

Gourmet & Cuisine

กูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 270 • JANUARY 2023 • 100 Bht

FOOD

Styling

สะกดสายตา
ไร่ที่งานอาหาร



 ธนาคารกรุงเทพ



ส่วนลดพิเศษ 20 ร้านดัง
จากบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ 11
เมนูจาก MICHELIN Young Chef Award 2023 44

www.gourmetandcuisine.com





34
COVER STORY
Aesthetic Tasty
ด้วยวทมนตร์แห่งฟู้ดสไตล์ลิสต์



44
RECIPES
Snow Crab and Turnip Salad
with Japanese Pumpkin Sauce
ปูหิมะและสลัดหัวไชเท้า
เสิร์ฟพร้อมฟักทองบดเหลว

Contents

10 Editor Talk
.....

22 G&C Society
.....

34 Cover Story
Aesthetic Tasty
ด้วยวทมนตร์แห่งฟู้ดสไตล์ลิสต์
.....

44 Recipes
Make Food Stylish

- ◉ Wild Venison Tartare การ์ทรีเนื้อกวางป่า
- ◉ Langoustine with Hollandaise Hay Sauce กุ้งแวงคู่สกินกับซอสฮอลแลนด์สและฟางข้าว
- ◉ Japanese Abalone Served with Liver Sauce, Shiso Flower, Kyoto Red Carrot and Lotus Root หอยเป่าฮิโตะญี่ปุ่นและผักตามฤดูกาล เสิร์ฟพร้อมซอสตับหอยเป่าฮิโตะ
- ◉ Snow Crab and Turnip Salad with Japanese Pumpkin Sauce ปูหิมะและสลัดหัวไชเท้า เสิร์ฟพร้อมฟักทองบดเหลว
- ◉ Slow Cooked Wagyu Beef Curry with Kaffir Lime Accent เนื้อออร์อย
- ◉ Deep Fried Yellowtail Mandible with Fried Chilli and Garlic คางปลาบุริทอดราดสมุนไพร

.....



เขียน ทำนสมาชิกนิตยสารผู้ทรงเกียรติ
รามาการกรงเทพแอมบอนนิตยสาร Gourmet & Cuisine
เป็นนิกนันทนาการด้วยความชอบคุณ ที่ทำให้
ความไว้วางใจบริการนิตยสารนิตยสารนิตยสารนิตยสาร
และนิตยสารจะสรรหาสิ่งดี ๆ พร้อมความสะดวกสบาย
ในชีวิตแอมบอนให้ท่านสมาชิกในโอกาสต่อไป
รามาการกรงเทพ จำกัด (มหาชน)



34
COVER STORY
Aesthetic Tasty
ด้วยวทมนตร์แห่งฟู้ดสไตล์ลิสต์



44
RECIPES
**Snow Crab and Turnip Salad
with Japanese Pumpkin Sauce**
ปูหิมะและสลัดหัวไชเท้า
เสิร์ฟพร้อมฟักทองบดเหลว

Contents

- 10 Editor Talk
- 22 G&C Society
- 34 Cover Story
Aesthetic Tasty
ด้วยวทมนตร์แห่งฟู้ดสไตล์ลิสต์
- 44 Recipes
Make Food Stylish
 - ◉ Wild Venison Tartare *กัรทาร์เนื้อกวางป่า*
 - ◉ Langoustine with Hollandaise Hay Sauce *กุ้งแมงกูดกับซอสซอลันเตสและฟางข้าว*
 - ◉ Japanese Abalone Served with Liver Sauce, Shiso Flower, Kyoto Red Carrot and Lotus Root *หอยเป่าฮิโตะญี่ปุ่นและผักตามฤดูกาล เสิร์ฟพร้อมซอสตับหอยเป่าฮิโตะ*
 - ◉ Snow Crab and Turnip Salad with Japanese Pumpkin Sauce *ปูหิมะและสลัดหัวไชเท้า เสิร์ฟพร้อมฟักทองบดเหลว*
 - ◉ Slow Cooked Wagyu Beef Curry with Kaffir Lime Accent *เนื้อออร์อย*
 - ◉ Deep Fried Yellowtail Mandible with Fried Chilli and Garlic *คางปลาบุริทอดราดสมุนไพร*

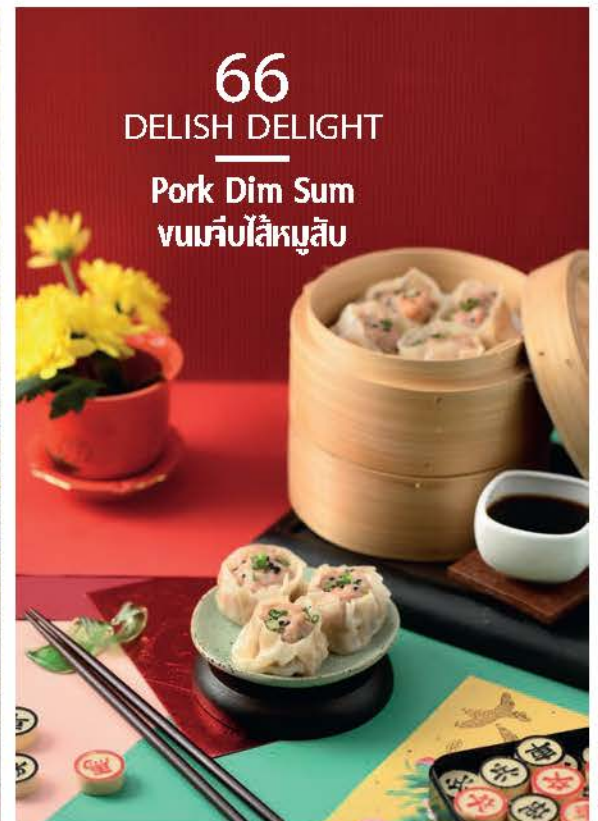
Food & Drink

- 56 Home Gourmet
Schmoo Torte
เค้กเนือขาวของแคนาดา
- 58 Daily Dishes
ยำปลาตุ๋นฟูน้ำปลาหวาน
- 60 Drinks
Chinese New Year Drinks
- 62 Eat Well Live Well
Lotus Root Kushiage
รากบัวชุบเกล็ดขนมปังทอด
- 64 Chef's Signature Dish
ความสำเร็จจากการทุ่มเท
แอฟแมทริว เกว
- 66 Delish Delight
Dim Sum @Home
ฉลองตรุษจีนปีนี้ด้วย “ติ่มซำ”
◉ Pork Dim Sum หมนจับไส้หมูสับ
◉ Shrimp Rice Noodle Rolls
ก๋วยเตี๋ยวลอดกุ้ง
◉ Honeycomb Taro Dumpling Dim Sum
เนือกทอด

- 70 You Are How You Eat
พัฟฟัสมันเนือ
เมบุงของชาวคีโตฯ
- 72 Simply Sweet
มาครุต..อินทลัม
Makrout aux Dattes

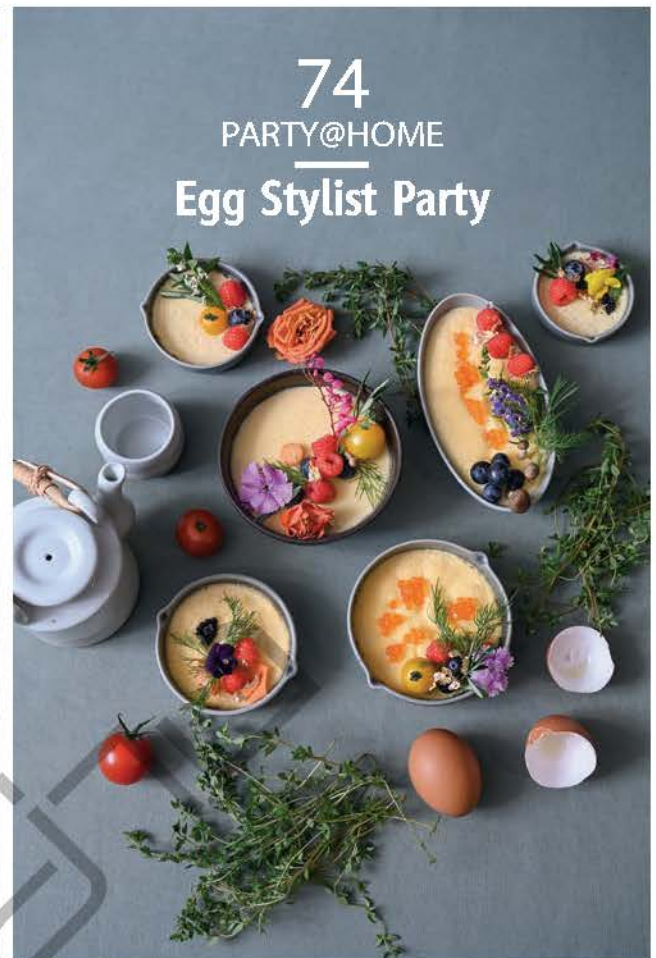
Interview

- 78 Special Guest
รสนัน ยูนิพันธ์ุ กับเรื่องเล่าหลังเล่ม
“กลับจำปา” ตำราอาหารล้ำค่า
ของท่านผู้หญิมหิรร
- 80 Food in Biz
30 ปี Dusit Thani College





76
FOOD STYLING
Tips for Pretty Plating



74
PARTY@HOME
Egg Stylist Party

Articles

- 82 Food for Life
PQQ หรือ Pyroloquinoline Quinone
กับการทำงานของสมอง
.....
- 84 Food Facts
ความหวานจากเนื้อผึ้ง
.....
- 86 Menu Digest
Horseshoe Crab
.....

Shopping & Design

- 74 Party@Home
Egg Stylist Party
.....
- 76 Food Styling
Tips for Pretty Plating
.....

Miscellaneous

- 88 Nice to Know
Hyper-Realistic Cake
เค้กที่เหมือนทุกอย่าง ยกเว้นเค้ก
.....
- 130 Last But Not Least
การสร้างคุณค่าจากเวลาว่าง
.....

News & View

- 120 Entertainment
.....
- 124 What's On
.....
- 128 News
.....

Eating Out & Traveling

92 Eating Out

G&C Recommendation

- ชวนไปจับชามบ๋วยในคาเฟ่สไตล์ญี่ปุ่น @ Fruitea สุขุมวิท 39
- alt.Eatery คอมมูนิตี้อาหารเพลนตีบสย่านทองหล่อ
- จับชามญี่ปุ่นสุดพรีเมียมที่ Koto Tea Space
- Yak Yang (อยากย่าง) ร้านอาหารสไตล์ฝรั่งเศส by อยากกำเนิดไม่ยากกิน
- กวี (KAVEE) อาหารที่เป็นตัวบ่งชี้ของเชฟเต๋-วรรณ
- 128 Craft & Soul เหมือนยกบอร์โกโตร์มาไว้ที่ราชนครินทร์
- Mott 32 Bangkok ร้านอาหารจีนความคุ้มสไตล์โมเดิร์น
The Standard, Bangkok Mahanakhon
- VinCotto Restaurant อาหารฝรั่งเศสคลาสสิกกลางวันบาร์ดึกที่เงาใหญ่

102 On the Sidewalk

ปาร์ตี้ข้ามปี ที่ 5 ร้านบุฟเฟ่ต์ห้ามพลาด

108 Street Food

- ดอกท้อตี๋มซ่า
คาเฟ่ตี๋มซ่าสุทธย่องกร ร้านตั้งย่านโรคนิชัย 4
- ข้าวหลามแม่ลูกจันทร์
ตำนานความอร่อย 100 ปี แห่งนครปฐม

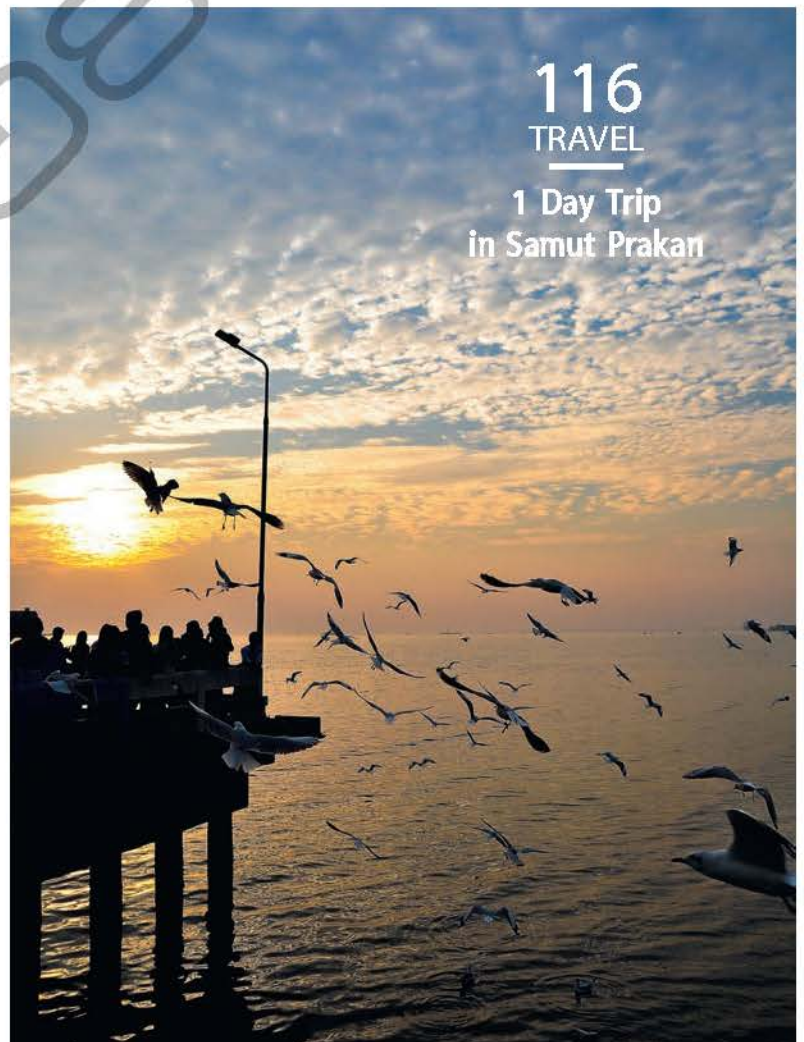
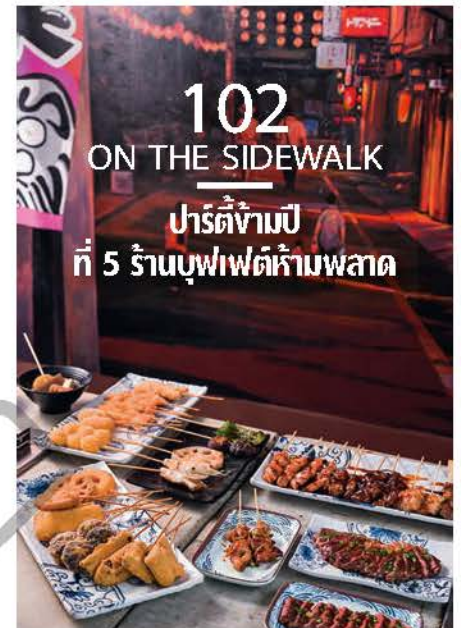
110 Gourmet Delivery

112 Places

- JW Marriott Khao Lak Resort & Spa
ลิกซ์ซีวีวีรีสอร์ท ตอบโจทย์ครบทุกความต้องการ
- Tolani Resort Kui Buri
รีสอร์ทริมชายหาดแห่งกุยบุรี

116 Travel

1 Day Trip in Samut Prakan



เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการเงิน
กรรมการบริหาร

บริษัท บีดีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด
สิมตี วิริยะรังสฤษดิ์
สิมตี วิริยะรังสฤษดิ์
สมลภรณ์ วิริยะรังสฤษดิ์
ณิศา วิริยะรังสฤษดิ์ ภากน วิริยะรังสฤษดิ์
กรรिता วิริยะรังสฤษดิ์

บรรณาธิการบริหาร
บรรณาธิการอาหาร
หัวหน้ากองบรรณาธิการ
รองหัวหน้ากองบรรณาธิการ
นักเขียนอาวุโส
กองบรรณาธิการ

กรรिता วิริยะรังสฤษดิ์
สมลภรณ์ วิริยะรังสฤษดิ์
รัชชวีวรรณ เหล่าพันธุ์วุฒิกุล
พีชกา ยะหิตตะ
ศุภชัยนภ จรุงนะ
จิรายุ แพทองคำ

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สัปดาห์พิเศษ
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จินห์ทรัพย์ แซ่ฮี้ยว ศรวินธุ์ แพศจักษิณพานิช
กุลกานิช เกศกวาง
กวัน ทองสมบุญ
เมธรัตน์ ไตรสดี อภิชาติ วรรณะวิสัย
วิวัฒน์ กัญวิบุตย์ ฐิติพงษ์ คณิศกุล
ณัชชา สุวรรณไพเราะ

คอนเทนต์เอดิเตอร์

นุชนันท์ โอสถาปนพงศ์ อ. สสสุคนธ์ ภรณ์
อ. เกรียงไกร ยมมาศ พรสวรรค์ รุ่งเจริญกิจกุล
ผศ. ดร. จิตรภา หิตถโกศล หอรั้ว จรุงกิจอนันต์
จิตรชัย เป้นโพธิ์ถาวร ผศ. ดร. บัญพล ตั้งสุภูมิ

ที่ปรึกษา

วันิดา วนะภูติ นีวร สิมขันธ์
พลอยจาริส ประทีปโกมล แพททิพย์ สิมขันธ์

เลขาฯกองบรรณาธิการ
มีสูจน์อักษร
ออกแบบรูปเล่ม
ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด
ประสานงานฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ผู้ช่วยผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

อติพร ยิวสว่าง
เศรษฐีชัย อังระพานิช
บริษัท เวอร์โก อาร์ต กิลด์ จำกัด
ภากน วิริยะรังสฤษดิ์
บัลลิกา แยมสุย
พารณี ออบฉลวย
พอมพล โทศลอนิช
ธัญญลักษณ์ อมรศุภวง กัญญารัตน์ หิตชัย

เลขาฯกองฝ่ายโฆษณา
ประสานงานฝ่ายโฆษณา
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา
โทรสาร
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล
ศศิวิมล ศรีพิมพ์
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
บุญญา อรุณ

ฝ่ายสมาชิก
โทรศัพท์ฝ่ายสมาชิก 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
พิมพ์ที่ บริษัท สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิ่ง จำกัด เลขที่ 19/19 ซอยโชคชัยร่วมมิตร
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอนนพ เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2690-0919-23 โทรสาร 0-2690-0924

จัดทำโดย บริษัท บีดีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด โทร. 0-2278-0709-12
สำนักงาน บรรณาธิการ กองโฆษณา กองจัดการ ติดต่อบริษัท บีดีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย) จำกัด เลขที่ 42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอนนพ เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2691-4126-30 โทรสาร 0-2276-2336
อีเมล : editor@gourmetandcuisine.com
เว็บไซต์ : www.gourmetandcuisine.com
www.facebook.com/gourmetandcuisine
gourmetandcuisine

OWNER
CHAIRMAN
PUBLISHING EDITOR
CHIEF FINANCIAL OFFICER
EXECUTIVE DIRECTORS

EDITOR-IN-CHIEF
FOOD EDITOR
EXECUTIVE EDITOR
DEPUTY EDITOR
SENIOR WRITER
EDITORIAL STAFF

FOOD SPECIALISTS
STYLISTS
CHIEF PHOTOGRAPHER
SENIOR PHOTOGRAPHERS
PHOTOGRAPHERS

CONTRIBUTORS

CONSULTANTS

EDITORIAL SECRETARY
PROOFREADERS
DESIGNER
BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

EXHIBITION COORDINATORS
ADVERTISING MANAGER DEPT.
DEPUTY ADVERTISING MANAGER
ACCOUNT EXECUTIVE

ADVERTISING SECRETARY
ADVERTISING COORDINATOR
DIRECT LINE
FAX
PRODUCTION MANAGER

SUBSCRIPTION

TEL. 0-2691-4126-30 EXT. 1310, 1313
PRINTING SIAM M&B PUBLISHING COMPANY LIMITED 19/19 SOI CHOKCHAI-RUAMMIT,
VIBHAVADI-RUNGSIT RD., JOMPHON, CHATUCHAK, BANGKOK 10900
TEL. 0-2690-0919-23 FAX. 0-2690-0924

DISTRIBUTION PENBUN DISTRIBUTION CO., LTD. TEL. 0-2278-0709-12
EDITORIAL OFFICE MEDIA ASSOCIATED COMPANY LIMITED
42/38 CHOKCHAI-RUAMMIT, VIBHAVADI-RUNGSIT RD., JOMPHON,
CHATUCHAK, BANGKOK 10900
TEL. 0-2691-4126-30 FAX. 0-2276-2336
E-MAIL : editor@gourmetandcuisine.com
WEBSITE : www.gourmetandcuisine.com
www.facebook.com/gourmetandcuisine
gourmetandcuisine

MEDIA ASSOCIATED COMPANY LIMITED
SANTI VIRIYARUNGSARIT
SANTI VIRIYARUNGSARIT
SUMOLKREE VIRIYARUNGSARIT
TANIT VIRIYARUNGSARIT, PAKANEE VIRIYARUNGSARIT,
PARITA VIRIYARUNGSARIT

PARITA VIRIYARUNGSARIT
SUMON WONGWONSRI
RATCHANEewan LAONUTWUTTHIKUL
PICHKA YAHATTA
HATHAICHANOK JARANA
JIRAYU PHAETHONGKHAM

JUNTIP SEA-AEW, SORAWIT PONGJAKPANIT
KUNKANIT KESKANGAM
KAWIN THONGSOMBOON
NOPPARAT TOSATI, APICHAT WANNAWAN
VIVAT PAVIMUT, WUTTHIPONG KHANUENGINSUPHAPHON,
NATCHA SUWANPRADPERD

NUTCHANAND OSTHANOND, DR. ROSSUKON MAKARAMANI,
KRIRKPURA YOMNAK, PORNSRUN RUNGCHAROENKITKUL,
ASST. PROF DR. CHATRAPA HUDTHAGOSOL, TORROONG JARUNGIDANAN,
CHATCHAI PANPOKANG, ASST. PROF DR. NATTAPOL TANGSUPHOM

WANIDA VANAPUTI, BANG-ORN SANGMUNGKORN,
PLOYCHARAS PRAGATTAKOMOL, PRUEK SUMPANTWORABOOT

ATIPORN YANGSAWANG
KRUAWAN TEERAPODJANART
VIRGO ART GUILD CO., LTD.
BUSINESS DEVELOPMENT MANAGER

PAKANEE VIRIYARUNGSARIT
MUNLIKA YAMSUK
POTJANEE ONCHALUANY
PHORPHON KOSONWANIT
THUNYALUK ANONGTHONG, KANYARAT TADEAM

NAMPUENG WIWATHAISAKUL
SASIWIMON SRIPIIM
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
BOONYA DRAMOOT

AMPHORN SAENGTHONG, RATTIKARN HAUNGKAEW

Editor Talk

กราบสวัสดีปีใหม่คุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ ในวาระดิถีขึ้นปีใหม่นี้ ดิฉันและทีมงาน Gourmet & Cuisine ขออวยพรให้คุณผู้อ่านทุกท่านมีแต่ความสุขกายสุขใจมีสุขภาพแข็งแรงปลอดภัย และขอให้ทุกท่านเริ่มต้นปีใหม่ออย่างสดใสและสวยงามนะคะ

G&C ในฉบับนี้ก็ขอเริ่มต้นอย่างสวยงามเช่นกัน ในยุคที่ปฏิเสธไม่ได้ว่าการแชร์เรื่องราวบนโซเชียลมีเดียอยู่ในชีวิตประจำวันของผู้คน และหนึ่งในคอนเทนต์หลักที่นิยมแบ่งปันก็ไม่พ้นเรื่องของอาหาร บทบาทของ “Food Styling” หรือการออกแบบจานอาหารให้สวยงามจึงยิ่งทวีความสำคัญ หากเป็นมืออาชีพในบ้านก็แสดงออกถึงความตั้งใจและสื่อถึงความพิเศษ น่าจดจำ หากเป็นร้านอาหารหรือคาเฟ่ก็เป็นการมอบประสบการณ์ที่สมบูรณ์แบบยิ่งขึ้น และยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่จานอาหารอีกด้วย

เราจึงชวนมาเจาะลึกเบื้องหลังการมอบความสวยงามให้กับจานอาหารราวกับเสกด้วยเวทมนตร์ใน **Cover Story** กับเรื่องราวของเหล่าฟู้ดสไตล์ลิสต์แถวหน้า และเชฟที่ใช้ฝีมือในการเสกทุกสายตาไว้ที่อาหารด้วยสไตล์ที่โดดเด่น พร้อมแชร์ประสบการณ์และแรงบันดาลใจในเส้นทางของฟู้ดสไตล์ลิสต์

นอกจากนี้เรายังได้รับเกียรติจากเชฟชั้นนำจาก 3 ห้องอาหาร 3 สไตล์ มาร่วมแบ่งปันสูตรอาหารที่ไม่เพียงอร่อยแต่ยังเปี่ยมไปด้วยความพิถีพิถันในคอลัมน์ **Recipes** พบกับเมนูอาหารฝรั่งเศสจากเชฟผู้ครองรางวัล MICHELIN Thailand Young Chef Award 2023 **เชฟดาวิเด การ์ทาวาเกลีย** แห่งห้องอาหาร Côte by Mauro Colagreco และเมนูอาหารญี่ปุ่นจาก **เชฟโนริฮิสะ มาเอเดะ** แห่งห้องอาหาร Kinu by Takagi และเมนูอาหารไทยจาก **เชฟชัชชพร ประทุมมา** แห่งห้องอาหาร Flourish ที่จะมาสร้างความประทับใจให้กับผู้ที่ได้ลิ้มลองกัน

จากนั้นเฉลิมฉลองเทศกาลตรุษจีนไปกับ **Drinks** ขวนทำเครื่องดื่มมงคลสำหรับงานสังสรรค์ ตามด้วย **Delish Delight** ขวนทำเมนูติ่มซำง่ายๆ อร่อยได้ในครอบครัว และห้ามพลาดเคล็ดลับปังๆ ในการตกแต่งจานอาหาร เพื่อสร้างอิมแพ็คจากสไตล์ลิสต์ของ G&C ใน **Food Styling** ฝากไว้ให้นำไปใช้กันค่ะ

ขอให้ทุกท่านมีปีที่สวยงาม แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้านะคะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร



[f gourmetandcuisine](#)
[gourmetandcuisine](#)



สิทธิพิเศษบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ

เรียนดอง

ห้องอาหารเวียดนามต้นตำรับ

อดีตโด่งดังเก็บยาเก่าในรั้วบ้านดุสิต บ้านโบราณในซอยศาลาแดง ที่ถูกนำมารีโนเวตให้กลับมามีชีวิตชีวามากขึ้น เพื่อให้เป็นที่ตั้งของห้องอาหารเวียดนาม **เรียนดอง** โดยยังคงโครงสร้างของอาคารเดิม แต่แต่งเติมสีสันและภาพเพนต์ลวดลายบนกำแพง พร้อมเฟอร์นิเจอร์และของประดับที่จับมาเข้าคู่กันอย่างชวนมอง

เมนูห้ามพลาด **ปลาทอดตะไคร้** เนื้อปลาดอรี่ทอดร้อนๆ กรอบนอกนุ่มใน วางบนฐานทำจากปลาตากเดียว กินกับน้ำจิ้ม 3 รส และผักสดเพิ่มความสดชื่น **กุ้งพันอ้อย** ได้เนื้อสัมผัสหนึบๆ ของเนื้อกุ้งที่มาพร้อมกลิ่นหอมของสมุนไพร และน้ำจิ้มชนิดหนึบก็อร่อยครบรส ส่วนของหวานยอดนิยมประจำร้านยกให้ **กล้วยหอมทอด** จับคู่กับไอศกรีมวานิลลารสหวานเย็นชื่นใจ

📍 ซอยศาลาแดง ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ
🕒 11.00-14.30 น. และ 17.30-22.00 น. ☎ 0-2200-9009
รับบัตรเครดิต VISA Ila- Master Card



Dusit Gourmet

คาเฟ่ขนมอบและจานเด็ดคอมฟอร์ตฟู้ด

“บ้านดุสิต” บ้านโบราณหลังงามกลางใจเมืองที่มีประวัติยาวนาน และยังเป็นที่พักผ่อนของเมนูอร่อย 3 สไตล์ในที่เดียว ได้แก่ อาหารไทยดั้งเดิมในบ้านเบญจรงค์ อาหารเวียดนามต้นตำรับในเรียนดอง และคาเฟ่ขนมอบและจานเด็ดคอมฟอร์ตฟู้ดใน **ดุสิต กรูมเมท์** ที่เปิดประตูต้อนรับเราตั้งแต่เช้าตรู่ ด้วยขนมอบใหม่กลิ่นหอมฟุ้งและเครื่องดื่มหลายชนิด

เมนูมีทั้งเค้ก แพนเค้ก เครป วัฟเฟิล ทาร์ต และครัวซองต์ เลือกจับคู่กับชา กาแฟ และน้ำผลไม้ที่คั้นสดๆ แก้วต่อแก้ว หากอยากอิมท่าองเบาๆ ก็มีแซนด์วิช สลัด ลาซานญา คาร์โบนารา หรือข้าวเนื้อตุ๋นก็เป็นทางเลือกที่ตอบโจทย์ หากเป็นสายเฮลท์ตี้ยิ่งดีต่อใจ เพราะมีเมนู Morning Boosts, Detox, Extra Powers ไม่เพียงหน้าตาชวนกิน รสชาติยังถูกปากทุกเมนู

📍 ซอยศาลาแดง ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ
🕒 07.00-22.00 น. ☎ 0-2200-9009
รับบัตรเครดิต VISA Ila- Master Card

บัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ รับสิทธิพิเศษ

ต่อที่ 1 รับส่วนลด 15% สำหรับค่าอาหาร
(ไม่รวมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และเมนูโปรโมชัน)

ต่อที่ 2 รับเครดิตเงินคืน 10% เพียงแลกใช้คะแนนสะสม Thank You Rewards เท่ายอดใช้จ่าย/แชลล์สลิป ส่ง SMS พิมพ์ BFD (พรรค) หมายเลขบัตร 16 หลัก*ยอดใช้จ่ายจำนวนเต็ม (ตัดเศษทศนิยมออก และไม่ต่อให้มีเครื่องหมาย.) ส่งมาที่ 4712008 (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท)

1 มกราคม 2566 - 30 มิถุนายน 2566

บัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ รับสิทธิพิเศษ

ต่อที่ 1 รับส่วนลด 15% สำหรับค่าอาหาร
(ไม่รวมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และเมนูโปรโมชัน)

ต่อที่ 2 รับเครดิตเงินคืน 10% เพียงแลกใช้คะแนนสะสม Thank You Rewards เท่ายอดใช้จ่าย/แชลล์สลิป ส่ง SMS พิมพ์ BFD (พรรค) หมายเลขบัตร 16 หลัก*ยอดใช้จ่ายจำนวนเต็ม (ตัดเศษทศนิยมออก และไม่ต่อให้มีเครื่องหมาย.) ส่งมาที่ 4712008 (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท)

1 มกราคม 2566 - 30 มิถุนายน 2566



หรูหราและงดงาม เมื่อ “คาเวียร์” โครจมาเจอ “วิถีโคเชกิ” กับมือพิเศษที่ **KINU BY TAKAGI**

เป็นอีเวนต์พิเศษที่เราจับวันรอ สำหรับมือค้ำที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคินูบายทาคากิ (Kinu by Takagi) โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ นอกจากนี้ครั้งนี้เราจะได้พบกับเชฟทาคากิ คะซุโอะที่บินตรงมาจากญี่ปุ่นแล้ว ยังได้ลิ้มลองคาเวียร์พรีเมียมแบรนด์ Sturia จากประเทศฝรั่งเศสที่เชฟใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการรังสรรค์อาหารอีกด้วย

ความสนุกของค่ำคืนนี้เริ่มต้นด้วยการเสด็จคาเวียร์จาก Sturia ผู้เพาะเลี้ยงปลาสเตอร์เจียน และผู้ผลิตคาเวียร์จากฝรั่งเศสที่มีความชำนาญในการหมักไข่ปลา รสชาติของคาเวียร์จึงมีความเข้มข้นแตกต่างกันตามระยะเวลาของการหมักบ่ม

หลังจากรู้จักคาเวียร์กันไปแล้วไปพอสวมครก ก็ถึงเวลาที่เชฟทาคากิและเชฟมาเอเตะเริ่มเสิร์ฟคอร์สพิเศษ อาทิ Sakizuke หอยเชลล์ซอกไกโดเสิร์ฟกับเนื้อปูปีตรุต รากบัว และผักทองบดเนื้อเนียน มาพร้อม Sturia Oscietra Caviar ด้วยต่อ Tsukuri ที่เชฟชูรสชาติของซาซิมิ เสิร์ฟคู่กับหอยนางรมซอกไกโดในเจลลีสาเกที่กินแล้วให้ความรู้สึกสดชื่น ท็อปด้วย Sturia Vintage Caviar

ส่วนคอร์สไฮไลต์ Hasson เชฟนำความงดงามของฤดูใบไม้ร่วงที่กำลังจะผันเปลี่ยนเป็นฤดูหนาวมาเล่าผ่านคอร์สนี้ ในจานมีเกาลัดเชื่อมที่ตกแต่งด้วยเส้นโซเมงทอด มองเผินๆ เหมือนลูกเกาลัดที่เพิ่งหล่นลงมาจากต้น ช่างๆ กันคือแหลมออนซูชิที่จำลองให้เหมือนลูกพลับสีส้มน่ารัก และปลาคามาสูย่างของอร่อยประจำฤดูกาลพร้อมด้วย Sturia Origin Caviar

นอกจากนี้ยังมี Takiawase ทดไตรวากิวนุ่มแทบละลายในปากกินคู่กับเห็ดย่าง และ Rice ข้าวญี่ปุ่นท็อปด้วยอุนิสายพันธุ์บาฟุนและคาเวียร์เสิร์ฟพร้อมซูปมิโซะและผักดอง ปิดท้ายมื้อด้วยไอศกรีมเกาลัด เสิร์ฟพร้อมลูกพลับหวานฉ่ำตามฤดูกาล เจลลี่โอจิฉะ ราดซอสบราวนี่ซุการ์คัสตาร์ดจบมื้อได้อย่างน่าประทับใจ



OREO X BLACKPINK แคมเปญสุดปังจาก OREO เพื่อชาว BLINK

ต้อนรับปี 2023 ได้นำต้นตอไม่เบา เมื่อ OREO โดยบริษัท มอนเดลีซ อินเตอร์เนชันแนล (ประเทศไทย) จำกัด สร้างปรากฏการณ์ ครั้งยิ่งใหญ่ชวน 4 สาว BLACKPINK วงเกิร์ลกรุ๊ปชื่อดังของ เกาหลีใต้ที่สร้างชื่อเสียงไปทั่วโลก เปิดตัว OREO x BLACKPINK ไอรีโอแบล็ก핑크 รุ่นลิมิเต็ด เอ디션 เป็นของขวัญให้แฟนคลับ ในไทย อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ มาเลเซีย สิงคโปร์ เวียดนาม และ เกาหลีใต้ หลังจากเคยสร้างปรากฏการณ์ในแคมเปญ OREO x Lady Gaga ในสหรัฐอเมริกา แคนาดา และยุโรปเมื่อปีที่ผ่านมา การร่วมงานกันครั้งนี้เป็นการหยิบวัฒนธรรมด้านดนตรี มาจุดประกายความสุขและความสนุกผ่านคุกกี้ไอรีโอ 2 รุ่น ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากสาว ๆ วง BLACKPINK และเปิดตัวในแต่ละ ประเทศอย่างต่อเนื่อง สำหรับในบ้านเราวางจำหน่ายที่ร้านค้าปลีก และช่องทางอีคอมเมิร์ซ ตั้งแต่วันนี้จนถึงปี 2566 นี้เท่านั้น

(ติดตามรายละเอียดกิจกรรมพิเศษของ OREO x BLACKPINK ได้ที่ www.oreoblackpink.com)



เชฟแอนเดรียส คามินาดา มาเยือน IGNIV BANGKOK พร้อมเมนูพิเศษ

เชฟแอนเดรียส คามินาดา (Andreas Caminada) เชฟผู้ก่อตั้ง ห้องอาหารอิกนิฟ แบงคอก (IGNIV Bangkok) เดินทางมามอบเซอร์ไพรส์ เมนูพิเศษให้แก่ นักชิมชาวไทย เมื่อวันที่ 26-27 พฤศจิกายน 2565 โดยงานพิเศษดังกล่าวคือเมนูจากห้องอาหาร Schloss Schauenstein ห้องอาหารมิชลิน 3 ดาวของเชฟแอนเดรียสซึ่งตั้งอยู่ในปราสาทอันสวยงาม ที่ประเทศสวิตเซอร์แลนด์

เซอร์ไพรส์เมนูจานแรก *Cobb Salad* งานเรียกน้ำย่อยเปลี่ยนประกาย รวบรวม รสเปรี้ยวอ่อนๆ ขวนสดชื่น ตามด้วยจานปลา *Pike Perch* หมักเสิร์ฟกับเมลอนดองและพริกไทย Kohlrabi ให้รสชาติซับซ้อน แต่อ่อนโยน จากนั้นอิมเมไปกับคอร์สเมนูฤดูใบไม้ร่วงที่เต็มไปด้วย แรงบันดาลใจจากวัตถุดิบในผืนป่าของเชฟเดวิด ฮาร์ทวิก หัวหน้าเชฟประจำ ห้องอาหาร อาทิ **เนื้อกกระทาสอดใส่ฟัวกราส์และผักโขม** และ **เนื้อวากาย่างเคียงกับบัตเตอร์นัตสควอชและแอปเปิล** ตามด้วยขนมหวาน สุดละมุนละไมจากเพสตรีเซฟอานน์ ริน อาทิ **โมจิไอศกรีมเสาวรส** และ **ไอศกรีมชาดอกกาแฟและลูกเกด**

แม้เชฟแอนเดรียสจะกลับไปแล้ว ก็ยังมีรสเมนูฤดูใบไม้ร่วงอันแสน งดงามกันได้ที่อิกนิฟ แบงคอก ชั้น 1 โรงแรมเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ





NABEZO PREMIUM

ขยายความพรีเมียมสู่สาขาที่ 3 สยามพารากอน

Nabezo Premium พิกัดของคนรักเนื้อพรีเมียม ล่าสุดขยายความอร่อยสู่สาขาที่ 3 ศูนย์การค้าสยามพารากอน ยกขบวนเนื้อพรีเมียมจากประเทศญี่ปุ่นมาให้คิบบุ่มในน้ำซุปรสเลิศ

ไฮไลต์ห้ามพลาด X-Wagyu เนื้อพรีเมียมที่มีเฉพาะร้านนี้เท่านั้น ซึ่งเป็นวัวสายพันธุ์อาจิไซแห่งคุมาโมโตะ ที่เกิดจากการผสมกันระหว่างแม่วัวสายพันธุ์โฮลส์ไต้หวัน (วัวนม) กับพ่อวัวสายพันธุ์เจแปนีส แบล็กแอนด์ (คุโรเกะชนดำ) เลี้ยงดูอย่างดีทำให้เนื้อนุ่มอร่อยไม่เหมือนใคร เลือกสั่งได้ในเมนู **X-Wagyu Course** ประกอบด้วย **Chuck Roll** เนื้อสันคอถึงไหลส่วนบนมีไขมันแทรกทั่วเนื้อรสชาติเนื้อชัดเจน และ **UDE** เนื้อส่วนต้นขาหน้าสีแดงเข้ม มีไขมันแทรกสวยงาม ได้รสสัมผัสหนึบหนับเวลาเคี้ยว เสิร์ฟมาพร้อมกันใน 1 ถาด

Chef's Selection เนื้อพรีเมียมที่เชฟเลือกให้ 1 ถาดรอบนี้เราได้ **Rump** เนื้อสะโพกที่นุ่มแน่นและมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ ตามด้วย Appetizer 2 เมนู ได้แก่ **Gyutataki** เมนูเนื้อ และ **Hotate Aburi Avocado with Green Apple and Yuzugocho Marinade ผักปลอดสารพิษจากโครงการหลวง และเต้าหู้โฮมเมด** อาหารปิดท้าย 1 เมนู เลือกได้จาก **Sukiyaki Udon** หรือ **Rice Bowl Beef & Egg** ส่วนของหวานคือ **Melty Snow** สายไหมนุ่มหวานละลายในปาก ซ่อนวฟเฟิลไว้ด้านใน ตกแต่งด้วยผลไม้อบแห้ง และราดด้วยซอสซาเซิวเข้มข้น

Buri Nabe Course คอร์สของคนรักปลาบุริหรือ “Japanese Amberjack” ปลาญี่ปุ่นที่หากินได้ยากในเมืองไทย มีขนาด 80 เซนติเมตรขึ้นไปทำให้มีสัดส่วนไขมันแทรกในเนื้อมาก เนื้อฉ่ำหวานมัน ในคอร์สประกอบด้วย **ปลาบุริ Appetizer 2** เมนู ได้แก่ **Hotate Sou-te** มีหอยโฮตาเตะ ไขมันฝรั่ง และรากบัวทอด **Salmon and Mango Marinade with Potato Crepe** แพนเค้กมันฝรั่ง เสิร์ฟพร้อมยำมะม่วง และปลาแซลมอนคอมบูชะ ที่อปปิงด้วยผงชีสพาร์เมซาน และถั่ว 3 ชนิด ได้แก่ ฟิสตาชิโอ แมกคาเดเมีย และอัลมอนต์ ราดด้วยซอสไปโอปะและฮานะโฮจิไซ **ผักปลอดสารพิษ และเต้าหู้โฮมเมด**

อาหารปิดท้ายเลือกได้จาก **Buri Ryukyu Ochazuke** ปลาบุริและปลาแซลมอน หมักขอสริวกิวสูตรพิเศษ ที่อปปิงด้วยวาซาบิสด กินคู่กับน้ำซุโอบาสิเกะ หรือ **Buri Chashu Tsuke Homemade Ramen** ราเมงเส้นสดกินคู่กับน้ำซุที่ผสมผสานระหว่างซุบทงคตสึซุปรกระดูกหมู และซุปรคารามิโอะที่มีรสเผ็ดนิดๆ ทำให้ได้ซุบที่มีรสชาติกลมกล่อม เสิร์ฟพร้อมปลาบุริซาซุหมักขอสสูตรพิเศษ ไซโมริทามาโกะออนเซนตองซอสเมงสึยู หน่อไม้ และสาหร่ายย่าง และ **Crystal Paradise** ไอศกรีมยูซุเสิร์ฟพร้อมเจลลี่กลิ่นยูซุ เนื้อสัมผัสคาริน น้ำเชื่อมคุโรมิสึ แนะนำให้สั่งทั้ง 2 คอร์ส เพื่อสัมผัสประสบการณ์ความอร่อยที่แตกต่างกัน

(พิกัด : ศูนย์การค้าสยามพารากอน ชั้น G โทร. 09-8669-3174 เปิดบริการ 11.00-22.00 น.)

HONG BAO

ร้านเต็มคำคำโตๆ เปิดสาขาใหม่ที่ MARKET PLACE กรุงเทพฯกรีฑา

กินเต็มคำร้านไหนก็ไม่พิลกัตุเต้า Hong Bao ล่าสุดเปิดสาขาใหม่เอาใจชาวกรุงเทพฯกรีฑา อยากกินตอนไหนก็ซัปรถชิลๆ ไม่กินน้ำที ในร้านบรรยากาศอบอุ่น สีส้มโตะกลมกับพรมแดง แบบภัตตาคารจีนไปเลย เป็นกันเองแบบนี้มาบ่อยเท่าไรก็ไม่เขิน

ทันทีที่เราได้มุมเหมาะพนักงานจะเสิร์ฟเครื่องเคียงเป็นหัวไชเท้าดอง ซึ่งเราขอยกให้เป็นอีกหนึ่งเดอะเบสต์ของร้าน เคี้ยวกรุบกรอบ รสออกเปรี้ยวเค็มเผ็ดนิดๆ ไม่เพียงช่วยตัดลิ้น แต่ยังเสริมรสชาติให้กับเมนูอื่นๆ อีกด้วย เมนูแนะนำเริ่มที่**ฮองเก๋ปู้** แป้งบางใสห่อไส้ปูแน่นๆ และ**ขนมจีบกุ้ง** เมนูคู่ซี้ที่มีดีไม่น้อยหน้าเพราะไส้เนื้อกุ้งให้เต็มที่ไม่มีกั๊ก เคี้ยวเพลินลิ้นไม่แพ้เมนูแรก ต่อด้วย**ซาลาเปาโบโรหมูแดง** ไฮไลต์คือแป้งนุ่มหอมสอดไส้หมูแดงรสเค็มหวาน ที่ใส่มาให้แบบล้นทะลัก

ส่วนเมนูหน้าตาเรียบๆ แต่ประทับใจตั้งแต่คำแรกยกให้**ข้าวอบหมูนึ่งปลาเค็ม** ข้าวอบหอมกรุ่น ท็อปกินด้วยหมูสับปรุงรสหนึ่ง รสชาติกลมกล่อมผสานรสเค็มมันนิดๆ ของปลาเค็ม ไม่ต้องกังวลว่ากลิ่นจะแรงเกินไป เพราะคงไว้แต่กลิ่นหอมชวนทิว **ขนมกุยช่าย** แป้งบางหอมใส่กุยช่าย ทางร้านทอดจนกรอบนอกนุ่มใน เสิร์ฟกับน้ำจิ้มหวานที่ช่วยชูรสชาติแบบทวีคูณ **บาร์บีคิวรวมมิตร 3 อย่าง 3** สหายพาเพลินมีหมูกรอบ หมูแดง เปิดย่าง เคี้ยวเพลินแทบไม่ต้องพึ่งน้ำจิ้ม อ้อลืมจิบ**ชาจีนหรือเก๊กฮวยร้อน**ตัดลิ้นได้แบบเพอร์เฟกต์ ชาวกรุงเทพฯกรีฑาไม่ต้องซัปรถเข้าเมืองก็ได้ลิ้มรสเต็มคำแสนอร่อยกลับบ้านแล้ว!

(สาขา Market Place กรุงเทพฯกรีฑา ถนนศรีนครินทร์-ร่มเกล้า เปิดบริการ 10.00-21.00 น. โทร. 06-5246-1429, 09-3355-6942)



THE MICHELIN GUIDE THAILAND 2023

ฉลอง 5 ร้านใหม่ เจ้าของดาวมิชลินแห่งเมืองไทย

ต้อนรับปี 2023 ด้วยคู่มือมิชลิน ไกด์ ประเทศไทย ฉบับประจำปี 2023 ที่รวบรวมร้านอาหารชั้นนำไปตามรอยจากกรุงเทพฯ ปริมณฑล เชียงใหม่ ภูเก็ต พังงา พระนครศรีอยุธยา และ 4 จังหวัด ตัวแทนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ นครราชสีมา ขอนแก่น อุบลราชธานี และอุดรธานี

ในจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการคัดสรรทั้งหมด 441 ร้าน เป็นร้านรางวัล 2 ดาว มิชลิน 6 ร้าน รางวัล 1 ดาวมิชลิน 29 ร้าน รางวัลบิบ กูร์มอนด์ 189 ร้าน และร้านแนะนำอื่นๆ อีก 217 ร้าน โดยมี**บ้านเทพา** ร้านอาหารไทยร่วมสมัยของเชฟตาม-ชูชาติ เทพาคำ **โพทง** ร้านอาหารไทย-จีนในห้างชายยาโพทงของเชฟแพม-พิชญ อุทการธรรม ทายาทรุ่นที่ 5 **Haoma** ร้านอาหารอินเดียภายใต้การดูแลของเชฟดีเค-ดีแพงเกอร์ คอสลา (Deepanker Khosla) **Maison Dunand** ร้านอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัยที่ได้แรงบันดาลใจจากบ้านเกิดของเชฟอาร์โนลด์ ดูนอง (Arnaud Dunand) และร้านอาหารสไตล์ครัวฝรั่งเศสคลาสสิก **Signature** การันตีด้วยฝีมือของเชฟเทียร์รี ดราโป (Thierry Drapeau) เป็น 5 ร้านใหม่ที่ได้รับ 1 ดาวมิชลินปีนี้ไปครอบครอง ส่วนร้าน 2 ดาวมิชลินในเมืองไทยนั้นยังคงจำนวนอยู่ที่ 6 ร้านเช่นเดิม ได้แก่ Chef's Table (เชฟส์เทเบิล) Le Normandie by Alain Roux (เลอ นอร์มันดี บาย ออลัง รูซ) Mezzaluna (เมซซาลูน่า) R-Haan (อาหาร) Sorn (สรณ์) และ Sühring (ซูห์ริง)

PRU (พรุ) ร้านอาหาร 1 ดาวมิชลินในจังหวัดภูเก็ต ในปีนี้ยังคงรักษารางวัล MICHELIN Green Star หรือ “ดาวมิชลินรักษ์โลก” เอาไว้ได้เป็นปีที่ 3 ต่อเนื่อง และยังมีอีก 2 ร้านที่ได้รับรางวัลในปีนี้ได้แก่ **Haoma** และ**จำปา**

ในปีนี้งานประกาศรางวัล The MICHELIN Guide Thailand 2023 ยังเพิ่มอีก 2 รางวัลพิเศษ โดยเชฟแพม-พิชญ อุทการธรรม ร้านโพทง ครัวร์รางวัล MICHELIN Thailand Opening of the Year Award เนื่องจากประสบความสำเร็จในการเปิดร้านอาหารในช่วง 12 เดือนที่ผ่านมา และอีก 1 รางวัลคือ MICHELIN Thailand Sommelier Award ซึ่งตกเป็นของกียิม เปรอร์ดิกีส (Guillaume Perdigues) ผู้เชี่ยวชาญด้านไวน์จากร้าน Mezzaluna

(ติดตามรายชื่อร้านอาหารที่แนะนำโดยมิชลิน ไกด์ได้ที่ guide.michelin.com)





GREYHOUND CAFÉ

สาขาแรกในโรงพยาบาลที่ MEDPARK HOSPITAL

เราจะคุ้นเคยกับ Greyhound Café ในรูปแบบที่เข้มขรมด้วยโทนสีดำ สะท้อนเอกลักษณ์ของแบรนด์แฟชั่นออกมาอย่างโดดเด่น แต่ Greyhound Café สาขาใหม่ที่ MedPark Hospital กลับกลายเป็นอีกโฉมหนึ่งที่สร้างความตื่นต่าไม่น้อยด้วยโทนสีขาวสว่าง ดูสะอาดตาในทุกมุม พร้อมกับลูกเล่นการจัด Paper Art Craft ดอกไม้เป็นคำว่า GOOD HEALTH เข้ากับบรรยากาศภายในโรงพยาบาล

ที่นับเป็น Greyhound Café สาขาแรกที่ตั้งอยู่ในโรงพยาบาลบรรยากาศภายในร้านจึงอบอุ่นไปด้วยความอบอุ่นราวกับอยู่บ้าน และที่พิเศษไปกว่านั้นคือเมนูชวนเจริญอาหารที่จัดมาเฉพาะสำหรับสาขานี้ที่เดียวเท่านั้น เพื่อปล้ำความเชื่อที่ว่าอาหารในโรงพยาบาลไม่จำเป็นต้องน่าเบื่อเสมอไป ได้แก่ **โจ๊กหมูทรงเครื่อง** เนื้อเนียนกับเครื่องแน่น ใส่หมูสับก้อน ไข่ดาวเี่ยม ปาท่องโก๋กรอบ และหมูพะตัง **บ้นหมี่บัวรส** ซาไมโตที่จัดเต็มทั้งไส้กรอกอิตาเลียน กุนเชียงหมูมันน้อย หมูยอสุตรโบราณ ผักดอง ผักสด และบาแกดต์ คลุกซอสครีมสไปซี่ คลุกเคล้าในน้ำสลัดรสชาติเปรี้ยวอมหวาน

คล้ายอาหารจาก **กวยจั๊บญวนแก้งลูกหมู** เส้นกวยจั๊บญวนนุ่มๆ ในน้ำซุปลมกล่อมหวานน้ำต้มกระดูก อัดแน่นด้วยหมู 3 แบบ คือหมูพะตัง หมูกระดูกอ่อนใบพาย และหมูยอสุตรโบราณ **กวยเตี๋ยวหมูสับทรงเครื่อง** กวยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดกับไข่ ราดซอสมะเขือเทศหมูสับและหัวหอม ให้รสชาติคล้ายพาสตาซอสมะเขือเทศที่แฝงด้วยรสชาติไซในทอณู **ชุดหมูบั้งไก่บั้ง** เมนูอาหารเช้าแบบไทยๆ ใส่ความพิเศษเข้าไปด้วยเนื้อหมูและเนื้อไก่ที่ผ่านการหมักน้ำกะทิสด แถมมากับข้าวจีสโตล์อีสานสอดไส้ปลาช่อนผัดแห้ง **ข้าวหน้าไก่ไข่เี่ยม** หอมกลิ่นของน้ำมันงาแทรกซึมเข้าไปในเนื้อไก่นุ่มๆ ท็อปด้วยไข่เปิดดาวเป็นย่างมะตุม และ **เซ็ตปิ่นโตเถา** ข้าวแกงสไตล์ไทยที่ประกอบไปด้วยแกงกะหรี่สันคอหมูใส่ผัก หมูหมักสมุนไพรสามเกลอทอด และกุนเชียงหมูมันน้อย ก่อนจะส่งท้ายด้วย **ฟรุตสลัด** ที่ด้านล่างมีทั้งเจลลี่ สับปะรด มะม่วง และส้มแมนดาริน

(Greyhound Café สาขาโรงพยาบาลเมตพาร์ค ตั้งอยู่บริเวณ ชั้น 1 เปิดให้บริการตั้งแต่ 07.00-19.00 น.)



ชวนไปดินเนอร์ นั่งจิบไวน์ชิลๆ ที่ BANGKOK WINE ROOM



หนาวนี้ใครกำลังมองหา มุมจิบไวน์นั่งดินเนอร์ ฟิลในบ้านสไตล์อังกฤษ ไปลิ้มลองได้ที่ **Bangkok Wine Room** งามอินทรา 36 นอกห้างสีขาวดูสะอาดตา แต่เมื่อก้าวเข้าไปด้านในถึงกับ ต้องตะลึง เพราะเปรียบเสมือน เปิดประตูมิติข้ามทวีปไปนั่ง

กินอาหารในบ้านยุโรป ด้วยบรรยากาศแสนอบอุ่น ตกแต่งผนัง สีแดงเบอร์กันดีเหมือนสีของไวน์ รายล้อมด้วยขวดไวน์จากทั่วโลก พร้อมโซนไพรเวตบาร์ให้คุณได้เข้าไปใช้บริการอีกด้วย

นอกจากไวน์โดดเด่นจากทั่วโลกแล้ว Bangkok Wine Room ยังนำเสนอเมนูที่ผสมผสานจากวัตถุดิบสุดพรีเมียม ได้แก่ *Mixed Jamon Iberico & Cheese Plate* โคลด์คัตแฮมขาหมูดำ ไอเบอร์ริโกที่เป็นเกรดสูงสุดที่เลี้ยงด้วยผลอึก จับคู่กับชีสมันเชโก และมันเชโกทรัฟเฟิลซึ่งเป็นชีสมนแกะจากประเทศสเปน *Tagliatelle al Tartufo Bianco* เมนูตามฤดูกาลช่วงสิ้นปีกับ Alba White Truffle จากเซอราลุงกา ประเทศอิตาลีที่เปรียบดั่งทองคำขาว ทางร้าน ใช้เกรด Extra Choice นำมาผัดกับเส้น Tagliatelle คลุกเคล้ากับ ฟองดูชีสพาร์มิจจาโน เร็กจิวาโนเพื่อให้ได้กลิ่นของทรัฟเฟิลสีขาว อย่างเต็มที่

อีกเมนูตามฤดูกาล *French Sea Bass* ปลากระพงจากฝรั่งเศส ซึ่งช่วงนี้จะมีเนื้อและไขมันมาก เมื่อนำไปย่างเนื้อจะชุ่มฉ่ำ เสิร์ฟพร้อม ลูกเต๋อยและเห็ดผัดนานาชนิด นอกจากนี้ยังมี *Presa Iberico* สเต็กหมูที่ทำจากแฮมไอเบอร์ริโก สำหรับคนไม่กินเนื้อวัว เป็นอาหาร สุดพรีเมียมที่ชวนกันไปชิมได้ในทุกโอกาส

(พิกัด : งามอินทรา 36 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ เปิดบริการ 15.00-24.00 น. โทร. 09-5815 1357)



ส่งท้ายปีอย่างสวยงามกับ AMICI NIGHT ฝีมือเชฟ GAETANO และเชฟ DANILO

ปิดแคมเปญ Amici Night กันไปเรียบร้อยพร้อมกับการ ส่งท้ายปี 2565 ด้วยการต้อนรับเชฟ Danilo จาก Le Meridien Suvarnabhumi Bangkok Golf Resort & Spa มาร่วมเป็น แลกรับเชิญให้กับเชฟ Gaetano เพื่อสร้างสรรค์เมนูพิเศษสำหรับ ค่าคืนแห่งความสุขอีกครั้ง ณ ห้องอาหารรอสซิเนีส์ โรงแรมเซอราทัน แกรนด์สุขุมวิท กรุงเทพฯ

ประเดิมด้วยสองจานแรกจากเชฟ Danilo เริ่มด้วย *Deep Fried Camaroli Rice Ball with Mozzarella Cheese, Wild Mushrooms and Black Truffle* แล้วต่อด้วย *Chicken Liver Pate with Onion Jam* เสิร์ฟพร้อมโพรเซกโก หอมหวาน จานถัดมาเชฟ Gaetano นำเสนอเป็น *Red Prawns, Pumpkin, Orange Reduction and Red Radicchio* สลับด้วย *Cauliflower Cream Soup with Savoy Cabbage* จากเชฟ Danilo และ *"Raviolone" with Blue Crab and Broccoli* จากเชฟ Gaetano อาหารจานหลักขอเลือกเป็น ปลาเก๋าเนื้อนุ่ม *Grouper Fish with a Tomato, Black Olive, Anchovy, Chili, Caper and Garlic Sauce* ฝีมือเชฟ Gaetano เช่นกัน ของหวานเชฟ Gaetano เสิร์ฟ *Pumpkin and Dark Chocolate Served with Amaretto Ice Cream* จบด้วยชาร้อนๆ อีกแก้ว อิ่มหนำสำราญกันถ้วนหน้า

(ติดตามโปรโมชันสำหรับปี 2566 ที่เซอราทันแกรนด์สุขุมวิท โทร. 0-2649-8888)



ตามกาล 14 เมนูคอร์สย้อนเวลา

ถ้าถามว่าอาหารที่ “ตามกาล” เป็นอาหารโบราณแค่ไหน ก็ตอบได้ว่าบางเมนูก็ถูกค้นพบตั้งแต่ 1,200 ปีที่แล้ว ด้วยแรงบันดาลใจจากเรื่องราวบันทึกทางประวัติศาสตร์ที่เกิดขึ้นจริง ผนวกกับการรวมตัวกันของเชฟรุ่นใหม่ นักประวัติศาสตร์อาหารไทย นักคิด นักวิจัย และนักธุรกิจ จึงถือกำเนิดเป็นเมนูอาหารที่ได้รับแรงบันดาลใจและอิทธิพลของการตั้งรกรากของผู้คนหลากหลายวัฒนธรรมจากรอบแผ่นดินไทย

แต่ละเมนูที่นำมาเสิร์ฟบนโต๊ะอาหารล้วนมีกลิ่นอายตำรับโบราณอยู่อย่างหนักแน่น แฝงด้วยกรรมวิธี และการเลือกใช้วัตถุดิบในแบบวิถีโบราณ เช่น การใช้ใบชะมวงซึ่งเป็นใบไม้รสเปรี้ยว และมะม่วงเขามาใช้ทดแทนความเปรี้ยวจากมะนาวในเมนู **มัสยาส้มใบ** (ลาบปลากะพงแดง) หรืออย่างเช่นเมนู **เป่าหลังโก๊ะ** สุนัขจากข้าวเหนียวเขี้ยววงที่ค้นพบในดินแดนเขมร์หรือกัมพูชาในปัจจุบัน ที่ทางร้านนำมาหมักจนเกือบได้แอลกอฮอล์ ผสมกับพริกจินดาแดง ได้เป็นเครื่องดื่มที่มึนเมาข้าวที่ให้รสชาติหวานละมุนในเริ่มแรกและเผ็ดร้อนติดลิ้นในช่วงปลาย

แน่นอนว่าแต่ละงานนั้นล้วนคงแนวคิดของอาหารโบราณไว้อย่างเหนียวแน่น แต่ในขณะที่เดียวกันก็นำเสนอผ่านหน้าตาสุดโมเดิร์น ไม่ว่าจะเป็นเมนู **เครื่องกรอบเข้าวัง** หรือหมี่น้ำบ้านราชทูตที่ค้นพบเมื่อ 150 ปีที่แล้ว มาพร้อมกรรมเชิงปูดอด ราดด้วยซอสที่ทำจากหัวน้ำปลาและน้ำตาลแว่นจากปัตตานี ส่วนเมนูที่เก่าแก่ที่สุดในคอร์สนี้คือ **มังดาซ่อนรส** หรือบห่อหมกปลาซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากชาวอินโดนีเซียที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานบริเวณภาคใต้ของไทย จึงเป็นบปลาอย่างใบตองที่ให้กลิ่นเครื่องเทศชัดเจนและมีความเผ็ดร้อน แทรกด้วยความ



กลมกล่อมจากมะเขือเทศ นอกจากนี้ยังมีเมนูน่าสนใจอีกมากมาย เช่น **เครื่องแกงเผ่างพวงร้อย** ใช้ปลาช่อนแม่ลาทอดในน้ำแกงเผ่างูีรสชาติเข้มข้นหวานมัน **กระยาหารส่งถวาย** น้ำซุบใสรสกลมกล่อมจากไก่ดำและสมุนไพรจีนมาพร้อมกับรังนกจากปัตตานี **เล็กรสลงทรง** กุ้งแม่น้ำย่างเนื้อนุ่มเต่งหิวมันเยิ้ม เสิร์ฟพร้อมผัก ราดด้วยหัวน้ำปลาหมักมะกอกกลิ่นหอม รสออกเค็มเปรี้ยว **อัมพิละนางรม** หรือหอยนางรมจัดจ้านที่คัดสรรหอยนางรมจากสุราษฎร์ธานีเสิร์ฟพร้อมซอสส้มซ่า โขมะตูมแขก และซิงให้ความสดชื่น และ **ภาวะเกตุถือดาบ** ซีโครงแกะจากออสเตรเลียย่างราดด้วยซอสเข้มข้น จับคู่มากับน้ำจืดที่เพิ่มกะทิและไขมันเข้าไปให้แปลกใหม่ไม่เหมือนใคร

เมนูคอร์สของ “ตามกาล” จะเปลี่ยนใหม่ทุกๆ 4 เดือน ดังนั้นต้องรีบมาจับจองโต๊ะเพื่อลิ้มลองอาหารที่แฝงการเดินทางย้อนเวลาในทุกจาน (พิกัด : กินรี เวนิว ซอยสุขุมวิท 8 แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพฯ โทร. 08-2646-1664 อีเมล resv@timekaan.com FB : Time Kaan Restaurant)

ก้าวสู่การเป็นเชฟอาหารอิตาลี มืออาชีพที่ **ALMA - The School of Italian Culinary Arts**

โอกาสทองของคนรักการทำอาหารอิตาลี เมื่อ **ALMA - The School of Italian Culinary Arts** โรงเรียนสอนทำอาหารอิตาลีชั้นนำระดับโลก ประสานความร่วมมือครั้งสำคัญกับ **The Food School Bangkok** โรงเรียนสอนทำอาหารระดับมืออาชีพของไทย เปิดหลักสูตรสอนการทำอาหารอิตาลี โดยถอดแบบมาจาก ALMA ประเทศอิตาลี

ALMA เป็นสถาบันเก่าแก่ขึ้นชื่อในการพัฒนาเชฟฝีมืออาชีพมากกว่า 1,000 คนต่อปี ตั้งอยู่ใจกลาง Food Valley บริเวณ Ducal Palace of Colomo ที่สวยงามและห่างจาก Parma ไม่กี่กิโลเมตร ได้รับการประกาศให้เป็นเมืองสร้างสรรค์แห่งการทำอาหารโดย UNESCO เมื่อปี ค.ศ. 2015 ซึ่งความร่วมมือระหว่างสถาบันทั้ง 2 ในครั้งนี้ ALMA มีเป้าหมายหลักในการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารอิตาลีไปสู่สากลโลก ด้วยเห็นว่าวัฒนธรรมของไทยให้ความสำคัญในเรื่องความเป็นเลิศของการประกอบอาหารเช่นเดียวกับกับอาหารอิตาลี อีกทั้งยังมองว่าไทยเป็นจุดยุทธศาสตร์ที่ดีในการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารอิตาลีเข้าสู่ภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้



18W Enrico Nativi



18W Francesco De Rosa

18W Martina Sabbioni



นักเรียนที่เรียนหลักสูตร ALMA ที่ The Food School Bangkok สามารถไว้วางใจได้ในมาตรฐาน เพราะดำเนินการสอนโดยเชฟที่เยี่ยมด้วยประสบการณ์จาก ALMA ประเทศอิตาลี ได้แก่ **Chef Francesco De Rosa, Chef Martina Sabbioni** และ **Chef Enrico Nativi** ซึ่งถ่ายทอดหลักสูตรตามวิธีการสอนของ ALMA และมีการปรับเนื้อหาหลักสูตรให้เข้ากับนักเรียนที่อาจไม่คุ้นชินกับอาหารอิตาลีให้สามารถปรุงอาหารได้ตามรสชาติดั้งเดิมได้อย่างตั้งใจ

นักเรียนสามารถเลือกหลักสูตรที่ตอบโจทย์ความต้องการของตนเองได้มากที่สุด ได้แก่ หลักสูตร **Short Courses** และ **Masterclasses** ที่มีจุดประสงค์เพื่อให้ให้นักเรียนเข้าถึงรสชาติของอาหารอิตาลีแบบต่างๆ ผ่านประสบการณ์ที่ส่งมอบโดยเชฟมืออาชีพ ซึ่งเป็นหลักสูตรระยะสั้น เนื้อหากระชับและเข้มข้น เน้นเรียนรู้เอกลักษณ์ของสูตรอาหารและวัตถุดิบอาหารอิตาลีแบบดั้งเดิม และหลักสูตร **Certificated Courses** ถอดแบบจากหลักสูตรการประกอบอาหารอิตาลีที่ ALMA ประเทศอิตาลี เพื่อเตรียมนักเรียนให้เป็นเชฟมืออาชีพ นักเรียนจะได้รับเทคนิคพิเศษในการทำอาหารเฉพาะ รวมถึงความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ของการทำอาหารอิตาลี เพื่อซึมซับวัฒนธรรมอาหารอิตาลีได้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังรวมถึงความรู้ด้านการบริหารจัดการอาหารและเครื่องดื่มอีกด้วย

เมื่อจบหลักสูตรนอกจากจะได้เพิ่มพูนทักษะอย่างที่ตั้งใจยังสามารถปรุงอาหารอิตาลีแบบดั้งเดิมด้วยเทคนิคที่ทันสมัยและด้วยพื้นฐานเกี่ยวกับเทคนิคการทำอาหารอิตาลีที่ได้เรียนอย่างลึกซึ้ง ยังเป็นการปูทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพที่ประสบความสำเร็จได้ในท้ายที่สุด

สมัครเรียนทุกหลักสูตรอาหารอิตาลีได้แล้ววันนี้ที่ **The Food School Bangkok, Block 28 ซอยจุฬาฯ 9 แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ**
☎ 0-2150-8786 📍 The Food School Bangkok

THE
FOOD
SCHOOL

ALMA
THE SCHOOL OF ITALIAN CULINARY ARTS

.tsuji

dusit thani
college



“NORTH” เชนเอ็ม “ข้าวซอยปู้” เมนูใหม่ในคอลเล็กชั่น ข้าวซอย

ร้านอาหาร North ร่วมตอกย้ำความเป็นหนึ่งในสุดยอดอาหารไทยที่ได้รับรางวัลอันดับ 1 ของซูเปอร์ที่ตีที่สุดในโลกล่าสุดได้เพิ่มเมนู “ข้าวซอยปู้” ในคอลเล็กชั่นข้าวซอยนอร์ธ ให้เป็นอีกหนึ่งทางเลือกสำหรับคนรักข้าวซอยตัวจริง

ปิยพัทธ์ อรรถวิวัฒน์ ผู้บริหารหนุ่มไฟแรงเป็นเจ้าของร้านเล่าว่า ข้าวซอยนอร์ธจะมีรสชาติที่เข้มข้นเป็นพิเศษเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เพราะเป็นสูตรดั้งเดิมภายในครอบครัวจากจังหวัดลำปางที่ใส่เครื่องเทศซึ่งเรียกว่าชะโกหรือกระวานดำแทนการใส่ผงกะหรี่หรือเครื่องแกงเผ็ดที่นิยมใช้กันในปัจจุบัน โดยในคอลเล็กชั่นข้าวซอยนอร์ธจะมีทั้ง **ข้าวซอยไก่บ้านสามสายพันธุ์ ข้าวซอยหมูชาชูคุโรบุดะ ข้าวซอยวากิวเนื้อน้องลาย ข้าวซอยเนื้อสไลซ์วากิว A5 ข้าวซอยแห้งกุ้งแม่น้ำ** และ **ข้าวซอยปู้หรือกุ้งแม่น้ำ** ความพิถีพิถันในการปรุงข้าวซอยนอร์ธ



คือเรื่องของเบสน้ำซุปที่ต่างกัน อย่างข้าวซอยเนื้อ น้ำข้าวซอยจะทำจากเนื้อและข้าวซอยปู้ก็จะใช้เบสปู ข้าวซอยกุ้งจะใช้มันกุ้งเป็นเบสน้ำซุป เป็นต้น ข้าวซอยสูตรโบราณนี้จะมีขายในมือกลางวันควบคู่กับเมนูอาหารเหนืออย่าง **เซ็ดซันโตก ที่มีน้ำพริกหนุ่ม แกงฮังเล ต้มส้มปลา ต้มผักหวาน หรือขนมจีนเมืองเหนือ ผัดไทยล้านนา** ยังมีขนมล้านนา อาทิ **ขนมแดงไทยมะพร้าวเนื้ออ่อน ซอระเบตลิ้นจี่เชียงใหม่** เป็นต้น สำหรับมืออาหารค่ำจะเป็นเมนูไฟน์ไดนิงที่แตกต่างจากเซ็ดอาหารกลางวัน

(สนใจชิมเมนูข้าวซอยสูตรดั้งเดิมในแบบฉบับ North ต้องแวะมาเฉพาะมือกลางวันที่ซอยสุขุมวิท 33 โทร. 06-1426-2642)



เรียนตองเชฟ DIDIER CORLOU บินตรงจากเวียดนาม จัดมืออาหารพิเศษ FLAVOURFUL VIETNAMESE CUISINE

ห้องอาหารเรียนตองแห่งบ้านดุสิตธานี ชวน **เชฟดีดีเย คาลู (Didier Corlou)** เชฟชาวฝรั่งเศสผู้หลงใหลในเครื่องเทศเวียดนาม และใช้ชีวิตในเวียดนามมานานกว่า 30 ปี มาร่วมรังสรรค์คอร์สอาหารมือพิเศษ “Flavourful Vietnamese Cuisine” เมนูที่ผสมผสานความทันสมัยให้กับสูตรอาหารเวียดนามต้นตำรับที่ใครได้ชิมเป็นติดใจ

งานนี้เชฟบินตรงจากเวียดนามมาเพียง 5 วัน เพื่อรังสรรค์มืออาหารกลางวัน (3 คอร์ส) และอาหารค่ำ (5 คอร์ส) ณ ห้องอาหารเรียนตอง โดยมือกลางวันที่ได้ชิมเป็น 3 คอร์สเมนูที่น่าประทับใจไม่น้อย

เริ่มด้วยอาหารเรียกน้ำย่อยซึ่งมีให้เลือกระหว่าง **เปาะเปี๊ยะสด สลิมะม่วงเสิร์ฟคู่เซอร์เบตมะนาวและพริก** หรือ **เปาะเปี๊ยะทอดใส่ปลาแมกเคอเรลซอสสามรส** จากนั้นเลือกได้ระหว่าง **ทูน่าเสิร์ฟพร้อมกับเสาวรส ผักฮ่องกง และตะไคร้** หรือ **หมูสามชั้นตุ๋นสไตล์เวียดนามและหอมหัวใหญ่** ของหวานเลือกได้ระหว่าง **ทุตติงมะพร้าวและไอศกรีมคาราเมล** หรือ **เมอแรงก์เสิร์ฟบนไอศกรีมมะม่วง ซอสมะม่วงและคาราเมล** ไม่ว่าจะเลือกเมนูไหนก็อร่อยประทับใจไม่น้อยหน้ากัน

(ติดตามความอร่อยและโปรโมชันพิเศษจากห้องอาหารเรียนตองบ้านดุสิตธานี โทร. 0-2200-9009)





สลัดหมูย่างพริกไทยกับข้าวดอกกะหล่ำ

ส่วนผสม

เนื้อหมูสันนอกติดซี่โครง	2	ชิ้น
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำมันมะกอก Monini Four Peppers Extra Virgin	3	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมซอสพริกไทย

น้ำมันมะกอก Monini Four Peppers Extra Virgin	2	ช้อนโต๊ะ
หอมหัวใหญ่สับละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับละเอียด	2	ช้อนชา
แป้งสาลีอเนกประสงค์	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำสต็อกหมู	1 1/2	ถ้วย
ซอสหอยนางรม	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ทุบเนื้อหมูด้วยค้อนทุบเนื้อเบาๆ ปรงรสด้วยเกลือ พริกไทย และ **น้ำมันมะกอก Monini Four Peppers Extra Virgin** 2 ช้อนโต๊ะ คลุกให้เข้ากัน หมักไว้ 1 ชั่วโมง
2. เตรียมซอสพริกไทยโดยใช้ **น้ำมันมะกอก Monini Four Peppers Extra Virgin** ลงในกระทะ ใช้หอมหัวใหญ่ กระเทียม และแป้งสาลีเล็กน้อย ผัดพอสุก
3. เติมน้ำสต็อกผัดให้ข้น ปรงรสด้วยซอสหอยนางรม ผัดให้ข้น พักไว้
4. ตั้งกระทะย่างให้ร้อน ใช้ **น้ำมันมะกอก Monini Four Peppers Extra Virgin** 1 ช้อนโต๊ะ พอรกระทะร้อน ใส่หมูที่หมักลงย่างให้สุก
5. หั่นเป็นชิ้น จัดใส่จาน ราดด้วยซอส เสิร์ฟกับผักสลัดตามชอบ และข้าวดอกกะหล่ำ

Note

ทำข้าวดอกกะหล่ำ โดยสับดอกกะหล่ำให้ละเอียด นึ่งให้สุก ปรงรสด้วยเกลือ และพริกไทย ใส่ต้นหอม คลุกให้เข้ากัน





Aesthetic Tasty

ด้วยเวทมนตร์แห่งฟู้ดสไตล์ลิสต์

ในยุคที่วงการอาหารเฟื่องฟู ฟู้ดสไตล์ลิสต์ (Food Stylist) หรือนักตกแต่งอาหาร คืออาชีพที่มีบทบาทสำคัญในการสร้างสรรค์บั้นแต่งเมนูรสเลิศจากเชฟให้น่าตื่นตาตื่นใจ และเต็มไปด้วยความฟรุ้งฟริ้ง ผ่านการใช้สีสัน การจัดวาง ลวดลายของถ้วยจานราม ผ้า ดอกไม้ กระทั่งแสงไฟที่ทำให้ทุกงานในมือพวกเขาโดดเด่นราวกับมีเวทมนตร์



เอกรินทร์ อยู่สุขสมบูรณ์ ฟู้ดสไตล์ลิสต์ระดับท็อปไลฟ์จังหวังการอาหาร

ทันทีที่เปิดประตูสตูดิโอ เสียงดนตรีคลาสสิกเบาๆ ดังเรอสุโลก ที่เต็มไปด้วยพริ้วพริ้วชวนสวาย จานขามในตู้กระจก และเฟอร์นิเจอร์วินเทจ ที่จัดวางได้อย่างน่ามอง นี่คือโลกของ **คุณเอกรินทร์ อยู่สุขสมบูรณ์** ฟู้ดสไตล์ลิสต์ชั้นนำของเมืองไทย

กว่า 15 ปีในสายอาชีพนี้ คุณเอกรินทร์บอกว่าเวลาเดินเร็ว จนนับไม่ถูก แต่ไม่ว่าจะทำอาชีพอะไร ต้องมีแพสชันและมีความสุขชอบเป็นหลักจึงจะสนุกกับงานและทำออกมาได้ดี

“จุดเริ่มต้นคืออยากอธิบายสิ่งที่อยู่ในใจให้ออกมาเป็นภาพ พี่เริ่มจากการเป็นนักเขียนเกี่ยวกับอาหารก่อน เมื่อเขียนงานเสร็จแล้ว ต้องบรีฟงานกับช่างภาพว่าภาพประกอบบทความจะออกมาเป็นอย่างไร เช่น อาหารฝรั่งเสส ภาพจะออกมาเป็นสไตล์คันทรี เป็นโอด กูตูร์ หรือโมเดิร์น สมัยก่อนบ้านเราไม่มีอาชีพฟู้ดสไตล์ลิสต์เป็นเรื่องเป็นราว

โชคดีที่ได้รู้จักเพื่อนสไตล์ลิสต์ที่ออสเตรเลียมาทำงานกับเรา ก็ได้เห็นวิธีการทำงาน ได้เรียนรู้เทคนิคจากเขา”

ฟู้ดสไตล์ลิสต์ที่ดีในมุมมองของคุณเอกรินทร์คือควรทำอาหารได้ และมีความรู้ด้านศิลปะ “ก่อนหน้านี้พี่ก็ไม่ทำอาหารและไม่ได้จบศิลปะ มาโดยตรง เราขาดอะไรก็ต้องเริ่มที่จุดนั้น นำข้อจำกัดของเรา ให้กลายเป็นข้อดีให้ได้ ถ้าคิดแค่ว่าอาหารมีแค่อาหารไทย อาหารฝรั่ง ความคิดเราจะจืด แต่ถ้ามองว่ายังมีเบรกฟาสต์ แดกแซงออกไป เป็นแฮมเบอเกอร์เบรกฟาสต์ มีบรันช์ด้วย มุมมองจะหลากหลายขึ้น ทำให้เราสนุกที่จะทำสไตลิ่ง มีภาพออกมาในหัว”

ระหว่างช่วงกับการจัดอาหารเวียดนามลงจาน คุณเอกรินทร์พาเรา ย้อนไปในยุคที่นิตยสารยังเฟื่องฟู “สมัยก่อนมีนิตยสารหลายเล่ม ทั้งแพชั่น ไลฟ์สไตล์ บางเดือนนิตยสาร 10 เล่มมีชื่อเราหมดทุกเล่ม

