็มปะแล่มผสมกับเผ็ดร้อนหนอยๆ ส่วนแผ่นสไลด์บางๆ เรียกว่าข้าวกรอบชาร์โคล โดยนำน้ำข้าวไปตากแห้ง เนื้อแห้งแล้ว จึงนำไปทอดกรอบ โรยแผ่นทองบริสุทธ์ เคี้ยวกรุบกรอบ เหมือนข้าวเกรียบ แนะนำควรรับประทานคู่กัน เพราะจะให้ รสสัมผัสของปลาเก๋าซอสพริกไทยดำที่แตกต่างออกไป

ปิดท้ายด้วยเมนูช็อกโกแลตจิตรลึงการ แฉ่ฮ้อนเนื้อ ที่ยกมาพร้อมควีนฟุ้งกระจาย น้ำซุปลเคียวจากกระดูกวัว เสริฟมาในหม้อทองเหลืองหรรษา รองจานด้วยใบตอง และ ประดับพวงมาลัยบายศรี วิธีการรับประทานก็ยึดตาม ความเป็นไทย ใสข้าวคั่วที่ผ่านการคั่วกับพริกแห้งมาแล้วลงใน น้ำซุปล ตามด้วยบรรดาสมุนไพรเพิ่มกลิ่นหอม คีบเนื้อวากิวสไลซ์ บางเฉียบจากออสเตอร์เลียจุ่มในน้ำซุปลเพียง 5 วินาที ยกขึ้น จิมน้ำจิ้มแจ่วแล้วป้อนเข้าปาก ซึ่งตัวน้ำจิ้มแจ่วก็มีให้เลือก ทั้งแบบสูตรดั้งเดิม และน้ำจิ้มแจ่วมะเขือเทศที่ทำจาก มะเขือเทศ น้ำปลา พริก และหอม นำไปตำรวมกันโดยไม่มี ส่วนผสมจากปลา รสชาติจะอ่อนนุ่มกว่า และมีความฉ่ำหวาน จากมะเขือเทศ

สำหรับของหวานขอให้ลองชิมขนมลูกครึ่งไทย-ญี่ปุ่นที่ชื่อ ทาร์ตมูสถั่วดำเบอร์รี่สับไซเซอร์เบท สัมผัสนุ่มมาจับคู่กับ ขนมไทยที่หนักท้องหนอยอย่างข้าวเหนียวถั่วดำ แต่นำเสนอ ในรูปแบบขนมฝรั่ง จึงลงเอยเป็นทาร์ตมูสถั่วดำอร่อยหวาน ผสานความมันจากกะทิ บวกกับความสดชื่นจากรสเปรี้ยว ของสับมูส

อีกหนึ่งความพิเศษก็คือ ที่นี่มีห้องส่วนตัวที่นำเสนอ อาหารสไตล์เซฟต์เชฟเบิล โดยทุกเมนูล้วนแตกต่างจาก ด้านนอก ทุกๆ จานอร่อยเปรียบดังเรื่องเล่าในการเดินทาง ของเชฟวิชิต อีกทั้งเชฟยังทั้งปรุงและเสิร์ฟด้วยตัวเอง



ROYAL OSHA

- 🕒 ทุกวัน 10.30 - 22.30 น.
- 📍 Royal Residence Park ซอยร่วมฤดี กรุงเทพฯ
- ☎ 02 256 6555
- 🌐 royalosha.com
- 📍 Royal Osha Bangkok
- 📷 royaloshabangkok



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี ขนมหวานประจำวัน 1 ที่ มูลค่า 450 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 3,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



SECOND EDITION



ร้านอาหารฝรั่งเศสที่ให้คำจำกัดความตัวเองว่า เป็น การตีพิมพ์ครั้งที่ 2 หรือฉบับปรับปรุง อันสืบเนื่องมาจาก ร้านแรกชื่อ โฟร์กาซองส์ (4 Garçons) ที่ประสบความสำเร็จ ท่วมท้นได้ปิดตัวลงเพราะหมดสัญญาเช่า การสานต่อ ครั้งใหม่จึงเกิดขึ้นที่ร้านนี้ พร้อมถือโอกาสเปลี่ยนแปลง ปรับปรุงแบบยกขบวน ทั้งชื่อ สไตล์การตกแต่ง และ เมนูอาหาร หากแต่ยังคงไว้ซึ่งความเป็นฝรั่งเศสต้นตำรับ

หากจะเปรียบความงามของร้าน Second Edition กับหญิงสาวชาวฝรั่งเศสสักคน เธอคนนั้นต้องเป็นผู้หญิง ที่สวยจัด เปี่ยมด้วยสไตล์อันโดดเด่น และมีชีวิตชีวาไร้เงา ไม่น้อยเลย เพราะภายในร้านได้รับการตกแต่งในสไตล์ Mid-Century ยุคโมเดิร์นหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ด้วยการใช้น้ำสายลายเรขาคณิตตามพื้นและเพดาน สลับกับสีสันเจดจรัสของสีฟ้า น้ำเงิน เขียว เบจ และ ทองอร่าม รวมไปถึงลูกเล่นจากวอลล์เปเปอร์สิ่งทำพิเศษ ลวดลายแฟนซียหญิงในบุคลิกต่างๆ จากยุค 50's กับ

แอบใส่ภาพวาดเจ้าของร้านเข้าไปด้วย ซึ่งก็คือเซฟแวน - อายุษกร อารยางกูร เซฟคนดังมีौरด้านอาหารฝรั่งเศสนั่นเอง

ส่วนเมนูอาหารยังคงความดั้งเดิมของรสชาติคลาสสิก แบบฝรั่งเศส นำเสนอผ่านหน้าตาอาหารและลีลาการจัดจาน ที่ดูสวยงามร่วมสมัยน่ารับประทาน และยังเพิ่มความหลากหลาย ของอาหารยุโรปเข้ามาด้วย เพื่อให้เข้ากับคอนเซ็ปต์ที่ว่า ‘เป็นอาหารเข้าถึงง่าย รับประทานได้ทุกวัน’ โดยผ่านการเอาใจใส่ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ ตลอดจนกระบวนการปรุง ที่ทำตามขั้นตอนดั้งเดิมของฝรั่งเศสเกือบทุกประการ

พิสูจน์ได้จากเมนู French Onion Soup ซุปหัวหอม แบบดั้งเดิมอบพร้อมขนมปังและชีส ที่ต้องใช้ความพยายาม และอดทนต่อการหันหัวหอมให้ละเอียดและขนาดเสมอกัน เพื่อนำไปผัดกับน้ำมันมะกอกให้ได้รสและสีเหมือนคาราเมล สมทบด้วยการต้มน้ำสต็อกเนื้อนานอีกกว่า 24 ชั่วโมง จึงไม่น่าแปลกใจว่าทำไมแค่ซุปหัวหอมถ้วยย่อมๆ ถ้วยเดียวนี้ ถึงได้ครองใจใครหลายคนอย่างเหนียวแน่น กระทั่งยกให้เป็น



เมนูเด่นจานแรกที่ต้องสั่งเมื่อมาเยือนที่ร้านนี้

อีกหนึ่งเมนูฝรั่งเศสทุกกระเบียดนิ้ว นั่นคือ Escargots หอยทากฝรั่งเศสอบเนยกระเทียม ปูร์สไต้ลเบอร์กันดี ด้วยซอสเอิร์บัตเตอร์ กระเทียม พาร์สลีย์บด เหล้าเพอร์นอต หมักกับเอสคาโกให้มีความหอมอบอวล เสิร์ฟร้อนๆ มาพร้อมขนมปังอบเนยกระเทียมกรอบนอกนุ่มใน รับประทานกันเพลินๆ จนหมดจานแบบไม่รู้ตัว

ต่อเนื่องมาถึงจานเนื้อที่ไม่ควรพลาด เพราะคัดสรรเนื้อวัวจากแต่ละประเทศที่ว่าดีเลิศมาไว้รวมกันที่นี่ ครึ่งนี้เชฟแวนภูมิใจนำเสนอ U.S. Tenderloin Steak โดยนำไปย่างให้เนื้อสุกกำลังพอเหมาะแบบ Medium Rare ถึง Medium (ซึ่งความสุกของเนื้อสามารถบอกตามความต้องการส่วนบุคคลเลือกตามความต้องการได้) เสิร์ฟกับซอสพริกไทยสามชนิด ได้แก่ พริกไทยขาว ดำ และชมพู แล้วพันห่อด้วยเบคอนรมควัน แต่ละคำที่ส่งเข้าปากจะมอบสัมผัสนุ่มลิ้นลิ้นละมุนละไม รับประทานกับเครื่องเคียงที่สามารถเลือกได้ตามใจชอบ อย่างถ้าเลือกเป็นเฟรนช์ฟรายส์ชิ้นกรอบนุ่มกับผักสลัดตามฤดูกาล ก็ได้ความอร่อยคลาสสิกเรียบง่ายเข้ากับเนื้อที่สุกพอดีเป็นที่สุด

ปิดท้ายมื้อด้วย Apple Tarte Tatin หลายคนอาจไม่คุ้นชื่อ แต่มาถึงที่แล้วก็ควรต้องลองชิม เมนูนี้เชฟแวนดิงสุตรมาจากตระกูลตาแดงที่มีมากกว่า 200 ปี นำมาตีความใส่กลิ่นเมล็ดเล็กลีบรังสรรค์ออกมาหน้าตาสวยงาม แอปเปิลที่เคี่ยวมาอย่างพิถีพิถัน ให้รสชาติไม่หวานจัดเมื่อรับประทานคู่กับไอศกรีมวานิลลาโฮมเมด อร่อยกลมกล่อมสมกับเป็นจานปิดมื้อแสนวิเศษ

จะเห็นได้ว่าแต่ละเมนูที่นำเสนอค่อนข้างใช้เวลาและมีหลากหลายกรรมวิธีในการปรุงแต่ง เชฟแวนย้ำว่าในแต่ละขั้นตอนมีความจำเป็นอย่างยิ่งยวด ที่จะต้องอดทนรอคอยแต่ละวัตถุดิบที่คัดสรรมาอย่างดีแล้ว ให้มันได้เคี่ยว ต้ม ตุ่น หรือย่างภายในจังหวะเวลาที่เหมาะสมตามแบบฉบับตำรับตำราของชาวฝรั่งเศสแท้ๆ แล้วจึงนำส่วนประกอบต่างๆ มาปรุงเข้าด้วยกันจนได้เมนูรสเลิศถูกปากประทับใจ

ซึ่งองค์ประกอบเหล่านี้เองที่ถือเป็นชิ้นส่วนเล็กๆ น้อยๆ แต่ขาดหายชิ้นใดชิ้นหนึ่งไปไม่ได้เลย ในการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ความอร่อยที่บ่งบอกความเป็นตัวตนของร้าน Second Edition



SECOND EDITION

- 🕒 ทุกวัน 11.00 - 22.00 น.
- 📍 ซอยสุขุมวิท 31 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 163 4648
- 🌐 secondeditionbkk.com
- 📱 Second Edition
- 📷 Second.edition



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



SIMMER BY PRAHA



แม้วันนี้โลกจะก้าวไกลด้วยเทคโนโลยีทันสมัยในยุคดิจิทัล แต่ปฏิเสธไม่ได้เลยว่าเสน่ห์ของอาหารไทยก็ยังคงมีมนต์สะกด ไม่เสื่อมคลาย และสามารถผูกมัดใจผู้คนในทุกเจนอเรชัน ได้อยู่เสมอ ดังเช่นร้านอาหารไทยร่วมสมัยอย่าง Simmer by Praha ที่มาพร้อมเอกลักษณ์ของเมนูอาหารไทย ที่หารับประทานได้ยากมากขึ้นทุกวัน

ภายใต้บรรยากาศโปร่งสบายบวกกับรายละเอียดการตกแต่งร้านที่ดูเรียบง่ายและอบอุ่น ทั้งหมดนี้ช่วยสร้างความรู้สึกที่ดูผ่อนคลายให้กับมืออาหารมากยิ่งขึ้น รวบรวมว่าเรากำลังนั่งรับประทานอาหารอยู่ในบ้านเพื่อนที่คุ้นเคย โดยไม่ต้องพะวงกับพิธีรีตองใดๆ ในขณะที่ด้านในสุดของร้านจะเป็นพื้นที่ครัวเปิดโล่งที่สามารถมองเห็นความเคลื่อนไหวของงานครัวได้อย่างชัดเจน

ต้องบอกก่อนเลยว่า ความพิเศษของร้าน Simmer by Praha นอกจากจะเต็มไปด้วยเมนูอาหารไทยหายาก ทางร้านจะมีการพลิกแพลงและต่อยอดทั้งวัตถุดิบและกรรมวิธีการทำ

จนนำไปสู่ผลลัพธ์ของเมนูอาหารไทยที่มีรสชาติอร่อยถูกปาก

สำหรับผู้มาเยือนร้านอาหารแห่งนี้เป็นครั้งแรก ควรเริ่มต้นทำความรู้จักกับเมนูชิกเนเจอร์อย่าง แกงรัญจวน โดยจุดเริ่มต้นจริงๆ แล้วมาจากไอเดียในการทำต้มแซ่บใส่กะปิ ซึ่งเมื่อทำออกมาแล้วก็พบว่ามีความคล้ายกับแกงรัญจวนแน่นอนว่าแกงรัญจวนของที่นี่จะไม่ใช้สูตรดั้งเดิมทั่วไป ที่เป็นการเอาน้ำพริกกะปิมาแกงกับเนื้อ แต่เป็นแกงรัญจวนที่ตำเครื่องแกงขึ้นมาใหม่ตั้งแต่เริ่มต้น และมีการเติมหางกะทิลงไปเล็กน้อย เพื่อให้เกิดรสขุ่นของน้ำแกงมากยิ่งขึ้น ขณะเดียวกันก็เพิ่มส่วนผสมของสมุนไพร ช่วยลดความแรงของกะปิลง เพื่อให้อร่อยรับประทานง่ายและรสชาติกลมกล่อมขึ้น แต่ในขณะเดียวกันก็ยังคงดีกรีความแซ่บในแบบฉบับแกงรัญจวนสูตรของทางร้านไว้ดั้งเดิม

ยังมีอีกหนึ่งเมนูแกงที่ไม่ควรพลาดนั่นคือ แกงมอญคอกหมูย่าง ซึ่งสูตรดั้งเดิมมาจากแม่บ้านของเจ้าของร้าน ซึ่งแม่บ้านคนนี้เป็นคนมอญจริงๆ โดยทางร้านได้นำมาพลิกแพลงให้เป็นแกงกะทิ



และปรับสูตรเครื่องแกงให้มีความหอมและมีรสชาติอร่อย
เข้มข้นยิ่งขึ้น

ไข่เจียวกากหมู เป็นเมนูที่ยากให้ลองสั่งมารับประทาน
คู่กับแกงมอญคอกหมูย่าง เพราะจะเข้ากันได้ดีอย่างไม่น่าเชื่อ
เวลารับประทานแนะนำให้ดื่กไข่เจียวมาพอดิคำ จากนั้นเติม
ด้านบนด้วยกากหมู ตักน้ำแกงราดเล็กน้อย แล้วลองชิมทั้งหมด
ในคำเดียว จะได้รสชาติทั้งจากไข่เจียวเนื้อนุ่มกลิ่นหอมกรุ่น
ที่คลุกเคล้ากับความกรอบของกากหมู ผสานรสชาติเข้มข้น
จากน้ำแกง แอบเล่าให้ฟังอีกสักนิดว่า ไข่เจียวกากหมู
เป็นเมนูต่อยอดที่เกิดจากแกงมอญคอกหมูย่าง เนื่องจาก
ในขั้นตอนของการทำคอกหมูย่างจะต้องมีการเคี่ยวส่วนของ
มันหมูออกไปก่อนจึงจะเอามาแกง ซึ่งส่วนของมันหมูที่เหลือ
ก็จะนำไปเจียวจนได้เป็นกากหมู ส่วนน้ำมันที่ได้จากกากหมู
ก็จะนำมาใช้ในการทำไข่เจียวกากหมู วิธีนี้นอกจาก
จะเป็นการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบได้อย่างคุ้มค่าแล้ว
ผลพลอยได้อีกประการหนึ่งก็คือการสร้างเอกลักษณ์เฉพาะตัว
ให้ร้านอาหารเมนูต่างๆ ซึ่งจะมีเชื่อมโยงกันอย่างลงตัว

มาถึงเมนูอาหารไทยที่มีกลิ่นอายร่วมสมัยอย่าง
แซลมอนผัดกะปิ ความพิเศษของเมนูนี้อยู่ที่กะปิชั้นดี
จากเมืองแปดริ้วที่นำมาผัดกับเนื้อปลาแซลมอนสดขนาดชิ้น
พอเหมาะ เคล็ดลับอยู่ที่ขั้นตอนการผัดซึ่งจะใช้ไฟแรงมาก
เป็นพิเศษ เพื่อให้ได้ผัดกะปิที่รสชาติเข้มข้น หอมกลิ่นกระเทียม
และเนื้อปลาแซลมอนที่สุกนุ่มกำลังดี

ส่วนเมนูของหวานที่ขอยืนยันว่าต้องสั่งมาชิมให้ได้ก็
คือ ส้มฉุนหิมะ ของหวานไทยโบราณที่หารับประทานได้ยาก
ในปัจจุบัน จัดเป็นของหวานประเภทลอยแก้ว ที่มีรสสดชื่น
หวานอมเปรี้ยวจากผลไม้และน้ำเชื่อมหรือน้ำลอย ซึ่งทางร้าน
ได้นำมาปรับสูตรใหม่ให้ร่วมสมัยขึ้น ด้วยการนำน้ำเชื่อมจาก
น้ำตาลอวกมะลิไปแช่ฟริชจนเป็นน้ำแข็ง แล้วเอามาชุตเป็น
กรานิต้า (เกล็ดน้ำแข็ง) ก่อนเสิร์ฟ

นี่จึงเป็นที่มาของชื่อเมนูนี้ ส่วนผลไม้ก็จะมีส้ม ลิ้นจี่
มะม่วงน้ำดอกไม้ และมะกรูดเชื่อมที่ทางร้านทำเอง และ
ที่เป็นกิมมิกที่ทำให้เมนูนี้มีความทันสมัยยิ่งขึ้นก็คือ ทาง
ร้านจะไม่ยึดติดว่าผลไม้ที่ใช้จะต้องเป็นผลไม้ไทยเสมอไป
แต่จะเลือกใช้ผลไม้ที่หลากหลายไปตามฤดูกาล เพราะ
ฉะนั้นการันตีว่าเมนูของหวานถ้วยนี้จะมีเซอร์ไพรส์ให้ได้
ชิมแบบไม่ซ้ำกันในแต่ละช่วงเวลาอย่างแน่นอน



SIMMER BY PRAHA

- 🕒 ทุกวัน 11.00 - 21.00 น.
- 📍 สาขากนบวิทย์ กรุงเทพฯ
- ☎ 062 471 9968
- 📍 สาขาอาคารสิงห์ คอมเพล็กซ์ กรุงเทพฯ
- ☎ 064 985 1351
- 📌 SIMMERBYPRAHA
- 📌 SIMMERBYPRAHA



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



SHIKI BANGKOK



จิตวิญญาณความเป็นญี่ปุ่นของร้าน Shiki Bangkok นั้นฉายชัดกันตั้งแต่ทางเข้าร้าน ซึ่งดูแสนจะเรียบง่ายด้วยประตูไม้ระแนงสีเข้มบานสูงกับหลังคาทรงโค้ง ให้ความรู้สึกเหมือนเป็นบ้านสักหลังหนึ่งที่ตั้งอยู่ในประเทศญี่ปุ่น จากนั้นเปิดต้อนรับคุณด้วยสวนญี่ปุ่นขนาดย่อม ต้นไม้ใบหญ้าแทรกตัวอยู่ตามกลุ่มก้อนหินใหญ่น้อย บางจุดตกแต่งด้วยตะเกียบหิน ส่วนที่โดดเด่นที่สุดคือบ่อน้ำพุร้อนที่เลียนแบบธรรมชาติด้วยเทคนิคพ่นควันเหมือนไอน้ำที่ระเหยออกมาจากบ่อน้ำร้อนจริงๆ

เดินผ่านลานกรวดแล้วลอดผ่านซุ้มประตูผ้าม่านเข้าไปสู่ตัวร้าน ภายในเน้นเฟอร์นิเจอร์ไม้สีอ่อนสลับกับปูนเปลือยสีขาวขุ่น ผงาด้านหนึ่งแขวนภาพวาดสะบัดแปรงหลากสีเส้นแนวแอบสแตรกต์ขนาดมหึมา เยื้องๆ กันเป็นเคาน์เตอร์บาร์สำหรับนั่งรับประทานอาหาร โดยออกแบบให้โอบล้อมครัวเปิดที่อยู่ถัดไปด้านในไว้เป็นรูปตัวแอล สุดปลายสายตา

จุดเด่นของที่นี่ คือการผสมผสานเอกลักษณ์ในการ

รับประทานอาหารสุดพิถีพิถันตามแบบโอมากาเสะ (Omakase) เข้ากับสารพัดกรรมวิธีการปรุงที่เชฟเลือกมาใช้กับแต่ละวัตถุดิบในรูปแบบที่เรียกกันว่าคัปโปะ (Kappou) ส่งผลให้ Shiki Bangkok คือร้านคัปโปะโอมากาเสะที่ถ่ายทอดจิตวิญญาณแห่งรสชาติญี่ปุ่นผ่านวัตถุดิบคุณภาพ ควบคู่กับการปรุงอันหลากหลายตามแบบฉบับต้นตำรับโดยผ่านสายตาและประสบการณ์ของ Executive Japanese Chef อย่างเชฟริคุ โทเดะ (Riku Toda) เชฟหนุ่มฝีมือดีที่สุดคนหนึ่งของญี่ปุ่น ด้วยประสบการณ์กว่า 7 ปี การันตีฝีมือในฐานะ Sous Chef (เชฟผู้ช่วยมือขวา) ที่ร้าน Sugita ร้านอาหารอันดับ 1 ที่ประเทศญี่ปุ่น และร้าน Sushi Mizutani ร้านอาหารที่ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ 3 ดาว

ความทรงจำที่คุณจะได้รับจากที่นี่หลังจกมือ ก็คือความรู้สึกราวกับได้ผจญภัยผ่านรสชาติอาหารชั้นเลิศ เพราะแต่ละเมนูที่ยกมาวางตรงหน้า ล้วนอัดแน่นไปด้วยความตื่นตะลึงจรรย เริ่มต้นคอร์สด้วย Ankimo Ice ไอศกรีมจากตับปลาอากิโมะ



ที่จะเปิดทุกการรับรสในปาก เสิร์ฟมาในรูปแบบไส้ของขนมปังโมณะกะ คู่กับนาราสีเกะ (แตงโมแดง) เพิ่มรสเค็มอ่อนๆ ช่วยสร้างสมดุลของความครึ้มมี เติมสัมผัสอุรอนที่อบอุ่นเพิ่มความหอมสดชื่น ตามมาด้วยเนื้อสัมผัสกรอบกรุบและหอมมากของเมนู Shirako Tempura ชิราโกะคือหนึ่งในอาหารแปลกของญี่ปุ่นที่ได้ชื่อว่ารสชาติเด็ดห้ามพลาด

ส่วนเมนูชิกเนเจอร์ที่เชฟริคุงุมิแนะนำเสนอคือ Awabi Soba เส้นโซบะที่เหนียวนุ่มกำลังดี ท็อปด้านบนด้วยซอสตับเป้าฮือ (Awabi Kimo) สูตรเข้มข้น กับเนื้อเป้าฮือนุ่มเต่ง ส่วนซอสโซบะเย็นที่มีความเค็มอมเปรี้ยวก็ช่วยชูรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น ก่อนจะเพิ่มความสดชื่นด้วยดอกซีโสะและเนจิ แล้วเสิร์ฟมาในก้อนน้ำแข็งสก็ดเป็นซาม (Ice bowl) เพื่อรักษาอุณหภูมิที่เย็นจัดกระทั่งถึงคำสุดท้าย เมนูถัดมาคือ Sasimi Ika ปลาหมึกหอมญี่ปุ่นที่ใช้เทคนิคการหั่นแบบซาซิมิเนื้อสัมผัสมีความเหนียวดี แต่นุ่มละมุนลิ้น ก่อนป้อนเข้าปากให้รีบมะนาวก่อน แล้วจิ้มเกลือโมชิโอะซึ่งทำจากสาหร่ายทะเลแล้วตามด้วยวาซาบิ

จานสลัดของที่นี่ Seasonal Salad ก็แปลกเหลือเชื่อเพราะเสิร์ฟมาแบบสลัดแห้งไร้น้ำราด เพราะเชฟอยากให้ทุกคนได้สัมผัสกับรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของผักแต่ละชนิดที่คัดเลือกมา ในสลัดจานนี้จึงถูกปรุงด้วยหลากหลายวิธี ก่อนนำมาคลุกเคล้ากับน้ำสลัดที่เพียงเคลือบผิวของผักไว้แค่บางๆ เพื่อเป็นตัวเชื่อมทุกรสชาติของผักแต่ละชนิด ส่วน Tachiuo Yaki เป็นเมนูที่เชฟจะเสิร์ฟต่อเมื่อคุณนั่งอยู่กับที่เท่านั้น เพราะสิ่งสำคัญของเมนูนี้คืออุณหภูมิที่พอดีที่สุดในการรับประทานตั้งแต่คำแรกจนคำสุดท้ายเพื่อส่งมอบสัมผัสรสชาติที่นุ่มฉ่ำและหอมอ่อนๆ อบอุ่นอยู่ในปากของปลาทาจิวโอะ (Tachiuo) หรือปลาดาบเงิน

ปิดท้ายคอร์สด้วย Beef Rice Set with Uni Ikura ข้าวอบหม้อดินขนาดใหญ่ ที่เชฟจะนำข้าวอบร้อนๆ มาเปิดให้เราชมตรงหน้าก่อนเสิร์ฟ จากนั้นจึงท็อปปังด้วยเนื้อวัวที่อบมาสุกแบบพอดี คู่กับไข่ปลาแซลมอน (Ikura) อุนิ (Uni) และทรัฟเฟิลสไลซ์สดๆ ตรงหน้า นึ่งผักให้อาหารย่อยสักพัก ก็ได้เวลาของหวานล้างปาก มีมาการองสามรสชาติ Macaron Peach Lemon และ Yuzu กับ Miso Cheesecake ชีสเค้กที่ทำจากมิโซะ ถือเป็นจานจบคอร์สอันงดงาม



SHIKI BANGKOK

🕒 วันอังคาร - อาทิตย์ 14.00 - 23.00 น.
📍 ซอยสาทร 7 กรุงเทพฯ
☎ 088 979 4454
📱 ShikiBKK
📷 shikibkk



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี Sake Set 1 ที่ มูลค่า 700 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 4,800 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



SRI TRAT RESTAURANT & BAR



ชื่อร้านศรีตราด (Sri Trat Restaurant & Bar) แปลว่าของดีเมืองตราด ซึ่งในที่นี้มีความหมายกว้างไกลกว่าแค่รสชาติความอร่อยของอาหารภาคตะวันออก แต่ยังรวมถึงความใจดีโอบอ้อมตามวิถีชีวิตของคนเมืองตราดอีกด้วย

โดยสะท้อนผ่านบรรยากาศของร้านที่ดูอบอุ่นราวกับยกบ้านไม้หลังใหญ่จากต่างจังหวัดมาตั้งไว้ใจกลางย่านพร้อมพงษ์ แต่ละบานหน้าต่างไม้เรียงรายด้วยโคมไฟเลียนแบบตะเกียงเจ้าพายุ โต๊ะเก้าอี้ไม้หลายขนาดทั้งกลมและยาว ส่วนบริเวณเชิงบันไดแขวนโซ่ดักปลาห้อยระย้า สมทบความรู้สึกเป็นกันเองอีกระดับ ด้วยชุดพนักงานแบบท้องถิ่นไทย ผู้ชายใส่เสื้อม่อฮ่อมกับกางเกงเล ฝ่ายผู้หญิงสวมเสื้อผ้าฝ้ายป้ายเอวพับผ้าถุงทอลายเส้นเป็นริ้วยาว รอต้อนรับพร้อมรอยยิ้มเป็นมิตร

อาหารพื้นบ้านของภาคตะวันออกนั้น เน้นรสชาติที่ได้มาจากวัตถุดิบทางธรรมชาติของภูมิภาค อย่างความหวานที่เจือกลิ่นหอมจากต้นตาลโดนด รสเปรี้ยวจากผลไม้

อย่างชะมวงหรือระกำ รสเค็มจากกะปิแท้หรือจากเคยน้ำลึก ที่ให้ความเค็มกำลังดี รวมถึงอาหารทะเลบางชนิดที่พบได้เฉพาะท้องทะเลฝั่งอ่าวไทยเท่านั้น ตลอดจนสีสันในอาหาร เช่น สีเหลืองจากขมิ้น สีม่วงของดอกอัญชัน และสีชมพูจากเปลือกแก้วมังกร ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้ล้วนส่งตรงมาจากจังหวัดตราดและพื้นที่ข้างเคียงโดยรอบทั้ง 7 จังหวัด

ระหว่างนั่งชมภาพวาดลายเส้นสีสันสดใสนก่าแพงอิฐมอญ รูปนางงามจังหวัดตราด ประจำปี 2509 ซึ่งก็คือคุณศรีรัตน์ ศรีภิญโญ แม่ผู้ก่อตั้งและเป็นเจ้าของตำรับความอร่อยของร้านศรีตราดอยู่เพียบฯ งานเรียกน้ำย่อยก็ยกเลิฟบนโต๊ะพอดี ปลาน้ำดอกไม้พลา ปลาทะเลเนื้อขาวชุดเอาแต่เนื้อ แล้วใช้กรรมวิธีพื้นบ้านของตราดที่เรียกว่าสะตุน้ำส้มสายชู ซึ่งก็คือนำเนื้อปลาที่ชูดแล้วมาใส่ในน้ำส้มสายชู จากนั้นบีบคั้นน้ำออก ถือเป็นเทคนิคเดียวกับการพลา ช่วยดับคาวและทำให้เนื้อสุก ด้านล่างรองด้วยตะไคร้ ใบสะระแหน่ และกะหล่ำปลี แล้วโรยหน้าด้วยถั่วตัด ความพิเศษของจานนี้



อยู่ตรงน้ำจิ้มที่ชาวภาคตะวันออกเฉียงเรียกว่าพริกเกลือ โดยใช้พริก เกลือ และมะนาวคลุกเคล้าเข้าด้วยกันอย่างง่ายๆ เป็นสูตรสำหรับจิ้มอาหารทะเลสดของชาวประมงในยามออกเรือคลุกเคล้าเข้าด้วยกันก่อนป้อนเข้าปาก ได้รสทั้งเปรี้ยว เค็ม และหวาน ผสานความกรุบกรอบ

เมนูที่สองเสิร์ฟมาในกระเจาเตาไม้สาน ที่อัดแน่นไปด้วยผักสวนครัว ขณะที่ในหม้ออวดยเคลือบสีน้ำเงิน นั่นคือ หลนปูไข่ทั้งไข่ เนื้อปูก้อน เนื้อปูแหลก และหมูสับ นำมาหลนเข้าด้วยกัน ครอบรสทั้งเค็มมันจากเนื้อปูผสมกะทิ และหวานปะแล่มๆ จานต่อมาคือ หมูสับปลาเค็มตราด ปลาอินทรีที่ทอดจนหอมฟุ้งนำไปทอดให้ละเอียด ก่อนคลุกเคล้ากับหมูสับ จากนั้นทรงเครื่องด้วยหอม ตะไคร้ และพริกเล็กน้อย แล้วนำไปย่างเป็นชั้นตอนสุดท้าย โรยหน้าด้วยหอมแดง พริกขี้หนูซอย กับใบมะกรูด ก่อนรับประทานบีบมะนาวอีกนิด สองเมนูนี้แนะนำให้รับประทานคู่กัน จะรับรู้ได้ถึงสองรสชาติที่ผสานเข้าด้วยกันอย่างลงตัว

อีกเมนูปลาหน้าตาเรียบง่ายแต่อร่อยติดใจ ได้แก่ ปลาเห็ดโคนทอดขมิ้น นำมาแลแล้วหันเป็นชิ้นๆ จากนั้นหมักกับขมิ้นเหลือง ก่อนลงทอดชุบแป้งเล็กน้อยแค่พอกรอบนอกนุ่มใน ของเด็ดจานนี้อยู่ที่กระเทียมจินตนาไปคลุกเคล้ากับขมิ้นแล้วพักไว้จนแห้ง ปูรทั้งสองอย่างเข้าด้วยกันด้วยการคลุกเกลือนิดหน่อย วิธีนี้จะช่วยให้ทั้งปลาและกระเทียมกรอบอร่อยรับประทานโดยไม่ต้องมีน้ำจิ้ม เพราะครอบรสอยู่แล้ว

จบเมนูควาด้วยไก่ต้มกระวาน ใช้เนื้อสะโพกไร้กระดูก น้ำซุ๊ปไก่ใส่ตัวซุ๊ปคือต้นอ่อนหน่อกระวาน สายพันธุ์สยามคาร์ดามอม (Siam Cardamom) นิยมปลูกกันมากในแถบจันทบุรีและตราด มีคุณสมบัติให้ความหอมเป็นเอกลักษณ์รสชาติซ่าลิ้นแต่ไม่ขม ตักรับประทานคู่กับชิ้นไก่ จะได้ผิวสัมผัสกรอบๆ ตัดกับเนื้อไก่นุ่มๆ ก่อนชดน้ำดื่มยาแบบใสตามช่วยให้คล่องคอ

เมนูขนม วุ้นลูกสำรองมะพร้าวอ่อน เป็นภูมิปัญญาสร้างสรรค์ของนางแม่ศรีรัตน์ นำลูกสำรองมาแช่น้ำจนบวมจะเกิดเยื่อใสๆ ที่ดูคล้ายรังนก ซ้อนเอาแต่เยื่อมาทำเป็นวุ้น ซึ่งในวุ้นจะสอดแทรกไปด้วยมะพร้าวอ่อนหั่นเป็นลูกเต๋าเล็กๆ ก่อนรับประทานราดน้ำกะทิคั้นมือ เนื้อสัมผัสด้านนอกนุ่มหนึบ ด้านในกรุบกริบ ผสานความหวานอ่อนๆ ตามตำราของคนภาคตะวันออกเฉียง



SRI TRAT RESTAURANT & BAR

- 🕒 ทุกวัน 10.30 - 22.30 น.
- 📍 ซอยสุขุมวิท 33 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 088 0968
- 🌐 srirat.com
- 📱 Sri Trat Restaurant & Bar
- 📷 Srirat



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี วุ้นลูกสำรองมะพร้าวอ่อน 1 ที่ มูลค่า 180 บาท
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



SUSHI ICHIZU



จุดเริ่มต้นมาจากความหลงใหลและชื่นชอบในรสสัมผัสของอาหารญี่ปุ่นเป็นชีวิตจิตใจของคุณอะตอม - ดร.วิเศษ บุญจิตต์พิมล บวกกับในเมืองไทยเมื่อหลายปีก่อน หากอยากรับประทานอาหารญี่ปุ่นโอมาคาเซะ (Omakase) ก็มักจะประสบปัญหาเรื่องการจองคิวอันยาวนาน จุดนี้เองที่ผลักดันให้คุณอะตอมรู้สึกว่ “ทำไมเราไม่เปิดร้านอาหารขึ้นมาเองเลยล่ะ จะได้มีที่กินเองด้วย” โดยใช้เวลาวางแผนเตรียมการกว่า 2 ปี กระทั่งกลายเป็นร้าน Sushi Ichizu ในที่สุด

อิจิสึ (Ichizu) เป็นคำในภาษาญี่ปุ่นที่มีความหมายว่า ‘วิถีแห่ง’ หรือ ‘การเกิดมาเพื่อทำสิ่งนั้นเพียงอย่างเดียว’ Sushi Ichizu จึงหมายถึง ‘วิถีแห่งซูชิ’ เชฟที่นี่สืบทอดวัฒนธรรมในการปั้นซูชิแบบเอโดะมาเอะ (Edomae) ตามแบบฉบับดั้งเดิม จึงไม่น่าแปลกใจที่ Sushi Ichizu จะสร้างมาตรฐานร้านซูชิระดับพรีเมียมที่มีความใกล้เคียงกับญี่ปุ่นในทุกกระเบียดนิ้ว การันตีด้วยรางวัลใหญ่อย่าง OAD (Opinionated About Dining) ที่ทางร้านได้รับผลโหวตของ

ฟู้ดตี้ OAD ในปี 2019 ให้เป็นอันดับที่ 26 จากสุดยอดร้านอาหารของเอเชีย และหากนับเฉพาะร้านซูชิ Sushi Ichizu จะถือเป็นร้านอันดับ 1 ของเอเชีย (นอกประเทศญี่ปุ่น) โดยในปี 2020 ทางร้านยังคงได้รับผลโหวตให้เป็นอันดับที่ 39 และอันดับที่ 31 ในปี 2021 เป็นการคว้ารางวัลใหญ่ติดต่อกันถึง 3 ปีซ้อนเลยทีเดียว

โอมาคาเซะซูชิของที่นี่จะเน้นรสชาติของวัตถุดิบเป็นหลัก ทางร้านจึงคัดเฉพาะวัตถุดิบชั้นเยี่ยมเกรดนำเข้าจากญี่ปุ่นทั้งหมด ยิ่งเมื่อบวกกับเอกลักษณ์การปรุงของเชฟที่เลือกใช้กรรมวิธีเฉพาะอย่างการเอจิจิง (การปรม) และการหมักดองวัตถุดิบต่างๆ ก็ยังทำให้วัตถุดิบของทางร้านมีความพิเศษทั้งสัมผัสและรสชาติ

แม้เอกลักษณ์ของโอมาคาเซะจะอยู่ที่รูปแบบของเมนู ซึ่งแปรผันตามวัตถุดิบในแต่ละฤดูกาล แต่ก็มีหลายเมนูที่ถือเป็นซิกเนเจอร์ และพร้อมเสิร์ฟอย่างต่อเนื่องแทบตลอดทั้งปี อย่างเช่น Ankimo หรือตับปลาลังโกะ จุดเด่นอยู่ที่ตับปลา



นำลึกลงจากชอกโกโด โดยก่อนเสิร์ฟเซฟจะนำดับปลาไปตัดแล้วเปิดผ่านน้ำไหลเป็นเวลา 3-4 ชั่วโมง เพื่อเป็นการไล่เลือดทำให้ตัวดับไม่มีกลิ่นคาว หลังจากนั้นนำไปต้มกับซอสสูตรลับเฉพาะ จนได้ดับปลารสชาติกลมกล่อม ไม่คาว นุ่มละมุน และเนื้อเนียนชนิดที่ว่าละลายในปากเลยทีเดียว

ส่วน Saba Roll ความอร่อยอยู่ที่เนื้อปลาซาเบะหมักเกลือและตองน้ำส้ม โดยหลังจากที่ได้ระยะเวลาตามกำหนดแล้วเซฟจะนำเนื้อปลามาอบทิ้งไว้อีก 5 วัน เพื่อให้เกลือและน้ำส้มซึมเข้าทุกอณูของเนื้อปลา ส่วนตอนเสิร์ฟก็จะม้วนเป็นโรลแบบไม่มีข้าว ด้านในโรลประกอบด้วยซิงตอง ไข่โอโอะหอมเชียวญี่ปุ่น เสิร์ฟคู่กับยากิโนริ สาหร่ายเกรตที่ตีที่สุดที่ผ่านการย่างมาแล้ว เนื้อสัมผัสกรอบและหอมมาก รับประทานคู่กับวาซาบิสดที่นำเข้ามาจากเมืองชิซูโอกะ และโชยุสูตรเฉพาะของทางร้าน เวลารับประทานแนะนำให้ใส่วาซาบิเยอะๆ เพราะจะทำให้เนื้อปลามีความหวานอร่อยยิ่งขึ้น

จากนั้นมาพินกันต่อกับ Fukahire Chawanmushi หรือไข่ตุ๋นหูดลาม ความพิเศษอยู่ที่การต้มหูดลามสไตล์ญี่ปุ่นไข่ตุ๋นเนื้อเนียนนุ่ม ส่วนหูดลามมาพร้อมรสชาติดกกลมกล่อมที่แทรกด้วยความนุ่มกำลังดี ที่สำคัญยังมีความหอมแบบไม่มีกลิ่นคาวเลย หรือจะเป็นเมนู Awabi ที่ทางร้านเจาะจงเลือกใช้หอยเป่าชื่อดาไซไซพิเศษ ที่ตีที่สุดและแพงที่สุด โดยเซฟจะนำหอยไปนึ่งกับสาเกประมาณ 6-8 ชั่วโมง ส่วนตัวดับของหอยเป่าชื่อก็จะนำมาทำเป็นคิโมะซอสด้วยเทคนิคเฉพาะของเซฟมาถึงเมนูซูชิอย่าง Otoro Aburi ซึ่งใช้เนื้อปลาทูน่าในส่วนโอโทโรที่มีไขมันแทรกอยู่มากที่สุด และหวานนุ่มมากที่สุด เคล็ดลี้ลับอยู่ที่การรมเนื้อปลานาน 1 สัปดาห์ขึ้นไปเพื่อให้เนื้อปลานุ่มและหอมมากยิ่งขึ้น รวมถึงขั้นตอนการอาบuri หรือการนำเนื้อปลามาลนไฟเพื่อให้ไขมันในเนื้อปลาแตกตัวออกมา แถมยังช่วยเพิ่มความหอมอร่อยให้กับซูชิคำนี้ได้ไปอีกเท่าตัวอีกด้วย

ส่งท้ายความประทับใจด้วยเมนูของหวาน Warabi Mochi รับประทานคู่กับดอกซากุระหมักเกลือ และน้ำตาลอ้อยจากโอกินาวะที่มีกลิ่นหอม รสขมติดปลายลิ้นเล็กน้อย และไม่หวานแสบคอ โรยหน้าด้วยผงถั่วคินาโกะที่ให้รสชาติดกหอมมัน เมนูนี้เสิร์ฟพร้อมชาโฮจิฉะ ซึ่งเป็นชาคั่วที่เข้ากันได้ดีกับขนมหวานถ้วยนี้



SUSHI ICHIZU

- 🕒 ทุกวัน 17.30 - 20.00 น. (สำรองที่นั่งล่วงหน้าเท่านั้น)
- 📍 ซอยสุขุมวิท 39 กรุงเทพฯ
- ☎ 065 738 9999
- 📱 Sushi Ichizu
- 📍 ichizubangkok



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับฟรี เครื่องดื่มเซตพิเศษ 1 ที่ มูลค่า 1,000 บาท++ / เชลล์สลิป (สำรองที่นั่งล่วงหน้า 3 วันและแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์, สำหรับดื่มภายในร้าน ณ วันที่ทำการจองเท่านั้น ไม่สามารถ Takeaway หรือเปลี่ยนแปลงวันที่ต้องการดื่ม) 15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



THAAN CHARCOAL COOKING



ยีนหนึ่งเรื่องเนื้อ ภายใต้กรรมวิธีอย่าง อบ และรมควันเป็นหลัก ผ่านเตาพิเศษ Josper เตาเทคโนโลยีล้ำแบบ 3 in 1 จากสเปน อันโดดเด่นเรื่องความกรอบเป็นพิเศษ และมีกลิ่นสโมคในตัว ผสานกับพลังจากถ่านไม้โกงกาง ซึ่งมีคุณสมบัติเด่นเป็นไม้ใหญ่ ที่เมื่อเผาเป็นถ่านแล้วเนื้อถ่านจะหนาแน่น ให้ความร้อนสูงและเผาไหม้ยาวนาน ส่งผลให้ได้เมนูเนื้อชั้นเลิศ ด้วยเหตุนี้จึงเป็นที่มาของชื่อร้าน Thaan Charcoal Cooking

อีกหนึ่งความพิเศษคือเนื้อชาย Secondary Cut ที่คนส่วนใหญ่ไม่ค่อยนิยมรับประทาน หากแต่เป็นเนื้อที่ให้รสชาติอร่อยแตกต่างมากกว่า เช่น ชิ้นเนื้อส่วนที่มีไม่มากและหายาก ซึ่งตัวบุชเชอร์มักเก็บไว้รับประทานเองมากกว่าจะนำมาขาย หรือแม้กระทั่งเนื้อในเมืองไทยจากฟาร์มเฉพาะ

ที่ยังให้ความสำคัญกับการคัดสรรวัตถุดิบเครื่องปรุงคุณภาพเยี่ยมอื่นๆ อีกด้วย เพราะในรายละเอียดที่ย่อยเหล่านั้น สามารถประกอบกันเป็นอาหารรสเลิศสมบูรณ์แบบ

ผ่านการปรุงแต่งอย่างพิถีพิถันให้เหมาะกับแต่ละเมนู โดยหลีกเลี่ยงการสังเคราะห์ให้น้อยที่สุด เพื่อรักษาสัมผัสเลอรสของวัตถุดิบแต่ละประเภทเอาไว้ให้ใกล้เคียงธรรมชาติอย่างถึงขีดสุด

ถึงแม้จะเป็นร้านที่โดดเด่นเรื่องเมนูเนื้อ หากแต่ก็ยังไม่ละทิ้งความสมดุลในรสสัมผัสจากอาหารประเภทอื่นๆ ด้วยเช่นกัน จึงมีในบางเซตเมนูที่เริ่มต้นด้วยอาหารทะเลหรือสลัดเป็นเมนูปลา และส่วนประกอบเล็กๆ ของเนื้ออย่างสิ้นหัว แล้วค่อยลงเอยด้วยเนื้อเป็นเมนคอร์ส เปรียบเสมือนเชฟเป็นผู้ควบคุมวงดนตรี ที่ค่อยๆ ไล่ตัวโน้ตแต่ละตัวเพื่อถ่ายทอดสุนทรีย์แห่งความอร่อย

เชฟของที่นี่มักจะเปิดรสชาติคำเล็กๆ ด้วยเมนู Blue Swimmer Crab, Capellini, Caviar อยู่เสมอ วากาเมะเพสโต้ เสิร์ฟแบบเย็น เน้นสาหร่ายวากาเมะล้วนๆ ไม่ผสมวัตถุดิบอื่นใด เพื่อเปิดสัมผัสแห่งรสชาติอันเป็นธรรมชาติของท้องทะเลแท้ๆ มาพร้อมเนื้อปู ตกแต่งด้วยทองคำเปลว ถัดมาเป็นอีก



หนึ่งจานเอกประจำร้าน Sandwich 50g A4 Wagyu, Uni Toast เนื้อโอโพรจากญี่ปุ่น เหยาะซอสเบาๆ แล้วเผาไฟอ่อนๆ รับประทานพร้อมขนมปังและอุนิ ซึ่งทั้งสองวัตถุดิบประกอบ จะยิ่งช่วยเพิ่มรสชาติเนื้อให้เข้มข้นขึ้น รสชาติเค็มผสานหวานเล็กน้อย กลิ่นหอมค่อนข้างไปทางอาหารญี่ปุ่น เพราะซอสที่ใช้ เป็นซอสญี่ปุ่นสูตรเฉพาะของทางร้าน

ในขณะที่ Beef Tongue, Hmong Chimichurri นั้น ซางุ่นละมุนอย่างเหลือเชื่อว่าเป็นกลิ่นวัวกาว เพราะผ่านการชูรียาวนาน 24 ชั่วโมง แลวก่อนเสิร์ฟยังนำไปคลุกเสฉวน เปปเปอร์รอยล์ที่ทำจากพริกเสฉวนกับหอมจีน เพื่อให้ได้รสชาติเผ็ดจางๆ ที่ปลายลิ้นขณะรับประทาน เสิร์ฟคู่กับซอสหมัก ซึ่งเป็นซอสที่นิยมกันทางภาคเหนือ โดยเกิดจากการย่างพริกอ่อน หอมแดง และเครื่องเทศต่างๆ แล้วนำไปปั่นละเอียด ทุกคำที่จิ้มแล้วป้อนเข้าปาก จึงรับรู้ได้ถึงกลิ่นควันกรุ่นจาง

อีกเมนูหนึ่งผ่านการชูรียิ่ง 20 ชั่วโมงจนเนื้อล่อนออกจากกระดูก คือ Angus Short Rib, Bulgogi, Oba Chimichurri เนื้อซี่โครงเสิร์ฟมาในซอสบูลอกิ ส่วนซอสที่รับประทานคู่กัน คือ โอเบชิมิซูริ โดยพลิกแพลงสูตรชิมิซูริของยุโรปด้วยการใส่ใบโอบะผสมลงไป ช่วยเพิ่มความซ่าสดชื่นตัดเลี่ยน นุ่มด้วยหัวไชเท้าดองไวน์ขาว และหอมแดงดองไวน์แดงที่ทางร้านหมักเอง ซึ่งผักดองทั้งสองประเภทก็จะมอบรสชาติความสดชื่นที่แตกต่างกัน แต่รับประทานคู่กับเนื้อได้สมดุลพอดี แนะนำให้จับไวน์แก้วไปด้วย ก่อนไปสู่เมนคอร์สอย่าง Oh My Supper ข้าวผัดมันเนื้อที่อยู่เคียงคู่มาตั้งแต่วันแรก ออานที่อบด้วยเนื้อข้าวหัวใจวัว ซึ่งเป็นเนื้อที่ไม่มีกลิ่นคาวใดๆ ส่งผลให้กลิ่นเนื้อชัดโดดเด่น ประกอบคู่กับทรัฟเฟิลที่ก็ส่งกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ไม่แพ้กัน ตักแบ่งใส่จานโรยกระเทียม แล้วบีบเลมอนตาม ก็ได้ความรู้สึกคล้ายข้าวผัดเนื้อแดดเดียวรสโอชา ถูกปากคนไทย

ข้อแนะนำระหว่างดินเนอร์ คือคุณต้องเปิดประสาทสัมผัสทั้งตา จมูก ปาก และหัวใจ แล้วจะรับรู้ได้ถึงศิลปะในการนำเสนออาหารอย่างมีชั้นเชิง เป็นการตั้งใจใส่ตามเจตสึของไม้ โดยเริ่มจากสีน้ำตาลไปกระทั่งเผาไหม้เป็นสีดำอย่างถ่าน ส่วนกลิ่นและรสชาติก็คือการเปิดชีวหาและนาสิก จากรสที่เป็นธรรมชาติของวัตถุดิบแท้ๆ แล้วค่อยเพิ่มระดับความสโมคเข้มข้นไปเรื่อยๆ แต่ละคอร์สจึงเปรียบเสมือนเรื่องราวการเผาไหม้ของถ่านหนึ่งก้อนนั่นเอง



THAAN CHARCOAL COOKING

- 🕒 วันอังคาร - อาทิตย์ 17.30 - 23.00 น.
- 📍 ซอยสุขุมวิท 31 แยก 4 กรุงเทพมหานคร
- ☎ 086 303 1211
- 🌐 thaan31.com
- 👤 Thaan
- 📍 thaan31bangkok



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

5uW5 Crab, Oscietra Caviar,
Wakame Pesto Capellini มูลค่า 240 บาท++
เมื่อรับประทานอาหารเมนู A la carte ครัว 2,500 บาทขึ้นไป / เชลล์สลีป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



THE LOCAL BY OAM THONG



เมื่อจะกล่าวถึงต้นกำเนิดของร้านอาหาร The Local by Oam Thong เราคงต้องย้อนไปสู่อามทอง (Oam Thong) ร้านอาหารไทยเก่าแก่ที่เปิดมาแล้วกว่า 30 ปี ซึ่งคุณพลอย - พลอยพรรณ มารควัฒน์ ผู้เป็นทายาทของเจ้าของร้าน มีความฝันที่จะดูแลร้านอาหารแห่งนี้มาตั้งแต่ยังเยาว์วัย เมื่อเติบโตขึ้น เธอและพี่ชาย คุณแคน - ธนพร มารควัฒน์ จึงได้สานต่อธุรกิจของครอบครัวอย่างเต็มตัว และตัดสินใจย้ายร้านมาตั้งอยู่ที่ซอยสุขุมวิท 23 เมื่อประมาณ 8 ปีที่แล้ว ก่อนเปลี่ยนชื่อมาเป็น The Local by Oam Thong ที่ยังคงคอนเซ็ปต์ร้านอาหารไทยแท้ที่ไม่ตามกระแส ฟิวชั่นฟู้ดในยุคนั้น

กระทั่งร้านคว้ารางวัล Bib Gourmand สุดยอดเยี่ยมจากร้านอาหารที่เสิร์ฟอาหารคุณภาพยอดเยี่ยมในราคาย่อมเยา 5 ปีซ้อน จาก Michelin Guide ฉบับกรุงเทพฯ ได้ในที่สุด รวมไปถึงอีกหลากหลายรางวัล ไม่ว่าจะเป็น Thailand's Best Restaurants และ Bangkok's Best Restaurant Awards

ภายใต้โครงสร้างของเรือนไม้ทรงโคโลเนียลที่ก่อตั้งขึ้น ในปี ค.ศ. 1940 ที่นี้ถูกแบ่งส่วนสำหรับต้อนรับแขกเอาไว้หลากหลายรูปแบบ ในส่วนของเรือนไม้ที่อยู่ด้านหน้ามีชื่อว่า 'เรือนต้นเข็ม' ซึ่งมาจากชื่อคลองต้นเข็ม คลองสายหนึ่งที่ตัดผ่านอำเภอดำเนินสะดวก ภายในเรือนได้รับการออกแบบ ตกแต่งเป็นห้องต่างๆ อย่างงดงาม เพื่อใช้เป็นห้องจัดเลี้ยงไวโอลิ ประกอบด้วยห้องดำเนินสะดวก ที่ประดับด้วยภาพถ่ายเก่าแก่ของวิถีชาวบ้านตลาดน้ำ ห้องชมละครที่มีแรงบันดาลใจจากพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ที่เอ่ยถึงรสมือของสตรีไทยไว้ใน 'ภาพย่นหม่อมเครื่องควรวาน' เราจึงเห็นไม้พ่ายประดับประดาอยู่ที่ผ้าม่าน อีกห้องคือห้องทับเที่ยง ที่มีแรงบันดาลใจจาก 'ที่ประทับเที่ยง' ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ตามประวัติศาสตร์ของเมืองตรัง บ้านเกิดของคุณลักขณนาจ มารควัฒน์ คุณแม่ของคุณพลอยและคุณแคน และเป็นผู้ก่อตั้งร้านอามทอง นอกจากห้องรับรองแล้วยังมีห้องพินิจภัณฑ์ 'อยู่คู่ไทย'



พิพิธภัณฑ์ขนาดเล็ก (Mini Museum) เป็นที่เก็บรักษาข้าวของและตำราการทำอาหารที่เป็นต้นตำหรับของครอบครัวมารควิน เพื่อให้ผู้มาเยือนได้สัมผัสกับเรื่องราวในอดีตกาลอันเป็นรากเหง้าของวัฒนธรรมการรับประทานอาหารไทยได้อย่างลึกซึ้ง นอกจากนี้ยังมีส่วนของเรือนศรีตรังที่ใช้รับรองลูกค้าส่วนใหญ่ของร้าน ภายในตกแต่งในสไตล์ไทยประยุกต์ ประกอบด้วยโต๊ะไม้และเก้าอี้หวายชวนอบอุ่น

จานแรกเป็นของว่างชื่อว่า รวมคำอร่อย นำเสนออาหารว่างพอดิคำมาบนถาดหวายทรงกลม ประกอบด้วยข้าวซอยไก่เมี่ยงบัวหลวง ทอดมันปลากราย ไก่ทอดใบเตย ข้าวตังหน้าตั้งที่สื่อให้เห็นว่าในอดีตนั้นหญิงไทยสมัยโบราณมีความประณีตบรรจงในการสร้างอาหารขึ้นเล็กน้อยเพียงใด เพลิดเพลินกับอาหารว่างได้ไม่นาน เมนูน้ำพริกขี้ไก่ ก็ล้าเสียงมาเสิร์ฟเป็นน้ำพริกสูตรโบราณปักษ์ใต้ มีอีกชื่อว่า น้ำพริกโจรที่นิยมมากทางฝั่งอันดามัน ความพิเศษคือการขยำแบบไม่ต้องใช้อครก น้ำพริกหอมและเข้มข้นด้วยกลิ่นกะปิได้แท้ๆ กับเนื้อกุ้งเน้นๆ รับประทานกับผักเคียงอร่อยครบรสไทย

อาหารแนะนำยังมี แกงคั่วเนื้อปลาใบส้มแป้นขี้ม้า ซึ่งเป็นผักที่หาได้ในภาคใต้ สามารถเข้ากับเครื่องแกงได้อย่างดีเยี่ยม เมื่อนำมาทำเป็นแกงคั่วจึงได้มีรสชาติกลมกลืนหอมที่แตกต่างจากแกงคั่วทั่วไป อีกเมนูที่พลาดไม่ได้คือ แกงรัญจวน แกงโบราณที่มีประวัติมาจากห้องเครื่องตั้งแต่สมัยในหลวงรัชกาลที่ 5 เป็นแกงที่นำเนื้อมาต้มตะไคร้ใส่หอมแดง กระเทียม และตำน้ำพริกกะปิใส่ตามลงไปจนหอมฟุ้งฉ่ำร้อนๆ ราดข้าวสวยแล้วเพลิดเพลินเจริญอาหารยิ่งนัก

ยังมีปลากะพงคั่วกลิ้งสมุนไพร อีกจาน เนื้อปลากะพงลูกเต๋าค้นใหญ่ทอดกรอบจนหอมกรุ่น นำมาคลุกกับพริกแกงคั่วกลิ้งแล้วเติมสะตอเพิ่มความเค็มแบบอาหารปักษ์ใต้แท้ อย่าลืมหันเล็งเครื่องตีหมึกของทางร้านอย่างชาสมุนไพรต่างๆ ที่มอบความสดชื่นให้กับคุณได้ไม่ว่าจะรับประทานเมื่อสาย บ่าย หรือเย็น

นอกจากอาหารแบบ A la carte แล้ว ที่นี่ยังมีอาหารแบบเซต 10 คอร์ส ครบเครื่องทั้งอาหารว่าง จานหลัก และของหวาน พร้อมเสิร์ฟตลอดทั้งวัน โดยเมนูจะหมุนเวียนเปลี่ยนไปเรื่อยๆ ให้ลูกค้าได้สัมผัสประสบการณ์แปลกใหม่ทุกครั้งที่มาเยือน



THE LOCAL BY OAM THONG

- 🕒 ทุกวัน 11.30 - 23.00 น.
- 📍 ซอยสุขุมวิท 23 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 664 0664, 060 059 0880
- 🌐 thelocalthaicuisine.com
- 📱 The Local by Oam Thong Thai Cuisine



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร

เมื่อรับประทานเมนู A la carte ครัว 1,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป (ไม่สามารถใช้ร่วมกับโปรโมชั่นอื่นๆ ได้)

15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



THE YARD RESTAURANT



ร้านอาหารที่เสมือนเป็นพรหมแดนเชื่อมระหว่างสองซีกโลกเข้าด้วยกัน เล่าเรื่องราวการเดินทางแสนอ้อมเอนผ่านอาหารเอเชียตะวันออกและยุโรป ที่กลายเป็นจุดเด่นดึงดูดนักชิมทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

โอเอซิสใจกลางย่านสาทร คือนิยามที่เรานึกถึงในแรกก้าวทำความเข้าใจกับ The Yard Restaurant เพราะภายใต้พื้นที่สีเขียวเล็กๆ กลางลานบ้านที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากสวนพฤกษศาสตร์ ซึ่งซ่อนตัวรายล้อมอยู่ท่ามกลางอาคารสูงแห่งนี้ สามารถพาให้เราหลุดไปยังโลกอันแสนสงบร่มรื่นได้ในชั่วพริบตา

ภายใต้โครงสร้างเดิมของบ้านไม้สักสองชั้นอายุราว 80 กว่าปี อวดโฉมหลังคาให้เห็นจันทันและแป้นไม้ ได้รับการออกแบบให้เป็นร้านอาหารอย่างเอาใจใส่ และมีใจซึ่งแสดงถึงการเคารพต่อความคลาสสิกจากวันวาน ทั้งบานประตูหน้าต่าง เพดาน พื้นไม้ที่อวดเสน่ห์แห่งลวดลายวงปีตลอดไปจนถึงสวิตช์พัดลมและราวสายไฟพาดเปลือย

ล้วนยังคงรักษารูปฟอร์มแต่ดั้งเดิมเอาไว้ส่วนที่ได้รับการปรับใหม่ให้ดูร่วมสมัยขึ้น ก็อย่างผนังปูนขัดสีให้ดูเก่า กรอบหน้าต่างตกแต่งอะลูมิเนียมสีโรสโกลด์ แล้วกรุกระจกใสเปิดรับแสงธรรมชาติตลอดแนว ในขณะที่เฟอร์นิเจอร์เน้นสไตล์คอนเทมโพรารีสีสด อย่างฟ้าเทอร์คอยส์และเหลืองเลมอน เพื่อเพิ่มความสว่างไสวมชีวิตชีวา

ด้วยความที่ร้านตั้งอยู่ใจกลางเส้นธุรกิจอันคึกคัก รวมถึงเป็นแหล่งชุมชนไทยเชื้อสายจีนในซอยเซนต์หลุยส์จากอดีตจนถึงปัจจุบัน บรรดामenuของที่นี่จึงเป็นดังจุดบรรจบพบกันระหว่างวัฒนธรรมการรับประทานอาหารจากซีกโลกตะวันออกและตะวันตก เรียกว่าเป็นการผสมผสานรสชาติได้อย่างมีเอกลักษณ์เป็นตัวของตัวเอง โดยพาผิงเอเชียนันโดเด่นด้วยอาหารจีนและฮ่องกงต้นตำรับระดับเหล่า ซึ่งล้วนจดจำสูตรเด็ดมาจากรสมือคุณยายสมัยเจ้าของร้านยังเด็ก ในขณะที่ผิงยุโรปคัดสรรความอร่อยคลาสสิกจากทั้งอังกฤษ ฝรั่งเศส และอิตาลี ที่เป็นตัวแทนแห่งเส้นทางความอร่อย



จากประสบการณ์ตรงของเจ้าของร้าน ผู้หลงใหลในการเดินทาง และหลงรักวิถีการแวะชิมรสชาติระหว่างทาง

เริ่มงานแรกก็จัดเต็มความอร่อยอลังการกับ กุ้งลายเสือ อบวุ้นเส้น กุ้งลายเสือตัวใหญ่สดใหม่จากทะเล วางเรียงกัน มานบนแพวุ้นเส้นในนุ่มหนึบ เสิร์ฟมาในงานทองเหลืองหรรษา พร้อมประดับประดาดอกไม้สวยสด ทั้งหมดช่วยยกระดับเมนู กุ้งอบวุ้นเส้นให้ดูพิเศษคู่ควรแก่การเป็นงานเรียกน้ำย่อย อีกทั้งเมื่อได้ลองตักเข้าปาก ก็สัมผัสได้ถึงความแน่นแต่นุ่มเต่ง จูใจของกุ้งลายเสือ เคล้ามากับกลิ่นหอมจากเหล้าจีนที่ไล่ลงไปขณะอบจนซึมซาบเป็นเนื้อเดียวกันกับวุ้นเส้น

เมนูไทยชาติประจักษ์จำเป็นต้องยกให้ข้าวผัดน้ำพริกปลาทุยารดงตามอย่างไทยดั้งเดิมวิธีการจัดงาน เพราะเสิร์ฟมาบนใบบัว ที่ห่อข้าวผัดน้ำพริกปลาทุยารดงด้วยใบตองใน เคียงด้วยปลาทุยทอดหนังกรอบเนื้อนุ่มทั้งตัว ไข่ต้ม และผักสด รสชาติเผ็ดสดแสบใจ คนรักอาหารไทยรสจัด

อีกครั้งทางความอร่อย ขอหันมาลิ้มลองรสละมุนละไม จากฝั่งยุโรปกันบ้าง ตัลยาเตลเลผักโขมเส้นสดใส่กรอกซอสทรัฟเฟิล ดีที่สุดของงานนี้อยู่ที่เส้นพาสต้าโฮมเมด นุ่มหนึบ ผัดคลุกเคล้ามากับไส้กรอกอิตาลีในซอสผักโขม และซอสทรัฟเฟิล จึงกลายเป็นสองผลงานของกลิ่นหอมโรมา พร้อมโรยเห็ดทรัฟเฟิลก่อนยกเสิร์ฟ

ส่วนจานดาวเด่นขวัญใจมหาชน ได้แก่ Beef Wellington with Béarnaise Sauce or Red Wine Sauce เนื้อเทนเดอร์ลอยน์ (Tenderloin) ที่ผ่านกรรมวิธีบ่มแห้ง (Dry-Aged) มาแล้วเป็นอย่างดี ทำให้เนื้อไม่มันไม่เลี่ยน แต่ได้รสชาติเข้มข้นและอร่อยล้ำลึกยิ่งกว่า สอดประสานซอสทรัฟเฟิลสูตรรังสรรค์เฉพาะจากฝีมือของเชฟ ห่อด้วยพาร์มาแฮมอีกชั้น ได้ความเค็มจากซอสผสมกับรสหวานฉ่ำของเนื้อ ทั้งยังกรอบหอมแป้งพายที่ผ่านการอบยาวนาน เครื่องเคียงมีเห็ดแชมปิญอกกับมะเขือเทศเชอร์รี่

หากมกั้นหลายคน ลองสั่งเซต Merry Merry มาล้างปาก เซตของหวานสวยงามชวนฝันนี้ ประกอบไปด้วยเบเกอรี่สามอย่าง ได้แก่ พายมะม่วงซอสเสาวรส สตรอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก และครีสปี้ชีกโกแลตพาย เสิร์ฟมาพร้อมกับชาร้อนๆ เต็มเหยือก ซึ่งมีให้เลือกว่าจะจิบชาดอกไม้หอมกรุ่นหรือเป็นชาออร์แกนิกดีต่อสุขภาพ



THE YARD RESTAURANT

- 🕒 ทุกวัน 10.00 - 22.30 u.
- 📍 ซอยสาทร 11 กรุงเทพฯ
- ☎ 02 103 2069
- 🌐 theyardrestaurant.co.th
- 📱 TheYardRestaurantBangkok
- 📷 TheYardRestaurantBangkok



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

สวีทส์ Caramel Custard 1 ที่ มูลค่า 190 บาท
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



VISATESUN



ทันทีที่ก้าวเข้ามาในรั้วของ ‘วิเศษสรร’ ร้านอาหารไทยในบ้านสีขาวหลังใหญ่อยู่กว่า 70 ปี คุณจะสัมผัสความอบอุ่นของภายนอกไปโดยสิ้นเชิง บรรยากาศร่มรื่นของต้นไม้ใหญ่ที่รายล้อมอยู่โดยรอบ กับแนวไทยที่วิ่งเล่นไล่ฝุ่นนกอยู่เป็นระยะเป็นภาพที่ชวนให้นึกถึง ‘บ้าน’ ซึ่งมีอาหารรสฝีมือแม่รออยู่ และแน่นอนว่าเมื่อเปิดประตูร้านเข้ามาด้านใน คุณจะได้พบกับอาหารไทยสูตรดั้งเดิม ท่ามกลางการตกแต่งร้านในบรรยากาศอบอุ่น เป็นกันเอง เสมือนได้ย้อนเวลาไปนั่งรับประทานอาหารที่บ้านของเราในวันก่อนเก่าจริงๆ

ที่มาของชื่อร้าน วิเศษสรร มาจากคำว่า ‘วิเศษ’ หมายถึงผู้ดูแลอาหารสำหรับในวังหลวง แสดงถึงความเป็นต้นตำรับในการรักษารสชาติ ความอร่อยดั้งเดิมของอาหารไทย และคำว่า ‘สรร’ หมายถึงสรรหา เลือกสรรวัตถุดิบและเครื่องปรุงคุณภาพสูงมาใช้ในการปรุงอาหาร เมื่อนำสองคำมารวมกันจึงหมายถึง นิยามที่สมบูรณ์แบบของร้านในการรักษาสืบสานรสชาติ และเสน่ห์ของต้นตำรับอาหารไทย สมดัง

คอนเซ็ปต์ของร้านที่ว่า “แม้กาลเวลาจะเปลี่ยนไป แต่รสชาติไม่เคยเปลี่ยนแปลง”

ด้วยความตั้งใจที่จะให้ที่นี่เป็นร้านอาหารไทยที่สืบสานรสชาติแบบไทยแท้ๆ เอาไว้ อาหารแต่ละจานจึงเป็นสูตรดั้งเดิมที่ทำรับประทานกันในบ้าน คัดสรรเฉพาะวัตถุดิบคุณภาพดี เน้นรสชาติจัดจ้านถึงเครื่อง และสะอาดปลอดภัยแบบที่แม่เคยทำให้รับประทาน รวมทั้งยังเป็นสูตรต้นตำรับที่มาจากเจ้าของจริงๆ ซึ่งเป็นรายละเอียดลูกเล่นน่ารักๆ ที่นำเอาชื่อเจ้าของสูตรมาต่อท้ายชื่อเมนูเอาไว้ให้ได้ทราบ ว่าอาหารไทยรสเลิศจานนี้เป็นสูตรของคุณยายท่านไหน

ก่อนเริ่มรับประทานทางร้านจะเสิร์ฟ เมี่ยงคำครบรส อาหารกินเล่นที่มีมาแต่โบราณกาล เพื่อช่วยเปิดต่อมรับรสให้พร้อมลิ้มลองความอร่อยของอาหารได้อย่างเต็มที่ จุดเด่นของจานนี้อยู่น้ำเมี่ยงที่เคี้ยวจนเหนียวได้ที่ โดยใช้ความเค็มจากเคียว ความหวานจากน้ำตาลโตนด รสชาติจึงกลมกล่อม รับประทานคู่กับชะพลูสด และเครื่องเมี่ยงครบครัน



ทั้งมะนาว ถั่วลิสง พริก หอมแดง ชিং มะพร้าวคั่ว และกุ้งแห้ง โดยเลือกส่วนผสมผสานเครื่องเคียงแต่ละคำตามใจชอบได้เอง และยังเป็นงานแรกที่แฝงไว้ด้วยจุดเริ่มต้นของการเติบโตของหนานา

อาหารจานแรกขอแนะนำ กุ้งทอดขอส้มขะสามสูตร คุณยายสะอาด ที่นำกุ้งแม่น้ำตัวใหญ่เนื้อแน่นนำเข้าจากพม่า มาทอดจนสุกกำลังดี ราดด้วยขอส้มขะสามที่มีรสเปรี้ยวนำ แล้วหวานตามเหมือนสูตรดั้งเดิม โรยด้วยหอมเจียวช่วยเพิ่มมิติ ในการขบเคี้ยว สำหรับผู้ที่ชอบรสเผ็ด งานนี้ยังเสิร์ฟน้ำจิ้มซีฟู้ด สูตรเด็ดมาเป็นตัวช่วยตัดรส ซึ่งสามารถเข้ากันได้อย่างลงตัว และสร้างรสสัมผัสแปลกใหม่ได้เป็นอย่างดี

งานต่อมา หมูริ้วจานกวนใจสูตรยายอุบลคนงาม แกงริ้วจานรสชาจัดจ้านที่มีกลิ่นหอมริ้วจานใจสมชื่อ ครบรสทั้งเปรี้ยว เค็ม และหวาน พร้อมกลิ่นหอมของ ใบโหระพา และเครื่องแกงที่ปรุงใหม่ทุกครั้ง จะรับประทาน กับข้าวสวยร้อนๆ หรือจับคู่กับ ข้าวผัดแมวยายพิกุล ซึ่งชวน ให้นึกถึงข้าวคลุกปลาในวัยเด็ก แม้ชื่ออาจดูธรรมดาแต่ฝีมือ การปรุงรสนั้นเป็นเลิศ รับรองว่าข้าวผัดโรยหน้าด้วย เนื้อปลาทะเล รสชาติกลมกล่อมงานนี้ จะทำให้คุณเพลิดเพลิน รับประทานหมดจานไปแบบไม่รู้ตัว แถมเชฟยังเสิร์ฟ แยกเครื่องปรุงเพื่อให้ได้กั สามารถรับประทานได้ด้วย

ตามมาด้วย แกงคั่วใบชะพลูเนื้อปูก้อนยักษ์ ที่มีรสชาติ เผ็ด เค็ม มัน เข้มข้นถึงเครื่องไม่แพ้จานไหน ความพิเศษอยู่ที่ ความหอมของกะทิที่เคี่ยวจนได้ที่ กับเครื่องแกงสูตรโบราณ ซึ่งมีกลิ่นหอมจากส่วนผสมของสมุนไพรไทย ผสานความหอม เฉพาะตัวของใบชะพลู และความหวานจากเนื้อปูก้อนโตสดใหม่ ส่งตรงจากจังหวัดสุราษฎร์ธานี และมีขมิ้นจินมาให้อัปคู้ ความอร่อย

สองจานสุดท้ายตั้งใจเสิร์ฟมาช่วยลดความเผ็ด ใบบเหลียงผัดไข่ ผักพื้นบ้านของภาคใต้ที่มีรสชาติมันและมีคุณค่าทางอาหารสูง สั่งจากสวนที่จังหวัดชุมพรโดยตรง นำมาผัดกับไข่ต้ม โรยหน้าด้วยหอมเจียวและกระเทียมเจียว ส่วนจานที่สองคือ ปลาจาระเม็ดทอดกระเทียม ซึ่งที่ร้าน เลือกใช้ปลาจาระเม็ดขาวที่ส่งมาจากมหาชัย ทำให้ได้ ปลาสดใหม่ เนื้อหวาน คัดขนาดกำลังพอเหมาะ นำมาทอด จนกรอบทั้งตัว แต่เนื้อปลาด้านในคงความนุ่มละมียดละไม รับประทานคู่กับจานไหนก็เข้ากันได้ดี



VISATESUN

🕒 ทุกวัน 11.00 - 22.00 น.
📍 ซอยสุขุมวิท 32 กรุงเทพฯ
☎ 063 995 2018
📱 Visatesun
📷 visatesun



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 15% เฉพาะค่าอาหาร
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565



ภายใต้การดูแลของ Head Chef อย่างเชฟเต๋ล - ภูวเดช



(Pan-Searing) ให้ผิวด้านนอกมีความกรอบแต่เนื้อด้านในยังคงความนุ่ม พร้อมซอสผงกะหรี่สีม่วงที่มีกลิ่นหอมละมุน และตัดรสเลียนด้วยเยลลี่มะม่วงและเยลลี่มะพร้าว แทรกความเป็นไทยเข้าไปในอาหารฝรั่งเศสได้อย่างอร่อยล้ำเลิศลงตัว

เมนูต่อมา Australian Wagyu Beef ใช้เนื้อวากิวที่มีไขมันแทรกให้ความนุ่มละลายในปาก ตัดรสเลียนของเนื้อด้วยแบล็คกาลีค (Black Garlic) และน้ำมันจากต้นหอมที่อบด้วยเห็ดนางฟ้าทอด รับประทานคู่กับซอสทำจากกระดุกเคียวกับไวน์แดง บรันดี และพอร์ตไวน์ (Port Wine) ให้รสชาติเข้มข้น

ตามมาด้วย Muscovy Duck Breast ความพิเศษของจานนี้อยู่ที่การที่เชฟเลือกใช้ ‘อกเป็ดตัวผู้’ ซึ่งมีขนาดใหญ่กว่าตัวเมียและมีเนื้อแน่นกว่า นำไปดราเยอ 7 วัน ให้น้ำมันมีความนุ่มหนึบกำลังดี เสิร์ฟพร้อมซอสทำจากกระดุกเคียวที่เคี่ยวนานถึง 7 ชั่วโมง พร้อมเครื่องเทศที่ทำจากขมิ้น ยี่หระ เมล็ดผักชี เสดวนเปปเปอร์ และพริกเปปเปอร์คอร์น เพื่อเพิ่มความหอม

จานสุดท้าย King Crab Alaska เนื้อปูอลาสก้าราดด้วยโฟมมันฝรั่ง เนื้อนุ่มเนียนเหมือนปูเยม ท็อปด้วยแบล็คทรัฟเฟิล (Black Truffle) สไลซ์เป็นแผ่น ตกแต่งด้วยไบโคลเวอร์ (Clover) รสเปรี้ยวๆ หวานๆ ซึ่งเชฟตั้งใจว่าเมื่อรับประทานจานนี้แล้วอยากให้คุณมีความสุขเหมือนความหมายของไบโคลเวอร์

ปิดท้ายด้วยของหวานขึ้นชื่อจานอร่อยที่พลาดไม่ได้ อย่าง Apple Tarte Tatin ทาร์ตแอปเปิลอบสดๆ เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลามาดากัสการ์ รสชาติหวานมัน ใช้วานิลลาบินแท้ๆ ของฝักวานิลลานำเข้าจากฝรั่งเศส ความพิเศษของจานนี้อยู่ที่แอปเปิลฟูจิสีแดง ที่ให้ความหวานอมเปรี้ยวกว่าแอปเปิลชนิดอื่น นำไปเคี่ยวกับเนยและคาราเมลสูตรเฉพาะ ทำให้แอปเปิลยังคงความกรอบฉ่ำ อบในแป้งฟัฟที่กรอบนอกนุ่มใน แนะนำให้รับประทานด้วยการนำไอศกรีมโปะลงบนทาร์ตตอนยังร้อนๆ แล้วคุณจะได้สัมผัสกับรสชาติละมุนลิ้นพร้อมความหอม กรอบของจานนี้อย่างเต็มที่



WATER LIBRARY

- 🕒 ทุกวัน 11.00 - 15.00 น. และ 17.00 - 22.00 น.
- 📍 สาขาจามจุรีสแควร์ ชั้น 2 ถนนพญาไท กรุงเทพฯ
- ☎ 095 085 7777
- 📍 สาขาเซ็นทรัล เอ็มบาสซี ถนนเพลินจิต กรุงเทพฯ
- ☎ 094 703 7777
- 📘 Water Library
- 📷 Water Library



สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD

รับส่วนลด 15% เฉพาะค่าอาหาร
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
(ส่วนลดเฉพาะค่าอาหาร ไม่รวมเครื่องดื่ม, VAT 7%
และ Service Charge 10%)
15 มกราคม 2565 - 15 กรกฎาคม 2565





PRIVILEGES



100 MAHA SETH

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
สาขาสี่พระยา ถนนมหาเศรษฐี กรุงเทพฯ
โทร. 02 235 0023, 083 971 9189
สาขาซอยเอกนิย 21 กรุงเทพฯ
โทร. 02 004 6932, 082 030 9926



AKART BISTRO & BAR

รับฟรี Caramel Custard
1 ที่ มูลค่า 190 บาท
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลিপ
ถนนเย็นอากาศ กรุงเทพฯ
โทร. 02 249 0182



ANTONIO'S

รับฟรี Tiramisu
1 ที่ มูลค่า 220 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 4,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
ซอยสุขุมวิท 29 กรุงเทพฯ
โทร. 095 110 1105



BAAN BENJARONG PAI

รับฟรี หมี่กรอบชาววัง
1 ที่ มูลค่า 140 บาท
เมื่อรับประทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
เดอะ คริสตัล เอสบี ราชพฤกษ์ ชั้น 2 นนทบุรี
โทร. 086 363 2899



BAAN TEPA CULINARY SPACE

รับฟรี Welcome Special Drink & Snack
1 เซต / ท่าน มูลค่า 820 บาท++
ถนนรามคำแหง กรุงเทพฯ
โทร. 098 696 9074

รับคะแนน KTC สูงสุด x10*

สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ
KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด
15 มกราคม 2565 – 15 กรกฎาคม 2565



BANGKOK WINE ROOM

รับส่วนลดพิเศษ 50% เมนู Signature
'Foie Gras Grand Cru Cut'
1 ที่ / เซลส์สลีป
(จากราคาปกติ 650 บาท++)
และ รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
ชอยรามาอินทรา 36 กรุงเทพฯ
โทร. 095 815 1357



BELUGA BANGKOK

รับฟรี เครื่องดื่มพิเศษ
1 ขวด มูลค่า 2,990 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 6,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลีป
ชอยรามาอินทรา 36 กรุงเทพฯ
โทร. 097 229 4353



BUNDLE OF JOY

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
เมื่อรับประทานเมนู A la carte
ครบ 3,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลีป
โครงการ Bambini Villa สุขุมวิท 26 กรุงเทพฯ
โทร. 092 992 1058



**BURAPA EASTERN THAI CUISINE & BAR
BY SRI TRAT**

รับฟรี โอศกริมทะเลสดๆเย็นชื่น
1 ที่ มูลค่า 300 บาท
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลีป
ชอยสุขุมวิท 11 กรุงเทพฯ
โทร. 02 012 1423



CADENCE BY DAN BARK

รับฟรี Mocktail (Bartender's Selection)
1 ที่ / ท่าน มูลค่า 350 บาท
ชอยปรีดิพนมยงค์ 25 กรุงเทพฯ
โทร. 091 713 9034





CARNE

รับฟรี Fish Ceviche
1 ที่ มูลค่า 350 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
ชอยส์มิก 23 กรุงเทพฯ
โทร. 066 069 2288



CHEF POM CHINESE CUISINE BY TODD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
เมื่อรับประทานเมนู A la carte
ครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
ถนนพระราม 3 กรุงเทพฯ
โทร. 091 407 5687



CHEF'S TABLE BY CHEF ART

รับฟรี Special Dessert
1 ที่ มูลค่า 500 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 8,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
ชอยส์มิก 10 กรุงเทพฯ
โทร. 099 350 7414



CHIM BY SIAM WISDOM

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
เมื่อรับประทานเมนู A la carte
ครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
ชอยส์มิก 31 แขวง 4 กรุงเทพฯ
โทร. 02 260 7811



CUISINE DE GARDEN

รับฟรี Cranberry Walnut Bread
1 ที่ มูลค่า 250 บาท++ / เชลล์สลิป
(กรุณาแจ้งพนักงานล่วงหน้า
เนื่องจากใช้เวลาเตรียมขนมปัง 30 นาที)
ชอยส์มิก 2 กรุงเทพฯ
โทร. 061 626 2816

รับคะแนน KTC สูงสุด x10*

สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ
KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด
15 มกราคม 2565 – 15 กรกฎาคม 2565



ENOTECA BANGKOK

รับฟรี Panna Cotta
1 ที่ มูลค่า 350 บาท++
หรือ รับฟรี Corkage Charge มูลค่า 500 บาท
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
ซอยสุขุมวิท 27 กรุงเทพฯ
โทร. 02 258 4386



IL BOLOGNESE

รับฟรี Tris Di Dolci
1 ที่ มูลค่า 340 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 3,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
ถนนสาทรใต้ ซอย 7 กรุงเทพฯ
โทร. 02 286 8805



KAPPO KAZUNOBU

รับฟรี Yuzu Mocktail
1 ที่ / คอรัส / ท่าน มูลค่า 300 บาท
(กรุณาแสดงบัตรฯ เพื่อรับสิทธิ์)
โครงการนิออนมาชี ซอยสุขุมวิท 26 กรุงเทพฯ
โทร. 097 872 4444



KAVEE

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
ซอยสุขุมวิท 38 กรุงเทพฯ
โทร. 080 995 9095



KEI IZAKAYA

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
Siamese Exclusive ซอยสุขุมวิท 42 กรุงเทพฯ
โทร. 097 217 9028





KHAO

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
และรับฟรี ขนมหวานในเมนู 1 ที่
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาท / เชลล์สลิป
ซอยเอกมัย 10 กรุงเทพฯ
โทร. 02 381 2575



LE DU

รับฟรี เวลคัมดริงก์ชาเย็นออร์แกนิกเบลนด์
Monsoon Tea
1 ที่ มูลค่า 300 บาท++ / เชลล์สลิป
(กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์)
ซอยสีลม 7 กรุงเทพฯ
โทร. 092 919 9969



LENZI TUSCAN KITCHEN

รับฟรี Tiramisu
1 ที่ มูลค่า 230 บาท / เชลล์สลิป
ซอยร่วมฤดี 2 กรุงเทพฯ
โทร. 095 251 5040



LOBSTER & OYSTER BY CHEF MARIAN

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
ถนนคลองลำเจียก นวมินทร์ กรุงเทพฯ
โทร. 093 545 1469



MAISON BLEUE

รับฟรี เมนู Choux of Liver Pate
1 ที่ มูลค่า 245 บาท++
เมื่อสั่ง Main Course เมนูใดก็ได้ (1 สิทธิ์ / โต๊ะ / เชลล์สลิป)
ซอยเมธีนิเวศน์ ถนนสุขุมวิท 24 กรุงเทพฯ
โทร. 091 796 3136

รับคะแนน KTC สูงสุด x10*

สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ
KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด
15 มกราคม 2565 – 15 กรกฎาคม 2565



MARIE GUIMAR

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
โรงแรม Wyndham Bangkok
Queen Convention Center ชั้น 28
ซอยสุขุมวิท 16 กรุงเทพฯ
โทร. 02 258 5697



MEDITERRA SOUTHERN ITALIAN CUISINE

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
เมื่อรับประทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
ซอยสุขุมวิท 23 กรุงเทพฯ
โทร. 02 115 7776



METHAVALAI SORNDANG

รับส่วนลด 15% เฉพาะค่าอาหาร
เมื่อรับประทานเมนู A la carte
ครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
สำหรับบัตรเครดิต
KTC WORLD REWARDS MASTERCARD,
KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ
KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท
ถนนราชดำเนินกลาง กรุงเทพฯ
โทร. 02 224 3088



**MORNING GLORY
THE VIETNAMESE CHEF'S TABLE**

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
พร-โขนง กรุงเทพฯ
โทร. 098 494 2000



NEIL'S TAVERN - STEAK & SEAFOOD

ซูฟริ Viennese Chocolate Cake
1 ที่ มูลค่า 140 บาท
เมื่อรับประทานครบ 2,500 บาทขึ้นไป / เชลล์สลิป
ซอยร่วมฤดี 4 กรุงเทพฯ
โทร. 02 256 6874





NONNA NELLA BY LENZI

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
CRC Tower All Seasons Place กรุงเทพฯ
โทร. 02 038 2184



NORTH RESTAURANT

รับฟรี เมนูเครื่องดื่ม Kasalong (กาสะลอง)
1 ที่ มูลค่า 280 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
ซอยสุขุมวิท 33 กรุงเทพฯ
โทร. 061 426 2642



PASTE BANGKOK

รับฟรี Mocktail
1 ที่ มูลค่า 350 บาท++ / เซลส์สลิป
เกษรวิลเลจ เฟลันจิต กรุงเทพฯ
โทร. 02 656 1003



PESTO PASTA AND ESPRESSO OSTERIA

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
Ramada by Wyndham
ซอยสุขุมวิท 87 กรุงเทพฯ
โทร. 098 494 2111



PRAI RAYA

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
ซอยสุขุมวิท 8 กรุงเทพฯ
โทร. 02 253 5556, 091 878 9959

รับคะแนน KTC สูงสุด x10*

สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ
KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด
15 มกราคม 2565 – 15 กรกฎาคม 2565



R-HAAN

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
ซอยทองหล่อ 9 (ซอยโปตีนาติ) กรุงเทพฯ
โทร. 095 141 5524



RESTAURANT POTONG BY CHEF PAM

รับฟรี เครื่องดื่มพิเศษ @ Opium Bar
1 ที่ มูลค่า 350 - 580 บาท / เซลส์สลีป
ถนนนาฮี 1 สัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ
โทร. 082 979 3950, 096 130 5716



ROYAL OSHA

รับฟรี ขนมหวานประจำวัน
1 ที่ มูลค่า 450 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 3,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลีป
Royal Residence Park ซอยร่วมฤดี กรุงเทพฯ
โทร. 02 256 6555



SANEH JAAN

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
Glasshouse at Sindhorn
ถนนวิภาวดี กรุงเทพฯ
โทร. 02 650 9880



SECOND EDITION

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
ซอยสุขุมวิท 31 กรุงเทพฯ
โทร. 02 163 4648





SIMMER BY PRAHA

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
สาขาถนนวิทย์ กรุงเทพฯ
โทร. 062 471 9968
สาขาอาคารสิงห์ คอมเพล็กซ์ กรุงเทพฯ
โทร. 064 985 1351



SHIKI BANGKOK

รับฟรี Sake Set 1 ที่ มูลค่า 700 บาท++
เมื่อรับประทานครบ 4,800 บาทขึ้นไป /
เชลล์สลีป
ซอยสาทร 7 กรุงเทพฯ
โทร. 088 979 4454



SRI TRAT RESTAURANT & BAR

รับฟรี จูเน่ลูกสำรองมะพร้าวอ่อน
1 ที่ มูลค่า 180 บาท
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลีป
ซอยสุขุมวิท 33 กรุงเทพฯ
โทร. 02 088 0968



SÜHRING

รับฟรี เครื่องดื่ม มูลค่า 500 บาท++
สำหรับบัตรเครดิต
KTC WORLD REWARDS MASTERCARD,
KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ
KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท
(1 แก้ว / ท่าน จำกัดสูงสุด 4 แก้ว / โต๊ะ / เชลล์สลีป)
ซอยเย็นอากาศ 3 กรุงเทพฯ
โทร. 02 107 2777



SUSHI ICHIZU

รับฟรี เครื่องดื่มเซตพิเศษ
1 ที่ มูลค่า 1,000 บาท++ / เชลล์สลีป
(สำรองที่นั่งล่วงหน้า 3 วัน และแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์,
สำหรับดื่มภายในร้าน ณ วันที่ทำการจองเท่านั้น
ไม่สามารถ Takeaway หรือเปลี่ยนแปลงวันที่ต้องการดื่ม)
ซอยสุขุมวิท 39 กรุงเทพฯ
โทร. 065 738 9999

รับคะแนน KTC สูงสุด x10*

สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ
KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด
15 มกราคม 2565 – 15 กรกฎาคม 2565



THAAN CHARCOAL COOKING

รับฟรี Crab, Oscietra Caviar, Wakame Pesto Capellini มูลค่า 240 บาท++ เมื่อรับประทานเมนู A la carte ครบ 2,500 บาทขึ้นไป / เชลล์สลีป ซอยสุขุมวิท 31 แขวง 4 กรุงเทพฯ โทร. 086 303 1211



THE LOCAL BY OAM THONG

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร เมื่อรับประทานเมนู A la carte ครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลีป (ไม่สามารถใช้ร่วมกับโปรโมชันอื่นๆ ได้) ซอยสุขุมวิท 23 กรุงเทพฯ โทร. 02 664 0664, 060 059 0880



THE YARD RESTAURANT

รับฟรี Caramel Custard 1 ที่ มูลค่า 190 บาท เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลีป ซอยสาทร 11 กรุงเทพฯ โทร. 02 103 2069



VISATESUN

รับส่วนลด 15% เฉพาะค่าอาหาร ซอยสุขุมวิท 32 กรุงเทพฯ โทร. 063 995 2018



WATER LIBRARY

รับส่วนลด 15% เฉพาะค่าอาหาร เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เชลล์สลีป (ส่วนลดเฉพาะค่าอาหาร ไม่รวมเครื่องดื่ม, VAT 7% และ Service Charge 10%) สาขาจามจุรีสแควร์ ชั้น 2 ถนนพญาไท กรุงเทพฯ โทร. 095 085 7777 สาขาเซ็นทรัล เอ็มบาสซี ถนนเพลินจิต กรุงเทพฯ โทร. 094 703 7777



เงื่อนไขการรับส่วนลดหรือสิทธิพิเศษอื่นๆ

- สิทธิประโยชน์นี้สำหรับการชำระด้วยบัตรเครดิต KTC MASTERCARD และสำหรับการรับประทานที่ร้านเท่านั้น
- กรณีที่มีมูลค่าส่วนต่างภายหลังการหักส่วนลดตามรายการนี้ สมาชิกจะต้องชำระเงินส่วนต่างดังกล่าวด้วยบัตรฯ เท่านั้น
- ขอลงวนสิทธิ์จำกัดการมอบของสมนาคุณตามรายการนี้ สูงสุด 1 ชิ้น ต่อ 1 เซสส์สลิป ต่อ 1 หมายเลขบัตรฯ ต่อวันเท่านั้น
- รายการส่งเสริมการขายนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับรายการส่งเสริมการขายอื่นได้

เงื่อนไขการรับคะแนน KTC สูงสุด 10 เท่า

- สิทธิประโยชน์ตามรายการนี้ สำหรับสมาชิกบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ที่มีคะแนน KTC FOREVER หรือ KTC ROP เท่านั้น
- สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD มาจากคะแนนปกติ 1 เท่า + คะแนนพิเศษจากทุกการใช้จ่ายผ่านบัตรฯ ในหมวดที่กำหนด 1 เท่า + คะแนนพิเศษ เมื่อมียอดใช้จ่ายผ่านบัตรฯ ที่ร้านอาหารที่ร่วมรายการ 7 เท่า + คะแนนพิเศษเมื่อมียอดใช้จ่ายผ่านบัตรฯ ในหมวดที่กำหนด ครบทุก 300,000 บาท 1 เท่า
- สำหรับบัตรเครดิต KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท มาจากคะแนนปกติ 1 เท่า + คะแนนพิเศษ เมื่อมียอดใช้จ่ายผ่านบัตรฯ ที่ร้านอาหารที่ร่วมรายการ 7 เท่า + คะแนนพิเศษเมื่อมียอดใช้จ่ายผ่านบัตรฯ ในหมวดที่กำหนดครบทุก 600,000 บาท 2 เท่า
- กรณีซึ่งทำการโอนคะแนนพิเศษที่ได้รับตามรายการนี้ เข้าบัญชีบัตรฯ ของสมาชิกภายใน 60 วัน นับจากวันสุดท้ายของแต่ละเดือนตามรอบปฏิทิน
- คะแนนพิเศษที่สมาชิกจะได้รับตามรายการนี้ ไม่มีวันหมดอายุ
- สิทธิประโยชน์ตามรายการนี้ไม่สามารถแลกเปลี่ยน หรือถอนเป็นเงินสด หรือโอนสิทธิ์ให้แก่ผู้อื่นได้
- เงื่อนไขอื่นๆ ที่มีกำหนดในรายการนี้ให้เป็นไปตามที่ร้านค้า/ผู้ขายสินค้า/ผู้ให้บริการกำหนด โปรดตรวจสอบเงื่อนไขก่อนการซื้อสินค้า/บริการ
- กรณีที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์, สินค้า และบริการของร้านค้า
- ขอลงวนสิทธิ์เปลี่ยนแปลงหรือยกเลิก รายละเอียด เงื่อนไขและ/หรือสิทธิประโยชน์ใดๆ ในรายการนี้โดยมีต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
- กรุณาศึกษาหรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.ktc.co.th หรือที่ KTC PHONE 02 123 5000



KTC WORLD MASTERCARD



KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD



KTC WORLD REWARDS MASTERCARD



KTC PLATINUM MASTERCARD



