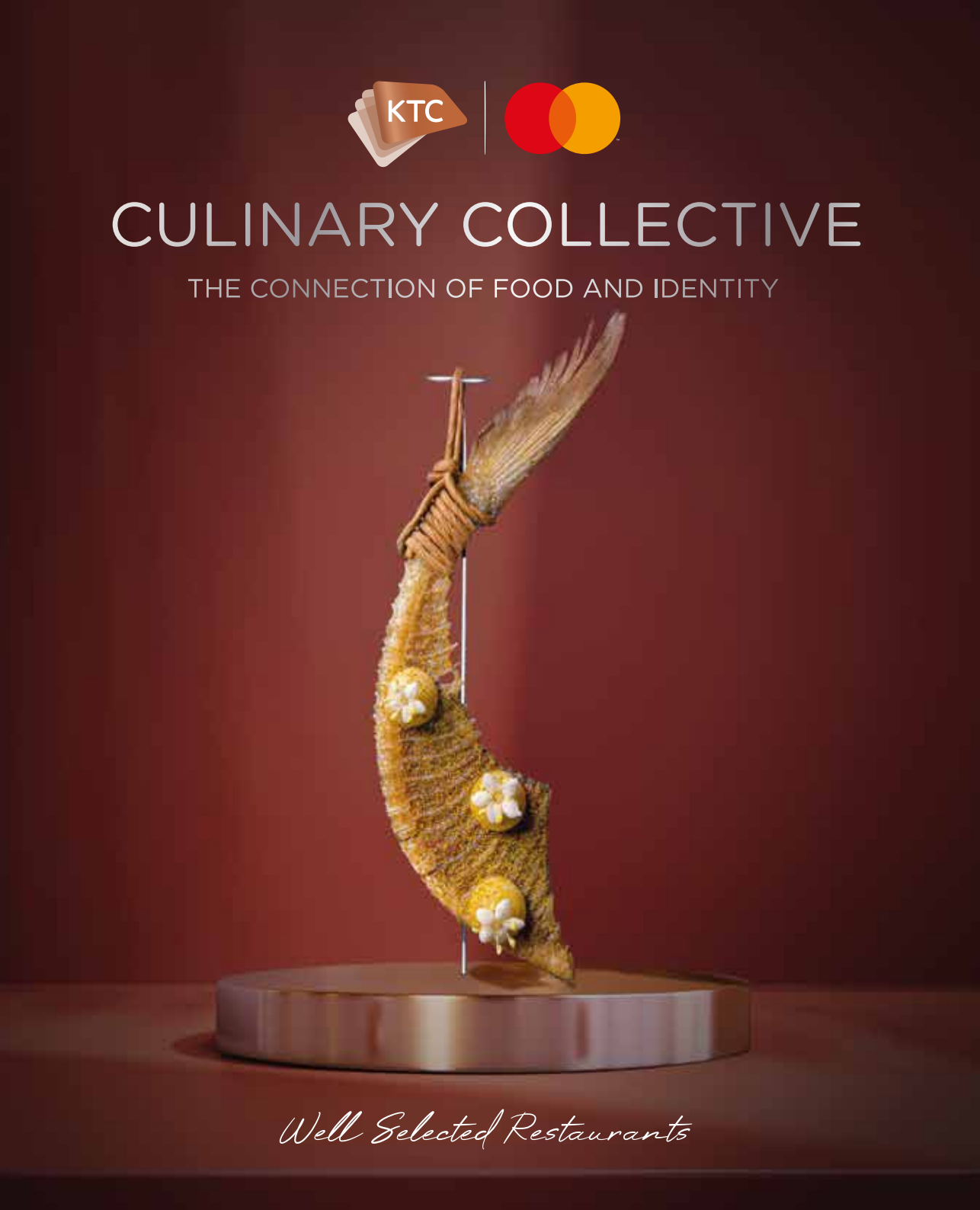
CULINARY COLLECTIVE

THE CONNECTION OF FOOD AND IDENTITY



Well Selected Restaurants

CULINARY COLLECTIVE

THE CONNECTION OF FOOD AND IDENTITY

Well Selected Restaurants

KTC CULINARY COLLECTIVE
THE CONNECTION OF FOOD AND IDENTITY
WELL SELECTED RESTAURANTS

OWNER/PUBLISHER
KRUNGTHAI 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
PURE PAPRIKA CO., LTD.
BOSPHORUS CO., LTD.
61/1 SOI LADPRAO 101 (SOI 44) SERI VILLA, KLONGJUN, BANGKAPI, BANGKOK 10240
MOBILE 081 647 3163
EMAIL: GASTROGASM@YAHOO.COM, MYBOSPHORUS@YAHOO.COM
EDITOR-IN-CHIEF SUEBWONG KAEWTHIPHARAT
VICE-EDITOR-IN-CHIEF ARUNEE KAEWTHIPARAT
PROJECT DIRECTOR ROMANEE SUGANJANAPORNKUL
EDITORIAL TEAM DUANGKAMON JUNNET, RANGSAN CHOMBHUBOL, SUTASINEE LERTWATCHARASARAKUL, SASIKARN EUWITHAYAWUTHIKUL, ANISA CHITTAPANUNTH
ART DIRECTOR SATTAYUT SAREETHO
PHOTOGRAPHER ARUNOTHAI PUTTARUKSA, KRITTIPONG TECHAPICHETVANIT,
PROOF READER JANEJIRA TAITHET

ALL RIGHT RESERVED@2023

PREFACE

The Connection of Food and Identity คือเรื่องราวที่เล่าผ่านเมนูอาหาร ซึ่งเชื่อมโยงกับประสบการณ์และตัวตนอันเป็นเอกลักษณ์ของร้าน แน่นอนว่าในการรังสรรค์อาหารแต่ละจาน สิ่งสำคัญที่สุด คือ รสชาติและความอร่อย แต่แท้จริงแล้วนั้น เบื้องหลังความดีงามของจานพิเศษนั้นๆ ล้วนขึ้นอยู่กับ 'เอกลักษณ์และความเป็นตัวตน' ที่นำเสนอผ่านจานอาหาร การบริการ บรรยากาศ ประกอบกับประสบการณ์ที่เราจะมีโอกาสได้ลิ้มลองจานพิเศษนั้นด้วยตัวเอง ย่อมทำให้มื้อนั้นพิเศษและมีความหมายเพิ่มขึ้นไปอีก

สำหรับ KTC Culinary Collective เล่มนี้ KTC ได้คัดสรรร้านอาหารระดับ Fine Dining & Casual Fine Dining พร้อมเรื่องราวที่เปี่ยมไปด้วยแรงบันดาลใจซึ่งจะพาสมาชิกบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกท่านไปทำความรู้จักและค้นหาตัวตนที่แท้จริงของทุกร้านที่แตกต่างกันกับ 'The Connection of Food and Identity'

ไม่ว่าจะเป็น

Borderless...อาหารไร้พรมแดน

Craftiness...อาหารแสนละเมียดละไม

Innovative...อาหารจากจินตนาการ

ไม่ใช่เพียงแต่ทุกท่านจะได้สัมผัสประสบการณ์อันหลากหลายและน่ารื่นรมย์ผ่านมื้ออาหารเท่านั้น แต่ KTC ยังพร้อมมอบสิทธิประโยชน์ต่างๆ มากมายเช่นเคย

BON APPETIT

บริษัท บัตรกรุงไทย จำกัด (มหาชน)

CONTENTS

18 **CHEF INTERVIEW**

34 CULINARY COLLECTIVE **: CRAFTINESS**

36 **AKANEE**

40 **ALPEA** BISTROT

44 **CETARA** BANGKOK

48 **CHEF'S TABLE** BY STEVE

52 **EL WILLY**

56 **EMILIA** RISTORANTE ITALIANO

60 **ENOTECA**

64 **GIANNI** RISTORANTE

68 **GIGLIO** TRATTORIA FIORENTINA

72 **HEI YIN**

76 **HOUSE OF TANGO**

80 **KHAO JAAN-PROD**

84 **RED RABBIT** DINER & BAR

88 **SAAWAAN**

92 **SEXY COW** PRIME STEAK & SEAFOOD

96 **SUSHI MISAKI** RAINHILL

100 **SUSHI SARYU**

104 **THE WHITE HOUSE** BANGKOK

108 **TIME KAAN**

112 **UMI**

116 **VERO TRATTORIA** & BAR BY THE SOMCHAI

120 **VILAS**

124 **WOO TENDER**

128 **WORKSHOP**

132 CULINARY COLLECTIVE **: BORDERLESS**

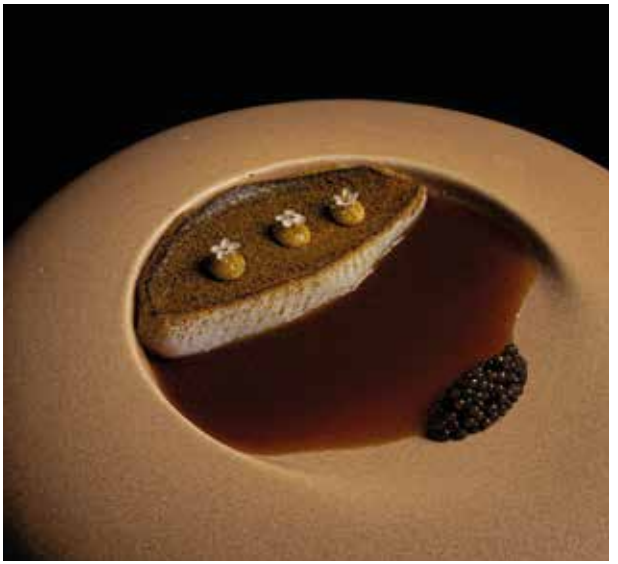
134 **ALÉSIA YU**
138 **ARTUR** RESTAURANT
142 **CAVE IO**
146 **CHENIN**
150 **CONTI** BANGKOK
154 **FILLETS**
158 **GLUTTONY** BY THE SIN
162 **KURO HOUSE**
166 **LOYROM**
170 **MAISON DUNAND**
174 **MERUTO**
178 **MOKUSAI** HOUSE BANGKOK
182 **NA-OH** BANGKOK
186 **PLACE** BANGKOK
190 **RESTAURANT STAGE**
194 **RICA**
198 **TERRA** NOVA
202 **VILLA FRANTZÉN**
206 **W OMAKASE**
210 CULINARY COLLECTIVE **: INNOVATIVE**
212 **ADHOC**
216 **JUKSUNCHAE**
220 **KAVEE**
224 **MOKUZOU** JUUTAKU
228 **RESTAURANT POTONG**
232 **TERRA BANGKOK** THONGLOR
236 **THAT FAT KID BUDDY**
240 **KTC** PRIVILEGES

DISCOVER ELEMENTS OF THE INDELIBLE IMPRINT FOR RESTAURANTS

ท่ามกลางร้านอาหารจำนวนมากในกรุงเทพมหานคร ช่วงหลายขวบปีที่ผ่านมา ทั้งร้านที่เปิดใหม่ ร้านที่ดำรงอยู่มาขณะหนึ่ง และร้านที่ยืนหยัดจนกลายเป็นตำนาน จากการพูดคุยกับเชฟและเจ้าของร้านทำให้ค้นพบว่า ร้านอาหารในปัจจุบันต่างทุ่มเทแรงกายและแรงใจที่จะ 'แตกต่างและเป็นตัวของตัวเอง' และร้อยเปอร์เซ็นต์เต็มที่ทุกร้านปรารถนาจะให้ลูกค้าจดจำและประทับใจใน 'ความไม่เหมือนใคร' เพราะนั่นหมายถึงพวกเขาประสบความสำเร็จในการสร้าง 'ตัวตน' ที่แท้จริง

แต่กว่าที่ร้านอาหารหนึ่งแห่งจะสามารถนิยาม 'ตัวตน' ได้อย่างชัดเจนก็ไม่ใช่เรื่องง่ายนัก เพราะเส้นทางของการเติบโตและต่อสู้เพื่อให้ร้านอาหารเป็นที่จดจำจนสามารถครองใจนักชิมทั้งในประเทศไทยและจากทั่วโลกได้นั้นไม่ได้เกิดขึ้นเพียงชั่วข้ามวันหรือเพียงข้ามคืน และตลอดเส้นทางนั้นย่อมมีองค์ประกอบต่างๆ มากมายที่หล่อหลอมจนกลายเป็น 'เอกลักษณ์'

องค์ประกอบสำคัญๆ ย่อมหนีไม่พ้น หนึ่ง ความใส่ใจความพิถีพิถันในทุกรายละเอียดนับตั้งแต่การตัดสินใจเปิดร้านให้บริการ และนำเสนออาหารสุดพิเศษ สอง การเปิดใจไม่ปิดกั้นความคิด ทั้งเพื่อทำความรู้จักวัตถุดิบใหม่ๆ ที่พวกเขาเพิ่งเคยรู้จัก รวมทั้งเทคนิค ประสบการณ์ระหว่างการเดินทางเพื่อคัดสรรสิ่งที่ดีที่สุดและมอบรสชาติที่ดีที่สุดให้ลูกค้า และสาม การคิดค้นและพัฒนาอยู่ตลอดเวลาเพื่อสร้างสรรค์ประสบการณ์แปลกใหม่ที่น่าตื่นเต้นและท้าทายให้ดียิ่งขึ้นในทุกๆ วัน



แต่ท้ายที่สุดแล้ว องค์ประกอบที่เด่นชัดที่สุดเพียงหนึ่งอย่างเท่านั้นที่จะปรากฏและดำรงอยู่จนกลายเป็น 'ตัวตน' ที่ทำให้ร้านอาหารแห่งนั้นเป็นที่จดจำและประทับอยู่ในใจของลูกค้าไม่ว่าเวลาจะผ่านไปนานเพียงใด

Craftiness

อาหารแสนละเมียดละไม ร้านอาหารที่ให้ความสำคัญกับทุกรายละเอียดทั้งเบื้องหน้าและเบื้องหลัง แม้จะดูเรียบง่ายแต่ซ่อนความพิถีพิถันใส่ใจไว้ในทุกกระเบียดนิ้ว โดยมอบผ่านการตกแต่งร้านที่ทุกอย่างล้วนมีที่มาที่ไป จัดวางสิ่งละอันพันละน้อยในร้านด้วยความตั้งใจ รวมทั้งการจัดประดับประดาหน้าตาอาหารให้สวยงาม จัดจานอาหารด้วยดอกไม้ หรือการใช้รูปทรงเรขาคณิตเพื่อจัดวางวัตถุดิบต่างๆ ให้น่าสนใจ เพื่อดึงดูดสร้างเสน่ห์ และความประทับใจตั้งแต่แรกพบ เรียกได้ว่าเพียงแค่มองเห็นความงามด้วยตาก็สัมผัสได้ถึงความอร่อย

Borderless

อาหารไร้พรมแดน ร้านอาหารที่ก้าวข้ามขีดจำกัดในการนิยามตนเองว่าเป็นอาหารชาติใดชาติหนึ่ง แม้จะมีแรงบันดาลใจมาจากเชื้อชาติหรือวัฒนธรรมของตนเอง แต่พร้อมน้อมรับแนวคิดจากดินแดนที่ห่างไกลเพื่อสร้างสรรค์สิ่งที่ดีที่สุด ยินดีใช้เทคนิค วัตถุดิบที่แปลกและแตกต่าง แม้ไม่คุ้นเคยแต่เปิดใจยอมรับจนสามารถสร้างเมนูอาหารที่ไม่เหมือนใคร แต่ยังคงสะท้อนความเป็นตัวตนได้อย่างดีเยี่ยม และเป็นตัวแทนของการสร้างความสวยงามและรสชาติอันโอชาให้เกิดขึ้นจากความหลากหลายบนโลกใบนี้

Innovative

อาหารจากจินตนาการ ร้านอาหารที่ไม่เคยหยุดนิ่ง แต่รังสรรค์เมนูอาหารผ่านการเรียนรู้ คิดค้น ฝึกฝน และทดลองครั้งแล้วครั้งเล่า ปรับและเปลี่ยนเมนูอาหารที่หลายคนรู้จักและคุ้นชินให้กลายเป็นเรื่องน่าตื่นเต้น ทลายกำแพงแห่งกรอบความคิดที่จำกัดว่าอาหารแต่ละเมนูต้องเป็นแบบนั้นแบบนี้ เพราะการสร้างสรรค์อาหารเกิดจากจินตนาการที่ไม่สิ้นสุด เหนืออื่นใด การรับประทานอาหารจะต้องมอบประสบการณ์ใหม่ๆ ที่ไม่ใช่เพียงเพื่อแค่อิ่มอร่อยแล้วลาจากกันไป แต่เป็นช่วงเวลาที่น่าจดจำและควรได้รับการกล่าวขานไปอีกนาน

SUSHI SARYU...

PRECIOUS TIME THROUGH CRAFTINESS

CHEF
SUDO
SEIJI

กว่าจะได้สิ่งที่มีคุณค่า ล้วนแต่ต้องให้เวลากับสิ่งนั้น ปรัชญาที่แสนเรียบง่ายในการทำอาหารของ 'เชฟซูโดเซอิจิ' หัวหน้าเชฟหนึ่งเดียวของร้านซูชิ ซาริว ผู้ซึ่งได้ชื่อว่าทุ่มเทพิถีพิถัน กับทุกสิ่งในร้านอาหารโอมากาเสะพรีเมียมแห่งนี้ เพื่อมอบประสบการณ์การรับประทานอาหารที่เปรียบเสมือนการได้สัมผัสกับงานฝีมือชั้นเลิศที่ศิลปินอุทิศร่างกาย จิตใจ จิตวิญญาณ และเวลาให้โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ด้วยหวังว่าจะมอบความสุขอันไร้ที่ติให้แก่แขกผู้มาเยือน

ด้วยแนวคิดในการทำงานและการใช้ชีวิตที่สอดคล้องประสานกับความหมายของคำว่า ซาริว ซึ่งหมายถึง ทรายที่ไหลจากที่สูงลงสู่กระเปาะด้านล่างในนาฬิกาทราย เสมือน 'เวลา' อันมีค่าของลูกค้าที่เข้ามาสัมผัสและเพลิดเพลินไปกับประสบการณ์การรับประทานซูชิดั้งเดิมที่เรียกว่าสไตล์เอโดะมาเอะ จึงทำให้เกิดเป็นมื้ออาหารที่ลูกค้าสามารถสัมผัสได้ถึงความประณีตบรรจงภายในร้านโอมากาเสะที่สมบูรณ์แบบมากที่สุดแห่งหนึ่ง

Make Time for Something Meaningful

ความใส่ใจทุกรายละเอียดของเชฟซูโดเห็นได้จากการที่เชฟให้เวลาอย่างเต็มที่กับทุกๆ เรื่อง ทั้งการตระเตรียมและลงมือทำอาหาร ให้ความสำคัญกับการคัดเลือกวัตถุดิบชั้นเลิศ รวมทั้งระยะเวลาในชีวิตของเชฟเองที่ได้อุทิศให้กับการทำอาหารมาเป็นเวลานานนับตั้งแต่เด็กรวมกว่า 15 ปีที่หลงใหลและใฝ่ฝันในการทำซูชิจวบจนถึงวันนี้ในวัย 44 ปี ทำให้เกิดการสั่งสมทักษะในการทำความรู้จักวัตถุดิบ มีความรู้มากพอที่จะจัดเตรียมอย่างถูกวิธีจนสามารถดึงรสชาติออกมาถ่ายทอดให้ลูกค้าได้สัมผัสกับความอร่อยอย่างแท้จริง

เชฟซูโดเป็นเชฟเพียงคนเดียวประจำร้านโอมากาเสะแห่งนี้ เขาทั้งขลุกอยู่ในห้องครัว ตั้งแต่เลือกปลา รับปลา หั่นปลา ดึงก้าง หุงข้าว บ่มปลา และทำอาหาร รวมทั้งการปรากฏตัวอยู่หน้าเคาน์เตอร์ทำหน้าที่บรรจงเสิร์ฟซูชิทุกคำในทุกๆ วัน ซึ่งเป็นความท้าทายอย่างหนึ่งกับการมอบความอร่อยเฉกเช่นเดิมไม่เปลี่ยนแปลงในทุกครั้งที่ลูกค้ากลับมารับประทานอาหารที่ร้าน เป็นการสร้างมาตรฐานในการทำซูชิที่มีเพียงตัวเขาเท่านั้นที่จะทำได้ดีเทียบเท่า

"ผมชอบที่จะทำอาหารคนเดียว มีความเพลิดเพลินและสบายใจที่จะได้ใช้เวลาละเมียดละไมในการทำอาหารค่อยๆ ทำไปเรื่อยๆ สอดคล้องกับความหมายของตัวคันจิซึ่งสะท้อนช่วงเวลาสำคัญ เหมือนที่หลายๆ คนทุ่มเทเวลาให้กับสิ่งที่พวกเขาเชื่อมั่น อย่างเช่นชาวประมงหรือว่าบริษัทนำเข้าเองก็ล้วนแต่จะต้องใช้เวลาในการคัดสรรวัตถุดิบเผชิญหน้ากับความยากแตกต่างกัน ต้องใช้เวลาในการจัดหาและนำเข้ามา นอกจากนั้น ซาริวยังสื่อถึงเวลาที่ตัวผมได้ฝึกฝนและสั่งสมประสบการณ์การทำอาหารญี่ปุ่น รวมทั้งเวลาอีกกว่าสิบชั่วโมงที่ใช้เพื่อเตรียมวัตถุดิบต่างๆ ด้วยตัวเองเพื่อเสิร์ฟอาหารที่ดีที่สุดให้ผู้มาเยือนอีกด้วย"

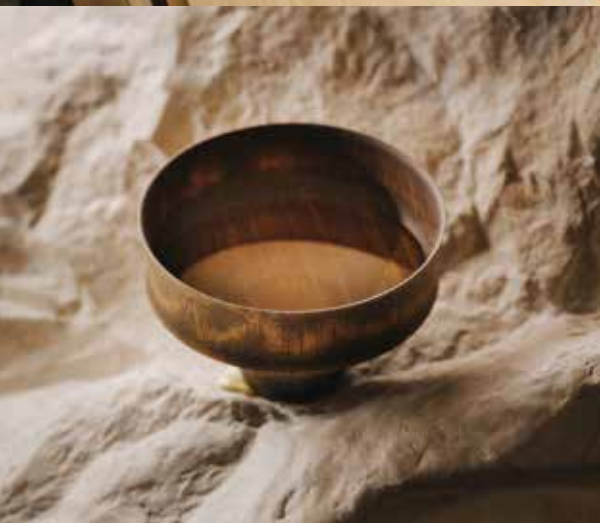
The Right Rice and Recipe

ซูชิมีข้าวเป็นองค์ประกอบพื้นฐานสำคัญ การปั้นข้าวหนึ่งคำก็เหมือนการสร้างสรรค์งานคราฟต์หนึ่งชิ้น เชฟจึงจำเป็นต้องใส่ใจข้าวทุกๆ เมล็ด ที่นี่เลือกใช้ข้าวเก่าจากการเก็บเกี่ยวในฤดูกาลก่อนหน้า และผ่านการบ่มอยู่ใต้ดินก่อนนำมาหุง และไม่ใช่เพียงข้าวญี่ปุ่นสายพันธุ์หนึ่งเท่านั้นที่เชฟเลือกใช้ แต่คัดเลือกข้าวญี่ปุ่นหลายสายพันธุ์มาผสมกันเพื่อให้ได้รสชาติและความชื้นที่พอเหมาะ

สำหรับน้ำส้มสายชูที่ใช้ในการหุงข้าว เป็นน้ำส้มสายชูหมัก 3 ชนิดมาผสมเข้าด้วยกัน โดยมีน้ำส้มสายชูสีแดงที่หมักจากกากสาเกให้รสชาติหวาน กลมกล่อม เป็นน้ำส้มสายชูที่เหมาะแก่การทำข้าวซูชิ หากมีโอกาสได้ลิ้มลองโอมากาเสะที่ร้านแห่งนี้ ลองค่อยๆ ละเลียดข้าวแต่ละเมล็ด ย่อมสัมผัสได้ถึงความหอมนุ่มและกลิ่นที่แตกต่างจากร้านอื่นๆ ถึงแม้ว่าจะใช้ข้าวชนิดเดียวกันก็ตาม

Devote to Detail

ในปัจจุบันมีร้านโอมากาเสะเกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก แต่ละแห่งเลือกที่จะสร้างเอกลักษณ์และความโดดเด่นให้น่าจดจำด้วยวิธีที่แตกต่างกันไป บ้างก็ให้ลูกค้าได้มีโอกาสร่วมสนุกกับเชฟในการทำอาหาร หรือตัวเชฟเองอาจเน้นขั้นตอนการตกแต่งอาหารที่ซับซ้อนหรือมีมิติมากขึ้น แต่ที่แห่งนี้ เชฟซูโดจะเน้นเรื่องความมุ่งมั่นและความใส่ใจใน



การปรุงอาหาร เขาจะเพ่งสมาธิและจดจ่อไปกับความหลากหลายของวัตถุดิบ และความซับซ้อนของศิลปะการทำซูชิ

ที่สำคัญ องค์ประกอบภายในร้านผ่านการคัดสรร ได้รับแรงบันดาลใจและดีไซน์โดยเชฟซูโดทั้งสิ้น ความตั้งใจของเขาไม่ได้อยู่แค่การทำอาหารเท่านั้น เพราะเขารู้ดีว่า ทุกสิ่งทุกอย่างล้วนแต่ส่งผลทางความรู้สึก และมีอิทธิพลซึ่งกันและกัน หากขาดอย่างใดอย่างหนึ่งไป อาจทำให้มื้ออาหารนั้นๆ ขาดความสมดุล

"อันดับแรกเลยคือจาน ถ้วย ชาม ร้านเรานำเข้าจากญี่ปุ่น ผมเลือกมาเองให้เข้ากับเมนูอาหารของที่นี่ ภาชนะเซรามิกที่ใช้แต่ละใบมีเพียงชิ้นเดียวเท่านั้น ได้รับการออกแบบและผลิตโดยศิลปินผู้เชี่ยวชาญด้านงานเซรามิกจากหลากหลายพื้นที่ในประเทศญี่ปุ่น ความแตกต่างของดินที่ใช้ปั้นและภูมิปัญญาที่ส่งผ่านมานับพันปี ทำให้ภาชนะทุกใบมีเอกลักษณ์และมีความแตกต่างกัน บางชิ้นเป็นผลงานของศิลปินจากครอบครัวช่างเซรามิกในตระกูลเก่าแก่ที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น"

นอกจากนั้นยังเพิ่มความใส่ใจในการออกแบบเพิ่มความเป็นส่วนตัว"การทำเคาน์เตอร์แนวตรงซึ่งแตกต่างจากร้านอื่นที่มักทำเป็นตัวแอลเกิดจากแนวคิดที่ว่าลูกค้าหลายรายที่มารับประทานอาหารกับเราอาจจะต้องการความเป็นส่วนตัวเวลารับประทานอาหาร หรือเวลาถ่ายรูป ไม่ว่าใครก็ตามที่ถ่ายรูปก็ตั้งกล้องแนวตรงเข้าหาผมคนเดียว น่าจะดีกว่าจะได้ไม่เป็นการไปรบกวนความเป็นส่วนตัวของลูกค้าคนอื่นๆ ภายในร้าน"

นอกจากนั้นแล้ว ยังมีงานศิลปะคอลเลกชันส่วนตัวของเชฟซูโด ที่ชอบสะสมงานศิลปะหลากหลายแนว เป็นรสนิยมส่วนตัวที่เชฟนำมาแชร์เพื่อสร้างสีสันและเพิ่มบรรยากาศให้น่าสนใจมากยิ่งขึ้น รวมทั้งผนังหลังเคาน์เตอร์ที่เป็นบานประตูบิวต์อินขนาดใหญ่ สามารถฉายภาพ เขียนตัวอักษร แสดงข้อความต่างๆ เช่น อวยพรวันเกิด สุขสันต์วันครบรอบ สำหรับงานอีเวนต์ส่วนตัวได้ด้วย ทำให้ร้านที่แม้จะมีขนาดเล็กแต่เพียงพอที่จะเติมเต็มทุกความต้องการของลูกค้า

Drink of Nature

ไม่ใช่เพียงแค่เมนูอาหารที่ร้านซูชิ ซาริวให้ความสำคัญ แต่ที่นี่ยังคงให้คุณค่ากับเครื่องดื่มเฉกเช่นเดียวกัน โดยนำเสนอสาเกระดับพรีเมียมจากหลากหลายจังหวัดในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งล้วนแล้วแต่มีชื่อเสียงในการผลิตและส่งออกสาเกทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็น อิวาเตะ มิยากิ ยามากุชิ และซากะ สาเกที่ได้รับการคัดเลือกล้วนแต่เป็นสาเกที่ผลิตจากข้าวซึ่งผ่านการขัดผิวออกไม่ต่ำกว่า 50 เปอร์เซ็นต์ ให้กลิ่นผลไม้ธรรมชาติ เหมาะกับการดื่มคู่กับซูชิ เพราะไม่กลบรสชาติที่แท้จริงของอาหารแต่ละจาน

ความพิเศษของการดื่มสาเกไม่ใช่จากรสชาติที่ส่งกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เท่านั้น แต่เชฟซูโดตระหนักดีถึงความสำคัญของแก้วสาเก ซึ่งตามธรรมเนียมดั้งเดิมของชาวญี่ปุ่นนั้นจะมีการรินสาเกใส่ถ้วยเล็กๆ คล้ายแก้วช็อตหรือจอกที่เรียกว่า 'โอะโจโกะ' แม้กาลเวลาผ่านไปจะทำให้ผู้คนนิยมดื่มสาเกในแก้วไวน์มากขึ้น แต่ที่ร้านโอมากาเสะแห่งนี้ยังคงมีแก้วสาเกที่เป็นลักษณะของแก้วจอกแต่พิเศษด้วยลวดลายและสีสันที่หลากหลาย และรูปทรงที่แตกต่างกันไป

"แก้วสาเกของที่ร้าน ผมก็เป็นคนเลือกเองทั้งหมด จะเป็นแก้วจอกที่มีลวดลายไม่ซ้ำกันเลย เพราะต้องการสร้างบรรยากาศผ่อนคลายเล็กๆ น้อยๆ สำหรับลูกค้า ให้พวกเขารู้สึกถึงความพิเศษของสาเกที่เรานำเสนอ ก่อนที่จะตัดสินใจนำแก้วสาเกไปวางบนชั้นโชว์ที่มีไฟส่องสวยงามแยกต่างหากจากภาชนะอื่นๆ ผมก็พยายามจินตนาการว่าจะทำอย่างไรให้แก้วสาเกของร้านที่ผมตั้งใจคัดสรรให้ดูมีจุดเด่นขึ้น ถ้าคุณสังเกตดีๆ ก็จะเชื่อมโยงได้ว่า แก้วสาเกเหล่านั้นเหมือนขวดน้ำหอมที่วางโชว์อย่างหรูหราตามห้างสรรพสินค้าเช่นเดียวกัน"

ที่สุดแล้ว อาจกล่าวได้ว่า Craftiness ที่ร้านซูชิ ซาริว มอบให้ทุกคนนั้นเกิดขึ้นจากการให้ 'เวลา' ซึ่งเป็นสิ่งที่มีค่ามากที่สุด และเมื่อลูกค้ามาเยือนพวกเขาก็จะได้รับ 'เวลา' ที่สามารถใช้ได้อย่างเพลิดเพลินตามใจปรารถนาโดยไม่จำเป็นต้องเร่งรีบ การได้รื่นรมย์สัมผัสและดื่มด่ำกับประสบการณ์ของเชฟคนหนึ่งที่อุทิศทั้งตัวและหัวใจให้การทำอาหาร...ตอกย้ำความจริงที่ว่า ไม่มีสิ่งใดจะคุ้มค่าไปกว่าการได้มี 'เวลา' อีกแล้ว

MAISON DUNAND...

OUTSIDE THE BORDER, RESPECT THE WORLD

CHEF
ARNAUD
DUNAND SAUTHIER

อาหารไร้พรมแดน ไม่ใช่เพียงคำจำกัดความซึ่งหมายถึงอาหารที่หลากหลายตามสภาพภูมิศาสตร์หรือสไตล์ที่ผสมผสานระหว่างชาติต่างๆ เท่านั้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับ 'เชฟอาร์โน ดูนัง ซอเทียร์' หัวหน้าเชฟและเจ้าของร้าน เมซอง ดูนานต์ และอัลเปียร์ บิสโทร ผู้คร่ำหวอดในอุตสาหกรรมอาหารและวงการเชฟมานานกว่า 26 ปี การทำอาหารไม่ควรจำกัดให้ตนเองอยู่ในกรอบหรือดินแดนแห่งหนึ่งแห่งใดเท่านั้น การได้มีความคิดอิสระ โลดแล่น โบยบิน และทำในสิ่งที่เราชื่นชอบต่างหาก จึงเรียกว่าเป็นอาหารไร้พรมแดนอย่างแท้จริง

ทุกสิ่งทุกอย่างบนโลกใบนี้ ไม่ว่าจะเป็นการเดินทาง ความฝัน วัยเยาว์ ครอบครัว วันเวลาที่ไม่เคยหยุดนิ่ง ล้วนแต่เป็นประสบการณ์และแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์เมนูสุดพิเศษของร้านอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัย เมซอง ดูนัง หนึ่งในร้านที่ได้รับดาวมิชลินสตาร์ประจำปี 2023 แม้เปิดมาได้เพียงไม่กี่เดือนเท่านั้น

Experience Turns into Gastronomy

ซาวัว เมืองเล็กๆ ทางตะวันตกของฝรั่งเศสบริเวณเทือกเขาแอลป์ มอบวัยเยาว์ที่แสนสุขและมีคุณค่า ในขณะที่บริตทานีคือสถานที่ตอกย้ำความรักและความผูกพันระหว่างเขาและคุณพ่อวัยเกษียณ เมื่อความทรงจำของช่วงชีวิตที่ดีที่สุดมาผสมผสานกัน จึงเกิดเป็นห้องครัวแสนอบอุ่นและร้านอาหารสะท้อนตัวตนของเชฟชาวฝรั่งเศสคนนี้ในวันนี้

"อาหารของผมอาจได้รับอิทธิพลบางอย่างมาจากการเดินทางรวมทั้งประสบการณ์ซึ่งฝังรากลึกจากการใช้ชีวิตนับตั้งแต่วัยเด็ก ทุกสิ่งทุกอย่างที่ได้เรียนรู้และพบเจอมาตลอดจนไม่สามารถจำกัดความได้ว่า แนวทางการทำอาหารที่ทำอยู่เป็นแบบไหน สิ่งสำคัญก็คือ ไม่เดินตามเทรนด์ ไม่เดินตามใครคิดนอกกรอบ ทำอาหารที่อยากจะทำ ส่วนสไตล์การทำอาหารแน่นอนว่า ผมทำอาหารฝรั่งเศส เพราะเป็นชาวฝรั่งเศส เพียงแต่ไม่จำกัดกรอบในการเลือกใช้วัตถุดิบ ร้านของเราเปลี่ยนเมนูบ่อยมาก แทบทุกเดือน โดยเฉพาะวัตถุดิบตามฤดูกาล เพราะความรู้สึกและสิ่งที่ต้องการมอบให้ลูกค้านั้นส่งผ่านเมนูอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ดีที่สุดจากธรรมชาติ

ผมอยากทำอาหารที่ไม่เหมือนใครแต่ไม่เคยวิจารณ์ร้านอาหารอื่น เพราะทุกคนมีสไตล์ของตัวเอง และก็ไม่คาดหวังว่าจะมีใครในโลกจะเข้าใจสิ่งที่เรานำเสนอได้ทั้งหมด เพราะเรามีวัฒนธรรมต่างกัน ใช้วัตถุดิบและวิธีการปรุงต่างกัน ปริมาณต่างกัน พูดง่ายๆ ก็คือ แค่ทำในสิ่งที่คุณต้องการ สิ่งที่คุณชอบ และใส่หัวใจลงไปในนั้น"

Trust in Favorite

เชฟอาร์โน ไม่ใช่เพียงชาวฝรั่งเศสที่ใช้ชีวิตและทำอาหารฝรั่งเศสในประเทศไทยมานานกว่า 15 ปีเท่านั้น แต่เขานับเป็นผู้เปลี่ยนแปลงและบุกเบิกการนำเข้าวัตถุดิบชั้นเลิศจากประเทศฝรั่งเศส มาตรฐานในการเลือกวัตถุดิบซึ่งไม่มีคำว่าประนีประนอม เพราะสิ่งที่ดีที่สุดเท่านั้นที่เขาต้องการ

แล้ววัตถุดิบที่ดีนั้นมาจากไหน แน่นอนว่า บนโลกใบนี้มีแหล่งอาหาร พืชพรรณ เนื้อสัตว์ที่พร้อมให้นำมาปรุงเป็นเมนูอาหารอยู่นับไม่ถ้วน ในหนึ่งฤดูกาลมีของดีที่ยากต่อการตัดสินใจเลือกจำนวนไม่น้อย ปัจจัยสำคัญในการเลือกจึงไม่ได้ขึ้นอยู่แค่เพียงวัตถุดิบที่ดีที่สุดประจำฤดูกาลเท่านั้น แต่เพราะความเชื่อมั่นในเจ้าของฟาร์ม เจ้าของสวน ว่าเขาคือผู้สร้างสรรค์และผลิตสิ่งดีๆ ที่แท้จริง ประกอบกับความเชื่อใจกันที่มีอย่างยาวนาน มาตรฐานที่คงเส้นคงวา

"องค์ประกอบในการทำอาหารที่สำคัญที่สุดสำหรับผมคือซอส ซอสเป็นองค์ประกอบที่สำคัญมากในการทำอาหารฝรั่งเศส ร้านของเรามีซอสโฮมเมดจำนวนมาก ซึ่งแต่ละตัวทำหน้าที่แตกต่างกัน นอกจากนั้นก็คือวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากหลากหลายประเทศ ทั้งจากฝรั่งเศส ญี่ปุ่น ไทย จีน ซึ่งสิ่งที่เลือกล้วนแล้วแต่สะท้อนตัวตน มีการค้นคว้าข้อมูลมากมาย เพราะเราจำเป็นต้องรู้ว่าวัตถุดิบทุกอย่างมาจากไหน เราจำเป็นต้องรู้ว่าใครผลิต ใครเป็นคนบ่มชีสของผม เป็นความเชื่อมั่นในผู้ผลิตที่เราต่างมีความคุ้นเคยกัน เป็นความไว้วางใจซึ่งกันและกัน รู้จักซัพพลายเออร์แทบทุกคน เรียกได้ว่า 80 เปอร์เซ็นต์สามารถบอกได้ว่าใครปลูกผัก ใครจับปลา ที่ใช้อยู่ในร้านของเรา"

In Good Faith of Journey

อาหารหนึ่งจานมีการเดินทางที่แสนยาวไกล ไม่ว่าจะเป็นการเดินทางของวัตถุดิบที่มีทั้งใกล้เพียงไม่กี่กิโลเมตร

หรืออาจจะไกลหลายพันไมล์ การเดินทางของประสบการณ์และทักษะที่เชฟหนึ่งคนสั่งสมมาตลอดชีวิต การเดินทางทางความคิดที่ปรับจากจุดหนึ่งไปสู่อีกจุดหนึ่ง รวมทั้งการเดินทางเพื่อเรียนรู้และสัมผัสกับความแตกต่างทางวัฒนธรรม สะท้อนให้เห็นว่า เชฟอาร์โนเองก็มีทั้งการเดินทางภายนอกและภายในที่แสนยาวไกลเช่นเดียวกันกว่าจะมาถึงวันนี้

"ถ้าเทียบนักเดินทางตัวจริง อาจจะเรียกว่าผมเดินทางบ้างแต่ไม่มาก ประเทศที่เคยไปก็ได้แก่ จีน มาเลเซีย อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ ยุโรปอย่างสเปน อิตาลี อังกฤษ เยอรมนี ยกเว้นสหรัฐอเมริกา สักวันหนึ่งอาจจะมีโอกาสได้ไป แต่ทุกครั้งที่เดินทาง ก็พยายามมองหาวัตถุดิบ ซื้ออาหารทุกอย่างจากประเทศนั้นๆ เช่น เมื่อไปถึงมาเลเซีย ก็พยายามให้แน่ใจว่าได้รับประทานอาหารมาเลเซีย เพราะเชื่อว่าในหนึ่งจานจะมีสิ่งดีๆ ซ่อนอยู่ในนั้นเสมอ

ในสูตรอาหาร บางส่วนอาจจะมีกลิ่นอายอาหารมาเลเซีย แต่ในขณะเดียวกันก็อาจจะเพิ่มรสแบบไทยเข้าไปด้วย เพราะอยู่เมืองไทย 11 ปี ปฏิเสธไม่ได้ว่ามีแรงบันดาลใจแบบไทยๆ และจากทุกที่ที่เคยไป พยายามเรียนรู้ให้มากที่สุดเกี่ยวกับวัฒนธรรมและอาหารในแต่ละประเทศ ไม่แน่ว่าปีหน้าอาจจะไปที่เม็กซิโก อยากเรียนรู้ว่าอาหารเม็กซิกันที่แท้จริงคืออะไร และอาจจะนำบางอย่างมาใส่ในเมนูอาหารจานต่อไปของเรา หรือช่วยเพิ่มแรงบันดาลใจใหม่ๆ ให้ร้านก็ได้เช่นกัน"

Everyday is a Challenge

แม้จะเปิดได้ไม่นาน แต่เมซอง ดูนานด์ ประสบความสำเร็จอย่างงดงาม ครอบครองดาวมิชลินหนึ่งดวงเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ในขณะที่อัลเปียร์เองก็ได้รับการยอมรับในหมู่นักชิมที่ชื่นชอบร้านอาหารฝรั่งเศสแบบบิสโทร ทุกความมุ่งมั่น การมีเป้าหมายที่ชัดเจน เป็นโจทย์ที่เชฟอาร์โนตั้งให้ตนเองอยู่เสมอ และสำหรับร้านอาหารของเขายังคงต้องพัฒนาเพื่อให้สามารถก้าวสู่เส้นทางของดวงดาวที่ไกลและท้าทายมากขึ้นในทุกวัน

"ดาวมิชลินเป็นหนึ่งในเป้าหมาย เคยได้ดาวมิชลินมาก่อนเมื่อตอนเป็นเชฟอยู่ที่เดิม และเมื่อเลือกที่จะมาเปิดร้านอาหารของตัวเอง ก็สามารถทำให้ได้ดาวมาแล้วหนึ่งดวง แต่คิดว่าควรที่จะตั้งเป้าในการกลับไปสู่จุดที่ได้ดาวมิชลินสองดวงให้แก่ร้านของผมเอง แต่แน่นอนว่าต้องเป็นสองดวงที่แตกต่างจากที่เคยได้ ซึ่งไม่ง่าย ต้องปรับฟู้ดคอนเซ็ปต์

เปลี่ยนอะไรหลายอย่าง สำคัญคือไม่ได้ต้องการให้อาหารซับซ้อน แต่ต้องการให้ลูกค้าได้ค้นพบรสชาติอาหารใหม่ๆ มากกว่า

ในทุกวัน ต้องท้าทายตัวเอง ถ้าไม่ท้าทายตัวเอง เท่ากับตายทางความคิด ผมมีร้านสองแห่ง มีพนักงาน มีความกดดันทางการเงิน เป็นความท้าทายใหม่ๆ ก็ต้องค่อยๆ ปรับไปทีละขั้นตอน เพราะร้านอาหารไม่สามารถสร้างเสร็จได้ในวันเดียว ใช้เวลากับการปรับตัว สิ่งที่แตกต่างมากๆ คือเมื่อก่อนเป็นเชฟที่มีหน้าที่ทำอาหารและดูแลลูกค้า แต่ตอนนี้ทำทุกอย่าง ชีวิตการทำงานซับซ้อนมากขึ้น โดยเฉพาะเมื่อต้องเป็นทั้งเชฟและเจ้าของ จากที่ไม่เคยสนใจนักท่องเที่ยวต่างชาติ แต่ตอนนี้สถานการณ์เปลี่ยนไป ก็คิดว่าถึงเวลาที่ต้องปรับตัว ให้ความสำคัญกับนักท่องเที่ยวจากต่างชาติมากขึ้นทั้งจากสิงคโปร์ ฮ่องกง จีน ญี่ปุ่น จะรอแต่ลูกค้าคนไทยไม่ได้ เพราะธรรมชาติของลูกค้าชาวไทยชอบลองและชอบเสาะแสวงหาร้านอาหารใหม่ๆ ไปเรื่อยๆ”

A True Inspiration

การที่ใครสักคนหนึ่งสามารถทำอะไรซ้ำๆ และอยู่กับเรื่องใดเรื่องหนึ่งเกือบทุกวันมาเป็นระยะเวลากว่า 26 ปีไม่น่าใช่เรื่องง่าย ทำไมทุกวันยังสวยงาม ทำไมการทำอาหารยังน่าพิสมัย ทำไมยังรู้สึกเพลิดเพลินกับการใช้ชีวิตในห้องครัวที่สำคัญ ยังคงมีแรงบันดาลใจในการใช้ชีวิต

“ทุกวันในชีวิต ทุกช่วงเวลาคือประสบการณ์ คุณจะมีทั้งช่วงเวลาดีๆ และจะมีปัญหาเข้ามาด้วย แต่ปัญหาจะทำให้เราเติบโต แรงบันดาลใจบางอย่างสำหรับเชฟอย่างผมอาจมาจากวัตถุดิบบางอย่าง หมายถึงเวลาที่ไปเดินฟาร์ม ไปตลาด ไปซูเปอร์มาร์เก็ต บางครั้งก็มาจากการอ่าน มาจากทุกอย่างรอบตัว

ในแต่ละวันผมต้องใช้ความคิดอย่างมาก และตอนนี้ก็ไม่สามารถคิดอะไรได้รวดเร็วเหมือนแต่ก่อน แต่ช่วงที่สมองปลอดโปร่งมากที่สุดและทำให้ได้ไอเดียดีๆ สามารถตัดสินใจในเรื่องยากๆ ได้ก็มักจะผุดขึ้นมาในตอนเช้า ตอนที่ปั่นจักรยาน ซึ่งเริ่มกิจกรรมนี้หลังจากที่ลดน้ำหนักไปได้ 15 กิโลกรัม ประกอบกับคุณพ่อท่านเสียชีวิตไปเมื่อไม่นานนี้ โดยที่หลับไปเฉยๆ ซึ่งเหตุการณ์นี้กระทบต่อความรู้สึกของผมพอสมควร ก็เลยคิดว่าถึงเวลาแล้วที่ต้องหันมาดูแลใส่ใจตัวเอง ออกกำลังกาย รับประทานอาหารดีๆ ซึ่งก็ส่งผลดีทำให้ได้มีเวลาที่จะคิดถึงสิ่งต่างๆ”

VILLA FRANTZÉN...

EVERYTHING AT ITS BEST

CHEF
NILAS
CORNELIUSSEN

การเป็นร้านอาหารนอร์ดิกในประเทศไทยนับเป็นความท้าทายอย่างหนึ่งของวิลล่า ฟรันท์เซน ร้านอาหารที่ให้ความรู้สึกเหมือนอยู่ในบ้านสไตล์สแกนดิเนเวียนอันหรูหรา ตกแต่งด้วยแสงไฟนวลลออตาให้อารมณ์คล้ายไฟจากเตาผิง อาหารหน้าตาแปลกตาแต่งดงามที่ผ่านการค้นคว้าและวิจัยจากทีมผู้เชี่ยวชาญ ทุกอย่างดูเป็นขั้วตรงข้ามกับความเป็นไทย แต่ด้วยความทุ่มเทเพื่อความสมบูรณ์แบบทั้งหมดที่ผสมผสานกันจึงกลับกลายเป็นจุดแข็งที่สร้างร้านอาหารแห่งนี้ให้โดดเด่นและเป็นที่จดจำภายในระยะเวลาเพียงไม่ถึงขวบปี

'เชฟนิลาส คอร์เนเลียนเซน' หัวหน้าเชฟชาวสวีเดนผู้ซึ่งหลงใหลในอาหารไทยและเคยใช้ชีวิตในเมืองไทยมาหลายปี เขาเหมาะสมที่สุดแล้วในการทำหน้าที่ดูแลครัวนอร์ดิกแห่งนี้ในการประสานเชื่อมรอยต่อระหว่างพรมแดนทางวัฒนธรรมและอาหาร เพราะท้ายที่สุด การมอบประสบการณ์ที่ดีที่สุด น่าจดจำที่สุด การได้เห็นลูกค้ากลับมาเยือนอีกครั้งและอีกครั้ง คือเรื่องที่น่าภูมิใจซึ่งเป็นเป้าหมายที่สำคัญ

Combination of All

เอกลักษณ์ของร้านมาจากตัวตนของ ฟรันท์เซน กรุ๊ป 'ทุกอย่างต้องมาจากสิ่งที่ดีที่สุด' นอกจากนั้นแล้ว การเป็นร้านอาหารนอร์ดิกที่ตั้งอยู่ในเมืองไทยน่าจะสะท้อนตัวตนที่สำคัญอย่างหนึ่งที่ไม่จำกัดตัวเองในการเปิดประตูสู่วัฒนธรรมหรือเขตแดนใหม่ๆ

"สิ่งที่เราให้ความสำคัญคือรสชาติที่จะต้องสร้างความประทับใจให้ลูกค้า ที่นี่ไม่ได้จำกัดตัวเองว่าต้องเป็นวัตถุดิบประจำฤดูกาลเท่านั้น จริงๆ ก็ใช่ แต่อย่าลืมว่า ฤดูกาลทั่วโลกนั้นแตกต่างกัน ถามว่าเดือนมีนาคมอะไรคือวัตถุดิบที่ดีที่สุด เรากำลังพูดถึงรสชาติที่อร่อยที่สุดที่อยู่ในโลก รวมทั้งในประเทศไทยด้วย ถ้าวัตถุดิบนั้นมีรสชาติแสนน่าทึ่ง แน่นอนว่าเราก็ยินดีที่จะนำมาใช้ในการประกอบอาหาร อะไรก็ได้ล้วนแต่เป็นไปได้ทั้งสิ้น ที่ไหนในโลกขึ้นชื่อว่ามีผลิตภัณฑ์คุณภาพเยี่ยม เราจะค้นหาให้เจอ เพราะเราให้ความเคารพต่อชาวประมง เกษตรกร ทุกคนบนโลกใบนี้ อย่างตอนนี้ก็มีเนื้อหมูจากฟาร์มในเชียงใหม่ หรือเป็ดจากเขาใหญ่ ไม่ได้จำกัดว่าเป็ดต้องมาจากฝรั่งเศสเท่านั้น

"ทุกคนรู้ดีว่ากว่าจะได้สิ่งที่ดีที่สุดย่อมต้องเกิดจากหัวใจที่พิถีพิถัน ใส่ใจในการคัดสรรทุกอย่างในร้านรวมทั้งการตกแต่งด้วย ภาชนะที่ใช้ ของประดับร้าน โต๊ะ-เก้าอี้ไม้ แก้วน้ำ โคมไฟ ล้วนแต่ได้รับการออกแบบทำงานร่วมกันระหว่างทีมวิลล่า ฟรันท์เซนและทีมดีไซเนอร์มืออาชีพ พวกเราลงรายละเอียด ทุกชิ้นล้วนแต่เป็นงานคราฟต์ทั้งสิ้น เมื่อก้าวเข้ามาในร้านจะสัมผัสได้ถึงบ้านของชาวสแกนดิเนเวียนที่อบอุ่น หรูหรา และมากไปกว่านั้น ฟรันท์เซน กรุ๊ป มีทีมวิจัยและพัฒนาของตัวเอง คิดค้นและทดลองในการสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ อยู่เสมอ ซึ่งผมคิดว่าดีมากๆ สำหรับร้านอาหารที่มีร้านในเครือหลายสาขา"

The Most Nordic

ฟรันท์เซน กรุ๊ป มีร้านอาหารในเครือทั้งหมด 6 แห่งทั่วโลก ได้แก่ ร้าน Frantzén, Bobergs Matsal และ Astoria ทั้ง 3 ร้านตั้งอยู่ในสวีเดน ร้าน Zén อยู่ที่สิงคโปร์ ร้าน Studio Frantzén อยู่ที่อังกฤษ และ Villa Frantzén ในเมืองไทย แต่ประกาศอย่างชัดเจนว่า วิลล่า ฟรันท์เซนคือร้านอาหารที่มีความเป็นนอร์ดิกมากที่สุดในบรรดาเครือร้านทั้งหมด

"ฟรันท์เซน กรุ๊ปชอบเล่นกับความเป็นขั้วตรงข้าม อย่างเช่น 3 ร้านในสวีเดนมีคอนเซ็ปต์เป็นแพนเอเชีย (Pan-asian) คือดึงความเป็นเอเชียเข้าไปอยู่ในรายละเอียดต่างๆ ร้านฟรันท์เซนเองก็มีญี่ปุ่นเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์อาหาร การจัดจาน เป็นต้น ที่เมืองไทย เป็นคอนเซ็ปต์นอร์ดิกสำหรับอาหารนอร์ดิกดั้งเดิม ต้องมองย้อนกลับไปถึงประวัติศาสตร์ซึ่งใช้วิธีการดองค่อนข้างมาก เพราะสภาพอากาศที่หนาวเย็นปลูกอะไรก็ไม่ขึ้น และต้องหาวิธีเก็บรักษาอาหารไว้ ปัจจุบันเราจึงใช้วัตถุดิบรอบๆ ตัวทั่วโลก แต่คิดค้นเทคนิคการปรุงใหม่ๆ และที่ร้านวิลล่า ฟรันท์เซนเราผสมผสานเทคนิคการทำอาหารทั้งแบบดั้งเดิมและแบบโมเดิร์น ใส่ความครีเอทีฟเข้าไปโดยมีรสชาติของวัตถุดิบเป็นตัวตั้งต้น"

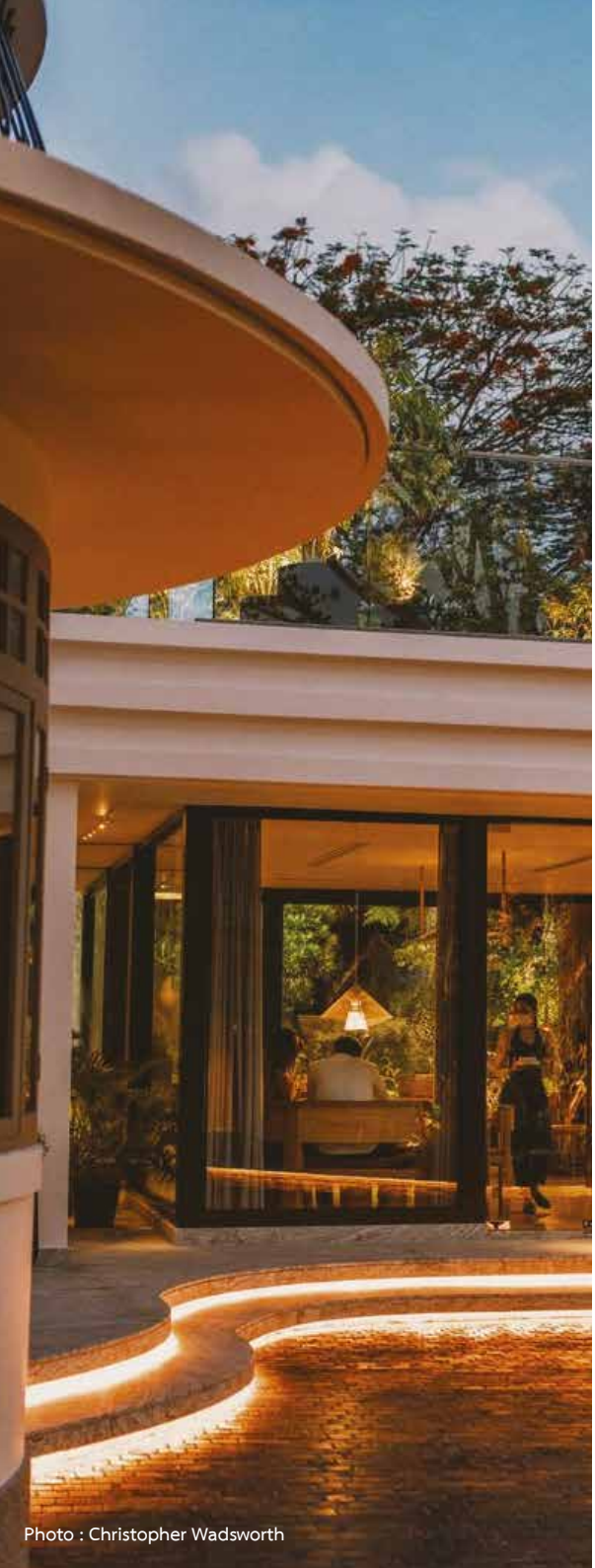


Photo : Christopher Wadsworth

Balance to Meet the Standard

วิลล่า ฟรันท์เซนแห่งนี้มีทีมงานที่อยู่ในครัวทั้งหมด 17 ชีวิต ในฐานะหัวหน้าเชฟ นอกจากที่เขาต้องดึงรสชาติที่ดีที่สุดจากวัตถุดิบ เพื่อปรุงแต่งอาหารจานเยี่ยมให้ตรงกับคอนเซ็ปต์ที่ทางทีมวิจัยและพัฒนาของฟรันท์เซน กรุ๊ป ได้สร้างสรรค์ไว้อย่างดีที่สุด เขายังต้องดึงศักยภาพสูงสุดของตนเองและทีมงานออกมาด้วย การต้องเผชิญหน้ากับความแตกต่างทั้งด้านความคิด วัฒนธรรม ทำให้ต้องรู้จักที่จะบาลานซ์ทุกสิ่งทุกอย่างไปพร้อมๆ กัน

"โดยส่วนตัวผมเป็นคนที่ง่ายๆ สบายๆ แต่เวลาทำงานผมก็ต้องดึงตัวตนความเป็นมืออาชีพออกมา ต้องชื่นชมในเวลาที่ทีมทำในสิ่งที่ดีและถูกต้อง ดังนั้น หน้าที่ที่สำคัญของผมก็คือช่วยให้พวกเขาได้พัฒนาตนเอง นอกจากนั้น ก็ต้องจับจังหวะให้ถูก สร้างสมดุลในตัวเอง ดุบ้าง พูดเล่นบ้าง และมีความเป็นตัวเอง กล้าทำสิ่งใหม่ๆ ต้องดึงศักยภาพของทีมงานออกมาให้ได้ เพื่อส่งมอบสิ่งที่ดีที่สุดให้ลูกค้าของร้าน

แม้ว่าจะเคยอยู่เมืองไทย ผมพูดภาษาไทยได้บ้าง เข้าใจในวัฒนธรรมบ้าง แต่ก็ยังเป็นเรื่องที่ท้าทายอยู่ดี ผมคิดว่าส่วนที่ยากที่สุดคือตอนที่รู้สึกโกรธหรือไม่พอใจ ต้องดุหรือทำให้ทีมรู้ว่าซีเรียส อย่างไรก็ตาม ผมรู้สึกภูมิใจในตัวเองที่ได้เรียนรู้หลายๆ อย่างจากทีมงาน อย่างเช่น คนไทยศรัทธาและภูมิใจกับงานที่พวกเขาทำอยู่ ไม่ว่าตำแหน่งเล็กหรือใหญ่ เวลาที่เขาทำผิด ทำงานไม่ได้มาตรฐานตามที่กำหนด ทุกคนจะรู้สึกผิดและเสียใจมาก พวกเขาสอนผมในเรื่องเหล่านี้ และผมหวังว่าพวกเขาจะได้เรียนรู้บางอย่างจากผมเช่นกัน"

Behind the Best is the Great

ความสุขและแรงบันดาลใจยังคงเป็นโจทย์สำคัญของทุกคนในการดำเนินชีวิต โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อต้องอยู่ในจุดที่เต็มไปด้วยความท้าทาย สิ่งแวดล้อมที่ไม่คุ้นเคย วัฒนธรรมที่แตกต่าง มุมมองต่อผู้คนและสิ่งรอบตัวเป็นตัวช่วยสำคัญให้ยังคงก้าวเดินต่อไป

"การได้ทำงานกับเชฟบยอร์น ฟรันท์เซน นับเป็นแรงบันดาลใจที่ยิ่งใหญ่ในการทำงานที่นี่ โอกาสที่เข้ามานับเป็นสิ่งที่พิเศษมาก ดังนั้นเพื่อไม่ให้เขาผิดหวัง ผมจะทำอย่างเต็มที่

Photo : Christopher Wadsworth

เพื่อให้ร้านอาหารแห่งนี้มอบบริการด้วยศักยภาพที่ดีที่สุดเท่าที่มี นอกจากนั้น การได้พูดคุยและได้รับคำแนะนำต่างๆ กับเขาเกี่ยวกับการทำอาหาร การเปิดร้านอาหาร และอื่นๆ อีกหลายเรื่อง นับเป็นประสบการณ์ที่ดีที่สุด เขาเป็นหนึ่งในเชฟที่ดีที่สุดในโลก

นอกจากนั้น สิ่งที่ทำให้ผมมีความสุขในทุกวัน คือ ได้ทำงานกับวัตถุดิบที่ดีที่สุดในโลก ซึ่งผมมีส่วนในการช่วยเลือกสรรวัตถุดิบด้วย ผมคิดว่าความฝันอันยิ่งใหญ่ของเชฟทุกคน คือการได้ปรุงอาหารจากวัตถุดิบที่ดีที่สุด ถ้าคุณตั้งต้นจากวัตถุดิบที่รสชาติแย่หรือคุณภาพไม่ดี คุณก็จะได้อาหารที่ไม่มีคุณภาพ และเป็นไปไม่ได้ที่คุณจะปรุงอาหารให้ดีขึ้นได้ หากปราศจากการค้นพบวัตถุดิบใหม่ๆ”

Vi Ses...See You Soon

เป้าหมายไม่จำเป็นต้องมีเพียงหนึ่งเสมอไป การเปิดร้านอาหาร รางวัลอันทรงเกียรติเป็นเรื่องพิเศษ เป็นองค์ประกอบอย่างหนึ่งที่สร้างคุณค่าและความภาคภูมิใจ แต่ความสนใจและความตั้งใจของทุกคนที่อยู่เบื้องหลังจานอาหารที่อร่อยที่สุด อาจไม่ได้จดจ่ออยู่ที่รางวัลเหล่านั้น แรงกายแรงใจของพวกเขาอาจทุ่มเทไปยังเป้าหมายที่แท้จริงและสำคัญกว่า

“พอพูดถึงเป้าหมาย ใครๆ ก็อาจจะพูดถึงรางวัล รางวัลเหล่านั้นเป็นหนึ่งในหนทางที่จะพาเราไปถึงเป้าหมายที่แท้จริง ทุกครั้งที่ลูกค้าเดินเข้ามาในร้าน ผมคิดเสมอว่าต้องการมอบประสบการณ์ที่ดีที่สุด ซึ่งต้องเป็นสิ่งที่พวกเขาจับต้องได้ ไม่ว่าจะเป็นอาหารนอร์ดิกจากวัตถุดิบที่ดีที่สุดในโลก บรรยากาศและแสงไฟในบ้านที่งดงามสไตล์สแกน-ดิเนเวียน ประสบการณ์ที่ประทับใจที่ทำให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการ เพื่อประสบการณ์ใหม่ๆ อีกครั้ง

อย่างตอนที่ตั้งต้นเพื่อเปิดวิลล่า ฟรันท์เซนในเมืองไทย ความปรารถนาของทีมงานคือ ต้องการจะนำอาหารนอร์ดิกที่แสนอร่อยมาเสิร์ฟให้คนไทยได้ทำความรู้จัก ลิ้มรส และสัมผัส ซึ่งแน่นอนว่าย่อมแปลกใหม่ หรืออาจแตกต่างอย่างสิ้นเชิงจากประสบการณ์เดิมที่คุ้นเคย และร้านแห่งนี้ก็แตกต่างจากร้านอื่นๆ ในกรุ๊ป ซึ่งก็นำความตื่นเต้นมาให้ทีมงานต่างเฝ้ารออยากรู้ว่า อาหารและความเป็นตัวตนของวิลล่า ฟรันท์เซนในสไตล์นอร์ดิกสร้างความรู้สึกแบบไหนให้กับคนที่นี่”

POTONG...

BORN INNOVATIVE, BRING A STAR

CHEF PAM

PICHAYA
UTHARNTHARM

แม้ในหมู่นักชิมจะรับรู้ความหมายของชื่อร้านอาหารโพทง ว่า Simple หรือ Ordinary ซึ่งถูกหยิบยืมมาจากชื่อร้านขายยาของบรรพบุรุษที่ต้องการสื่อถึงร้านขายยาที่เรียบง่ายและธรรมดา แต่ ณ วันนี้คงจะไม่ผิดนักหากกล่าวว่า ร้าน Progressive Thai-Chinese แห่งนี้เป็นร้านอาหารที่สร้างมิติใหม่ให้กับวงการร้านอาหารไทย 'เชฟแพม - พิชญา อุทารธรรม' หัวหน้าเชฟและเจ้าของร้านแห่งนี้กล่าวอย่างภาคภูมิใจว่า "ความเป็นโพทงคือความเป็นอินโนเวทีฟ"

ทุกรายละเอียดผ่านการคิดพลิกแพลงอย่างแยบยล สมฐานะร้านมิชลินสตาร์ 1 ดาวใน Michelin Guide 2023 แม้จะเป็นร้านอาหารน้องใหม่ที่มีอายุไม่ถึงหนึ่งขวบปีขณะที่เมื่อเธอก้าวขึ้นรับรางวัล ความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร รวมทั้งเรื่องราวที่น่าค้นหา จินตนาการที่มีอยู่อย่างเต็มเปี่ยมในทุกเมนูนับเป็นกระจกสะท้อนความคิดสร้างสรรค์ที่ไม่สามารถเลียนแบบกันได้ เธอทำให้ทุกอย่างในร้านดูน่าทึ่ง สิ่งละอันพันละน้อยได้รับการหยิบ จับ วางอย่างมีความหมายและลึกซึ้ง อีกนัยหนึ่ง ก้าวแรกของความสำเร็จในวันนี้นับเป็นรางวัลชีวิต ในฐานะลูกหลานบรรพบุรุษที่เห็นคุณค่าของอดีตและเคารพถิ่นฐานที่อยู่ของตนเอง

Innovative is Us

ร้านอาหารโพทงเป็นร้านอาหารที่ใช้ตึกเก่าย่านสำเพ็งที่เต็มไปด้วยกลิ่นอายความโบราณและกาลเวลาที่ผ่านยุคสมัยมายาวนาน แต่อาหารและทีมงานคือความเป็นรุ่นใหม่ที่ถูกเขย่าให้อยู่ร่วมกันกลายเป็นความคอนทราสต์ที่สร้างความน่าตื่นตาตื่นใจ และความฉงนสนเท่ห์ ซึ่งทั้งหมดนี้มีเชฟแพมเป็นหัวเรี่ยวหัวแรงหลักด้วยตั้งใจที่จะทำในสิ่งที่ยังไม่เคยมีใครทำมาก่อน การคิดออกแบบเมนูเองเป็นวิธีคิดที่ออกนอกกรอบไม่เหมือนใคร

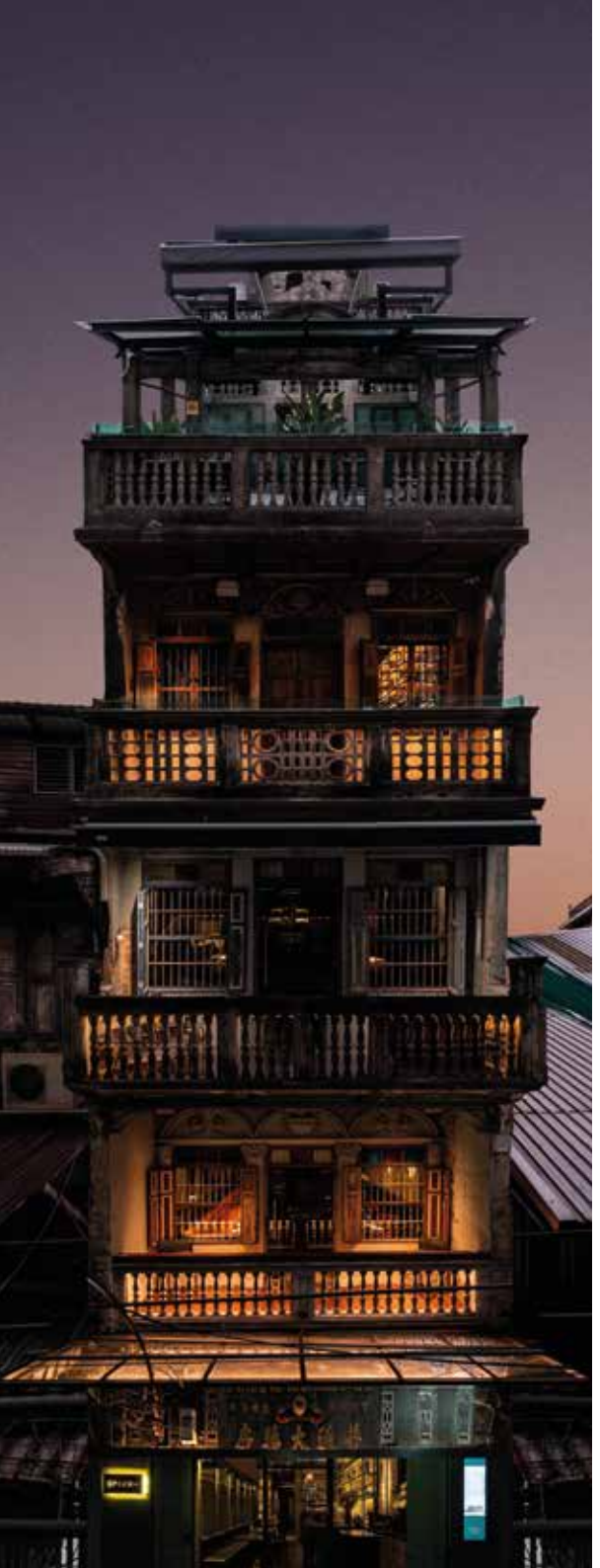
อาหารที่หน้าตาสวยงาม แต่ยังคงความเรียบง่ายเหมาะเจาะและลงตัว ไม่มากไม่น้อยเกินไป เชิญชวนให้ลูกค้าครุ่นคิดเพราะยากจะเดาว่าวัตถุดิบที่ซ่อนอยู่ในจานตรงหน้าคืออะไร อีกทั้งรายการเมนูอาหารที่เป็นโปสต์การ์ดงานศิลปะลายเส้นที่มีเสน่ห์ชวนให้สงสัยว่าใครคือศิลปินเจ้าของผลงาน การกระตุ้นให้ลูกค้าเฝ้ารอจานต่อไป กระทุ้งให้เกิดการตั้งคำถามด้วยความอยากรู้อยากเห็น คือนิยามความเป็นอินโนเวทีฟที่สะท้อนตัวตนของโพทงได้ดีที่สุด

การรับประทานอาหารที่ไม่ใช่เพียงแค่มานั่งรับประทานอิ่มแล้วกลับบ้านไป แต่โมงยามที่นี่ควรได้รับการจดจำอย่างยาวนาน "อยากให้ลูกค้ารู้สึกว่าเมื่อมาที่ร้านเท่ากับมาดูหนังหนึ่งเรื่อง มีความตื่นเต้นตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงตอนจบ ไม่อยากให้แผ่วลงเลย เราพยายามทำให้ Customer Experience น่าสนใจ เกิดการตั้งคำถามกระตุ้นต่อมอยากรู้อยากเห็นว่าจะมีอะไรเกิดขึ้นต่อไป กระตุ้นให้หัวใจของลูกค้าที่เข้ามาในร้านสูบฉีด ตั้งแต่ก้าวแรกที่เดินเข้ามากระทั่งถึงก้าวสุดท้ายที่เดินออกจากร้านไป"

Touch Every Minute and Inch

เบื้องหลัง 20 คอร์สเมนูล้วนมีเหตุผล มีที่มาที่ไป เธอไม่เคยหยุดคิดเพราะต้องการสร้างสรรค์และนำประสบการณ์ใหม่ๆ มามอบให้ลูกค้า ซึ่งทั้งหมดนี้ไม่ได้เกิดขึ้นแค่ในเวลาเพียงแค่ชั่วขณะคิด แต่ทุกอย่างผ่านการคิดและทดลองข้ามวันข้ามคืน

"อาหารเป็นมากกว่าแค่ทำให้อร่อยและอิ่ม ต้องโดนใจ ต้องทัชความรู้สึก เวลาคิดเมนูอะไร ถ้าเกิดว่าเรายังไม่รู้สึกว่าถูกใจเต็มร้อยก็จะยังไม่ปล่อยผ่าน แต่ถ้าถูกใจ 100 เปอร์เซ็นต์ถึงจะตัดสินใจลงเมนู ถ้ายังไม่ใช่ มักจะมีคำถามกับตัวเองว่าเมนูนี้พัฒนาไปได้อีกไหม เราสามารถทำอะไรได้อีก แต่ละเมนูคิดแล้วคิดอีก ตอนกลางคืนกลับไปแล้วก็คุยกับแฟนว่าจะทำอย่างไรให้ต่อยอดไปจากคำว่า ว้าว ต้องแบบอีกนิดหนึ่ง ซึ่งส่วนต่างเพียงนิดเดียวนี่แหละที่ทำให้ก้าวผ่านเส้นที่ทำให้เกิดความแตกต่างได้ ใช้เวลาคิดนาน แต่พอผ่านไปได้ ก็คือใช่เลย ถ้าคนไม่รู้ อาจจะรู้สึกว่าแป๊บเดียวก็คิดได้ ก่อนจะมาถึงจุดที่ดูเหมือนง่าย จริงๆ คือผ่านการคิดมาเยอะมาก และที่สำคัญคงน่าเสียดายถ้าลูกค้ามาที่ร้านแห่งนี้แล้วใช้เวลาอยู่กับเราเพียงไม่นาน เพราะอยากให้เขามาอยู่ตึกนี้นานๆ ได้นั่งอยู่ในตึกที่เคยเป็นที่อยู่ ที่ทำมาหากินของครอบครัว ได้ซึมซับกับบรรยากาศที่นี่"



Challenge with 100% Local

เมื่อนึกถึงร้านอาหารที่เป็นไฟน์ไดนิ่ง เราต่างตั้งต้นว่าความหรูหรามักจะมาจากวัตถุดิบอิมพอร์ตราคาจับต้องได้ยากแท้จริงแล้ว ความหรูหราไม่ได้หมายถึงของแพงหรือวัตถุดิบที่เดินทางไกล แต่หมายถึงวัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพและสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ มีคุณค่า สร้างให้เกิดความทรงจำและความประทับใจในมื้ออาหาร

“แพมคิดว่าความหรูหราคือความคิด ปรัชญา และประสบการณ์ เราจึงเลือกจะใช้วัตถุดิบในประเทศ 100 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งไม่ง่าย แต่เพราะเราต้องการท้าทายตัวเองว่าทำได้ แล้วก็เชื่อว่าวัตถุดิบไทยมีดี อาจจะแค่ยังไม่ได้ถูกค้นพบ อาจจะหายากหน่อย อย่างคอร์สล่าสุดเราไปหาลุงที่ทำฟาร์มต้นตาลอยู่ที่เพชรบุรี ก็นั่งรถทัวร์ไปให้เขาอธิบายเกี่ยวกับต้นตาลตั้งแต่ต้นจนจบว่าส่วนไหนใช้อะไรได้บ้าง เราก็รู้สึกว่าต้นตาลเป็นต้นไม้ที่มหัศจรรย์มาก เอาทุกส่วนมาทำอาหารได้หมดเลย ซึ่งพวกเราไม่เคยรู้มาก่อน และเราเองก็คิดว่า บรรดาฟู้ดดี้ที่เดินทางไปชิมมาทั่วโลกต่างเคยได้รับประทานของแพงมาเยอะแล้ว เขาน่าจะไม่ได้ตามหาของเหล่านั้น แต่ต้องการวัตถุดิบที่แปลกใหม่ ยังไม่มีใครค้นพบ ยังไม่มีใครเคยทำการนำเสนอวัตถุดิบและเรื่องราวที่ไม่เคยปรากฏมาก่อนอย่างต้นตาลนี้จึงน่าสนใจมากกว่า”

5 Senses 5 Elements

สไตล์การทำอาหารของเชฟแพมสะท้อนตัวตนและเอกลักษณ์ที่เธอเรียกว่าเป็นปรัชญาการทำอาหาร ‘5 Senses 5 Elements’ เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์เช่นเดียวกับเชฟทุกคนที่ต่างเคยหลงทาง ผ่านช่วงเวลาค้นหาตัวตนจนเจอจนเกิดเป็นคัมภีร์ประจำตัวที่ทุกครั้งถ้าเธอทำอาหารก็เหมือนได้เซ็นชื่อกำกับไว้ในทุกเมนู

“5 Elements ประกอบด้วย Salt ร้านเราไม่ใส่ผงชูรส เพราะผงชูรสที่ดีที่สุดคือเกลือ เกลือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญมากในการทำอาหาร ไม่ว่าจะเป็นของหวานหรืออะไรก็ตาม เราเลือกที่จะใส่เกลือเข้าไปนิดนึง ต่อมาคือ Acid หรือความเปรี้ยว รู้สึกว่าอาหารที่เป็นสไตล์ของร้านจะมีความเปรี้ยวมาตัด บางทีอาจมีรสเปรี้ยวที่แฝงอยู่ข้างใน เวลาเราทำเมนูอะไรแล้วรู้สึกว่าขาดอะไรสักอย่าง ถ้าใส่เวนิก้าเข้าไป

หยดสองหยด จะทำให้รสชาติกลมขึ้น องค์ประกอบที่สาม Spice ขาดไม่ได้แน่นอนสำหรับคนไทย พริกด้วย เครื่องเทศด้วย ทุกอย่างคนไทยชอบรับประทานเมนูที่มีรสชาติค่อนข้างแน่น มีความจัดจ้านรุนแรงนิดนึง เหมือนมีหมัดฮุกต่อยเข้าไป ให้รู้สึกถึงรสชาติ นอกจากนั้นก็ยังมี Maillard Reaction การเผาไหม้ ความจริงหมายถึงรีแอ็กชันของโปรตีนกับน้ำตาล ที่รีแอ็กกับความร้อนก็ทำให้อาหารมีมิติมากขึ้น ไม่ว่าจะทำเยอะหรือทำน้อยก็ตาม จะแฝงๆ อยู่ข้างในทุกเมนู มีกลิ่นหอมๆ เบาๆ จางๆ ของการย่างหรือการใช้ไฟเผา องค์ประกอบสุดท้าย Texture ซึ่งหมายถึงเนื้อสัมผัส เราอยากให้ในหนึ่งเมนูมีความคอนทราสต์รวมอยู่ในนั้น มีกรอบ นุ่ม อยู่ในคำเดียวกัน หรือว่าสลับกัน ก็จะถามตัวเองว่าอยากให้เนื้อสัมผัสจานนี้เป็นปุยนุ่นแล้วหายไปเลยไหม หรือเราอยากให้เนื้อสัมผัสต่างๆ ยังคงแข่งขันกันอยู่ในปาก ทั้งกรอบ นุ่ม นิ่ม หรืออะไรก็ตาม

ส่วนประสาทสัมผัสทั้งห้า หรือ 5 Senses ก็คือ การมองเห็น การได้กลิ่น การได้ชิม การได้ยินเสียงเรื่องราว และการได้จับและสัมผัส เพราะเชื่อว่าเมื่อทุกสิ่งทุกอย่างเกิดขึ้นพร้อมกันจะสร้างความทรงจำที่สมบูรณ์แบบให้ลูกค้า”

ทั้งหมดนี้คือส่วนหนึ่งของความเป็นโพทง และความเป็นเชฟแพม ผู้ซึ่งท้าทายตัวเองให้กล้าทำสิ่งที่แตกต่าง กล้าที่จะล้มเหลว กล้าที่จะลองลงมือทำ กล้าที่จะโดนตำหนิ ไม่เดินตามรอยใคร หาแนวทางตัวเอง ไม่สร้างกรอบ หาตัวเองให้เจอ ก่อเกิดเป็นปรัชญาในการทำอาหารเป็นของตัวเอง และสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ อยู่เสมอ และผลตอบรับล้วนแต่ทำให้เธอรู้สึกภูมิใจ

คำชมว่าอาหารอร่อย รางวัลจากเวทีอันทรงเกียรติ ความสนุกจากการได้คิด ความท้าทายในการเสาะหาวัตถุดิบ ทำให้ผู้หญิงคนนี้ไม่หยุดคิด หยุดพัฒนา แต่สิ่งที่หล่อเลี้ยงจิตใจและสร้างความเชื่อมั่นว่าเธอเดินมาไม่ผิดทาง คือถ้อยคำสั้นๆ ที่แสดงถึงความประทับใจและคำชื่นชมอย่างจริงใจจากลูกค้าที่มีต่อสิ่งที่เธอตั้งใจทำทั้งหมด

ประโยคหนึ่งที่ทำให้รู้สึกตื้นตันใจอย่างมาก
คือลูกค้าคนหนึ่งบอกว่า
เขาภูมิใจแทนบรรพบุรุษ ภูมิใจแทนพ่อแม่

CRAFTINESS

AKANEE
อัคนี

หากนึกย้อนไปในอดีต สิ่งสำคัญที่อยู่คู่ครัวไทยโบราณมาตลอด และถือเป็นจุดเริ่มต้นของความอุดมสมบูรณ์ของสมาชิกในครอบครัวก็คือเตาอั้งโล่ พัด และฟืน ซึ่งเมื่อสามสิ่งนี้มาบรรจบกัน จึงก่อให้เกิด 'ไฟ' กระทั่งมีการยกย่องให้ไฟเป็นสัญลักษณ์แห่งการมีกินมีใช้ แต่สำหรับที่ อัคนี (Akanee) นั้น คำว่า 'ไฟ' คือหนึ่งแรงบันดาลใจในการทำอาหารของ 'เชฟเป่าเป้ - เจสสิก้า หวัง' และ 'เชฟเอียน - พงษ์ธวัช เฉลิมกิตติชัย' ผู้หลงใหลในเสน่ห์ของอาหารไทย และมีความตั้งใจจะยกระดับอาหารไทยพื้นบ้านให้เป็นที่รู้จัก และรักษาไว้ซึ่งอาหารไทยท้องถิ่นดั้งเดิมอันทรงคุณค่ามิให้สูญหายไปตามกาลเวลา

Akanee ร้านอาหารไทยสไตล์ไฟน์ไดนิ่งสบายๆ สำหรับสมาชิกทั้งครอบครัว (Family Casual Dining) ในบรรยากาศที่ตกแต่งอย่างหรูหราทว่าไม่ทิ้งเอกลักษณ์ความเป็นไทย พิถีพิถันในทุกรายละเอียด ตั้งแต่โลโก้ร้านที่ออกแบบให้คล้ายพัดและเปลวไฟสอดประสานกันเป็นหนึ่งเดียว รวมถึงการตกแต่งที่สื่อถึง 'ไฟ' หัวใจหลักในการปรุงอาหาร ด้วยที่นั่งชั้นล่างในโทนสีส้ม พร้อมกับสื่อถึงความสำคัญของ 'พัด' ด้วยโคมไฟจากเครื่องจักสาน ตลอดทั้งลวดลายสานบนพื้นกระเบื้องโถงทางเข้า และเก้าอี้ที่แทรกลายสานของพัดไว้อย่างลงตัวเช่นกัน ในขณะที่พื้นไม้และผนังกรุไม้สีอ่อนนั้นสะท้อนถึงนิยามของคำว่า 'ฟืน' และเพิ่มความหรูหราด้วยโต๊ะหินอ่อน กับเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารในโทนสีขาว-ทอง

จุดเริ่มต้นของ Akanee มาจากความรักในอาหารไทยและความเห็นที่ตรงกันของ 'เชฟเป่าเป้' และ 'เชฟเอียน' ว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่โดดเด่นด้วยรสชาติอันซับซ้อนยากจะหาอาหารจากชาติใดมาเปรียบได้ กระนั้นก็ยังมีอาหารไทยพื้นบ้านอีกมากที่น้อยคนนักจะรู้จัก จึงอยากนำเสนอเมนูอาหารไทยพื้นบ้าน 4 ภาคในรูปแบบที่สวยงามดูทันสมัยขึ้น นำเสนอความแปลกใหม่ของอาหารหารับประทานยากให้ทั้งคนไทยและต่างชาติได้ลองลิ้มในรสชาติดั้งเดิม โดยนำมาตีความใหม่และนำเสนอผ่านวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยม แม้บางจานอาจไม่ใช่รสชาติต้นตำรับร้อยเปอร์เซ็นต์ หากแต่ยังคงรักษาเอกลักษณ์ของอาหารจานนั้นๆ ไว้ไม่เปลี่ยนแปลง เพื่อแสดงถึงศักยภาพของอาหารไทยพื้นบ้านที่สามารถเสิร์ฟขึ้นโต๊ะอาหารในรูปแบบที่สวยงามท่ามกลาง

บรรยากาศหรูหรา จนหลายคนนึกไม่ถึงว่านี่คืออาหารพื้นบ้านที่รู้จักกันเฉพาะกลุ่มหรือเฉพาะชุมชน

ที่นี่จะเสิร์ฟอาหารทั้งแบบ A la carte และเซตเมนู เน้นการแบ่งปันกันบนโต๊ะเหมือนกับการรับประทานอาหารร่วมกันที่บ้าน พิถีพิถันคัดสรรวัตถุดิบหลักจากแหล่งขึ้นชื่อในประเทศ ยกเว้นเมนูเด่นประจำร้านประเภทย่างที่มีการเลือกใช้เนื้อนำเข้า ทว่ายังคงใช้เทคนิคการปรุงรสแบบไทยผสานกับการย่างบนเตาอั้งโล่แบบดั้งเดิม อันเปรียบได้ดั่งสเต๊กเฮาส์แบบไทยๆ

จานแรกเมนูเรียกน้ำย่อย ยำมะม่วงหอยเชลล์มะพร้าวคั่ว เป็นการนำยำมะม่วงของภาคกลางมาปรับให้เป็นยำแบบภาคใต้ ด้วยการใส่กะปิและอาหารทะเลลงไป ครบรสเปรี้ยวเค็มหวานตามแบบฉบับเครื่องยำ เพิ่มความกรุบกรอบด้วยปลากรอบและมะพร้าวคั่ว ด้านล่างของเครื่องยำเป็นหอยเชลล์ฮอกไกโดตัวโตเนื้อนุ่ม เสิร์ฟมาบนเปลือกหอยตกแต่งสวยงาม

จานต่อมา ข้าวซอยไก่ อีกหนึ่งจานเด็ดของร้านที่เสิร์ฟมาแบบน้ำแกงขลุกขลิก เน้นรสชาติดั้งเดิมสูตรต้นฉบับของภาคเหนือ ใช้พริกแกงทำเอง รสชาติเข้มข้น หอมเครื่องเทศ เข้ากันได้ดีกับเส้นข้าวซอยกรอบและเส้นลวก พร้อมสะโพกไก่เนื้อนุ่ม รับประทานกับหอมซอย ผักกาดดอง มะนาว และน้ำพริกเผาสูตรของที่ร้าน

เมนูที่สามเอาใจคนรักเนื้อกันบ้าง ซี่โครงเนื้อออสเตรเลียซอสจิ้มแจ่ว ซี่โครงเนื้อชิ้นโตที่ปรุงรสแบบไทย แล้วนำไปตุ๋น 12 ชั่วโมง จากนั้นย่างบนเตาอั้งโล่จนหอมกลิ่นสโมค เสิร์ฟคู่น้ำจิ้มแจ่ว รสชาติเผ็ดเปรี้ยวหวาน ผสานเนื้อสัมผัสกรุบกรอบและความหอมของข้าวคั่ว มาพร้อมเครื่องเคียงคือเห็ดออรินจิและกระเทียมย่าง

ตามตำราไทยโบราณว่าไว้ กินคาวแล้วก็ต้องกินหวาน ทางร้านจึงนำเสนอหลากหลายเมนูของหวานไทยที่ได้รับการสร้างสรรค์ให้ทันสมัยยิ่งขึ้น ยกตัวอย่าง เค้กลำไยและไอศกรีมเสาวรส จานนี้ได้แรงบันดาลใจมาจาก Sticky Toffee Pudding แต่ปรับให้เป็นแบบไทยด้วยเค้กลำไยเนื้อฉ่ำราดซอสคาราเมล รสชาติหวานเค็มมัน ตัดด้วยรสเปรี้ยวของซอสเสาวรส แล้วมีไอศกรีมเสาวรสกับคุกกี้ตกแต่งออนท็อป

หวานจานสุดท้าย คือ แครมบรูว์เลใบเตย พร้อมข้าวเหนียวดำราดน้ำกะทิ ไอศกรีมกล้วยและรัม จานนี้รูปร่างหน้าตาดูเป็นขนมฝรั่ง แต่เมื่อได้สัมผัสจะพบว่ามีรสชาติแบบไทยแท้ๆ ที่อวลไปด้วยกลิ่นหอมของใบเตย รสชาติละมุนลิ้น หวานกำลังพอดี เป็นจานปิดท้ายที่มอบความรู้สึกอิ่มเอมในมื้ออาหารได้อย่างครบทุกรสชาติไทย

11.00 - 23.00 น.
โครงการ Earth Ekamai ซอยสุขุมวิท 63
กรุงเทพฯ
065 048 7788
akaneebangkok
akaneebangkok

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี แครมบรูว์เลใบเตย 1 ที่ มูลค่า 250 บาท
เมื่อรับประทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD
และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไข
ที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

ALPEA BISTROT
อัลเปียร์ บิสโทร

เมื่อเชฟอาร์โน ดูนัง ซอเทียร์ (Arnaud Dunand Sauthier) มีความปรารถนาที่จะแบ่งปันช่วงเวลาในความทรงจำครั้งเยาว์วัยขณะอาศัยอยู่ในชาเล่ต์หรือกระท่อมบนภูเขาในแคว้นซาวัว (Savoie) ซึ่งตั้งอยู่ในบริเวณเทือกเขาแอลป์ แถบตะวันตกของประเทศฝรั่งเศส เขาจึงถ่ายทอดมันออกมาในรูปแบบร้านอาหารสไตล์เฟรนช์บิสโทรชื่อ Alpea ซึ่งโอบล้อมไปด้วยบรรยากาศแสนอบอุ่นและเป็นกันเอง โดยนำเสนอความอร่อยผ่านเมนูอาหารที่เชฟโปรดปรานและประทับใจในวัยเด็ก

เรื่องราวในวันวานจากบ้านเกิดเมืองนอนของเชฟอาร์โนฉายชัดผ่านการตกแต่งที่จำลองบ้านชนบทบนเทือกเขาแอลป์มาไว้ใจกลางย่านสาทร ไม่ว่าจะเป็นการเลือกใช้หินและไม้เป็นวัสดุหลัก สอดแทรกด้วยแผ่นหนังที่ใช้บุเก้าอี้โซฟา เครื่องเรือนและข้าวของเครื่องใช้ต่างๆ รวมถึงจานชามเซรามิกลวดลายเอกลักษณ์เฉพาะอย่างที่ผู้คนในแถบเทือกเขาแอลป์ใช้กันในชีวิตประจำวัน ตลอดจนเตาผิงขนาดใหญ่บริเวณกลางร้านชั้นสอง ภายใต้เฉดสีเอิร์ธโทนนุ่มละมุนสอดรับกับบรรยากาศร่มรื่นจากสวนสวยและต้นไม้ใหญ่ที่แผ่กิ่งก้านใบอยู่กลางลานด้านหน้าร้าน

อาหารของที่นี่ เชฟตั้งใจรักษารสชาติอันเปี่ยมเอกลักษณ์ของอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิมเอาไว้ ผสานกรรมวิธีการปรุงอันร่วมสมัย กลายเป็นสารพันเมนู A la carte ที่สามารถสั่งมาแบ่งปันความอร่อยร่วมโต๊ะกันได้กับคนที่คุณรัก โดยทุกครั้งก่อนเริ่มต้นมื้ออาหาร ทางร้านจะยกตะกร้าสานที่ด้านในเรียงรายด้วยแผ่นขนมปังฝรั่งเศสอบสดใหม่ทุกวัน พร้อมกับเนยเบคอนมาวางตรงหน้า สำหรับรับประทานอุ่นเครื่องเรียกน้ำย่อยระหว่างรอความอร่อยจานแรก

สัญลักษณ์ของรสชาติแห่งฝรั่งเศสได้รับการเสิร์ฟตั้งแต่เมนูแรก นั่นคือ ฟัวกราส์เทอร์รีนเสิร์ฟมากับขนมปังบริยอชโฮมเมด (Homemade Foie Gras Terrine, Apple and Ginger Chestnut) พร้อมชัทนีย์มะม่วงกับแอปเปิลเคี่ยวจนได้เนื้อในลักษณะคล้ายแยม รสเปรี้ยวหวานสดชื่นปาดฟัวกราส์ลงบนขนมปังแล้วตามด้วยชัทนีย์ ป้อนเข้าปากในคำเดียว จะได้สัมผัสเนียนนุ่มกลมกล่อมครบรสหวานมันแซมเปรี้ยวจางๆ และอีกเมนูเรียกน้ำย่อยยอดนิยมประจำร้านคือ Signature Beef Tartar and Utah Beach Oyster

พิเศษตรงที่ในเนื้อทาร์ทาร์จะมีรสเค็มจางๆ จากการผสมหอยนางรมเสริมเข้าไป เติมเนื้อสัมผัสด้วยมันฝรั่งทอดและเมล็ดมัสตาร์ด เป็นอีกหนึ่งจานช่วยเปิดรสชาติได้อย่างดีเยี่ยม

ลำดับถัดมา เชฟอาร์โนภูมิใจนำเสนอเมนูสุดโปรดประจำตัว Péla 'Des Aravis', Ham, Reblochon มันฝรั่งกับหอมหัวใหญ่ เสริมทัพความอร่อยด้วยแฮมรมควันและชีสเรอโบลชง (Reblochon) ผ่านการอบในเตาแล้วยกเสิร์ฟแบบกระทะร้อน เนื้อสัมผัสนุ่มเนียนและแน่นไปด้วยชีสกับแฮม เชฟเล่าว่าจานนี้เป็นเมนูประจำถิ่นเมืองซาวัว นิยมรับประทานหลังจากที่ออกไปเล่นสกีมาทั้งวัน เพื่อเติมพลังและความอบอุ่นแก่ร่างกาย

ตามมาด้วยเมนูที่ช่วยมอบความอบอุ่นสบายท้องอย่าง Cheese Fondue Ravioli, Consommé and Herbs ชีสละลายกับไวน์ขาวแล้วนำไปยัดไส้ราวิโอลี เสิร์ฟมาในซุปใสที่ผ่านการอินฟิวส์ (Infused) ระหว่างเบคอนกับเหล้าสมุนไพรฝรั่งเศส (Chartreuse) ตกแต่งด้วยโกจิเบอร์รีและใบแมรีโกลด์ พาสต้าเกี๊ยวเนื้อเนียนนุ่ม แต่เมื่อกัดเข้าไปแล้วจะได้รสของชีสเข้มข้นเด่นชัด

เมนูปลาถัดมา Fish 'Quenelles', Leek, Fennel, Chignin Beurre Blanc แต่เป็นมูสปลาผสมหอยเชลล์ คลุกเคล้ากับเนยนมและแป้งนิดหน่อย ก่อนปั้นเป็นก้อนแล้วนำไปนึ่ง เสิร์ฟมาในซอสเบอร์บล็อง ออนท็อปด้วยไข่ปลาเทราต์ที่มีชุกชุมในละแวกเมืองซาวัว แล้วราดน้ำมันสมุนไพรเล็กน้อยปิดท้าย จานนี้ให้ความรู้สึกคล้ายรับประทานของหวานมากกว่า เพราะมูสปลาเนื้อละมุนเนียนนุ่มอยู่ในกระพุ้งแก้ม

ในส่วนของเมนูเนื้ออย่าง Wagyu A4 Beef Chateaubriand เชฟคัดสรรเนื้อวากิวเทนเดอร์ลอยน์จากออสเตรเลียย่างแบบสุกกลางที่ให้เนื้อสัมผัสชุ่มฉ่ำ แค่ชิมเนื้อเปล่าๆ โรยเกลือเล็กน้อย ก็อร่อยเลิศรสที่สุดแล้ว หรือจะลองจิ้มกับซอสวิปครีมชีส ก็จะช่วยเติมเต็มความหอมอร่อยไปอีกแบบ ในขณะเดียวกันก็ยังมี Buckwheat Crozets Gratin เสิร์ฟมาเสริมทัพเป็นเครื่องเคียงปิดท้ายมื้อ เสน่ห์ของเมนูนี้อยู่ที่เส้นพาสต้าสไตล์ฝรั่งเศส ซึ่งมีลักษณะเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ เมื่อนำไปเข้าเตาอบจนชีสละลาย จึงได้รสเข้มข้นของชีสที่ซึมซับไปกับความนุ่มของเส้นจนเป็นเนื้อเดียวกัน

อิ่มแล้วก่อนกลับ ลองแวะโซนขายของเล็กๆ บริเวณทางเข้าร้าน เผื่อจะได้ขนมปังและคุกกี้อบสดใหม่ หรือวัตถุดิบเครื่องปรุงนำติดไม้ติดมือกลับบ้าน ไปลองรังสรรค์เมนูอร่อยด้วยตัวคุณเอง

มื้อเช้า : วันเสาร์ - อาทิตย์ 09.00 - 11.00 น.
มื้อกลางวัน : เปิดทุกวัน 12.00 - 14.30 น.
มื้อเย็น : เปิดทุกวัน 17.30 - 22.00 น.
ซอยสาทร 10 สีลม กรุงเทพฯ
065 639 0515
alpeabkk
alpeabkk
www.maisondunand.com/alpea

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
เซตอาหารกลางวัน 2 คอร์ส ราคาพิเศษ 850 บาท
(จากปกติ 1,000.45 บาท สุทธิ)
เซตอาหารกลางวัน 3 คอร์ส ราคาพิเศษ 1,250 บาท
(จากปกติ 1,471.25 บาท สุทธิ)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

CETARA
BANGKOK
เซตารา แบงคอก

เมื่อมีโอกาสได้มายืนอยู่ตรงหน้าร้าน Cetara Bangkok คุณจะรู้สึกเหมือนได้ยินเสียงคลื่นลมทะเลทางตอนใต้ของประเทศอิตาลีขึ้นมาทันที อาจเพราะด้วยกำแพงสีส้มอิฐกับหน้าต่างทรงโค้งตกแต่งกระถางดอกไม้สีสันสดใส ที่ราวกับยกบ้านริมชายฝั่งทะเลอิตาลีมาตั้งไว้ในซอยสาทร 12 และบวกกับเมื่อได้รู้ลึกไปถึงความหมายของชื่อร้านที่หยิบยกมาจากชื่อเมืองเซตารา (Cetara) ในแคว้นคัมปาเนีย (Campania) แถบชายฝั่งอามาลฟี (Amalfi Coast) ประเทศอิตาลี ซึ่งเป็นหมู่บ้านชาวประมงที่มีชื่อเสียงในเรื่องการทำประมงพื้นบ้าน คุณก็จะยิ่งอยากผลักประตูเข้าไปลิ้มลองสารพันเมนูอาหารอิตาเลียนที่มีวัตถุดิบหลักเป็นซีฟู้ดในทันที

เรื่องราวของหมู่บ้านชาวประมงแห่งเมืองเซตารา ได้รับการบอกเล่าผ่านงานสถาปัตยกรรมและเฟอร์นิเจอร์ตกแต่งในร้าน ไม่ว่าจะเป็นผนังภายในสีอ่อนตลอดทั้งสองชั้น ซุ้มโค้งที่ใช้แบ่งส่วนต่างๆ ภายในร้านให้มีมิติน่าสนใจ แต่สิ่งที่โดดเด่นที่สุดคืองานกระเบื้องและจานชามเซรามิกลวดลายต้นตำรับที่พบเห็นได้ทั่วไปตามแถบชายฝั่งอามาลฟี ที่ทางร้านนำมาติดตกแต่งไว้ตามกำแพงบ้าง ประดับไว้ตามขอบโค้งซุ้มประตูบ้าง ในขณะที่มุมครัวเป็นเคาน์เตอร์บาร์แบบเปิดโล่ง อวดเตาอบพิซซ่าขนาดยักษ์ และทุกกิจกรรมทำครัวของเชฟ

บรรยากาศบ้านริมทะเลตอนใต้ของอิตาลียังคงได้รับการสานต่อมาสู่จานอาหารเช่นกัน โดยมี ‘เชฟเปาโล วิตาเลตติ’ (Paolo Vitaletti) เชฟชาวอิตาลีที่มีชั่วโมงบินสูง ผู้เคยร่วมงานกับห้องอาหารอิตาเลียนเก่าแก่อย่าง La Bottega di Luca ทั้งยังเป็นเจ้าของห้องอาหาร Appia และ Giglio Trattoria Fiorentina ที่เพิ่งมีชื่อติดโผมิชลินไกด์เมื่อปี 2022 ที่ผ่านมา เป็นผู้นำทีมปรุงแต่งความอร่อย

อย่างไรก็ตาม ที่ร้าน Cetara แห่งนี้ เชฟเปาโลตั้งใจเลือกนำเสนออาหารพื้นถิ่นริมฝั่งทะเลแถบภูมิภาคคัมปาเนียและซิซิลี (Sicily) อาหารทะเลสดล้วนส่งตรงจากหมู่บ้านชาวประมงท้องถิ่นอิตาลี ตลอดจนวัตถุดิบคุณภาพชื่อดังระดับโลก อาทิ ผลเลมอนจากอามาลฟี (Amalfi Lemon) Piennolo มะเขือเทศหลากสายพันธุ์ที่เจริญเติบโตด้วยดินภูเขาไฟ และน้ำปลาอิตาลีสีเหลืองอำพัน (Colatura di Alici) เป็นน้ำปลาที่หมักด้วยปลากระตักจากหมู่บ้านชาวประมงเล็กๆ ในเมืองเซตารานั่นเอง

CETARA

CETARA

เริ่มต้นจานแรกแบบเบาๆ ด้วย Bruschetta, Burro E Alici ส่วนประกอบมีเพียงแค่ขนมปังซาวโดวจ์ปิ้งกรอบหอมกรุ่น ปาดเนย แล้วท็อปปิ้งด้วยแอนโชวี่ (Anchovies) กลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของแอนโชวี่ บวกกับรสเค็มอ่อนๆ ที่ปลายลิ้น ช่วยปลุกน้ำย่อยจนความหิวเริ่มทำงานในทันที

เมนูที่สองโดดเด่นที่ความสด ประหนึ่งว่าเพิ่งยกขึ้นมาจากมหาสมุทร Saute' Di Cozze (Bianco O Rosso) หอยแมลงภู่ส่งตรงจากทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ผัดกับซอสมะเขือเทศพันธุ์ Piennolo และไวน์ขาว เสิร์ฟเคียงมาพร้อมกับขนมปังซาวโดวจ์ปิ้ง สำหรับบิจุ่มน้ำซอส ที่บอกได้เลยว่ารสชาติสดชื่นและหอมกรุ่นละมุนจมูก

อีกหนึ่งวัตถุดิบยอดนิยมจากผืนทะเลเมดิเตอร์เรเนียน นั่นคือปูสีน้ำตาล (Brown Crab) ทางร้านนำมาสร้างสรรค์เป็นเมนู Pappardelle Al Granchio เนื้อปูสีน้ำตาลที่ทั้งนุ่มและหอม นำมาคลุกเข้าเนื้อซอสที่ก็ได้จากเนื้อปู เคล้ากับพาสต้าโฮมเมดเส้นแบนใหญ่นุ่มหนา สอดไส้มาในกระดองปูผ่าครึ่ง พร้อมด้วยมะเขือเทศเชอร์รีรสหวานอมเปรี้ยว ช่วยชูรสทะเลให้ยิ่งอร่อยลงตัว

ส่วนเมนูเส้นอีกจานถัดมาหน้าตาสีสันสวยงาม Spaghetti Alla Colatura Di Alici สปาเกตตีกุ้งที่เลือกได้ตามชอบระหว่างกุ้งแดง (Mazara Prawn) กับกุ้งแลงกูสทีน (Langoustine) โดยทางร้านจะนำเส้นสปาเกตตีไปผัดในซอสน้ำปลาอิตาลีจนชุ่มฉ่ำเข้าเนื้อ แนะนำให้คลุกเส้นกับกุ้งเข้าด้วยกัน จะได้รสชาติผสมผสานทั้งความเค็มมันหนุบหนับของเส้นลงตัวไปกับความฉ่ำหวานของกุ้ง อร่อยจนต้องซ้ำอีกหลายคำ

เมนูสุดท้ายย่อมขาดพิซซ่าหน้าคลาสสิกของอิตาลีอย่าง Regina Margherita ไปไม่ได้ เอกลักษณ์ของพิซซ่าสไตล์นาโปลิตันนั้นอยู่ที่ขอบแป้งใหญ่หนานุ่ม หากบิออกจะมองเห็นเส้นใยขนมปังตรงกลาง ส่วนรสชาติยังคงความอร่อยคลาสสิก ฉ่ำซอสมะเขือเทศและชีส ประสานไปกับแป้งเนื้อนุ่มกำลังดี

วันจันทร์ - ศุกร์ : 11.30 - 15.00 น.
และ 17.00 - 23.00 น.
วันเสาร์ - อาทิตย์ : 11.30 - 23.00 น.
ซอยสาทร 12 สีลม กรุงเทพฯ
061 268 8634
Cetara Bangkok
cetara.bangkok

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

CHEF'S TABLE
BY STEVE
เชฟส์เทเบิลบายสตีฟ

ความดีงามอร่อยล้ำของ Chef's Table by Steve สามารถการันตีได้จากรางวัล Wongnai Users' Choice Awards ซึ่งได้รับติดต่อกันถึง 3 ปีซ้อน (2019 - 2021) นับเป็นอีกหนึ่งความภาคภูมิใจในชีวิตการทำงานของ 'เชฟเศวต ฉัตรชัยการ' ผู้ควบทั้งตำแหน่งเชฟและหุ้นส่วนใหญ่ในคนเดียว

เส้นทางสายอาหารของเชฟเศวตเริ่มก้าวแรกจากความชื่นชอบในศาสตร์และศิลป์ของการปรุงแต่งรสชาติ กระทั่งเข้าศึกษาด้านนี้อย่างจริงจังเมื่อครั้งยังใช้ชีวิตอยู่ที่ประเทศออสเตรเลีย ด้วยฝีมือเข้าขั้นมาตรฐานสากล เชฟจึงได้รับการทาบทามจากร้านอาหารและรีสอร์ตให้ไปร่วมงานด้วย สั่งสมชั่วโมงบินอยู่ต่างแดนยาวนานร่วม 7 ปี จึงได้มีโอกาสบินกลับบ้านเกิดเพื่อเริ่มต้นสานฝันรังสรรค์ร้านอาหารของตัวเองในชื่อ Chef's Table by Steve อย่างที่เห็นและเป็นอยู่ในปัจจุบัน

บรรยากาศของร้านผสมผสานทั้งความเป็นยุโรปเข้ากับความคลาสสิกและร่วมสมัย กรอบหน้าต่างปูนเปลือยทรงโค้ง สอดรับกับผนังอิฐแดงและโคมไฟดีไซน์วินเทจย้อนยุคเรียงรายตลอดตัวร้าน เคาน์เตอร์ต้อนรับโดดเด่นด้วยกระจกกรอบทองสลักเสลา สลับกับกรอบรูปทองประดับขวดไวน์เก่าจากหลากแหล่งที่มา โต๊ะไม้สีเข้มจับคู่กับโซฟาหนังสีน้ำตาลทอดตัวกันอยู่ภายใต้ร่มเงาของต้นเมเปิลเทียมที่ผลัดใบเป็นสีน้ำตาลอมส้ม สร้างภาพหรูหราทว่าก็สัมผัสได้ถึงความอบอุ่นคู่ขนานกันไป

บรรดาอาหารของที่นี่ล้วนได้รับอิทธิพลมาจากช่วงเวลาที่เชฟทำงานและใช้ชีวิตอยู่ที่เมืองจิงโจ้ โดยรวมแล้วเป็นอาหารสไตล์ยุโรป หากแต่มีรสสัมผัสเข้มข้นกว่าตามแบบรสชาติที่ชนชาวออสซี่นิยมชมชอบ ถ่ายทอดผ่านความตั้งใจที่ต้องการส่งมอบความอร่อยคุณภาพเยี่ยมเทียบเท่าภัตตาคารระดับห้าดาว ให้กับผู้คนย่านถนนพัฒนาการและใกล้เคียง เชฟจึงนำเสนออาหารในรูปแบบแคชชวลไฟน์ไดนิ่งเสิร์ฟเป็นเมนู A la carte ในพอร์ชันขนาดใหญ่ สามารถแบ่งปันความอร่อยกันได้หลายคน

นับหนึ่งเมนูแรกก็เรียกความประทับใจได้ทันที Risoni Cream of Truffle รีซอตโตสูตรพิเศษไม่ซ้ำใคร เพราะตามสูตรทั่วไปแล้วจะใช้ข้าวเมล็ดสั้นของอิตาลีอย่างอาร์โบริโอ (Arborio) แต่จานนี้เชฟพลิกแพลงใช้ริโซนี

(Risoni) ซึ่งเป็นพาสต้ารูปเมล็ดข้าวมาปรุงแทน โดยนำไปผัดกับแบล็คทรัฟเฟิล ด้วยคุณสมบัติของตัวพาสต้าที่เป็นเมล็ดเล็กๆ มีหน้าตัดสั้น จึงทำให้ซึมซับซอสได้ชุ่มฉ่ำเข้าเนื้อมากขึ้น อีกทั้งยังให้เนื้อสัมผัสคล้ายกำลังเคี้ยวข้าวมากกว่า จบขั้นตอนสุดท้ายด้วยปาร์มีจาโนเรจจาโน (Parmigiano Reggiano) ขูดฝอยโรยพื้นผิวหน้า เพื่อเติมเต็มความครีมมี่ เป็นจานเริ่มต้นที่เข้มข้นจนต้องร้องว้าว! ยิ่งถ้ารับประทานเคล้ากับไวน์ซึ่งเป็นไปได้ทั้งแดงและขาว ก็ยิ่งยกระดับความเลิศรสสมบูรณ์แบบ

อีกหนึ่งเมนูยอดนิยมของที่นี่คือพิซซ่า เชฟนำเสนอ Italian Black Truffle Pizza แป้งสดหน้านุ่ม กับซอสสูตรทางร้าน ที่ส่งกลิ่นหอมฉุยลอยมาแต่ไกล นั่นเพราะเชฟนำแบล็คทรัฟเฟิลไปทำเป็นซอสราดให้ซึมซาบลงในเนื้อแป้งอีกชั้นหนึ่ง ก่อนท็อปปิ้งด้วยเห็ดแชมปิญองสไลซ์ หอมอร่อยจนต้องหยิบชิ้นที่สอง

จานถัดมาเชฟพาข้ามทวีปไปอร่อยสไตล์อเมริกัน ด้วย BBQ Pork Ribs (American Style) ซี่โครงหมูย่างกับซอสบาร์บีคิวสูตรทางร้านทำเอง โดยเคี่ยวหัวหอมเข้ากับมะเขือเทศ เหยาะบราวน์ชูการ์และแอปเปิลเวนิก้าอีกนิด ราดลงบนซี่โครงหมูขนาด 5 นิ้วซึ่งผ่านการหมักมากกว่า 20 ชั่วโมง จากนั้นนำไปสโลว์คุกในเตาอบนานร่วม 4 ชั่วโมง แล้วปิดท้ายด้วยการย่างอีกรอบ เสิร์ฟมาพร้อมมันบด เนื้อซี่โครงหมูนุ่มละมุนเข้ากับซอสรสหวานอมเปรี้ยวกลมกล่อมพอดีคำ

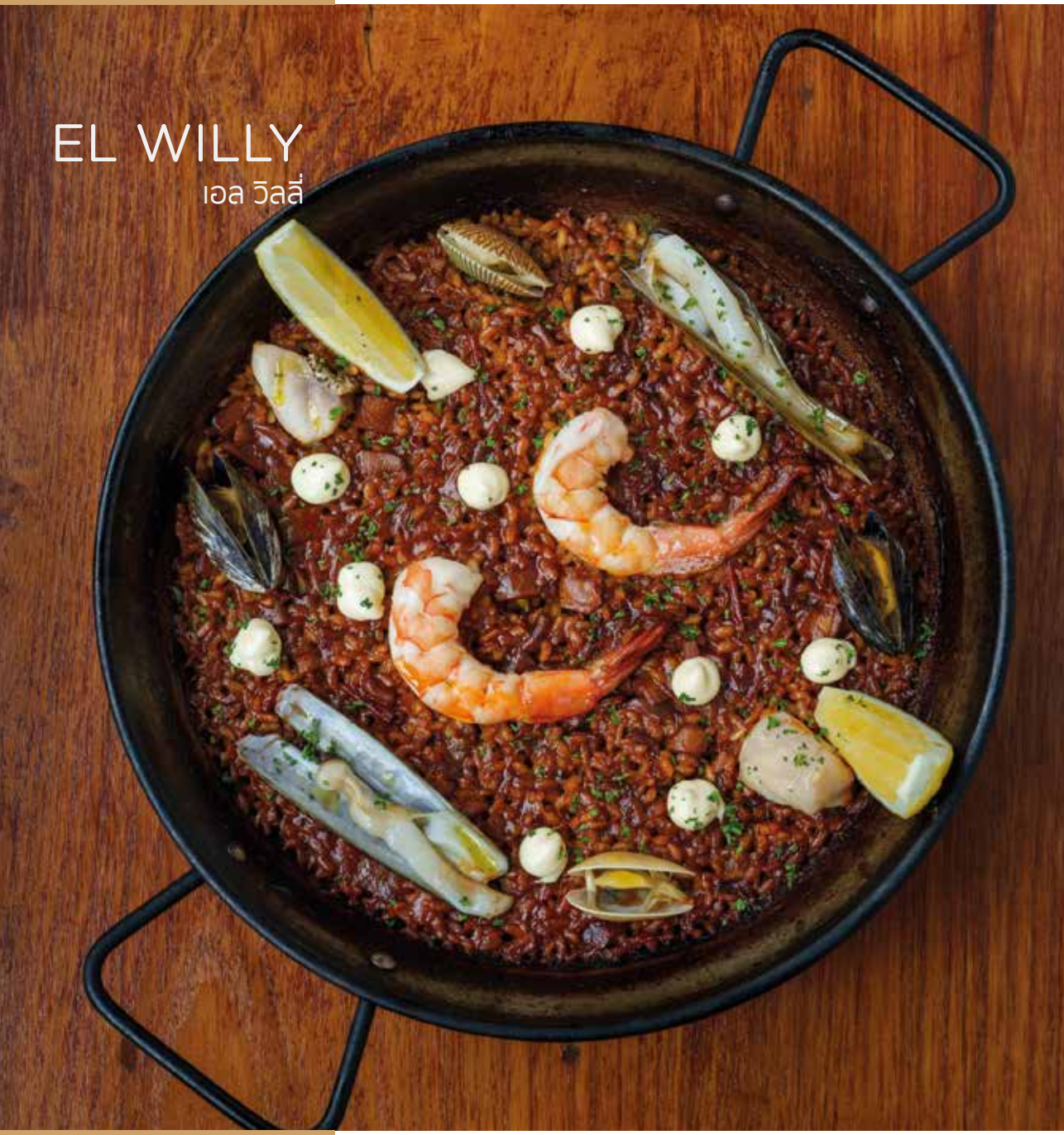
สายรักเนื้อ ขอแนะนำเมนู New York Steak / Kagoshima (Wagyu) สเต๊กเนื้อสันนอกของวัวพันธุ์ขนดำ (Kagoshima Wagyu) ที่ได้รับการเลี้ยงดูจากฟาร์มในออสเตรเลีย เสิร์ฟคู่ซอสสองชนิด ได้แก่ วิสกี้ครีมซอส ทำจากคาราเมลไลซ์หัวหอมเคี่ยวกับสก๊อตช์วิสกี้และเห็ดแชมปิญองสด กับอีกหนึ่งคือซอสเกรวี ปรุงจากน้ำสต๊อกเคี่ยวปรุงรสนิดหน่อย แล้วปิดท้ายด้วยมัสตาร์ดเพิ่มรสเผ็ดร้อน เนื้อย่างสุกปานกลาง ขอบสีน้ำตาลเข้มหอมกลิ่นสโมค เนื้อในชุ่มฉ่ำละมุนลิ้น

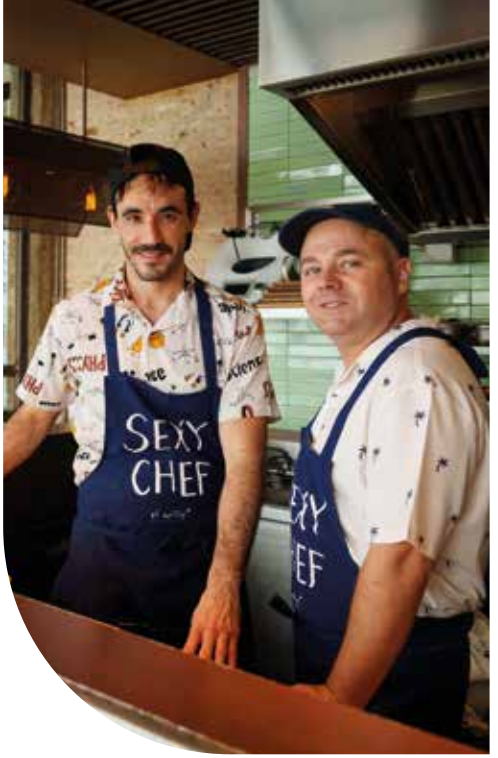
ส่งท้ายมื้อแบบอลังการงานสร้างกับ Lobster Thermidor กุ้งมังกรเจ็ดสีจากภูเก็ต วัตถุดิบไทยที่ได้รับการยกย่องสู่ระดับโลก ชาวต่างชาติล้วนนิยมชมชอบเพราะมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มนวลกว่าสายพันธุ์อื่นๆ ตัวล็อบสเตอร์ผ่านการอบชีส จัดวางมาทั้งตัวบนริโซนีสีเหลืองนวลด้านล่าง ราดซอสมันจากหัวล็อบสเตอร์ปรุงกับข้าวและวิสกี้ โรยด้วยพริกไทยชมพู (Pink Peppercorn) ซึ่งเป็นเบอร์รีประเภทหนึ่ง สุกแล้วมีรสหวาน แต่ส่งกลิ่นเหมือนพริกไทย ตักทั้งสามส่วนประกอบป้อนเข้าปากในคำเดียว ดื่มด่ำกับรสสัมผัสทั้งมันทั้งหวานที่ได้รับการตัดด้วยความเผ็ดร้อนปลายลิ้น บางทีความสุขมันก็เรียบง่ายแค่นี้เอง

10.30 - 21.00 น.
ชั้น 2 โครงการโอเอซิส ซอยพัฒนาการ 53 กรุงเทพฯ
02 320 2992
Chef's Table by Steve
chefstable_bysteve
www.oasispattanakarn53.com

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Italian Black Truffle Cheese Bread
1 ที่ มูลค่า 200++ บาท
เมื่อรับประทานครบ 1,500 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

EL WILLY
เอล วิลลี่





ข้อความ 'El Willy Happy Spanish Kitchen' ที่ปรากฏบนผนังตรงหน้า คล้ายกำลังขยิบตาส่งสัญญาณให้ผู้ที่เพิ่งก้าวพ้นบันไดขั้นสุดท้ายเตรียมตัวสัมผัสความสุขที่อยู่ห่างออกไปเพียงไม่กี่ก้าว พร้อมจังหวะสนุกๆ จากเสียงเพลงที่เล็ดลอดออกมาเชื้อเชิญให้รีบผลักบานประตูตรงหน้าเข้าไปพบกับร้านอาหารสเปนสไตล์ครอบครัวที่เสิร์ฟเซ็กซี่ทาปาส ปรุงโดยเซ็กซี่เชฟจากห้องครัวที่เต็มไปด้วยความสุข

'เชฟวิลลี่' (Willy Trullàs Moreno) เชฟชาวสเปนเปิดร้าน El Willy ขึ้นด้วยความตั้งใจที่จะให้อาหารสเปนเป็นที่รู้จักมากในแถบเอเชีย โดยเสิร์ฟอาหารในสไตล์ครอบครัวที่สามารถแบ่งปันความอร่อยจากทุกจานอาหารบนโต๊ะให้ทุกคนสามารถเพลิดเพลินร่วมกันในบรรยากาศสนุกๆ อันเป็นเอกลักษณ์ของประเทศสเปน ที่คนทั่วโลกรู้จักกันดีในฐานะเมืองแห่งการเฉลิมฉลอง งานรื่นเริง และสีสันความมีชีวิตชีวาของผู้คนที่นั่นมารวมไว้ในร้าน

นับตั้งแต่การตกแต่งในโทนสีแดงและสีเขียวที่ตัดกันอย่างสนุกสนาน เพลงสไตล์ละตินจังหวะคึกคักเร้าใจ ชวนให้ขยับตัวตามเบาๆ มีให้เลือกนั่งทั้งแบบโต๊ะ ห้องส่วนตัว และเคาน์เตอร์บาร์ที่ล้อมรอบครัวเปิด ให้สามารถเพลิดเพลินชมลีลาการปรุงอาหารของเชฟได้อย่างชัดเจน เพื่อให้ทุกคนที่เข้ามาที่นี่รู้สึกสนุกและเซ็กซี่ไปด้วยกัน โดยคำว่าเซ็กซี่ของเชฟนั้น หมายถึงความทันสมัยและน่าสนใจมากขึ้น

อาหารของทางร้านจะเน้นไปที่เมนูทาปาส และข้าวแบบร่วมสมัยของสเปนในสไตล์ที่รับประทานแล้วอร่อยอารมณ์ดี ซึ่งเชฟมอบคำนิยามให้ว่าเป็น 'Sexy Tapas Cuisine' โดยเลือกใช้วัตถุดิบนำเข้าเกรดพรีเมียมเพื่อให้ได้อาหารรสชาติดีที่สุด ซึ่งเชฟมีการปรับสูตรเล็กน้อย เช่น ลดความเค็ม เพื่อให้เหมาะกับลูกค้าแถบเอเชีย ทว่ายังคงเอกลักษณ์ของอาหารแดนกระทิง และสไตล์การรับประทานแบบ 'Two Fingers One Bite' เอาไว้ โดยมีให้เลือกทั้ง A la carte และแบบเซตเมนู รวมถึงเมนูพิเศษจากเชฟที่สามารถสอบถามได้จากพนักงาน

เริ่มต้นด้วยจานเรียกน้ำย่อยกันก่อน ด้วย Explosion de Salmon Y Trufa แป้งทอดกรอบสอดไส้กรีกโยเกิร์ตท็อปด้วยแซลมอนรมควัน และซอสทรัฟเฟิลผสมน้ำผึ้ง จานนี้เชฟแนะนำให้ใช้มือหยิบรับประทานพร้อมกันทีเดียว

el willy

และรีบรับประทานตอนเพิ่งเสิร์ฟใหม่ๆ แม้จะเป็นทาปาสที่ดูคำใหญ่ใช่เล่น แต่เมื่อป้อนเข้าไปทั้งคำจะสัมผัสได้ถึงความกลมกล่อมของการผสานรสชาติจากแซลมอนที่ออกเค็มตัดด้วยรสติดเปรี้ยวนิดๆ ของกรีกโยเกิร์ตที่ปะทุอบอวลอยู่ในปากสมดังชื่อ Explosion รวมถึงรสหวานหอมของน้ำผึ้งและกลิ่นกรุ่นของทรัฟเฟิล อร่อยลงตัวในแบบคำเดียวไม่เคยพอ

ต่อด้วย Bikini Iberico แซนด์วิชสไตล์บาเซโลนาหอมกรุ่นจากเตา เสิร์ฟมาตอนกำลังร้อนๆ ให้ได้สัมผัสกับขนมปังแซนด์วิชที่กรอบนอกนุ่มใน พร้อมสอดไส้ชีสอุ่นๆ และไอเบอริโกแฮม ซึ่งเป็นแฮมเกรดพรีเมียมจากสเปนที่ขึ้นชื่อว่ารสชาติยอดเยี่ยมที่สุดในโลก ทำจากหมูดำสายพันธุ์สเปน ได้รับการเลี้ยงในทุ่งหญ้าแบบปล่อยตามธรรมชาติ ทำให้มีรสชาติและเนื้อสัมผัสเป็นเอกลักษณ์ มีไขมันแทรกบางๆ เนื้อนุ่ม ตลอดทั้งยังมีกลิ่นหอมเบาๆ ของลูกโอ๊ค ซึ่งเป็นหนึ่งในอาหารที่หมูกินเข้าไป พร้อมเพิ่มความหอมอีกระดับด้วยทรัฟเฟิล

รสชาติแปลกใหม่ในจานถัดมา คือ Tiradito de Vieira สดชื่นและสร้างความรู้สึกว้าวได้ตั้งแต่คำแรก ด้วยสแกลลอปที่หั่นมาในระดับความหนากำลังดี ด้านล่างเป็นอะโวคาโดเสิร์ฟคู่กับซอสสูตรเฉพาะของทางร้าน รสเปรี้ยวอมหวานมีความครีมมี่ บวกรสเผ็ดเล็กน้อยจากส่วนผสมของพริกหวานและกระเทียม ก่อนเติมเต็มรสเค็มจากไข่ปลาแซลมอน

ต่อด้วยซิกเนเจอร์ที่พลาดไม่ได้ Arroz de Marisco Seco O Caldoso ปาเอญาซีฟู้ดเสิร์ฟมาในกระทะใหญ่แบ่งกันได้ 2 - 3 คน เมนูนี้ต้องบอกว่ามีความกลมกล่อมลงตัวด้วยรสชาติของน้ำซุปที่เชฟปรุงรสมาอย่างดี และข้าวที่มีความชุ่มฉ่ำ ไม่แห้งและไม่แฉะจนเกินไป พร้อมอาหารทะเลที่เชฟจัดมาให้แบบเต็มๆ ทั้งกุ้ง หอยลาย หอยหลอด หอยแมลงภู่และปลา

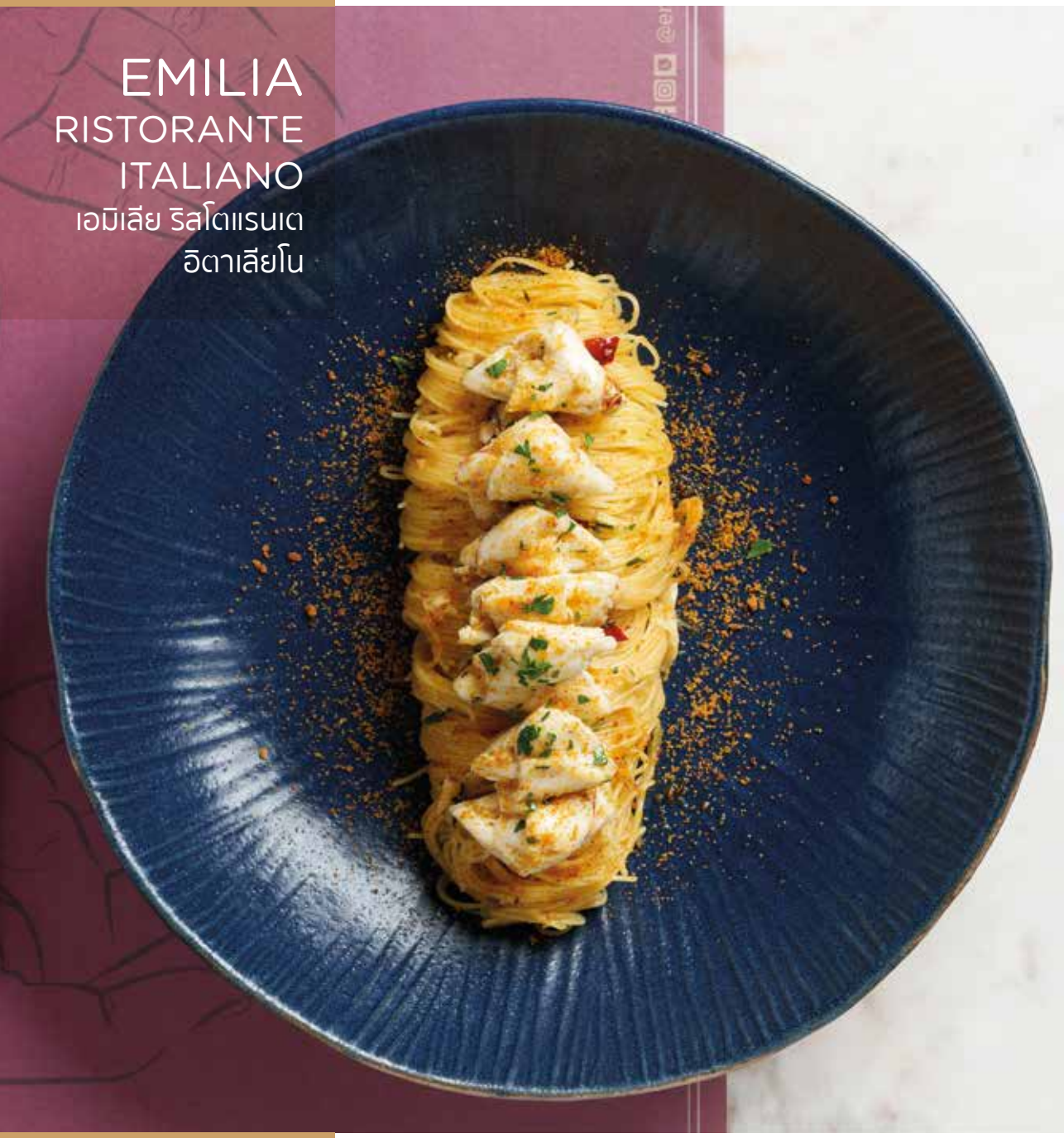
ปิดท้ายด้วยของหวานอย่าง Pastel de Queso Vasco บาสก์ชีสเค้ก เนื้อเนียน รสหวานละมุน เสิร์ฟคู่ไอศกรีมกระเจี๊ยบสีม่วงพาสเทล รสชาติอมเปรี้ยวอมหวานและเค็มนิดๆ ช่วยให้จบมื้อได้อย่างสนุกสดชื่น

วันอังคาร - ศุกร์ : 17.30 - 22.30 น.
วันเสาร์ : 12.00 - 14.30 น. และ 18.00 - 22.30 น.
ซอยสุขุมวิท 51 วัฒนา กรุงเทพฯ
063 439 4597
el willy kitchen
elwillybangkok
www.elwilly.com

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Pastel de Queso Vas 1 ที่ มูลค่า 300 บาท
เมื่อรับประทานครบ 5,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD
และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไข
ที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

EMILIA RISTORANTE ITALIANO

เอมิเลีย ริสโตแรนเต อิตาเลียโน



ขอต้อนรับสู่รถไฟสาย Emilia Ristorante Italiano ที่พร้อมจะพาคุณเดินทางไปสัมผัสรสชาติแห่งอิตาเลียนขนานแท้ระดับพรีเมียม ท่ามกลางบรรยากาศงดงามหรูหราสุดแสนโรแมนติก

นายท่าสถานีแห่งความอร่อยเลอค่าแห่งนี้คือ ‘คุณส้ม - นัชชา เหตระกูล’ หญิงสาวผู้มีเป้าหมายในการออกเดินทางเพื่อต้องการลิ้มลองหลากสูตรหลายรสอาหารจากทั่วทุกมุมโลก ซึ่งอิตาลีคือประเทศที่เธอประทับใจมากที่สุดเป็นอันดับหนึ่ง เพราะไม่ใช่เพียงความตระการตาของวิวทิวทัศน์และมิตรไมตรีของผู้คนเท่านั้น หากยังหมายรวมไปถึงวัฒนธรรมอาหารอิตาเลียน อันเปี่ยมไปด้วยความเอาใจใส่ในทุกวัตถุดิบอาหารและขั้นตอนการปรุงแต่ง กระทั่งกลายเป็นเมนูรสเลิศที่เธอติดอกติดใจ และเป็นแรงบันดาลใจให้เธอนำมาต่อยอดเป็นร้านอาหาร Emilia Ristorante Italiano โดยตั้งชื่อร้านตามชื่อแคว้นเอมีเลีย-โรมัญญา (Emilia-Romagna) แคว้นทางตอนเหนือของอิตาลีที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นหนึ่งในภูมิภาคที่มั่งคั่งดั่งอู่ข้าวอู่น้ำของประเทศ เป็นแหล่งที่มาของวัตถุดิบชั้นเลิศที่ได้รับการยอมรับไปทั่วโลก

ภายใต้ความตั้งใจที่ต้องการมอบประสบการณ์ให้กับบรรดานักชิมได้รู้สึกเหมือนได้เดินทางไปรับประทานอาหารอิตาเลียนถึงท้องถิ่นด้วยตัวเอง จึงตกแต่งร้านด้วยบรรยากาศของขบวนรถไฟ ด้านหน้าบริเวณแคชเชียร์ออกแบบให้เป็นซุ้มเก็บตั๋ว โครงสร้างเพดานสูงโปร่งเล่นล้อไปกับเส้นสายโค้งเว้าจากกรอบประตูหน้าต่าง ประหนึ่งภาพจำลองของโบกี้รถไฟ ที่มีวิวข้างทางเป็นฉากเมืองกรุงเทพฯ ย่านราชประสงค์

ในขณะที่เมนูอาหาร ก็ได้รับการปรุงแต่งโดยเชฟชาวอิตาลีแท้ๆ สอดประสานไปกับความเอาใจใส่ในการสรรหาวัตถุดิบชั้นเลิศ ซึ่งส่วนมากสั่งตรงมาจากหลักแหล่งที่ดีที่สุดของแต่ละวัตถุดิบนั้นๆ อาทิ น้ำมันมะกอกออร์แกนิกแบรนด์ Lorenzo No.5 จากเมืองซิซิลี ผลิตมาจากมะกอกสายพันธุ์พิเศษ ที่เริ่มใส่ใจกันตั้งแต่รายละเอียดขั้นตอนการเก็บมะกอก ซึ่งต้องเก็บด้วยมือเท่านั้น แล้วคว้านเมล็ดทันทีภายใน 12 ชั่วโมง ทำให้ได้รสชาติสดชื่นถึงขีดสุด น้ำส้มสายชูบัลซามิกที่ผ่านการหมักบ่มในถังไม้โอ๊คนาน 12 เดือน รวมถึงความเข้มข้นของชีสในทุกๆ จาน เพราะทางร้านเลือกใช้ชีสพาร์เมซานบ่มนานถึง 12 - 16 เดือน

ร่วมขึ้นรถไฟสายอร่อยด้วย Focaccia ขนมปังแฟลตเบรดสูตรลับของทางร้าน ที่ผ่านการอบสดใหม่ทุกเช้า เนื้อนุ่มคล้ายแป้งพิซซ่า รับประทานคู่กับน้ำมันมะกอกและบัลซามิก เป็นของกินเล่นเปิดมื้อที่หลายๆ คนอยากให้เป็นจานหลัก เพราะอร่อยล้ำไม่ซ้ำใคร

ส่วนเมนูแรกเริ่มต้นจาก Insalata D' Anatra Affumicata สลัดอกเป็ดโฮมเมดเนื้อสัมผัสนุ่มนวลส่งกลิ่นหอมหวาน เสิร์ฟคู่กับร็อกเก็ตสลัด แล้วเพิ่มรสชาติความสดชื่นให้กับจานเริ่มต้นมื้อด้วยส้มกับเฟนเนล อร่อยถัดมาด้วยคาร์โบนาราแท้ต้นตำรับอย่าง Tagliatelle Alla Carbonara สัมผัสแรกคือความชุ่มฉ่ำของซอสที่ไม่ได้ทำมาจากครีมแบบที่เคยคุ้น หากแต่ทางร้านเลือกใช้เฉพาะไข่แดงนำไปคลุกกับเส้นสดทำเอง จึงซึมซาบเข้าเนื้อมากเป็นพิเศษ บวกกับความเข้มข้นจากพาร์เมซานชีส ยกให้เป็นจานเด็ดห้ามพลาดประจำร้าน

อีกหนึ่งรสสัมผัสแตกต่างจากเมนูพาสต้า คือ Capelli D'Angelo Aglio, Olio E Peperoncino พาสต้าปูผัดซอสเอโอพี โดยเน้นผัดแห้งและมีรสเผ็ดร้อนนิดๆ แบบที่ชาวอิตาลีนิยม ออนท็อปด้วยไข่ปลากระบอก (Bottarga) ตัวเส้นแองเจิลแฮร์เวลารับประทานกับปูจะได้เนื้อสัมผัสหนุบหนับเคี้ยวสนุก มาถึงจานหลัก ซึ่งทางร้านเสิร์ฟเป็น Tagliata Di Manzo All'Aceto Balsamico สเต๊กเนื้อวัวจากฟาร์ม Ranger Valley ในสหรัฐอเมริกา วัวเลี้ยงด้วยหญ้าเพื่อให้ได้คุณภาพเนื้อที่นุ่มที่สุด ราดซอสบัลซามิกกับซอสไวน์แดงเพิ่มรสเข้มข้นขึ้นด้วยน้ำมันมะกอก

จบจานคาวด้วยซุปซีฟู้ดร้อนๆ กับ Brodetto Di Pesce รวมมิตรวัตถุดิบจากท้องทะเลที่อัดแน่นไปด้วยกุ้งตัวโต หอยแมลงภู่ ปลาหมึกและเนื้อปลา เสิร์ฟมาในซอสมะเขือเทศน้ำข้นขลุกขลิก พร้อมขนมปังซาวโดวจ์ย่างมากรอบๆ หอมๆ สำหรับจิ้มกับน้ำซุปรสเข้มข้นชื่นใจ

ขนมหวานขึ้นชื่อของที่ร้าน ขอแนะนำ French Toast ขนมปังบริยอชโฮมเมด นำไปย่างพร้อมออนท็อปด้วยคาราเมลไลซ์ จนได้เนื้อสัมผัสกรอบผสานกลิ่นหอมกรุ่น รับประทานคู่กับไอศกรีมช็อกโกแลตสูตรพิเศษของทางร้าน ทำจากช็อกโกแลตวาลโรห์นา (Valrhona) แท้ร้อยเปอร์เซ็นต์

11.30 - 22.00 น.
ชั้น 1 เกษรวิลเลจ ถนนราชดำริ กรุงเทพฯ
088 628 9240
Emilia Ristorante Italiano
emilia.bkk

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Tartufo di Pizzo Rose Lychee 1 ที่
มูลค่า 200 บาท เมื่อรับประทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป (ไม่รวมค่าภาษีและค่าบริการ)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

ENOTECA
อีโนติก้า

แรกเริ่ม Enoteca ร้านอาหารอิตาเลียนรุ่นบุกเบิกของพ่อลูกชาวอิตาลี จิอันคาร์โล (Giancarlo) และ นิโคลา (Nicola) แห่งนี้ เคยเป็น Wine Library นำเข้าไวน์ชั้นดีให้ผู้คนที่มาเยือนได้ลิ้มลอง ก่อนจะมีการเพิ่มเมนูอาหาร เพื่อช่วยเสริมอรรถรสและสร้างประสบการณ์ในมื้ออาหารให้สมบูรณ์แบบมากยิ่งขึ้น กลายเป็นร้านอาหารอิตาเลียนที่เสิร์ฟเมนูคุณภาพด้วยวัตถุดิบระดับพรีเมียมคู่กับไวน์ชั้นเลิศ มายาวนานกว่า 19 ปี ตั้งแต่ปี ค.ศ. 2004

อีกทั้งยังได้รับการยกย่องว่าเป็นหนึ่งในร้านอาหารอิตาเลียนต้นตำรับที่ดีที่สุดในกรุงเทพฯ พร้อมการันตีความอร่อยด้วยรางวัลมากมาย อาทิ Michelin Guide Bangkok 2 ปีซ้อน ปี 2020 - 2021, Bangkok's Best Restaurant Awards 2017 และ Thailand's Best Restaurant 2010

ตัวร้านเป็นบ้านชั้นเดียวขนาดปานกลางทรงยุโรป โดดเด่นด้วยผนังสีแดงตัดกับสีเขียวของเหล่าบรรดาต้นไม้ในสวนด้านหน้าร้าน ส่วนภายในอบอวลไปด้วยกลิ่นหอมของความอร่อย และการตกแต่งสไตล์รัสติก เน้นโชว์ผนังอิฐเปลือย และวัสดุไม้เฉดสีน้ำตาล ให้บรรยากาศอบอุ่นเป็นกันเอง อีกทั้งยังผสานเอาความเป็นอิตาลีมาประดับประดาผนัง ทั้งเครื่องครัวอิตาลียุคเก่า ภาพวาด ไปจนถึงมุมผนังไวน์ โดยเฉพาะไวน์จากทุกเขตแคว้นของประเทศอิตาลีเรียงรายอย่างสวยงามตระการตา สมกับความหมายของชื่อร้าน 'Enoteca' ที่แปลว่า 'ห้องสมุดไวน์' ดูหรูหราคลาสสิกทั่วทุกมุมของร้าน

ส่วนอาหารของทางร้าน เป็นอาหารอิตาเลียนดั้งเดิมที่คัดสรรวัตถุดิบอย่างดีและพิถีพิถันทุกขั้นตอน ผ่านการรังสรรค์ด้วยเทคนิคอันทันสมัย เพื่อสร้างรสสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์ แต่ยังคงเก็บรสชาติดั้งเดิมไว้ในทุกรายละเอียด โดยสุดยอดเชฟชาวอิตาลี Stefano เชฟระดับมิชลินสตาร์จากเมืองตูรินในอิตาลี เสิร์ฟในรูปแบบ Fine Dining มีให้เลือกทั้ง Course Menu ที่จะปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวัตถุดิบตามฤดูกาล หรือต้องการรับประทานในรูปแบบ A la carte ทางร้านก็มีให้บริการเช่นเดียวกัน เริ่มดื่มด่ำกับอาหารสุดพิเศษมื้อนี้ ด้วยคอร์ส Seven Sins ที่เน้นวัตถุดิบตามฤดูกาลจากทางตอนเหนือของอิตาลี ส่วนใหญ่มาจากแคว้นปีเยมอนเต กับเมนูแรก Red Mullet เสิร์ฟมาอย่าง

สวยงามวิจิตรด้วยสีสันชวนรับประทาน เป็นเมนูปลาที่เชฟนำไปเซียร์จนได้สีน้ำตาลสวย มีเทกซ์เจอร์ความกรอบเล็กๆ ส่วนเนื้อด้านในนุ่มละมุนลิ้น เสิร์ฟเรียงชั้นพร้อมกับสตูผักเคี่ยวในน้ำมันมะกอก ท็อปด้วยซุกินี และด้านข้างเป็นชีสแผ่น Burrata ราดด้วยซอส Spicy Salame

เมนูที่สอง Langoustine วัตถุดิบหลักคือกุ้งมังกรตัวเล็กส่งตรงจากประเทศอิตาลี เนื้อสีขาวใสละเอียดอ่อน มีความหวานที่เป็นเอกลักษณ์

มาต่อกันกับเมนูสาม Topinambur เมนูดั้งเดิมทางตอนเหนือของอิตาลี ที่มีองค์ประกอบหลักคือ Jerusalem Artichoke หรือแก่นตะวัน ที่เชฟรังสรรค์ด้วยเทคนิคเฉพาะตัวแปลงร่างให้เป็นชิปกรุบกรอบ และครีมนุ่มๆ ด้านล่างเป็น Braised Quails นกกระทาตุ๋น ท็อปด้วยเห็ดทรัฟเฟิลกลิ่นหอมละมุน เมนูนี้โดดเด่นด้วยรสชาติมันๆ สดชื่นจากแก่นตะวัน ผสานรสหวานบางๆ อร่อยกลมกล่อม

และจานท้ายสุด คือเมนูพาสต้าของทางร้าน ซอสโฮมเมดที่เชฟปรุงอย่างพิถีพิถัน Tagliolini Morels Mushrooms พาสต้าซอสเห็ดมอเรลจานนี้โดดเด่นด้วยเส้นสดสูตรโฮมเมด ที่เชฟลงมือรังสรรค์อย่างประณีต เสิร์ฟพร้อมซอสโฟมชีสพาร์เมซาน ท็อปด้วย Black Winter Truffles เวลารับประทานให้คลุกทั้งหมดเข้ากันก่อน เพื่อได้อรรถรสที่สมบูรณ์แบบที่สุด ซึ่งนับว่าเป็นอีกจานที่รสชาติอร่อยล้ำลึกทุกองค์ประกอบ ทั้งตัวเส้นที่มีขนาดเล็กกำลังดี และเนื้อสัมผัสที่ค่อนข้างนุ่มนวลเคี้ยวได้อย่างเพลิดเพลิน ผสานกับซอสที่เคลือบเส้นในทุกมิติทำให้ได้รสกลมกล่อม นอกจากนี้ยังได้กลิ่นหอมและรสมันๆ จากพาร์เมซานชีส และเห็ดทรัฟเฟิลดำฤดูหนาว มาช่วยชูรสชาติให้จานนี้พิเศษยิ่งขึ้น

18.00 - 22.30 น.
ซอยสุขุมวิท 27 กรุงเทพฯ
02 258 4386
EnotecaBangkok
Enoteca_Bangkok

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

GIANNI
RISTORANTE
เจียนนี ริสโตแรนเต

อาหารอิตาเลียนนั้นได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในเมืองไทยมาหลายทศวรรษแล้ว หนึ่งในร้านอาหารระดับตำนานแห่งรสชาติแบบอิตาลีขนานแท้ ต้องยกให้ Gianni Ristorante เพราะเลื่องชื่อในความอร่อยจับใจมายาวนานกว่า 30 ปี การันตีด้วยรางวัล Michelin Plate 2019

ในแวดวงคนรักอาหารอิตาเลียน ล้วนยกย่องให้ Gianni Ristorante เป็นเสมือนบ้านหลังที่สอง ซึ่งเมื่อลองกวาดตาดูบรรยากาศอันหรูหราทว่าแวดล้อมไปด้วยความอบอุ่นรอบตัวร้านแล้ว ถ้อยคำเยินยอดังกล่าวดูจะไม่ไกลเกินจริง เก้าอี้โซฟาบุผ้ากำมะหยี่สีแดงสด ตัดกับผ้าปูโต๊ะสีขาวสะอาดตา ช่วยขับเน้นให้สีสันในแต่ละเมนูอาหารยิ่งดูโดดเด่นสวยงามน่ารับประทาน บางมุมของร้านแขวนภาพถ่ายวินเทจสีขาว-ดำ สลับกับภาพเขียนแนวแอ็บสแตร็กส์สีสันจัดจ้าน โดยองค์รวมแล้วแนวทางการออกแบบตกแต่งผสมผสานความคลาสสิกเคล้าไปกับอารมณ์ร่วมสมัย จึงให้ภาพของร้านที่งดงามเหนือกาลเวลา สอดรับกับอาหารที่เต็มเปี่ยมไปด้วยความเลอล้ำของรสชาติอิตาเลียน ที่ไม่มีวันเสื่อมความนิยม

หัวใจสำคัญที่ร้านเก่าแก่แห่งนี้สามารถมัดใจนักชิมทั้งชาวไทยและต่างชาติมาได้อย่างยาวนานหลายสิบปี อยู่ที่เอกลักษณ์เฉพาะตัวของ ‘เชฟเจียนนี ฟาโวร’ ผู้ซึ่งเกิดและเติบโตขึ้นมาในเมือง Pordenone ทางตอนเหนือของอิตาลี อีกทั้งยังสั่งสมประสบการณ์ด้านอาหารทั้งในอิตาลี เยอรมนี และฮ่องกง ก่อนจะตัดสินใจลงหลักปักฐานอยู่ที่เมืองไทย โดยเชฟตั้งใจที่จะถ่ายทอดจิตวิญญาณของอาหารอิตาเลียนตำรับคลาสสิก ภายใต้วัตถุดิบคุณภาพเยี่ยมและหายากที่ต้องนำเข้ามาจากต่างประเทศเท่านั้น

เมื่อพร้อมแล้ว เชฟก็ลำเลียงความอร่อยโดยเริ่มจากเมนูพาสต้าสุดคลาสสิกอย่าง Paccheri Tossed in a Cream of N’Duja Sausage, Liquified Burrata พาสต้าโฮมเมดเส้นสดต้มในน้ำเดือดผสมเกลือ 15 นาทีไม่ขาดไม่เกิน ผลลัพธ์คือเส้นนุ่มหนึบพอดิบพอดี ราดด้วยซอสมะเขือเทศคลุกเคล้ากับไส้กรอกรสเผ็ดที่เรียกกันว่าเอ็นดูย่า (Nduja) จากแคว้นการาเบรีย (Calabria) ซึ่งเป็นภูมิภาคที่ใหญ่ที่สุดทางตอนใต้ของอิตาลี ก่อนเสิร์ฟตกแต่งออนท็อปด้วยบูราต้าชีสและใบเบซิลสด เพื่อช่วยลดความเผ็ดร้อน มอบสมดุลแห่งรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น

ลำดับถัดมาเป็น Casarecce Pasta with Cubes of Raw Tuna, Bottarga & Sicilian Scents ยังคงความโดดเด่นที่เนื้อสัมผัสของเส้นในลักษณะอัล เดนเต้ (Al Dente) นั่นคือด้านนอกเหนียวนุ่ม แต่เมื่อกัดเข้าไปแล้วจะสัมผัสกับความกรึบตรงแกนกลางตัวเส้น กรรมวิธีนี้ต้องอาศัยชั่วโมงบินในการต้มเส้นอย่างสูง ซึ่งแน่นอนว่าเชฟเจียนนีไม่เคยทำให้ผิดหวัง เสิร์ฟมาพร้อมเนื้อทูน่าคลุกในน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ ผิวเลมอนขูด ยี่หร่าฝรั่งหรือเฟนเนล (Fennel) และเกลือเล็กน้อย เหยาะน้ำปลาอิตาลี (Colatura di Alici) แล้วโรยหน้าด้วยไข่ปลาทูน่าตากแห้งขูดเป็นผง จานนี้เติมความอร่อยสไตล์เมืองซิซิลีได้อย่างครบรสเต็มคำ

จานที่ 3 ยังคงต่อเนื่องเรื่องรสชาติจากท้องทะเล Pan-Roasted Hokkaido Scallop & Artichoke with Winter Black Truffle หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างกระทะในน้ำมันมะกอกจนให้ผิวเป็นสีน้ำตาล ส่วนอาร์ทิโชกนำไปต้มก่อน แล้วนำลงย่างในกระทะเดียวกัน เพื่อให้ซึมซับน้ำมันและรสหวานตามธรรมชาติจากหอยเชลล์ เสริมเนื้อสัมผัสอีกระดับด้วยมันฝรั่งบดเนื้อละเอียด เติมกลิ่นอโรมาหอมอบอวลด้วยแบล็คทรัฟเฟิลสไลซ์เป็นแผ่นบางๆ และทรัฟเฟิลโฟมเนียนละมุน

เมนูที่ 4 จัดวางมาอย่างสวยงาม Grilled Mediterranean Octopus, Burrata, Calabrian Spicy Sausages คัดเฉพาะหนวดปลาหมึกยักษ์นำไปผ่านกรรมวิธีซูวีนาน 8 ชั่วโมง กระทั่งเนื้อนุ่มหนึบ จากนั้นคลุกเคล้ากับผิวเลมอนขูด เกลือนิดหน่อย ใบพาร์สลีย์และเซเลอรี แล้วนำไปย่างกับถ่านชาร์โคลจนสุกส่งกลิ่นสโมคหอมกรุ่น เติมแต่งสีเขียวจากซอสเพสโต้กับใบร็อกเก็ต สีแดงจากมะเขือเทศหั่นทรงลูกเต๋า รวมถึงผักตามฤดูกาล แล้วหยอดความเผ็ดร้อนเพื่อเพิ่มมิติรสชาติด้วยซอสส่งท้ายด้วยซอสเอ็นดูย่า แนะนำว่าตักแต่ละคำให้ครบทุกส่วนผสม จะได้ครบองค์ความอร่อยลงตัวสมบูรณ์แบบ

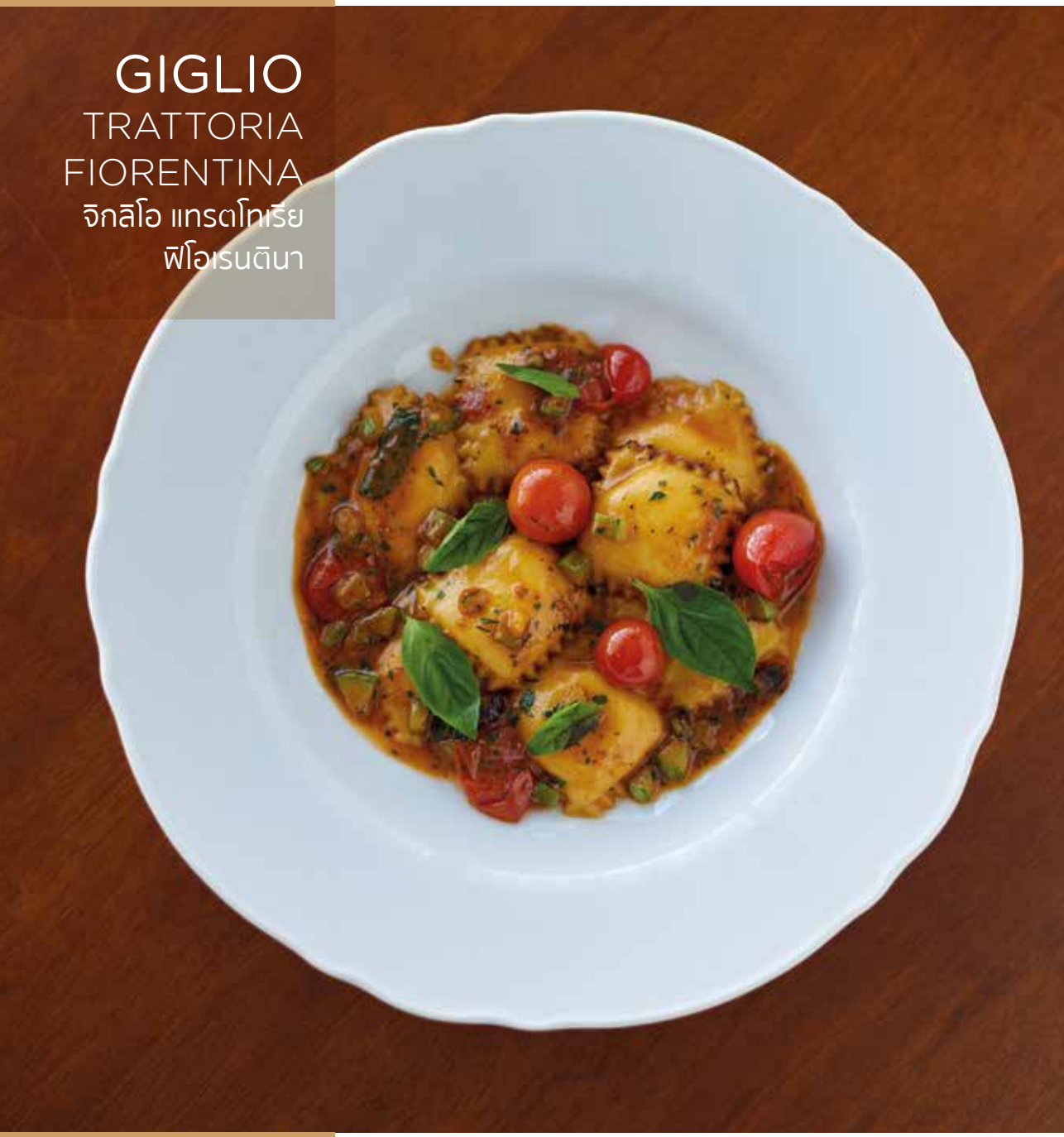
เชฟเจียนนีนำเสนอเมนูปลาเป็นการสั่งลา Pan-Fried Mediterranean Sea Bass, Fennel and Vermouth Sauce เนื้อปลากะพงที่ได้จากการตกเบ็ดของชาวประมงในยุโรป ผ่านการชุบแป้งบางๆ แล้วทอดภายใต้เทคนิคที่ไม่ทำให้หนังติดกระทะ ในขณะเดียวกันหัวเฟนเนลก็ได้รับการต้มและย่าง จากนั้นนำส่วนประกอบทั้งสองมาจัดวางเคียงกันอย่างสวยงามอยู่เหนือซอสไวน์ขาว แล้วจึงยกเสิร์ฟ จานนี้ได้รับคุณประโยชน์จากปลาไปเต็มๆ คำ และเป็นเมนูปิดท้ายที่อิ่มเบาๆ สบายท้อง

11.30 - 14.00 น. และ 18.00 - 22.00 น.
ชั้น G Athenee Tower ถนนวิทยุ กรุงเทพฯ
02 168 8080, 097 210 7000
Gianni Ristorante
gianni_ristorante
www.giannibkk.com

KTC

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

GIGLIO
TRATTORIA FIORENTINA
จิกลิโอ แทรตโทเรีย ฟิโอเรนตินา



พื้นที่ที่รังสรรค์ความอร่อยแห่งนี้ เกิดจากความตั้งใจของ 'เชฟมานูโร่ พินโทเร่' (Manuelo Pintore) ภายใต้แนวคิดที่ต้องการส่งต่อความสุขผ่านรสชาติอาหารอิตาเลียนสไตล์ทัสคานีแบบต้นตำรับแท้ๆ ในชื่อ Giglio Trattoria Fiorentina ที่เพิ่งได้รับการยกย่องให้เป็นร้านอาหารแนะนำ Michelin Guide 2 ปีซ้อน ได้แก่ปี 2022 - 2023 ไปหมาดๆ

ภายในร้านอบอวลด้วยบรรยากาศเรียบง่ายอบอุ่นและเป็นกันเอง เหมือนนั่งรับประทานอาหารอยู่บ้านเพื่อนในแคว้นทัสคานี ประเทศอิตาลี อันเปี่ยมเสน่ห์ชวนหลงใหลไปด้วยธรรมชาติที่งดงาม ดังเช่นภาพทิวทัศน์ของแคว้นนี้ที่แขวนประดับอยู่บนผนังร้าน

นอกจากกลิ่นอายแบบทัสคานีแล้ว ทุกอย่างของที่นี่ยังล้วนเกี่ยวโยงกับเมืองฟลอเรนซ์ ประเทศอิตาลี ซึ่งเป็นบ้านเกิดของเชฟมานูโร่ทั้งหมด ตั้งแต่ชื่อร้าน 'Giglio' ซึ่งเป็นชื่อของดอกไม้ที่ถูกใช้เป็นสัญลักษณ์บนธงประจำเมืองฟลอเรนซ์ ส่วนคำว่า 'Trattoria' คือชื่อรูปแบบร้านอาหารในอิตาลีที่เน้นเสิร์ฟอาหารลักษณะโฮมเมด หรือร้านอาหารในบรรยากาศสบายๆ ที่พบได้ทั่วไปในเมืองฟลอเรนซ์ รวมไปถึงการตกแต่งเน้นสไตล์อิตาลีในแบบทัสคานีโทนสบายตาอย่างสีเขียว สีโอลด์โรส สีครีม พร้อมเฟอร์นิเจอร์ไม้เป็นหลัก ด้านของประดับในร้าน ไม่ว่าจะเป็นหม้อ กระทะ มีด ขวดบดเกลือ และกรอบรูป ล้วนเป็นงานแฮนด์เมดส่งตรงจากอิตาลีที่เชฟคัดสรรอย่างประณีตด้วยตัวเอง

สำหรับที่นั่งภายในร้าน มีโซนโต๊ะนั่งให้เลือกมากมาย คือ ชั้นล่าง ชั้น 3 และดาดฟ้า (ชั้น 3 และดาดฟ้าเปิดเฉพาะรอบดินเนอร์เท่านั้น) เมนูอาหารของทางร้านจิกลิโอ แทรตโทเรีย ฟิโอเรนตินา เน้นวัตถุดิบนำเข้าจากอิตาลี ผสานความละเอียดอ่อนราวกับงานหัตถศิลป์ในทุกขั้นตอนการปรุง โดยจัดเสิร์ฟเป็นคอร์ส เริ่มจากเมนูแรก Insalata Di Polpo หน้าตาสีสันสวยงาม เป็นสลัดแบบอุ่นสูตรดั้งเดิมของอิตาลี โดยเชฟใช้ปลาหมึกยักษ์ที่ต้มนานหลายชั่วโมง จนได้ปลาหมึกเนื้อนุ่มละมุนลิ้น นำมาคลุกกับซอสโฮมเมด มันฝรั่งหั่นเต๋า และรองด้วยผักสลัดสดกรอบ ก่อนจะบีบเลมอนลงไปพอประมาณ เรียกความสดชื่นก่อนเริ่มจานถัดไปได้เป็นอย่างดี

ต่อด้วยเมนูที่สอง Pappa Al Pomodoro หรืออีกชื่อคือ 'อาหารทำเองของแม่' เมนูที่มีต้นกำเนิดมาจาก

เกษตรกรชาวทัสคานี ซึ่งส่วนใหญ่อาศัยอยู่รอบๆ เมืองฟลอเรนซ์ ได้เป็นผู้รังสรรค์ขึ้น เป็นซุปมะเขือเทศสับหยาบๆ ผสมกับขนมปังที่ชุ่มฉ่ำด้วยน้ำซุปมะเขือเทศ ก่อนจะโรยด้วยใบโหระพาหอมๆ เมนูนี้รสชาติเปรี้ยวหวานกำลังดี สามารถตักรับประทานเพียวๆ ได้เลย หรือจะฉีกขนมปังจุ่มในน้ำซุปก็อร่อยกลมกล่อมอีกสไตล์ แต่นอกจากความอร่อย เชฟยังบอกว่ามีประโยชน์ต่อสุขภาพด้วยวิตามินซีจากมะเขือเทศอีกด้วย

ตามด้วยเมนูซิกเนเจอร์ที่ทุกโต๊ะต้องสั่ง Pici Al Ragu Di Salsiccia พาสต้าเส้นสด ต้นตำรับจากเมืองซีเอนา (Siena) แคว้นทัสคานี โดดเด่นด้วยแฮนด์คราฟต์เส้นสด ที่เชฟลงมือรังสรรค์อย่างประณีต เนื้อสัมผัสของเส้นจะมีความหนึบนุ่ม รับประทานกับซอสไส้กรอกและเห็ดพอร์ชินี รสกลมกล่อมลงตัวสุดๆ เป็นอีกจานที่ต้องยกนิ้วให้เชฟเลย

และอีกหนึ่งไฮไลต์ของร้าน คือเมนูพิเศษประจำวัน ตามการคัดสรรวัตถุดิบในฤดูกาลอย่างพิถีพิถันจากเชฟ โดยเชฟจะทำการเขียนชื่อเมนูพิเศษลงบนกระดานดำว่าแต่ละวันมีเมนูอะไรแนะนำบ้าง สำหรับคอร์สนี้คือ Ravioli Lobster พาสต้าราวิโอลีสอดไส้เนื้อล็อบสเตอร์ รับประทานพร้อมกับซอสโฮมเมดสูตรเฉพาะของเชฟและมะเขือเทศเชอร์รีสดๆ ในคำเดียว ได้รสชาติเข้มข้นหอมมัน

มาถึงเมนคอร์ส Galletto Al Mattone เมนูไก่สูตรโฮมเมด เสิร์ฟคู่มันฝรั่งอบ ที่เชฟใช้ดินเผาในการนาบให้หนังกรอบเท่ากัน ทำให้ได้รสชาติหอมกรุ่นเป็นเอกลักษณ์ในทุกคำที่ป้อนเข้าปาก ส่วนสัมผัสของหนังกรุบกรอบด้านนอกแต่นุ่มด้านใน หากต้องการเพิ่มความสดชื่น สามารถบีบเลมอนเพิ่มเติม ช่วยยกระดับรสชาติให้มีมิติมากยิ่งขึ้น

ปิดท้ายด้วยเมนูของหวานที่ยังคงความโฮมเมดดั้งเดิมกับ Panna Al Forno เนื้อสัมผัสแน่นแต่เนียนนุ่มละลายในปาก แนะนำให้ตักรับประทานพร้อมคาราเมลแบบท่วมช้อน ได้ทั้งความหอมกลิ่นคาราเมลและรสชาติอันแสนหวาน อร่อยลงตัวทุกมิติขนาดที่ไม่สามารถหยุดวางช้อนได้เลยทีเดียว

วันจันทร์ - พฤหัสบดี
มื้อกลางวัน : 11.30 - 15.00 น.
มื้อเย็น : 17.00 - 22.30 น.
วันศุกร์ - อาทิตย์
11.30 - 22.30 น.
ซอยสาทร 12 สีลม กรุงเทพฯ
088 923 0961
Giglio Trattoria Fiorentina
Giglio Trattoria Fiorentina

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

HEI YIN
เฮยยิน

แค่เพียงประตูทางเข้าสีเขียวหยกโดดเด่นสะดุดตา ก็พาให้ลืมเลือนภาพจำเดิมๆ ของร้านอาหารจีนไปในชั่วพริบตา อีกทั้งสีเขียวที่ทางร้านใช้เป็นธีมหลัก ก็ยังสื่อไปถึงความอุดมสมบูรณ์พูนสุข ซึ่งก็สอดคล้องไปกับความหมายของชื่อร้านว่า Hei Yin (เฮยยิน) ที่แปลว่าการเฉลิมฉลอง

แนวคิดเรื่องการใช้สีสันมาช่วยดึงดูดความสนใจยังเชื่อมต่อมาถึงงานออกแบบตกแต่งภายในตัวร้าน โดยมีการแบ่งห้องรับประทานอาหารไปตามธีมสีต่างๆ ถึง 4 ห้อง ได้แก่ ห้อง Sun เจิดจ้าไปด้วยสีแดงตัดกับทองอร่ามพร้อมประดับภาพวาดรูปพระอาทิตย์ ห้องสีน้ำเงินตั้งชื่อว่า Sea แขวนแชนเดอเลียร์คริสตัลดูคล้ายฝูงแมงกะพรุนแหวกว่ายอยู่ท่ามกลางกำแพงลวดลายคลื่น ห้อง Mountain ที่ให้บรรยากาศเหมือนนั่งรับประทานอาหารอยู่กลางป่าเขา และห้องสีน้ำตาล Earth ซึ่งบนผนังแขวนกรอบรูปประดับกิ่งก้านไม้ที่ได้จากธรรมชาติ

ต้นธารความคิดในการออกแบบตกแต่งร้านที่สัมพันธ์ไปกับความเป็นธรรมชาตินี้ มีแรงบันดาลใจมาจากตำนานจีนกวางตุ้งโบราณ โดยมีความตั้งใจที่จะเฉลิมฉลองให้กับความอุดมสมบูรณ์ของอาหาร และความเป็นเลิศของอาหารจีนกวางตุ้ง ซึ่งมีต้นกำเนิดอยู่ที่เมืองกวางโจว เมืองที่มีอาณาเขตติดกับทะเลจีนใต้และภูเขาทางตอนเหนือ มีฝนตกชุ่มชื้นและไม้ดอกบานสะพรั่งตลอดทั้งปี มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและการเกษตรตามฤดูกาลของเมืองกวางโจวนี้ได้ส่งเสริมให้เป็นสภาพแวดล้อมที่เหมาะต่อการเป็นแหล่งอาหารที่เต็มไปด้วยรสชาติที่หลากหลาย

ด้วยความเชี่ยวชาญของทีมเชฟ ซึ่งนำโดย ‘เชฟแจ็คกี้ ชาน’ (ชานก๊อกฮง) เชฟชาวฮ่องกงผู้มีความชำนาญในมรดกตำรับอาหารกวางตุ้งขนานแท้และร่วมสมัยสไตล์ฟิวชัน ร้านเฮยยินจึงภูมิใจที่ได้นำเสนออาหารที่มีรสชาติกลมกล่อมเป็นธรรมชาติและสดใหม่อยู่เสมอ อีกทั้งยังได้รับการปรับประยุกต์ให้มีความทันสมัย

เริ่มต้นด้วยความอร่อยเคี้ยวสนุกอย่าง หมูกรอบย่างสไตล์ฮ่องกง ซึ่งขึ้นชื่อเรื่องความกรอบนอกนุ่มในละลายในปาก เพราะเชฟใช้วิธีย่างหมูสามชั้นมากถึงสามรอบด้วยกัน กระทั่งไร้ความมันเลี่ยน และหนังกรอบเคี้ยวกรุบ ส่วนซอสมีให้เลือกตามชอบสองประเภท จิ้มกับซีอิ๊วฮ่องกงได้ความอร่อยดั้งเดิม แต่หากอยากได้ความแซ่บขึ้นอีกนิด แนะนำ

ให้ลองจิ้มกับมัสตาร์ด อีกหนึ่งเมนูจากหมูที่มอบรสสัมผัสละมุนละไมคือ หมูแดงคุโรบุตะย่างน้ำผึ้ง คัดสรรเนื้อหมูคุณภาพชั้นเลิศมาย่างด้วยน้ำผึ้งจนเนื้อนุ่ม ฉ่ำเด้งเต็มคำ ที่สำคัญหอมกลิ่นน้ำผึ้งหวานอบอวล

ตามด้วยจานที่สองหน้าตาสวยงามร่วมสมัย นั่นคือ กระเพาะปลาสดซอสเป๋าฮื้อ กระเพาะปลาสดคัดขนาดชิ้นใหญ่กำลังดี ตุ๋นจนเนื้อนุ่มเด้งเคี้ยวหนึบหนับ ราดด้วยซอสเป๋าฮื้อหอมกรุ่น อร่อยล้ำตามรสชาติอาหารจีนกวางตุ้งขนานแท้

อีกวัตถุดิบขาดไม่ได้ในร้านอาหารจีนคือ เป๋าฮื้อ มี 3 ขนาดให้เลือก คือ 55, 90 และ 255 กรัม โดยนำเข้าเป๋าฮื้อคุณภาพเยี่ยมทั้งตัวมาจากหลากหลายแหล่ง อาทิ เป๋าฮื้อแอฟริกา และเป๋าฮื้อเม็กซิโก โดยคัดเลือกจากช่วงเวลาของแต่ละซีกโลกที่เป๋าฮื้อให้เนื้อและรสชาติที่ดีที่สุดเท่านั้น เนื้อจึงมีรสหวานเป็นธรรมชาติและนุ่มเด้ง รับประทานอร่อยพร้อมกับซอสที่สามารถเลือกได้ตามใจชอบ มีทั้งซอส XO ซอสพริกไทยดำ ซอสเป๋าฮื้อ และซอสเสฉวน

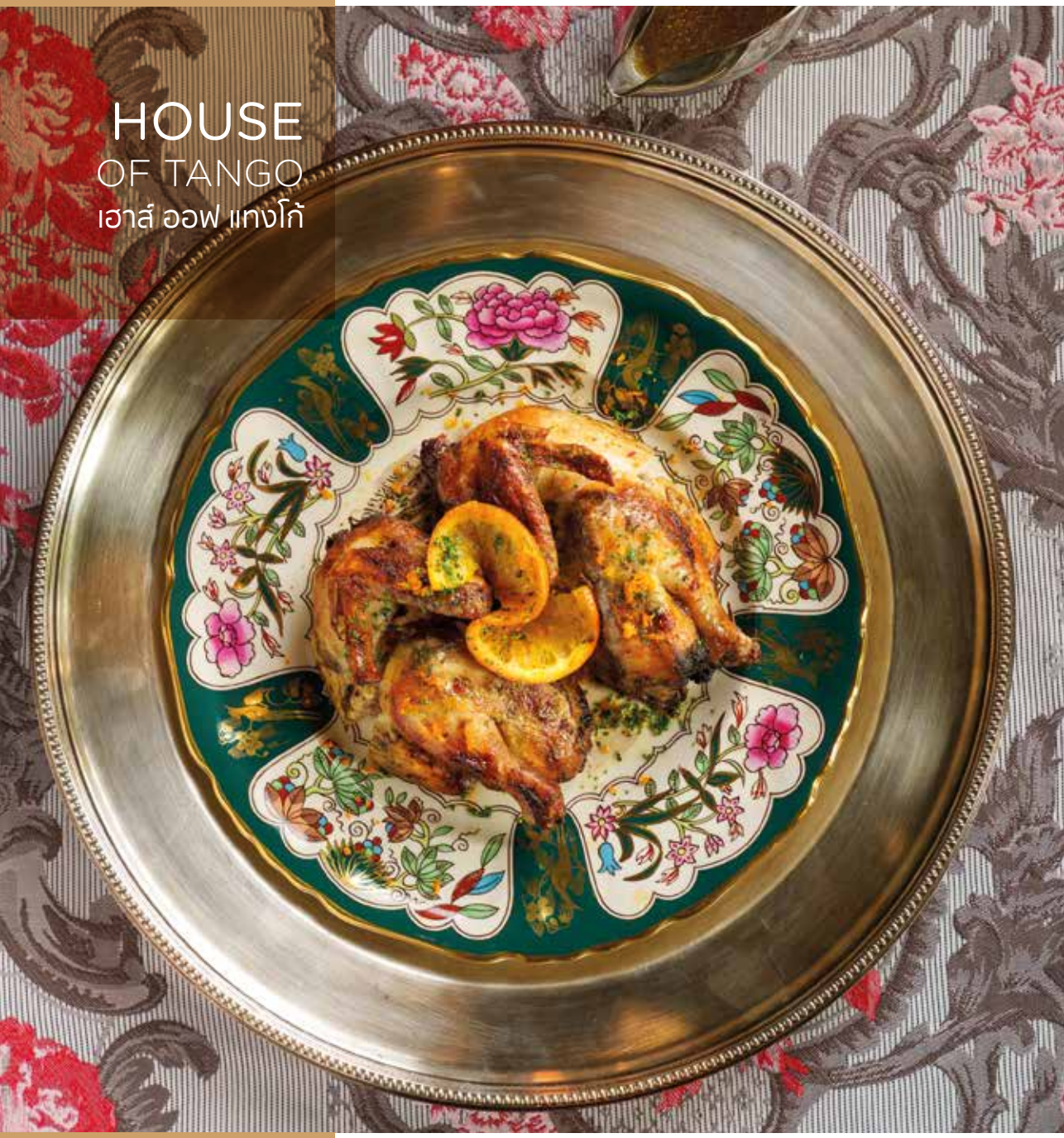
นอกจากนี้ยังมีกุ้งมังกรสายพันธุ์จากแคนาดา นำมารังสรรค์เป็นเมนู กุ้งมังกรแคนาดาผัดซอส XO กุ้งมังกรขนาดกำลังดี เนื้อก้ามแน่น เหมาะสำหรับคนที่ไม่ชอบกุ้งที่ตัวกุ้งใหญ่มากเกินไป เนื้อสดใหม่ เด้งหวาน สามารถเลือกทำปรุงได้หลากหลายเมนู อาทิเช่น ผัดซอส XO และนึ่งกระเทียม รับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ สัมผัสได้ถึงรสชาติแห่งความสุขเต็มคำ หรือทำสุกี้หม้อไฟก็ได้ความอร่อยในรูปแบบที่แตกต่างออกไป

ส่วนเมนูดาวเด่นปิดท้ายขอยกให้ เป็ดปักกิ่งย่างไม้ลิ้นจี่ คัดสรรเป็ดสายพันธุ์เชอร์รีหนัก 3 กิโลกรัม นำมาย่างด้วยไม้ลิ้นจี่ที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว รับประทานคู่กับผักพร้อมแคนตาลูปเพิ่มความสดชื่น นอกจากนี้ทางร้านยังต่อยอดนำเนื้อเป็ดไปสร้างสรรค์อีกหลายเมนู ไม่ว่าจะเป็นเนื้อเป็ดผัดกระเทียมหอม เนื้อเป็ดหั่นเป็นชิ้นกำลังดี นำไปทอดคลุกเคล้ากระเทียมหอม เนื้อเป็ดทอดพริกเกลือสไตล์ฮ่องกง และซุปเนื้อเป็ดต้มผักกาดดองเต้าหู้และเห็ด โดยใช้ส่วนของโครงเป็ดมาปรุงจนได้น้ำซุปรสกลมกล่อมชดโล่งคอ ซึ่งทุกเมนูล้วนมอบรสชาติอร่อยล้ำสไตล์จีนกวางตุ้ง ชวนให้สั่งมาลองลิ้มจนอิ่มหนำสำราญเต็มโต๊ะ

มื้อกลางวัน : 11.00 - 15.00 น.
มื้อเย็น : 18.00 - 22.00 น.
ชั้น 3 เกษรวิลเลจ ถนนราชดำริ กรุงเทพฯ
080 964 5423
heiyinbangkok
heiyinbangkok
www.heiyinbangkok.com

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 1,000 บาท เมื่อรับประทานครบ 10,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป จำกัด 50 สิทธิ์ ตลอดระยะเวลาแคมเปญ (กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

HOUSE OF TANGO
เฮาส์ ออฟ แทงโก้

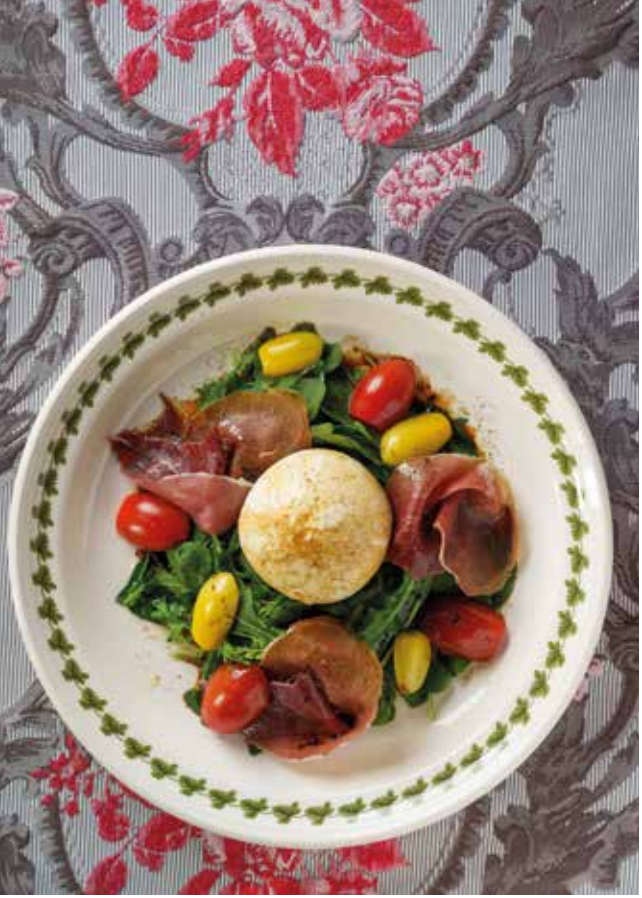


หากนักชิมคนไหนที่มีความหลงใหลในแฟชั่น ย่อมคุ้นเคยกับชื่อ Tango แบรนด์เครื่องหนังชั้นนำของไทย ที่โดดเด่นเรื่องสีสันผสานรายละเอียดของงานช่างฝีมือ ซึ่งเอกลักษณ์ความเป็นแบรนด์เก่าแก่ร่วม 30 ปี ล้วนได้รับการถ่ายทอดอยู่ในทุกอาณาบริเวณของ House of Tango ร้านอาหารอิตาเลียนแสนสวยแห่งนี้

เริ่มต้นจากการที่ ‘คุณชัยยศ เพชรดาษดา’ ดีไซเนอร์เจ้าของแบรนด์ได้สร้างสตูดิโอบนพื้นที่ตรงกันข้ามกับบริษัท เพื่อให้เป็นโชว์รูมสินค้าอีกแห่งหนึ่ง ทว่าด้วยความงดงามของการตกแต่งจึงกลายเป็นแรงบันดาลใจให้เปลี่ยนมาเป็นร้านอาหารในที่สุด โดยส่งต่อมายัง ‘คุณแนต - นงวิณี เพชรดาษดา’ ทายาทคนโตที่เข้ามาทำหน้าที่ดูแลอย่างเต็มตัว

ทันทีที่ผลักบานประตูก้าวสู่ตัวอาคาร ความตระการตาของบรรดาเฟอร์นิเจอร์จะต้อนรับคุณเข้าสู่อีกโลกหนึ่งที่ราวกับภาพฝันในจินตนาการ โคมไฟแชนเดอเลียร์สีทองอลังการเหนือศีรษะ สอดรับกับโต๊ะกระจกลวดลายสลักเสลาสุดมุมซ้ายมือเป็นโซนบาร์เครื่องดื่มที่ได้รับการแบ่งพื้นที่ไว้ด้วยแนวกระถางต้นปาล์มสูงจรดเพดาน เยื้องไปทางด้านขวาเป็นโต๊ะไม้ยาวปูผ้าพิมพ์ลายดอกไม้สไตล์วินเทจ ด้านหลังเป็นกำแพงเพนต์ลวดลายพงไพรขนานไปตลอดราวบันไดถัดเข้าไปยังโถงด้านในสุด ประดับประดาไปด้วยเฟอร์นิเจอร์กับของตกแต่งจากทั่วทุกมุมโลก เพดานเปลือยสูงโปร่งแขวนธงลายโลโก้ร้านที่ออกแบบให้ดูคล้ายธงราชสำนักในแถบยุโรป แม้กระทั่งถ้วยแก้วจานชามไปจนถึงกระดาษเช็ดปากก็ยังสวยสดงดงามในทุกรายละเอียด ซึ่งหากนั่งรับประทานอาหารบริเวณโซนนี้ ก็จะได้ทอดสายตาผ่อนคลายไปกับวิวสระน้ำด้านนอกไปด้วยตลอดมื้ออาหาร

อาหารของที่นี่ได้รับการออกแบบและดูแลเมนูโดย ‘เชฟเฟรเดริก ฟารีนา’ (Frédérik Farina) เชฟชาวอิตาลีผู้มีประสบการณ์ในฐานะหัวหน้าเชฟโรงแรมแกรนด์ ไฮแอทเอราวัณ กรุงเทพฯ มายาวนานกว่า 30 ปี โดยเน้นรสชาติความอร่อยเหมือนครัวในบ้านของเชฟเอง ภายใต้วัตถุดิบชั้นเลิศ ใส่ใจในทุกรายละเอียดขั้นตอน ตลอดทั้งยังคงรักษากรรมวิธีการปรุงแบบสโลว์คุกไว้ในหลายๆ เมนู ซึ่งเทคนิคนี้ค่อนข้างยุ่งยากซับซ้อนและใช้เวลานาน ต้องอาศัยความชำชองของเชฟโดยเฉพาะ ซึ่งสอดรับไปกับการมองเห็นคุณค่าในงานหัตถศิลป์ที่แบรนด์ Tango ยึดมั่นเสมอมา



อาหารของที่นี่จึงเป็นภาพสะท้อนตัวตนของแบรนด์ได้ในทุกรสทุกคำ

ชื่นชมกับบรรยากาศความงดงามสักพัก ทางร้านก็พร้อมเสิร์ฟอาหารจานแรก Burrata Salad เมนูอิตาเลียนคลาสสิกตลอดกาล ชีสบูราต้าสดๆ ก้อนกลมโต รับประทานกับพาร์มาแฮม มะเขือเทศหลากสี และผักร็อกเก็ต ถือเป็นจานเริ่มต้นสุดสดชื่น

ถัดมาเป็นเมนู Sweet Pumpkin Ravioli, Truffle Cream Sauce ราวิโอลีแป้งสดทำเองวันต่อวัน ความพิเศษอยู่ที่เส้นพาสต้าสีสันสดใส โดยใช้สีของผักและผลไม้มาวาดตกแต่งเป็นลวดลายแพทช์เวิร์กที่ได้แรงบันดาลใจมาจากการตัดเย็บกระเป๋า ซึ่งแต่ละวันก็อาจจะหมุนเวียนเปลี่ยนสีสันกันไป อย่างสีแดงนี้ก็ได้มาจากบีตรูตผสมกับมะเขือเทศ เสิร์ฟมาในซอสทรัฟเฟิลกลิ่นหอมฟุ้ง ตัวพาสต้าเมื่อกัดแล้วจะได้สัมผัสหวานละมุนของฟักทองที่สอดไส้ไว้ด้านใน

อีกหนึ่งเมนูพาสต้ามาในรสชาติจัดจ้าน Blue Crab Angel Hair สปาเกตตีเส้นแองเจิลแฮร์ คลุกเคล้ามากับเนื้อปูกรรเชียงก้อนโตๆ มิติความเลอรสของจานนี้อยู่ที่ตัวท็อปปิ้งซึ่งเป็นชีสรสเผ็ดอ่อนๆ และกรอบกรุบ เพราะผ่านการเคี่ยวในกระทะเป็นเวลานานจนได้เป็นผงกรอบๆ สำหรับใช้โรยหน้าอาหารเพิ่มความสนุกในการเคี้ยว ซึ่งเป็นกรรมวิธีท้องถิ่นทางตอนใต้ของอิตาลี

ขยับมาสู่อีกหนึ่งเมนูยอดนิยม Coq au Tango ไก่หนุ่มออร์แกนิกหมักกับส้มซันคิสต์ แล้วราดซอสส้มอีกรอบ พร้อมกลีบส้มวางเป็นท็อปปิ้ง มีซอสเกรวีเสิร์ฟแยกสำหรับจิ้มเพิ่มรสชาติ จานนี้ต้องห้ามพลาด เพราะไก่นุ่มชุ่มซอสไปทั้งตัว

จานคาวสุดท้ายเป็นสูตรของครอบครัวเชฟ Roasted Coastal Lamb Rack เนื้อแกะเลี้ยงริมชายหาด ให้กินน้ำเกลือกับพืชผักริมทะเล เมื่อย่างแล้วจึงมีรสเค็มอร่อยตามธรรมชาติ เสิร์ฟมาในซอสไวน์แดง พร้อมกับคาโปนาตา (Caponata) สตูว์ผัก 8 ชนิด ค่อยๆ เคี่ยวเก็บน้ำมันของผักแต่ละอย่าง แล้วจึงนำมาผสมรวมกัน

ล้างปากด้วย Wild Cherry Panna Cotta เนื้อนวลนุ่มหอมกลิ่นส้ม ค่อยๆ ละเลียดพานาคอตตา พลางชมความงามโดยรอบร้าน ถือเป็นประสบการณ์ที่ทั้งอิ่มท้องและอิ่มตาอิ่มใจ

วันอังคาร - ศุกร์ : 17.00 - 23.00 น.
วันเสาร์ - อาทิตย์ : 12.00 - 15.00 น. และ 17.00 - 23.00 น. (หยุดวันจันทร์)

ซอยเจริญกรุง 107 แยก 44
บางคอแหลม กรุงเทพฯ

063 141 0999

House of Tango

house.of.tango

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Wild Cherry Panna Cotta 1 ที่ มูลค่า 300 บาท
เมื่อรับประทานครบ 3,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

KHAO
JAAN-PROD
ข้าวจานโปรด

“ทุกคนย่อมมีข้าวจานโปรด และทุกจานย่อมมีเรื่องราวชวนให้นึกถึงไม่ว่าช่วงเวลาไหนก็ตาม แม้ข้าวจานนั้นอาจเป็นอาหารธรรมดาแสนเรียบง่าย ทว่าอบอุ่นด้วยความรู้สึกและความทรงจำ” เป็นคำกล่าวของ ‘คุณตุ่น - ประดินันท์ อัครชิโนรส’ เจ้าของร้าน ‘ข้าวจานโปรด’ ผู้หลงใหลในเสน่ห์ของอาหารไทยในบรรยากาศสวนอาหารริมน้ำ ผสานความทรงจำวัยเด็กที่ต้องเข้าครัวช่วยคุณแม่ทำกับข้าวจนเป็นกิจวัตร ประกอบกับความสนใจในตำรับตำราอาหารที่เป็นของสะสมส่วนตัวกว่า 3,000 เล่ม จึงเป็นที่มาของความตั้งใจรังสรรค์ร้านอาหารในความทรงจำที่ไม่ใช่อาหารไทยโบราณเสียทีเดียว หากแต่เป็นรสชาติที่คุ้นลิ้นคนไทยมาแสนนาน เพื่อเติมเต็มช่วงเวลาที่มีความหมายภายใต้ความเชื่อที่ว่า อาหารบางมื้อมีความหมายมากกว่าแค่ช่วยให้อิ่มท้อง

ร้านข้าวจานโปรดจึงเป็นสถานที่ที่จะพาทุกคนย้อนความทรงจำผ่านจานอาหารในรสชาติที่คุ้นเคย ท่ามกลางบรรยากาศที่ชวนให้นึกถึงสวนอาหารริมน้ำซึ่งเคยเป็นที่นิยมในยุคสมัยหนึ่ง ด้วยการเนรมิตพื้นที่ในห้างสรรพสินค้าให้กลายเป็นกลาสเฮาส์หลังใหญ่ในบรรยากาศสวนสวยประดับประดาไปด้วยต้นไม้ตามมุมต่างๆ น้ำพุจำลอง รวมถึงแชนเดอเลียร์ห้อยระย้าที่ช่วยเพิ่มความหรูหราให้กับกลาสเฮาส์แห่งนี้

เมนูอาหารของที่นี่ถูกคัดสรรภายใต้คอนเซ็ปต์ ‘Bring Back Your Memory’ เป็นอาหารที่คนไทยคุ้นเคย รสชาติที่สัมผัสแล้วจะต้องมีความทรงจำสิ่งหนึ่งสิ่งใดผุดขึ้นมาในความคิดคำนึง รวมถึงเป็นจานโปรดประจำบ้านสูตรของคุณแม่เจ้าของร้านเองที่อยากให้ทุกคนได้สัมผัสถึงความรักจากรสมือแม่ แม้หลายจานเมื่อเห็นชื่อแล้วอาจมีความก้ำกึ่งระหว่างอาหารไทยและอาหารฝรั่ง หรือบางจานมีต้นตำรับมาจากต่างชาติแต่นำมาปรับวัตถุดิบให้ถูกปากคนไทย เช่น ขาหมูเยอรมันทอด และน้ำจิ้มซีฟู้ด ฯลฯ จนกลายเป็นจานโปรดที่คนไทยคุ้นเคย ที่นี่จะรวบรวมไว้ทั้งหมด ทำให้เมนูอาหารมีมากถึงร้อยกว่าเมนู โดยยังคงความพิถีพิถันในการเลือกใช้วัตถุดิบตามแบบฉบับอาหารไทยโฮมเมดที่ต้องครบเครื่องตามสูตร และเลือกใช้วัตถุดิบที่ดีที่สุดเหมือนทำรับประทานกันเองในบ้าน ดังความตั้งใจที่ต้องการรวบรวมอาหารจานโปรดของทุกคนไว้ที่นี่ที่เดียว

Khao Jaan Pred

จานแรกที่แนะนำคือ หอยลายอบเนย ขนมปังกระเทียม เมนูที่คนไทยคุ้นเคยกันดี ที่นี่เลือกใช้หอยลายตัวโตเนื้อหนึบ เสิร์ฟคู่กับขนมปังเนยกระเทียมอบใหม่ กรอบนอกนุ่มใน หอมกรุ่น จานนี้รสชาติกลมกล่อม เข้มข้น เป็นเมนูง่ายๆ ที่เป็นที่ชื่นชอบของทั้งเด็กและผู้ใหญ่

จานต่อมาที่พลาดไม่ได้ ข้าวผัดน้ำพริกดำกากหมู ชื่อของน้ำพริกดำนั้นรับรองว่าไม่มีในตำราอาหารที่ไหน เพราะเป็นชื่อที่ใช้เรียกจากลักษณะของน้ำพริกสีดำที่ทางร้าน นำเครื่องปรุงไปเผาแล้วโขลกจนละเอียด ก่อนนำมาผัดกับข้าวสวย โดยใช้น้ำมันหมูเจียวเอง รับประทานคู่กับกากหมูและไข่ดาว โรยหน้าด้วยหอมแดงและพริกขี้หนูซอย เป็นอาหารง่ายๆ แต่กลมกล่อมด้วยภาพทรงจำ

ตามมาด้วย วุ้นเส้นผัดไข่เค็มกระเทียมโทนดอง วุ้นเส้นของที่นี่เส้นเหนียวหนึบ สุกกำลังดี เพิ่มความพิเศษด้วย ไข่เค็ม ซึ่งเลือกใช้ไข่เค็มไชยา ปรุงรสเปรี้ยวอมหวานด้วย กระเทียมโทนดอง พร้อมกุ้งตัวโต เนื้อเด้งหวานกรอบ ถัดมา คือ มะระผัดไข่เค็ม เมนูอาหารไทยประจำสำรับของหลายๆ บ้าน เป็นอาหารง่ายๆ แต่ไม่ธรรมดาด้วยการคัดสรรวัตถุดิบ และ เทคนิคการผัดที่ทำให้ได้มะระที่สุกกำลังดี เนื้อไม่เละ ไม่ขม และเข้ากันได้ดีกับไข่เค็ม

ต่อด้วย ข้าวซอยไก่ เป็นอีกหนึ่งในความทรงจำวัยเด็ก ของคุณตุ่นเอง ที่นึกถึงบ้านไม้เก่าๆ หลังโรงเรียนที่เชียงใหม่ ซึ่งต้องแวะไปรับประทานเมนูนี้ก่อนเข้าเรียน ข้าวซอย ในสมัยก่อนจะใส่ไก่หรือเนื้อตุ๋นหั่นเป็นชิ้น แต่ทางร้านปรับเป็น ไก่ชิ้นใหญ่ตุ๋นทั้งสะโพก เสิร์ฟมาในน้ำแกงรสชาติเข้มข้น ถึงเครื่อง หอมเครื่องแกง พร้อมเครื่องเคียง หอมแดงซอย ผักกาดดองยำ น้ำพริกเผา และมะนาว

ปิดท้ายด้วย ขนมปังทอด สังขยาใบเตย ขนมปังบริยอชโทสต์ ใส่เนยเพิ่มรสชาติและความหอม จับคู่กับ สังขยาใบเตยโฮมเมด ที่มีจุดเด่นตรงที่ไม่ใส่แป้งเพื่อให้ สังขยาข้น และใช้ใบเตยคั้นสดแทน จึงทำให้ได้รสหวาน ละมุนกำลังดี

11.00 - 22.00 น.
ชั้น 7 โซน Beacon เซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพฯ
097 917 7777
Khao Jaan-Prod
khaojaanprod

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

RED RABBIT
DINER & BAR
เรดแรบบิท ไดเนอร์ แอนด์ บาร์

ทันทีที่ก้าวผ่านประตูเข้ามาในร้าน Red Rabbit Diner & Bar สิ่งแรกที่ผู้มาเยือนทุกคนต้องสะดุดตาคือกระต่ายยักษ์สีขาวที่โผล่หน้าลงมาทักทายอย่างเป็นมิตร บรรยากาศร้านกว้างขวางเพดานสูงตกแต่งด้วยลวดลายหรูหราแฟนตาซีและใช้เฟอร์นิเจอร์หลากสีสัน ให้ความรู้สึกสนุกสนานมีชีวิตชีวา เหมือนกำลังเข้ามาสำรวจโพรงกระต่ายที่เต็มไปด้วยของอร่อย

ภายในร้านมีมุมโซฟานั่งสบายชวนผ่อนคลายและมีการใช้วัสดุไม้เข้ามาเพิ่มความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง ที่นี่จึงเหมาะกับช่วงเวลาแห่งการพักผ่อนสำหรับทุกคนในครอบครัว ซึ่งเมนูอาหารนั้นก็ตอบโจทย์สำหรับการเลี้ยงสังสรรค์ เพราะมีทั้งอาหารไทยเลิศรส อาหารฟิวชัน และอาหารยุโรป ที่มีสเต๊กเนื้อเกรดพรีเมียมเป็นตัวชูโรง ดังนั้นไม่ว่าจะชื่นชอบอาหารแนวไหนก็สามารถมาเฉลิมฉลองช่วงเวลาพิเศษร่วมกันได้

มื้อนี้เริ่มด้วย ถุงทองทรัฟเฟิล เมนูเรียกน้ำย่อยสูตรเฉพาะของทางร้านที่นำเห็ดแชมปิญองและเห็ดออรินจิสับละเอียดมาผัดกับเพสต์เห็ดทรัฟเฟิลจนหอมฟุ้ง ก่อนจะห่อด้วยแผ่นแป้งถุงทองและทอดจนกรอบทั่วชิ้น เสิร์ฟคู่กับทรัฟเฟิลมาโยที่ช่วยเสริมรสชาติให้กับเมนูของทอดได้เป็นอย่างดี

ถัดมาคือ สลัดล็อบสเตอร์ ที่โดดเด่นด้วยแคนาเดียนล็อบสเตอร์เนื้อแน่นเสิร์ฟทั้งตัว รับประกันความสดใหม่ของวัตถุดิบเพราะนำเข้ามาแบบสดๆ โดยไม่ผ่านการแช่แข็ง การปรุงเชฟจะลวกแค่พอสุกกำลังดี เพื่อคงความหวานตามธรรมชาติของวัตถุดิบสุดพรีเมียมเอาไว้ ส่วนผักสลัดนั้นผ่านการคลุกเคล้าด้วยเดรสซิ่งเลมอนผสมน้ำมันมะกอกคุณภาพดีแต่งกลิ่นด้วยมัสตาร์ดเล็กน้อย รวมกันแล้วออกมาเป็นความหอมสดชื่นเข้ากับอาหารทะเลชวนให้เจริญอาหารยิ่งนัก

เมนูเด็ดที่พลาดไม่ได้คือ Meat Platter สูตรเดียวกับร้าน Sexy Cow สเต๊กเฮาส์ในซอยหลังสวน จานนี้ประกอบไปด้วยเนื้อวัวออสเตรเลีย 3 ส่วน ได้แก่ เทนเดอร์ลอยน์เนื้อนุ่มสตริปลอยน์หอมกลิ่นเนื้อเข้มข้นชัดเจน ริบอายนุ่มฉ่ำด้วยไขมันแทรกมากกว่าส่วนอื่นๆ และซี่โครงแกะคัดเกรด ที่แบ่งมาเป็นชิ้นละประมาณ 100 กรัม เพื่อให้คนรักเนื้อได้ลองชิมหลายๆ ชิ้นส่วนอย่างจุใจ เนื้อทุกส่วนย่างสุกกำลังดีจากเตา

สั่งทำพิเศษ นุ่มหอมและชุ่มฉ่ำเป็นอย่างยิ่ง หากชิมแล้วชื่นชอบส่วนไหนเป็นพิเศษก็สามารถเลือกสั่งเป็นสเต๊กเนื้อจานใหญ่ได้ตามต้องการ ส่วนซอสแสนอร่อยมีให้เลือกทั้งซอสไวน์แดง เกรวี่เห็ด เปปเปอร์คอร์น และน้ำจิ้มแจ่วสไตล์ไทย

สำหรับคนที่มองหาอาหารจานเดียวแบบง่ายๆ ทางร้านก็มี ราเม็งข้าวซอยไก่ ที่มีกลิ่นอายอาหารเหนือผสมผสานกับอาหารญี่ปุ่น มาพร้อมเส้นสองสไตล์คือเส้นราเม็งลวกเหนียวนุ่มและเส้นราเม็งทอดกรุบกรอบ น้ำซุปรสเข้มข้นกลมกล่อมปรุงจากเครื่องแกงที่ทางร้านปรุงเองแบบสดใหม่ สะโพกไก่ชิ้นโตผ่านการตุ๋นกับเครื่องแกงนานถึง 5 ชั่วโมง จนเปื่อยนุ่มรสชาติเข้าเนื้อ ก่อนเสิร์ฟเชฟจะนำไก่ไปรมควันไม้เพิ่มความพิถีพิถันให้อร่อยขึ้นไปอีกขั้น หรือหากไม่นิยมไก่ก็มีราเม็งข้าวซอยเนื้อตุ๋นที่น่าลิ้มลองไม่แพ้กัน

อิ่มอร่อยกับจานหลักแล้ว อย่าลืมปิดท้ายด้วยของหวานล้างปากอย่าง Hot Mess Cookies คุกกี้ช็อกโกแลตชิปชิ้นโตเสิร์ฟมาในกระทะร้อนท็อปด้วยไอศกรีมวานิลลาโฮมเมด หรือหากเป็นสายรักสุขภาพสามารถเลือกเติมความสดชื่นด้วยน้ำผลไม้ปั่นที่มีให้เลือกหลายสูตร ซึ่งบาร์เทนเดอร์จะปั่นโดยใช้ผลไม้สดและใส่น้ำเชื่อมเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ถ้ามองหารสชาติเปรี้ยวหวานสดชื่นกำลังดี ขอแนะนำ Mango Healthy ที่มีส่วนผสมของมะม่วงน้ำดอกไม้ น้ำส้มคั้น และโยเกิร์ต หรือ Passion Fantasy ที่มีส่วนผสมของเสาวรส สับปะรด และใบมิ้นต์

ไม่เพียงแค่อาหารและบรรยากาศแฟนตาซีเท่านั้น ที่สุดพิเศษ แต่ Red Rabbit Diner & Bar ยังมีวงดนตรีสดมาขับกล่อมเพลงไพเราะฟังสบายในคืนวันพฤหัสบดี ศุกร์ และเสาร์ ตั้งแต่ 18.30 น. เป็นต้นไป ช่วงเวลาแห่งความผ่อนคลาย รอทุกท่านที่โลตัส นอร์ธ ถนนราชพฤกษ์

10.00 - 22.00 น.
โลตัส นอร์ธ ถนนราชพฤกษ์ อำเภอปากเกร็ด นนทบุรี
065 626 4146
RedRabbitDiner
redrabbit.diner.bar

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี ไอศกรีม (รสใดก็ได้) 1 ที่ มูลค่า 120 บาท
เมื่อรับประทานครบ 500 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

SAAWAAN
สวรรค์

เปิดประสบการณ์ขึ้นสวรรค์ผ่านรสชาติอาหารอันโอชาของร้าน Saawaan อีกหนึ่งร้านอาหารไทยร่วมสมัยสไตล์ไฟน์ไดนิ่ง เจ้าของรางวัล Michelin Star 1 ดาวติดต่อกัน 4 ปีซ้อน นับตั้งแต่ปี 2019 กระทั่งถึงปีล่าสุดคือ 2022 นำทีมโดย 'เชฟเอิร์ธ - ศริตวรรธน์ วันวิชิตกูร' และ 'เชฟเปเปอร์ - อริสรา จงพาณิชกุล'

ด้วยความภาคภูมิใจและเล็งเห็นในคุณค่าของอาหารไทย ผลักดันให้ทั้งสองเชฟตั้งใจดำเนินรอยตามรูปแบบตำรับตำราอาหารไทยแต่ดั้งเดิม แล้วเติมเต็มแรงบันดาลใจสดใหม่ที่หยิบยืมมาจากวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและสตรีทฟู้ดของไทย รวมไปถึงผสมผสานอาหารประจำแต่ละภูมิภาคอันหลากหลายจากเหนือจรดใต้ ร่วมกันคิดค้นคว้าและพัฒนาเมนูแต่ละจาน กระทั่งกลายเป็นความอร่อยสุดสร้างสรรค์ราวกับรสชาติอาหารทิพย์จากสรวงสวรรค์ โดดเด่นทั้งจานคาวและหวาน ที่เรียกได้ว่าเป็นการยกระดับอาหารไทยสู่สายตาสากลโลก

วิมานอันเลอรสแห่งนี้ตั้งอยู่ภายใต้อาคารพาณิชย์หนึ่งคูหาในซอยสวนพลู แม้จะมีพื้นที่ค่อนข้างจำกัด หากแต่กลับเนรมิตงานออกแบบตกแต่งออกมาได้อย่างงดงามราวกับก้าวเข้าสู่ดินแดนแห่งสรวงสวรรค์จริงๆ ไม่ว่าจะเป็นลวดลายเมฆโลหะสีทองวับวาวลอยละล่องตัวอยู่บนผนังสีดำเข้ม ในขณะที่อีกฟากกำแพงพราวพร่างไปด้วยลวดลายดอกไม้สีชมพูบนพื้นหลังสีทองหรูหรา ให้ความรู้สึกเหมือนท้องพระโรงในปราสาทราชวัง พื้นที่ครัวเปิดโดดเด่นแตกต่างตั้งอวดทุกสายตาอยู่บริเวณใต้บันได อีกทั้งตลอดพื้นที่ของร้านล้วนโอบล้อมไปด้วยแสงเงาที่ได้รับการออกแบบให้ตกกระทบเพิ่มระดับความเลิศลอยเหมือนฝัน

ทางร้านยังบอกถึงความตั้งใจถึงการตกแต่งร้านให้ดูเรียบขรึม ว่าเพื่อต้องการขับเน้นอาหารในจานตรงหน้าของลูกค้าให้เด่นชัดชวนรับประทาน โดยรังสรรค์อาหารไทยดั้งเดิมในรูปแบบร่วมสมัย ผ่านสไตล์และทักษะการปรุงแต่งอันน่าชื่นชมของเชฟเอิร์ธ ผู้สั่งสมประสบการณ์ในแวดวงอาหารชั้นสูงจากร้าน Mezzaluna ห้องอาหารสองดาวมิชลินที่โรงแรมเลอบัว อีกทั้งยังเคยรับหน้าที่เอ็กเซ็กคิวทีฟเชฟในร้านอาหารใต้ชื่อดังติดโผร้านแนะนำโดยมิชลินอย่าง Nitan (นิธาน) ที่จังหวัดภูเก็ตด้วยเช่นกัน นำเสนอทั้งหมด 8 คอร์สเมนูที่ผสมผสานไปด้วยหลากกรรมวิธีทั้งการหมัก ต้ม ย่าง ผัด

และแกง ตามตำราปรุงอาหารไทยตำรับโบราณ

ยกตัวอย่างจากจานแรก นั่นคือ หอยนางรมดอง ซึ่งจัดอยู่ในคอร์ส 'ดิบ' (Raw) ถือว่าเป็นเมนูเรียกน้ำย่อยชั้นเยี่ยม เพราะหอยตัวโตเนื้อหวานนุ่มตามธรรมชาติ นำไปดองกับน้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำส้มซ่า จึงซึมซับหลากมิติความเปรี้ยว ช่วยเปิดต่อมรับรสอย่างเต็มที่

เมนูโดดเด่นลำดับถัดมาอยู่ในคอร์ส 'หมัก' (Fermented) ภายใต้ชื่อว่า ไตปลาทรงเครื่อง ประกอบไปด้วยกุ้งแม่น้ำย่างจากสุราษฎร์ธานี เสิร์ฟพร้อมเส้นก๋วยเตี๋ยวทำเอง กับบรรดาสมุนไพรต่างๆ และซอสที่ทำมาจากการหมักไตปลา ซึ่งเป็นวัตถุดิบชั้นเลิศและโดดเด่นไร้ที่ติจากภาคใต้แท้ๆ โดยนำส่วนต่างๆ ของปลาไปตากแห้ง ก่อนจะนำมาบดเพื่อทำเป็นซอส แล้วหมักทิ้งไว้นาน 3 เดือน วิธีรับประทานคือคีบเนื้อกุ้งวางในชามก่อน จากนั้นจึงเทซอสไตปลาราดรดลงไป

ถัดมาคือคอร์ส 'ต้ม' (Boiled) ที่เชฟหยิบแรงบันดาลใจมาจากคุณยายที่เป็นคนสอนเชฟทำอาหาร ปรุงรสออกมาเป็นเมนู ต้มกะทิเนื้อเค็ม เนื้อชาร์โรเลส์ อาแร็กนี (Charolais Araignee) ซึ่งเป็นเนื้อวัวที่มีรสชาติดีจากฝรั่งเศส นำมาทำเป็นเนื้อเค็มสัมผัสกรอบ หั่นมาเป็นเส้นบางๆ มาพร้อมซุปมะพร้าวเข้มข้นและหอมแดงดอง เพื่อชูทุกรสชาติของวัตถุดิบให้อร่อยละมุนและกลมกล่อมชื่นใจยิ่งขึ้น

อีกหนึ่งเมนูที่เชฟพลิกแพลงอาหารจานโปรดพื้นบ้านมาขึ้นโต๊ะหรูหรา คือ ผัดเผ็ดหน่อเหรียงหมูป่า จัดอยู่ในคอร์ส 'ผัด' (Stir-Fried) หมูป่าจากกาญจนบุรีนำมาผัดกับเครื่องแกงในน้ำมันที่เจียวจากหมูป่าอีกทีหนึ่ง จับคู่รับประทานกับหน่อเหรียงดอง ซึ่งมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เคียงกับแคบหมูป่าเคี้ยวกรุบกรอบถึงใจ ส่วนประกอบทั้งหมดเสิร์ฟมาบนใบตองสด มอบประสบการณ์เหมือนรับประทานอาหารป่า

ในส่วนเมนูของหวาน เชฟเปเปอร์ได้ออกแบบ ขนมชั้นสุดคลาสสิกของไทยให้มีหน้าตาสวยงามทันสมัย เชฟได้ผสมผสานขนมชั้นเข้ากับเค้กโอเปร่าฝรั่งเศสได้อย่างชาญฉลาด ทำให้เกิดเป็นขนมหวานที่อบอวลไปด้วยรสชาติของผลไม้หน้าร้อน ตักรับประทานคู่กับไอศกรีมกลิ่นดอกมะลิและข้าวเม่าหอมมะลิ เนื้อสัมผัสเนียนนุ่มสอดประสานความเย็นฉ่ำประทับใจ

อีกหนึ่งประสบการณ์มื้อพิเศษของที่นี่ คือการจับคู่อาหารกับเครื่องดื่มชั้นเลิศ ซึ่งมีตั้งแต่ไวน์คัดสรรทั้งจากโลกเก่าและโลกใหม่ รวมไปถึงม็อกเทลและน้ำผลไม้สารพันรสชาติ ประหนึ่งว่าจิบน้ำทิพย์แห่งสรวงสวรรค์ชั้นฟ้าแกล้มไปกับอาหารชั้นเลิศ

17.30 - 23.30 น.
ซอยสวนพลู ถนนสาทร กรุงเทพฯ
02 679 3775
Saawaan
saawaanbkk
www.saawaan.com

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี เครื่องดื่ม Homemade Kobucha from Jungle Black Tea หรือ Chanthaburi's Sunshine - Beefeater I Kaffir Lime Leave 1 ที่ มูลค่า 360 บาท
เมื่อสำรองที่นั่งจำนวน 2 ที่นั่งขึ้นไป
(กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

SEXY COW
PRIME STEAK & SEAFOOD
เซ็กซี่ คาว ไพร์ม สเต๊ก แอนด์ ซีฟู้ด

คำว่า 'เซ็กซี่' ในบริบทของร้าน Sexy Cow Prime Steak & Seafood หมายถึงความมั่นใจที่สะท้อนมาจากจิตวิญญาณอันเปี่ยมพลังเช่นเดียวกับที่ทางร้านมีความเชี่ยวชาญและเชื่อมั่นในคุณภาพเนื้อทุกชิ้นที่นำมาเสิร์ฟความอร่อยแก่นักชิมทุกคน

อีกนัยหนึ่งของความเซ็กซี่ยังได้รับการตีความออกมาในรูปแบบการตกแต่งร้าน แสงไฟสลัวสร้างบรรยากาศลึกลับน่าค้นหา ส่องกระทบวัสดุที่มีความหรูหราอย่างผ้ากำมะหยี่ หนัง และหินอ่อน ผสมผสานไปกับโซ่ อิฐ หรือพื้นหินแกรนิต เพื่อสร้างความรู้สึกแตกต่างสอดประสานทั้งความรุ่มรวยและดิบเท่ ภายใต้โทนสีหลักอย่างดำ แดง น้ำเงินเข้ม และน้ำตาลขรึม

หลังบานประตูหน้าร้านรอต้อนรับด้วยงานประติมากรรมรูปวัวขนาดมหึมา ลอยตัวเด่นอยู่เหนือโซนบาร์เครื่องดื่ม ถัดเข้าไปด้านในจัดเป็นโซนไดนิ่งสำหรับมื้ออาหารอย่างเป็นส่วนตัว ในขณะที่ปีกด้านขวาถัดจากเคาน์เตอร์บาร์เป็นโซนใหม่ล่าสุด ตลอดทั้งโซนนี้โอบล้อมไปด้วยความหรูหราระคนเซ็กซี่ สุดกำแพงด้านหนึ่งประดับไฟแอลอีดีสีแดงรูปวัวซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของร้าน ส่วนอีกสองฝั่งแขวนรูปภาพพอร์เทรตสัตว์สวมชุดสูท พื้นที่ส่วนนี้โดดเด่นด้วยการใช้สีแดงจากโซฟาทรงครึ่งวงกลม ตลอดจนผ้าม่านกำมะหยี่มันวาว ตัดกับกำแพงและพื้นกระเบื้องสีดำ สมทบด้วยลูกเล่นยั่วยวนของแนวม่านโซ่โลหะ ที่ทิ้งตัวระย้าจากเพดานลงมาช่วยพรางความเป็นส่วนตัวของแต่ละโต๊ะได้อีกหนึ่งระดับ

'เชฟเอก - อภิชาติ ปวงขจร' ตอกย้ำถึงการให้ความสำคัญต่อการคัดสรรเนื้อชั้นดี เน้นเฉพาะสายพันธุ์ออสเตรเลียเป็นหลัก และต้องมีอายุ 270 วันเท่านั้น เนื่องด้วยว่าอายุเท่านี้จะได้เนื้อที่นุ่มกำลังดี ซึ่งเนื้อทุกชิ้นจะต้องผ่านการบ่มขั้นต่ำอีก 4 สัปดาห์ ก่อนนำมาย่างบนเตาที่ออกแบบสั่งทำพิเศษ โดยใช้ถ่านสองชนิด คือตัวที่ให้ความร้อนและถ่านที่มีคุณสมบัติเรื่องกลิ่นหอม จึงการันตีได้ถึงความเข้มข้นในรสชาติของเนื้อทุกมิติความอร่อย นอกจากเนื้อแล้วยังมีวัตถุดิบสดใหม่จากท้องทะเล พร้อมเสิร์ฟในรูปแบบคอร์สเมนู

เริ่มต้นรสอร่อยแบบเซ็กซี่เบาๆ ด้วยสองเมนูสตาร์ท-เตอร์อย่าง Parma Pizza Focaccia พิซซ่าสไตล์ใหม่ที่กำลังมาแรงในอิตาลี แป้งบางกรอบเป็นพิเศษซ้อนกันสองชั้น

เหมือนแซนด์วิช สอดไส้ชีส 3 ชนิด ได้แก่ มอซซาเรลลาชีส บูราต้าชีส และมาสคาโปนชีส ผัดรวมกับเห็ดแชมปิญองชิตาเกะ และชิเมจิสับละเอียด ออนท็อปด้วยพาร์มาแฮมและทรัฟเฟิล อีกจานเป็น Salmon Tartare สีแดงจากแซลมอนนอร์เวย์สดปรุงเป็นซัลซาสไตล์ยุโรป สีเขียวจากอะโวคาโดมูสผสมผสานมะม่วงและซอสพอนสี รสหวานหอมสดชื่น

คอร์สที่สองพร้อมเสิร์ฟ Crab Tagliolini เส้นพาสต้าสดโฮมเมดกับเนื้อปูก้อน เสิร์ฟคู่แซฟฟรอนซอสและล็อบสเตอร์บิสค์ที่ผ่านการเคี่ยวจนเข้มข้น ก่อนหยอดความเผ็ดร้อนลงไปให้ถูกปากคนไทย ตามมาติดๆ ด้วย Lobster Risotto ข้าวสุกนุ่มกำลังดี ชุ่มฉ่ำซอสมะเขือเทศ ซึ่งซึมซาบเข้าเนื้อล็อบสเตอร์สด เป็นสองจานที่มอบรสสัมผัสแห่งท้องทะเลได้อย่างเต็มคำ

เข้าสู่คอร์สหลักเอาใจคนรักเนื้อ Sexy Cow Reserve เสิร์ฟเนื้อสามส่วนในจานเดียว ทั้งสตริปลอยน์ (Striploin) เทนเดอร์ลอยน์ (Tenderloin) และริบอาย (Ribeye) ให้ได้ลองชิมเนื้อครบทั้ง 3 ประเภท เพื่อค้นพบเนื้อที่ถูกใจที่สุด เนื้อออสเตรเลียวากิวมาร์เบิลสกอร์ 5+ น้ำหนัก 100 กรัม นำไปเวทเอจ (Wet-age) 4 สัปดาห์ เพื่อรักษาความชุ่มชื้นของตัวเนื้อเอาไว้ แล้วนำมาย่างรมควันบนเตาถ่านกลิ่นหอมอบอวล เสิร์ฟเคียง Truffle Mashed Potato มันบดท็อปด้วยทรัฟเฟิล กับ Cream Spinach ผักสปิแนชผัดออนท็อปไข่ดาว ก่อนรับประทานให้คลุกเข้าด้วยกัน จะได้ความครีมมี่จากไข่แดง ส่วนเมนคอร์สอีกจาน คือ Seafood Royale ซีฟู้ดเย็นเสิร์ฟมาในโหลแก้วอลังการ ประกอบไปด้วยแคนาเดียนล็อบสเตอร์ กุ้งขาว กุ้งกุลาดำ (Tiger Prawn) ปูอลาสก้า (Alaska King Crab) หอยแมลงภู่ฝรั่งเศส ทั้งหมดต้มในน้ำเลมอน หอยนางรมจิลลาร์โดสด (Gillardeau) และเซบิเช (Ceviche) รสจัดเผ็ดร้อน พร้อมซอสซีฟู้ดและซอสเรดไวน์เวนิก้า ซีฟู้ดสดๆ แบบนี้เข้ากันดีกับไวน์ขาวรสเลิศ

จบเมนูคาวแล้วจึงตามด้วยของหวาน มีทั้ง Chocolate Sundae แก้วใหญ่หลายชั้นไอศกรีม และ Panna Cotta ที่ด้านบนเป็นแผ่นแครกเกอร์ ต้องกะเทาะเบาๆ ก่อนรับประทานเพิ่มเนื้อสัมผัสกรุบกรอบ ตัวพานาคอตตามีกลิ่นหอมสมุนไพรจากโรสแมรี ด้านบนเป็นกรานิตาลิ้นจี่พร้อมซอสเบอร์รี

ค็อกเทลจากบาร์ด้านหน้า ก็น่าสนใจหลายแก้ว ล้วนรสชาติมหัศจรรย์แตกต่างกัน ไม่ว่าจะเป็น Isamahal สีชมพูหวานซ่อนเปรี้ยว Taurus หวานผสานขมที่ปลายลิ้น มีกลิ่นสโมคอ่อนๆ จากผลส้มฝานย่างรมควัน ส่วนใครชอบจิบค็อกเทลรสนวลละมุน ขอแนะนำ Love Me Thender ก่อนจบแก้วสุดท้ายด้วย Sip & Savour น้ำสีส้มสดใส ให้รสเปรี้ยวซ่าสดชื่น

วันจันทร์ - เสาร์ : 12.00 - 14.30 น.
และ 17.00 - 24.00 น.
วันอาทิตย์ : 11.00 - 14.30 น.
และ 17.00 - 22.00 น.

ชั้น G The Millennia Tower ถนนวิทยุ กรุงเทพฯ

095 208 0201, 082 924 4014

Sexy Cow BKK

sexycowbkk

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี ไอศกรีม (รสใดก็ได้) 1 ที่ มูลค่า 120 บาท
เมื่อรับประทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD
และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไข
ที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

SUSHI MISAKI
RAINHILL
ซูชิ มิซากิ เรนฮิลล์

ทางเข้าร้าน Sushi Misaki Rainhill มีเพียงป้ายชื่อร้านฟอนต์ลายมือสีดำประทับอยู่บนแผ่นไม้และม่านบังตาสีขาวไร้ลวดลาย หากไม่ทราบมาก่อนว่ามีร้านอาหารตั้งอยู่ตรงนี้อาจไม่ทันสังเกตเห็น เมื่อก้าวผ่านประตูบานเลื่อนเข้ามาด้านใน จะพบกับสุนทรียภาพเรียบง่ายตามแบบฉบับปรัชญาญี่ปุ่นแท้ เคาน์เตอร์บาร์ไม้สีอ่อนมีเพียง 10 ที่นั่ง จึงควรสำรองมาก่อนล่วงหน้า หรือหากต้องการความเป็นส่วนตัวในการสังสรรค์เป็นหมู่คณะ สามารถเลือกจองห้องไพรเวทได้

'เชฟมิซากิ' นำประสบการณ์รังสรรค์ซูชิจากโตเกียวมาสู่กรุงเทพฯ และพาร้านคว้ารางวัลมิชลิน เพลท ตั้งแต่ปี 2019 - 2021 รวมถึงได้รับรางวัล Top Tables 2017 by BK Magazine ด้วย เมื่อลูกค้านั่งประจำที่ เชฟจะยืนประจำการอยู่หน้าสเตชั่นประกอบอาหารและทักทายอย่างเป็นกันเอง นับเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของการรับประทาน โอมากาเสะที่บรรดานักชิมจะได้มีปฏิสัมพันธ์กับเชฟอย่างใกล้ชิด ทั้งยังได้เห็นทุกกระบวนการเนรมิตอาหารเลิศรสตรงหน้า สร้างความตื่นเต้นและเป็นการเปิดประสบการณ์ที่ดีเยี่ยม

ทางร้านเลือกเสิร์ฟซูชิสไตล์เอโดะมาเอะแบบดั้งเดิม เน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบตามฤดูกาลที่ส่งตรงมาจากญี่ปุ่น โดยใส่ใจในทุกรายละเอียด ไม่ว่าจะเป็นการควบคุมอุณหภูมิของข้าวซูชิอย่างเคร่งครัด และมีจุดเด่นอยู่ที่การนำน้ำส้มสายชูแดงมาผสมกับข้าวให้อร่อยลงตัว เพิ่มมิติของรสชาติและความอูมามิ ส่วนวาซาบิเลือกใช้เป็นของสดจากธรรมชาติที่นำมาขูดให้ลูกค้าเห็นตรงหน้า วาซาบิสดจะมีกลิ่นหอมและความหวานเป็นเอกลักษณ์ ช่วยเสริมรสชาติอาหารทะเลได้เป็นอย่างดี

เอกลักษณ์อย่างหนึ่งของเอโดะมาเอะซูชิคือการนำปลาไปหมักดองกับเครื่องปรุงต่างๆ ซึ่งทางร้านเลือกนำเสนอปลาซาบะชั้นดีที่มีปริมาณไขมันเหมาะสม ผ่านการหมักด้วยเกลือ น้ำส้มสายชู โชยุ น้ำตาล และมีเคล็ดลับพิเศษคือการนำปลาไปหมักกับน้ำนมข้าว ทำให้เนื้อปลามีรสชาติกลมกล่อมแตกต่างจากร้านอื่น ก่อนเสิร์ฟเชฟจะเพิ่มรสชาติให้กับข้าวด้วยงาหลากสีที่มาจากสีของวัตถุดิบตามธรรมชาติ เป็นคำที่แม้หน้าตาจะดูเรียบง่ายแต่เบื้องหลังเต็มไปด้วยรายละเอียดน่าประทับใจ แนะนำให้รับประทาน

ด้วยมือ เพื่อรับสัมผัสจากวัตถุดิบอย่างครบครันและไม่ทำให้ซูชิแต่ละคำเสียรูปทรง

อีกคำที่น่าสนใจคือซิกเนเจอร์ประจำร้าน ปรุงจากเนื้อส่วนหน้าผากของปลาทูน่าที่มีไขมันชุ่มฉ่ำคล้ายชูโทโร่ แต่จะมีเอ็นแทรกอยู่เยอะกว่า เชฟนำเนื้อปลามาสับทำเป็นข้าวห่อสาหร่าย เวลาเสิร์ฟลูกค้าจะต้องรับจากมือเชฟ และแนะนำให้รับประทานทันทีขณะที่สาหร่ายยังคงความกรอบ อย่าทิ้งไว้นานจนความชื้นจากข้าวทำให้สาหร่ายเสียรสชาติ หากเลือกอัปเกรดจากคอร์สสแตนดาร์ดเป็นคอร์สพรีเมียม คำนี้จะมีวัตถุดิบชั้นเลิศอย่างไข่หอยเม่นออนท็อปมาเพิ่มด้วย

คำต่อมาคืออิดาโกะ หมึกตัวเล็กจิ๋วที่ผ่านการตุ๋นด้วยซอสสูตรพิเศษนานถึง 3 ชั่วโมงจนเนื้อนุ่มหวานหอม รสชาติกลมกล่อม ความโดดเด่นของวัตถุดิบชนิดนี้คือหมึกตัวเมียก่อนถึงฤดูกาลวางไข่ จะมีไข่ที่มีลักษณะคล้ายเมล็ดข้าวสะสมอยู่ในส่วนหัว เวลาเสิร์ฟเชฟจะนำอิดาโกะขนาดพอดีคำมาเสียบไม้และยื่นให้ถึงมือ เป็นอีกหนึ่งกิมมิก ที่ทำให้มื้อนี้มีความเพลิดเพลินจรรโลงใจมากขึ้น

ส่วนของหวานประจำฤดูกาลเป็นคัสตาร์ดพุดดิ้งญี่ปุ่นเนื้อเนียนละมุนลิ้น มาพร้อมชั้นคาราเมลกรุบกรอบด้านบน เสิร์ฟเคียงมากับสตรอว์เบอร์รีญี่ปุ่นสายพันธุ์ Amaou จากเมืองฟุกุโอกะ ที่โด่งดังระดับโลกและขึ้นชื่อเรื่องความลูกใหญ่หวานฉ่ำ มีสีแดงสวย น้ำหนักถึง 40 - 50 กรัมต่อลูก หากต้องการเติมเต็มความสดชื่นมากขึ้นในมื้อนี้ ทางร้านก็มีตัวเลือกของเครื่องดื่มแนะนำอย่างน้ำพีชโซดาหวานซ่ากำลังดี

ไม่ใช่แค่รางวัลเท่านั้นที่การันตีถึงรสชาติและคุณภาพ แต่ประสบการณ์และความเชี่ยวชาญของเชฟยังเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ Sushi Misaki Rainhill ยืนระยะได้ยาวนานท่ามกลางการแข่งขันในวงการร้านอาหารญี่ปุ่น หากต้องการสัมผัสความเรียบง่ายทว่าอร่อยล้ำและซุกซ่อนไปด้วยรายละเอียดละเมียดละไมในทุกคำที่จัดเสิร์ฟ ที่นี่ถือเป็นอีกหนึ่งร้านโอมากาเสะที่น่ามาลิ้มลอง

12.00 - 14.00 น. และ 17.00 - 22.00 น.
โครงการ Rain Hill ซอยสุขุมวิท 47 กรุงเทพฯ
061 962 3381
sushimisakirainhill
sushi_misaki_rainhill47

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี เครื่องดื่มพีชโซดา 1 ที่ มูลค่า 180 บาท / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

SUSHI SARYU

ซูชิ ซาริว

ร้านโอมากาเสะระดับพรีเมียม ที่มีเพียง 6 ที่นั่งเท่านั้น ภายใต้แสงไฟสีเหลืองนวลอบอุ่นสบายตาเข้ากับโทนของเคาน์เตอร์บาร์และเก้าอี้ที่เป็นเฟอร์นิเจอร์ไม้ ทุกองค์ประกอบกลมกลืนและเหมาะเจาะเพราะผ่านการคิดและออกแบบให้รองรับความเป็นส่วนตัว ความรู้สึกแรกเมื่อเดินเข้าสู่ร้านคือความเงียบสงบผ่อนคลาย เมื่อนั่งลงบนเก้าอี้มองตรงไปด้านหน้า จะเห็นผนังที่เป็นประตูตู้บิวต์อินบานใหญ่ปรากฏตัวอักษรคันจิที่แปลว่านาฬิกาทราย ซึ่งการไหลของทรายนั้นเปรียบเสมือนช่วงเวลาที่สำคัญ ไม่ว่าจะเป็นเวลาที่เชฟทุ่มเททำอาหาร หรือเวลาที่ทุกคนได้มารับประทานอาหารที่ร้านแห่งนี้

การประดับตกแต่งดูเรียบง่ายแต่กลับเต็มไปด้วยรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ ทั้งงานศิลปะจากคอลเลกชันส่วนตัวของเชฟที่จัดแสดงผ่านจอแอลอีดี โดยล้วนเป็นผลงานจากศิลปินที่เชฟซูโดชื่นชอบ แล้วยังมีตู้โชว์แก้วสาเกหลากหลายรูปทรงสำหรับให้ลูกค้าเลือกใช้ได้ตามชอบ ที่สำคัญที่สุดอาหารทุกจานได้รับการตระเตรียมและปรุงด้วยความประณีตใส่ใจพร้อมเทคนิคการทำซูชิเฉพาะตัวของ ‘เชฟซูโด เซอิจิ’ เชฟผู้ซึ่งสั่งสมประสบการณ์การทำอาหารมาอย่างยาวนาน โดยมีพื้นฐานครอบครัวที่เปิดร้านราเม็งแบบดั้งเดิมบนเกาะคิวชูร้านนี้เปิดรอบเดียว

คุณภาพและความสดใหม่ของวัตถุดิบคือหัวใจสำคัญที่ทำให้โอมากาเสะของร้านซูชิ ซาริวได้รับการพูดถึงในหมู่คนรักโอมากาเสะแม้จะเปิดได้เพียงไม่ถึงหนึ่งขวบปี วัตถุดิบส่งตรงมาจากตลาดปลาโทโยสุในโตเกียว ผ่านการคัดเลือกจากซัพพลายเออร์ที่มีความเชี่ยวชาญ ซึ่งได้รับความไว้วางใจจากเชฟมาอย่างยาวนานทำหน้าที่ส่งวัตถุดิบเหล่านั้นมาให้ ซึ่งจะนำมาเตรียมและบ่มโดยเชฟซูโด เพื่อดึงรสอูมามิและรสชาติที่แท้จริงของวัตถุดิบออกมาให้ได้มากที่สุด

ร้านโอมากาเสะแห่งนี้เปิดรอบให้ลูกค้าได้สัมผัสความอร่อยจากวัตถุดิบระดับพรีเมียมเพียงวันละ 1 รอบเท่านั้น ลูกค้าทุกคนจะได้ใช้เวลาอย่างเต็มที่ 4 ชั่วโมงเต็มเพลิดเพลินกับสุนทรียภาพที่ได้จากรสชาติของอาหารที่เชฟซูโดคัดสรรจากวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยมที่ใส่ความตั้งใจของเชฟในทุกช่วงขณะที่ทำอาหารด้วยตนเองทุกขั้นตอน

ซูชิ ซาริว นำเสนอเซตเมนูโอมากาเสะจำนวนประมาณ 15 คอร์ส อาจมากหรือน้อยกว่านี้ขึ้นอยู่กับ

วัตถุดิบที่เชฟจัดหามาได้ โดยทุกคำล้วนแต่มีความพิเศษที่ทำให้ได้รับการจดจำแตกต่างกันไป

ไม่ว่าจะเป็น Chutoro เมนูที่นำเนื้อปลาทูน่าส่วนท้องบริเวณกลางลำตัวใกล้ครีบและบริเวณท้องส่วนหลัง ซึ่งมีไขมันแทรกอยู่ตามเนื้อ เสิร์ฟพร้อมสาหร่ายจากจังหวัดซากะบนเกาะคิวชู ซึ่งมีความพิเศษและมีชื่อเสียง วิธีรับประทานใช้มือพับสาหร่ายแล้วหยิบเข้าปากทั้งคำได้รับรสสัมผัสนุ่มกรอบและรสชาติหวานจากปลา คำต่อมา Uni Soup กลิ่นหอมจางๆ ด้วยน้ำสต๊อกสาหร่ายคอมบุและลื่นละมุนลิ้นด้วยเนื้อสาหร่ายที่เข้ากันได้ดีกับบาฟุนอูนิปรุงรสด้วยเกลือธรรมชาติ

อีกหนึ่งคำที่น่าสนใจคือ Nodoguro เมนูจากปลากะพงคอดำที่ผ่านการบ่มด้วยเทคนิคพิเศษเป็นเวลา 1 สัปดาห์ ทำให้ได้รสปลาที่กลมกล่อม ส่วนคำนี้ Botan Ebi เมนูจากกุ้งโบตันที่ผ่านการเผาเพียงเล็กน้อยเพิ่มกลิ่นหอม สีสันแปลกตาด้วยแพไข่กุ้งสีเขียวธรรมชาติ เสิร์ฟพร้อมมันกุ้งและไข่กุ้ง ท็อปด้วยอูนิ เพื่อให้รสชาติครบถ้วนควรใช้ช้อนคนให้เข้ากันก่อนรับประทาน ตัวไข่นั้นเคี้ยวกรุบ ไม่คาว และไม่เค็ม ส่วนมันกุ้งให้รสชาติที่นวลหนึบนัวพร้อมกลิ่นเค็มทะเลเบาๆ

และเมนูพิเศษที่ยังคงติดตรึงนั่นคือ Awabi หรือหอยเป๋าฮื้อที่นำไปแช่สาเกก่อนนำไปนึ่งแล้วหั่นมาเป็นชิ้นพอดีคำวางบนข้าวซูชิ พร้อมซอสด้านล่างที่ทำจากตับของหอยเป๋าฮื้อ ลำดับต่อมากับ Ankimo ตับปลาอังโกะหรือที่รู้จักกันดีว่าเป็นฟัวกราส์แห่งท้องทะเล เป็นคำที่ให้หลากรสชาติหลายความรู้สึก แบ่งออกเป็นสองส่วน ชิ้นใหญ่ด้านบนไปแช่สาเกโชยุ และน้ำตาลประมาณ 20 นาที ด้านล่างเป็นตับปลาอังกิโมะบดละเอียด ไม่มีน้ำมันแต่รสชาติเข้มข้น ตัดรสด้วยแตงโมดองหมักสาเก

ใครที่ชื่นชอบความหลากหลายจะหลงรักเมนูต่อมา Mazekohan เมนูข้าวซูชิผสมกับอูนิ สาหร่ายและไข่ปลาแซลมอน ท็อปด้วยปลากะพงแดงและปลากะพงคอดำ ใช้ช้อนคลุกให้เข้ากันก่อนรับประทาน Maki Sushi อีกหนึ่งเมนูธรรมชาติจากสาหร่ายที่เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาแซลมอน ชูโทโร่ และไข่กุ้งสองชนิด ได้แก่ โบตันเอบิ และชิมะเอบิ โรยเกลือดึงรสชาติแสนอร่อยออกมาโดยไม่ต้องปรุงแต่งเพิ่มเติม

18.00 - 22.00 น. (หยุดวันจันทร์)
อาคาร โครนอส สาทร ชั้น G 46 ถนนสาทรเหนือ สีลม กรุงเทพฯ
083 912 9288
sushisaryu
sushisaryu

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Complimentary Drink 1 ที่ มูลค่า 900++ บาท เมื่อรับประทานครบ 10,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป (ไม่รวมค่าภาษีและค่าบริการ)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

THE WHITE HOUSE BANGKOK

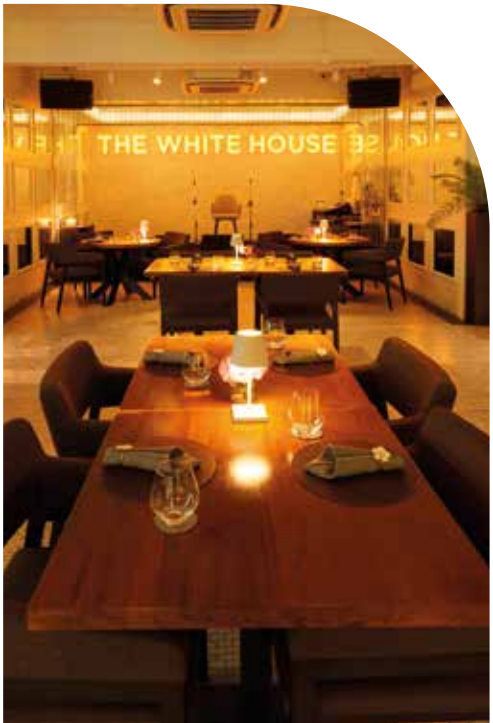
เดอะ ไวท์ เฮาส์ แบงคอก

ภายใต้บ้านสีขาวกรุด้วยกระจกใสโอบล้อมหลังนี้ ล้วนอัดแน่นไปด้วยรายละเอียดสร้างสรรค์อันแสนละเมียดละไม ที่จะชวนให้คุณต้องตื่นตาตื่นใจไปกับความงดงามของจานอาหาร ก่อนจบลงด้วยความอิ่มเอมประทับใจในรสชาติเลอเลิศเปี่ยมเอกลักษณ์

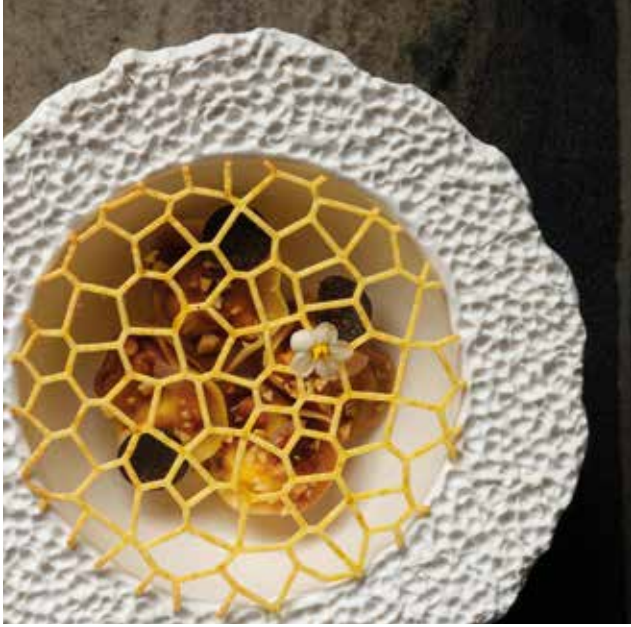
The White House Bangkok รังสรรค์โดย 'เชฟอเล็กซ์' (Aleksandrs Nasikailovs) เชฟชาวลัตเวีย ที่ก่อนจะบินข้ามฟ้ามาเมืองไทย เชฟได้สั่งสมประสบการณ์ในร้านอาหาร Vincents Restaurant เมืองริก้า ประเทศลัตเวีย มายาวนานกว่าสิบปี เมื่อมาปักหลักอยู่ที่เมืองไทย เชฟอเล็กซ์ได้ทำงานร่วมกับเชฟคนดังอย่าง 'เชฟมาร์ติน บลูโนส' (Martin Blunos) ที่ร้าน Baltic Blunos ในตำแหน่ง Executive Chef อีก 2 ปี กระทั่งตกผลึกในแนวคิดของตัวเองจนกลายเป็นร้านอาหารที่เชฟมอบคำจำกัดความให้ว่าเป็นสไตล์โมเดิร์นลัตเวีย (Modern Latvia) ในที่สุด

เรื่องราวของบ้านสีขาวหลังนี้เริ่มต้นจากรากเหง้าแห่งธรรมชาติ สัญลักษณ์ลายเส้นทรงกลมที่เห็นหน้าร้านและบนชุดกันเปื้อน ตีความมาจากรัศมีของดวงอาทิตย์ สื่อถึงวงโคจรโลกที่เชื่อมโยงไปถึงพืชพันธุ์ธัญญาหารอันเปรียบดั่งของขวัญจากธรรมชาติมอบแด่มวลมนุษย์

โดยเชฟอเล็กซ์ได้คัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่นไทยชั้นเลิศผสมผสานกับอีกหลากหลายแหล่งที่มารอบโลก เพื่อสร้างสรรค์เป็นอาหารที่ทั้งสวยงามและเลิศรส ภายใต้กรรมวิธีการปรุงอันละเอียดลออใส่ใจในทุกขั้นตอน แม้กระทั่งภาชนะเชฟก็ยังสั่งทำพิเศษด้วยเทคนิคงานแฮนด์เมดในทุกๆ ชิ้น เพราะเชฟมีความเชื่อว่า นอกจากความสดใหม่ของวัตถุดิบ สอดประสานไปกับเทคนิคการปรุงชั้นยอดแล้ว พรีเซนเทชันของแต่ละเมนูก็มีส่วนในการช่วยชูรสให้ยิ่งสมบูรณ์แบบ นิยามโดยรวมได้ว่าเป็นศิลปะแห่งการรับประทานนั่นเอง



เชฟอเล็กซ์ค่อนข้างเป็นชายหนุ่มพูดน้อย ทว่าด้วยท่วงท่าสงบนิ่งที่เห็นภายนอกนั้น ภายในหัวของเขากลับพรั่งพรูไปด้วยจินตนาการมากมายหลายเรื่องราว โดยเฉพาะอย่างยิ่งเกี่ยวกับอาหารที่เขาหลงใหล การันตีได้จากคอร์สอาหารทั้งแบบ A la carte และเทสติ้งเมนูที่เขายกมาเสิร์ฟตรงหน้า ไม่ว่าจะเป็นเมนู Grilled Mackerel ปลาแมกเคอเรลจากฝั่งทะเลอันดามัน จังหวัดสตูล นำมาเลาะก้างออกแล้วห่อเนื้อปลากลับไปเป็นรูปทรงตัวปลาตามธรรมชาติ



จากนั้นนำไปดรายแล้วสโมคอีกรอบ เนื้อปลาจึงมีรสเข้มข้นยิ่งขึ้น เสิร์ฟมาพร้อมกับมูสปลาแมกเคอเรลรมควันออนท็อปพร้อมกับไข่กุ้ง เคียงกันเป็นกระทงสาหร่ายโนริชิปบางกรอบ ไส้ในประกอบด้วยการ์ลิกครีมซอส และไข่นกกระทาสีชมพูที่เกิดจากการที่เชฟนำไปหมักกับน้ำบูดู จึงได้รสชาติอมเปรี้ยว รับประทานคู่กับเนื้อปลาช่วยสร้างสมดุลให้รสสัมผัสกลมกล่อม

จานถัดมาหน้าตาสีสันสวยงาม Rack of Lamb สร้างสรรค์จากเนื้อแกะสามรูปแบบ เริ่มจากก้อนใหญ่สุดเป็นเนื้อแกะที่ผ่านการซูวีแล้วย่างต่อจนนุ่มใน ประเภทที่สองคือแลมป์แฟตทอดเคี้ยวกรอบ ส่วนที่เห็นเป็นเนื้อติดกระดูกนั้นแท้จริงแล้วทำมาจากเนื้อแกะตุ๋นฉีกแล้วปั้นเป็นก้อน ตกแต่งด้วยซี่โครงกระดูก ก่อนห่อเข้าด้วยกันแล้วนำไปแช่แข็งให้เนื้อจับตัว ด้วยวิธีนี้เมื่อนำไปทอดแล้ว เนื้อแกะจึงมอบสัมผัสแน่นเคี้ยวหนึบ ราดด้วยแลมป์จูส์พร้อมยกเสิร์ฟ รับประทานคู่กับบีตรูต และคาราเมลไลซ์เบบี้แคร์รอต

เมนูที่สาม Gillardeau Oyster มาพร้อมความคิดสร้างสรรค์ตระการตา ก้อนน้ำแข็งทรงกลมที่เกิดจากการนำน้ำไปใส่ลูกโป่ง แล้วนำไปจุ่มไนโตรเจนประมาณ 20 วินาที เจาะตัวลูกโป่งออก นำไปแช่ช่องเย็นที่มีฐานเปิดด้านล่าง ต้องละลายด้วยไฟแล้วจะได้พบกับจีราโดออยสเตอร์จากฝรั่งเศสซ่อนอยู่ด้านใน วางอยู่บนเปลือกหอยที่ทำจากสาหร่ายโนริชิป ออนท็อปด้วยสเตอร์เจียนคาเวียร์ (Sturgeon Caviar) จากลัตเวีย ตัวฐานเป็นดอกทานตะวันสีเหลืองเจิดจ้า หยิบป้อนเข้าปากในคำเดียว สัมผัสแรกคือกรุ่นกลิ่นอายทะเล เนื้อหอยนางรมฉ่ำหวานติดมันนิดๆ ตัดด้วยรสเปรี้ยวจากมะนาวนิ้วมือและซอสราสป์เบอร์รี

จานสุดท้ายสวยหวานบรรจงสร้าง Duck Liver Tortellini พาสต้ารูปเกี๊ยวไส้ตับเป็ด รับประทานคู่กับองุ่นดองแบล็คทรัฟเฟิลและทรัฟเฟิลสไลซ์โรยหน้าหอมกรุ่น เคล้ารสหวานอ่อนๆ ของไซรัปสกัดจากต้นเบิร์ช (Birch Syrup) ส่วนตาข่ายรวงผึ้งด้านบนก็รับประทานได้เช่นกัน โดยเชฟรังสรรค์จากเห็ดพอร์ชินีผสมแป้ง เทใส่แม่พิมพ์แล้วนำไปเข้าเตาอบจนกรุบกรอบ

ส่วนของหวานที่พลาดไม่ได้ เพราะชาวลัตเวียนิยมรับประทานเป็นอาหารเช้า คือ Latvia Honey Cake เค้กรังผึ้งนุ่มหวานละลายในปาก จับคู่มากับไอศกรีมถั่วตองก้า (Tongka Beans) หรือจะลอง Dowry Chest ช็อกโกแลตโฮมเมดที่มีให้เลือกมากถึง 25 รสชาติ จัดเรียงมาในรถเข็นกล่องไม้ โดยได้แรงบันดาลใจมาจากกล่องช็อกโกแลตที่เจ้าสาวจะต้องนำไปกำนัลแก่ครอบครัวเจ้าบ่าวในวันแต่งงานตามธรรมเนียมของชนชาติลัตเวีย

18.00 - 24.00 น. (หยุดวันอาทิตย์ - อังคาร)
ซอยสุขุมวิท 16 กรุงเทพฯ
097 694 9898
The White House Bangkok
thewhitehouse.bangkok

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร สำหรับเมนู A la carte
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
หรือ รับฟรี ชาหรือกาแฟ 1 ที่ มูลค่า 250 บาท
เมื่อรับประทานเซตเมนู
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD
และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไข
ที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

TIME KAAN
ตามกาล

ความพิถีพิถันผสานกรรมวิธีอันประณีตของอาหารไทย เป็นเรื่องราวที่ถูกกล่าวขานมาตั้งแต่ครั้งอดีตถึงปัจจุบัน ทว่ายังมีอาหารไทยอีกจำนวนมากที่ไม่มีบันทึกไว้ในตำรับตำราทางประวัติศาสตร์ชาติไทย หากแต่กลับพบว่ามีปรากฏอยู่ในบันทึกของชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาสัมผัสวิถีชีวิตไทยในอดีต แสดงให้เห็นว่าแม้อาหารจะไม่ใช่ส่วนสำคัญที่สุดของประวัติศาสตร์ ทว่าก็ยังได้รับการบันทึกและสอดแทรกไว้เป็นส่วนหนึ่งของเรื่องเล่าจากวันวานเสมอ เช่นเดียวกับร้านตามกาล ร้านอาหารไทยไฟน์ไดนิ่ง ซึ่งมีจุดเริ่มต้นมาจาก 'คุณปุ้ย - ตรีประดับ หวังวงศ์วิวัฒน์' เจ้าของร้าน ซึ่งมีความสงสัยใคร่รู้ไปถึงอาหารที่ใช้กินกันยามศึกสงคราม นำมาสู่การค้นคว้าเรื่องราวในประวัติศาสตร์ กระทั่งลงลึกไปถึงอาหารที่มีเฉพาะในอาณาจักรต่างๆ ย้อนรอยไปไกลถึงเมื่อ 100 - 200 ปีก่อนจะมาเป็นประเทศสยาม ทำให้เกิดแนวคิดในการนำอาหารโบราณมาถ่ายทอดให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จักลิ้มลอง

ชื่อร้านตามกาล มาจากสองคำในภาษาอังกฤษรวมกัน คือ 'Time' หมายถึงเวลา ส่วน 'Kaan' สื่อถึง 'King' เมื่อนำมารวมกัน 'Time Kaan' จึงหมายถึง 'King of Time' ซึ่งจะพาทุกคนย้อนเวลาไปสัมผัสอาหารไทยโบราณ โดยคุณปุ้ยจะเป็นผู้รวบรวมเมนูอาหารที่ค้นพบ แล้วส่งต่อให้ 'เชฟโปร - พรพรหม เหล่ามนัสศักดิ์' นำไปตีความใหม่แล้วจึงถ่ายทอดผ่านเทสติ้งเมนูอาหารไทยโบราณ 14 คอร์สที่ใกล้เคียงกับหน้าประวัติศาสตร์มากที่สุด โดยยังคงรักษาเรื่องราวและเอกลักษณ์เดิมไว้ หากแต่ต้องอร่อยถูกปากคนในยุคปัจจุบัน ด้วยเหตุผลที่ว่าอาหารบางอย่างมีเรื่องราวสวยงามแต่รสชาติอาจไม่ถูกปาก จากเครื่องปรุงในสมัยก่อนที่ยังไม่มีความหลากหลายเท่าทุกวันนี้ การตีความใหม่ให้ใกล้เคียงของเดิมจึงเป็นการสร้างประสบการณ์อันรื่นรมย์เพื่อสัมผัสเรื่องราวที่เรียงร้อยผ่านอาหารรสชาติอร่อยล้ำ

ที่นี่ตกแต่งแนวร่วมสมัยในบรรยากาศสบายตาของสีเอิร์ธโทน ทว่าดูหรูหราด้วยโต๊ะหินอ่อน และเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารที่คัดสรรมาอย่างดี พร้อมนาฬิกาติดผนังแบบโชว์กลไกเพื่อสื่อถึงการเดินทางข้ามเวลา ผสานบรรยากาศของบ้านเก่าที่สร้างขึ้นตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 ชวนให้นึกถึงภาพของหญิงสาวที่มีชีวิตอยู่ในยุคปัจจุบัน ซึ่งผ่านการเดินทางย้อนศตวรรษเพื่อมาลิ้มรสอาหารตำรับโบราณที่ร้านแห่งนี้

ก่อนเริ่มคอร์สแรกเชฟจะเสิร์ฟ คุกกี้ตามกาล เป็นคุกกี้รูปนาฬิกาที่มีเข็มสลับด้าน เพื่อสื่อว่าการเดินทางย้อนเวลาไปลิ้มรสความอร่อยกำลังจะเริ่มขึ้นแล้ว ตัวคุกกี้หอม กรอบอบใหม่ทุกวัน ทำจากงา กะทิ แป้ง และเนย จากนั้นจึงเริ่มเดินทางย้อนไปเมื่อ 724 ปีก่อนกับคอร์สแรก เปาหลิงโก๊ะที่ทำจากข้าวเหนียวเขี้ยวงูผสมแป้งข้าวหมาก หมักทิ้งไว้สองวันแล้วนำมาผสมน้ำผึ้งป่า กับน้ำพริกจินดาแดง ให้รสชาติสดชื่น เผ็ดร้อนนิดๆ

คอร์สต่อมา เครื่องกรอบเข้าวัง หรือหมี่น้ำบ้านราชทูต เมนูที่เกิดขึ้นเมื่อ 154 ปีก่อน ในช่วงต้นกรุงรัตนโกสินทร์ที่มีการเจริญสัมพันธไมตรีกับต่างชาติ จึงได้จัดบ้านราชทูตฝั่งตะวันตกไว้ต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองด้วยอาหารขึ้นชื่อตำรับชาววัง โดยหมี่น้ำจะมีด้วยกันหลายสูตร แต่ที่ร้านเลือกใช้หมี่กรอบ ปรุงรสด้วยน้ำตาลเคี่ยวและน้ำบูดู ท็อปด้วยเจลดอกดาหลา และเนื้อปูทอดกรอบ รับประทานคู่กับกรรเชียงปูและใบกุยช่าย

ส่วนคอร์สนี้เป็นเมนูที่เกิดขึ้นเมื่อ 1,200 ปีก่อน มัจฉาซ่อนรส หรืองบห่อหมกปลาบู่ เป็นการนำปลาซึ่งเป็นอาหารหลักของชาวสยามมาห่อด้วยใบตองแล้วปิ้งหรือย่าง ซึ่งคนโบราณเรียกว่างบ ที่ร้านเลือกใช้เนื้อปลาบู่นุ่มหวาน ปรุงรสด้วยเครื่องแกงรสจัดจ้านที่มีส่วนผสมของขมิ้น กะทิ มะเขือส้ม หรือมะเขือเทศพันธุ์ดั้งเดิม เสริมรสชาติด้วยผักกะแยงต้มกะทิ ห่อด้วยใบตองแล้วนำไปย่างจนสุก

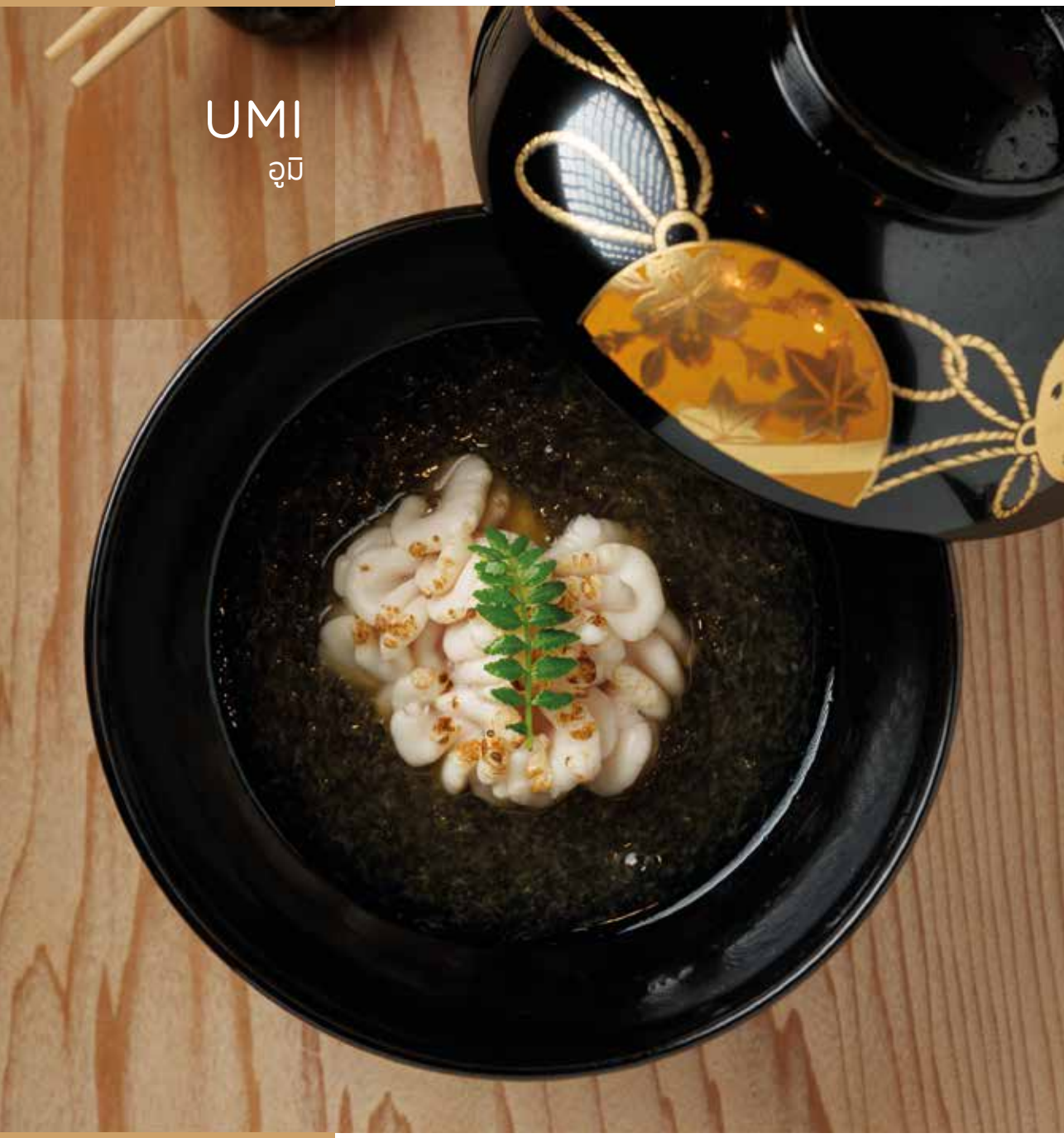
ตามด้วยเมนูชื่อเพราะพริ้งอย่าง เครื่องแกงแฝงพวงร้อย หรือฉู่ฉี่ไข่ปลาช่อน เมนูที่เกิดขึ้นในสมัยสมเด็จพระนารายณ์ เมื่อ 336 ปีก่อน ซึ่งคนไทยได้รับอิทธิพลด้านเครื่องปรุงมาจากชาวต่างชาติ ทำให้รู้จักวิธีการทำเครื่องแกงเป็นของตัวเอง จานนี้เชฟเลือกใช้ไข่ปลาช่อนแม่ลาจากสิงห์บุรี ที่มีความมันเคี้ยวหนึบ เสิร์ฟพร้อมซอสฉู่ฉี่และดอกผักปัง ท็อปด้วยแครกเกอร์เครื่องแกงฉู่ฉี่

สำหรับคอร์สขนมหวาน เป็นขนมโบราณที่ถูกคิดค้นขึ้นมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เพื่อให้ทหารพกติดตัวไปเป็นเสบียงยามออกรบ เดิมจะปรุงรสหวานจัดเพื่อเพิ่มพลังงาน แต่เชฟนำมาปรับโดยทำจากข้าวเสาไห้ เพิ่มความหอมและรสชาติเค็มๆ มันๆ ด้วยงา มูสงา และกะทิ ปรุงรสหวานละมุนกำลังพอดี

17.30 - 24.00 น.
ซอยสุขุมวิท 8 กรุงเทพฯ
082 646 1664
timekaan restaurant
timekaan

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Immortale Blanc De Blancs
1 ขวด มูลค่า 1,790 บาท
เมื่อรับประทานครบ 7,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

UMI
อูมิ



ต่อยอดความสำเร็จจากร้านแรกในซอยสุขุมวิท 49 มาสู่ถนนราชดำริ บนชั้น 1 ศูนย์การค้าเกษรวิลเลจ ภายใต้มาตรฐานการดูแลของทีมงานเดิม ซึ่งก็คือ 'คุณชิน - ทศพล ชัยชนะวิชชกิจ' หนึ่งในหุ้นส่วนคนสำคัญ และ 'เชฟบรรพต บุญกลม' เจ้าของประสบการณ์ด้านอาหารญี่ปุ่นกว่า 20 ปี และเป็นเชฟผู้ปลุกปั้นรสชาติตามแบบฉบับของร้าน Umi มานับแต่แรกเริ่ม

ที่สาขาใหม่แห่งนี้ให้ความรู้สึกเป็นส่วนตัวมากขึ้น โดยจัดแบ่งพื้นที่ออกเป็นทั้งหมด 2 ห้อง รองรับบรรดานักชิมได้ห้องละประมาณ 8 ที่นั่ง ทันทีที่เลื่อนบานประตูไม้สีอ่อนด้านหน้าปิดลง คุณจะรู้สึกราวกับว่าเพิ่งก้าวผ่านเส้นแบ่งแห่งกาลเวลามายังอีกสถานที่พิเศษ ซึ่งแวดล้อมไปด้วยบรรยากาศอันนิ่งสงบ เรียบง่าย และผ่อนคลาย

นำเสนอคอร์สโอมากาเสะที่หยิบยืมแรงบันดาลใจจากบางเมนูของสาขาแรก ปรับปรุงให้เกิดรสชาติที่แตกต่างออกไป ในขณะเดียวกันเชฟบรรพตก็คิดค้นความอร่อยใหม่ๆ อีกหลากหลาย ภายใต้การคัดสรรวัตถุดิบที่พรีเมียมเต็มไปด้วยความละเอียดอ่อนยิ่งขึ้น ยกตัวอย่างเช่น ปลาที่จำเพาะว่าต้องได้มาจากการจับด้วยเบ็ดตวัด (Pole and Line Fishing) เท่านั้น

อีกหนึ่งความสำคัญที่ Umi ไม่เคยมองข้าม นั่นคือเรื่องของ 'ข้าว' เพราะข้าวถือเป็นพื้นฐานหลักของเมนูซูชิ โดยเชฟเลือกผสมข้าวญี่ปุ่นสองสายพันธุ์เข้าด้วยกัน ได้แก่ สายพันธุ์โคชิฮิคาริ (Koshihikari) กับซาซานิชิกิ (Sasanishiki) ทำให้ได้เนื้อสัมผัสเป็นเมล็ดข้าวที่ชัดเจน เข้ากันได้ดีเยี่ยมกับรสชาติของน้ำส้ม ซึ่งเป็นสูตรใหม่ที่เชฟปรุงแต่งขึ้นมาเองจากการนำน้ำส้มญี่ปุ่นสองชนิดมาผสมเข้าด้วยกัน เป็นน้ำส้มที่รังสรรค์มาเพื่อใช้สำหรับหุงกับข้าวญี่ปุ่นสองสายพันธุ์ข้างต้นโดยเฉพาะ มีคุณสมบัติช่วยดึงความหวานตามธรรมชาติของข้าวให้ยิ่งโดดเด่นเป็นสองเท่า ข้าวของที่ร้านจึงอร่อยชนะใจทุกคนที่ได้ชิม

เมนูซูชิของที่ร้านจะหมุนเวียนเปลี่ยนไปตามฤดูกาลของญี่ปุ่นเป็นหลัก นอกจากนี้เชฟยังเอาใจใส่ไปถึงขั้นตอนการถนอมอาหารตามตำรับดั้งเดิม เพื่อเสริมสร้างความสมดุลแห่งรสชาติของปลาแต่ละชนิด ซึ่งระยะเวลาในการหมักบ่มก็ขึ้นอยู่กับเนื้อปลาแต่ละสายพันธุ์ด้วย หรือแม้กระทั่งวิธีการแล่ปลา ก็ต้องอาศัยทักษะและประสบการณ์ของเชฟ

เช่นกัน หากปลาเนื้อแน่นก็ต้องหั่นชิ้นบางเพื่อให้เคี้ยวง่าย อย่างไรก็ตาม เชฟบรรพตยังยึดหลักการจัดเรียงลำดับหนักเบาของรสชาติอาหารในคอร์สให้สอดคล้องกัน ซึ่งถือเป็นอีกหนึ่งหัวใจสำคัญของการเสิร์ฟสไตล์โอมากาเสะ

ประเดิมด้วยซาชิมิในฤดูกาลล่าสุด Hirame, Shima Ebi, Kobashira Sashimi ปลาฮิราเมะหรือปลาตระกูลตาเดียวผ่านการดองเกลือแล้วแล่ชิ้นบางๆ ส่วนกุ้งชิมะเอบิกับเอ็นหอยโคบาชิระเสิร์ฟมาสดๆ ขั้นตอนรับประทานให้เริ่มจากป้ายวาซาบิบนเนื้อปลา จากนั้นคีบเอ็นหอยกับกุ้งหวานวางตามลงไป แล้วม้วนห่อจิ้มกับซอสโชยุ กัดแล้วซึมซับได้ถึงความสดสามอย่างในคำเดียว ปลาเนื้อหนึบ กุ้งรสหวาน และเอ็นหอยช่วยเติมเต็มเรื่องเนื้อสัมผัส

เมนูที่สอง Hotaru Ika Kinome Miso เมนูแห่งการเฉลิมฉลองฤดูใบไม้ผลิ ถ่ายทอดผ่านวัตถุดิบประจำฤดูกาล ไม่ว่าจะเป็นคิโนเมะหรือผักภูเขาญี่ปุ่น ยอดผักทาระโนเมะ (Taranome) และปลาหมึกหิ่งห้อยผ่านการต้มสุกแล้วนำไปย่างต่อ รับประทานกับซอสคิโนเมะมิโซะ ซึ่งได้จากน้ำมันของผัก รสเข้มข้นกำลังดี ช่วยเสริมชูรสของวัตถุดิบหลัก ในขณะที่ผักสดกรอบ ส่วนปลาหมึกหิ่งห้อยอร่อยหอมกลิ่นสโมค

ถัดมาเชฟแนะนำให้ลอง Shirako Ankake ชิราโกะ คือสเปิร์มของปลา เป็นวัตถุดิบหายากระดับพรีเมียม เสิร์ฟมาในน้ำสต๊อกปลาแห้งและหัวไชโป๊ รสชาติสัมผัสจะออกแนวครีมมี่นุ่มๆ มันๆ ลักษณะคล้ายครีมนมชั้นดี จากนั้นรื่นรมย์ไปกับซูชิปลามากุโระ หรือปลาทูน่าสามคำสามรสชาติ Akami Sushi เนื้อแดงรสเข้มข้น Chutoro Sushi ส่วนมันน้อยอร่อยกำลังดี และ Otoro Sushi ไขมันแน่นแต่เมื่อรับประทานแล้วจะได้รับรสหวานละมุน

สุดท้ายกับเมนูคาวแต่ให้ความรู้สึกเหมือนรับประทานของหวานมากกว่า Signature Tamako Yami ไข่หวานสูตรพิเศษของเชฟบรรพต มีทั้งหมดสามเลเยอร์ ซึ่งเกิดจากการใช้อุณหภูมิในการปรุงแตกต่างกัน จึงได้เนื้อสัมผัสที่ไม่เหมือนกัน เนื้อนวลเนียนนุ่มเหมือนชีสเค้ก แต่หวานอ่อนๆ ที่ปลายลิ้น ตักรับประทานเท่าไรก็ไม่เบื่อ

12.00 - 14.00 น. และ 17.00 - 22.00 น.
(หยุดวันจันทร์)
ชั้น 1 เกษรวิลเลจ ถนนราชดำริ กรุงเทพฯ
089 899 4949
Umi Gaysorn Village
umi_bkk

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Signature Tamako Yami 1 ที่
มูลค่า 300++ บาท / ท่าน / คอร์ส
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

VERO
TRATTORIA & BAR BY THE SOMCHAI
เวโร ทรัตเทอเรีย แอนด์ บาร์ บาย เดอะ สมชาย

ในพื้นที่ของบ้านหลังใหญ่ในซอยทองหล่อ 11 ที่เรียกขานกันว่า 'The Somchai' นั้น เป็นจุดหมายสำคัญของบรรดาคุณสุภาพบุรุษสายเนี้ยบ เพราะที่นี่คือร้านตัดสูทคุณภาพเยี่ยม รวมไปถึงสินค้าไลฟ์สไตล์นำเข้าอีกมากมาย ซึ่งภายในอาณาบริเวณเดียวกัน ยังเป็นที่ตั้งของร้านอาหารกึ่งบาร์ในชื่อ Vero Trattoria & Bar by The Somchai ที่หากจะลองเปรียบเป็นชายหนุ่มสักคนแล้ว ก็เรียกได้ว่ามีรสนิยมโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์

การออกแบบตกแต่งดูเท่คลาสสิกเหนือกาลเวลา บริเวณสวนเล็กๆ กลางแจ้งด้านหน้าเหมาะแก่การนั่งพักผ่อนจิบเครื่องดื่มสบายๆ โดยมีฉากหลังเป็นเคาน์เตอร์บาร์หินอ่อนเปิดโล่ง ให้ความรู้สึกเหมือนคาเฟ่เก๋ๆ สักแห่งในฝั่งยุโรป ถัดเข้าไปด้านในเป็นที่นั่งรับประทานอาหาร ซึ่งแม้จะมีพื้นที่ไม่มากนัก หากแต่ด้วยเพดานเปลือยสูงโปร่งจรดหลังคาบวกกับกระจกใสขนาบสองข้าง จึงช่วยให้ตลอดทั้งร้านแลดูกว้างขวางนั่งสบาย นอกจากนี้ทางร้านยังเลือกใช้สีโทนสว่างสอดรับกับบรรดาเฟอร์นิเจอร์ไม้สีธรรมชาติ มอบบรรยากาศอบอุ่นเป็นกันเองอย่างถึงที่สุด

ความเลื่องชื่อของแบรนด์ 'The Somchai' คือรายละเอียดในการคัดสรรและนำเสนอวิถีชีวิตด้วยสารพันวัตถุดิบที่ดีที่สุดในทุกด้าน ซึ่งในฟากฝั่งของร้านอาหารก็ย่อมดำเนินรอยตามมาตรฐานนี้เช่นเดียวกัน ภายใต้การดูแลของเชฟชาวสเปนอย่าง 'เชฟ Joseba E. Jimenez' ผู้มีประสบการณ์ด้านอาหารยุโรปมายาวนานร่วม 4 ทศวรรษ โดดเด่นเป็นพิเศษในหมวดหมู่เมนูสโลว์คุก ที่ต้องอาศัยทั้งความเอาใจใส่และทุ่มเทเวลา ทุกเมนูของเชฟได้รับการปรุงแต่งภายใต้หลักปรัชญาและพันธสัญญาต่อการเป็นสมาชิกของสมาคม Euro-Toques ซึ่งจัดตั้งขึ้นมาตั้งแต่ปี 1986 เพื่อเป็นศูนย์กลางของพ่อครัวชาวยุโรป ในการที่ยังคงไว้ซึ่งศาสตร์และศิลป์ของการปรุงอาหารให้ได้คุณภาพระดับมาตรฐานสากลโลก รวมถึงร่วมกันพัฒนาแวดวงอาหารให้ก้าวหน้าไปในทิศทางที่สร้างสรรค์

และด้วยความที่เชฟเชี่ยวชาญรสชาติความอร่อยแถบถิ่นยุโรป เมนูอาหารของที่ร้านจึงได้รับการรังสรรค์อย่างหลากหลายสับเปลี่ยนกันไป โดยยืนพื้นที่อาหารอิตาเลียนและสเปน ซึ่งในฤดูกาลล่าสุดนี้เชฟภูมิใจนำเสนอรสชาติจากสเปน โดยมีจุดศูนย์กลางอยู่ที่แคว้นบาสก์ (Basque)

ซึ่งมีชื่อเสียงทางด้านวัฒนธรรมอาหารอันรุ่มรวยติดอันดับโลกมายาวนาน

เริ่มต้นสัมผัสรสชาติแห่งบาสก์ในเมนูแรก Panceta de Celoro Iberico หมูดำไอเบอริโกที่คัดเฉพาะเนื้อบริเวณส่วนท้อง นำไปรมควันก่อนแล้วตุ๋นต่อจนได้เนื้อสัมผัสนุ่มหนึบ เสิร์ฟมาในซอส Sopaka Bread เป็นซอสที่เคี่ยวจากเศษขนมปังสูตรแคว้นบาสก์ พร้อมกับไข่ต้มคล้ายไข่ออนเซน แล้วออนท็อปด้วยแอนโชวี ที่มอบรสเค็มช่วยสร้างสมดุลของรสชาติอร่อยกลมกล่อมลงตัว จึงไม่น่าแปลกใจที่เมนูนี้จะได้รับการบันทึกไว้ให้เป็นจานโปรดในใจเชฟ

ลำดับที่สอง Cocielo Madriléno Viudo หมูสามชั้นจับคู่กับไก่หนุ่ม ผ่านกรรมวิธีสโลว์คุกกับแคร์รอต กะหล่ำปลีหัวหอม กระเทียม และถั่วลูกไก่ กระทั่งเข้าน้ำเข้าเนื้อ กัดแล้วนุ่มชุ่มฉ่ำแทบจะละลายในปาก ทั้งยังมีไส้กรอกเลือดกับไส้กรอกโชริโซ มาช่วยเพิ่มอีกมิติรสชาติความอร่อย

จานที่สามสลับมาชิมวัตถุดิบจากท้องทะเลอย่าง Vieiras Salteadas Con Carauolo de Cebolla หอยเชลล์นำไปเซียร์ในกระทะ จัดวางเรียงมาบนหัวหอมผัดแบบคาราเมลไลซ์ ใส่เกล็ดช็อกโกแลตนิดหน่อย แล้วออนท็อปด้วยไอเบอริโกแฮม เป็นเมนูที่ส่วนประกอบทุกอย่างทั้งหอมและนุ่มมาก

เมนูทะเลต่อมาอัดแน่นไปด้วยความเข้มข้น Txipirón Pelayo ปลาหมึกสดชิ้นโตๆ ผัดกับหัวหอมคาราเมลไลซ์ สควิดอิงค์หรือดีปลาหมึก พร้อมพริกหยวก กระเทียม ใบกระวาน และไวน์ขาว เสิร์ฟคู่กับข้าวบอมบา (Bomba Rice) จากบาสก์ ปลาหมึกมีรสเค็มนำ จึงรับประทานคู่กับข้าวได้อร่อยเหมาะเจาะพอดิบพอดี

บอกลากันด้วย Callos A La Alavesa สตูว์ผ้าขี้ริ้ววัวกับหมูสามชั้นและคากิ นำไปตุ๋นกับพริกแดงสเปน (Choricero Peppers) และไวน์แดงจาก Rioja Alavesa ซึ่งเป็นเขตพื้นที่ปลูกและผลิตไวน์ชื่อดังของสเปน โดยตุ๋นทิ้งไว้นาน 7 - 8 ชั่วโมง เสิร์ฟพร้อม Patatas Panadera มันฝรั่งสไลซ์ปรุงรสเข้มข้นครีมมี่ ซึ่งเป็นเครื่องเคียงยอดนิยมในสเปน น้ำซุปชั้นเลิศตักซดร้อนๆ ผสานกับความนุ่มละมุนลิ้นของทุกส่วนผสม จบมื้ออย่างเต็มอิ่มราวกับได้ไปนั่งอยู่ที่ร้านอาหารชั้นนำในเมืองบาสก์จริงๆ

12.00 - 23.00 น.
ซอยทองหล่อ 11 กรุงเทพฯ
02 227 0638
The Somchai
thesomchai.vero
www.thesomchai.com

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Complimentary Drink 1 ที่ มูลค่า 350 บาท
เมื่อรับประทานครบ 3,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD
และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไข
ที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

VILAS
วิลาศ

กำแพงทึบและประตูบานใหญ่ที่กั้นโซนร้านจนมองไม่เห็นด้านใน แฝงไว้ซึ่งความคิดอันแยบยลเสมือนการก้าวผ่านประตูเพื่อที่จะเปิดใจก้าวไปสู่อีกโลกหนึ่งที่ต่างอย่างสิ้นเชิง ก้าวแรกคืออุโมงค์ทางเดินสีขาวที่ออกแบบอย่างเรียบง่ายสไตล์ญี่ปุ่น ดูเงียบสงบ ทว่าแฝงไว้ด้วยความหมาย และความสง่างาม ที่สุดทางเดินคือศิลปะการจัดดอกไม้ฝีมือของนาโอมิ ไดมารุ (Naomi Daimaru) ศิลปินและอาจารย์ด้านการจัดดอกไม้อิเคบานะ ที่จะคอยผลัดเปลี่ยนดอกไม้ให้ล้อไปกับธีมของอาหาร และเพิ่มความมีชีวิตชีวาให้กับร้าน เพื่อเตรียมพบกับเสน่ห์ของอาหารไทยอันวิลาศเลิศหรู

ชื่อ วิลาศ หมายถึง ‘ที่มาจากต่างประเทศ’ และยังพ้องเสียงกับคำว่า วิลาส ที่แปลว่าความสวยงาม มีเสน่ห์ โดย ‘เชฟปริญญ์ ผลสุข’ เจ้าของร้าน ได้นำอาหารไทยจากทั้งตำราโบราณ ประสบการณ์ และความชอบส่วนตัว มาตีความใหม่โดยใช้วัตถุดิบจากต่างประเทศผสานวัตถุดิบท้องถิ่นขึ้นชื่อ เพื่อถ่ายทอดเรื่องราวผ่านจานอาหารให้ทุกรสสัมผัสเปรียบได้กับการเดินทางไปพร้อมกับเชฟเพื่อชิมอาหารถึงถิ่นกำเนิดอย่างแท้จริง อีกนัยหนึ่งคำว่าวิลาศยังสื่อได้ถึง ‘เชฟเปเป้’ (Pepe Dasí Jiménez) หัวหน้าเชฟชาวเมืองวาเลนเซีย ประเทศสเปน ที่มาร่วมรังสรรค์อาหารไทยด้วยเทคนิคทันสมัย และพลังของวัยหนุ่มที่เปี่ยมไปด้วยความคิดสร้างสรรค์ใน 12 คอร์สเทสติ้งเมนู

เมนูของที่นี่จะเปลี่ยนทุกฤดูกาลเพื่อให้ได้วัตถุดิบใหม่สดและรสชาติดีที่สุด สำหรับฤดูกาลนี้เชฟนำเสนอภายใต้แนวคิด ‘Love in Vilas - รักในวิลาศที่วิลาส’ พาทุกคนเดินทางไปสัมผัสกลิ่นอายทะเลใต้ผ่านอาหารมุสลิมในอีกมุมมองหนึ่ง นำเสนอผ่านจานอาหารที่งดงามราวงานศิลปะอย่าง Pickled Egg Yolk with Sweet Pea Pudding Salad เชฟนำถั่วหวานญี่ปุ่นมาทำละแช อาหารพื้นบ้านแถบสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ หน้าตาคล้ายพุดดิ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวยำไข่ครอบ ภายในภาชนะรูปไข่สั่งทำพิเศษ ด้านในเป็นถั่วหวานญี่ปุ่น ชมพู่ มะเฟือง และไข่ครอบ เมนูขึ้นชื่อของจังหวัดสงขลา ที่เชฟเลือกใช้ไข่แดงจากอำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี ท็อปด้วยทองหยอดคาว ทำจากไข่ดอง น้ำปลาและไข่ปลา รับประทานคู่กับกุ้ง เพิ่มความกรุบกรอบด้วยข้าวพองจากข้าวออร์แกนิกพื้นเมืองพันธุ์ก่ำน้อย จังหวัดสกลนคร

จานที่สอง Grilled Fish Soup with Tomatoes and Lemon Basil (ต้มลาวปลา) เมนูคิดถึงบ้านเกิดที่นำอาหารอีสานมาไว้ในคอร์สอาหารใต้ ซึ่งเชฟพบว่ามีคนอีสานจำนวนมากไปทำงานอยู่ภาคใต้ จานนี้เชฟเลือกใช้ปลาญี่ปุ่น เสิร์ฟในน้ำซุปรสแซ่บ เปรี้ยว เผ็ดจัดจ้านถึงใจ ผสานรสหวานของน้ำซุปจากมะเขือเทศ เพิ่มเนื้อสัมผัสด้วยเม็ดแมงลักดองน้ำปลา บวกกลิ่นหอมจากน้ำมันใบแมงลัก มะเขือเทศญี่ปุ่นพันธุ์ยูจัน (Yuchan Tomato) ซึ่งปลูกที่เชียงใหม่ และใบชิโสะซอย

ตามมาด้วย Pork Belly Trang Style and Fermented Coffee (หมูย่างหนังกรอบ) อาหารขึ้นชื่อของจังหวัดตรัง ซึ่งเชฟลอกชั้นไขมันออกจนหมด แล้วนำเนื้อไปตุ๋นในน้ำมันคาโนลา จากนั้นประกอบเนื้อและหนังเข้าด้วยกันให้เป็นหมูย่างอีกครั้ง เสิร์ฟพร้อมไหลบัวดอง ต้นหอมญี่ปุ่น พริกซอย แต่เนื่องจากชาวตรังนิยมรับประทานหมูย่างเป็นอาหารเช้า เมื่อมาเป็นจานสำหรับมื้อเย็น เชฟจึงเสิร์ฟกาแฟหมักที่ทำจากกาแฟดำดอยปางขอน เชียงราย เพื่อช่วยการย่อยให้ดีขึ้น อีกทั้งรสเปรี้ยวของกาแฟหมักยังช่วยตัดรสหวานของหมูย่างได้อย่างกลมกล่อม

ต่อด้วยเมนู Zero Waste อย่าง Tuna Bone Marrow and Finddlehead Fern กระดูกปลาทูน่าย่างจนหอมเคล้ากับรสไขกระดูกปลารสชาติมันๆ ผสมกับครีบทูน่าที่ทำเป็นปลาส้ม โดยหมักกับน้ำส้มสายชูข้าว เสิร์ฟพร้อมยำผักกูดรสเปรี้ยวจากดอกกระเจี๊ยบดอง ราดด้วยน้ำบูดูและน้ำกะทิ หอมเจียวโรยหน้าอีกชั้น แล้วเพิ่มอรรถรสด้วยมะพร้าวคั่ว

เมนูสุดท้ายคือ Southern Curry of Red Prawn with Rice แกงตอแมะกุ้งแดงจาวมะพร้าว อาหารพื้นบ้านของชาวมุสลิมที่หอมกรุ่นด้วยกลิ่นเครื่องเทศและสมุนไพร เชฟเลือกใช้กุ้งแดงสเปนท็อปด้วยมะนาวนิ้วมือ หน้าตาคล้ายไข่กุ้ง พร้อมเครื่องเคียง ยอดมะพร้าวอ่อน และหอมแดงดอง เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหุงด้วยขมิ้น ซึ่งเชฟนำกระดองปูที่เหลือมาใช้เป็นภาชนะใส่ข้าว ได้อารมณ์สำรับไทยโบราณขณะรับประทาน

เคาน์เตอร์ : รอบ 17.30 น., 20.30 น.
เมนไดนิ่ง : รอบ 18.30 น. (หยุดวันจันทร์)
ชั้น 2 ตึกมหานครคิวบ์ ถนนนราธิวาส - ราชนครินทร์ กรุงเทพฯ
094 997 8631
vilasbkk
www.vilasbangkok.com

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Complimentary Drink 1 ที่
มูลค่า 250 บาท / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

WOO
TENDER
วูเทนเดอร์

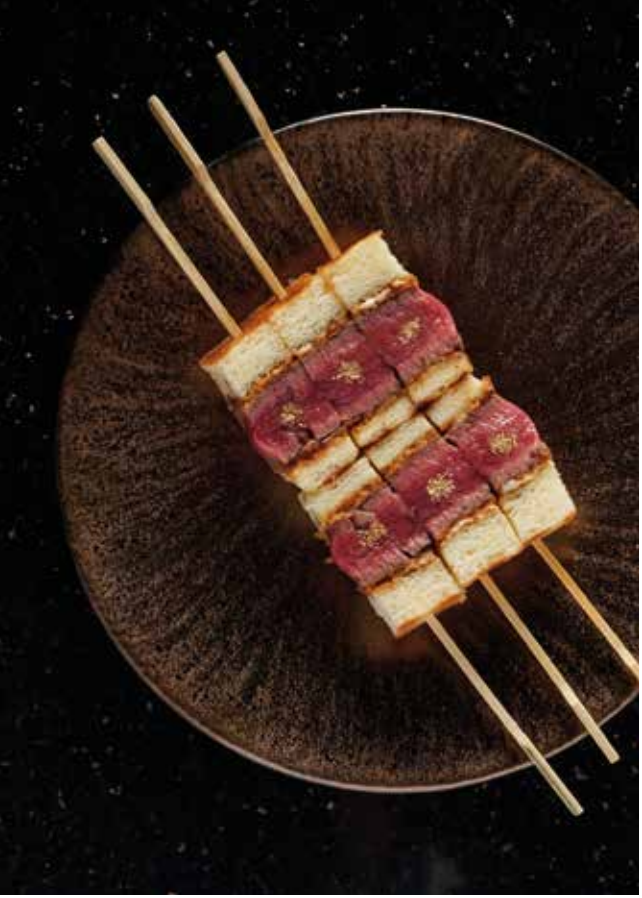
ในแวดวงของคนที่รักในวัฒนธรรมเกาหลี บวกกับหลงใหลในรสชาติของเนื้อ ย่อมทราบดีว่า Woo Tender คือร้านเนื้อย่างเกาหลีเกรดพรีเมียมชื่อดังในย่านกังนัมของกรุงโซล ประเทศเกาหลีใต้ ซึ่งวันนี้ได้สยายปีกมาเปิดแฟรนไชส์เป็นแห่งแรกในเมืองไทย โดยมีเชฟหนุ่มชาวเกาหลีมารังสรรค์ความอร่อยพร้อมเสิร์ฟให้คุณตรงหน้า

ขอยกให้ที่นี่เป็นเซฟเฮาส์ของคนรักเนื้อโดยเฉพาะ เพราะลำพังแค่งานตกแต่งร้านก็ชวนให้รู้สึกถึงความเป็นส่วนตัวผสมผสานไปกับความหรูหรา บริเวณทางเข้าด้านหน้าโดดเด่นด้วยการออกแบบให้มีลักษณะคล้ายตู้เซฟนิรภัย เมื่อล่วงผ่านเข้าไปภายในตัวร้านจะพบกับการแบ่งพื้นที่เป็นห้องต่างๆ ประหนึ่งว่าเป็นห้องลับเหนือระดับ เรียกได้ว่าคุณจะสัมผัสได้ถึงความผ่อนคลายสบายๆ อย่างเป็นส่วนตัวที่สุดนับตั้งแต่ก้าวแรกที่มาเยือน เพราะทางร้านตั้งใจมอบช่วงเวลารื่นรมย์กับเนื้อคุณภาพเยี่ยม

ทางร้านเลือกใช้สีเขียวเข้มสลับกับสีดำและสีทองตามร้านต้นแบบที่เกาหลี ในแต่ละมุมของร้านมีการออกแบบตกแต่งแสงไฟเป็นพิเศษ เพื่อส่องสะท้อนความหรูหราและยังช่วยขับเน้นบรรยากาศโดยรอบให้รู้สึกเปี่ยมไปด้วยความรื่นรมย์ตลอดมื้ออร่อย

สารพันเมนูเนื้อของที่นี่ จัดเต็มเอาใจสายเนื้อทุกประเภท โดยเน้นหนักไปที่เนื้อเกรดพรีเมียมตามแบบฉบับที่คนเกาหลีโปรดปราน นั่นคือเนื้อไม่ติดมัน ให้รสชาติสุดเข้มข้นผสานกับเนื้อสัมผัสนุ่มชุ่มฉ่ำตลอดทั้งชิ้น โดยมีทั้งเนื้อนำเข้าและเลี้ยงเองในฟาร์มของพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งทางร้านเป็นหุ้นส่วนหลักในการลงทุนและมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอนการดูแลวัว โดยเลี้ยงตามวิถีทางของเกาหลีโดยเฉพาะ วัวทุกตัวกินธัญพืชเป็นอาหาร รวมถึงมีทีมงานจากทางเกาหลีบินมาตรวจสอบคุณภาพในทุกๆ เดือน เพื่อสร้างความมั่นใจเต็มร้อยให้กับนักชิมเมืองไทยว่าจะได้อิ่มเอมกับรสชาติของเนื้อที่ตรงตามมาตรฐานเทียบเท่าฝั่งเกาหลี

อีกหนึ่งหัวใจสำคัญอยู่ที่รสชาติความอร่อยถอดแบบต้นตำรับ ซึ่งการันตีได้จากรสมือของ ‘เชฟเจย์’ ที่ลัดฟ้าจากดินแดนโสมเพื่อมาส่งมอบรสสัมผัสแห่งต้นตำรับในทุกๆ จาน เสริมทัพความอร่อยด้วยเมนูเครื่องเคียงหลากหลาย โดยส่วนใหญ่เน้นปรุงในลักษณะโฮมเมด และมีให้เลือกเติมได้อย่างเต็มอิ่มจุใจ ทั้งกิมจิแดงคลุกสดทุกวัน กิมจิขาวรสละมุน



แต่สดชื่น ตลอดจนผักสลัดต่างๆ ราดเดรสซิ่งยูซุรสหวานซ่อนเปรี้ยว

ประเดิมความฉ่ำในรสสัมผัสจากธรรมชาติล้วนๆ กันตั้งแต่เมนูแรกด้วย 'Ubi' Woo Tender Special Uni & Caviar รวมมิตรหลากวัตถุดิบชั้นเลิศในคำเดียว เน้นรสชาติความสดใหม่ เนื้อดิบท็อปปราวน์ไขมันน้อย วางบนแผ่นข้าวซ้อนทับด้วยสาหร่ายและใบงาเป็นชั้นๆ ตามลำดับ โรยหน้าด้วยอูนิและคาเวียร์ เป็นจานเด่นประจำร้านที่ทุกคนต้องห้ามพลาด

จานที่สองยังคงเป็นเมนูเด็ดยอดนิยมเช่นกัน อันได้แก่ Woo Tender Beef Tartar เนื้อดิบหมักซอสสูตรเฉพาะของทางร้าน พร้อมกับปรุงรสอย่างพิถีพิถันก่อนยกเสิร์ฟ สมทบด้วยชีสและไข่ไก่ออนท็อป ช่วยชูรสเข้มข้นกลมกล่อม อีกทั้งยังมีเนื้อสัมผัสหวานหอมจากลูกแพร์ที่สอดประสานอยู่ในทุกส่วนประกอบของจานนี้ ทำให้มีมิติหนักเบาครบรส

อิ่มเอมเต็มคำมากขึ้นกับเมนู Woo Tender Beef Cutlet Sandwich แซนด์วิชเนื้อเทนเดอร์ลอยน์ทอดชุบไข่และเกล็ดขนมปัง โดยกำหนดระยะเวลาการทอดแค่ 3 นาที เพื่อให้เนื้อชุ่มฉ่ำสุกกำลังดี ราดซอสเกาหลีสูตรเฉพาะ แล้วประกบกับขนมปังย่างหอมกลิ่นสโมค เสียบไม้วางเสิร์ฟมาในจานทองงามหรู แนะนำให้รับประทานแต่ละหนึ่งไม้ในคำเดียว จะสัมผัสได้ถึงความนุ่มลิ้นของเนื้อที่เข้ากันได้เป็นอย่างดีกับขนมปัง

แน่นอนว่ามาร้านอาหารเกาหลี ย่อมเป็นโอกาสดีที่จะลองอีกหนึ่งเมนูพื้นเมืองเลื่องชื่ออย่าง Beef Kimchi Fried Rice ข้าวผัดกิมจิเนื้อ คัดสรรเนื้อเทนเดอร์ลอยน์ผัดกับกิมจิโฮมเมด เคล็ดลับความอร่อยคือนำกิมจิที่หมักแล้วออกมาวางทิ้งไว้ด้านนอกอีกประมาณ 3 วัน อุณหภูมิและอากาศจะเป็นตัวช่วยให้เกิดรสชาติที่เข้มข้นมากขึ้น ในขณะที่ข้าวก็ต้องผัดไปเรื่อยๆ จนกว่าจะเป็นเม็ดเรียงตัวสวย ออนท็อปด้วยสาหร่ายและไข่ดาวสุกยางมะตูม แล้วโรยงาขาวก่อนยกเสิร์ฟมาแบบร้อนๆ ควันฉุยส่งกลิ่นกรุ่นหอม

ปิดท้ายกันด้วยสองเมนูเนื้อสุดพรีเมียม ที่เชฟมาบริการย่างด้วยเตาถ่านที่ให้ความร้อนสม่ำเสมอ ให้ชมกันสดๆ ตรงหน้า ชิ้นแรกคือ Chateaubriand เนื้อชาโตบริยองด์ก้อนกลมๆ ซึ่งเป็นเนื้อส่วนเดียวกับเทนเดอร์ลอยน์ แต่อร่อยเหนือชั้นกว่า มีกลิ่นและรสชาติชัดเจน เนื้อสัมผัสนุ่ม อีกชิ้นเสิร์ฟ Ribeye เนื้อสัมผัสสองแบบในชิ้นเดียว ทั้งส่วนซึ่งติดมันกับส่วนที่เป็นเนื้อล้วนๆ ทั้งสองประเภทสามารถรับประทานแค่เนื้อล้วนขณะยกขึ้นจากเตาร้อนๆ ก็รื่นรมย์กว่าสิ่งใดแล้ว จะโรยเกลือ หรือจุ่มซอสเกาหลี ก็ยิ่งเสริมความอิ่มเอมในมิติความชุ่มฉ่ำ

17.00 - 23.00 น. (หยุดวันจันทร์)
ซอยร่วมฤดี ลุมพินี กรุงเทพฯ
080 996 9696
Woo Tender Bangkok
wootender.bkk

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Woo Tender Beef Tartar 1 ที่ มูลค่า 1,390 บาท
เมื่อรับประทานครบ 10,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

WORK SHOP
เวิร์คช็อป

บนหน้าเปิดของแผ่นเมนู มีข้อความที่บรรยายถึงแนวความคิดของร้าน Workshop ไว้ว่า "การรังสรรค์ด้วยฝีมือ ผสานความเชี่ยวชาญ และการคิดค้นสิ่งใหม่ๆ คือคำนิยามถึงลักษณะพิเศษของร้าน Workshop ในฐานะห้องปฏิบัติการที่ให้ความสำคัญกับความคิดสร้างสรรค์และการนำผลงานที่เรียบง่ายไปพัฒนาต่อยอด กระทั่งสร้างแรงกระเพื่อมแห่งการเปลี่ยนแปลงในเชิงบวก" ซึ่งถ้อยแถลงนี้ดูจะสะท้อนทุกมิติมุมมองของ 'เชฟเคลมองต์ เฮอร์นันเดส' (Clément Hernandez) เจ้าของร้านและหัวหน้าเชฟได้อย่างครบถ้วนหมดจด

บรรยากาศของร้านสามารถสัมผัสได้ถึงพลังแห่งความคิดสร้างสรรค์ สมกับความตั้งใจของเชฟเคลย์มองต์ที่ต้องการเปิดกว้างให้เป็นเหมือนสถานที่เวิร์คช็อป ซึ่งทุกคนสามารถมีส่วนร่วมในการชื่นชมต่อฝีมือของผู้เชี่ยวชาญในด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นอาหาร เครื่องดื่ม และศิลปะ การออกแบบตกแต่งร้านจึงเน้นพื้นที่ที่สามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบการใช้งานไปได้อย่างหลากหลาย ทั้งร้านอาหาร คาเฟ่ บาร์ ไปจนกระทั่งเป็นอาร์ตแกลเลอรีและโค-เวิร์คกิ้งสเปซ

ทางร้านเลือกใช้สีขาว-ดำเป็นโทนสีหลัก ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้สีธรรมชาติ พื้นผนังโดยรอบจัดแสดงภาพวาดโดยศิลปินทั้งไทยและเทศ รวมถึงงานประติมากรรมต่างๆ โดยจะมีการสลับหมุนเวียนกันไปตามแต่ละช่วงเวลา มีการแบ่งพื้นที่คร่าวๆ ออกเป็นสามโซน โซนแรกหลังบานประตูด้านหน้า ต้อนรับด้วยเคาน์เตอร์บาร์หินอ่อนสีดำขรึมสำหรับเป็นมุมคาเฟ่และบาร์ ขยับเข้าไปขวามือเป็นมุมที่นั่งรับประทานอาหาร ส่วนมุมซ้ายเปิดออกไปสู่ลานกว้างสำหรับลูกค้าที่อยากจะรื่นรมย์ในรสอาหารท่ามกลางแสงธรรมชาติ และถัดเข้าไปสุดพื้นที่จัดเป็นห้องส่วนตัว ที่เป็นได้ทั้งห้องรับประทานอาหารหรือห้องประชุม

ในส่วนของอาหารนั้นค่อนไปทางสไตล์ฝรั่งเศสตามสัญชาติของเชฟเคลย์มองต์ ผู้เคยรับหน้าที่เชฟในห้องอาหารระดับดาวมิชลินหลายแห่งในต่างประเทศ เช่น L'Ortolan และ La Table de Franck Putelat ส่วนในประเทศไทย เชฟเคยร่วมงานกับห้องอาหาร J'AIME by Jean Michel Lorain และ Brasserie Cordonnier ก่อนตัดสินใจเปิดร้าน Workshop แห่งนี้เป็นของตัวเอง

นอกจากนี้ยังสอดประสานเทคนิคการปรุงแต่งแบบโมเลคิวลาร์ (Molecular Gastronomy) ที่ทั้งสวยงามแปลกใหม่ สร้างสรรค์และรสชาติอร่อย ทว่าเข้าถึงง่ายในราคามิตรภาพ โดยนำเสนอเป็นเซตอาหารกลางวัน 2 คอร์สเมนู ราคา 500++ บาท กับแบบ 3 คอร์สเมนู ราคา 650++ บาท และมื้อเย็น Sincere Dining 4 คอร์สเทสติ้งเมนู ราคา 1,000++ บาท

สัมผัสความอร่อยแบบจริงใจในจานแรก Hokkaido Scallops Carpaccio หอยเชลล์ผ่านการซูวีสุกกำลังดี เนื้อนุ่มเนียน แต่ยังรู้สึกได้ถึงความสดจากท้องทะเล พร้อมเหยาะน้ำมันมะกอกออนท็อปช่วยยกระดับกลิ่นหอม เสิร์ฟมาพร้อมสลัดแตงกวาที่ผ่านการรังสรรค์หลากรูปแบบ ทั้งดองแล้วแล่เป็นชิ้นบางๆ ทำเป็นเยลลี่สีเขียวสวยสด รวมถึงแตงกวาสดหั่นบางแล้วม้วนโรล ตักทุกส่วนประกอบรับประทานพร้อมกัน เป็นการเริ่มต้นมื้อที่เต็มไปด้วยความสะอาดสดชื่นจากวัตถุดิบหลัก และมีรสเปรี้ยวจางๆ จากเมล็ดมะนาวนิ้วมือ

ถัดมาส่งกลิ่นหอมกรุ่นมาแต่ไกล Spaetzle พาสต้าไข่แดงกงฟีรสนวลละมุน เป็นเมนูคลาสสิกที่พบเห็นได้แถบตะวันออกเฉียงเหนือของฝรั่งเศสที่มีชายแดนติดกับเยอรมนี เส้นพาสต้านำไปต้มก่อนแล้วค่อยทอดอีกรอบ ทำให้ได้เนื้อสัมผัสที่ทั้งนุ่มหนึบและเคี้ยวกรุบ เสิร์ฟมาพร้อมกับหอมแดงกงฟีและต้นหอมซอย ก่อนออนท็อปด้วยเห็ดแขมปิญองผัด เห็ดชิเมจิดอง และพาร์สลีย์ใบจิ๋ว ยีไข่ให้แตกแล้วคลุกกับเส้นพาสต้า ผลลัพธ์คือรสอูมามิเข้มข้น

ส่วนเมนูนี้ Cold Roasted Beef Tenderloin เชฟได้แรงบันดาลใจมาจากเมนูโรสต์บีฟแซนด์วิชของคุณย่า แต่ปรุงให้มีรสชาติเบากว่า เนื้อนำไปย่างก่อนแล้วจึงเซียร์ต่อหั่นสไลซ์บางๆ อวดขอบผิวเกรียมแต่ด้านในสุกแดงฉ่ำระดับมีเดียมแรร์ โรยหน้าด้วยขนมปังกรอบหั่นเต๋าหรือครูตองซ์ (Croutons) พาร์เมซานชีส ต้นอ่อนไมโครกรีนจากสวนไฮโดรโปนิกส์ของเชฟเอง พร้อมด้วยมายองเนสรสกระเทียม (Garlic Aioli) ที่เชฟผสมน้ำมะนาวกับมัสตาร์ดลงไปด้วยช่วยชูรสให้ยิ่งเข้ากันกับเนื้อ

จานคาวสุดท้าย Spanish Octopus Leg เมนูลูกผสมระหว่างหนวดปลาหมึกยักษ์หนึบๆ กรุบๆ สไตล์อาหารสเปนจากทางฝั่งคุณปู่ของเชฟ กับสตูว์ผักราตาตุย (Ratatouille) อาหารพื้นเมืองทางตอนใต้ของฝรั่งเศส แล้วจบมื้อด้วย Orange And Chocolate ไอศกรีมช็อกโกแลตซอร์เบต์ กับส้มพิวเรและส้มเชื่อม เติมความกรุบด้วยคาเคานิบส์หรือเมล็ดโกโก้บดเย็น ตกแต่งช็อกโกแลตบาร์รูปใบเมเปิลสวยงาม เป็นของหวานล้างปากที่อร่อยสดชื่นกลมกล่อมจากรสเปรี้ยวอมหวาน

11.00 - 15.00 น. และ 17.00 - 23.00 น. (หยุดวันจันทร์)
ซอยเย็นอากาศ ยานนาวา กรุงเทพฯ
062 519 0055
Workshopyenakart
workshopyenakart
www.workshop.co.th

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

BORDERLESS

ALÉSIA YU

อเลอเซีย หยู

Alésia Yu ร้านอาหารแคชชวลไฟน์ไดนิ่งบรรยากาศอบอุ่นเป็นกันเอง แม้จะตกแต่งด้วยโทนสีเข้มเป็นหลัก แต่ก็นำเฟอร์นิเจอร์สีอ่อน โต๊ะไม้ และวอลล์เปเปอร์ลายธรรมชาติ เข้ามาช่วยเสริมให้เกิดความรู้สึกสบายมากขึ้น เป็นความตั้งใจของ 'เชฟตี่ - สิริชัย กิจวรเมธา' ที่ไม่อยากให้ร้านดูเป็นทางการมากเกินไปนัก เพราะอยากให้ทุกคนได้มาดื่มด่ำกับช่วงเวลาแห่งความผ่อนคลายร่วมกัน

ด้านอาหารก็พิเศษไม่เหมือนใคร เพราะเชฟหยิบเอาเทคนิคการรังสรรค์อาหารเลิศรสจากหลายประเทศมาผสมผสานข้ามพรมแดน เพื่อสร้างความหรูหราแปลกใหม่สุดครีเอท ด้วยความเชื่อว่าอาหารเป็นวัฒนธรรมที่มีการเคลื่อนไหวและพัฒนาไปข้างหน้าอยู่ตลอดเวลา เชฟตี่จึงมองอาชีพของตนเป็นงานสร้างสรรค์และพยายามเสาะหาความเป็นไปได้ใหม่ๆ ทางรสชาติอยู่เสมอ ส่วนวัตถุดิบก็คัดสรรของดีจากทั่วทุกมุมโลก โดยเน้นเลือกเฟ้นให้เหมาะสมกับฤดูกาลที่วัตถุดิบนั้นจะมีรสชาติยอดเยี่ยมที่สุด

หลังจากผ่านประสบการณ์เรียนทำอาหารที่เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต และเลอ กอร์ดอง เบลอ ซิดนีย์ รวมถึงฝึกงานในร้านอาหารหลายแห่ง เชฟตี่ก็ได้ไปเรียนทำขนมที่โรงเรียนทำอาหารชื่อดังอย่าง Ferrandi และฝึกงานในร้านอาหารที่ปารีส โดยอาศัยอยู่ในย่านถนน Alésia ซึ่งกลายเป็นที่มาของชื่อร้าน และต่อท้ายด้วย Yu ที่เป็นแซ่ของตระกูล การเติบโตมาในครอบครัวเชื้อสายจีน หล่อหลอมให้เขามีความสนใจด้านอาหารจีนเป็นพิเศษ หลายเมนูของทางร้านจึงมีกลิ่นอายอาหารเอเชียสอดแทรกอยู่ในเทคนิคการนำเสนอแบบฝรั่งเศส ซึ่งผนวกรวมกันอย่างกลมกล่อมลงตัว

จานแรกที่เชฟภูมิใจนำเสนอคือ Tai Phao Clam เชฟนำหอยท้ายเภา วัตถุดิบสดใหม่หารับประทานยากจากท้องทะเลสตูลมานึ่งกับสาเก โดยปรุงแต่งรสชาติน้อยที่สุดเพื่อชูจุดเด่นของเนื้อหอยที่มีความหวานตามธรรมชาติ เสิร์ฟคู่กับรากบัวสไลซ์บางสีชมพูสวยจากการดองในน้ำทับทิม เพิ่มความหอมด้วยน้ำมันเซเลอรี

ถัดมาเป็นเมนูซิกเนเจอร์ที่รสชาติตราตรึงใจอย่างยิ่ง Uni XO Bun โชกุปังโฮมเมดเนื้อนุ่มหอมกรุ่นกลิ่นเนยพริกและเครื่องเทศ นำไปผ่านการ Flambé ด้วยเหล้า XO สัญชาติฝรั่งเศส เพิ่มรสกลมกล่อมด้วยซอสมาโยน้ำมันหอยเชลล์แห้ง ท็อปด้วยไข่หอยเม่นพูนๆ ส่งตรงจากตลาดปลา

โทโยสุ กรุงโตเกียว และคาเวียร์ชั้นเลิศจากฝรั่งเศส

ต่อด้วย Luca's Egg ไข่เกรดพรีเมียมจากแม่ไก่ที่เลี้ยงด้วยพาสต้ากับเวย์โปรตีน เชฟนำไข่แดงมากงฟีต์ในน้ำมันมะกอกให้ยังคงมีความเหลว รับประทานพร้อมถั่วแระญี่ปุ่นปรุงรสด้วยเนย สาเก น้ำสต๊อก โรยครัมเบิลพริกกรุบกรอบและไข่ปลากระบอกตากแห้ง เพิ่มกิมมิกให้สนุกขึ้นด้วยการเสิร์ฟพร้อมเสียมอันจิ๋วที่เชื่อมโยงเมนูนี้เข้ากับนิทานเด็กอย่างแจ็คผู้ฆ่ายักษ์ที่ปีนต้นถั่วขึ้นไปหาไข่ทองคำ

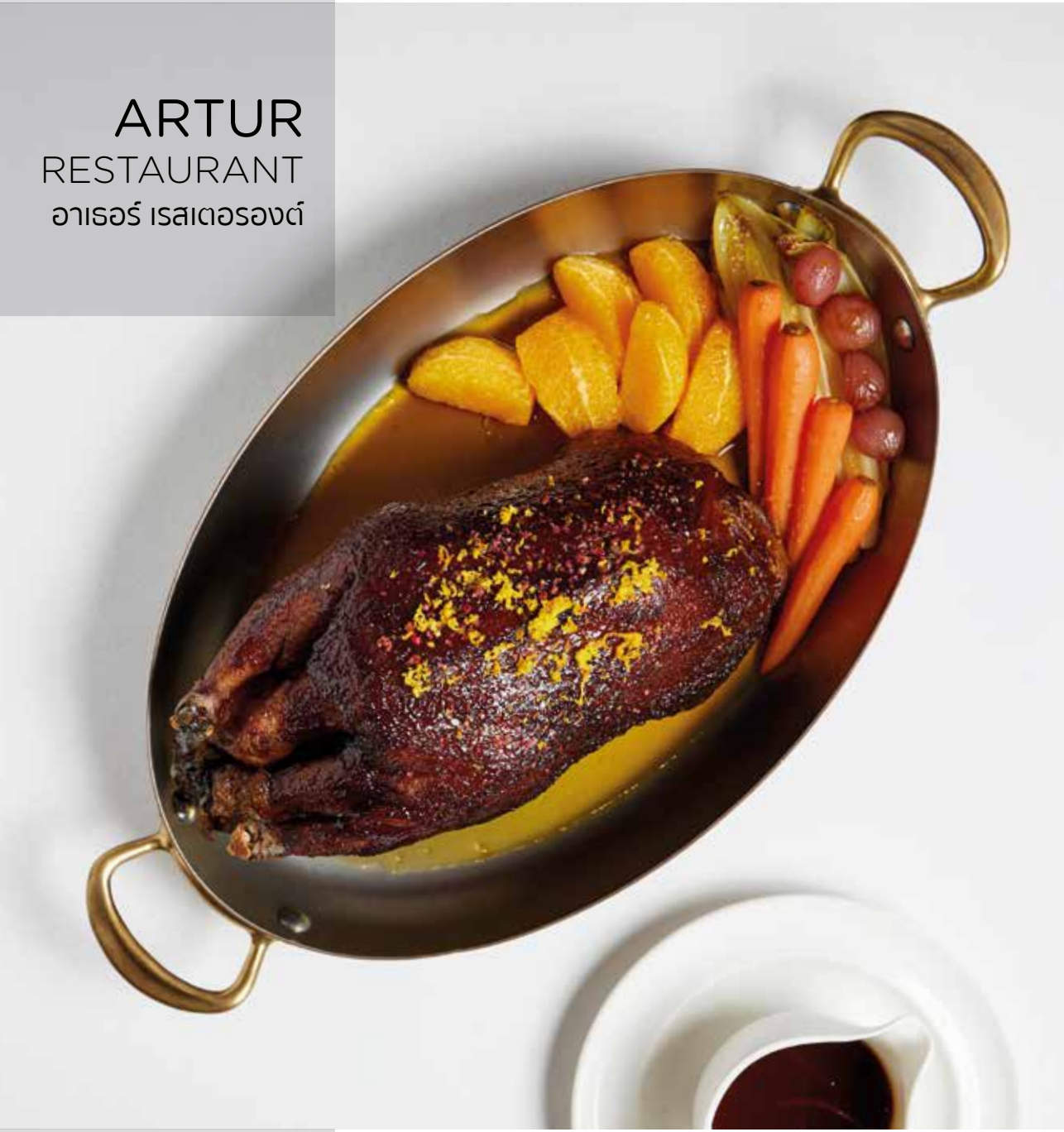
เมนคอร์สของมื้อนี้คือ 15 days Barbary Duck เชฟนำอกเป็ดหมักน้ำเกลือมาดรายเอจ 15 วัน เพิ่มความเข้มข้นของรสชาติ ก่อนจะนำมารมควันด้วยเทคนิคการทำอาหารจีนและเซียร์จนหนังกรอบขึ้นสีสวย เสิร์ฟพร้อมกะเปกหรือหน่อไม้น้ำ ผักพื้นเมืองทางภาคใต้ มีเครื่องเคียงเป็นเผือกบดเนื้อเนียนอร่อยล้ำ ราดด้วยจูส์เป็ดรสเข้มข้น แนะนำให้รับประทานคู่กับข้าวเวสสันตะระ จังหวัดอำนาจเจริญ ข้าวสายพันธุ์พิเศษที่มีรสสัมผัสกึ่งกลางระหว่างข้าวเจ้ากับข้าวเหนียว รสชาติเยี่ยม กลิ่นหอมจรุงใจ ยิ่งอร่อยมากขึ้นเมื่อนำมาหุงในหม้อดินเผาญี่ปุ่นคู่กับหอยเชลล์แห้ง

นอกจากร้านอาหารแล้ว เชฟตี่ยังทำแบรนด์ช็อกโกแลต Bridet Chocolaterie ซึ่งเน้นนำเสนอคุณค่าและเรื่องราวของโกโก้จากเกษตรท้องถิ่นไทย เขาจึงนำน้ำที่ได้จากกระบวนการหมักเมล็ดโกโก้มาทำเป็นซอร์เบต์เสิร์ฟคู่กับเงาะสไลซ์ชิ้นพอดีคำ เป็นของหวานปิดท้ายที่เรียกความสดชื่นได้เป็นอย่างดี

18.00 - 23.00 น. (หยุดวันพฤหัสบดี)
ซอยจุฬาฯ 6 ถนนบรรทัดทอง กรุงเทพฯ
098 269 1984
alesiayu
alesiayu.bkk

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

ARTUR
RESTAURANT
อาเธอร์ เรสเตอรองต์



ร้านอาหารฝรั่งเศสสุดคลาสสิกแห่งนี้ ยืนระยะผ่านกาลเวลามาตั้งแต่ปี 2009 ภายใต้การดูแลของ 'เชฟอาเธอร์ คลูเชฟสกี' (Artur Kluczewski) และ 'คุณสุริยา ทองฤทธิ์' ผู้ทำหน้าที่เป็นซูเชฟและเชฟเพสทรี โดยเชฟอาเธอร์คร่ำหวอดอยู่ในวงการร้านอาหารไฟน์ไดนิ่งมากว่า 40 ปี ทั้งยังเคยผ่านประสบการณ์การทำงานในร้านอาหารระดับตำนานของปารีสที่ได้รับดาวมิชลิน ก่อนจะเดินทางมาปักหลักที่กรุงเทพฯ และนำพาสูตรลับความอร่อยจากดินแดนต้นตำรับติดตัวมาด้วย

เก้าอี้กำมะหยี่สีแดงตัดกับผ้าปูโต๊ะสีขาวสะอาด เสริมด้วยม่านยาวและแสงไฟสีนวลตา ช่วยขับเน้นให้บรรยากาศภายในร้านหรูหราแฝงกลิ่นอายอาร์ตเดโคราวกับนั่งอยู่ใจกลางกรุงปารีส ด้วยคุณภาพอาหารและการบริการอันยอดเยี่ยม ทั้งยังให้ความสำคัญกับการคัดสรรวัตถุดิบเป็นอย่างยิ่ง หากนำเข้าจากฝรั่งเศสเชฟจะเน้นเลือกใช้วัตถุดิบที่มีตราสัญลักษณ์ลาเบล รูจ (Label Rouge) มาตรฐานรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์การเกษตรของประเทศฝรั่งเศส ซึ่งผ่านกระบวนการควบคุมและตรวจสอบอย่างเข้มงวด จึงทำให้ร้านนี้ได้รับรางวัลมิชลิน เพลท และ Tatler Thailand's Best Restaurants หลายปีซ้อน

ความอร่อยในมื้อนี้เริ่มต้นด้วย Lobster Bisque ซุปข้นเนื้อเนียนละเอียดเคี่ยวอย่างพิถีพิถันจนได้รสกลมกล่อม เสิร์ฟพร้อมกุ้งย่างเนื้อสดเด้ง เหมาะจะรับประทานคู่กับขนมปังโฮมเมด ที่ทางร้านเสิร์ฟมาให้ทั้งบาแกตต์และซาวโดวจ์ ถัดมาคือ Caesar Salad ซึ่งพนักงานจะยกสเตชั่นมาปรุงน้ำสลัดโชว์ให้ดูถึงโต๊ะ ลูกค้าจึงสามารถปรับรสชาติให้ถูกปากได้ตามต้องการ และพิเศษด้วยการเลือกใช้ผักกาดโรเมนนำเข้าจากประเทศสเปน ซึ่งมีความกรอบและหวานฉ่ำตามธรรมชาติ

เมนูที่ไม่ควรพลาดคือ Pan-Seared Foie Gras เสิร์ฟพร้อมซอสเบอร์รี ฟัวกราส์ฝรั่งเศสของที่นี่ชิ้นหนาน่ารับประทาน ผ่านการเซียร์มาสุกกำลังดี โรยพริกไทยสีชมพูเพิ่มกลิ่นและสีสัน ชิมแล้วสัมผัสได้ถึงความเนียนนุ่มหอมมัน เคล็ดลับอยู่ที่การเลือกวัตถุดิบฟัวกราส์ที่มีคาแรกเตอร์ของรสชาติชัดเจนและเปอร์เซ็นต์ไขมันพอเหมาะพอดี นอกจากนี้ยังมีอีกหนึ่งอาหารฝรั่งเศสจานคลาสสิกคือ Escargots จากแคว้นเบอร์กันดีที่นำมาปรุงแต่งรสด้วยเนย กระเทียม และพาร์สลีย์

สำหรับคนชอบซีฟู้ดต้องสั่ง Seafood Platter ที่เชฟคัดสรรวัตถุดิบมาจากแหล่งที่ดีที่สุดทั่วทุกมุมโลก ประกอบไปด้วยล็อบสเตอร์ตัวโต หอยนางรมคัดเกรดจากแคว้นนอร์มังดี ขาปูอลาสก้าชิ้นโต และกุ้งลวก เสิร์ฟพร้อมน้ำส้มสายชูแดงมายองเนส ซีฟู้ดรสเด็ด และเทาซันด์ไอส์แลนด์ โดยซอสแต่ละชนิดจะเหมาะกับประเภทอาหารทะเลที่แตกต่างกันไป

ซิกเนเจอร์โดดเด่นของ Artur Restaurant คือการจัดเสิร์ฟจานหลักโดยเชฟหรือพนักงานที่จะมาตัดแบ่งให้กับลูกค้าแต่ละโต๊ะถึงที่ เป็นการมอบประสบการณ์พิเศษและความประทับใจ ทำให้การเฉลิมฉลองมื้ออร่อยรื่นรมย์ยิ่งขึ้น หากอยากลิ้มลองเมนูเป็ดขอแนะนำ Canard à l'Orange เป็ดย่างทั้งตัวที่แบ่งเสิร์ฟเป็นสองเมนู จานแรกคือออกเป็ดซอสส้มแสนอร่อย และจานที่สองเป็นน่องเป็ดคาราเมลไรซ์มาพร้อมสลัดหรือแป้งพาย โดยเชฟนำเข้าเป็ดชาลล็อง (Challans) ที่ได้รับตราลาเบล รูจมาจากฝรั่งเศส ชิมแล้วสัมผัสได้ถึงความแตกต่างเหนือระดับ

อีกเมนูที่สื่อสารถึงความเป็นฝรั่งเศสคลาสสิกได้เป็นอย่างดีคือ Beef Wellington ซึ่งทางร้านใช้วัวแบล็คแองกัสออสเตรเลีย โดยเลือกส่วนเทนเดอร์ลอยน์เนื้อนุ่มชิ้นโต นำมาห่อหุ้มด้วยเห็ดสับที่ผัดกับเนยจนหอม ชั้นถัดมาเป็นพาร์มาแฮมสไลซ์บาง และปิดท้ายด้วยแป้งพัฟเพสทรี ก่อนจะนำไปอบให้แป้งฟูกรอบสีสวย แต่เนื้อในยังคงความชุ่มฉ่ำ เสิร์ฟพร้อมซอสเห็ดป่าที่ช่วยเสริมความอร่อยได้เป็นอย่างดี

หากต้องการสัมผัสรสชาติเนื้ออย่างเต็มเปี่ยม ที่นี่ก็มีเมนูเด่นอย่างสเต๊กเนื้อแบล็คแองกัสและเนื้อวากิวทาจิมะชิ้นส่วนต่างๆ สามารถเลือกขนาดได้ตามจำนวนแขกบนโต๊ะอาหาร ทั้งยังมีจุดเด่นอยู่ที่การนำไปย่างบนหินลาวาร้อน รวมถึงมีเครื่องเคียงให้เลือกจับคู่กว่า 20 ชนิด และมีซอสให้เลือกละลานตา

เมื่อวัตถุดิบที่คัดสรรมาอย่างดีที่สุด ผ่านการรังสรรค์โดยเชฟมากประสบการณ์ผู้ใส่ใจในทุกรายละเอียด นี่จึงเป็นมื้ออาหารชั้นเลิศที่ควรค่าแก่การใช้เวลาดื่มด่ำและเปิดประสบการณ์ทางรสชาติ

วันจันทร์ - ศุกร์ : 17.00 - 23.00 น.
วันเสาร์ - อาทิตย์ : 11.30 - 14.00 น.
และ 17.00 - 23.00 น.
โรงแรมบลิสตัน เพลินจิต กรุงเทพฯ
089 000 1288
arturrestaurantbkk
artur_restaurant
www.arturrestaurant.com

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Madeleine Box Set 1 ที่ มูลค่า 390 บาท
เมื่อรับประทานครบ 5,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
(กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้าและแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

CAVE

10

เคฟว์ ไอโอ

จากการก่อตัวของแรงบันดาลใจและการสร้างสรรค์อาหารด้วยจินตนาการที่ไม่สิ้นสุด เพื่อให้ได้เมนูอาหารที่ดีที่สุดของ 'เชฟเก่ง - ราชวัติ วิเชียรรัตน์' ผู้เคยร่วมงานกับห้องอาหารชื่อดังระดับมิชลินสตาร์ 1 ดาว La Rive กรุงอัมสเตอร์ดัมกว่า 10 ปี รวมถึงเป็นเชฟทีมชาติเนเธอร์แลนด์ ที่พิชิตเหรียญทองโอลิมปิกอาหาร IKA Olympiade Der Koche 2018 สู่การเนรมิตถ้ำเร้นลับในชื่อ 'CAVE IO' ที่รอให้ทุกคนมาสำรวจรสชาติอันสุดมหัศจรรย์หนึ่งเดียวในเมืองไทย ภายใต้แนวคิด Back into the Primeval Cuisine หรือการย้อนกลับสู่ศิลปะการปรุงอาหารในยุคดึกดำบรรพ์

ด้วยคอนเซ็ปต์ของทางร้านที่อยากให้ทุกคนได้ย้อนไปในยุคเก่า ทางร้านจึงตั้งใจออกแบบประสบการณ์ให้ทุกคนได้สัมผัสกับความเพลิดเพลิน เสมือนได้ดำดิ่งลึกลงไปในถ้ำ โดยร้านต้อนรับผู้มาเยือนด้วยห้องสี่เหลี่ยมขนาดกะทัดรัดในบรรยากาศแสงสลัวๆ ก่อนจะพาเดินลึกลงไปยังบริเวณถ้ำด้านล่าง ที่อบอวลด้วยความรู้สึกลึกลับน่าค้นหา จากการตกแต่งภายในให้มีลักษณะคล้ายถ้ำหินจริงๆ ยิ่งเมื่อกระทบกับแสงไฟในร้าน ผนังถ้ำยิ่งมีเสน่ห์ส่องประกายแวววาวดั่งเพชร ตัดด้วยเฟอร์นิเจอร์สีดำ สีทอง และสีเมทัลลิก ชวนให้ร้านมีความเท่และหรูหราในเวลาเดียวกัน

สำหรับโซนที่นั่ง ถูกจัดวางให้มีความเป็นส่วนตัวตามสไตล์ร้านอาหาร Chef's Table มีโซนครัวเปิดที่เป็นโต๊ะเคาน์เตอร์บาร์ตัวยาว สามารถมองเห็นเชฟรังสรรค์เมนูได้ทุกขั้นตอน และอีกโซนเป็นที่นั่งลักษณะไพรเวทสำหรับผู้มาเป็นกลุ่มอยากนั่งจอยกันชิลๆ

อาหารของที่นี่เสิร์ฟสไตล์ไฟน์ไดนิ่ง โดยยึดตามธีมของร้านที่เปลี่ยนทุกๆ 3 เดือน เพื่อมอบความพิถีพิถันทุกขั้นตอน ผ่านจินตนาการและก้าวข้ามขีดพรมแดนทางอาหารด้วยวัตถุดิบที่ดีจากทุกมุมโลก พร้อมเน้นการสร้างประสบการณ์ร่วมระหว่างมื้ออาหาร รวมถึงเพิ่มลูกเล่นต่างๆ ให้ทุกคนได้อิ่มเอมกับรสชาติ เพลินตากับพรีเซนเทชันที่ถูกรังสรรค์อย่างสวยงาม

ส่วนมื้ออร่อยครั้งนี้ คือธีม The Sea King ราชาแห่งท้องทะเล คอร์ส 10 จาน โดยเริ่มเดินทางลิ้มรสความอร่อยจากประเทศตุรกี ที่เชฟได้แรงบันดาลใจจากเมนูเคบับกลายเป็น Turkish Flatbread เปลี่ยนจากโรลเคบับเป็น

แครกเกอร์รมควัน เทกซ์เจอร์กรุบกรอบ ด้านในมีปลาไหลรมควัน บีตรูต มิ้นต์ผสมโยเกิร์ต เสิร์ฟในกล่องสมบัติที่พอเปิดออกเหมือนได้หลุดเข้าไปในความอร่อยแบบเต็มพิกัด พร้อมๆ กับควันหอมๆ ที่โชยออกมา

หลังท่องอาณาจักรออตโตมัน ตุรกี เชฟชวนย้อนไปสู่ยุคโรมัน อิตาลี ซึ่งเป็นยุคที่มีสิ่งมหัศจรรย์เกิดขึ้นมากมาย เชฟจึงเลือกเสิร์ฟวัตถุดิบมหัศจรรย์เกรดพรีเมียม Royal Oscietra Caviar ครีเอทเป็นราวิโอลีรูปแบบใหม่ ใช้เยลลี่แตงโมแทนแป้งพาสต้า เสิร์ฟคู่กับแตงโมหมักในค็อกเทล Sangria ประดับด้วยผงทองดูวิจิตรตระการตา เวลารับประทานเชฟแนะนำให้จิบเครื่องดื่ม Concerto ที่เสิร์ฟมาในคอร์สด้วย จะได้รสเปรี้ยวอมหวาน ขมปลายลิ้น สร้างความสดชื่นได้อย่างไร้ที่ติ

ต่อด้วยการท่องไปทวีปเอเชีย กับเมนู Scallop หน้าตาสวยงามเสมือนแหวกว่ายอยู่ในทะเล มาพร้อมรสชาติสุดที่ง มีองค์ประกอบเป็น Chinese Garlic, Kaffir Lime, Wasabi Dressing และข้างล่างหอยเชลล์เป็นสลัดปู ก่อนเสิร์ฟเชฟจะขูดผิวส้มโอมือ หรือ Buddha's Hand ที่ต้องการสื่อถึงพระหัตถ์ของพระพุทธเจ้า ลงในจานเล็กน้อย เสริมกลิ่นและรสชาติเข้ากันอย่างลงตัว

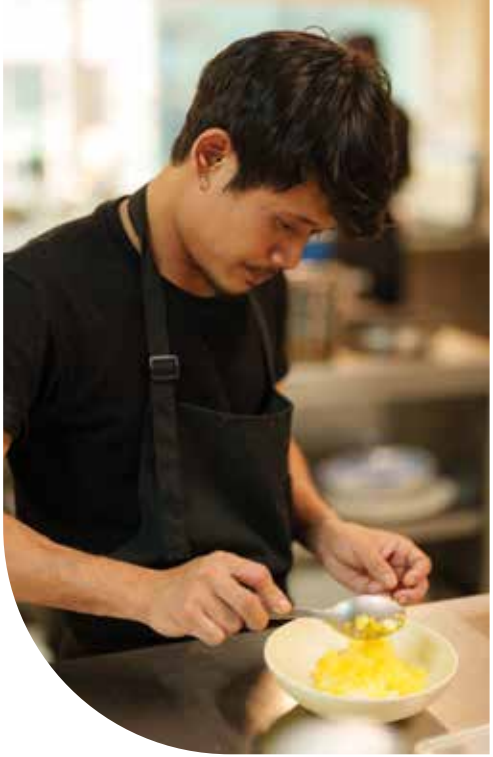
ตามด้วยเมนู Short Rib หรือเนื้อส่วนซี่โครง นำไปตุ๋นจนนุ่มฉ่ำได้ที่ เสิร์ฟกับ Orzo Pasta Celeriac พาสต้าเมล็ดข้าวราดด้วยซอส Captain Morgan คือเหล้ารัมสีทองเข้มข้น เป็นอีกจานที่รสชาติกลมกล่อม ยิ่งท็อปทรัฟเฟิลเพิ่มยิ่งเสริมกลิ่นหอมและรสสัมผัสได้ดีเลิศ

สุดท้ายเดินทางมายังเกาะฮาวาย กับเมนูที่แฝงกลิ่นอายทะเล Pina Colada พานาคอตตากะทิและสับปะรด เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมกะทิ และซอส Malibu สับปะรด ก่อนเสิร์ฟเชฟมีการนำเอาคาเวียร์ที่ทำมาจากกะทิ ไปผ่านเทคนิคให้เกิดเทกซ์เจอร์กรุบกรอบ ด้วยลิควิดไฮโดรเจนให้ได้เห็นกันแบบใกล้ชิด เสมือนได้นั่งเสพงานศิลปะกับภาพควันสีขาวลอยม้วนอยู่กลางอากาศอย่างสวยงาม ประดับตกแต่งความวิจิตรอีกทีด้วยคริปปี้ฮันนี่ กลิ่นหอมน้ำผึ้งชัด ทั้งยังได้รสหวานละมุน รับประทานทุกองค์ประกอบรวมกันยิ่งทวีความอร่อย จนอยากให้ทุกคนได้ลองมาสัมผัสด้วยตัวเอง

18.00 - 24.00 น. (หยุดวันจันทร์)
Community Mall 953 ซอยสุขุมวิท 55
กรุงเทพฯ
092 826 6605
Caveio
@cave.io

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี ท็อปปิ้งทรัฟเฟิล มูลค่า 350 บาท
(ในเมนู Short Rib คอร์สลำดับที่ 7) 1 ที่ / คอร์ส
(กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้าและแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

CHENIN
เชนิน



นี่คือก้าวที่สองอันเติบโตและเปิดกว้างยิ่งขึ้นของ 'เชฟไมค์ - คุณานันต์ เลิศพิสิฐกุล' ผู้สร้างชื่อโด่งดังมาจากเมนูเด็ดอย่างแกงกะหรี่รสชาติถึงเครื่อง และแฟลตเบรด (Flat-bread) ขนมปังก้อนกลม กรอบนอกนุ่มในแห่งร้านเก่าที่ชื่อ ASOK Pi Shop ซึ่งแม้จะกลายเป็นตำนานของวันวานไปแล้ว หากแต่วันนี้ เชฟไมค์พร้อมทีมงานคนคุ้นเคยได้ออกเดินทางสู่เส้นทางแห่งความอร่อยสายใหม่ในชื่อว่า 'Chenin'

ภายใต้ความตั้งใจแต่แรกที่ต้องการสร้างสรรค์ร้านอาหารกึ่งบาร์ ที่ยังคงจริงจังกับรสชาติความอร่อยของอาหาร ชื่อร้านจึงหยิบยืมมาจาก 'Chenin Blanc' ซึ่งเป็นสายพันธุ์องุ่นสำหรับผลิตไวน์ขาวจากหุบเขาลัวร์ (Loire) ประเทศฝรั่งเศส นอกจากนี้ยังมีการใช้รูปคนแคระมาเป็นสัญลักษณ์ของร้าน เพราะต้องการมอบความรู้สึกน่ารักเป็นกันเองในลักษณะร้านแคชชวลไฟน์ไดนิ่งนั่งสบายๆ ในอีกแง่มุมหนึ่งคนแคระถือเป็นตัวละครที่มีบทบาทสำคัญในนิทานปรัมปรา และมีความหมายสื่อถึงความโชคดี ในแถบถิ่นสแกนดิเนเวีย หากผู้คนพบเห็นรูปปั้นคนแคระที่ใด ก็มักนิยมยื่นนิ้วไปลูบจมูก เพราะเชื่อกันว่าวันนั้นจะได้พบแต่สิ่งดีๆ ที่สำคัญ สัญลักษณ์คนแคระยังสะท้อนถึงตัวตนของเชฟไมค์ ซึ่งเป็นชายหนุ่มอารมณ์ดีผู้หลงใหลในการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารจากรอบโลก

บรรยากาศของร้านยังคงสืบสานกลิ่นอายความเป็นบาร์อันเดอร์กราวด์ สอดประสานอารมณ์ฟังกี้หน่อยๆ มาจากร้านเดิม หากแต่พื้นที่กว้างขวางและเป็นส่วนตัวมากกว่า เสน่ห์สะดุดตาอยู่ที่แสงไฟนีออนส่องสะท้อนแสงอยู่บนโครงสร้างสไตล์ลอฟต์ ผนังด้านหนึ่งเรียงรายไปด้วยชั้นวางขวดไวน์เก่า ตรงกันข้ามเป็นเคาน์เตอร์สีเขียวตัดกับเก้าอี้สตูลสีเหลือง ข้าวของตกแต่งบางชิ้นหยิบจับมาจากร้านเก่า อย่างเช่นภาพวาดกราฟฟิตี้ และตุ๊กตาหมีแบร์บริค ซึ่งเป็นคอลเลกชันสะสมส่วนตัวของเชฟไมค์

อาหารทั้งหมดหล่อหลอมมาจากประสบการณ์ของเชฟไมค์และทีมงาน ซึ่งทุกคนล้วนเป็นนักเดินทางตัวยง บวกกับความเชื่อที่ว่าอาหารคือวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง เมื่อจบทริปท่องเที่ยวก็จะนำวิถีแห่งรสชาติจากแต่ละท้องถิ่นทั่วโลกมาเป็นแรงบันดาลใจในการผสมผสานให้เกิดรสชาติและวัฒนธรรมการกินรูปแบบใหม่ๆ แบ่งปันให้กับนักชิม

Chenin

ในเมืองไทย ทุกจานอาหารของที่นี่จึงเปิดกว้างอย่างไร้พรมแดน และพร้อมที่จะพัฒนาไปสู่ทิศทางใหม่ในแนวคิดสุดสร้างสรรค์

อย่างไรก็ตาม เชฟไมค์ยังคงรักษาเสน่ห์ของอาหารที่เล่นสนุกกับไฟ ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ประจำตัวของเขาเอาไว้ กรรมวิธีการปรุงยังดำเนินรอยตามคอนเซ็ปต์ 'Wood & Charcoal' ผ่านการปิ้งย่างด้วยไม้ไพน์วูด ไม้สน รวมถึงถ่านหลากประเภท ฟากฝั่งของวัตถุดิบต่างๆ ยังให้ความสำคัญเรื่องรักษ์โลกอย่างยั่งยืน บางชนิดเน้นไปถึงขั้นตอนการปลูกหรือจับตามวิถีธรรมชาติ และนำมาปรุงแต่งอย่างคุ้มค่าทุกสัดส่วนที่สุด

พร้อมเสิร์ฟความอร่อยจานแรกด้วย Umeboshi Boquerones Toast ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากอาหารสแกนดิเนเวีย แต่ปรับรสชาติให้จัดจ้านโดยการใช้ปลาซาร์ดีนจากน่านน้ำญี่ปุ่น เสิร์ฟมากับขนมปังย่างทาทับด้วยอุเมะโบชิ หรือบ๊วยดองบัตเตอร์ ถือเป็นคำเล็กๆ สำหรับเรียกน้ำย่อยที่เข้มข้นถึงใจ อีกหนึ่งเมนูลูกผสมไทยกับสแกนดิเนเวีย ได้แก่ Scallop / Potato / Brown Butter หอยเชลล์ย่างเตาถ่านกับมูสมันฝรั่ง ทาบราวน์บัตเตอร์ ทุกองค์ประกอบมอบความหอมอร่อยนุ่มนวล

มาถึงจานที่รสชาติจัดจ้านกันบ้าง Bone Marrow / Hazelnut Curry / Bao ไขกระดูกย่างราดแกงกะหรี่ถั่วเฮเซลนัท โดยมีต้นแบบมาจากแกงไก่อินเดีย เป็นสองขั้วความต่างที่มอบรสอร่อยเข้ากันอย่างน่าอัศจรรย์

เมนูต่อมา ก้าวข้ามขอบพรมแดนระหว่างอาหารไทยกับสเปน Mud Crab Paella ข้าวผัดสเปนหรือปาเอญา ผสมผสานรสจัดจ้านแบบไทยด้วยสารพันเครื่องเทศ ต้มข้าวกับน้ำสต๊อกทำจากกุ้งล็อบสเตอร์ ความหวานจากน้ำสต๊อกจะซึมซาบเข้าไปถึงเนื้อในทุกเมล็ดข้าว จากนั้นนำข้าวไปอบต่อเพื่อให้เกิดเนื้อสัมผัสกรอบและไหม้พอดี ตักรับประทานกับเนื้อปูที่ซ่อนมาใต้กระดอง แค่สองส่วนประกอบง่ายๆ แต่กลับได้รสเข้มข้นกลมกล่อม

ปิดมื้อด้วยรสสดชื่นของ Mandarin Popcorn กรานิตาส้มเสิร์ฟอยู่บนป็อปคอร์นมูส พร้อมผงโยเกิร์ตโรยด้านล่าง แล้วออนท็อปด้วยเกล็ดป็อปคอร์นอีกชั้น หรือจะลองค็อกเทล White Eruption ที่มีความครีมมี่บนพื้นผิวชั้นบน ช่วยให้ดื่มง่ายแบบเพลินๆ

18.00 - 24.00 น. (หยุดวันอาทิตย์และจันทร์)
ซอยสุขุมวิท 31 วัฒนา กรุงเทพฯ
061 140 0444
Chenin.bkk
chenin.bkk

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Chef's Pick Special Dessert 1 ที่ มูลค่า 380++ บาท
เมื่อรับประทานครบ 4,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

CONTI
BANGKOK
คอนติ แบงคอก

ชื่อร้าน CONTI ย่อมาจากคำว่า Continental ที่สื่อความหมายถึงทวีปยุโรป ที่นี่จึงนำเสนออาหารยุโรปสมัยใหม่ โดยคัดสรรวัตถุดิบชั้นดีจากทั่วทุกมุมโลกมารังสรรค์เป็นจานอร่อย ทั้งในรูปแบบ A la carte และคอร์สเมนู บรรยากาศภายในร้านอบอวลไปด้วยกลิ่นอายการตกแต่งแนวโมเดิร์นคลาสสิก โดยทางร้านเลือกใช้โครงสร้างหลักโทนสีเข้มมาจับคู่กับของตกแต่งสีทอง รวมถึงมีการใช้ลายหินอ่อนมาเป็นโต๊ะและเคาน์เตอร์บาร์ สร้างความหรูหราอย่างมีรสนิยม ชวนให้นึกถึงวันพักผ่อนแสนสุขในทริปยุโรป เป็นตัวเลือกที่เหมาะแก่การพบปะสังสรรค์และสร้างความทรงจำในการรับประทานอาหารมื้อพิเศษร่วมกัน หากต้องการความเป็นส่วนตัว บริเวณชั้นสองก็มีห้องไพรเวทที่รองรับได้ถึง 10 ที่นั่ง

จานแรกที่อยากแนะนำให้ลิ้มลองคือ Red Prawn Tartar กุ้งแดงจากเกาะซิซิลี ประเทศอิตาลี มีจุดเด่นอยู่ที่ความสด เนื้อหวานนุ่มหอม เพียงนำมาเพิ่มความสดชื่นด้วยผิวเลมอน น้ำมันมะกอก และออนท็อปด้วยคาเวียร์ จานนี้ก็พร้อมเสิร์ฟ เชฟปรุงรสมาแบบพอเหมาะพอดี เน้นให้นักชิมได้สัมผัสรสชาติแท้ๆ ของวัตถุดิบชั้นเลิศจากท้องทะเลอย่างเต็มที่

ถัดมาคือ Foie Gras on Toast ที่ทำจากฟัวกราส์เกรดพรีเมียมนำเข้าจากประเทศฮังการี ผ่านการย่างจนสุกหอม เสิร์ฟพร้อมขนมปังฝรั่งเศสหั่นชิ้นพอดีคำ สูตรลับที่ทำให้เมนูนี้น่าประทับใจอย่างยิ่งคือซอสผลไม้ ที่มีส่วนผสมของแอปริคอตและแอปเปิล นำไปตุ๋นกับไวน์แดงและเครื่องเทศจนได้ออกมาเป็นความเปรี้ยวหวานกลมกล่อมลงตัว ช่วยเสริมรสชาติของฟัวกราส์ให้อร่อยขึ้นไปอีกขั้น

หรือหากชื่นชอบอาหารฝรั่งเศสแนวคลาสสิกต้องไม่พลาดสั่งจานเรียกน้ำย่อยยอดนิยมอย่าง Escargot จากแคว้นเบอร์กันดี ที่เชฟปรุงมาในรูปแบบผัดเนยกระเทียมพริกไทยและไวน์ขาว เสิร์ฟเคียงมากับขนมปังปิ้งที่ชาวฝรั่งเศสมักจะรับประทานคู่กับเมนูนี้

ข้ามฝั่งมาทางอาหารอิตาเลียนกันบ้าง Pesto Risotto ที่เชฟสร้างความแปลกใหม่ด้วยการนำบาร์เลย์ธัญพืชอันอุดมไปด้วยสารอาหารมาผัดกับซอสโหระพาอิตาลีหอมๆ เพิ่มความเข้มข้นด้วยชีสพาร์เมซาน เสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ย่างและซีฟู้ดจากทะเลเมดิเตอร์เรเนียนที่ใส่มาแบบจัดเต็ม

ทั้งกุ้ง หอย หมึก และเนื้อปู หากใครเป็นซีฟู้ดเลิฟเวอร์ต้องถูกใจเมนูนี้อย่างแน่นอน

จานหลักเป็น Steak Flambé ที่คัดสรรเนื้อวัวอย่างดีจากฟาร์ม Jack's Creek ประเทศออสเตรเลีย ที่ได้รับรางวัลมามากมาย ทั้งยังมีระบบการดูแลวัวแบบพิเศษให้มีทั้งสุขภาพกายและสุขภาพจิตที่ดี เชฟนำเนื้อ Grain Fed ส่วนเทนเดอร์ลอยน์แสนนุ่มผ่านการดรายเอจ 150 วัน มาย่างให้ผิวนอกเกรียมขึ้นสีสวยด้านในยังคงชุ่มฉ่ำ รับประทานคู่กับซอสหอมหัวใหญ่ที่เคี่ยวอย่างพิถีพิถันจนเป็นสีน้ำตาลคาราเมลและท็อปด้วยฟัวกราส์ชิ้นหนา เวลาจัดเสิร์ฟทางร้านจะนำคอนญักมาจุดไฟโชว์และราดลงไปบนชิ้นเนื้อเพิ่มความหอมกลมกล่อม เป็นไฮไลต์ที่ทำให้มื้อนี้สนุกและน่าจดจำยิ่งขึ้น

นอกจากเมนู A la carte แล้ว เชฟยังนำเสนอคอร์สประจำฤดูกาลที่หมุนเวียนเปลี่ยนไปไม่ซ้ำ ยามนี้เป็นช่วงเวลาของฤดูใบไม้ผลิที่มีความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบจากผืนป่า ในเซตเมนูจะมีทั้งหมด 7 คอร์ส เชฟเลือกจานเด่นบางเมนูมาให้เราได้ลิ้มลองความอร่อย โดยเริ่มจาก Cauliflower Soup ที่นำดอกกะหล่ำมาทำเป็นซุปครีมเนื้อเนียนละเอียดซึ่งมีเบสเป็นซุปปลา เสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ย่างและคาเวียร์

ส่วนจานหลักเป็น Duck Leg Confit ที่นำน่องเป็ดชิ้นโตไปตุ๋นในน้ำมันนานถึง 4 ชั่วโมงจนเนื้อเปื่อยนุ่มน่ารับประทาน โดยเชฟใส่ใจทุกรายละเอียดด้วยการเลือกใช้วัตถุดิบจากฟาร์ม Free Range ที่เลี้ยงเป็ดด้วยระบบปล่อยตามธรรมชาติ ทั้งยังเสิร์ฟรสชาติของเป็ดด้วยแอปเปิลเขียวคาราเมลไรซ์หวานหอม ซอสจากพอร์ตไวน์ และสตรอว์เบอร์รีสดเพิ่มความสดชื่น

ปิดท้ายด้วยของหวานแสนอร่อย พัฟฟ์เนื้อฟูกรอบชิ้นพอดีคำทาน้ำผึ้งเพิ่มความหอม ตรงกลางสอดไส้มูสกีวีสดแช่เย็น รับประทานพร้อมไอศกรีมวานิลลาโฮมเมดครัมเบิลกรุบกรอบ และแยมกีวีแอปเปิลเขียวที่มีรสเปรี้ยวมาตัดกับความหวานได้อย่างลงตัว

วันอังคาร - พฤหัสบดี : 17.00 - 22.00 น.
วันศุกร์ - อาทิตย์ : 12.00 - 14.30 น. และ 17.00 - 22.00 น. (หยุดวันจันทร์)
ซอยศรีบำเพ็ญ สาทร กรุงเทพฯ
099 494 9428
conti.bkk
conti.bkk
conti-bkk.vercel.app

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร สำหรับเมนู A la carte (ไม่รวมเครื่องดื่มและของหวาน)
เมื่อรับประทานครบ 1,500 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

FILLETS
ฟิลเลต์ส

บ้านไม้หลังกะทัดรัดแห่งใหม่ของ Fillets โดย 'เชฟแรนดี้ - ชัยชัช นพประภา' ที่เป็นเครื่องยืนยันได้เป็นอย่างดีว่าขนาดไม่ได้สำคัญเทียบเท่าคุณภาพซึ่งอัดแน่นไปด้วยรายละเอียดของความใส่ใจในทุกขั้นตอนการปรุง ผสานความกล้าที่จะทดลองสร้างสรรค์รสชาติแปลกใหม่ภายใต้จิตวิญญาณของอาหารสไตล์โอมากาเสะ

ย้อนกลับไปเมื่อ 10 ปีก่อนสมัยที่อาหารญี่ปุ่นแนวโอมากาเสะยังไม่โด่งดังในบ้านเราเท่าทุกวันนี้ เชฟแรนดี้คือหนึ่งในผู้บุกเบิกรายแรกๆ ที่นำพาวิถีการกินแบบตามใจเชฟสไตล์เอโดะมาเอะมาให้นักชิมชาวไทยได้ทำความรู้จักในซอยหลังสวน จากความสำเร็จในวันวานส่งผ่านมาถึงวันนี้บนพื้นที่ชั้นสองของบ้านเก่าย่านสี่พระยาที่ตกแต่งอย่างเรียบง่าย ผสมผสานความเป็นญี่ปุ่นร่วมสมัยไว้ได้อย่างลงตัว โดดเด่นด้วยเคาน์เตอร์ไม้สักทั้งต้นอายุกว่า 200 ปี รองรับลูกค้าได้รอบละไม่เกิน 10 คน ซึ่งกลายเป็นข้อดีที่ช่วยให้เชฟได้รังสรรค์เมนูในแบบฉบับของตัวเองมากขึ้น อีกทั้งยังมีช่วงเวลาพูดคุยกับลูกค้าตรงหน้าได้อย่างใกล้ชิดสนิทสนม

เชฟแรนดี้เป็นผู้ที่ขึ้นชื่อเรื่องความพิถีพิถันในการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพชั้นเยี่ยมด้วยการจับตามวิถีธรรมชาติยั่งยืนมาแต่ไหนแต่ไร เพราะเชฟเชื่อว่าจุดเริ่มต้นความเลอเลิศของอาหารย่อมมาจากวัตถุดิบตามฤดูกาลที่ดี และต้องเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมที่สุด รวมไปถึงเทคนิคการไล่เรียงรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยตลอดทั้งคอร์สจะได้สัมผัสกับประสบการณ์หฤหรรษ์ผ่านท่วงทำนองความอร่อยราวกับกำลังนั่งชมคอนเสิร์ตร็อกชั้นดี

ภายใต้ชั่วโมงบินสูงของเชฟแรนดี้ คอร์สโอมากาเสะของที่นี่จึงได้รับการพัฒนารสชาติ พร้อมปรับประยุกต์รายละเอียดเล็กน้อย หากแต่ยังคงยึดหัวใจสำคัญของวัฒนธรรมการกินอันทรงคุณค่าตามวิถีเอโดะมาเอะดั้งเดิมเอาไว้ โดยประเดิมเริ่มจานแรกด้วยซาชิมิปลาดิบตามธรรมเนียมนิยม ฤดูกาลนี้เชฟนำเสนอ Kinmedai Sashimi / Iri Sake ปลาคินเมะไดหรือปลากะพงแดงญี่ปุ่น หมักบ่มในซอสสาเกกับบ๊วยดอง พร้อมด้วยปลาซาบะ Shime Saba / Myoga / Chive / Pickle Ginger / Vietnamese Rice Paper ม้วนกับแผ่นเปาะเปี๊ยะสดสอดไส้ขิงดองและต้นหอมจีน ส่วนของเคียงเป็น Pickle Myoga / Nori Tsukudani /

Shiso Flower ช่วยเติมเต็มทุกองค์ประกอบของความอร่อยสดฉ่ำ

เชฟยกระดับความสนุกมากขึ้นในคอร์สที่สอง ด้วยเมนู Botan Ebi / Uni Purée / Kuro Sake / Karasumi / Bettera zuke / Smoked Caviar น้อยครั้งที่จะเห็นกุ้งหวานยกเสิร์ฟมาในรูปแบบสดๆ โดยเนื้อกุ้งผ่านการบ่มเพื่อชูรสชาติยิ่งขึ้น ส่วนอูนินำไปพิวเรผสมกับสาเกดำหอมๆ จนได้เนื้อสัมผัสแปลกใหม่น่าสนใจ ออนท็อปด้วยคาเวียร์รมควัน ปลากระบอกตากแห้ง และหัวไชเท้าดองกับน้ำซาวข้าว เพิ่มเนื้อสัมผัสสนุกขณะรับประทาน

ลำดับที่สาม Mozuku Seaweed / Junsai / Kobashira / Steamed Uni สาหร่ายโมซุกุจากเมืองโอกินาวา เสิร์ฟพร้อมเอ็นหอยโคบาชิระกับอูนิ ด้วยความที่ไม่ต้องการให้อูนิเป็นเนื้อสัมผัสที่เดาง่าย เชฟจึงนำไปนึ่งประมาณ 20 นาทีให้เนื้อเฟิร์มกระชับฟูขึ้นสู้กับน้ำส้มสายชูที่ราดลงไป เมนูนี้มีรสเปรี้ยวหวานสนุกสนานเวลาเคี้ยว เพราะมีสัมผัสกรอบกรุบลื่นไหลจากหน่ออ่อนของพืชตระกูลบัวซึ่งมีเนื้อเจลาตินธรรมชาติ

คอร์สสี่มีรสจัดค่อนไปทางเผ็ดนิดหน่อย Smoked Nodoguro / Benitate / Kombu Salt / Daikon Radish ปลาโนโดกุโระเป็นปลายอดนิยมในเมนูโอมากาเสะ ซึ่งส่วนมากมักนำไปทำซูชิโดยเผาแค่ขอบๆ เพิ่มกลิ่นหอม แต่ทางร้านนำมาตีความใหม่ โดยหลังจากเอจแล้วจึงนำไปรมควันกับฟางข้าวให้มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว เสิร์ฟคู่กับหัวไชเท้า กับเกลือคอมบุที่ผ่านการรีไฮเดรทมาจากน้ำสต๊อกสาหร่ายคอมบุ แล้วเพิ่มรสซาบซ่าอีกนิดด้วยใบพริกไทยญี่ปุ่น

ส่วนเมนูเด่นประจำร้านสำหรับสั่งลาคอร์สสุดท้ายของฤดูกาลนี้ คือ Ezo Awabi / Awabi Kimo Sauce / Hotaru ika หอยเป๋าฮื้อออวดตัวสวยอยู่บนข้าวพันธุ์โคชิฮิคาริ (Koshihikari) ราชาของข้าวเมล็ดสั้นที่มีกลิ่นหอมคล้ายถั่ว และมีความเหนียว จึงเหมาะกับการนำมาทำซูชิที่สุด หุงกับน้ำส้มกลั่นจากกากเหล้าโซจูผสมเกลือทะเลจากโอกินาวาและสาหร่ายคอมบุจากฮอกไกโด พร้อมปลาหมึกหิ่งห้อย วัตถุดิบเด็ดประจำฤดูกาล เสิร์ฟในจานร้อนๆ ราดซอสจนเดือดปุดๆ ตรงหน้า เมื่อคลุกกันแล้วตัวข้าวจะกลายเป็นรีซอตโต รสสัมผัสอูมามิเข้มข้นเต็มคำ สมกับเป็นเมนูอำลาที่สมบูรณ์แบบ

11.30 - 14.30 น. และ 18.00 - 22.00 น.
ถนนมหาเศรษฐ์ สี่พระยา กรุงเทพฯ
092 879 6882
Fillets
filletsbangkok
www.filletsbangkok.com

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Castera Tamago with Hokkaido Cream and Matcha Powder 1 ที่ มูลค่า 200 บาท / เซลส์สลิป (กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้าและแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

GLUTTONY
BY THE SIN
กลัทโทนี
บาย เดอะ ซิน

Gluttony by the Sin เป็นลูกเล่นในการตั้งชื่อร้านที่แฝงอารมณ์ขันผสานความขี้เล่นนิดๆ ตามบุคลิกภาพส่วนตัวของ 'เชฟโต้ง - ยุทธจักร แสงศาสตรา' ที่อาจจะทำให้หลายคนต้องอุทานเบาๆ ในใจว่าจะมีความหมายเหมือนอย่างที่คิดไว้หรือไม่!

Gluttony by the Sin หมายถึง บาปแห่งความตะกละ 1 ในบาป 7 ประการตามคำสอนของศาสนาคริสต์ ทว่าถ้ามองให้ลึกไปถึงสไตล์การรังสรรค์เมนูของเชฟโต้ง ความตะกละที่ว่านี้กลับสื่อได้ถึงการใช้วัตถุดิบและการกินอย่างคุ้มค่า โดยการปรุงแต่งอาหารแต่ละเมนูให้มีส่วนเหลือทิ้งน้อยที่สุด วัตถุดิบทุกส่วนถูกนำมาสร้างสรรค์เป็นอาหารจานเด่นหรือเครื่องปรุงที่เชฟคิดค้นขึ้นดั่งฟู้ดแล็บส่วนตัว สอดคล้องกับแนวคิดที่เชฟมองว่า อาหารคือสิ่งมีชีวิตที่จะต้องวิวัฒนาการไปเรื่อยๆ จนกว่าจะค้นพบเทคนิคและรสชาติใหม่ๆ เสมอ โดยใช้ความดั้งเดิมเป็นตัวตั้งและแรงบันดาลใจในการพัฒนา จึงเป็นที่มาของอาหารที่แสดงถึงตัวตนผ่านเทคนิคการปรุงที่หลากหลาย ผสมผสานกันทั้งไทย ญี่ปุ่น นอร์ดิก ยุโรป และอินเดีย แบบไม่มีกรอบมากำหนด เพื่อให้ลูกค้าได้สัมผัสประสบการณ์ความอร่อยแบบไม่เหมือนใคร

อาหารของที่นี่จึงเปลี่ยนไปเรื่อยๆ แบบตามใจเชฟ โดยมีฤดูกาลและวัตถุดิบที่ได้มาเป็นตัวกำหนด เชฟเลือกใช้วัตถุดิบหลักจากเกษตรกรและชาวประมงในประเทศเป็นส่วนใหญ่ มีเพียงบางชนิดที่ใช้ของนำเข้า นอกจากนี้ยังมีผักผลไม้และดอกไม้จากสวนเล็กๆ หน้าร้านด้วย ที่นี่ให้บริการทั้งคอร์สเชฟส์เทเบิลในสไตล์แคชชวล และอาลาคาร์ทพอร์ชันใหญ่สำหรับกลุ่มเพื่อน พร้อมการตกแต่งที่ล้อไปกับชื่อร้านในธีม 'Heaven and Hell' ชั้นล่างคือครัวเปิดและโซนกลางแจ้ง ชั้นสองเป็นบาร์เครื่องดื่มและโซนรับประทานอาหารที่ตกแต่งในโทนสีฟ้าขาว ดูสว่างสดใสราวกับอยู่บนสวรรค์ ส่วนชั้นสามตกแต่งในโทนสีดำแดง แสงสลัว ดูดิบๆ มีไวน์เซลลาร์ที่เรียงรายไปด้วยไวน์แปลกๆ หายากจากผู้ผลิตเล็กๆ ให้เลือกดื่มมากมาย

สำหรับจานซิกเนเจอร์ที่เชฟนำเสนอ เริ่มต้นด้วย Irish Oyster ตัวใหญ่ เนื้อนุ่มมีความครีมมี่ รับประทานคู่กับโฟมที่ทำจากดาชิรสเข้มข้น มีกลิ่นของกิมจินิดๆ ท็อปด้วยคาเวียร์สีทองทำจากส้มซึกวาซาจากโอกินาวา รสชาติคล้าย

ส้มจี๊ด ผักดอง และเรดไวน์เวนิก้า เสิร์ฟมาบนหินฟอสซิล ตกแต่งด้วยสาหร่ายญี่ปุ่นและสาหร่ายพวงองุ่น เลียนแบบธรรมชาติของหอยนางรม ตอนเสิร์ฟเชฟจะเทน้ำซารอบๆ เพิ่มกลิ่นอโรมาหอมอารมณ์ดี

จานต่อมา ฟัวกราส์เทอรีนและราสป์เบอร์รีเพิร์ล ที่ดูคล้ายข้าวปั้นหน้าอิคุระ แต่ความจริงคือฟัวกราส์ชั้นดีที่ตรงกลางเป็นเยลลี่ไวน์หวาน ท็อปด้วยคาเวียร์ทำจากซอสราสป์เบอร์รี โรยเมล็ดโกโก้คั่วบดไม่ใส่น้ำตาลให้มีรสขมปลาย และแผ่นทองทำจากเนยกรอบและไอโซมอลต์ (Isomalt) จานนี้เชฟจับคู่กับไวน์หวานอิตาลี ให้รสชาติลงตัวเหมือนคู่รักที่เหมาะสมกันราวกิ่งทองใบหยก

ตามมาด้วยจานเด็ด 14 Days Dry Aged Babarie Duck เนื้อเป็ดดรายเอจที่เชฟเลือกใช้เป็ดพันธุ์บาร์บารี (Barbary) ของอังกฤษ ซึ่งเลี้ยงแบบเป็ดไล่ทุ่งในจังหวัดอ่างทอง นำไปดรายเอจ 14 วัน แล้วเซียร์ด้วยเทคนิคเฉพาะจนได้เป็ดหนังกรอบ ให้อารมณ์เหมือนเป็ดปักกิ่ง รับประทานคู่บีตรูตพิวเร และเครื่องเคียงอย่างบีตรูตมีลเฟย (Millefeuille) ที่ผ่านการดองสไตล์นอร์ดิก เสริมรสชาติสไตล์ฟิลิปปินส์ด้วยมะละกอดองและขมิ้น ผสานรสหวานสไตล์ไทยของมะยงชิด พร้อมดอกไม้รับประทานได้อย่างแนสเตอร์เตียม (Nasturtium) และแพนซี (Pansy)

จานต่อมาเป็นแคชชวลไดนิ่งง่ายๆ เหมาะกับครอบครัวหรือกลุ่มเพื่อน นั่นคือ พาสต้าหมึกดำ ซึ่งที่นี่ใช้เส้นสดที่นวดแป้งด้วยมือ โดยใช้เส้นตัลยาเตลเล (Tagliatelle) ผสมหมึก ส่วนซอสหมึกดำทำจากซอสมะเขือเทศผสมหมึกดำ เชฟเลือกใช้หมึกของไทยตามฤดูกาล ซึ่งถ้ามาในช่วงฤดูหนาว เชฟจะใช้หมึกกระดองหรือหมึกหอม เสิร์ฟกับน้ำมันเทียนแดง สมุนไพรแถบเอเชียที่มีกลิ่นฉุนนิดๆ ผสมเครื่องเทศไทยเล็กน้อย พร้อมรสอูมามิของสาหร่ายและเห็ด

จานสุดท้ายเป็นขนมซิกเนเจอร์ Golden Egg เปลือกนอกทำจากดาร์กช็อกโกแลตทาผงทอง ด้านในเป็นวานิลลากานาชไส้เลมอนเคิร์ด พร้อมสตรอว์เบอร์รีไทย พราลีนเม็ดมะม่วง และฮันนี่คอมบ์ (Honeycomb)

วันอังคาร - ศุกร์ : 14.00 - 23.00 น.
วันเสาร์ - อาทิตย์ : 12.00 - 23.00 น.
(หยุดวันจันทร์)
โครงการ Areeya The Parti ลาดปลาเค้า กรุงเทพฯ
095 632 9915
Chef's Table at Gluttony by the Sin
Gluttonybythesin
www.gluttonybythesin.biz

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
สำหรับเมนู A la carte และเซตเมนู
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

KURO
HOUSE
คุโระ เฮาส์

Kuro House คือชื่อของหมู่บ้านญี่ปุ่นจำลองที่ตั้งอยู่ใจกลางซอยเอกมัย ซึ่งหากจะเรียกให้ถูกต้องก็ต้องบอกว่าเป็นหมู่บ้านแห่งความอร่อยสไตล์ญี่ปุ่น สร้างสรรค์โดย 'คุณเคี้ยง - จักรพงษ์ เรืองเลิศสถิตกุล' เจ้าของร้านผู้หลงใหลในเสน่ห์แห่งรสชาติอาหารและรักในการเดินทางสุดชีวิตจิตใจ

หมู่บ้านย่อมๆ แห่งนี้ตกแต่งด้วยงานไม้สีอ่อน ดูเรียบง่ายผ่อนคลายและให้ความรู้สึกอบอุ่น โถงโล่งกว้างท่ามกลางสวนเขียวเปิดรับแสงธรรมชาติบริเวณชั้นล่าง เรียกว่า Kuro Garden เปิดบริการเครื่องดื่มชากาแฟยามกลางวัน พอตกค่ำจึงเปลี่ยนเป็นบาร์สาเกและไวน์ ถัดเข้าไปด้านในอันโอ่อ่าแบ่งพื้นที่ไว้สำหรับ Kuro Shabu Shabu & Sukiyaki รอต้อนรับนักชิมผู้พิสมัยในรสชาติของชาบูและสุกี้ ส่วนสายเนื้อที่อยากดื่มด่ำกับบรรยากาศความอร่อยสไตล์ยากินิกุ ขอแนะนำให้ขึ้นบันไดไปยังชั้นสอง แล้วจะพบกับ Kuro Yakiniku Omakase

เมื่อเดินมากระทั่งสุดทางของบริเวณชั้นสอง จะพบกับเคาน์เตอร์ไม้ยาวขนาดใหญ่ประมาณ 10 ที่นั่ง บรรยากาศโดยรอบเงียบสงบและเป็นส่วนตัว บนเคาน์เตอร์ติดตั้งเตาย่างตามคอนเซ็ปต์ของยากินิกุ หากแต่ความพิเศษของที่นี่คือนำเสิร์ฟมาเป็นคอร์สเนื้อย่างเกรดพรีเมียม ให้คนรักเนื้อได้เต็มอิ่มจุใจกันในรูปแบบโอมากาเสะ

โดยตลอดทั้ง 13 คอร์สเมนู จะนำเสนอประสบการณ์ความอิ่มเอมจากรสสัมผัสของเนื้อวัวในมิติที่แตกต่างแปลกใหม่ ผสมทั้งกรรมวิธีการปรุงแบบญี่ปุ่น ผสานไปกับเทคนิคลูกเล่นร่วมสมัยสไตล์สากล โดยคัดสรรเนื้อวัวชั้นเลิศนำเข้าจากฟาร์มในเขตเมืองฟุราโนะ จังหวัดฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นเนื้อวัวที่เข้ากันได้อย่างลงตัวกับบรรดาซอสและน้ำจิ้มที่ทางร้านปรุงแต่งรังสรรค์ขึ้นมาเองโดยเฉพาะ

ประเดิมเริ่มคอร์สแรกด้วยเมนูล้างปากอย่าง Salsa Salad สลัดซัลซาเสิร์ฟมาพร้อมควันดรายไอซ์ให้ความรู้สึกสดชื่น เมื่อเปิดฝาออกมาจะพบกับซัลซาผลไม้ ประกอบไปด้วยมะม่วง ทับทิม มะเขือเทศ หอมแดง ผักชี มีความเผ็ดปลายจากพริกไทย ช่วยเปิดรสชาติรับรสเรียกน้ำย่อยได้อย่างดีเยี่ยม

ตามด้วยความรื่นรมย์จากเนื้อจานแรก ได้แก่ Ribeye Wagyu Yukke ยุคฮเวเนื้อวากิวริบอายคลุกไข่แดงนกกระทากับสูตรของทางร้าน รสหวานฉ่ำเข้มข้น ตามมาด้วยสเต๊ก

Tenderloin Wagyu Steak เนื้อส่วนที่ดีที่สุด มีไขมันแทรกเส้นบางๆ ลวดลายสวยงาม ย่างสุกกำลังดี มีสีแดงฉ่ำตรงกลางก้อนเนื้อ สัมผัสนุ่มละมุนชุ่มฉ่ำ คำแรกตัดจิ้มกับเกลือชมพูก่อน ส่วนคำสองลองจิ้มวาซาบิ สองสัมผัสจากเครื่องจิ้มแต่เลอรสเสมอกัน

ก่อนเสิร์ฟคอร์สถัดมา ซึ่งก็คือ One Slice of Striploin with Minced Onion and Spicy Yuzu เชฟจะใส่ถ่านลงในเตาย่างตรงหน้า จากนั้นคีบเนื้อวากิวสตริปลอยน์จุ่มเนื้อลงในซอส ยกขึ้นแล้วนำไปย่าง เสิร์ฟพร้อมหอมใหญ่และผิวส้มยูซุขูด แนะนำให้รับประทานคำเดียวหมด เพื่อซึมซาบถึงความเนียนนุ่มกลมกล่อมเต็มคำ

นอกจากเนื้อแล้ว ลิ้นวัวก็จัดเป็นวัตถุดิบชั้นดีที่นำมาปรุงอาหารได้หลากหลาย ส่วนที่บ้านคุโระหลังนี้เสิร์ฟแบบหนาในเมนู Thick Tongue with Lemon โดยผ่านการคลุกเกลือพริกไทย และกระเทียม ใช้เวลาย่างประมาณ 4 - 5 นาที เพื่อให้ผิวด้านนอกกรอบ ส่วนด้านในสุกกำลังดี จากนั้นหั่นครึ่งแล้วบีบเลมอน ชิ้นแรกรับประทานเฉพาะตัวเนื้อ ส่วนชิ้นที่สองเชฟจะสะบัดผิวส้มยูซุโรยหน้า เพื่อจะได้ลิ้มลองความอร่อยสองรส เมนูถัดมา Furano Chuck Roll Wagyu Sukiyaki with Truffle and Picked Egg นำเสนอเนื้อในรูปแบบสุกียากี้ อร่อยละมุน มีไข่แดงช่วยเสริมความนุ่ม ส่วนทรัฟเฟิลสไลซ์ทำหน้าที่ชูกลิ่นให้หอมฟุ้งอบอวล

อร่อยกันมาเกินครึ่งทางแล้ว หากแต่เชฟยังเอาใจคนรักเนื้อให้เต็มอิ่มยิ่งขึ้น ด้วยเมนู Furano Wagyu Futo Maki with Uni (Tenderloin / Striploin / Ribeye) ข้าวห่อสาหร่ายรวมมิตรเนื้อสามอย่าง สอดไส้มันภูเขายามะอิโมะกับคัมเปียว (Kanpyo) และข้าวผสมชาร์โคล เสิร์ฟพร้อมอูนิบาฟุน ต่อด้วยเมนูซุป Soup with Wagyu Beef เนื้อวากิวหั่นบางๆ เบิร์นไฟจนหอม แล้วจุ่มในน้ำซุป เนื้อตุ๋นเคี่ยวกับเป้าฮื้อร้อนๆ ป้อนเนื้อเข้าปากแล้วซดน้ำซุปตาม รู้สึกถึงความสดชื่นลื่นคอ

ปิดท้ายคอร์สจานคาวด้วยเมนูลูกผสมอย่าง Stewed Wagyu Served with Mashed Potatoes เนื้อวากิวตุ๋นสไตล์ยุโรป เสิร์ฟพร้อมมันบดนุ่มเนียนละมุน ที่ผ่านการผสมผสานเต้าเจี้ยวลงไปด้วยเพื่อให้ได้กลิ่นอายญี่ปุ่น เนื้อนุ่มแต่หนึบ เคี้ยวสนุกมีหลากรสสัมผัสในคำเดียว

จบมื้อด้วย Dessert เยลลี่มะม่วงกับส้มยูซุ ออนท็อปด้วยครัมเบิลทำจากเนยผสมน้ำตาลแดงและน้ำตาลขาว อบกรอบ สัมผัสถึงความเบาสดชื่น เพราะเป็นการปิดท้ายมื้อเนื้อหนักๆ จากส่วนผสมหลักที่เป็นผลไม้

11.30 - 24.00 น.
(เฉพาะโซน Yakiniku Omakase หยุดวันจันทร์)
ซอยสุขุมวิท 63 วัฒนา กรุงเทพฯ
094 446 6269
Kuro House
kurohouse.bkk

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Kuro Yuzu 1 ที่ มูลค่า 200 บาท สำหรับคอร์สโอมากาเสะ ราคา 5,000++ บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป (กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้าและแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

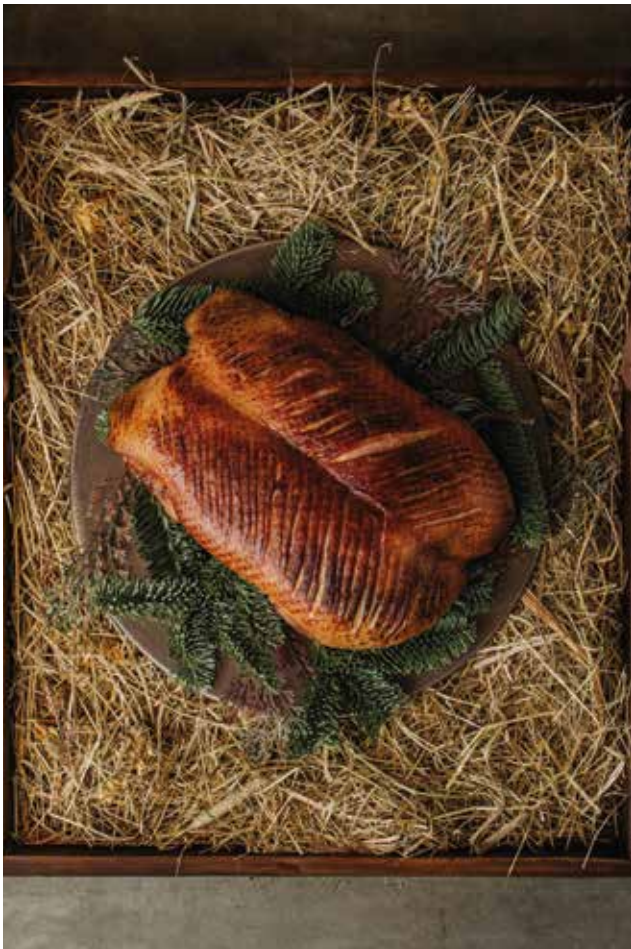
LOYROM
ลอยรอม

จากประสบการณ์การทำงานในร้านมิชลินกว่า 10 ปี หลอมรวมกับความประทับใจในเทคนิคการทำอาหารแบบนอร์ดิก (Nordic) ของ 'เชฟแนต - นริศรา เมลืองศิลป์' และ 'เชฟเบส - นฤเบศน์ ศรีสมโภชน์' ปูทางมาสู่ Loyrom ร้านอาหารไฟน์ไดนิ่งบรรยากาศแสนอบอุ่นผ่อนคลาย โดดเด่นด้วยการนำปรัชญานอร์ดิกเข้ามาสอดแทรกอยู่ในทุกอณูของร้านอย่างแนบเนียน ตั้งแต่การตั้งชื่อร้านที่มาจากคำว่า 'Loyrom' หรือ 'ลอยรอม' ในภาษานอร์ดิก แปลว่า ไข่ปลาเทราต์ป่า ซึ่งพ้องเสียงกับคำว่า 'ลอยลม' ในภาษาไทย แม้กระทั่งการออกแบบโลโก้ที่ตั้งใจให้ล้อไปกับการอ่านออกเสียงของทั้งสองภาษา สามารถมองให้เป็นลายของเนื้อปลาเทราต์หรือลมก็ได้ ตามแต่ใครจะตีความ

แนวทางการตกแต่งเน้นความเรียบง่าย สะอาดตา ภายในร้านออกแบบให้คล้ายโรงเก็บของของชาวสแกนดิเนเวีย โดยใช้ขวดโหลของดองซึ่งถือเป็นหนึ่งในเอกลักษณ์เด่นของการถนอมอาหารสไตล์นอร์ดิก วางตกแต่งอยู่ตามมุมต่างๆ พร้อมด้วยโต๊ะเก้าอี้นั่งสบาย เพราะต้องการให้ที่นี่เป็นร้านอาหารไฟน์ไดนิ่งที่ลูกค้าเข้ามาแล้วรู้สึกถึงความเป็นกันเอง ตั้งแต่ก้าวแรก ตลอดจนรอบๆ ร้านตกแต่งให้เป็นอาร์ตแกลเลอรี จัดแสดงงานศิลปะของศิลปินไทยที่ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนผลงานทุกฤดูกาล

ที่นี่เสิร์ฟอาหารสไตล์ New Nordic Philosophy โดยยึดโยงกับปรัชญาสไตล์นอร์ดิกเป็นหัวใจหลัก แล้วนำมาปรับประยุกต์ใช้กับอาหารของที่ร้าน ผสานวัตถุดิบทั้งในไทยและต่างประเทศตามฤดูกาล ผ่านการตีความใหม่ของเชฟให้เข้าใจง่ายขึ้น ถ่ายทอดลงในเทสติ้งเมนู 10 คอร์ส โดยมี 'มะแขว่น' เครื่องเทศกลิ่นฉุน รสชาติเผ็ดซ่า อมเปรี้ยว เป็นวัตถุดิบซิกเนเจอร์ที่ทำให้อาหารของที่นี่อร่อยอย่างแตกต่าง มีความแปลกใหม่ในรสชาติ ทั้งยังช่วยชูจุดเด่นของวัตถุดิบหลักในแต่ละเมนูได้ดียิ่งขึ้น

เริ่มต้นความอร่อยด้วยของกินเล่นๆ สามคำ คำแรก Croustades Chicken Liver ตับไก่บดเสิร์ฟในกระทงกรอบ รสชาติคล้ายตับทอดกระเทียม มีหัวไชเท้าดองรสเปรี้ยวๆ เค็มๆ เป็นเครื่องเคียง พร้อมโรยกระเทียมเจียวกรอบกรุบ คำต่อมาเชฟรังสรรค์ให้ดูคล้ายจุกคอร์กไวน์ ด้านในเป็นครีมทำจากดอกกะหล่ำพิวเร แล้วบีบเข้าไปในแป้งที่อบจนเป็นสีน้ำตาล ท็อปด้วยเลมอนเจลรสเปรี้ยว โรยหน้าด้วย



ผงกาแฟดอยช้างจากเชียงราย ส่วนคำสุดท้าย Turkey Capsicum Tarte เชฟตั้งใจนำเสนอมาให้เหมือนช่อมิสเซิลโท (Mistletoe) ด้านล่างสุดเป็นไก่งวง พริกระฆังเหลืองกับมะเขือเทศย่าง ท็อปด้วยบรีชีสที่นำไปเซียร์เลมอนเจล และดอกไม้ออร์แกนิกปลูกที่วังน้ำเขียว เป็นสามคำเล็กๆ ที่รสชาติโดดเด่นแตกต่างกัน ทว่าอร่อยล้ำจนคำสุดท้าย ต่อด้วยจานเรียกน้ำย่อย ซึ่งในฤดูกาลนี้เสิร์ฟล็อบสเตอร์คู่กับฟักทองบัตเตอร์นัทและเกาลัด ห่อด้วยใบชิโสะ ด้านบนเป็นครีมทำจากยี่หร่าเพิ่มความหอม พร้อมโฟมที่ทำจากเบลือกล็อบสเตอร์

ส่วนเมนูหลักจานแรก เชฟนำเสนอ ฟยอร์ดเทราต์ (Fjord Trout) จากนอร์เวย์ เนื้อแน่น สีส้มสด นำไปบ่มในสมุนไพร แล้วทำให้สุกด้วยวิธีโพชในเนย รับประทานคู่กับเห็ดที่ผ่านกรรมวิธีการปรุงให้ดูคล้ายคัสตาร์ดด้วยเทคนิคสไตล์ฝรั่งเศส ท็อปด้วยเคล (Kale) ที่นำไปรมควันด้วยฟางและซอสดาชิหัวหอมเบอร์บล็อง

อีกจานเป็นเมนูเด็ดห้ามพลาดประจำร้าน นั่นคือ Aged Duck ที่ใช้เป็ดพันธุ์บาร์บารี (Barbary) เลี้ยงในไทยโดยผ่านเทคนิคดรายเอจนาน 4 วัน แล้วนำไปชูวี หนังเคลือบด้วยน้ำผึ้งโพรง เมื่อนำไปย่างถ่านหนังจะกรอบ หอมกรุ่น เสิร์ฟพร้อมซอสมะแขว่นโมเล่ ที่เชฟนำซอสของอเมริกาใต้มาประยุกต์ด้วยการเสริมรสชาติจากมะแขว่น และจูส์มะแขว่น พร้อมเครื่องเคียงเป็นเซเลอรีแอค (Celeriac) สไลซ์เป็นแผ่นท็อปด้วยแบล็คทรัฟเฟิล ตักทุกส่วนประกอบป้อนเข้าปากพร้อมกันในคำเดียว จะสัมผัสได้ถึงความอร่อยกลมกล่อมครบรส

ปิดท้ายด้วยของหวานอย่าง Brown Butter สร้างสรรค์มาในสามเลเยอร์ ชั้นบนสุดเป็นไอศกรีมบราวบัตเตอร์สูตรพิเศษของที่ร้าน ชั้นสองเป็นไวท์ช็อกโกแลตเฮเซลนัทคุกกี้ ส่วนชั้นสุดท้ายคือโคโคนัทเคิร์ด ด้านบนโรยไข่แดงเค็มที่นำไปบ่มกับเครื่องเทศ น้ำตาลและเกลือ มะพร้าวอบแห้ง พร้อมซอสน้ำตาลมะพร้าวเผา และซอสวานิลลา เลเยอร์สามชั้นนี้ช่วยเพิ่มมิติของหวานจานนี้ให้ได้สนุกกับการรับประทานยิ่งขึ้น ช่วยจบมื้ออร่อยสไตล์นอร์ดิกอย่างสมบูรณ์แบบ

18.00 - 23.00 น. (หยุดวันอังคาร)
ซอยอรรถกวี 1 กรุงเทพฯ
088 269 4474
Loyrom
restaurantloyrom

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Juice Pairing Set 4 ที่ มูลค่า 1,000++ บาท
เมื่อสั่งเมนูพิเศษเพิ่ม 1 ที่ / เซลส์สลิป
หมายเหตุ : เมนูพิเศษมีให้เลือก 5 เมนู
- Trout Roe, Dill, Chive ราคา 350++ / ที่
- Kavari Oscietra Prestige Caviar ราคา 450++ / ที่
- Saga Wagyu Beef A5 ราคา 600++ / ที่

รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

MAISON DUNAND
เมซอง ดูนานด์

แม้จะเพิ่งเปิดตัวได้ไม่นาน ทว่า Maison Dunand ร้านอาหารไฟน์ไดนิ่งสัญชาติฝรั่งเศสที่รังสรรค์โดย 'เชฟอาร์โน ดูนัง ซอเทียร์' (Arnaud Dunand Sauthier) ก็สามารถคว้ารางวัล The Michelin Guide Thailand 2023 มิชลินสตาร์ 1 ดาว มาสดๆ ร้อนๆ จึงการันตีได้ถึงมาตรฐานความอร่อยในระดับสากล

Maison Dunand เป็นภาษาฝรั่งเศส แปลว่า 'บ้านของดูนานด์' ดังนั้นแขกทุกคนจะได้รับการต้อนรับอย่างอบอุ่นที่บ้านของเชฟ พร้อมกับสัมผัสประสบการณ์มื้ออาหารที่เชฟตั้งใจนำเสนอในรูปแบบของตนเอง โดยได้รับแรงบันดาลใจมาจากประสบการณ์ที่สั่งสมตลอดการเดินทางและใช้ชีวิตในแถบเอเชียมายาวนาน ในขณะเดียวกันก็เป็นอาหารที่มีรากฐานจากแคว้นซาวัว (Savoie) บ้านเกิดของเชฟ ที่ตั้งอยู่ทางตะวันตกของเทือกเขาแอลป์ หลอมรวมกับกลิ่นอายจากแคว้นบริตทานี (Brittany) บนคาบสมุทรแอตแลนติก ซึ่งเป็นสถานที่ในความทรงจำประทับใจของเชฟ ตลอดช่วงเวลาวันหยุดพักผ่อนกับคุณพ่อเมื่อครั้งยังเยาว์

ภายใน 'บ้านของดูนานด์' ตกแต่งด้วยไม้โอ๊ค ซึ่งเผยให้เห็นโครงสร้างของไม้อย่างชัดเจน บวกกับแสงไฟสีนวลละมุน ยิ่งช่วยเพิ่มความรู้สึกอบอุ่น มีครัวเปิดบริเวณชั้นล่าง ในขณะที่ชั้นบนตระการตาด้วยผืนผนังด้านหนึ่งที่ตกแต่งพื้นผิวราวกับจำลองเทือกเขาแอลป์มาไว้ในบ้าน ตลอดทั้งยังประดับประดาไปด้วยภาพวาดรูปวัว และพรมหนังสัตว์ช่วยยกระดับความหรูหรา

อาหารของที่นี่ผสมผสานวัตถุดิบจากเทือกเขาและมหาสมุทรเข้าไว้ด้วยกันได้อย่างกลมกล่อมลงตัว ไม่ว่าจะเป็นปลาเทราต์จากทะเลสาบอัลไพน์ (Alpine) โบฟอร์ตชีส (Beaufort Cheese) และผลิตภัณฑ์ชื่อดังต่างๆ จากแคว้นซาวัว รวมถึงอาหารทะเลสดๆ จากแคว้นบริตทานี ก็ล้วนได้รับการคัดสรรมาเป็นอย่างดี เพื่อนำมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักของร้าน

เข้าสู่คอร์สเมนูโดยตั้งต้นจาก Bricelet, Endive Gratin, Mackerel, Mussel คำแรกเป็นแครกเกอร์กรอบท็อปด้วยปลาไหลรมควัน (Smoked Eel) กับเจลส้มคาราแมนซี (Calamansi Gel) ตามด้วยคานาเป้อีกสามรสชาติ จานสีแดงเป็นทาร์ตผักอองดีฟรสเค็มจากแฮมและชีส จานสีส้มเป็นหอยแมลงภู่ผัดกับเฟรนช์ฟราย และจานสีเหลืองเป็นเยลลี่

ปลาแมกเคอเรลพิวเรสุดเข้มข้น

ร่วมสัมผัสกลิ่นอายท้องทะเลกับ Utah Beach Oyster, Celeriac, Honey ทาร์ทาร์หอยนางรมในน้ำซุปรสเปรี้ยวอ่อนๆ อร่อยสดชื่น คอร์สต่อมาหน้าตาเรียบง่าย Caviar Kristal, Uni, Potato มูสครีมมันฝรั่งเนื้อเนียน ด้านล่างสุดเป็นอูนิจากฮอกไกโด แล้วท็อปด้วยคาเวียร์ฝรั่งเศส เสริมความละมุนด้วยแชมเปญซอส รสชาตินุ่มนวลเหนือระดับ สมกับเป็นเมนูดาวเด่นของเชฟ

คอร์สที่สี่ใช้วัตถุดิบจากแคว้นบริตทานีนำมาสอดประสานกับเทคนิคการปรุงแบบญี่ปุ่น Brittany Blue Lobster, Cauliflower, Pistachio เชฟนำบลูล็อบสเตอร์มาย่างสไตล์ญี่ปุ่น เสิร์ฟมากับกะหล่ำดอก และพิสตาชิโอพิวเรแล้วราดซอสล็อบสเตอร์วีเนเกรทที่ได้มาจากน้ำสต๊อกของตัวล็อบสเตอร์เอง เนื้อล็อบสเตอร์นุ่มเด้งหอมกลิ่นรมควัน รสชาติเข้มข้นเจือความเค็มอ่อนๆ ที่ปลายลิ้น

ถัดมายังคงเป็นความอร่อยจากมหาสมุทรแอตแลนติก Wild Caught John Dory, Shellfish, Espelette ปลาจอห์นดอรีทอดเสิร์ฟมากับทาร์ตหอย สควิดบาร์บีคิว บุยยาเบส (Bouillabaisse) โฟมซอส ยกเสิร์ฟแล้วราดน้ำซุปเคี่ยวจากซีฟู้ดผสมหญ้าฝรั่น เมื่อรับประทานพร้อมกันจะสัมผัสถึงรสเนียนละมุนชุ่มฉ่ำ ในขณะที่จานหลักเชฟนำเสนอ Joel Poirier Pigeon, Carrot, Coffee เนื้อนกพิราบดรายเอจหนึ่งสัปดาห์แล้วนำไปย่าง เสิร์ฟคู่แคร์รอตท็อปด้วยทาร์ราก-อนคอฟฟี พร้อมซอสจูส์นกพิราบ ได้กลิ่นรมควันหอมนำติดจมูก เนื้อนกพิราบกรอบนอกนุ่มใน

ปิดมื้อด้วย Childhood Guilty Pleasure, Bounty ช็อกโกแลตบาร์รสหวานผสานขมกำลังอร่อย วางซ้อนมาบนเยลลี่และไอศกรีมมะพร้าว กับเบิร์นเมอแรงก์เผาจนขอบเป็นสีน้ำตาลหอมกรุ่น รับประทานคู่กับชาร้อนๆ ปิดท้ายมื้อได้อย่างสมบูรณ์แบบ

วันพฤหัสบดี ศุกร์ และจันทร์ : 17.30 - 21.00 น.
วันเสาร์ - อาทิตย์ : 12.00 - 14.00 น. และ 17.30 - 21.00 น. (หยุดวันอังคารและพุธ)
ซอยสาทร 10 สีลม กรุงเทพฯ
065 639 0515
maisondunandbkk
maisondunandbkk
www.maisondunand.com

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
เซตเมนู 5 คอร์ส ราคาพิเศษ 4,900 บาท
(จากปกติ 5,767.30 บาท สุทธิ)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

MERUTO
เมรูโตะ

ร้านโอมากาเสะสุดพรีเมียมแห่งนี้ เริ่มต้นจาก 'เชฟอาร์ม - กีรติ บุตดีวงษ์' และ 'คุณคุ้กกี้ - จุมพฎา สรวงท่าไม้' สองผู้บริหารที่หลงใหลรสชาติอาหารญี่ปุ่น จึงออกเดินทางชิมร้านซูชิทั่วทุกภูมิภาคในดินแดนอาทิตย์อุทัย สู่การรังสรรค์รสชาติในอุดมคติของตัวเอง เป็นร้าน 'Meruto' ที่ผสานกลยุทธ์วิธีการทำซูชิด้วยตัวเองมากว่า 10 ปี พร้อมความตั้งใจให้ทุกคนได้ลิ้มรสชาติของวัตถุดิบเกรดพรีเมียมตามฤดูกาลจากประเทศญี่ปุ่นอย่างแท้จริง

Meruto อบอวลด้วยบรรยากาศอบอุ่นเรียบง่ายสไตล์ Modern Japanese เน้นโทนสีสบายตา โดยเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ไม้สีอ่อนเป็นองค์ประกอบหลัก ส่วนภาชนะอย่าง ถ้วย ชาม เขียงไม้ฮิโนกิ เครื่องครัวต่างๆ นำเข้าจากญี่ปุ่นทั้งหมด และทางร้านยังสร้างกลิ่นอายญี่ปุ่นให้ฉายชัดเจนยิ่งขึ้นด้วยโซนซูชิบาร์ สามารถมองเห็นเชฟเสิร์ฟเมนูแต่ละคำได้อย่างเพลิดเพลินเป็นกันเอง

อาหารของทางร้าน เสิร์ฟซูชิสไตล์ Omakase Course โดยจัดเสิร์ฟเรียงลำดับจากรสชาติอ่อนไปรสชาติเข้ม และให้ความสำคัญกับความสดและขั้นตอนการทำวัตถุดิบอย่างพิถีพิถัน ตั้งแต่การทำข้าวซูชิตำรับเมรูโตะ ที่ได้จากการตีข้าวด้วยน้ำส้มสายชูหมักสีแดงเข้ม ซึ่งคิดค้นพัฒนามากว่า 8 ปี ไปจนถึงการหุงแบบตั้งเตาตำรับญี่ปุ่นโบราณ เพื่อให้ข้าวทุกเมล็ด หนึบ นุ่ม สมศักดิ์ศรีความเป็นข้าวซูชิระดับสูงควรค่าแก่การลิ้มลอง

สำหรับมื้อพิเศษครั้งนี้ เป็น Japanese Fine Dining Omakase Course ที่เชฟจะคัดเลือกเฉพาะวัตถุดิบพรีเมียมและหายากส่งตรงจากญี่ปุ่น ไปจนถึงสุดยอดวัตถุดิบฝั่งยุโรป โดยก่อนจะเริ่มมื้ออาหาร ทางร้านจะเสิร์ฟ Gyokuro ชาเขียวญี่ปุ่นคุณภาพสูงสุดเทียบเท่ากับพิธีชงชา มีความนุ่มนวลเต็มไปด้วยรสอูมามิ เพื่อเปิดต่อมรับรสที่ลิ้นและมีการพรีเซนต์คาเวียร์ประจำวัน เพื่อให้ผู้มารับประทานได้ชิมก่อนจัดเสิร์ฟ

เริ่มสัมผัสความพรีเมียมด้วยคำแรก Gambero Rosso Nigiri กุ้งแกมเบอโร่สีแดงสดๆ จากอิตาลี ที่เชฟนำเอามันของหัวกุ้งผสมกับข้าวซูชิตำรับเมรูโตะ ท็อปด้วยเนื้อกุ้งชิ้นแน่นๆ ทำให้คำนี้จะได้รสชาติเข้มข้นเหมือนได้กินกุ้งทั้งตัวในคำเดียว ส่วนเนื้อกุ้ง มีทั้งความสด เด้ง รสหวานละมุนอย่างน่ามหัศจรรย์

ต่อกันที่ Wagyu Paradise เนื้อวากิว A5 จากคาโกชิม่า

ประเทศญี่ปุ่น สอดไส้ด้วยอิกะ และท็อปด้วยอูนิอีกที คำนี้มีความนุ่มละมุนไปหมด ยิ่งได้ซอสอูนิบดที่รองเนื้อวากิวไว้ทั้งชิ้น ยิ่งเสริมรสชาติของวากิวขึ้นมาได้อย่างโดดเด่น

ตามด้วย Sashimi Capaccio with Black Winter Truffle ซาชิมิ ปลาชิมาอาจิ กรอบ มัน และปลามาไดจากเมืองอะกาชิ ที่ชาวญี่ปุ่นร่ำลือว่าเป็นปลามาไดที่ดีที่สุดในประเทศญี่ปุ่น เนื่องจากต้องว่ายทวนกระแสน้ำอันเชี่ยวกรากอยู่ตลอดเวลา เนื้อสัมผัสจึงแน่น เด้ง พิเศษด้วยการเสิร์ฟแบบเย็น Smoke Gimmick ที่ทั้งประณีตสวยงามและคงความสดของปลาไว้ได้อย่างยอดเยี่ยม บวกกับเห็ดทรัฟเฟิลฤดูหนาวและซอสพอนสึโฮมเมด ได้รสซ่านิดๆ และกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ รวมกันในคำเดียวได้รสชาติอูมามิแบบเต็มๆ

อีกคำที่น่าสนใจไม่แพ้กัน Abundance เมนูที่ได้แรงบันดาลใจจากขนมญี่ปุ่นโมนากะ (Monaka) โดยปกติมักสอดไส้ถั่วแดงกวน เชฟนำมาครีเอทใหม่ด้วยการใส่สุดยอดวัตถุดิบ ทั้งอิคุระเกรดสูงสุด อูนิพันธุ์บาฟุน ทูน่าสับ ท็อปด้วยทรัฟเฟิล และเพิ่มความหรูหราด้วยแผ่นทองคำ เวลารับประทานให้นำฝาโมนากะประกบกัน จากนั้นก็รอรับรสชาติอันกลมกล่อมทุกมิติได้ทันที

มาถึงคำที่ทุกคนควรลิ้มลอง Awabi Mushi หอยเป๋าฮื้อสูตรตำรับญี่ปุ่นที่เชฟพิถีพิถันทุกขั้นตอนในการทำ เพื่อเน้นรสชาติของวัตถุดิบที่ดีที่สุดขึ้นมา ด้วยการนำหอยเป๋าฮื้อไปสโลว์คุกข้ามคืน เสิร์ฟกับซอสตับเป๋าฮื้อ คำนี้ได้เนื้อสัมผัสนุ่มละมุน แฝงด้วยกลิ่นหอมๆ และรสชาติเข้มข้นของซอสลงตัวสุดๆ

จบด้วย Chocolate Foie Gras เสิร์ฟมาในลักษณะโดมเล็กๆ จากนั้นเชฟจะเบิร์นไฟให้โดมช็อกโกแลตละลาย ตักรับประทานทันทีจะได้รสเข้มข้นของช็อกโกแลตแท้ๆ ผสานรสฟัวกราส์เต็มๆ แฝงกลิ่นอายญี่ปุ่นนิดๆ กับซอสบ๊วยบดในโดมเข้ากันได้ดี นอกจากนี้ยังมีอีกหลายคำที่รอให้คุณมาสัมผัสความอร่อยตั้งแต่คำแรกจนถึงคำสุดท้าย

มื้อกลางวัน / มื้อเย็น (หยุดวันจันทร์)
ชั้น Lobby อาคาร Sathorn Gardens
กรุงเทพฯ
092 369 7924
merutosushi
merutosushi
www.merutoomakase.com

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 5% สำหรับ Edomae Sushi Omakase Course (9,900++ บาท / ท่าน) หรือ
รับส่วนลด 7% สำหรับ Japanese Fine Dining Omakase Course (15,900++ บาท / ท่าน)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

MOKUSAI HOUSE
BANGKOK
โมกุไซ เฮาส์ แบงคอก

ย้อนกลับไปร่วมสิบปีก่อนที่ร้านอาหารญี่ปุ่นสไตล์โอมากาเสะยังไม่ได้รับความนิยมในเมืองไทยเท่าทุกวันนี้ Mokusai House Bangkok คือหนึ่งในเพียงไม่กี่ร้านของช่วงเวลานั้นที่กล้านำเสนอวัฒนธรรมการกินของดินแดนปลาดิบอันเปี่ยมเอกลักษณ์นี้แก่นักชิมคนไทย กระทั่งติดโผกลายเป็นร้านโอมากาเสะชื่อดังชนิดบอกปากต่อปาก ในเรื่องรสชาติถูกปากคนไทย

คำว่าโมกุไซ (Mokusai) ในภาษาญี่ปุ่นแปลว่าไม้ ส่วนคำว่าเฮาส์ (House) หมายถึงบ้าน นัยของร้านจึงมีความหมายเรียบง่ายตรงตัวว่า ‘บ้านไม้’ โดยทางร้านหยิบยกแรงบันดาลใจมาจากร้านโอมากาเสะต้นตำรับดั้งเดิม ที่มักจะเป็นร้านเล็กๆ ซ่อนตัวอยู่ตามตรอกซอกซอยในประเทศญี่ปุ่น อย่างไรก็ดี ด้วยจารีตของร้านโอมากาเสะที่ค่อนข้างเคร่งขรึมสงบนิ่ง ทางร้านจึงปรับแต่งบรรยากาศให้มีความผ่อนคลายมากขึ้น ผ่านวัสดุและเฟอร์นิเจอร์ไม้เป็นหลัก รวมถึงตัวเชฟเองก็มีภาพลักษณ์ที่ดูสบายๆ เข้าถึงง่าย บอกเล่าเรื่องราวแต่ละจานอาหารอย่างเป็นกันเอง

ในส่วนของเมนูทางร้านมีความเชื่อว่าอาหารนั้นไร้ซึ่งเส้นแบ่งพรมแดนแห่งรสชาติ จึงมีการนำวัฒนธรรมและเทคนิคจากฟากตะวันตกมาผสมผสานกับฝั่งตะวันออก หากแต่ยังรักษากรรมวิธีตามแบบฉบับโอมากาเสะเอาไว้เป็นพื้นฐานหลัก เช่น ความเอาใจใส่ในการคัดสรรวัตถุดิบ กระทั่งการถนอมรักษาปลา รวมถึงวัตถุดิบสำคัญก็ยังคงนำเข้าจากญี่ปุ่นทุกสัปดาห์

พิสูจน์ด้วยการลองลิ้มชิมเมนูยอดนิยมตลอดกาลนับตั้งแต่วันเปิดร้านกระทั่งทุกวันนี้ นั่นคือ Akami Truffle Sushi ซูชิปลาทูน่าเนื้อแดงหมักซอสสึเกะ (Zuke) ที่มีท็อปปิ้งเป็นแบล็คทรัฟเฟิล วางตกแต่งอยู่บนโฟมซอสทรัฟเฟิล ซึ่งเกิดจากการนำทรัฟเฟิลสดไปสกัดเป็นโฟมซอส แล้วตีจนขึ้นฟองอากาศเพื่อให้มวลกลิ่นเพิ่มมากขึ้น

ซูชิคำนี้จึงมีกลิ่นหอมเป็นพิเศษ อีกจุดเด่นหนึ่งคือข้าว ทางร้านใช้เทคนิคการหุงสไตล์ฝรั่งเศสที่เรียกว่า อัล เดนเต้ (Al Dente) เมล็ดข้าวจึงมีความแข็งนิดหนึบหน่อย จับคู่กับเนื้อปลาที่มีความหยุ่น ทำให้เกิดสมดุลความอร่อยในเนื้อสัมผัส

คำที่สองผสมผสานเสน่ห์ของเส้นอุด้งที่เรียกว่าอินานิวะ (Inaniwa) เข้ากับวิถีโอมากาเสะ ภายใต้ชื่อเมนูว่า Hotate

Inaniwa อุด้งเส้นแบนตำรับโฮมเมดนุ่มหนึบ เสิร์ฟมากับหอยเชลล์ (Hotate) จากเมืองอาโอโมริ ที่ผ่านการเชียร์กับเนยให้กรอบนอกนุ่มใน ปรุงรสด้วยโชยุ สาเก และพริกไทยดำ ราดด้วยซอสทาร์ทาร์และครีม แล้วออนท็อปด้วยอิคุระ รสเค็มอ่อนๆ ของซอสกับอิคุระผสมผสานกับความหวานจากหอยเชลล์ ทำให้ได้เนื้อสัมผัสที่เข้มข้นครบรสในคำเดียว จานปลาที่ลองแล้วต้องบอกต่อ ได้แก่ Iwashi Smoke คัดสรรปลาประจำฤดูกาลในตระกูลซาร์ดีนญี่ปุ่น นำมารมควันด้วยไม้เชอร์รี ซึ่งมีคุณสมบัติช่วยกลบกลิ่นได้ดี เนื้อปลาจึงอบอวลหอมไปด้วยกลิ่นสโมค ทั้งยังช่วยชูรสชาติให้อร่อยรับประทานง่าย อีกหนึ่งเมนูที่ผ่านกรรมวิธีการรมควันด้วยไม้เชอร์รีเช่นกัน คือ Kamo Sashimi ซาชิมิอกเป็ดรมควันที่ผ่านการซูวีกว่าสองชั่วโมง เนื้อเป็ดจึงทั้งเนียนนุ่มอยู่ในกระพุ้งแก้ม และหอมกรุ่นคละคลุ้งอยู่ติดจมูก

ส่วนจานเด็ดประจำร้านต้องยกให้ Unagi Temaki ปลาไหลทอดเทมปุระ เสิร์ฟพร้อมข้าวคลุกไข่แดงออร์แกนิกห่อด้วยสาหร่าย แล้วเพิ่มความสนุกเคี้ยวด้วยข้าวพองญี่ปุ่น เมื่อเนื้อละมุนลิ้นของปลาไหลมาเจอกับข้าวพองกรุบกรอบ จึงได้สัมผัสอร่อยกลมกล่อมเต็มรสเต็มคำ

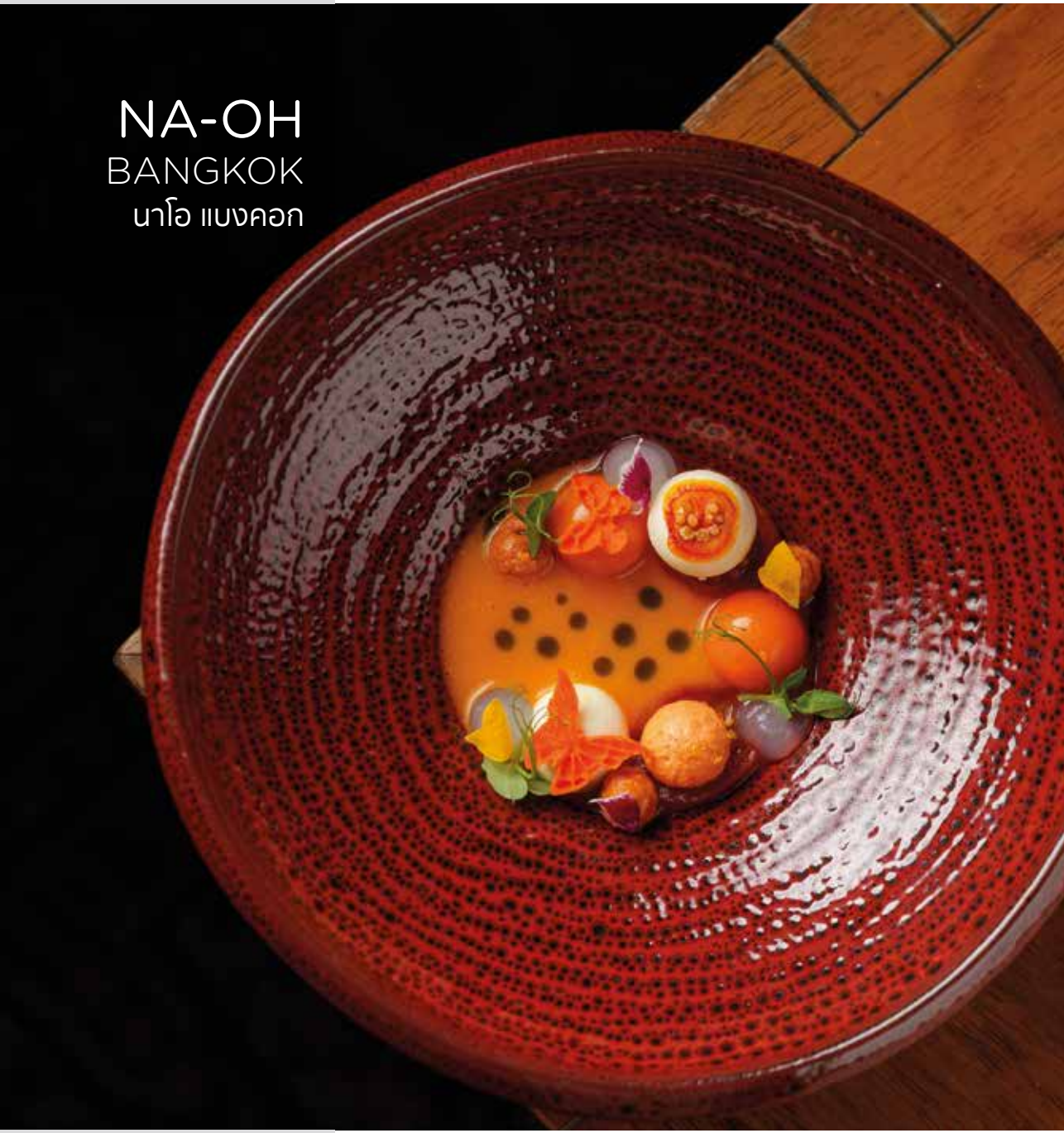
อีกหนึ่งเมนูภูมิใจนำเสนอ ได้แก่ Wagyu Suki แนวคิดหลักคือการนำสุกียากี้มาดัดแปลงสำหรับให้รับประทานได้ในหนึ่งคำ และเพื่อให้นักชิมได้ลิ้มรสเนื้อสายพันธุ์ญี่ปุ่น ซึ่งมีความมันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะมากกว่าเนื้อสัญชาติอื่น

ปิดมื้อด้วยของหวานรสชาติมันหวานหอมอย่าง Panna Cotta Yukari พานาคอตตาจากนมฮอกไกโดโรยด้วยกรานิตาน้ำสมุนไพรจากใบชิโสะแดง เติมเต็มความสวยหวานด้วยผลบลูเบอร์รี ใบเรดซอเรล (Red Veined Sorrel) และแผ่นแป้งกรอบรูปรังผึ้ง หรือจะลองสั่งเครื่องดื่มขายดี ที่นำเสนอภายใต้คอนเซ็ปต์โอมากาเสะ Virgin Mojito Passion Fruit เย็นฉ่ำสดชื่นจากส่วนผสมหลักอย่างใบมิ้นต์ มะนาว และเสาวรส

12.00 - 23.00 น. (หยุดวันจันทร์)
ซอยสุขุมวิท 26 กรุงเทพฯ
02 061 3615
Mokusai House Bangkok
mokusaihouse.bkk

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
สำหรับเมนูคอร์สราคา 2,500++ บาท และ 4,500++ บาท
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

NA-OH
BANGKOK
นาโอ แบงคอก



ตำนานของเรือโนอาห์ (NOAH's Ark) เรือที่สร้างขึ้นตามบัญชาของพระผู้เป็นเจ้าเพื่อพาสรรพสัตว์หนีภัยน้ำท่วมโลกตามพระคัมภีร์ไบเบิล อาจจะจบลงด้วยการเดินทางไปเจอยอดเขาอารารัต ทั้งคนและสัตว์กลับลงมาใช้ชีวิตอยู่บนผืนโลกอย่างสงบสุข แต่ตำนานบทใหม่ของ NA-OH Bangkok ไฟน์ไดนิ่งที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากเรือโนอาห์ ยังคงดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง ด้วยคอร์สเมนูเชิงสร้างสรรค์อันเรียงร้อยเรื่องราวที่มีจุดเริ่มต้นมาจากวันสิ้นโลกอย่างเข้มข้นขึ้นเรื่อยๆ จนมาถึง Episode 8 ในคอนเซ็ปต์ Mother Tongue

ชื่อร้าน นาโอ แบงคอก (NA-OH Bangkok) เป็นคำที่ผวนมาจาก โนอาห์ (NOAH) ตั้งอยู่บนเครื่องบินวินเทจ Lockheed L-1011 TriStar ที่มีห้องโดยสารขนาดใหญ่ตกแต่งอย่างหรูหราในบรรยากาศของการเดินทาง โดยนำเฟอร์นิเจอร์และเครื่องเรือนเก่าเก็บมาจัดวางร่วมกับของใหม่อย่างกลมกลืน สื่อถึงการมองเห็นถึงคุณค่าในสิ่งของทุกชิ้นพร้อมด้วยบรรดาสัตว์สตัฟฟ์ที่สามารถพบเห็นได้ในทุกจุดของร้าน ล้อไปกับตำนานวันอพยพโลก ซึ่งพระเจ้าต้องการให้โนอาห์นำสิ่งมีชีวิตขึ้นเรือไปด้วยอย่างละคู่

สำหรับคอร์สเมนูใน Episode 8 นี้ 'เชฟบรีส - สุพจน์ จรดล' รังสรรค์ขึ้นเพื่อสานต่อคอนเซ็ปต์ของอาหารจากจุดเริ่มต้นแรกซึ่งสื่อไปถึงวันสิ้นโลก เมื่อมาถึงบทตอนล่าสุดนี้เชฟจึงพาทุกคนย้อนกลับไปสัมผัส Mother Tongue ที่หมายถึงภาษาแม่ หรือภาษาที่ติดตัวมาตั้งแต่เกิด ภายใต้แนวคิดเรื่องนำวัตถุดิบซึ่งคนส่วนใหญ่ไม่ชอบ เช่น มะเขือเทศ และแตงกวามาตีความใหม่ เพื่อให้ได้สัมผัสรสชาติในอีกมิติหนึ่งของวัตถุดิบนั้นๆ ด้วยเทคนิคการทำอาหารแบบไร้กรอบกำหนด ซึ่งเชฟจะเลือกใช้เทคนิคที่เหมาะสมกับแต่ละวัตถุดิบโดยไม่ยึดติดกับสัญชาติ ตั้งชื่อแต่ละคอร์สตามชั้นที่นั่งของเครื่องบิน คือ Economy Class 6 คอร์ส, Business Class 8 คอร์ส และ First Class 12 คอร์ส

มาลองล่องเรือไปกับจานแรก Tomato Salad มาในรูปแบบของซุปแต่ยังคงรสชาติของสลัด โดยดัดแปลงมาจากซุปของสเปน เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมซอร์เบต์ และมะเขือเทศดองที่ใช้มะเขือเทศหลากสี (Fancy Tomato) จากเชียงใหม่ เพื่อทำให้รสชาติของมะเขือเทศในจานนี้มีหลายมิติความอร่อยสลับซับซ้อน ที่สำคัญยังรับประทานได้ง่ายขึ้น กระทั่ง

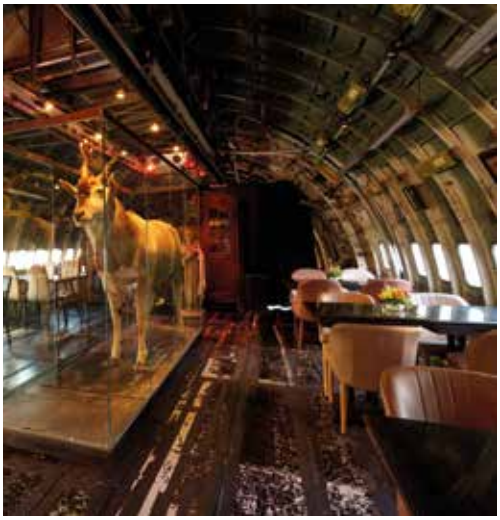
ทำให้มะเขือเทศกลายเป็นเมนูซิกเนเจอร์ของคอร์สที่หลายคนโปรดปรานไปแล้วในท้ายที่สุด

จานต่อมา Gillardeau Oyster หอยนางรมจากฝรั่งเศสที่ผสานความเป็นญี่ปุ่นเข้าไปด้วยโบนิโตะมายองเนส เชฟเลือกใช้ผักอย่างแตงกวามาทำเป็นเส้นสปาเกตตี ชวนให้รู้สึกทึ่งในความกล้าที่จะทดลองสร้างสรรค์เนื้อสัมผัสและรสชาติแปลกใหม่ จากนั้นวางท็อปบนหอยนางรม พร้อมด้วยซุปแตงกวา มิโสะเจล และสาเกเดรสซิ่ง รสชาติออกเปรี้ยวช่วยเพิ่มความสดชื่นตื่นตาอร่อยลิ้น

เติมความสดใสอีกสักหน่อยด้วยเมนูยูซุซอร์เบต์ Yuzu and Mandarin เชฟใช้ส้มยูซุคั้นสด ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์โอทอปของแม่บ้านญี่ปุ่น ซึ่งไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์ เก็บได้ไม่นานและราคาสูงมาก แต่จะได้ความหอมมากกว่ายูซุแบบไซรัปทั่วไป นำมาทำเป็นซอร์เบต์ เสิร์ฟคู่กับผิวส้มแมนดารินที่นำไปแช่อิ่มประมาณ 4 วันที่อุณหภูมิห้อง เพื่อให้ผิวส้มไม่ขมแต่ยังคงความหอมและสดชื่น

ตามมาด้วย Banana and Coffee บานอฟฟีที่ทุกคนคุ้นเคยได้รับการนำเสนอให้ทันสมัยขึ้น โดยนำกล้วยและกาแฟมาทำไอศกรีม เสิร์ฟพร้อมกับบานาน่าเค้ก เพิ่มความกลมกล่อมด้วยบานาน่ามูส บานาน่าคาราเมล โกโก้ครัมเบิลและคอฟฟี่เคิร์ด ท็อปด้วยทองที่สามารถรับประทานได้ เสิร์ฟมาในถ้วยสีทองเพื่อสื่อถึงความเก่าแก่ที่ยังมีมนต์ขลัง (Old is Gold) และยังมีความทันสมัยอยู่

ปิดท้ายความหวานกับ Strawberry Macaron เชฟใช้สตรอว์เบอร์รีจากเชียงใหม่มาทำมาการอง ไส้เป็นโยเกิร์ตมูสเสิร์ฟคู่สตรอว์เบอร์รีฟรีซดราย ส่วนด้านบนเป็นเวเฟอร์ทำจากสตรอว์เบอร์รีสด กัดคำแรกก็รับรสถึงทุกมิติความหวานสดชื่นถึงใจ



18.00 - 23.00 น. (หยุดวันพุธ)
โครงการช่างชุ่ย ถนนสิรินธร กรุงเทพฯ
088 612 2188
Na-Oh Bangkok
naohbangkok
www.naohbangkok.com

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Strawberry Macaron 1 ที่
มูลค่า 550 บาท / ท่าน / คอร์ส
เมื่อรับประทานเมนู 8 คอร์ส หรือ 12 คอร์ส
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

PLACE
BANGKOK
เพลส แบงคอก

แรกเริ่มเดิมที Place Bangkok เป็นร้านอาหารขนาดเล็กในซอยอินทามระ 4 ที่มีเพียงโต๊ะเดียวเท่านั้น แต่ความอร่อยและคุณภาพวัตถุดิบไม่ธรรมดา จนเกิดกระแสบอกต่อกันปากต่อปาก และได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากสื่อโซเชียลฯ ทำให้ทางร้านตัดสินใจขยายพื้นที่มายังบ้านหลังใหม่ในซอยเดิม โดยยังคงบรรยากาศอบอุ่นสบายๆ เหมือนแวะมารับประทานอาหารบ้านเพื่อนไว้อย่างครบครัน หรือหากต้องการสังสรรค์ในโอกาสพิเศษทางร้านก็มีมุมโต๊ะใหญ่ที่รองรับแขกได้ประมาณ 8 - 10 ท่าน ซึ่งสามารถเลื่อนม่านปิดเพิ่มความเป็นส่วนตัวได้ด้วย

มุมหนึ่งของร้านเป็นครัวเปิดที่มองเห็นทุกกระบวนการปรุงอาหารได้อย่างชัดเจน ทำให้ร้านดูคึกคักมีชีวิตชีวามากยิ่งขึ้น พื้นไม้และเฟอร์นิเจอร์ไม้ขับเน้นความรู้สึกผ่อนคลายสบายใจ เข้ากันดีกับผ้าปูโต๊ะสีขาวและดอกไม้สดที่ตกแต่งอยู่ทั่วบริเวณ ม่านโปร่งสีขาวช่วยบังสายตา แต่ขณะเดียวกันก็ต้อนรับแสงธรรมชาติให้ผ่านเข้ามาอย่างพอเหมาะพอดี เป็นการตกแต่งเรียบง่ายที่ใส่ใจในทุกรายละเอียดโดยแท้จริง

เมนูของที่นี่เลือกจองได้ทั้งแบบคอร์ส 5 เมนู ซึ่งจะสับเปลี่ยนหมุนเวียนคอร์สใหม่ทุกๆ 3 เดือน หรือจะเลือกสั่งเป็น A la carte ก็อิ่มอร่อยลงตัวไม่แพ้กัน มื้อนี้เราเลือกลิ้มลองคอร์สประจำซีซั่นที่ประกอบไปด้วยอาหารทะเลหลากหลายชนิด เริ่มต้นด้วย The Ceviches สีสวยสดใสชวนเจริญอาหาร เสิร์ฟมาพร้อมกันสองคำ เชฟแนะนำให้เริ่มชิมจากปลาทูน่าครีบเหลืองที่นำมาหั่นเต๋าเล็กปรุงเป็นยำรสจัดจ้าน มีส่วนผสมของส้มและไข่ปลาแซลมอน ช่วยกระตุ้นต่อมรับรสก่อนเริ่มมื้อพิเศษได้เป็นอย่างดี จากนั้นจึงตามด้วยกัวคาโมเลที่มาพร้อมกุ้งหวานญี่ปุ่นชั้นดี คำนี้ได้รับประโยชน์เต็มๆ จากอะโวคาโดและมะเขือเทศที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ

ต่อด้วยซุป Cauliflower Velouté สไตล์ฝรั่งเศส เชฟนำดอกกะหล่ำไปปั่นกับครีมจนเนื้อเนียน และแต่งกลิ่นให้เย้ายวนใจยิ่งขึ้นด้วยทรัฟเฟิล ทั้งยังเพิ่มความอร่อยด้วยหอยเชลล์ฮอกไกโดตัวโตเชียร์สุกกำลังดี เนื้อนุ่มหวานเข้ากันดีกับซุปข้นละมุนลิ้น มีแผ่นนาโชช่วยเสริมรสสัมผัสให้หลากหลายยิ่งขึ้น เป็นความอร่อยลงตัวที่น่าประทับใจ

ก่อนจะไปถึงเมนคอร์สขอคั่นรายการด้วยพาสต้า

แสนอร่อย Zuwai Kani Capellini & Caviar เส้นคาเปลลินีเหนียวนุ่มราดซอสคานิมิโสะหรือมันปูญี่ปุ่น เข้มข้นอบอวลไปด้วยกลิ่นอายของท้องทะเล ทั้งยังผสมเนื้อปูซูไวและออนท็อปด้วยคาเวียร์ที่ทำให้จานนี้มีรสชาติสลับซับซ้อนยิ่งขึ้น

ส่วนเมนคอร์สมีสองตัวเลือก เมนูแรกคือปลาแฮลิบัตจาก Alaska เสิร์ฟคู่กับซอสเนยเลมอนหอมกรุ่น ชวนให้นึกถึงอาหารแถบสแกนดิเนเวีย จานปลาโดดเด่นด้วยความสดใหม่ และเทคนิคการปรุงที่ทำให้หนังกรอบแต่เนื้อในยังคงชุ่มฉ่ำ มีเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่งและหน่อไม้ฝรั่งย่าง

เมนูที่สองคือ อกเป็ดรมควันผ่านการเซียร์จนหนังกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสสไตล์เอเชียหอมกลิ่นเครื่องพะโล้และซอสเบอร์รี เป็นการผสมผสานข้ามพรมแดนที่สร้างสรรค์รสชาติใหม่สุดครีเอท มีเครื่องเคียงเป็นต้นกระเทียมย่างที่เข้ากับเนื้อเป็ดได้เป็นอย่างดี

และเมนูสุดท้ายในคอร์สคือแอปเปิลซินนามอนที่มีฐานเป็นบิสกิตกรุบกรอบ ด้านบนท็อปด้วยครีมสดซอสต์คาราเมลหวานหอม เป็นการผสานความหวานมันเค็มกลมกล่อมไว้ในจานเดียว

หากต้องการสั่ง A la carte เพิ่มเติม แนะนำเป็น Black Ink Mediterranean Risotto เมนูใหม่ล่าสุดที่รวมวัตถุดิบพรีเมียมจากท้องทะเลไว้อย่างครบครัน ทั้งกุ้งครุมะตัวโต หอยเชลล์ฮอกไกโด หอยแมลงภู่ และหนวดปลาหมึก ข้าวรีซอตโตคลุกเคล้ามากับซอสหมึกดำสูตรพิเศษ ตัดด้วยพริกสดและมีเลมอนเพิ่มความสดชื่น

จุดเด่นของอาหารของร้าน Place Bangkok คือการพลิกแพลงรสชาติอาหารยุโรปให้อร่อยถูกปากคนไทยมากยิ่งขึ้น มีการเพิ่มความเผ็ดร้อนเข้ามา ทั้งยังออกแบบเมนูให้มีทางเลือกหลากหลายยืดหยุ่นได้ตามความต้องการของลูกค้า และรังสรรค์เมนูใหม่ออกมาอย่างต่อเนื่อง จึงเป็นร้านที่ลูกค้าประจำกลับมารับประทานซ้ำได้บ่อย และอิ่มเอมใจเสมอเมื่อได้กลับมาเยือนบ้านน้อยหลังนี้

12.00 - 21.00 น. (หยุดวันจันทร์)
ซอยอินทามระ 4 กรุงเทพฯ
082 720 7247
placebangkok
placebkk

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
เมื่อรับประทานครบ 3,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

RESTAURANT STAGE
เรสเตอรองต์ สตาช

สำหรับใครที่หลงใหลในอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัยสุดแปลกใหม่ ทั้งทางด้านเทคนิค รสชาติ และรูปลักษณ์ ขอแนะนำ Restaurant Stage (เรสเตอรองต์ สตาซ) ร้านอาหารอันเปี่ยมด้วยความคิดสร้างสรรค์แห่งนี้ ที่ตั้งใจมอบประสบการณ์ใหม่ๆ และช่วงเวลาพิเศษ ละเลียดไปกับรสสัมผัสของอาหารอันโดดเด่น ไร้ข้อจำกัดที่ทางทีมเชฟให้ความใส่ใจในการรังสรรค์อย่างดีที่สุด การันตีด้วยรางวัลร้านอาหารแนะนำจาก Michelin Guide Thailand 3 ปีซ้อน 2021 - 2023

ส่วนคอนเซ็ปต์ ร้านได้นำเรื่องราวความเป็นเชฟมาถ่ายทอด ผ่านกิมมิกต่างๆ ตั้งแต่โลโก้ร้าน รูปรูกุญแจและหมวกเชฟ ซึ่งเป็นตัวแทนของการทดลองสิ่งใหม่ๆ ในด้านการทำอาหาร และชื่อร้าน Restaurant Stage ที่มาจากภาษาฝรั่งเศส หมายถึง ‘การฝึกงาน’ สื่อถึงจุดเริ่มต้นของร้านที่รวมทีมเชฟมากประสบการณ์จากร้านอาหารชื่อดังต่างๆ ทั่วโลก นำโดย ‘เชฟเจย์ - สายนิสา แสงสิงแก้ว’ หนึ่งในทีมเปิดของ L’Atelier de Joel Robuchon กรุงเทพฯ ร้านอาหาร Michelin Star 2 ดาว (ปัจจุบันปิดให้บริการไปแล้ว) และเป็นเชฟคนไทยเพียงคนเดียวที่ได้ไปเทรนที่ L’Atelier de Joel Robuchon ปารีส ร่วมด้วย ‘เชฟนนทบุตร จันทร์สว่าง’ Head Chef ของร้านที่พกเอาประสบการณ์จากการร่วมงานกับร้านดังมากมาย อาทิ Odette สิงคโปร์, Caprice ฮ่องกง, La Cime โอซาก้า บวกกับความหลงใหลใน French Cuisine มาผสานกับวัตถุดิบจากทั่วโลก เพื่อเติมเต็มความสมบูรณ์ให้กับมื้ออาหาร

ด้านการตกแต่งร้านมาในสไตล์ Scandinavian Minimalism ผสมผสานกับ Parisian Chic ให้บรรยากาศหรูหราคลาสสิก แต่เป็นกันเอง เน้นใช้สีน้ำเงินตัดกับสีขาว - ดำ และสีทอง นอกจากนี้ยังมีโซนที่เป็นไฮไลต์ Private Chef’s Table โต๊ะไม้ตัวยาวติดกับครัวกระจกใสบานใหญ่ สามารถมองเห็นการทำงานของทีมเชฟในครัวอย่างใกล้ชิด

มาถึงอาหารที่ Stage จะเสิร์ฟเป็นคอร์ส โดยเน้นใช้วัตถุดิบประจำฤดูกาลชั้นเลิศที่เสาะแสวงหาจากทั่วทุกมุมโลก ทั้งจากทวีปยุโรป อย่างประเทศฝรั่งเศสและเอเชีย รวมไปถึงวัตถุดิบเกรดพรีเมียมภายในประเทศไทย มานำเสนอผ่านพรีเซนเทชันร่วมสมัยที่คงเอกลักษณ์ด้วยสีสันจัดจ้าน สร้างความประทับใจให้ทุกท่านได้สนุกกับรสชาติและ

เทคนิคการทำอาหารที่หลากหลาย ซึ่งครั้งนี้เชฟแนะนำเป็นคอร์ส Stage Experience 10.0

เริ่มด้วยเมนู Welcome Bites เสิร์ฟมาในรูปแบบ 3 คำ หน้าตาสวยงามชวนรับประทาน คำแรกเป็นบิสกิตครีมน้ำผึ้งและเกสรผึ้งท็อปด้วยอิคุระ ให้สัมผัสกรุบกรอบ รสชาติเปรี้ยวหวานมัน ต่อด้วยความหรรษาของคำที่สอง ทาร์ตฟัวกราส์กับเชอร์รีตากแห้ง และ Mulled Wine ก่อนจบด้วยคำที่สาม แอปเปิลเขียวดองกับครีมผักชีฝรั่งและขึ้นฉ่ายฝรั่งให้รสเปรี้ยวที่ลงตัว สร้างความสดชื่นก่อนเริ่มเมนูถัดไปได้อย่างดี ต่อกันด้วย White Asparagus อีกเมนูที่เชฟรังสรรค์ด้วยเทคนิคอันซับซ้อน จนกลายเป็นทาร์ตหน่อไม้ฝรั่งขาว เสิร์ฟคู่กับซอสครีมฮอลแลนเดซ คุกกี้พาร์เมซานรูปกิ่งไม้และเห็ดทรัฟเฟิล จานนี้ชวนให้ตื่นเต้นกับหลายเท็กซเจอร์และรสชาติที่ครบรส ทั้งรสหวานจากผักธรรมชาติ ผสานกับเปรี้ยวนิดๆ เค็มมันหน่อยๆ รวมอยู่ในองค์ประกอบของจานลงตัวทุกมิติ

จานถัดมาเป็น Wild-Caught Tiger Prawn เชฟผสมผสานความเป็นญี่ปุ่นและยุโรปเข้าด้วยกัน โดยใช้กุ้งลายเสือที่จับได้ตามธรรมชาติย่างบนเตาบินโจตันของญี่ปุ่น โรยด้วยผงที่ทำมาจากกุ้งและมะเขือเทศ เสิร์ฟคู่กับผักเอนไดฟ์ (Endive) และเกล็ดมัสตาร์ดกรุบกรอบ ราดด้วยไวท์มัสตาร์ด เมนูนี้ละมุนในทุกคำที่ได้รับประทาน อีกทั้งยังสัมผัสได้ถึงความพิเศษและใส่ใจในทุกรายละเอียด

และอีกเมนูที่ได้รับแรงบันดาลใจจากปลาย่างกับฟักทองผัดไข่ของแม่ สู่เมนู Turbot Japanese Pumpkin ปลาเทอร์บอตนำเข้าจากฝรั่งเศส เนื้อแน่นนุ่ม เคียงกับฟักทองญี่ปุ่นที่เชฟใช้เทคนิคแบบฝรั่งเศสให้ได้รสชาติมิติใหม่ๆ ราดด้วยซอส Roasted Chilli & Pink Pepper รสเผ็ดเบาๆ เมนูนี้โดดเด่นด้วยรสชาติอาหารที่มีความซับซ้อน แต่เพอร์เฟ็กต์ลงตัวสุดๆ

เมนูสุดท้ายคือของหวานจากฝีมือ ‘เชฟจ๋า ลิมปิชาติ’ (Pastry Chef) กับ Mille-Feuille ขนมอบฝรั่งเศสครีเอทใหม่สไตล์สตาซ เป็นแผ่นวงกลมชิ้นเล็กๆ พอดีคำ เรียงซ้อนกัน เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลา จานนี้สวยทั้งรูปลักษณ์และรสชาติสุดละมุน อร่อยล้ำจนอยากรับประทานอีกเรื่อยๆ เรียกว่าเป็นการจบมื้ออร่อยสุดประทับใจ ที่สตาซตั้งใจถ่ายทอดเทคนิคอันซับซ้อนและแฝงไว้ด้วยรายละเอียดมากมายอย่างดีเยี่ยม

18.00 - 24.00 น.
เอกมัย คอมเพล็กซ์ ซอยสุขุมวิท 63 กรุงเทพฯ
083 623 4444
stagebkk
stagebkk

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Complimentary Drink 1 ที่ มูลค่า 300 บาท / เซลส์สลิป สำหรับเมนูคอร์ส Experience
(กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้าและแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

RICA
ริค่า

บ้านเก่าสีขาวหลังใหญ่สไตล์โมเดิร์นที่นำมารีโนเวทใหม่ให้กลับมาสง่างามโดยไม่ทิ้งเสน่ห์ของโครงสร้างเดิม คือที่ตั้งของ RICA Boutique Upscale Dining สร้างขึ้นจากความปรารถนาของ 'Fredrik Lee' Managing Director และ 'เชฟธานี นาคสินธุ์' Executive Chef ที่ฝันอยากจะมีร้านอาหารสไตล์อบอุ่น เสิร์ฟอาหารสไตล์ยูโรเปียนฟิวชันที่เข้าใจง่าย โดยผ่านการรังสรรค์เป็นมื้อดินเนอร์หรูหราสง่างาม ด้วยอาหารสูตรเฉพาะที่คิดค้นขึ้นมาโดยนำเทคนิคการปรุงอาหารแบบยุโรปผสานกลิ่นอายฝั่งเอเชียได้อย่างลงตัว พิถีพิถันในการเลือกวัตถุดิบที่ใหม่สดคุณภาพดี ใช้เนื้อนำเข้าจากแหล่งวัตถุดิบที่ดีที่สุด ผักผลไม้ออร์แกนิกตามฤดูกาล โดยจะเปลี่ยนเมนูทุกๆ 3 - 4 เดือน เพื่อให้ลูกค้าได้สัมผัสรสชาติที่ดีที่สุด และได้รับประสบการณ์ใหม่ๆ ทุกครั้งที่กลับมา

ภายในร้านตกแต่งอย่างเรียบง่าย สบายตา ด้วยองค์ประกอบต่างๆ ทั้งการใช้สีเอิร์ธโทน สีขาว สีครีม และไม้สีอ่อนเป็นหลัก รวมถึงการกรุกระจกใสบานใหญ่โดยรอบ ทำให้อารมณ์ของร้านเปลี่ยนไปตามแสงและเงาที่สาดส่องเข้ามาตามแต่ละช่วงเวลา สร้างบรรยากาศอบอุ่น เรียบหรู แต่เป็นส่วนตัว ประหนึ่งนั่งรับประทานมื้อดินเนอร์สุดหรูบนตึกสูง ทว่าแตกต่างด้วยความอบอุ่นของบ้านอันร่มรื่นเงียบสงบ

สำหรับชื่อร้าน RICA นั้นมีความต่อเนื่องมาจากร้านคาเฟ่ RICO'S ที่ตั้งอยู่ชั้นล่าง คำว่า RICO มาจากภาษาสเปนที่แปลว่า ความอร่อย ซึ่งมีความหมายที่ดีและเป็นชื่อที่เพื่อนชาวสเปนของ Fredrik Lee เรียกเขาในชื่อเล่นๆ ว่า Fredrico หรือ RICO เมื่อเปิดร้านอาหารขึ้นที่ชั้นสอง จึงตั้งชื่อว่า RICA ให้เป็นเสมือนร้านของน้องสาวแสนสวยที่มีชื่อคล้ายกับพี่ชาย มีความสวยสง่าทว่าอ่อนโยนแบบผู้หญิง โดยไม่ทิ้งสไตล์อันหรูหรา

เริ่มต้นมื้อดินเนอร์ด้วยอามูส บุช (Amuse Bouche) ที่บ่งบอกถึงอารมณ์อบอุ่นเป็นกันเองของเชฟ ด้วย Choux Puff Pastry Black Truffle Smoked Salmon Cream เพสทรีแบบนิ่มหรือพายนิ่ม ทำจากแป้งผสมแบล็คทรัฟเฟิลสอดไส้แซลมอนครีม ท็อปด้วยไข่แซลมอนและทรัฟเฟิลครีม เสิร์ฟมาบนใบชิโสะ และขนมปังฟอคคาเชีย (Focaccia Bread) สูตรวีแกนที่เชฟทำเองทุกขั้นตอน เสิร์ฟพร้อม

บัลซามิกซอส สำหรับกินเล่นเรียกน้ำย่อย

จานแรกเชฟพาไปสัมผัสกลิ่นอายทะเล กับ Gillardeau Oyster Avocado Ceviche หอยนางรมสดตัวใหญ่จากฝรั่งเศส นำเข้ามาแบบยังมีชีวิตเพื่อให้ได้รสชาติที่สด หวาน และมีความครีมมี่แบบเต็มๆ คำ พร้อมอะโวคาโดและเซบิเช (Ceviche) ที่มีรสชาติเปรี้ยวนำคล้ายน้ำยำ แต่มีความกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์จากการเลือกใช้ผลไม้ไทยมาปรุงรส เป็นการมอบสมดุลของรสชาติที่เข้ากันได้ดีกับหอยนางรมสด และเป็นหนึ่งในเมนูที่ลูกค้าส่วนใหญ่ชื่นชอบ

ต่อด้วย Iberico Ham Caramelised Fresh Figs แฮมจากหมูสายพันธุ์ที่ดีที่สุดของสเปน และจัดว่าเป็นแฮมที่มีคุณภาพดีที่สุดในโลก สไลซ์บางๆ เสิร์ฟมาบนขนมปังสไตล์อิตาลี ท็อปด้วยเห็ด พร้อมเวนิก้าการ์ลิกออยล์ และมะเดื่อฝรั่ง จานต่อมาเป็นการผสมผสานที่แสนจะลงตัว Black Truffle Lobster Ravioli ได้แรงบันดาลใจมาจากเกี๊ยวของจีนหรือเสี่ยวหลงเปา จานนี้เชฟนวดแป้งด้วยมือจนได้แป้งนุ่มหนึบ รีดแป้งไม่หนาไม่บางจนเกินไปเพื่อทำราวิโอลี ด้านในมีล็อบสเตอร์และน้ำซุปรสกลมกล่อมหอมกรุ่น ท็อปด้วยแบล็คทรัฟเฟิลฝานบางๆ พร้อมซอสสูตรเฉพาะของที่ร้าน เสิร์ฟมาในจานรูปเปลือกหอยมุก

ต่อด้วยจานหลักสำหรับคนรักเนื้อ อย่าง Lamb Rack, Herbs Rub, Caramelised Apple ที่นำเนื้อแกะไปหมักเครื่องเทศสด 24 ชั่วโมง พร้อมเครื่องเคียงผักหลากชนิด และมิกซ์เบอร์รีซอสรสชาติเปรี้ยวๆ หวานๆ เข้ากันได้ดีกับเนื้อแกะนุ่มๆ สุกกำลังพอดี หอมกลิ่นสมุนไพร

ปิดท้ายด้วย Honey Yuzu Tart ที่ได้ความสดชื่นจากรสเปรี้ยวอมหวานของยูซุซอร์เบต์ น้ำผึ้ง และยูซุเคิร์ด ด้านล่างเป็นซาเบล่ (Sablé) คุกกี้แบบฝรั่งเศส ท็อปด้วยเปลือกส้มยูซุ เพิ่มสัมผัสกรุบกรอบด้วยเมอแรงก์เบิร์น จานนี้มีรสหวานอมเปรี้ยว เหมาะสำหรับปิดท้ายมื้ออาหารอย่างสมบูรณ์แบบ

18.00 - 22.30 น.
ซอยสุขุมวิท 26 กรุงเทพฯ
02 258 5538
Rico's Sukhumvit
ricos.bkk

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี ขนมหวาน 1 ที่ มูลค่า 400++ บาท
เมื่อรับประทานครบ 3,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
(กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้าและแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

TERRA NOVA
เทอรา โนวา

ร้านอาหารอิตาเลียนสไตล์โมเดิร์นในห้างเดอะ คริสตัล เลียบทางด่วนเอกมัย - รามอินทรา บรรยากาศภายในร้านโปร่งสบายน่านั่ง ทั้งยังดูสนุกสนานจากของตกแต่งหลากหลายแนวและโคมไฟสั่งทำพิเศษ งานศิลปะชิ้นที่โดดเด่นสะดุดตามากที่สุดคือภาพใบหน้าหญิงสาวขนาดใหญ่ ซึ่งเป็นผลงานจาก Fornasetti แบรนด์อิตาลีชื่อดังระดับโลก ทางร้านเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์สีเข้มที่ดูแล้วเข้ากับบรรยากาศอาร์ตๆ และแบ่งพื้นที่ใช้สอยออกเป็นหลายโซน โดยมีห้องจัดเลี้ยงรองรับสำหรับลูกค้าที่มาเป็นกลุ่มใหญ่ด้วย

ทางร้านจัดเสิร์ฟอาหารอิตาเลียนสองรูปแบบคือแบบดั้งเดิมและแบบประยุกต์ โดยมีการนำวัฒนธรรมอาหารยุโรปชนชาติอื่นและกลิ่นอายเอเชียเข้ามาผสมผสานในหลายๆ เมนู สอดรับไปกับชื่อร้านที่นำคำว่า Terra ซึ่งหมายถึงผืนดิน มารวมกับ Nova ที่สื่อความหมายถึงดวงดาวสุกสว่าง เป็นสองความแตกต่างที่เข้ากันอย่างลงตัว โดยได้เชฟมากประสบการณ์สองคนมาร่วมรังสรรค์ความอร่อย ได้แก่ ‘เชฟอ๊อตโต้ - ประภาศน์ ปาณะวีระ’ ผู้คว้าแชมป์ Top Chef Thailand Season 2 และ ‘เชฟอาดัม นิโคมเดส ลินเดอร์’ ผู้คร่ำหวอดอยู่ในวงการร้านอาหารและโรงแรมชื่อดังทั้งในและต่างประเทศมายาวนาน

มื้อนี้เริ่มด้วยจานเรียกน้ำย่อยที่สั่งกันแทบทุกโต๊ะ นั่นคือ เปาะเปี๊ยะทอดไส้เนื้อปูกับชีสมอซซาเรลลา แป้งบางกรุบกรอบ ไส้ด้านในหอมมันอร่อยเพลินจนหยุดไม่ได้ ถัดมาคือ Seared Tuna Saku Kale Avocado Salad สลัดผักเคลซูเปอร์ฟู้ดที่โดนใจสายสุขภาพ เสิร์ฟพร้อมทูน่าชิ้นหนาเซียร์จนขึ้นสีสวยหอมกลิ่นกระทะ เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและความอร่อยด้วยไข่ต้ม อะโวคาโด ควินัว และน้ำสลัดงาคั่วญี่ปุ่นรสกลมกล่อม

ใครเป็นพิซซ่าเลิฟเวอร์ต้องลอง Morderno Pizza with Prosciutto พิซซ่าสไตล์นาโปลี จากเมืองต้นกำเนิดที่เป็นต้นตำรับของพิซซ่า ถาดที่เสิร์ฟวันนี้มาพร้อมซอสมะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลลา ผักร็อกเก็ต พาร์มาแฮมเกรดพรีเมียม และเพิ่มความพิเศษไปอีกขั้นด้วยชีสบูราต้าเนื้อนุ่ม วัตถุดิบหลักไม่ว่าจะเป็นแป้งที่ใช้ทำพิซซ่า พาร์มาแฮม และชีส ล้วนนำเข้าจากอิตาลีเพื่อนำเสนอรสชาติแบบต้นตำรับแท้ ตัวแป้งบางและขอบนุ่มฟู ทำสดใหม่วันต่อวันเพื่อให้ได้

รสชาติและคุณภาพที่ดีที่สุด

นอกจากนี้ยังมีหน้ายอดนิยมอย่าง 4 Cheese Focaccia และ Truffle ที่ขายดีไม่แพ้กัน หรือหากใครอยากลิ้มลองพิซซ่าแนวฟิวชันที่มีรสเผ็ดนิดๆ เชฟอ๊อดโต้ฝากกระซิบมาว่ามีหน้าแซลมอนรมควันกับซอสน้ำพริกเผาแซลมอนเป็นอีกหนึ่งเมนูเด็ดในหมวดหมู่นี้ที่ไม่ควรพลาด พิซซ่าของที่นี่สามารถเลือกได้ว่าจะสั่งเป็นถาดเล็กหรือถาดใหญ่ เพื่อให้เหมาะกับนิสัยคนไทยที่ชอบสั่งอาหารหลายๆ เมนูมาแบ่งปันกันชิม

จานหลักขอแนะนำเป็น Grilled Branzino with Creamy Spinach สเต๊กปลากะพงสไตล์อิตาลี ที่เชฟนำเนื้อปลาสดๆ จากท้องทะเลไทยมาย่างจนหนังกรอบขึ้นสีสวย เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดปาปริก้า มะเขือเทศซัลซา และซอสครีมผักโขมรสละมุนสีเขียว เป็นจานที่มีสีสันน่ารับประทานและรสชาติอร่อยล้ำ

ต่อด้วย Risotto Cream Tomato and Seafood Sauce with Grilled Salmon รีซอตโตจานนี้เป็นเมนูพิเศษประจำฤดูกาลที่ได้รับเสียงเรียกร้องจากลูกค้าประจำให้เก็บไว้ ความกลมกล่อมของรสชาติเกิดจากซอสสองชนิดผสมกัน ได้แก่ ซอสมะเขือเทศและซอสซีฟู้ดที่มีความครีมมี่เข้มข้น เสิร์ฟพร้อมแซลมอนนอร์เวย์ย่างชิ้นโต

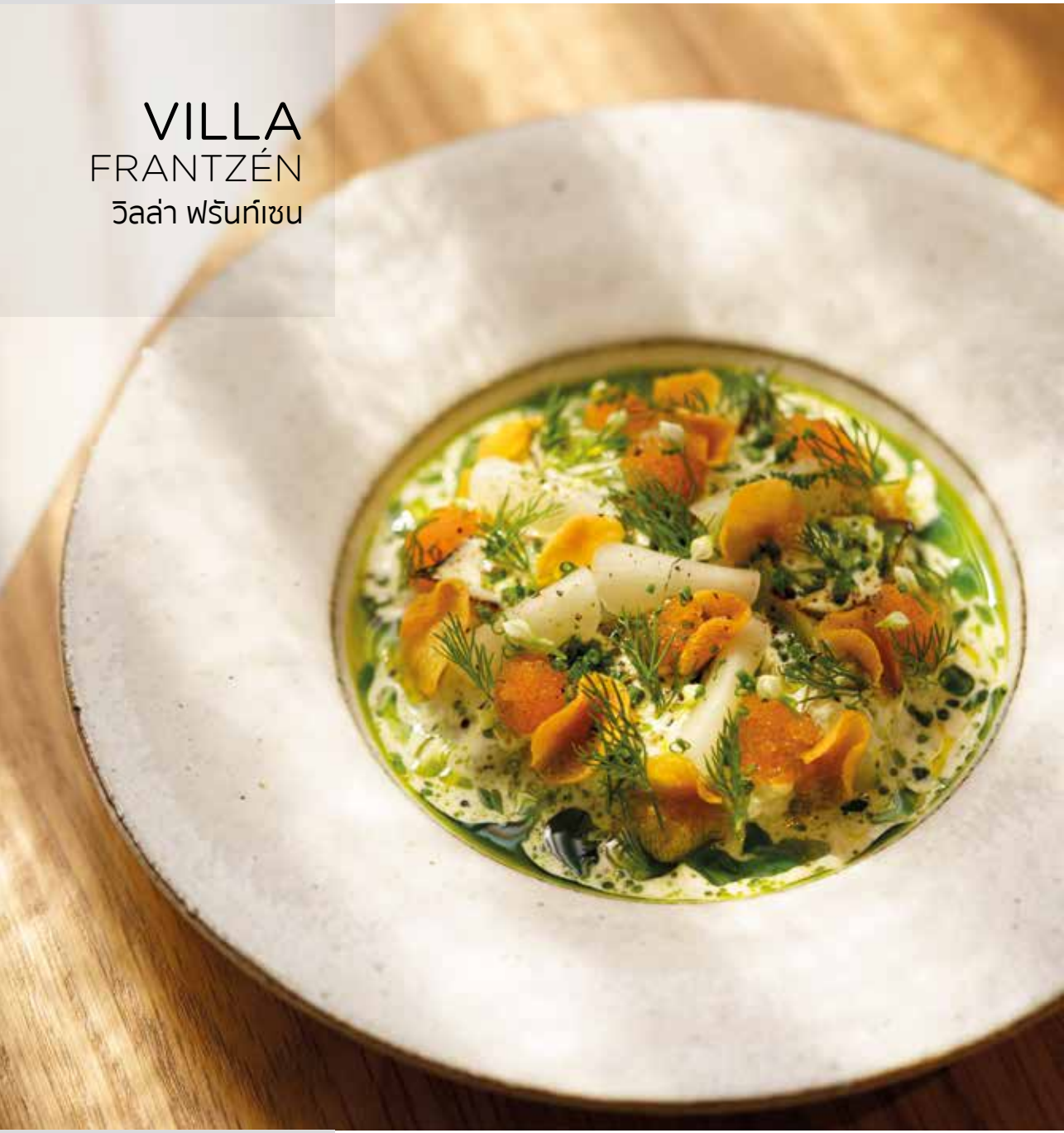
ปิดท้ายด้วย Veneto Tiramisu ทีรามิสุสูตรต้นตำรับที่ประกอบไปด้วยครีมชีสมาสคาโปนและเลดี้ฟิงเกอร์ที่แช่กาแฟหอมๆ จนชุ่มฉ่ำมีรสขมนิดๆ ติดปลายลิ้น ตัดกับรสหวานและความมันของครีม จัดเสิร์ฟมาเป็นเลเยอร์ในแก้วทรงสูง ตกแต่งจานอย่างน่ารักด้วยรายละเอียดกระจุกกระจิก หรือถ้าไม่นิยมกาแฟก็มีเมนูขายดีอย่างชูโรสพร้อมซอสนูเทลล่าและซอสคาราเมล รวมถึงไอศกรีมหลากหลายรสชาติ เป็นอีกทางเลือกที่น่าสนใจ

นอกจากเมนูดั้งเดิมที่ขายดีแล้ว Terra Nova ยังมีการสร้างสรรค์และปรับเปลี่ยนเมนูใหม่ รวมถึงเพิ่มเมนูพิเศษตามฤดูกาลเข้ามาบ่อยครั้ง เพื่อให้ลูกค้าประจำกลับมารับประทานซ้ำได้บ่อยไม่มีเบื่อ เป็นร้านอาหารยุโรปฟิวชันที่มีเมนูหลากหลาย เหมาะแก่การพาครอบครัวมาเฉลิมฉลองช่วงเวลาแห่งความสุข หรือจัดเลี้ยงสังสรรค์กับกลุ่มเพื่อนในโอกาสพิเศษ

11.00 - 22.00 น.
ชั้น 2 เดอะ คริสตัล เอกมัย - รามอินทรา
กรุงเทพฯ
063 220 9889
Terra Nova The Crystal
terranova_thecrystal

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
เมื่อรับประทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

VILLA FRANTZÉN
วิลล่า ฟรันท์เซน



วิลล่า ฟรันท์เซน ในฐานะร้านอาหารไฟน์ไดนิ่งโมเดิร์นนอร์ดิกส่งตรงจากฟรันท์เซน กรุ๊ปของ 'เชฟบยอร์น ฟรันต์เซน' เชฟมิชลินสตาร์ 3 ดาว ชาวสวีเดน นำพาประสบการณ์ใหม่ๆ ที่น่าสัมผัสในทุกมิติ มาสู่ใจกลางกรุงเทพมหานคร

เมื่อเดินเข้าสู่คฤหาสน์สีขาวหลังงาม จะได้สัมผัสกับบรรยากาศอันโอ่อ่าหรูหรา น้อยแต่มากสไตล์สแกนดิเนเวียน แสงจากโคมไฟที่ให้ความรู้สึกเหมือนแสงเทียนและแสงไฟอันอบอุ่นจากเตาผิงในช่วงเวลาของฤดูหนาว จุดเด่นคือครัวเปิดอันกว้างขวางที่น่าตื่นตาตื่นใจ

ตัวร้านชั้นหนึ่งรองรับลูกค้าได้ประมาณ 60 ที่นั่ง พร้อมด้วยห้องส่วนตัวซึ่งอยู่ชั้นบนของบ้านอีกจำนวน 3 ห้อง ห้องใหญ่สุดรองรับแขกได้ 10 - 12 ที่นั่งและห้องเล็กรองรับแขกได้ 8 ที่นั่ง นอกจากนั้นยังมีวิลล่า ฟรันท์เซน บาร์ ที่อยู่ในรั้วเดียวกันพร้อมต้อนรับผู้มาเยือนขณะที่รอรับประทานอาหารหรือนั่งชิลเอาต์หลังจบคอร์สอาหารในห้องรับแขกของบ้านนอร์ดิกที่เรียบง่ายเป็นกันเอง

โดยมี 'เชฟนิลาส คอร์เนเลียนเซน' ชาวสวีเดน ทำหน้าที่ดูแลครัวในฐานะหัวหน้าเชฟ ซึ่งเขาได้สั่งสมประสบการณ์การทำงานในร้านอาหารระดับไฟน์ไดนิ่งทั้งจากสวีเดนและเดนมาร์กมาหลายแห่ง อีกทั้งด้วยความรักในการทำอาหารและความชอบส่วนตัวเกี่ยวกับเมืองไทย คนไทย และวัฒนธรรมไทย จึงเป็นแรงบันดาลใจในการส่งมอบประสบการณ์สุดพิเศษให้คนไทยได้ลิ้มลองความอร่อยระดับสากล

ทางร้านนำเสนอเซตเมนูจำนวน 6 คอร์ส โดยมีรูปแบบการนำเสนอที่แตกต่างเพื่อสะท้อนความเป็นฟรันท์เซน กรุ๊ป ที่มอบอิสระให้ทุกคนได้มีโอกาสเลือกเมนูที่ตนเองชื่นชอบ โดยในแต่ละคอร์สทางร้านจะให้แขกได้เลือกหนึ่งเมนูจากสองเมนูที่ทางร้านนำเสนอ

แม้จะเป็นร้านอาหารสไตล์นอร์ดิก แต่วัตถุดิบที่ทางร้านเลือกใช้กลับไม่จำกัดอยู่แค่เพียงบางสิ่งบางอย่างจากภูมิภาคสแกนดิเนเวียเท่านั้น วิลล่า ฟรันท์เซนมีปรัชญาการทำอาหารหนึ่งเดียว นั่นคือการเลือกสิ่งที่ดีที่สุด เบื้องหลังอาหารหนึ่งจานคือทีมงานที่ทำงานหนักและทุ่มเท เพราะวัตถุดิบที่ทางร้านเลือกล้วนแต่ผ่านการคัดสรรและทดลองโดยทีมวิจัยและพัฒนาของฟรันท์เซน กรุ๊ป เพื่อให้แน่ใจว่า

รสชาติของวัตถุดิบนั้นๆ คือรสชาติที่อร่อยที่สุดในโลก ณ ช่วงเวลาขณะนั้น ไม่ใช่เพียงอาหารประจำฤดูกาลของประเทศใดประเทศหนึ่ง แต่คือฤดูกาลของโลกใบนี้

เริ่มกันที่หนึ่งในตัวเลือกของเมนูกินเล่น 'Kavring' Bread W. Bordier Butter เฟรนช์โทสที่มาในรูปทรงวงกลมเสิร์ฟพร้อมเนยโฮมเมดสัญชาติฝรั่งเศสแบรนด์บอร์ดิเยร์ (Bordier) ที่ได้รับการยอมรับในวงการอาหารว่าเป็นเนยที่ดีที่สุดในโลก จานต่อมา Beef Consommé W. Foie Gras Wontons เมนูกงซอเมที่รสชาติเข้มข้นด้วยน้ำสต๊อกหอมน้ำมันขิงจางๆ โรยหน้าด้วยเห็ดเข็มทองหั่นสั้น และใบไทม์ โดยมีตัวเกี๊ยวไส้ฟัวกราส์เป็นพระเอกของซุปใสถ้วยนี้

มาถึงจานที่โดดเด่นเป็นพิเศษด้วยสีสันและรสชาติ Jerusalem Artichokes & Kalix Vendace Roe Flowering Chives, Vinaigrette of Cold-Pressed Rapeseed Oil, BBQ Onions & Fresh Cream เมนูจากต้นอาร์ทิโชกที่แสนมหัศจรรย์ ที่ผสมผสานกับผักนานาชนิดทั้งต้นหอมจีน หัวหอมย่าง และเติมสีสันด้วยไข่ปลา Vendace จากเมือง Kalix โดยมีตัวซูรสเป็นน้ำส้มสายชูจากน้ำมันเรพซีดสกัดเย็นที่ตัดรสชาติให้ความเปรี้ยวนิดๆ เพิ่มความสดชื่น ยิ่งเมื่อรับประทานจะได้สัมผัสได้ถึงความกระปรี้กระเปร่าเหมือนได้รับพลังจากแสงแดดยามเช้า

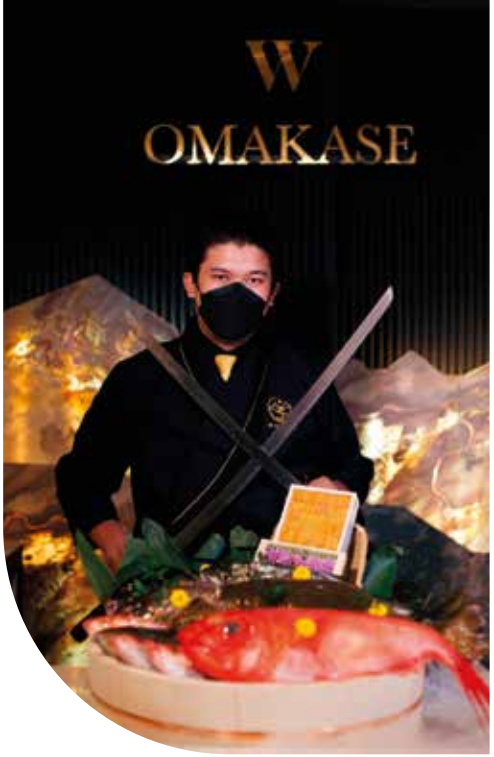
ตามปกติทางร้านวิลล่า ฟรันท์เซนจะมีการสลับเปลี่ยนหมุนเวียนการใช้วัตถุดิบอยู่บ้างเพื่อสร้างสีสันและนำรสชาติจากวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากทั่วโลกมาให้ทุกคนได้ลิ้มลอง แต่เมนูจากอาร์ทิโชกนี้กลับดำรงอยู่ นับเป็นจานที่พิเศษน่าประทับใจ

นอกจากนั้น อีกเมนูสำหรับคนรักปลาจะหลงรักกับ Baked Cod and Kohlrabi ชิ้นปลาค็อดสีขาวอบเนย ท็อปด้วยไข่ปลาเทราต์จากเดนมาร์กสีส้มสดที่มีขนาดใหญ่กว่าไข่ปลาชนิดอื่นๆ ปวยเล้งดอง ตัดรสด้วยซอสเบอร์บล็อง (Beurre Blanc) จากชีสแพะเพิ่มกลิ่นที่เข้มข้นผสมผสานกับกลิ่นหอมเบาๆ ของน้ำมันสกัดจากโรสแมรีและสาหร่าย สำหรับเมนูของหวาน ปิดท้ายคอร์สอย่างสวยสดและงดงามด้วย Blood Orange Sorbet ซอร์เบต์ส้มโอรสเปรี้ยวอมหวานที่ลอยอยู่ในทะเลของมูสชาอู่หลงเนื้อเบานุ่มละมุน เพิ่มรสสัมผัสกรุบกรอบด้วยถั่วเฮเซลนัทคั่ว

วันอังคาร - ศุกร์ : 17.30 - 23.30 น.
วันเสาร์ - อาทิตย์ : 12.00 - 13.30 น. และ 17.30 - 23.30 น.
วันอังคาร - อาทิตย์ : 17.00 - 24.00 น.
(ค็อกเทลบาร์) หยุดวันจันทร์
ซอยเย็นอากาศ 3 ช่องนนทรี กรุงเทพฯ
087 344 8222
Villa Frantzén
villafrantzen
www.villafrantzen.com

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี VF French Toast 1 ที่ มูลค่า 550++ บาท / ท่าน / คอร์ส (สำหรับเซตเมนู 6 คอร์ส)
และ รับฟรี Oyster 63.4°C 1 ที่ มูลค่า 250++ บาท @Villa Frantzén Cocktail Bar
เมื่อรับประทานครบ 2,500 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

W OMAKASE
ดับบลิว โอมากาเสะ



ร้านโอมากาเสะแห่งใหม่บนถนนประดิษฐ์มนูธรรม ย่านเลียบทางด่วนเอกมัย - รามอินทรา ที่เพิ่งเปิดให้บริการช่วงปลายปี 2022 แต่ความโดดเด่นของอาหารไม่ธรรมดา เพราะแต่ละเมนูรังสรรค์โดย 'เชฟบอย - ยงยุทธ ปราบศัตรู' ผู้สั่งสมประสบการณ์งานครัวมากว่า 15 ปี และส่งตรงวัตถุดิบเกรดพรีเมียมสดใหม่หลายชนิดมาจากตลาดปลาโทโยสุ ประเทศญี่ปุ่น โดยชื่อ W นั้นมาจากคำว่า Wabi Sabi หนึ่งในปรัชญาการดำเนินชีวิตสำคัญของชาวญี่ปุ่น

ด้านการตกแต่งร้าน 'คุณมี่ - ศิริวิภา โพธิกมล' สาวสวยผู้เป็นเจ้าของเข้ามาดูแลทุกรายละเอียดด้วยตัวเอง โดยเลือกสร้างบรรยากาศหรูหราจัดเต็มแปลกใหม่ไม่เหมือนใคร ด้วยเคาน์เตอร์บาร์ลวดลายหินอ่อน ของตกแต่งสีแวววาว และมีการเปลี่ยนธีมไปตามเทศกาล พร้อมทั้งเพิ่มความพิเศษด้วยการนำจานแบรนด์เนมระดับไฮเอนด์อย่าง Hermès และ Christian Dior มาใช้จัดเสิร์ฟอาหาร พื้นที่ร้านแบ่งออกเป็น 3 ห้องหลัก ได้แก่ ห้อง Wabi Sabi 2 ห้องบริเวณชั้นล่างและห้อง Twilight บริเวณชั้นบน ลูกค้าที่มาสังสรรค์เป็นกลุ่มหรือต้องการความเป็นส่วนตัวจึงสามารถเลือกปิดโซนได้ตามต้องการ

โดยส่วนตัวแล้วคุณมี่ชอบรับประทานโอมากาเสะเป็นพิเศษ และทดลองชิมมาหลายร้าน ทั้งในประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น เมื่อมาเปิดร้านของตัวเองจึงเลือกนำเสนอเป็นอาหารแนวฟิวชันที่ผสมผสานข้ามพรมแดนระหว่างความเป็นโอมากาเสะกับไฟน์ไดนิ่ง เพื่อให้มีรสชาติหลากหลายถูกปากคนไทยและครีเอทเมนูให้แตกต่างจากร้านอื่น เรียกว่าเป็นโอมากาเสะแนวใหม่ที่ทั้งอร่อยและสร้างสรรค์มากทีเดียว

ก่อนเริ่มต้นมื้ออาหารทางร้านมีเครื่องดื่มต้อนรับเป็นยูซุโซดาเปรี้ยวหวานหอม ช่วยกระตุ้นความอยากอาหารได้เป็นอย่างดี และมี Appetizer คำแรกเป็นทูน่าเนื้อแดงส่วนที่เรียกว่าอากามิ คลุกเคล้ากับซอสซิกเนเจอร์สูตรลับเฉพาะที่มีกลิ่นอายของ Ceviche สไตล์เปรู มีรสชาติเปรี้ยวสดชื่นจากพอนสึและหอมกลิ่นทรัฟเฟิลอบอวล เพิ่มความหรูหราด้วยผงทองคำ เสิร์ฟมาในแก้วหรูประดับประดาด้วยใบไม้

ถัดมาคือซูชิสองคำที่ประกอบไปด้วยปลาชิมะอาจิและโอโทโร่ เป็นการจับคู่ปลาเนื้อขาวกับปลาเนื้อแดง เพื่อให้

ได้ลิ้มลองความอร่อยที่หลากหลาย เนื้อปลาจะผ่านการดรายเอจตามระยะเวลาที่เหมาะสมให้มีรสชาติและเท็กซเจอร์สมบูรณ์แบบยิ่งขึ้น จากนั้นจึงนำมาทาซอสก่อนจัดเสิร์ฟ ซึ่งเชฟจะมีสูตรซอสสำหรับปลาเนื้อขาวและปลาเนื้อแดง โดยเฉพาะ ชิมะอาจิจะท็อปด้วยสาหร่ายญี่ปุ่นและงา ส่วนโอโทโร่ท็อปด้วยทรัฟเฟิลอิตาลีขูดฝอยพูนๆ เพิ่มทั้งความพรีเมียมและช่วยเสริมรสชาติได้เป็นอย่างดี

ฝั่งของจานเนื้อก็น่าตื่นตาตื่นใจไม่แพ้กัน เมนูแรกคือสุกี้รูปแบบใหม่ที่เชฟเลือกใช้เนื้อวัวฮากาตะวากิว A5 นำมาสไลซ์บางเป็นแผ่นใหญ่และเบิร์นไฟให้มีกลิ่นหอม วิธีการรับประทานคือให้คลุกเคล้าไข่แดงเข้ากับซอสสุกี้รสเข้มข้นและนำเนื้อลงไปจิ้ม สัมผัสของเนื้อที่อุดมไปด้วยไขมันแทรกนุ่มนวลแทบละลายในปาก ทุกองค์ประกอบผสานรวมกันเป็นความอร่อยล้ำ

นอกจากสุกี้แล้ว เนื้อฮากาตะแสนอร่อยยังถูกนำมาปรุงเป็น Wagyu Beef Katsu Sando แซนด์วิชเนื้อทอดที่ประกอบด้วยซอสสองชนิด ได้แก่ ซอสครีมทรัฟเฟิลและซอสแอปเปิล ทางร้านพิถีพิถันใส่ใจทุกขั้นตอน แม้กระทั่งขนมปังบริยอชก็เป็นสูตรโฮมเมดที่ทำขึ้นเอง เพื่อให้ได้ขนมปังนุ่มหอมที่เหมาะกับเมนูนี้มากที่สุด ก่อนเสิร์ฟจะออนท็อปด้วยทรัฟเฟิลขูดฝอยเพิ่มความอร่อยลงตัว

ปิดท้ายมื้อนี้ด้วยหอยเป๋าฮื้อญี่ปุ่นตัวโตจากฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมข้าวซูชิที่รองมาด้านล่าง ราดซอสรสเข้มข้นกลมกล่อมทำจากตับหอยเป๋าฮื้อผสมโชยุ รสชาติเค็มนวลหอมกรุ่นกลิ่นเฉพาะตัวของวัตถุดิบล้ำค่าจากท้องทะเล เนื้อหอยนุ่มอร่อยเป็นพิเศษเพราะผ่านการตุ๋นไฟอ่อนในหม้อแรงดันนานถึง 1 - 2 ชั่วโมง

ทุกเมนูที่ได้ลิ้มลองล้วนอร่อยน่าประทับใจชวนให้กลับมารับประทานซ้ำ คอร์สของทางร้าน W Omakase แบ่งออกเป็น 4 รูปแบบ ได้แก่ Wabi 17 คอร์ส Sabi 19 คอร์ส Seasonal 20 คอร์ส และ Marihuana 20 คอร์ส โดยวัตถุดิบจะหมุนเวียนเปลี่ยนไปตามฤดูกาล สามารถเลือกจองมาสัมผัสความอร่อยของโอมากาสะแนวใหม่สุดครีเอทกันได้ตามต้องการ

เปิดบริการ 4 รอบ 14.00 น., 17.00 น., 19.30 น. และ 22.00 น.
ถนนประดิษฐ์มนูธรรม กรุงเทพฯ
065 688 6654
W Omakase
w_omakase

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Uni 1 ที่ มูลค่า 399 บาท
(ออนท็อปในเมนูใดก็ได้ 1 เมนู) / คอร์ส
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

INNOVATIVE

ADHOC
แอดฮอก

เพียงก้าวผ่านประตูกระจกบานใหญ่ของทาวน์โฮมที่ตกแต่งในบรรยากาศสไตล์ไทยร่วมสมัย ก็จะได้สัมผัสกับมื้อพิเศษเป็นส่วนตัวเสมือนจัดขึ้นมาเฉพาะเจาะจงสำหรับลูกค้าในวันนั้นๆ เพียงอย่างเดียว สมดังความหมายของชื่อร้าน Adhoc ที่มาจากภาษาละติน ซึ่งหมายถึง 'การเฉพาะเจาะจง' ผู้ที่ก้าวเข้ามาภายในร้านจึงเปรียบดั่งแขกคนพิเศษที่ทางร้านจัดเตรียมอาหารไว้ต้อนรับโดยเฉพาะ

Adhoc เสิร์ฟเทสติ้งเมนูภายใต้คอนเซ็ปต์หลัก 'A Genuinely Thai Farm-To-Fork Fare' เป็นอาหารไทยที่มีรสชาติของความเป็นไทยที่แท้จริง โดยเน้นการใช้วัตถุดิบหลักจากในประเทศ เพื่อเป็นการสนับสนุนเกษตรกรไทย และยกระดับวัตถุดิบที่มีคุณภาพจากท้องถิ่นสู่สากล ยกเว้นช่วงเทศกาลที่จะมีวัตถุดิบนำเข้ามาเติมเต็มสีสันและความสนุกให้กับเมนูอาหารบ้างเป็นครั้งคราว โดย 'เชฟป๊อป - พิชชากร รามบุตร' นำเมนูอาหารไทยที่ได้สัมผัสจากประสบการณ์และการเดินทาง ผสานวัตถุดิบท้องถิ่นอันทรงคุณค่ามาตีความเล่าเรื่องราวใหม่ โดยยังคงรสชาติเข้มข้นจัดจ้านตามสไตล์อาหารไทย นำเสนอในรูปลักษณ์สวยงามเปี่ยมไปด้วยความคิดสร้างสรรค์บนภาชนะสั่งทำพิเศษสำหรับอาหารแต่ละจานโดยเฉพาะ เพื่อสื่อสารถึงหัวใจในการปรุงอาหารสามประการคือ 'Sustainable' การใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพ, 'Grow with the Local' วัตถุดิบที่เลือกใช้จะเป็นการสนับสนุนเกษตรกรในประเทศโดยตรง และได้นำของดีแต่ละท้องถิ่นจากทั่วประเทศมานำเสนอบนจานอาหารที่แปลกใหม่ และสุดท้ายคือ 'Redefine' แม้หน้าตาของอาหารจะถูกรังสรรค์ให้ดูทันสมัยขึ้น แต่สิ่งที่สัมผัสได้คือรสชาติของอาหารไทย โดยใช้ทั้งเทคนิคการทำอาหารทั้งแบบไทยและตะวันตกมารังสรรค์เทสติ้ง 12 คอร์สที่ทั้งอร่อยและตื่นตาตื่นใจให้ได้ลิ้มลองกัน

จานแรก เมนูซ่าล็อบสเตอร์ เป็นจานที่นำพืชตระกูลที่มีกลิ่นฉุน เช่น กระเทียม ข่า รากผักชี มาทำเป็นน้ำซ่าหรือน้ำยำ ปรุงรสเปรี้ยวอมหวานด้วยกระเทียมโทนดอง เติมข้าวคั่วลงไปเพื่อเพิ่มความหอมและผิวสัมผัสในการเคี้ยว ด้านบนเป็นล็อบสเตอร์พร้อมขิงดอง ขิงซอย กระเทียมเจียว ท็อปด้วยชมพู่สไลซ์และคาเวียร์ไทยจากหัวหิน จานนี้ให้รสชาติเปรี้ยว สดชื่น ไม่เผ็ดมาก รับประทานเข้าไปแล้ว

จะรู้สึกซ่าในปากสมชื่อ

ต่อด้วย ยำทวายกั้งกระดาน เสิร์ฟมาบนจานที่ตั้งใจทำให้คล้ายลายของกั้งกระดาน เป็นจานที่เชฟออกแบบสร้างสรรค์เมนูมาอย่างครบรสจบในคำเดียว ชั้นล่างสุดเป็นขนมปังแซนด์วิชโฮลวีททำด้วยแป้งข้าวสาลีจากอำเภอสะเมิง ตรงกลางเป็นเนื้อกั้งกระดาน และเครื่องยำที่ได้ความหอมมาจากงาขาว มะพร้าวคั่ว เครื่องเจียวต่างๆ ด้านบนสุดเป็นแคร์รอต มะเขือ หัวปลี มันฝรั่ง ที่นำไปลวกในหัวกะทิสด และยังมีความพิเศษจากการใช้น้ำมันมะพร้าวซึ่งที่ร้านทำเอง รวมถึงกลิ่นหอมจากน้ำมะกรูดด้วย

ตามมาด้วยจาน Meat of the Day ซึ่งเชฟจะเลือกใช้เนื้อที่ดีที่สุดในแต่ละวัน อาจจะเป็นเป็ดหรือเนื้อวัวจากสกลนคร จานนี้เชฟเสิร์ฟ 'ซั่วเป็ด' ที่มีแรงบันดาลใจมาจากอาหารอีสาน ความเด็ดโดดเด่นของจานนี้อยู่ที่ซุปหน่อไม้ออร์แกนิก ที่นำไปต้มแล้วผัดเพื่อลดกลิ่นหน่อไม้ พร้อมมันแกวสไลซ์เป็นแผ่นก่อนนำไปดองกับน้ำส้มตำ คู่กับเป็ดดรายเอจ 14 วัน และซอสใบย่านาง รสชาติเผ็ดถึงใจแบบอีสานขนานแท้

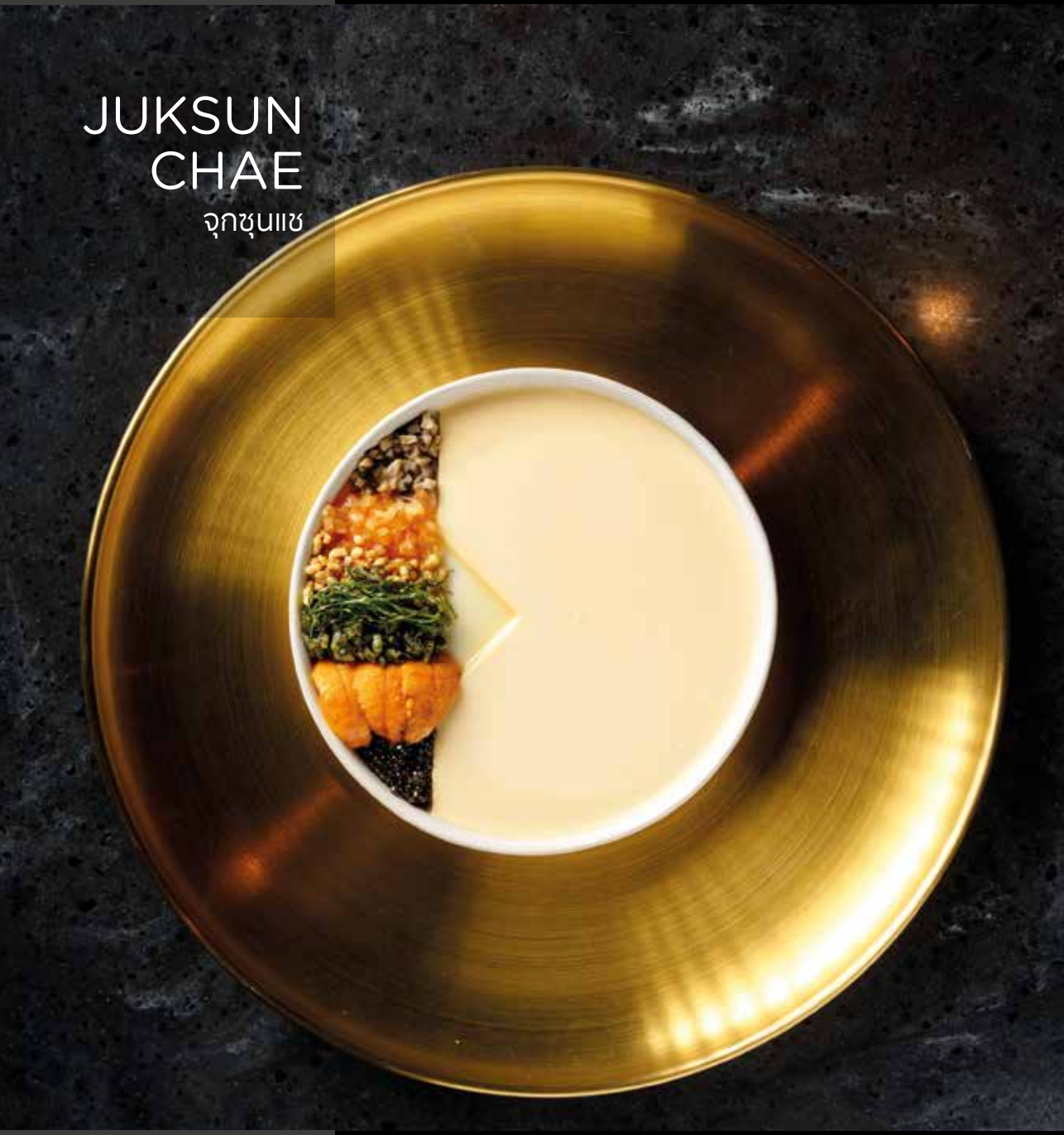
จานต่อมา From the Sea เป็นขนมจีนแกงคั่วและปลาประจำวัน เชฟใช้แผ่นแป้งสีดำคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อแทนเส้นขนมจีน โดยสีดำได้มาจากผงกาบมะพร้าว ด้านล่างเป็นผักนานาชนิด รับประทานคู่กับน้ำแกงคั่ว ทำจากเครื่องแกงใต้ รสชาติเข้มข้นเผ็ดร้อน และไข่แดงจากไข่เป็ด ซูวีให้เป็นยางมะตูม ช่วยลดความเผ็ดร้อนของเครื่องแกงได้ดี

ปิดท้ายด้วย ไอศกรีมกาบมะพร้าว ขนมจานเด่นประจำร้าน ที่ทำหน้าที่สื่อสารด้านความยั่งยืนรักษ์โลกได้เป็นอย่างดี เพราะเชฟตั้งใจใช้มะพร้าวให้ครบทุกส่วน โดยเริ่มจากนำกาบมะพร้าวมาเผา บดให้ละเอียดเป็นผง แล้วนำไปปั่นทำเป็นไอศกรีมด้วยการใช้ข้าวเหนียวลืมผัวแทนผงไอศกรีม ด้านล่างเป็นขนมบ้าบิ่น ทำจากแป้งข้าวเหนียวดำออร์แกนิก พร้อมมะพร้าวกะทิเชื่อม ท็อปด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์เคี่ยวกับน้ำตาล เพิ่มเนื้อสัมผัสด้วยน้ำตาลมะพร้าวตังเม ที่ได้จากน้ำตาลขอบกระทะตากแห้ง แล้วโรยผงกะทิเคี่ยว ที่มีส่วนผสมของใบเตยและผงกาบมะพร้าว รสชาติหวานมันและหอมมะพร้าวกระทั่งคำสุดท้าย

17.00 - 23.00 น. (หยุดวันอังคาร)
ซอยพร้อมศรี 1 ซอยสุขุมวิท 49 กรุงเทพฯ
065 143 1111
ADHOCBKK
adhocbkk

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Complimentary Drink 2 ที่ มูลค่ารวม 700 บาท
เมื่อรับประทานเซตเมนู 2 ท่าน / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD
และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไข
ที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

JUKSUN CHAE
จุกชุนแช



ความแตกต่างในรสชาติอาหารเกาหลีแบบไฟน์ไดนิ่งที่ Juksunchae นำเสนอนั้น คือโฉมหน้าใหม่ที่ฉีกกรอบความคุ้นเคยออกไปโดยสิ้นเชิง นำทีมรังสรรค์อัตลักษณ์อันสดใหม่และอร่อยล้ำโดยเชฟชาวเกาหลี - แคนาเดียน 'เชฟเฮนรี ลี' (Henry Lee) ด้วยปณิธานที่ต้องการขับเคลื่อนวัฒนธรรมแห่งอาหารเกาหลีรูปแบบใหม่ๆ ที่ชวนตื่นตาตื่นใจยิ่งกว่า

ตัวร้านได้รับการตกแต่งด้วยการใช้สีดำเป็นหลักผสมผสานไปกับงานไม้เพื่อขับเน้นจิตวิญญาณเกาหลี เพราะคนเกาหลีค่อนข้างหลงใหลในเสน่ห์ของไม้ โถงกลางร้านโดดเด่นด้วยเคาน์เตอร์หินอ่อนขนาดใหญ่รูปตัวแอลจัดวางให้เป็นครัวเปิดโล่ง เผยให้เห็นทุกกระบวนการปรุงอาหารของเชฟและทีมงาน สุดพื้นที่ร้านทางด้านขวาเป็นกระจกสูง อวดวิวตึกสูงระฟ้า ซึ่งบรรยากาศในช่วงพลบค่ำนั้นงดงามน่าประทับใจไม่น้อยไปกว่ารสชาติอาหารตรงหน้า

เชฟเฮนรีส่งมอบความอร่อยในรูปแบบเซตเมนู เปิดคอร์สด้วยเมนูอามูส บุชชี่ไล่เรียงกันมาถึง 5 คำ Yuza, Moon-Eo Dubu Bugak คำแรกคือของทอดสไตล์เกาหลีฟองเต้าหู้ทอดสอดไส้ปลาหมึก กัดแล้วหอมกลิ่นยูซุสดชื่น คำที่สอง Ea Mandu แรงบันดาลใจจากเมนูเกี๊ยวปลาในราชสำนักเกาหลี ใช้เนื้อปลาซีบรีมแทนแป้งห่อหมูสับกับเบคอนโฮมเมดและกิมจิย่าง โรยผงสาหร่ายกับซอสกุยช่าย ถัดมาเป็นโจ๊กล็อบสเตอร์ Lobster Jook รสเข้มข้นปนเปรี้ยวเผ็ดจากเปลือกมะแขว่นของไทย คำที่สี่เสิร์ฟทาร์ทาร์เนื้อ Yukho, Memil เนื้อเกาหลีคลุกเคล้าสมุนไพรและน้ำมันงา เสริมท็อปปิ้งด้วยต้นหอม ซอสไข่แดง และแผ่นบัควีทกรอบกรุบ ปิดคอร์สที่ Deejang Ddalgi ผลสตรอว์เบอร์รีซ่อนเต้าเจี้ยวเกาหลีไว้ด้านใน รสหวานเค็มกลมกล่อม ทั้ง 5 คำคือบทเริ่มต้นเปิดรสชาติสุดสมบูรณ์แบบ

เข้าสู่เมนูหลักจานแรกด้วยซาชิมิสไตล์เกาหลี Domi Hae ปลาซีบรีมดรายเอจแล่ชิ้นบางๆ จับคู่มากับลูกแพร์หมักในน้ำทับทิม จิ้มซอสโคชูจังที่คออาหารเกาหลีคุ้นลิ้นตามมาด้วย Lobster Jang ซึ่งความสนุกอยู่ที่วิธีการรับประทาน ส่วนผสม 4 อย่างจัดวางเรียงแถวมาบนจานในถ้วยด้านขวาเป็นเนื้อล็อบสเตอร์ดองกับปรุงสุก ตักเนื้อวางลงบนแผ่นสาหร่ายที่สอดประสานซูกินีกับแตงกวาเข้าด้วยกันในแผ่นเดียว ตามด้วยข้าวและไชเท้าดองออนท็อป

ห่อแล้วป้อนเข้าปาก มีรสเค็มอ่อนๆ แต่อร่อยลงตัว

ลำดับต่อมา Gul Bulgogi เสิร์ฟมาในเปลือกหอยย่างร้อนฉ่า เนื้อหอยนางรมคลุกซอสแล้วเซียร์ให้สุกเล็กน้อย เคลือบบูลโกกิซอสด้านบน ราดโฟมซอสรสเผ็ดอ่อนๆ จากพริกเขียวที่ปั่นรวมกับใบงาและขึ้นฉ่ายน้ำ ส่วนเมนู Beoseot, Jat ใช้วัตถุดิบที่คนเกาหลีชื่นชอบ นั่นคือไพน์นัทหรือเมล็ดของต้นสน โดยนำมาปรุงเป็นไพน์นัทมูสเนื้อเนียน แต่ยังมีความกรุบจากเมล็ดปนอยู่ด้วย เสิร์ฟมาพร้อมรวมมิตรเห็ดและรากไม้ เสริมรสเปรี้ยวจางๆ ด้วยเจลลี่บ็อกบุนจา (Bok-bunja) ซึ่งเป็นไวน์แบล็คราสป์เบอร์รีของเกาหลี

เดินทางมาถึงเมนูเด่นประจำชาติเกาหลี Seong-Gye-Al Bibimbap บิบิมบับอูนิเสิร์ฟเย็นในรูปแบบคัสตาร์ด ถือเป็นมุมมองแปลกใหม่แต่ยังคงไว้ซึ่งสัมผัสของบิบิมบับเต็มคำ จานหลักถัดมา Galbi เนื้อซี่โครงลายหินอ่อนบดผสมกับหมูบด เห็ดชิตาเกะ และพริกเหลืองแดง จับปั้นเป็นก้อนมีทบอล ห่อด้วยแผ่นมันร่างแหแล้วนำไปย่าง รับประทานคู่กิมจิขาว จบเมนคอร์สด้วย Foie Gras, Bam ฟัวกราส์ย่างถ่านชาร์โคล เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงเกาหลี มีเกาลัดพิวเร เกาลัดทอด เกาลัดต้มซีอิ๊ว กุยช่ายน้ำ และเปลือกส้มเชื่อมแอลกอฮอลล์ ไม่น่าเชื่อว่าฟัวกราส์จะเข้ากับเกาลัดได้อย่างเอร็ดอร่อยกลมกล่อม

อิ่มคาวแล้วค่อยล้างปากด้วยของหวานสองชนิด Makgeolli, Soobak, Omija แตงโมกรานิตากับเมล็ดไพน์นัทในน้ำเชื่อมโอมิจาเบอร์รี แต่งกลิ่นด้วยมักกอลลีเหล้าข้าวเกาหลี และโฮต๊อก Hotteok, Vanilla Ice Cream ขนมเกาหลีคล้ายโมจิ สอดไส้ถั่วเฮเซลนัท อัลมอนด์ และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เสริมความเย็นสดชื่นด้วยไอศกรีมวานิลลา และแครกเกอร์งาเพิ่มเนื้อสัมผัสเคี้ยวสนุก

รอบแรก 18.00 น. รอบสอง 20.00 น.
(หยุดวันอังคาร)

ชั้น 5 โครงการ Woodberry Common
ซอยร่วมฤดี กรุงเทพฯ

098 333 4498

Juksunchae

juksunchae

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท

รับฟรี Complimentary Drink 2 ที่ มูลค่ารวม 600 บาท / ท่าน / คอร์ส และ รับฟรี Lemon Parfait 1 ที่ มูลค่า 490 บาท / ท่าน / คอร์ส เมื่อรับประทาน 2 ท่านขึ้นไป / เซลส์สลิป

หมายเหตุ :

Complimentary Drink แก้วที่ 1 : Plum Yuzu

Complimentary Drink แก้วที่ 2 : Tasca d'Alemerita Cygnus หรือ Main Divide Pinot Noir1 หรือ Colutta Sauvignon Blanc

รับคะแนน KTC สูงสุด X10*

สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

KAVEE
กวี

Kavee ร้านอาหารไฟน์ไดนิ่งที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในคอนเซ็ปต์ 'Innovative with Local Ingredient' โดยฝีมือของ 'เชฟเต้ - วรธน อุดมชโลทร' ผู้เปรียบจังหวะของอาหารไทยดั่งบทกวีที่ร้อยเรียงขึ้นด้วยความรักและความพิถีพิถัน เพื่อให้ได้สัมผัสถึงสุนทรียะของความเลอรสทั้งหนักเบาแบบไทยร่วมสมัยในจานเดียว ผ่านการคัดสรรวัตถุดิบหลักจากสารพันของขึ้นชื่อในแต่ละท้องถิ่น ผสานกรรมวิธีการปรุงทั้งแบบไทยและตะวันตก พร้อมการนำเสนออย่างสร้างสรรค์ชวนตื่นตาตื่นใจจนยากจะคาดเดา ทว่าคุ้นเคยด้วยรสสัมผัสแห่งจิตวิญญาณความเป็นไทย

คอร์สเทสติ้งเมนูของที่นี่เชฟจะออกแบบปรุงแต่งปรับเปลี่ยนไปตามฤดูกาล ซึ่งในฤดูร้อนนี้เชฟภูมิใจนำเสนอกวีบทใหม่ผ่านวัตถุดิบท้องถิ่นอันขึ้นชื่อจากทั้ง 5 ภูมิภาค โหมโรงรสไทยด้วย Broth of Local Dried Seafood ซุปร้อนๆ ที่โดดเด่นด้วยรสชาติเฉพาะตัวของวัตถุดิบ เป็นเมนูเริ่มต้นมื้อที่ตั้งใจจะส่งมอบความรู้สึกผ่อนคลายร่างกายและจิตใจ เชฟจึงนำกลิ่นอายของทะเลมาให้สัมผัส ผ่านซุปที่ทำจากอาหารทะเลตากแห้งหลากชนิดของระยอง

ลำนำความอร่อยบทที่สอง พานักชิมไปสัมผัสกับเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในแต่ละภาคผ่านความอร่อยคำเล็กๆ คำแรก Smoked Fish ข้าวแช่ในรูปแบบเมอแรงก์ทำจากข้าวหอมมะลิ พร้อมครีมจากปลารมควันของสิงห์บุรีและลูกกะปิสูตรของเชฟเอง เพิ่มรสชาติเผ็ดร้อนนิดๆ ด้วยขมิ้นขาวและพริกสด คำที่สอง Tiger Prawn เสิร์ฟมาในลูกมะกรูด ด้านในเป็นกุ้งลายเสือจากเมืองตราด ที่นำมาดองซีอิ๊ว ท็อปด้วยเยลลี่ทำจากปลาไส้ตัน และซอสจากสมุนไพรครบสูตรแบบน้ำยำ คำที่สาม Thai Wagyu ก้อยปรุงด้วยเนื้อไทยวากิวจากขอนแก่น ที่นำเลือดมาทำเป็นแครกเกอร์ข้าวพอง ออนท็อปด้วยวากิวรสชาติแซ่บถึงใจ ส่วนคำที่สี่ Cuttlefish หยิบแรงบันดาลใจมาจากหมึกน้ำดำของภาคใต้ โดยใช้หมึกกระดองจากชุมพรราดด้วยซอสน้ำดำ เสิร์ฟมาในแครกเกอร์ที่ดูคล้ายหอยหลอด คำสุดท้าย Fresh Water Crab หรือเรียกชื่อไทยว่าอ่องปูนา ใช้ปูนาจากลำพูนมาทำเป็นซอสอ่องปูนา ท็อปด้วยสมุนไพรอบกรอบที่ดูคล้ายกิ่งไม้เสริมรสชาติด้วยฟักแม้ว อะโวคาโค และผักย่าง

จากนั้นจึงเริ่มเข้าสู่จานหลักอย่าง River Prawn

กุ้งแม่น้ำจากสุราษฎร์ธานี เนื้อหวาน กรอบเด้ง เสิร์ฟคู่ซอสเครื่องแกงใต้และเปลือกซีฟู้ดต่างๆ รสชาติเข้มข้น เผ็ดนำ มีการประยุกต์ใช้ดอกกะหล่ำพิวเรแทนกะทิ ท็อปด้วยผักน้ำจากเบตง ด้านล่างสุดเป็นถั่วหวานและใบชะคราม รสชาติเค็มๆ หวานๆ ช่วยตัดรสเผ็ด เพิ่มเนื้อสัมผัสอร่อยแปลกใหม่

เข้าสู่บทสำคัญของกวีกับ Khao Yai Dry Aged Duck เป็ดเลี้ยงในฟาร์มแถบเขาใหญ่ ปรุงรสให้ออกเค็มหน่อยๆ นำไปดรายเอจแล้วรมควันด้วยฟางข้าว เสิร์ฟคู่กับโรลแป้งกรอบที่ด้านในเป็นเห็ดพิวเร มีรสเค็มและเผ็ด เสริมรสหวานด้วยซอสกระเทียมดำจากศรีสะเกษ พร้อมซอสที่เคี่ยวด้วยกระดูกและส่วนที่เหลือของเป็ด พร้อมเติมพริกเสฉวนลงไปเพิ่มรสชาติ

ตามด้วยเมนูหนึ่งเดียวของคอร์สที่ใช้วัตถุดิบนำเข้า Black Bean Wagyu A4 แบล็คบีนวากิวจากโอกายามะ จานนี้ได้รับแรงบันดาลใจมาจากต้มจับฉ่าย ซึ่งในช่วงฤดูร้อนผักจะมีรสชาติดีมากที่สุด เชฟจึงปรุงซอสจากผักล้วนๆ แล้วเพิ่มความหรูหราของรสชาติด้วยทรัฟเฟิลกับไวน์แดง พร้อมซอสกุยช่ายและเต้าหู้รมควัน

ส่งท้ายด้วยท่วงทำนองหวานฉ่ำ เริ่มจาก Fish Sauce ซอลต์คาราเมล (Salted Caramel) ที่ใช้หัวน้ำปลาอย่างดีจากระยอง ผสานรสหวานหอมของคาราเมล ต่อด้วย Passionfruit พานาคอตตาเสิร์ฟมาในลูกเสาวรสจากเชียงใหม่ ท็อปด้วยซอสเสาวรสที่ใส่เมล็ดลงไปเพิ่มเนื้อสัมผัสเคี้ยวสนุก ถัดมาเป็น Banana ช็อกโกแลตที่ด้านในเป็นกล้วยจากปทุมธานี ให้อารมณ์แบบกล้วยบวชชี เสิร์ฟมาในรังนก และหวานคำสุดท้าย Toasted Rice Tea นามะช็อกโกแลตที่มอบรสหวานอมขมนิดๆ ของชาคั่วจากเชียงราย ปิดท้ายท่วงทำนองของมื้ออาหารอันแสนรื่นรมย์อุดมสมบูรณ์ได้อย่างงดงาม

18.00 - 22.30 น. (หยุดวันจันทร์)
โครงการ Ashton Morph ซอยสุขุมวิท 38 กรุงเทพฯ
080 995 9095
kaveerestaurant
kaveerestaurant

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Complimentary Drink 1 ที่ มูลค่า 400++ บาท เมื่อรับประทาน 4,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป (ไม่รวมค่าภาษีและค่าบริการ)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

MOKUZOU
JUUTAKU
โมคุโซ จูทาขุ

อาหาร ศิลปะ และนวัตกรรม คือสามส่วนผสมที่เป็นหัวใจหลักของร้าน Mokuzou Juutaku ด้วยความตั้งใจที่อยากจะนำเสนอประสบการณ์การรับประทานอาหารญี่ปุ่นสไตล์โอมากาเสะที่แตกต่างออกไปจากที่ทุกคนคุ้นเคย ทางร้านจึงเลือกที่จะบอกเล่าความอร่อยภายใต้นิยาม 'Omakase Digital Dining' ที่บรรดานักชิมจะได้ลิ้มรสอาหารอันโอชา คู่ขนานไปกับแสงสีตระการตาจากวิชวลกราฟิก ซึ่งเล่าเรื่องสอดคล้องไปกับแต่ละเมนูที่เสิร์ฟได้อย่างน่าสนใจ ช่วยเติมความพิเศษของมื้อให้ยิ่งเต็มอรรถรส

ภายใต้แนวคิดเบื้องต้นส่งผลให้ภาพลักษณ์ของร้านดูแตกต่างออกไปจากร้านอาหารญี่ปุ่นสไตล์โอมากาเสะอื่นๆ อย่างสิ้นเชิง โดดเด่นตั้งแต่อาคารสีเทาเข้มรูปแบบสตูดิโอสองชั้น โถงกลางเปิดโล่งโอบล้อมต้นไม้ใหญ่ที่แผ่กิ่งก้านร่มเงาบริเวณกลางลาน มีห้องรับรองแบ่งเป็นสัดส่วนกว้างขวางสำหรับนักชิมที่ชักชวนกันมาเป็นกลุ่มใหญ่ ในขณะที่ภาพสีดิจิทัลที่ฉายแสงวูบวาบไปทั่วตลอดตัวอาคาร ก็ให้ความรู้สึกอยู่ตรงกลางระหว่างวิถีเก่าแก่ทรงคุณค่าจากเมนูโอมากาเสะประสานไปกับวิวัฒนาการล้ำสมัยแห่งโลกอนาคต

ด้วยความเชื่อว่าอาหารดีๆ ก็เปรียบดั่งงานศิลปะ แต่ละเมนูของที่นี่จึงรังสรรค์ออกมาอย่างงดงามและครบรสไปด้วยสัมผัสทั้งหก (Six Senses) ได้แก่ รูป (Vision), รส (Taste), กลิ่น (Smell), เสียง (Sound), สัมผัส (Touch) และความรู้สึก (Emotion) ภายใต้วัตถุดิบสดใหม่คัดสรรชั้นเยี่ยมส่งตรงจากท้องทะเลญี่ปุ่น โดยเสิร์ฟเป็นคอร์สทั้งหมด 16 เมนู

เปิดคอร์สด้วย Sound of the Sea มีลูกเล่นอยู่ที่เปลือกหอยวางประดับมาในจาน สำหรับยกขึ้นแนบหูก่อนรับประทาน เพื่อฟังเสียงเพรียกแห่งท้องทะเล และชวนรำลึกถึงกิจกรรมโปรดสมัยยังเด็กที่หลายๆ คนชอบทำเมื่อครั้งไปเที่ยวทะเล ประกอบไปด้วยสาหร่ายโมซูกุ (Mozuku) จุนไซ (Junsai) หน่ออ่อนของบัวญี่ปุ่น โฮตาเตะ (Hotate) หอยเชลล์จากฮอกไกโด กุ้งขาว (Tenshino Ebi) ต้มปรุงรสเนื้อปลามาได (Madai) มะเขือเทศบิจิน (Bijin) ราดน้ำสลัดญี่ปุ่นรสเปรี้ยว (Sunomono) จากฝั่งคันไซ รสชาติโดยรวมออกเปรี้ยวอมหวานอ่อนๆ เหมาะกับเป็นเมนูสำหรับเปิดต่อมรับรสให้อาหารคำถัดไปยิ่งอร่อยขึ้น

คอร์สต่อมาเรียกว่าเป็นราชาแห่งโอมากาเสะ Uni Toast บาฟุนอูนิหรือไข่หอยเม่นสดเกรดประมูลจากฮอกไกโด จึงการันตีเรื่องสี กลิ่น และรสชาติระดับสุดยอด เสิร์ฟคู่กับขนมปังชาร์โคลย่างเนย พร้อมครีมวาซาบิเติมความละมุนและตัดเลี่ยนไปในตัว โรยเกลือข้าวรสเค็มอ่อนๆ แล้วออนท็อปด้วยคาเวียร์ (Oscietra Caviar) เพิ่มความสวยงามด้วยแผ่นทองก่อนยกเสิร์ฟ ส่วนเมนู Bakudan ได้แรงบันดาลใจมาจากอาหารของชาวประมงทางฝั่งฮอกไกโด ประกอบไปด้วยทูน่า ปลามาได หอยเชลล์ญี่ปุ่น กุ้งหวาน (Ama Ebi) นัตโตะ และไข่นกกระทา ต้องคนทุกอย่างให้เข้ากันก่อนตักป้อนเข้าปากคู่กับสาหร่าย เนื้อสัมผัสจะค่อนข้างหนึบนิดลื่นหน่อยอร่อยนัว

Awabi หรือชื่อไทยว่า อะวาบิกระทะร้อน คืออีกหนึ่งคอร์สสุดสร้างสรรค์ ทางร้านสั่งทำหม้อเผาพิเศษในระดับความร้อนสูงที่ให้ความร้อนได้ดีเหมือนผ่านหินร้อน ด้านในเป็นซอสอะวาบิหรือหอยเป๋าฮื้อ รสชาติหวานมัน ยกมาขณะหม้อยังร้อนฉ่าควันฉุย ส่งกลิ่นหอมฟุ้งมาแต่ไกล เสิร์ฟเคียงมากับตัวอะวาบิที่ผ่านการซูวีแบบสุกพอดีคำ มีความหนึบแต่ยังนุ่ม พร้อมด้วยเส้นนานิวะหรืออุด้งเส้นแบน วิธีรับประทานให้คลุกตัวอะวาบิและเส้นลงไปในน้ำที่กำลังเดือด จะได้รสชาติเข้มข้นถึงใจ

ความพิเศษอีกประการของที่นี่ คือมีบาร์เครื่องดื่มชื่อว่า Hinoiri (ฮิโนอิริ) แปลว่าพระอาทิตย์ตก ตั้งอยู่บริเวณชั้นสองของอาคาร สะดุดตาด้วยโคมไฟรูปดวงตะวันสีแดงฉานเหมือนยามสนธยา ลอยดวงฉายแสงโดดเด่นอยู่กลางลานกว้างหน้าบาร์ ภายใต้แนวคิดหลักที่เน้นเสิร์ฟคราฟต์ม็อกเทลหรือคราฟต์ค็อกเทลสไตล์โอมากาเสะ จะสั่งไปจิบระหว่างมื้อหรือหลังอาหารก็ย่อมได้ มีสองแก้วที่ลองแล้วรสเด็ดต้องบอกต่อ คือ Kin Gome หมายถึงข้าวสีทอง รสเปรี้ยวหวานครีมมี่ที่ส่งกลิ่นหอมอบอวล และ After Sunset ซึ่งจงใจตั้งชื่อให้ล้อไปกับชื่อบาร์ แก้วนี้ คนชอบดื่มเนโกรนีน่าจะโปรด เพราะมอบสัมผัสเข้มข้นตั้งแต่แรกดื่ม

17.00 - 24.00 น. (หยุดวันจันทร์)
ซอยสุขุมวิท 26 กรุงเทพฯ
089 882 6416
Mokuzou Juutaku
mokuzou_juutaku

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี เครื่องดื่ม Cocktails หรือ Mocktails 1 ที่
มูลค่า 250 บาท / ท่าน / คอร์ส
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

RESTAURANT POTONG
BY CHEF PAM
โพทง

ทันทีที่ประตูซี่กรงเหล็กสีเขียวเปิดกว้างต้อนรับ คุณจะรู้สึกว่าราวหลุดเข้ามาในพิพิธภัณฑ์ใจกลางย่านสำเพ็ง-เยาวราช ซึ่งเป็นความตั้งใจของ 'เชฟแพม - พิชญา อุทารธรรม' และ 'คุณต่อ - บุญปิติ สุนทรญาณกิจ' ที่ต้องการถ่ายทอดเรื่องราวความทรงจำผ่านสถาปัตยกรรมสไตล์ชิโน-ยูโรเปียนอายุกว่า 120 ปี ผสมผสานไปกับข้าวของตกแต่งจำพวกขวดยาเก่า ตู้ลิ้นชักไม้เก็บยาสมุนไพร ซึ่งเป็นของเก่าเก็บจากร้านขายยาของต้นตระกูล และหลอมหลวมไปกับมื้ออาหารที่มีกาลเวลาเป็นแม่ครัวเอก เพราะแต่ละจานที่สร้างสรรค์ล้วนมีรสชาติที่เราต่างคุ้นลิ้นนับตั้งแต่วัยเยาว์

จากอดีตอาคารพาณิชย์แห่งนี้เป็นร้านขายยาจีนชื่อว่า 'โพทง' มาจากคำภาษาจีนว่า 'ผู่ท้ง' แปลว่าเรียบง่ายธรรมดา เมื่อมาถึงคราวที่ทายาทรุ่นที่ 5 อย่างเชฟแพม ได้ปลุกตึกเก่าแห่งนี้ให้ตื่นขึ้นมามีชีวิตใหม่อีกครั้ง โดยเธอเลือกทำตามความฝันของตัวเอง นั่นคือเปิดเป็นร้านอาหารไฟน์ไดนิ่ง เชฟแพมจึงรักษาชื่อเก่าแก่ของต้นตระกูลเอาไว้ ประหนึ่งให้เป็นสัญลักษณ์แห่งมรดกตกทอด

Restaurant POTONG นำวัฒนธรรมการกินอยู่ของชาวไทยเชื้อสายจีนมาตีความใหม่ ผสานเทคนิคการปรุงอันทันสมัยในสไตล์ Progressive Thai-Chinese Cuisine กระทั่งคว้ารางวัล Michelin Opening of the Year 2022 มาได้อย่างสมศักดิ์ศรีความอร่อยสุดสร้างสรรค์ อาหารในแต่ละคอร์สมีเอกลักษณ์ภายใต้คอนเซ็ปต์ '5-ELEMENT Philosophy 5 Senses' ในแต่ละคอร์สครบครันไปด้วยความซับซ้อนของรสชาติ อันได้แก่ 'Salt' ความเค็มที่ได้มาจากเกลือ, 'Acid' ความเปรี้ยว ที่ใช้เพียงน้อยนิดก็ช่วยให้อาหารกลมกล่อมขึ้น, 'Spice' รสเผ็ดร้อนที่ได้จากเครื่องเทศต่างๆ 'Texture' ผิวสัมผัส และ 'Maillard Reaction' ปฏิกิริยาการเผาไหม้ระหว่างโปรตีนและน้ำตาลที่ช่วยให้อาหารมีมิติมากขึ้น ผสาน 5 Senses การรับรู้ผ่านสัมผัสทั้ง 5 คือ 'การมองเห็น' 'การได้กลิ่น' 'การชิม' 'การรับรู้เรื่องราว' และ 'การสัมผัส' เพื่อสร้างความทรงจำที่สมบูรณ์แบบในการรับประทานอาหาร

ในแต่ละฤดูกาล ที่นี่จะมี Chef's Tasting Menu 20 คอร์ส เพียงเมนูเดียว ตัวเมนูทำเป็นโปสต์การ์ด ด้านหน้าเป็นภาพวาดลายเส้นที่ได้มาจากสมุดวาดภาพเก่าของน้องชายคุณปู่ ส่วนด้านหลังเป็นจดหมายที่เชฟเขียนถึง

บรรพบุรุษซึ่งมีชื่อเมนูสอดแทรกอยู่ในเนื้อหาของจดหมายอย่างแยบยล และลูกค้าสามารถนำกลับไปเป็นที่ระลึกได้

นอกเหนือจากความประณีตใส่ใจในทุกรายละเอียดของอาหารแล้ว เชฟยังพิถีพิถันในการเลือกใช้วัตถุดิบหลักซึ่งเป็นวัตถุดิบท้องถิ่น 100% เพื่อเป็นการสนับสนุนเกษตรกรไทย ซึ่งความตั้งใจทั้งหมดได้รับการการันตีด้วยรางวัล 1 ดาวมิชลิน ร้านอาหารคุณภาพสูงที่ควรค่าแก่การหยุดแวะชิมในปี 2023

เริ่มต้นคอร์สแรกด้วยความมหัศจรรย์ของต้นตาลซึ่งทุกๆ ส่วนสามารถใช้ประโยชน์ได้ โดยเชฟใช้ตาลจากอำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี สำหรับเสิร์ฟความหอมหวานของหัวตาลที่นำมาผสมกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์ทำเป็น ปาเต (Pate) จาวตาล ที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศและความหอมของชิวคักอมยิ้มน้ำตาลโตนด และน้ำตาลสด ให้ทุกคนได้ลิ้มลอง

คอร์สต่อไปชื่อว่า Alive หอยนางรมจากสุราษฎร์ธานี เสิร์ฟพร้อมซอสหมึกดำ ตามมาด้วยคอร์ส Zero Waste ที่ดูเผินๆ อาจจะนึกว่ากระดองปูเป็นของตกแต่งจาน หากแต่เชฟนำมาเป็นลูกเล่นในการใส่ซอสไข่ปู รสชาติมันๆ และซอสพริกไทยดำ ที่มีรสออกไปทางเผ็ดร้อน และนำเนื้อปูม้าใส่เข้าไปในก้ามปู ส่วนที่เหลือของปูทั้งหมดนำมาทำเป็นเนยสำหรับทาขนมปังแล้วเอาไปปิ้ง เวลารับประทานนำทั้งสองซอสผสมกันทาบนขนมปัง ท็อปด้วยเนื้อปูที่อยู่ในก้าม

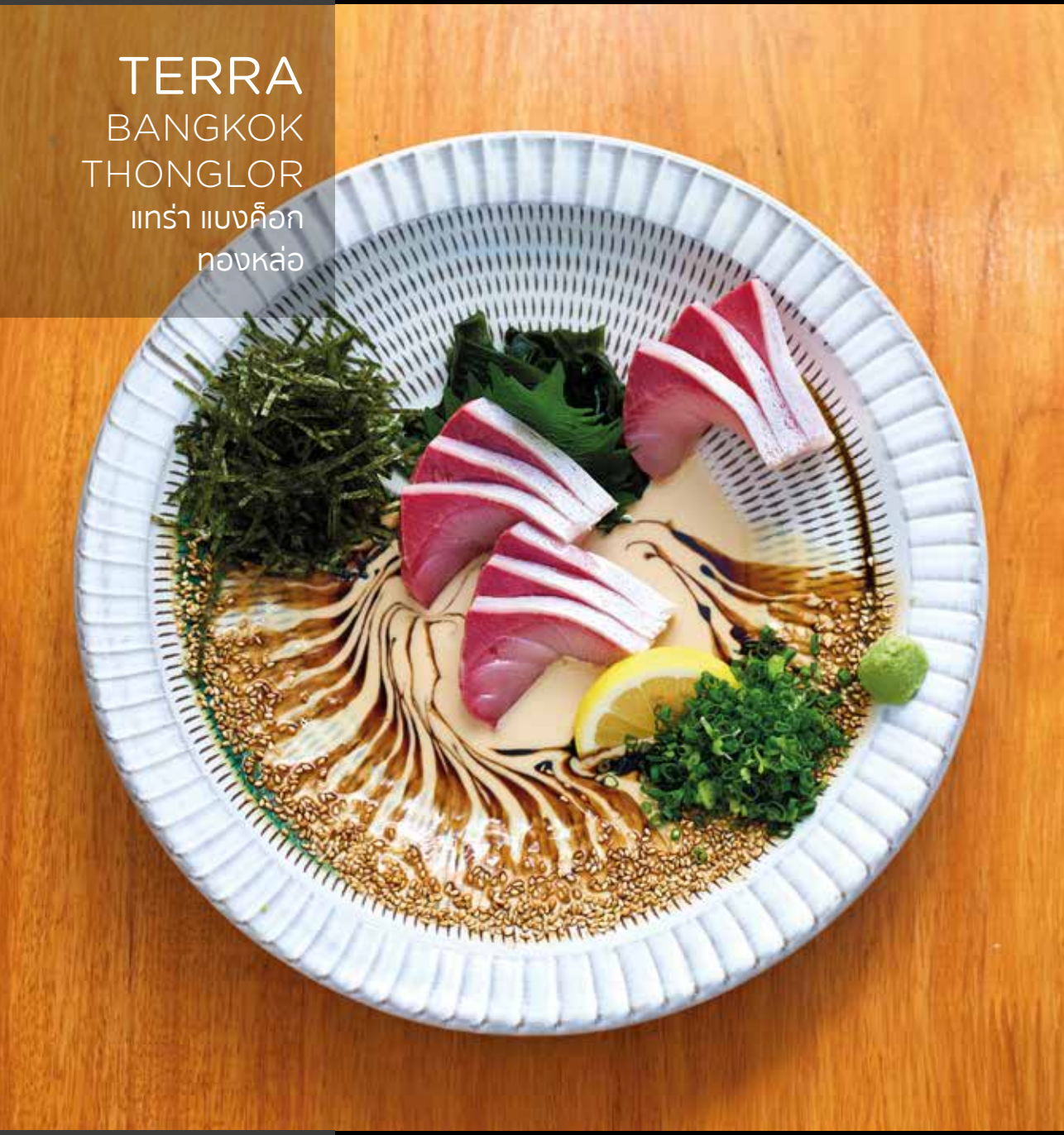
ต่อด้วยเมนู Yin - Yang Egg Noodle มีแรงบันดาลใจมาจากราดหน้า เชฟรังสรรค์เส้นบะหมี่เป็นสีขาวและสีดำ โดยด้านล่างเป็นบะหมี่สีขาว แล้ววางสีดำทับซ้อนอยู่ด้านบนอีกชั้น ราดด้วยซอส Chinese Morel ลักษณะคล้ายซอสราดหน้า และเยลลี่ Vinegar รสชาติคล้ายน้ำส้มพริกดอง ท็อปด้วยคาเวียร์ กุ้งแห้ง และไข่แดงเค็มขูดฝอย เสิร์ฟในซุปกระดูกหมูหอมหวานกลมกล่อม ก่อนรับประทานให้คลุกเคล้าเข้าด้วยกัน จะเห็นภาพความสมดุลระหว่างเส้นบะหมี่สีขาวและสีดำสอดประสานกันเหมือนสัญลักษณ์หยิน - หยาง

ปิดท้ายด้วย Semifreddo ขนมหวานสไตล์อิตาลีคล้ายไอศกรีมกับมูส ทำจากเห็ด ท็อปด้วยคาเวียร์ เสิร์ฟคู่กับเห็ดนางรมหลวงอบ และคาราเมลสูตรเฉพาะของร้าน

17.00 - 24.00 น. (หยุดวันอังคารและพุธ)
ซอยวานิช 1 กรุงเทพฯ
082 979 3950
restaurant.potong
restaurant.potong

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Complimentary Drink @ OPIUM Bar 1 ที่
มูลค่า 350++ บาท / ท่าน / คอร์ส
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

TERRA
BANGKOK THONGLOR
แทร่า แบงค็อก ทองหล่อ



จากร้านอาหารญี่ปุ่นสไตล์อิซากายะชื่อดังจากฟุกุโอกะ สู่การเดินทางมาเปิดสาขาแรกในประเทศไทย ย่านทองหล่อ ภายใต้การดูแลของหัวหน้าเชฟ 'คุณไซ เซ้ง ไซ' (Sai Seng Sai) ผู้ตั้งใจรังสรรค์เมนูอาหารท้องถิ่นเมืองคิวชู จังหวัดฟุกุโอกะ ที่หารับประทานได้ยากมากแล้วในปัจจุบัน มาเสิร์ฟให้ทุกคนได้ลองลิ้มชิมมิติแห่งความอร่อยแบบใหม่ๆ ไม่มีเบื่อ ราวกับว่าได้ลัดฟ้าไปลิ้มรสถึงประเทศญี่ปุ่น ดินแดนต้นตำรับ

ร้านต้อนรับด้วยความรู้สึกอบอุ่นเรียบง่าย นับตั้งแต่ภายนอกที่เป็นบ้านรูปทรงทันสมัยหลังเล็กสีขาว ส่วนด้านในเน้นบรรยากาศแบบธรรมชาติ ทว่าแฝงความร่วมสมัยและกลิ่นอายญี่ปุ่นจากเฟอร์นิเจอร์ไม้เป็นหลัก โดยมีพื้นที่ให้เลือกนั่งตามชอบถึงสองชั้น อีกทั้งบริเวณชั้นล่างยังมีโซนที่นั่งโต๊ะบาร์ไม้ สามารถมองเห็นขณะเชฟปรุงอาหารได้ พร้อมมีเคาน์เตอร์เล็กๆ ที่เรียงรายด้วยเครื่องดื่มและสาเกญี่ปุ่น คงไว้ซึ่งกลิ่นอายความเป็นร้านสไตล์อิซากายะแท้ๆ หรืออีกนัยก็คือ ร้านสำหรับพบปะสังสรรค์กินดื่มหลังเลิกงานสบายๆ สไตล์ญี่ปุ่น ที่ถือเป็นอีกหนึ่งวัฒนธรรมการกินของชาวอาทิตย์อุทัยที่เปี่ยมเสน่ห์ไม่ซ้ำใคร ทางด้านเมนูอาหารของที่นี่ได้รับการคิดค้นปรุงแต่งออกมาอย่างพิถีพิถัน ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบเกรดพรีเมียมนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น การลงมือทำเองอย่างละเมียดละไม ไปจนถึงเสิร์ฟมาในถ้วยชามสไตล์ญี่ปุ่น ดีไซน์สวยงาม มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ที่สำคัญเชฟคัดสรรเฉพาะเมนูเด็ด แปลกใหม่ และรังสรรค์ให้ทุกจานสามารถรับประทานแกล้มกับเครื่องดื่มได้อย่างสนุกลงตัว

เริ่มด้วยเมนูซิกเนเจอร์ของร้านอย่าง Terra Goma Buri ซาชิมิปลาบุริสดๆ ส่งตรงจากประเทศญี่ปุ่น ชิ้นหนาเต็มปากเต็มคำ แทรกด้วยไขมันนุ่มๆ รสหวานละมุน เสิร์ฟมาพร้อมวาซาบิ สาหร่ายวากาเมะ และตกแต่งด้วยซอสงาขาวโฮมเมดสูตรพิเศษ ซึ่งจัดเรียงเป็นลวดลายหินอ่อนสวยงาม ทั้งยังเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของทางร้าน รสชาติครีมมี่นิดๆ กลมกล่อมลงตัวที่สุด ก่อนจะเติมเต็มความสดชื่นกันต่อด้วย Kaki Ponzu หอยนางรมกับซอสพอนสึ ที่ต้องยกนิ้วให้กับความสดฉ่ำของหอยนางรม เมื่อรสหวานมาประสานเข้ากับซอสพอนสึ จึงกลายเป็นความอร่อยกลมกล่อม

อีกจานถัดมาเป็นเมนูย่าง Iwashi Mentai อาหารท้องถิ่นหารับประทานได้ยากทางตอนใต้ของญี่ปุ่น ปลาซาร์ดีนสอดไส้ไข่ปลาค็อด ผ่านการดองในซอสเพื่อให้ได้รสชาติที่ดีที่สุด จากนั้นจึงนำมาย่างจนสุกส่งกลิ่นหอม เวลารับประทานแนะนำให้บีบเลมอนลงไปสักนิด ช่วยเสริมรสเนื้อปลาได้ดียิ่งขึ้น

ต่อด้วยเมนูตุ๋น Gyusuji Daikon เนื้อตุ๋นกับหัวไชเท้าสูตรต้นตำรับจากร้านแทร่าสาขาญี่ปุ่น ความอร่อยของเมนูนี้อยู่ที่รสสัมผัสของเนื้อวัวที่นุ่ม แต่ยังมีมิติของเนื้อสัมผัสให้เคี้ยวสนุก และหัวไชเท้าอันเปื่อยนุ่ม ซึ่งซึมซับน้ำซุปรสเข้มข้นเต็มเปี่ยมด้วยคอลลาเจนเข้าไปถึงเนื้อใน ได้รสหวานละมุนคล่องคอ และหอมกลิ่นเครื่องปรุงเต็มที่

สุดท้ายถ้าได้มาเยือนร้าน Terra Bangkok ไม่ควรพลาดสั่ง Gyu-Tan Shabu Shabu เสิร์ฟมาในลักษณะหม้อไฟชาบูญี่ปุ่น พร้อมเนื้อลิ้นวัวญี่ปุ่นสไลซ์ ลวดลายสวยงามบนจาน สั่งทำพิเศษจากช่างฝีมือในท้องถิ่นฟุกุโอกะ และชุดผัก มีตั้งแต่ผักกาดขาว เห็ดหอม เห็ดเข็มทอง เห็ดชิเมจิ และเต้าหู้ เวลารับประทานเชฟแนะนำให้จุ่มสะบัดๆ เพียงนิดเดียว จะได้รสสัมผัสที่นุ่มเด้ง ยิ่งตักรับประทานพร้อมน้ำซุปที่มีกลิ่นหอมเย้ายวน ยิ่งได้รสอูมามิ หรือจะจิ้มกับซอสพอนสึโฮมเมดของทางร้าน ก็ให้ความเพลิดเพลินในอีกรสชาติใหม่ๆ นับว่าเป็นการปิดท้ายช่วงเวลาแห่งมื้ออร่อยได้อย่างสมบูรณ์แบบ

สำหรับใครที่เป็นสาวกร้านสไตล์อิซากายะ อยากแนะนำให้มาลิ้มลองรสชาติความอร่อยตามแบบฉบับฟุกุโอกะดูสักครั้ง อาจทำให้มื้ออาหารของคุณสนุกขึ้นอีกหลายเท่า เพราะที่นี่ยังมีเมนูน่าสนใจอีกมากมายให้ได้ค้นหา

สาขาทองหล่อ : 17.00 - 23.00 น.
(หยุดวันจันทร์)
ซอยเอกมัย 5 กรุงเทพฯ โทร. 094 249 9270

สาขาสุขุมวิท 22 : 17.00 - 23.00 น.
(หยุดวันอังคาร)
ซอยสุขุมวิท 22 กรุงเทพฯ โทร. 082 540 5624

สาขาพร้อมพงษ์ : 17.00 - 23.00 น.
(หยุดวันอาทิตย์)
ซอยสุขุมวิท 26 กรุงเทพฯ โทร. 082 472 9715

สาขาสาทร : 17.00 - 23.00 น.
(หยุดวันอาทิตย์)
ซอยสาทร 10 กรุงเทพฯ โทร. 082 154 8858
Terra.bangkok
terra.bangkok

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี ไอศกรีมชาเขียวมัทฉะ 1 ที่ มูลค่า 130 บาท
เมื่อรับประทานครบ 3,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD
และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไข
ที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

THAT FAT
KID BUDDY
แดท แฟท คิด บัดดี้

That Fat Kid Buddy คือร้านอาหารแคชชวลไฟน์ไดนิ่งสุดครีเอทของ 'เชฟบัดดี้ - ถมธนัตถ์ หทโยดม' เชฟหนุ่มไฟแรงมากฝีมือผู้ปลุกปั้นแบรนด์ร้านอาหารมาแล้วหลายแห่ง คอนเซ็ปต์ของทางร้านคือการนำเสนอความแตกต่าง โดยนำเมนูที่คุ้นเคยมาเติมแต่งความคิดสร้างสรรค์และพลิกแพลงให้กลายเป็นจานอร่อยล้ำที่พิเศษมากขึ้น ลิ้มลองแล้วสัมผัสได้ถึงความสนุกสนานแปลกใหม่และรู้สึกราวกับได้ระลึกถึงความหลังย้อนวัยกลับไปเป็นเด็กอีกครั้ง บรรยากาศร้านเน้นการตกแต่งสบายๆ ผ่อนคลายอบอุ่นเป็นกันเองเหมือนมารับประทานอาหารบ้านเพื่อน ทั้งยังขับกล่อมด้วยเพลงสากลยุค 70s - 80s แนวสนุกสนานฟังสบาย เพิ่มความรื่นรมย์ให้การดื่มด่ำกับอาหารมื้อนี้พิเศษยิ่งขึ้น

แม้จะจัดเสิร์ฟเป็นคอร์สเมนู แต่เชฟบัดดี้อยากให้ลูกค้าได้เพลิดเพลินไปกับการเปิดประสบการณ์ที่หลากหลายในสามคอร์สแรกจึงมีตัวเลือกให้คอร์สละสามเมนู หากรับประทานแล้วชื่นชอบประทับใจ สามารถกลับมาลิ้มลองเมนูอื่นๆ ในคอร์สได้โดยไม่ต้องรอเปลี่ยนซีซั่นใหม่ หรือจะเลือกสั่งมาชิมเพิ่มให้ครบจบในมื้อเดียวก็ไม่ผิดกติกาแต่อย่างใด

ก่อนเริ่มคอร์สทางร้านจะมี Pre-Snack เป็นไอศกรีมซอฟต์เสิร์ฟนมฮอกไกโดกับเฟรนช์ฟรายส์ เพื่อบอกเล่าเรื่องราวว่าร้านนี้มีจุดเริ่มต้นมาจากการที่เชฟชื่นชอบอาหารแนวทางนี้เป็นการส่วนตัว จึงอยากลองนำมาดัดแปลงนำเสนอในรูปแบบแคชชวลไฟน์ไดนิ่ง ถัดมาเป็น Snack คำแรกที่เชฟนำเส้นหมี่อินเดียไปทอดและเสริมความอร่อยด้วยมันฝรั่งบด ท็อปด้วยกุ้งแดงเนื้อสดหวานปรุงรสด้วยส้มยูซุและไข่ปลาแซลมอน คำที่สองคือตับไก่บดรสกลมกล่อมเคลือบด้วยโกโก้บัตเตอร์สีเหลืองสวย ให้ความรู้สึกเหมือนกำลังกัดผ่านช็อกโกแลตที่ไม่มีรสหวาน ส่วนคำที่สามคือคอร์นเบรดแสนอร่อยทำจากข้าวโพดผัดกับเนยและนำไปปั่นคอร์นมีล เลเยอร์ถัดมาเป็นซอสร็อกเก็ตพิวเรรสละมุนท็อปด้วยปลาหมึกเนื้อนุ่มโรยผงปาปริก้า

ในคอร์สแรกเชฟบัดดี้เลือกนำเสนอ Black Cod Charsui ปลาแบล็คค็อดหมักกับซอสสำหรับทำหมูแดงสไตล์ฮ่องกงและนำไปย่างบนเตาถ่านจนสุกหอม เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวผัดทรัฟเฟิล มีเครื่องปรุงเสริมรสชาติเป็น

CAVIAR
Kaviari

พริกน้ำส้มในรูปแบบเจล จานนี้หอมโดดเด่นด้วยกลิ่นเครื่องพะโล้ผสมผสานกับทรัฟเฟิล กลายเป็นความแปลกใหม่ลงตัวที่น่าลิ้มลองอย่างยิ่ง

ส่วนคอร์สที่สองเป็นเมนูเส้นที่สามารถเลือกได้ว่าจะรับเป็นบะหมี่ ราเม็ง หรือคาเปลลินี และคอร์สที่สามเป็นไอศกรีมหลากหลายสไตล์ ซึ่งมีเมนูน่าสนใจอย่าง Crudo with Croissant Ice Cream ปลาชิมะอาจิสดหั่นเป็นชิ้นเต๋าเล็กคลุกเคล้าด้วยซอสบัลซามิกและน้ำมันมะกอกชั้นเลิศ เข้ากันดีกับไอศกรีมครัวซองต์หวานเย็นได้อย่างสุดเซอร์ไพรส์ ทั้งยังมีความกรุบกรอบของขนมปังแผ่นบางโรยพิสตาชิโอ ที่ทำให้จานนี้อร่อยลงตัวยิ่งขึ้นด้วย

ด้านเมนคอร์สก็ยังคงน่าสนใจและมีลูกเล่นสนุกๆ ให้บรรดานักชิมลุ้นว่ามื้อนี้จะได้เจอกับอะไร เพราะนี่คือ Steak, Mash, Jus and SURPRISE?! สเต็กเนื้อเสิร์ฟคู่มันฝรั่งบดพร้อมด้วยเครื่องเคียงสูตรลับที่แต่ละสัปดาห์หมุนเวียนเปลี่ยนไปไม่ซ้ำ ไม่สามารถบอกล่วงหน้าว่าจะได้เจอกับอะไร แต่รับประกันว่าอร่อยและสนุกแน่นอน หากต้องการเปิดประสบการณ์ที่แตกต่างจากการรับประทานไฟน์ไดนิ่งร้านอื่นๆ That Fat Kid Buddy จึงเป็นร้านที่ควรมาเยือนสักครั้ง

หากยังไม่จุใจยังสามารถสั่งเมนูพิเศษอย่าง Uni Ice Cream Sandwich ที่เชฟนำไอศกรีมบราวน์บัตเตอร์โชยุรสชาติหวานเค็มมันมาท็อปด้วยอูนิสด อีกหนึ่งเมนูซิกเนเจอร์ประจำร้านที่ลูกค้าประจำหลายคนชื่นชอบและไม่สามารถหารับประทานที่อื่นได้ ต้องมาที่นี่เท่านั้น

ส่วนสองคอร์สสุดท้ายเป็นของหวาน จานแรกคือ Got Any Grapes? ที่นำส่วนผสมขององุ่นห้ารูปแบบมารวมไว้ในจานเดียว ทั้งเยลลี่ องุ่นสด ไอศกรีม ลูกอมเป๊าะแป๊ะ และมาร์ชเมลโลฟรีซในไนโตรเจนเหลว ก่อนจะปิดท้ายด้วยรถเข็นไอศกรีมน้ำเต้าหู้ที่มีซอสและท็อปปิ้งให้เลือกละลานตา อยากผสมผสานรสชาติแบบไหนเลือกได้ตามใจชอบ เป็นเมนูที่ชวนให้หวนนึกถึงความทรงจำวัยเด็กได้ดีทีเดียว

18.00 - 24.00 น. (หยุดวันจันทร์และอังคาร)
ซอยเย็นอากาศ 2 กรุงเทพฯ
083 821 2161
thatfatkidbuddy
thatfatkidbuddy

สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
รับฟรี Guanaja Mousse with Hazelnut Praline Cake 1 ที่ มูลค่า 490 บาท / เซลส์สลิป
(กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้าและแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์)
รับคะแนน KTC สูงสุด X10*
สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด (15 เมษายน 2566 - 15 ตุลาคม 2566)

More Privileges at Well Selected

Fine Dining & Casual Fine Dining Restaurants

KTC
สิทธิพิเศษบัตรเครดิต KTC MASTERCARD
ต่อที่ 1
รับส่วนลด สูงสุด 15%
หรือ สิทธิพิเศษอื่นๆ
สำหรับบัตรเครดิต KTC MASTERCARD ทุกประเภท
ณ ร้านอาหารที่ร่วมรายการ
ต่อที่ 2
รับคะแนน KTC สูงสุด x10
สำหรับบัตรเครดิต
KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD
และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท
ตามเงื่อนไขที่กำหนด
15 เมษายน 2566 – 15 ตุลาคม 2566
*ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.ktc.co.th

984 WOLF
รับฟรี เมนู Pao De Lo หรือ เมนู Basque Cheese Cake มูลค่า 300 บาท
เมื่อรับประทานครบ 3,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ซอยนราธิวาสราชนครินทร์ 17 แยก 7
กรุงเทพฯ
โทร. 080 939 4973

AQUILA RESTAURANT
รับฟรี เมนู Panna Cotta 1 ที่
มูลค่า 190 บาท เมื่อรับประทานครบ
1,500 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ซอยสุรพล 1 ตำบลท่าศาลา เชียงใหม่
โทร. 090 236 3845

BAAN
รับฟรี เครื่องดื่ม Welcome Drink 1 ที่
มูลค่า 250 บาท++ / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนวิทยุ กรุงเทพฯ
โทร. 02 655 8995, 083 918 8964

BAAN BENJARONG PAI
รับฟรี หมี่กรอบชาววัง 1 ที่
มูลค่า 185 บาท เมื่อรับประทานครบ
1,500 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

เดอะคริสตัล เอสบี ราชพฤกษ์ ชั้น 2
นนทบุรี
โทร. 086 363 2899

BAAN RIM PA
รับส่วนลด 10% สำหรับค่าอาหารและเครื่องดื่ม (กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้า พร้อมแจ้งใช้สิทธิ์จาก
KTC MASTERCARD และสามารถใช้ได้กับกลุ่มลูกค้าไม่เกิน 15 ท่าน)
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนพระบารมี ตำบลป่าตอง ภูเก็ต
โทร. 076 618 076, 076 618 191

BLACKITCH ARTISAN KITCHEN
รับฟรี เครื่องดื่ม Seii 2 ที่
มูลค่า 500 บาท / เซลส์สลิป
1 มีนาคม 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนนิมมานเหมินท์ ซอย 7 เชียงใหม่
โทร. 093 695 6464

BLUE BY ALAIN DUCASSE
รับฟรี เครื่องดื่ม Welcome Drink 1 ที่
มูลค่า 500 บาท / ท่าน / คอร์ส
เมื่อรับประทานอาหารเมนู 9 คอร์ส /
เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ชั้น 1 ไอคอนลักซ์ ศูนย์การค้าไอคอนสยาม
กรุงเทพฯ
โทร. 065 731 2346

BRASSERIE PHUKET
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
หรือ เลือกรับฟรี เมนู Crème Brulee 1 ที่
มูลค่า 250 บาท / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนรัษฎา ตำบลตลาดเหนือ ภูเก็ต
โทร. 076 210 511

BURAPA EASTERN THAI CUISINE & BAR BY SRI TRAT
รับฟรี ไอศกรีมกะทิสดทุเรียนเชื่อม 1 ที่
มูลค่า 300 บาท เมื่อรับประทานครบ
2,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 มีนาคม 2566 - 29 กุมภาพันธ์ 2567

ซอยสุขุมวิท 11 กรุงเทพฯ
โทร. 02 012 1423

CADENCE BY DAN BARK
รับฟรี เครื่องดื่ม Bean Good to Me
2 ที่ มูลค่าแก้วละ 300 บาท
เมื่อรับประทานครบ 4,000 บาทขึ้นไป /
เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ซอยปรีดีพนมยงค์ 25 กรุงเทพฯ
โทร. 091 713 9034

รับคะแนน KTC สูงสุด X10*

สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD
และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท
ตามเงื่อนไขที่กำหนด
*ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.ktc.co.th

CAPER BY DAN BARK

รับฟรี เครื่องดื่ม Bean Good to Me 2 ที่ มูลค่าแก้วละ 300 บาท เมื่อรับประทานครบ 4,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ซอยปรีดีพนมยงค์ 25 กรุงเทพฯ
โทร. 083 783 4867

ÇAVA BIEN MARCHÉ

รับฟรี เมนู Crêpe Suzette 1 ที่ มูลค่า 290 บาท เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนดีบุก ตำบลตลาดเหนือ ภูเก็ต
โทร. 083 991 6590

CHEF'S BISTRO BY CHEF AOD

รับฟรี เมนู Iced Nougat 1 ที่ มูลค่า 180 บาท / เซลส์สลิป และ พิเศษเฉพาะวันเกิด รับฟรี เครื่องดื่มสปาร์คกลิ้ง มูลค่า 1,000 บาท เมื่อรับประทานครบ 5,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
(หมายเหตุ: แสดงบัตรประชาชนเพื่อรับสิทธิ์)
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

หมู่บ้านจินดานิเวศน์ ถนนเชียงใหม่-ลำพูน ซอย 7 เชียงใหม่
โทร. 086 115 9595

CHEF POM CHINESE CUISINE BY TODD

รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร เมื่อรับประทานครบ 3,500 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนพระราม 3 กรุงเทพฯ
โทร. 091 407 5687

CHEF'S HOUSE

รับส่วนลด 10% สำหรับเครื่องดื่ม และรับฟรี เครื่องดื่ม Signature Drink สำหรับ 2 ท่าน (บริการถ่ายรูปโพลารอยด์ และมินิเค้กสำหรับโอกาสพิเศษ)
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ตำบลแม่ปูคา อำเภอสันกำแพง เชียงใหม่
โทร. 080 254 6269, 085 724 1544

CROSS

รับฟรี เครื่องดื่มชา 1 เซต มูลค่า 300 บาท เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

โครงการบางกอกสแควร์ ถนนพระราม 3 กรุงเทพฯ
โทร. 097 245 9899

JHOL COASTAL INDIAN CUISINE
รับส่วนลด 15% เฉพาะค่าอาหาร
สำหรับเมนู A la carte เท่านั้น
เมื่อรับประทานครบ 3,000 บาทขึ้นไป /
เซลส์สลิป
1 มีนาคม 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ซอยสุขุมวิท 18 กรุงเทพฯ
โทร. 02 004 7174

JOJO'S WINE & BAR
รับส่วนลด 15% เฉพาะค่าอาหาร
(ไม่รวมค่าภาษีและค่าบริการ)
เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไป /
เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ซอยสุขุมวิท 49 กรุงเทพฯ
โทร. 090 995 5792

KHAO
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ซอยเอกมัย 10 กรุงเทพฯ
โทร. 02 381 2575

KITI PANIT
รับฟรี เครื่องดื่ม Homemade Passion
Fruit Soda 1 ที่ มูลค่า 120 บาท /
เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนท่าแพ อำเภอเมือง เชียงใหม่
โทร. 080 191 7996

รับคะแนน KTC สูงสุด X10*

สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD
และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท
ตามเงื่อนไขที่กำหนด
*ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.ktc.co.th

LAHNYAI NUSARA
รับฟรี เครื่องดื่ม Welcome Drink 1 ที่
มูลค่า 250 บาท++ / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

Baan Turtle 31 ซอยสวนพลู 2
กรุงเทพฯ
โทร. 062 242 5966

L'ARÔME BY THE SEA PHUKET
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
และเครื่องดื่ม
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนพระบารมี ตำบลป่าตอง ภูเก็ต
โทร. 076 346 271

L'ÉLÉPHANT
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหารสำหรับ
เมนู A la carte เมื่อรับประทานครบ
2,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป

ถนนศิริมังคลาจารย์ ซอย 11 ตำบลสุเทพ
เชียงใหม่
โทร. 097 970 8947

LEDU
รับฟรี เครื่องดื่ม Welcome Drink 1 ที่
มูลค่า 250 บาท++ / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ซอยสีลม 7 กรุงเทพฯ
โทร. 092 919 9969

MAD BEEF
รับฟรี เครื่องดื่ม Welcome Drink 1 ที่
มูลค่า 300 บาท++ / เมื่อสำรองที่นั่ง
4 ท่านขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ATT 19 ซอยเจริญกรุง 30 กรุงเทพฯ
โทร. 083 555 5739

MAYRAI
รับฟรี เครื่องดื่ม Welcome Drink 1 ที่
มูลค่า 250 บาท++ / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

2 สาขา :
ท่าเตียน กรุงเทพฯ โทร. 097 293 5549
ถนนวิทยุ กรุงเทพฯ โทร. 089 918 8964

METHAVALAI SORNDAENG
รับส่วนลด 15% เฉพาะค่าอาหาร
เมื่อรับประทานเมนู A la carte
ครบ 2,500 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
สำหรับบัตรเครดิต KTC WORLD REWARDS MASTERCARD, KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD
และ KTC WORLD MASTERCARD
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 กรกฎาคม 2566

ถนนราชดำเนินกลาง กรุงเทพฯ
โทร. 02 224 3088

MIRROR MIRROR
รับฟรี เมนู Crêpe Suzette 1 ที่ มูลค่า 250 บาท หรือ เมนู Crème Brulee 1 ที่ มูลค่า 150 บาท / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 สิงหาคม 2566

ถนนดีบุก ตำบลตลาดเหนือ ภูเก็ต
โทร. 089 796 9956

MOTHER BKK
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนเจริญกรุง กรุงเทพฯ
โทร. 098 205 6383

NA CHANTRA
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
เมื่อรับประทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 สิงหาคม 2566

ตำบลบ้านปง อำเภอหางดง เชียงใหม่
โทร. 052 010 0155, 081 802 0666

รับคะแนน KTC สูงสุด X10*

สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD
และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท
ตามเงื่อนไขที่กำหนด
*ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.ktc.co.th

ÑAM ÑAM PASTA
รับฟรี คราฟต์โซดา 1 ที่
มูลค่า 150 บาท เมื่อรับประทานครบ
1,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
20 มีนาคม 2566 - 31 ธันวาคม 2566

5 สาขา :
RQ.49 Mall ถนนสุขุมวิท กรุงเทพฯ
โทร. 098 520 8026
Central Embassy กรุงเทพฯ
โทร. 098 829 7434
Central Ladprao กรุงเทพฯ
โทร. 061 021 2490
Silom Edge กรุงเทพฯ
โทร. 065 954 0515
CentralWorld กรุงเทพฯ
โทร. 093 580 6527

NITAN
รับส่วนลด 5% เฉพาะค่าอาหาร
(ไม่รวมค่าภาษีและค่าบริการ)
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนศรีสุนทร ตำบลเชิงทะเล ภูเก็ต
โทร. 065 683 0432

NUSARA
รับฟรี เครื่องดื่ม Welcome Drink 1 ที่
มูลค่า 250 บาท++ / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนมหาราช กรุงเทพฯ
โทร. 097 293 5549

OFFICE OF FISH OMAKASE
รับฟรี เมนู Sunomono with Shiro Ebi
1 ที่ มูลค่า 250 บาท เมื่อรับประทานครบ
2,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนนิมมานเหมินท์ ซอย 5 เชียงใหม่
โทร. 089 629 6161

PASTE BANGKOK
รับฟรี Mocktail 1 ที่ มูลค่า 350 บาท++ /
เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

เกษรวิลเลจ เพลินจิต กรุงเทพฯ
โทร. 02 656 1003

PESTO PASTA AND ESPRESSO OSTERIA
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

Ramada by Wyndham สุขุมวิท 87
กรุงเทพฯ
โทร. 098 494 2111

ROYAL OSHA
รับฟรี ขนมหวานประจำวัน 1 ที่
มูลค่า 450 บาท++ เมื่อรับประทานครบ
3,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

Royal Residence Park ซอยร่วมฤดี
กรุงเทพฯ
โทร. 02 256 6555

ROYD
รับฟรี เครื่องดื่มพิเศษ 1 ที่ มูลค่า
450 - 600 บาท / คอร์ส / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนดีบุก ตำบลตลาดเหนือ ภูเก็ต
โทร. 099 356 9594

SAMUT
รับฟรี เครื่องดื่ม Welcome Drink 1 ที่
มูลค่า 250 บาท++ / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ตำบลราไวย์ อำเภอเมือง ภูเก็ต
โทร. 061 162 5269

SHINOBI
รับส่วนลด 5% สำหรับค่าอาหาร
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ถนนเยาวราช ตำบลตลาดใหญ่ ภูเก็ต
โทร. 098 013 4688

รับคะแนน KTC สูงสุด X10*

สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD
และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท
ตามเงื่อนไขที่กำหนด
*ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.ktc.co.th

SIMMER BY PRAHA
รับส่วนลด 10% เฉพาะค่าอาหาร
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

อาคาร Singha Complex กรุงเทพฯ
โทร. 064 985 1351

SRI TRAT RESTAURANT & BAR
รับฟรี วุ้นลูกสำรองมะพร้าวอ่อน 1 ที่
มูลค่า 300 บาท เมื่อรับประทานครบ
2,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 มีนาคม 2566 - 29 กุมภาพันธ์ 2567

ซอยสุขุมวิท 33 กรุงเทพฯ
โทร. 02 088 0968

SUSHI ICHIZU
รับฟรี เครื่องดื่มเซตพิเศษ 1 ที่
มูลค่า 1,000 บาท++ / เซลส์สลิป
(กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้า 3 วัน
และแจ้งพนักงานเพื่อรับสิทธิ์, สำหรับดื่ม
ภายในร้าน ณ วันที่ทำการจองเท่านั้น
ไม่สามารถ Takeaway หรือเปลี่ยนแปลง
วันที่ต้องการดื่ม)
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ซอยสุขุมวิท 39 กรุงเทพฯ
โทร. 065 738 9999

TENYUU CHIANG MAI
รับฟรี เมนูแดงโมปลาแห้งญี่ปุ่น 1 ที่
มูลค่า 195 บาท เมื่อรับประทานครบ
2,000 บาทขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 สิงหาคม 2566

บ้านช้างเคี่ยน ตำบลช้างเผือก เชียงใหม่
โทร. 096 694 5565

THE G.O.A.T GREATEST OF ALL TIME
รับฟรี ต้นมิ้นต์เมนทอล 1 ต้น
มูลค่า 350 บาท เมื่อรับประทาน 4 ท่าน
ขึ้นไป / เซลส์สลิป
1 กุมภาพันธ์ 2566 - 31 ธันวาคม 2566

ซอยเอกมัย 10 แยก 2 กรุงเทพฯ
โทร. 095 420 0706

รับคะแนน KTC สูงสุด X10*

สำหรับบัตรเครดิต KTC X WORLD REWARDS MASTERCARD และ KTC WORLD MASTERCARD ทุกประเภท ตามเงื่อนไขที่กำหนด

*ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.ktc.co.th

เงื่อนไขการรับส่วนลดหรือสิทธิพิเศษอื่นๆ

- สิทธิประโยชน์นี้สำหรับการชำระด้วยบัตรเครดิต KTC MASTERCARD และสำหรับการรับประทานที่ร้านเท่านั้น
- กรณีที่มีมูลค่าส่วนต่างภายหลังการหักส่วนลดตามรายการนี้ สมาชิกจะต้องชำระเงินส่วนต่างดังกล่าวด้วยบัตรฯ เท่านั้น
- ขอสงวนสิทธิ์จำกัดการมอบของสมนาคุณตามรายการนี้ สูงสุด 1 ชิ้น ต่อ 1 เซลส์สลิป 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 ในหมวดที่กำหนดครบทุก 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
- KTC จะทำการโอนคะแนนพิเศษที่ได้รับตามรายการนี้ เข้าบัญชีบัตรฯ ของสมาชิกภายใน 60 วัน นับจากวันสุดท้ายของแต่ละเดือนตามรอบปฏิทิน
- คะแนนพิเศษที่สมาชิกจะได้รับตามรายการนี้ ไม่มีวันหมดอายุ
- สิทธิประโยชน์ตามรายการนี้ไม่สามารถแลกเปลี่ยน หรือทอนเป็นเงินสด หรือโอนสิทธิ์ให้แก่ผู้อื่นได้
- เงื่อนไขอื่นๆ ที่มิได้กำหนดในรายการนี้ให้เป็นไปตามที่ร้านค้า/ผู้ขายสินค้า/ผู้ให้บริการกำหนด โปรดตรวจสอบเงื่อนไขก่อนการซื้อสินค้า/บริการ
- KTC ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์, สินค้า และบริการของร้านค้า
- ขอสงวนสิทธิ์เปลี่ยนแปลงหรือยกเลิก รายละเอียด เงื่อนไข และ/หรือสิทธิประโยชน์ใดๆ ในรายการนี้โดยมิต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
- 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

KTC