

Gourmet & cuisine

กูร์เมท์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 276 • JULY 2023 • 100 Bht.

— good —
FOOD
— good —
MOOD

ให้อาหารดูเล่าใจ

Energy Bars **58**

แนวทางการกินเพื่อลดโลกร้อน **76**

ร้าน Craft Pizza มาแรง **94**

www.gourmetandcuisine.com

ISSN 1513-6066



230702



โดย
การธนาคาร
MONEY & BANKING MAGAZINE

พิธีมอบรางวัลเกียรติยศ

MONEY & BANKING AWARDS 2023

โดย

ดร.เศรษฐวุฒิ สุทธิวาทนฤพุฒิ

ผู้ว่าการธนาคารแห่งประเทศไทย

14 กรกฎาคม 2566

เวลา 14.00 น.

ห้อง Regency Ballroom ชั้น 5

โรงแรม ไฮแอท รีเจนซี กรุงเทพฯ สุขุมวิท

สามารถรับชมผ่านทาง  **LIVE** การธนาคาร • Money Expo

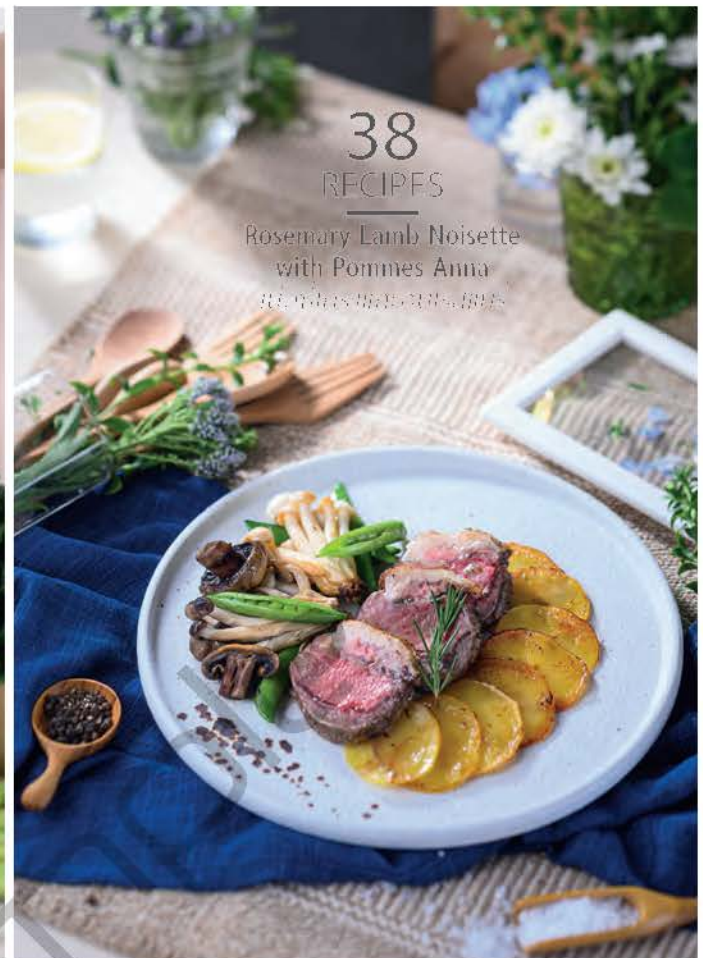
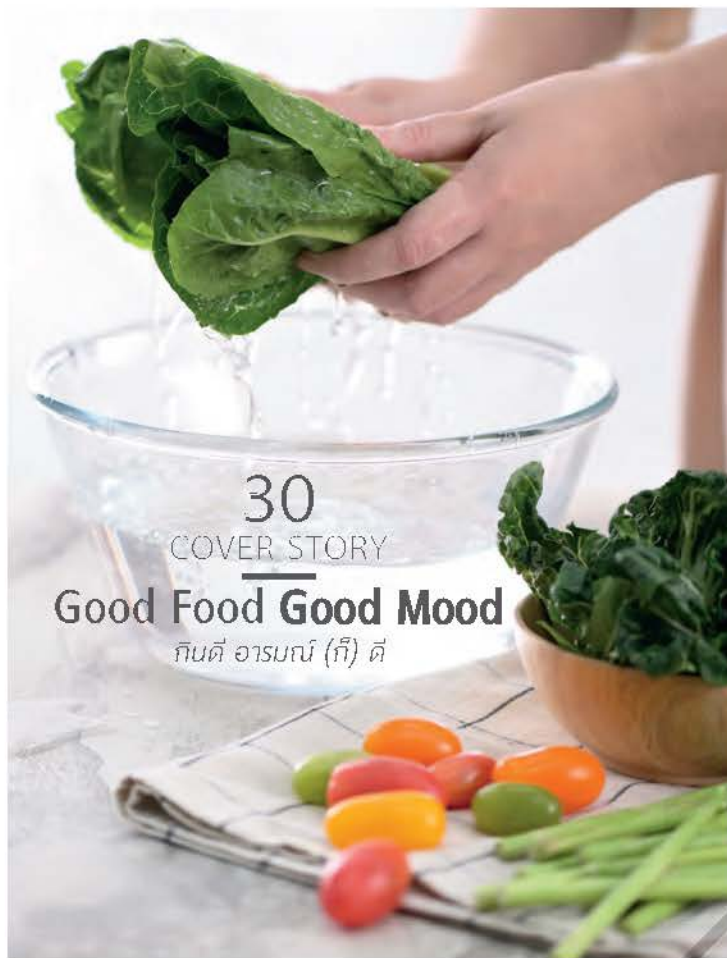
  YouTube Money and Banking Channel  www.MoneyandBanking.co.th



ทรงพระเจริญ

ด้วยเกล้าด้วยกระหม่อม ขอเดชะ

ข้าพระพุทธเจ้า คณะผู้บริหารและพนักงาน บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด



Contents

10 Editor Talk

12 G&C Society

30 Cover Story

Good Food Good Mood กินดี อารมณ์ (ก็) ดี

38 Recipes

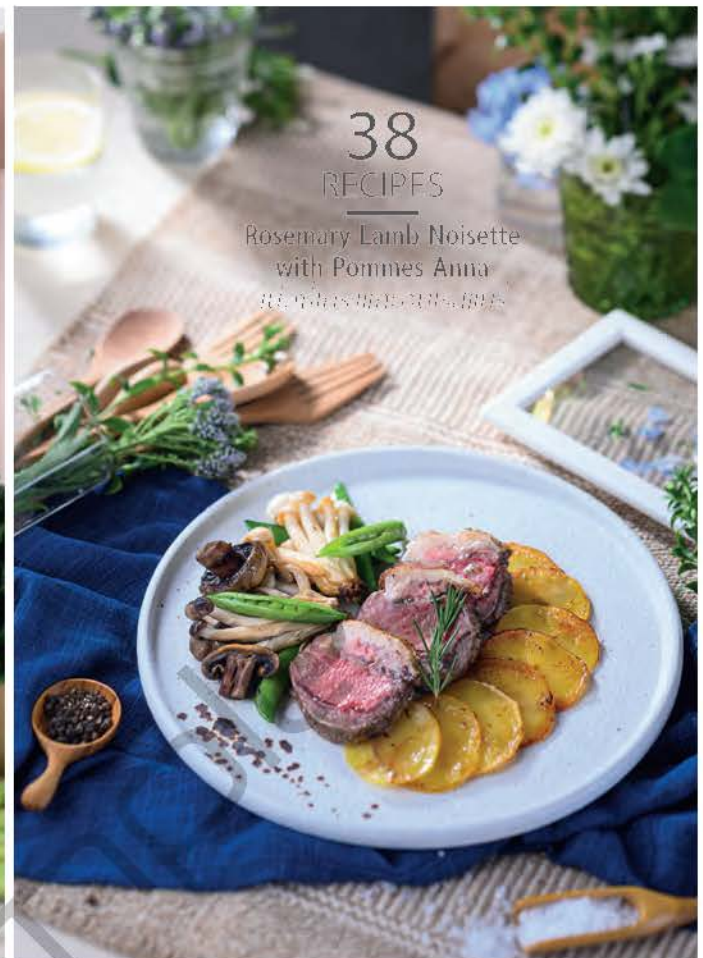
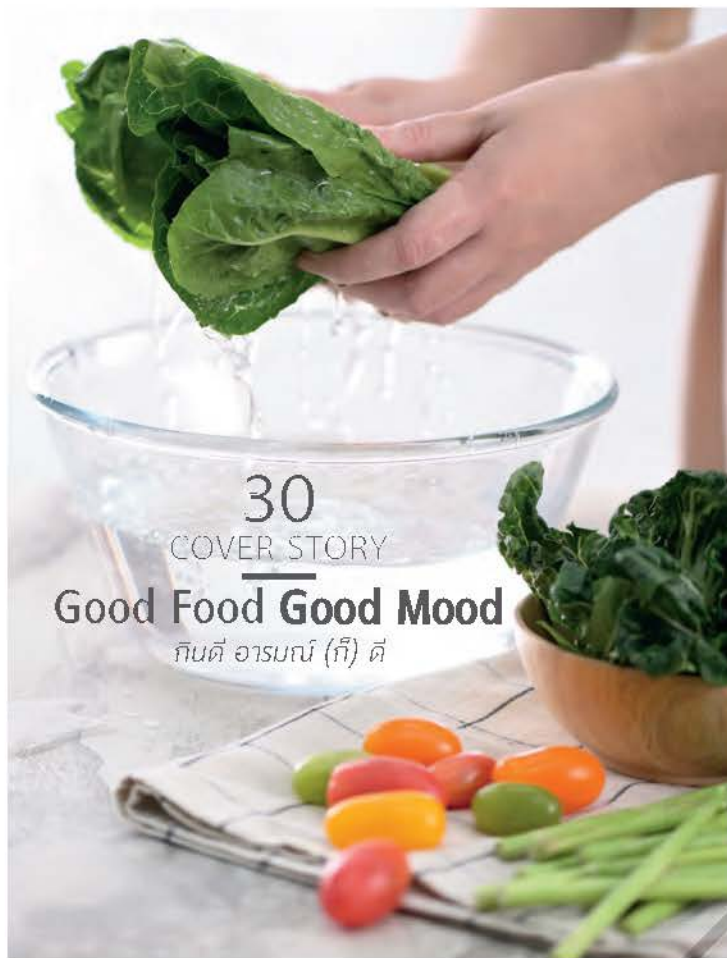
Good Protein Menus

- Rosemary Lamb Noisette with Pommes Anna เนื้อซี่โครงแกะอบโรสแมรี่
- Sweet & Sour Snow Fish สดักปลาหิมะกับน้ำจิ้มรสเปรี้ยวหวาน
- Grilled Chicken with Black Sesame ออกไก่ย่างเคลือบมาด้า
- Lentil Salad with Feta Cheese & Pomegranate สลัดถั่วเลนทิลกับชีสเฟตาและทับทิม
- Tofu Sriracha Burrito Wrap with Cilantro Rice บุรีริโตเต้าหู้เคลือบซอสศรีราชา
- Easy Protein Waffles with Mixed Berry Sauce วัฟเฟิลโปรตีนกับซอสเบอร์รี่โอมเมต



สมาคมการปรุงอาหาร

เรียน ท่านสมาชิกบัตรผู้ทรงเกียรติ
สมาคมการปรุงอาหารเชอมอบนิตยสาร Gourmet & Cuisine
เป็นโอกาสนี้ขอแสดงความขอบคุณ ที่ทำให้
ความไว้วางใจบริการพันธมิตรของสมาคมตลอดมา
และสมาคมจะสรรหาสิ่งดีๆ เพื่อความสะดวกสบาย
ในชีวิตมามอบให้ท่านสมาชิกในอนาคตต่อไป
สมาคมการปรุงอาหาร ชำหวัด (มหาชน)



Contents

10 Editor Talk

12 G&C Society

30 Cover Story

Good Food Good Mood กินดี อารมณ์ (ก็) ดี

38 Recipes

Good Protein Menus

- ◉ Rosemary Lamb Noisette with Pommes Anna เนื้อซี่โครงแกะอบโรสแมรี่
- ◉ Sweet & Sour Snow Fish สดักปลาหิมะกับน้ำจิ้มเปรี้ยวหวาน
- ◉ Grilled Chicken with Black Sesame ออกไก่ย่างเคลือบมาดำ
- ◉ Lentil Salad with Feta Cheese & Pomegranate สลัดถั่วเลนทิลกับชีสเฟตาและทับทิม
- ◉ Tofu Sriracha Burrito Wrap with Cilantro Rice บุริริโตเต้าหู้เคลือบซอสศรีราชา
- ◉ Easy Protein Waffles with Mixed Berry Sauce วัฟเฟิลโปรตีนกับซอสเบอร์รี่โฮมเมด

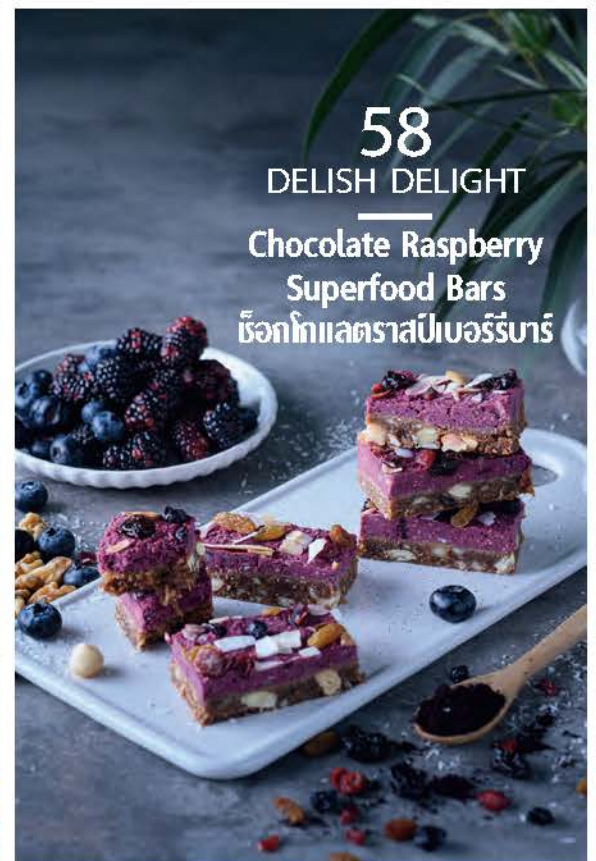
Food & Drink

- 48 Home Gourmet
Lemon Coffee Cake
.....
- 50 Daily Dishes
เผาะเปี้ยวห่อแผ่นหมูชาบู
.....
- 52 Drinks
Refresher & Fat Burning with Caffeine
.....
- 54 Eat Well Live Well
Mocha WHOOPIE Pies
มอคคาวูปปี้พาย
.....
- 56 Chef's Signature Dish
Chef Sanchit Sahu
ผู้ยกระดับอาหารอินเดียได้สู่ไฟน์ไดนิว
.....
- 58 Delish Delight
Boost Up Your Day with Energy Bars
◉ Raw Apricot & Ginger Bars
เอเนอจีบาร์แอปริคอตผสมจิง
◉ Healthy Date & Sun-Dried Banana Bars
อินทผลัมผสมกล้วยตากเอเนอจีบาร์
◉ Chocolate Raspberry Superfood Bars
ช็อกโกแลตราสปีเบอร์รี่บาร์
.....

- 62 You Are How You Eat
สุขภาพดีสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน
Fig & Goat Cheese Salad
.....
- 64 Simply Sweet
เค้กพุทราจีน
Jujube Cake
.....

Interview

- 70 Special Guest
“คิวเทโอป้า” กับบทบาทใหม่
ที่ความฮายังคงเดิม
เพิ่มเติมคือความอร่อย
.....
- 72 Food in Biz
อิม-ธันวา จำปาภา
แดดดีที่ลูกรักของเขาคือครัวของดี
.....





Articles

- 74 Food for Life
ปริมาณการบริโภคโซเดียม
กับการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

- 76 Menu Digest
Regenivore Diet
กินให้ต่อยอด

Shopping & Design

- 66 Party@Home
Veggie Canapé
- 68 Good Living
Simple Luxury

Miscellaneous

- 78 Nice to Know
Wolffia
“น้ำ” ซูเปอร์ฟู้ดท้องถิ่นไทย

- 118 Last But Not Least
การรับมือชอบต่อตัวเอง
ให้อิสระแก่ชีวิต

News & View

- 108 Entertainment
- 112 What's On
- 116 News

Eating Out & Traveling

82 Eating Out

G&C Recommendation

- “พา มา เอง The Eatery” คอมมูนิตีรวมร้านอาหารบนถนนสุขุมวิท 71
- ตะลุมบอนจัมจัม อาหารอีสาน x จัมจัม แห่ง Harajuku Thailand
- Keow's Table (เคียวว) ให้มีนี่เป็นเหมือนมือของครอบครัว
- The Crystal Grill House สเต็กเอเชียร้อนระอุริมแม่น้ำเจ้าพระยา @Asiatique The Riverfront
- JAM JAM Eatery & Bar หออาหารสไตล์นีโอ ไทย โซนิส โรงแรมอาศัย กรุงเทพฯ ไซนากาวนิ
- HOM (โฮม) 10 เกสต์เฮ้าส์จากวัตถุดิบท้องถิ่นและเทคนิคการหมักดอง
- อิ่มใจกับมืออร่อยที่ Clay Bangkok ร้านอาหารสไตล์เวสเทิร์นไดนิ้ง จากวัตถุดิบไทย
- ข้าวจานโปรด ร้านอาหารที่ตอบใจกัญชา
- YEH Public House เมนูบาร์ฟีลปาร์ตี้ย่านประเวศ
- Levain คาเฟ่เปิดใหม่ริมถนนข้าวหลาม บางแสน

94 Foodie Picks

5 ร้านคราฟต์พิชชา

ปั้นด้วยมือ อบด้วยไฟ อร่อยแค่ไหนต้องไปลอง

98 Gourmet Delivery

100 Places

- เบสท์ เวสเทิร์น พลัส คาราเพช หัวหิน จุดหมายปลายทางใหม่บนชายหาดเขาเต่า
- สัมผัสเสน่ห์สถาปัตยกรรมจากอดีตสู่ปัจจุบัน ณ “บ้านตึกดิน” ถนนดินสอ

104 Travel

Unseen Si Sa Ket

“ศรีสะเกษ” ม่วนซื่นถิ่นอีสานใต้



82

EATING OUT

“พา มา เอง The Eatery”
คอมมูนิตีรวมร้านอาหาร
บนถนนสุขุมวิท 71



104

TRAVEL

Unseen Si Sa Ket
“ศรีสะเกษ” ม่วนซื่นถิ่นอีสานใต้



100
PLACES

สัมผัสเสน่ห์สถาปัตยกรรม
จากอดีตสู่ปัจจุบัน
ณ “บ้านตึกดิน” ถนนดินสอ

เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการเดิน
กรรมการบริหาร

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สมลกศรี วิริยะรังสฤษฎ์
ณิต วิริยะรังสฤษฎ์ ปากัน วิริยะรังสฤษฎ์
กรรตา วิริยะรังสฤษฎ์

OWNER
CHAIRMAN
PUBLISHING EDITOR
CHIEF FINANCIAL OFFICER
EXECUTIVE DIRECTORS

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

บรรณาธิการบริหาร
บรรณาธิการอาหาร
หัวหน้ากองบรรณาธิการ
รองหัวหน้ากองบรรณาธิการ
นักเขียนอาวุโส
กองบรรณาธิการ

กรรตา วิริยะรังสฤษฎ์
สมลก ว่องวงศ์ศรี
รัชวีวรรณ เหล่าณิวัฏกุล
เพ็ญกา ยะหัตตะ
ศศิธร ชัยชนะ
จิรายุ แพทองคำ ฐิติมา ปิณฑาวงศ์พนันท์
เบญจวรรณ สิงหาสิทธิ์ อังจิรา สิงขัย

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

PARITA VIRIYARUNGSARIT
SUMON WONGWONSRI
RATCHANEewan LAONUTWUTTHIKUL
PICHKA YAHATTA
HATHACHANOK JARANA
JIRAYU PHAETHONGKHAM, THITIMA PANYAWONGSANON
BENJAWAN SUNGPASIT, INGJIRA SANGYANG

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สไตลิสต์
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จินทรทิพย์ แซ่ฮ้อย ศรวิษฐ์ เพศจักรพานิช
กุลกนิษฐ์ เกศกะวาน ชวินจิรา ทิพย์กุลธวัช
กรีน ทองสมบูรณ์
ณณรัตน์ โตสดี อภิชาติ วรรณวิสัย
วิวัฒน์ กัญญะนิต วัฒนพงษ์ คณิศรสุกุล
ณัชชา สุวรรณพราหมณ์

FOOD SPECIALISTS
STYLISTS
CHIEF PHOTOGRAPHER
SENIOR PHOTOGRAPHERS
PHOTOGRAPHERS

JUNTIP SEA-AEW, SORAWIT PONGJAKPANIT
KUNKANIT KESKANGAM, KWANJIRA TIPPAYAKULRAK
KAWIN THONGSOMBOON
NOPPARAT TOSATI, APICHART WANNANAWAN
VIVAT PAVIMUT, WUTTHIPONG KHANUENGINSUPHAPHON,
NATCHA SUWANPRADPERD

คอนเทนต์เอดิเตอร์

นุชนันท์ โอสทอนนท์ ดร. รสสุคนธ์ ภรณ์
อ. เกตุประยงค์ ยมมาศ พรสรัญ รุ่งเจริญกิจกุล
ผศ. ดร. จิตกรรตา หัตถโกศล หอรู้ รุ่งเจริญนันท์
จิตรชัย เป้นโพธิ์กลาง

CONTRIBUTORS

NUTCHANAND OSTHANON, DR. ROSSUKON MAKARAMANI,
KRIRKPURA YOMNAK, PORNSRUN RUNGCHAROENKITKUL,
ASST. PROF DR. CHATRAPA HUOTHAAGOSOL, TORROONG JARUNGIDANAN,
CHATCHAI PANPOKANG

ที่ปรึกษา

วันิดา วนะภูติ นีลอร์ สิงขัยนิกม
พลอยจาริส ประทีปฐิติกุล พญานันท์ สัมพันธ์วรรณ
ผศ. ดร. นิพัทธ์ ตั้งสุภูมิ

CONSULTANTS

WANIDA VANAPUTI, BANG-ORN SANGMUNGKORN,
PLOYCHARAS PRAGATTAKOMOL, PRUEK SUMPANTWORABOON,
ASST. PROF DR. NATTAPOL TANGSUPHOM

เลขานุการกองบรรณาธิการ
ผู้จัดการฝ่ายโฆษณา
ออกแบบรูปเล่ม
ผู้จัดการฝ่ายโฆษณาธุรกิจและการตลาด
ประสานงานฝ่ายโฆษณาธุรกิจและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ผู้ช่วยผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

อติพร ยี่งสว่าง
ศรีธวัชชัย ธีระพานิช
บริษัท เวอร์ทีโอ อาร์ต กิลด์ จำกัด
ภาคิน วิริยะรังสฤษฎ์
นิลลิตา แชนสุข
พนาธิ อ่อนบงลอย
พอมล ไทศวนิช
ธัญญลักษณ์ อ่อนคำเรือง

EDITORIAL SECRETARY
PROOFREADERS
DESIGNER
BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

ATIPORN YANGSAWANG
KRUAWAN TEERAPODIANART
VIRGO ART GUILD CO., LTD.
PAKANEE VIRIYARUNGSARIT
MUNLUKA YAMSUK
POTJANEE ONCHALUANY
PHORPHON KOSONWANIT
THUNYALUK ANONGTHONG

เลขานุการฝ่ายโฆษณา
ประสานงานฝ่ายโฆษณา
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา
โทรสาร
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

น้ำผึ้ง วัฒนวิชัยสกุล
ศศิวิมล ศรีพิมพ์
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
บุษยา อรณุต

ADVERTISING SECRETARY
ADVERTISING COORDINATOR
DIRECT LINE
FAX
PRODUCTION MANAGER

NAMPUENG WIWATCHASAKUL
SASIWIMON SRIPIM
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
BOONYA ORAMOOT

ฝ่ายสมาชิก

อัมพร แสงทอง รัตติกา หวังแก้ว
โทรศัพท์ ฝ่ายสมาชิก 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
พิมพ์ที่ บริษัท สยาม เอ็ม แอนด์ บี จำกัด เลขที่ 19/19 ซอยโชคชัยร่วมมิตร
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2690-0919-23 โทรสาร 0-2690-0924

SUBSCRIPTION

AMPHORN SAENGTHONG, RATTIKARN HAUNGKAEW

จัดทำโดย บริษัท เพ็ญบุณ จำกัด โทร. 0-2278-0709-12
สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา กองจัดการ ตีตเต
บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด เลขที่ 42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2691-4126-30 โทรสาร 0-2276-2336
อีเมล : editor@gourmetandcuisine.com
เว็บไซต์ : www.gourmetandcuisine.com
facebook.com/gourmetandcuisine
gourmetandcuisine

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
facebook.com/gourmetandcuisine
gourmetandcuisine



เครปไข่ห่อสาหร่าย

ส่วนผสม

แป้งสาเลิอกบประสงค	1/4	ถ้วย	แครอตสับ	2	ช้อนโต๊ะ
ไข่ไก่เบอร์สาม	4	ฟอง	ต้นหอมซอย	1	ต้น
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา	แฮมหั่นชิ้นเล็ก	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา	สาหร่ายแผ่นตัดกว้าง 1 นิ้ว		
น้ำเปล่า	1/4	ถ้วย	Monini GranFruttato Extra Virgin Olive Oil		

ส่วนผสมซอสจิ้ม

มายองเนสญี่ปุ่น 1/4 ถ้วย ซอสพริก 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ผสมแป้งสาเลิอกบประสงคกับน้ำเปล่า คนให้ละลายหมด พักไว้
2. ตีไข่ไก่ ใส่ส่วนผสมแป้ง แครอต ต้นหอมซอย และแฮม คนให้เข้ากัน
3. ปั่นรสด้วยเกลือและพริกไทย คนให้เข้ากัน
4. ตั้งกระทะใช้ไฟต่ำๆ จนร้อน ใส่ Monini GranFruttato Extra Virgin Olive Oil เล็กน้อย กรอกน้ำมันให้ทั่วกระทะ ตักส่วนผสมไข่ใส่ กรอกให้เป็นแผ่นบาง
5. พอไข่เริ่มสุก พับไข่ด้านซ้ายขวาแล้วพับม้วนให้สวยงาม วางบนสาหร่าย ห่อให้สวย จัดใส่จาน
6. ทำซอสจิ้มโดยผสมมายองเนสและซอสพริกเข้าด้วยกัน เสิร์ฟกับเครปไข่

Note

น้ำมันมะกอกเกรดพรีเมียมธรรมชาติ ไม่ผ่านกรรมวิธี มีกลิ่นหอมเข้มข้นและรสชาติที่โดดเด่นเหมาะสำหรับคนรักสุขภาพ



Editor Talk

สวัสดีคุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ เหมือนเป็นธรรมเนียมเวลาเห็นใครอยู่ในอารมณ์เศร้าหรือขุ่นมัว เรามักปลอบใจด้วยการพาไปกินของอร่อยๆ พ่วงด้วยคำบอ้ายว่า “กินเยอะๆ นะจะได้อารมณ์ดี” ซึ่งในเชิงวิทยาศาสตร์แล้วก็เป็นวิธีที่ได้ผลเสียด้วย เพราะเมื่อร่างกายได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์ก็จะช่วยคลายความเครียดและความวิตกกังวลได้ ที่เป็นเช่นนี้เพราะระบบทางเดินอาหารนั้นมีสัมพันธ์ลึกซึ้งกับสมอง โดยเป็นแหล่งกำเนิดสำคัญของฮอร์โมนแห่งความสุขอย่างโดพามีนและเซโรโทนินซึ่งร่างกายสังเคราะห์ได้จากอาหารโปรตีนสูง นอกจากนี้ยังมีสารอาหารอื่นๆ ที่ส่งผลบวกต่ออารมณ์ของเรา อาทิ สารต้านอนุมูลอิสระที่มีในเบอร์รี่ ผักใบเขียว โพลีเฟนอล แมกนีเซียม ไฟเบอร์ หรืออาหารหมักดองที่อุดมไปด้วยโปรไบโอติกส์

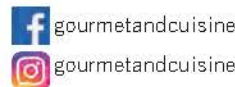
ดังนั้นไม่ว่ากินอะไรแล้วจะทำให้ให้อารมณ์ดีได้ทั้งหมด แต่เราต้องเลือกกินอาหารที่ดีและสมดุลจึงจะส่งผลดีต่อจิตใจและสภาวะอารมณ์ได้อย่างยั่งยืน G&C ฉบับนี้จึงจะพาคุณผู้อ่านให้เพลิดเพลินอารมณ์ไปตลอดเล่ม เริ่มจากสำรวจ 2ไลฟ์สไตล์ชวนอารมณ์ดีของคุณเมจิ-อโณมา ศรัณย์ศิขรินและคุณจอย-รินลณี ศรีเพ็ญ ที่อ่านแล้วต้องอมยิ้มตาม ต่อด้วยแนวคิดการกินอาหารตามวัยเพื่อความสุขในทุกช่วงอายุกับ ผศ. พญ.ศานิต วิชาณศวกุล และผศ. ดร.ฉัตรภา หัตถโกศล แห่ง **Modish Food Design** ใน **Cover Story** จากนั้นไปเอิร์ดอร่อยกับหลากหลายเมนูอาหารที่ออกแบบมาสำหรับช่วยดูแลใจเรา และคนที่เรารักใน **Recipes**

Delish Delight ชวนคุณอิมท้องและอารมณ์ดีไปกับ “เอนเนอร์จีบาร์โฮมเมด” ที่มากด้วยคุณค่าทางอาหาร แล้วตามเราไปเช็กอิน 5 ร้าน “คราฟต์พิชชา” ที่ปั้นด้วยมืออบด้วยใจสำหรับชวนเพื่อนไปอร่อยได้ทั้งยามสุขยามเศร้ากับ **Foodie Picks**

และในเดือนนี้มาร่วมลุ้นไปกับการประกาศผล 10 ทีมผู้เข้ารอบการแข่งขันทำอาหารระดับอุดมศึกษา **Gourmet & Cuisine Young Chef 2023** จัดโดยนิตยสาร **Gourmet & Cuisine** พร้อมทั้งร่วมโหวดทีมในดวงใจเพื่อชิงรางวัลพิเศษ Popular Vote ได้ทาง **เฟซบุ๊ก Gourmet & Cuisine** นะคะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

บรรณาธิการบริหาร



HYDE & SEEK



Hyde & Seek

จุดหมายของสายแองเอาต์



Hyde & Seek ยังคงเป็นจุดหมายยอดนิยมของสายแองเอาต์มายาวนานเกือบ 13 ปี ตอบโจทย์ความต้องการทั้งอาหาร เครื่องดื่ม และบรรยากาศที่เหมาะสมกับการสังสรรค์ทุกโอกาส อีกทั้งเชฟยังสนุกกับการคิดค้นเมนูอาหารและเครื่องดื่มใหม่ๆ อยู่เสมอ ทำให้มาที่นี่ก็ได้รับประสบการณ์แปลกใหม่กลับไปทุกครั้ง

ทางร้านนำเสนออาหารสไตล์ Western Gastro Restaurant ที่เชฟสร้างสรรค์จนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว แนะนำเริ่มที่ **Chicken Lollipop** ปีกบนไก่ทอดราดซอสน้ำปลาสูตรลับของร้าน กรอบนอกนุ่มใน รสเค็มมันๆ เหมาะเป็นเมนูเรียกน้ำย่อยได้เป็นอย่างดี ต่อด้วย **My Way Salad** สลัดผักรวมท็อปปิ้งด้วยโพยแฮ็ก ราดน้ำสลัดบัลซามิกรสเปรี้ยวสดชื่น **Truffle Soup** ซุปทรัฟเฟิลเข้มข้นที่ใส่เห็ดทรัฟเฟิลดำ (Black Truffle) เข้าไปด้วย ส่วนจานหลักต้องลอง **Grilled Scallop & Truffle Pasta** พาสต้าทรัฟเฟิลใส่หอยเชลล์โซลล์จัมโบ้ เป็นการรวมที่สุดของวัตถุดิบทั้ง 2 ชนิดไว้ในจานเดียว **12 Hours Braised**

Pork Belly หมูสามชั้นชั้นโตตุ๋น 12 ชั่วโมงจนเนื้อนุ่มแทบละลายในปาก ส่วนสายเนื้อแนะนำ **Tenderloin Steak** สเต็กเนื้อแองกัสส่วนสันในที่ผ่านการขุนนาน 200 วัน การันตีว่านุ่มฉ่ำไม่เป็นรองกัน อิ่มแต่ไหนก็ห้ามพลาด **Cheesecake** ของหวานขายดีมาปิดท้ายมื้อด้วยละ

แองเอาต์ครั้งต่อไปจุดไวโนลิสต์ได้เลย

- 📍 สาขา The Athenee Hotel (ชั้น G, Plaza Athenee)
- 🕒 11.30-23.00 น. ☎ 08-0064-9728
- 📍 สาขา Silom Edge (ชั้น 9, ตึก Silom Edge)
- 🕒 11.00-24.00 น. ☎ 08-1104-1511



สิทธิพิเศษสำหรับบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ

พิเศษ 1 รับส่วนลด 25% สำหรับค่าอาหาร
เมื่อทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป

พิเศษ 2 รับเครดิตเงินคืน 10%

เพียงแลกใช้คะแนน **10000** แลกยอดใช้จ่ายต่อชิลล์ลิป
SMS ลงทะเบียนพิมพ์ BFD(P) (วสสค) หมายเลขบัตร 16 หลัก*
จำนวนยอดใช้จ่าย ส่งมาที่ 4712008 (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท)



ไฮไลต์บรรยากาศ GOURMET FOODIE FEST 2023

"ALUMNI MARKET"

งานเดี่ยวที่รวมร้านดัง
จากศิษย์เก่า "เลอ กอร์ดอง เบลล ดูสิต"
และร้านฮอตฮิตไว้มากกว่า 40 ร้าน



แม้งานจะจบไปแล้วแต่กลิ่นอายบรรยากาศความอร่อย
ยังไม่จางหาย กับเทศกาลอาหารสุดพรีเมียมประจำปีทีหลายคน
รอคอย "Gourmet Foodie Fest 2023" ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ
วันที่ 1-4 มิถุนายนที่ผ่านมา ณ Central Court ชั้น 6 ศูนย์การค้า
เซ็นทรัลเวิลด์ ปีนี้มาในธีม "Alumni Market with Le Cordon
Bleu Dusit" ยกทัพกว่า 40 ร้านดังจากศิษย์เก่า "เลอ กอร์ดอง
เบลล ดูสิต" และร้านฮอตฮิตมาไว้ในที่เดียว

ดีกรีความคึกคักจัดหนักตั้งแต่วันแรก และทวีมากขึ้นจนถึง
วันสุดท้าย จากความร่วมมือร่วมใจของร้านเบเกอรี่ชื่อดัง
ร้านอาหารยอดนิยม และร้านขนมหวานที่ประสบความสำเร็จ
ทั้งในไทยและต่างประเทศ อย่างเช่นร้านดังคิวยาว James
Boulangerie กับเมนูพิเศษ "อูจิมัตตะถั่วแดงชอว์ตเลิร์ฟ"
ไอศกรีมชอว์ตเลิร์ฟและครัวซองต์รสช็อกโกแลตเข้มข้น
ท็อปปี้ด้วยไอศกรีมพรีเมียมมัตตะถั่วเข้มข้น และถั่วแดงญี่ปุ่น
หรือจะเป็น La Lune Macaron & Pastries ที่มีมารองผลไม้สด
สุดจัด เนื้อสัมผัสกรอบนอกเหนียวใน สดใสรสผลไม้เข้มข้น
ขายดิบขายดีทุกรสชาติ ส่วน Ta's Patisserie มาพร้อมเค้กเนเจอร์
"เค้กคาร์กช็อกโกแลตมูส" รสสัมผัสนุ่มละมุน เข้มข้น มีเลเยอร์
มากถึง 9 ชั้น ร้านนี้บอกเลยใครซื้อชิ้นเดียวมีเสียดาย

ร้านเบเกอรี่โฮมเมดที่ตาเมจแรงมากยกให้ Warmly Pastry มี “ทอฟฟี่เค้ก” ที่อปปิงหน้าแน่นๆ ราคารามลสุตรพิเศษ แค่ว่ารักก็ตกหลุมรักแล้ว อีกร้าน Beurre & Boulanger ร้านครัวของดี และขนมอบที่ใช้แป้ง เนย และช็อกโกแลตจากฝรั่งเศส มีท็อปปิงทั้งคาวและหวาน จะจิ้มชิ้นไหนก็อร่อยชิ้นนั้น

ส่วนร้านที่มีที่เด็ดตรงกลิ่นหอมชวนหิวเรียกลูกค้ามาแต่ไกลคือ ฮอยจือปูทะเล by เชฟกิส ชายทั้งแบบทอดสดใหม่ หรือใครจะซื้อกลับไปทอดเองที่บ้านก็ได้ความอร่อยเหมือนเชฟกิสตามมาทอดให้ถึงบ้าน ส่วนขวัญใจสายชีสก็ได้แฟนคลับตามมาอุดหนุนตลอด Vie & Co Charcuterie ชาร์คูเตอรีเสิร์ฟชีสนำเข้า พร้อมถั่วผลไม้อบแห้ง น้ำผึ้ง แยมผลไม้สด บรรจุกล่องสวยงาม เห็นแล้วแทบไม่ยอกกินเพราะอยากเก็บไว้ฟินนานๆ รวมถึง Le Lapin ของเชฟแก้ว-ปวีณ์นุช กับเมนูสดชื่นเอาใจสายมู ใครเห็นก็ใจละลายเพราะเก๋ไก๋ชวนกินเหลือเกิน



นอกจากจะเป็นงานที่รวมดาวร้านดังระดับพรีเมียมมาไว้ในที่เดียวกันแล้ว ยังมีไฮไลต์อย่างгурเมต์เวิร์กช็อป เอาใจเหล่าฟู้ดตี้ที่รักในงาน DIY ฟรีตลอด 4 วัน อาทิ “Almond & Honey Cinnamon Butter Workshop” กับเชฟปาล์ม-ศรวิษฐ์ พงศ์จักรพานิช กองบรรณาธิการฝ่ายอาหารนิตยสาร Gourmet & Cuisine ชวนทุกคนมาเพิ่มรสชาติให้เนยกระป๋องของ Anchor Food Professionals Thailand ทำเสร็จสรรพตักใส่ขวดนำกลับไปทาขนมปังที่บ้านต่อได้เลย หรือจะเป็น “Cocktail Demonstration by Khun Thames” สาธิตชงค็อกเทลโดยคุณเทม-กิตติชัย ศิษย์เก่าคนเก่ง ในเมนู Black Russian และ Espresso Martini ส่วนคนชอบงาน DIY สนุกๆ มี “Royal Icing Cookie Decoration” แต่งหน้าคุกกี้เป็นรูปสัตว์โดยครูป๊อ จากร้าน The Bake Project X Bakeitsmore และ “Wine Tasting Siam Winery Workshop X ข้าวจานโปรด” ได้คุณคิวัช ฐิติพรวัฒนกุล Wine Business Development Manager และเชฟเต๋ย-ณัฐฤกต์ กัลยาณมิตร Executive Chef จากร้านข้าว มาสาธิตจับคู่ไวน์กับอาหารไทยจานเด็ดที่ช่วยชูรสชาติอาหารให้โดดเด่นแบบดับเบิล เป็นต้น เรียกว่าเป็น 4 วันที่ได้ฟินครบทุกรสชาติ กิจกรรมดีๆ แบบนี้จะกลับมาอีกครั้งอย่างแน่นอน เหล่าฟู้ดตี้ทั้งหลายเตรียมนับถอยหลังได้เลย

THAI DELIGHTS

ชุดน้ำชายามบ่ายกลิ่นอายไทย จับคู่กับชา "BANGKOK IN LOVE"

ห้องอาหารฟีน็อก อัลลีย์ (Peacock Alley) โรงแรมวอลดอร์ฟ แอสโทเรีย กรุงเทพฯ เปิดตัวชุดน้ำชายามบ่ายชุดใหม่ "Thai Delights" ถอดแรงบันดาลใจจากของว่างและขนมไทยมานำเสนอในรูปแบบลักษณะร่วมสมัย เพิ่มความพิเศษด้วยการจับคู่กับชาน้ำเงิน "Bangkok In Love" ชาเบลนด์ใหม่จาก **มาคียา แฟร์ล** (Mariage Frères) ชาพรีเมียมสัญชาติฝรั่งเศส เปิดตัวเป็นครั้งแรกในประเทศไทยและเสิร์ฟแบบเอ็กซ์คลูซีฟที่ฟีน็อก อัลลีย์ ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน-31 สิงหาคม 2566

คุณกมล-วิมลพร ชาญพานิชย์ แอมบาซาเดอร์ของมาคียา แฟร์ล เล่าถึงที่มาของชา Bangkok In Love ซึ่งมีเบสเป็นชาน้ำเงิน (Blue Tea) และกุหลาบ ผสานกับคาราเมลและเครื่องเทศอย่างชะเอมเทศและเป็ยก็๊ก สืบถึงกรุงเทพฯ ที่เต็มไปด้วยสีสันและความไดนามิก

ด้านอาหาร **เชฟไต้-ชลิต กอบัวแก้ว Hotel's Executive Sous Chef** รังสรรค์ขึ้นจากหลากหลายเมนูอาหารไทยทั้งคาวหวาน ประดับด้วย



เทคนิคร่วมสมัยและดีไซน์พิถีพิถันออกมาเป็นเมนูขึ้นพอดีคำที่หน้าตาชวนกิน อาทิ **สลัดปูเมี่ยงควั่น** ข้าวเกรียบใบชะพลู **เจลลี่แตงโมปลาแห้ง** โรยด้วยผงปลาแห้งป่น **ม้าฮ้อย** ในรูปแบบทาร์ตที่อบด้วยเมอแรงก์สับปะรด **สะเต๊ะหมูพูลพอร์ก** ที่อบด้วยเจลลี่จากชา และ **ยำทูน่า** เสิร์ฟในโคนงา

ส่วนของหวานล้วนมีสีสันโดดเด่นและงดงาม อาทิ **เสิร์ฟจันทน์** สอดไส้ถั่วเหลืองบดและครีมช็อกโกแลตเข้มข้น **ทับทิมกรอบ** มูสเค้กมะพร้าวเสิร์ฟบนคุกกี้ชาเบลนด์ **ข้าวเหนียวมะม่วง** ครีมหัสตาร์ดข้าวเหนียวมูนและเจลลี่มะม่วง ตามด้วยของหวานจานพิเศษ **มูสช็อกโกแลตชาไทย** หอมกลิ่นและรสชาติไทยเข้มข้น และพลาดไม่ได้กับ **สคอน** รสออริจินอลและใบเตย เสิร์ฟพร้อมครีมเนยสด แยมสตอว์เบอร์รี่ และเลมอนเคิร์ด

(ชุดน้ำชายามบ่าย Thai Delights พร้อมเสิร์ฟทุกวัน 13.00-17.00 น. สำหรับที่นั่งโทร. 0-2846-8888 หรือ Line : @WaldorfAstoriaBKK)



“หนองมน TO TABLE BY หยิงชู” และ “หาดใหญ่ ชิคเก้น” 2 ร้านสตรีทฟู้ดใหม่ที่ไทย เทสต์ ฮับ คิง เพาเวอร์ รางน้ำ

หลังจากยกร้านสตรีทฟู้ดในตำนานจากทั่วประเทศมารวมกันไว้มากมายที่ใจกลางกรุงเทพฯ ล่าสุด ไทย เทสต์ ฮับ คิง เพาเวอร์ รางน้ำ นำรสชาติจากภาคตะวันออกมาเจอภาคใต้แบบ East Meets South กับ 2 ร้านสตรีทฟู้ดใหม่ล่าสุด “หนองมน To Table by หยิงชู” จากชลบุรี และ “หาดใหญ่ ชิคเก้น” จากสงขลา

หนองมน To Table by หยิงชู : วงศ์ตลาดหนองมน

สมเป็นร้านจากหนองมนแหล่งของอร่อย **คุณชู-ชัยลักษณ์ อยู่เจริญ** เจ้าของร้านเล่าว่าคุณแม่เป็นคนทำอาหารเก่งและพิถีพิถันทุกขั้นตอน ใครได้ชิมก็ติดใจ จึงอยากส่งต่อจานเด็ดของที่บ้านมาให้คุณคนได้ลิ้มลองแบบไม่ต้องขับรถไปไกลถึงชลบุรี

มาถึงร้านนี้แล้วอย่าพลาดเมนูขึ้นชื่อ **ฮ้อยจิ๋วปู** และ **แฮกิ้งกุ้ง** ที่ใช้เนื้อส่วนกรรเชียงปูและเนื้อกุ้งสดหวานจากทะเลอ่าวไทย ต่อด้วย **ข้าวหมูแดง** **ข้าวหมูกรอบ** สูตรลับของคุณแม่ที่มาพร้อมความกรอบ ความนุ่ม ที่สำคัญคือมันน้อย กินคู่กับกุนเชียง ไข่ต้ม ยางมะตูม และน้ำราดรสกลมกล่อม ส่วนใครอยากกินทั้ง 2 แบบก็เลือกแบบ **ซีตรวม** ที่เสริมทัพด้วยน้ำจิ้ม จิ๊กโหว่และน้ำจิ้มซีฟู้ดรสจัดจ้าน ปิดท้ายด้วยของฝากยอดฮิตอย่าง **ขนมจาก** ปังกันหอมๆ หน้าร้าน (ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนแบบไม่หุง) และ **ข้าวหลาม** ในกระบอกแบบสั่นตักกินง่าย รสหวานนวลละมุนกำลังดี



หาดใหญ่ ชิคเก้น : ไก่ทอดหาดใหญ่ฝีมือคนหาดใหญ่

ยกเมนูต้นตำรับสงขลามาลำเลียงถึงกรุงเทพฯ **คุณจูน-กิริติ ภัทรรังรอง** เจ้าของร้านชาวหาดใหญ่นำเมนูที่เจ้าตัวโปรตปรานอย่าง **ไก่ทอดหาดใหญ่** ไก่ทอดหนึ่งกรอบ เนื้อในชุ่มฉ่ำ โรยหอมเจียวกรอบๆ ในตำนาน แต่คุณจูนปรับสูตรเล็กน้อย โดยตัดไขมันส่วนเกินออกก่อน แล้วค่อยนำเนื้อไก่มาหมัก เครื่องเทศไว้ 1 คืนจนเข้าเนื้อ กินกับข้าวเหนียวร้อนๆ ลงตัวที่สุด

นอกจากนี้ที่ร้านยังมี **ข้าวหมกไก่ทอด** ข้าวหมกสีเหลืองสวย หอมกลิ่นเครื่องเทศแบบทางใต้ กินกับไก่ทอดและน้ำจิ้มรสหวานเล็กน้อย **มาม่าไก่ทอดไข่เยิ้ม** เมนูขวัญใจชาวออฟฟิศ เส้นเหนียวนุ่มไม่เละ กินคู่กับไก่ทอดและไข่เยิ้มๆ โรยหอมเจียวกรอบกรอบ และ **ข้าวยำไก่แซ่บ** รสจัดจ้านที่ขายดีไม่แพ้กัน ปิดท้ายด้วย **ก๊อโป๊ะ** ข้าวเกรียบสดของว่างจากภาคใต้ทำจากเนื้อปลา กินคู่กับน้ำจิ้มของทางร้านบอกเลยว่าหยุดยาก ตามไปชิมเมนูของทั้ง 2 ร้านได้แล้ววันนี้ที่ไทย เทสต์ ฮับ คิง เพาเวอร์ รางน้ำ

SOCAL

ห้องอาหารน้องใหม่ กับสีสันสไตล์แคลิฟอร์เนีย

โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ กลับมาอีกครั้งหลังหยุดรีโนเวทไปร่วมปี พร้อมเปิดตัวห้องอาหาร SoCal (โซแคล) ที่พัดพาความอร่อยใหม่และความสดใสสไตล์แคลิฟอร์เนียมาสู่ใจกลางกรุงเทพฯ

“โซแคล” เป็นคำที่ใช้เรียกผู้ที่อยู่ทางตอนใต้ของรัฐแคลิฟอร์เนีย สื่อถึงอาหารที่นี่ซึ่งมีแรงบันดาลใจจากธรรมชาติในแบบแคลิฟอร์เนีย โดยเชฟโดมินิค ฮอง (Dominic Hong) หัวหน้าพ่อครัว นำประสบการณ์ระดับนานาชาติมาสร้างสรรค์อาหารที่แปลกใหม่และหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นแบบจานเดียวที่กินง่ายและรวดเร็วหรือจานสำหรับแบ่งปัน

จานแนะนำ Lobster Tostada ลีอบสเตอร์บนแป้งทอดกรอบปรุงรสด้วยพริกและยูซุ Grilled Octopus หมึกยักษ์ย่างจนเนื้อนุ่มกับมันฝรั่งทอดและซอสพริกฮาลาเปโยโอโอสี Pork Belly Tacos ทากุ้งสามชั้นกับซอสซาบิปรดอย่าง Cioppino Seafood Stew ซุปต้มตุ๋นซีฟู้ดสไตล์ซานฟรานซิสโก Kabocha Squash Pizza พิซซ่าหนานุ่มหน้าผักทองและเปปเปอร์โรนี และ Slow Cooked Lamb Neck คอแกะตุ๋น 48 ชั่วโมงกับบาร์บาโกอาเกลซฉ่ำๆ

นอกจากนี้ยังมีโซนบาร์ที่ให้บริการเครื่องดื่มสไตล์แคลิฟอร์เนียกับค็อกเทลนานาชาติ รวมทั้งรายการไวน์กว่า 300 ลาเบล และไวน์แคลิฟอร์เนียกว่า 47 ลาเบล ซึ่งใช้แอปพลิเคชัน Vinu ในการจับคู่ไวน์เพื่อยกระดับมื้ออาหารได้อีกด้วย เปิดให้ลิ้มลองได้ทุกวัน 11.30-23.00 น. โทร. 0-2656-0444 หรืออีเมล DINING.BKKHB@ihg.com



FIND YOUR SHANGRI-LA

ค้นหาแรงบันดาลใจของคุณ

จากการเปิดตัวแคมเปญระดับโลก “Find Your Shangri-La : ค้นหาแรงบันดาลใจของคุณ” ในประเทศต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นฝรั่งเศส จีน ไทย ฟิลิปปินส์ สหราชอาณาจักร และสิงคโปร์ ที่ห้องอาหารจีน Shang Palace (แชงปาเลซ) แห่งโรงแรมแชงกรี-ลา กรุงเทพฯ จึงเปิดตัวเมนูชุดพิเศษ “Whimsical” ที่สร้างสรรค์โดยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ครัวจีน ตัน กวางอิก ให้ลิ้มลองจนถึงเดือนสิงหาคม 2566 นี้

คอร์สอาหารจีนกวางตุ้งที่แฝงด้วยกลิ่นอายแห่งการผจญภัยและความแปลกใหม่ในทุกๆ คำ ครบรสเปรี้ยว หวาน เค็ม และอูมามิ ประกอบด้วยเมนู ปลาหมึกยักษ์ปรุงรส หอยเชลล์น้ำแดงเสิร์ฟพร้อมไข่เคียว เนื้อซี่โครงวากิว ตุนสไตส์เสฉวน และรังนกฟุดดิงนมถั่วเหลืองเสิร์ฟพร้อมน้ำเชื่อมพุทราจีน ในราคาท่านละ 4,288 บาท++ นอกจากนี้ที่ลิโอบบี้ เลานจ์ยังนำเสนอเมนูค็อกเทล Daydreamer เครื่องดื่มผสมผสานไปด้วย London Dry Gin, Maraschino น้ำมะนาวสด และดอกอัญชัน เพื่อให้ได้รสชาติและสีม่วงอมน้ำเงินสดใสและชวนฝัน เหมาะสำหรับวันพักผ่อนสบายๆ ผ่อนคลายไปกับบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยา ในราคาแก้วละ 480 บาท++

(เปิดบริการมื้อกลางวัน 11.30-15.00 น. และมื้อเย็น 18.00-22.00 น. สำรองที่นั่งโทร. 0-2236-7777 หรืออีเมล restaurants.slbk@shangri-la.com)



CITY OF ANGELS

ชุดน้ำชายามบ่าย ผสานแรงบันดาลใจจากงานศิลปะของ “ครูปาน”

ยกระดับความสุนทรีย์สำหรับผู้ชื่นชอบผลงานศิลปะทั้งยังนิยมปล่อยใจให้เพลิดเพลินไปกับการจิบชายามบ่าย เมื่อโรงแรมสยาม Kempinski กรุงเทพฯ เปิดตัวชุดน้ำชายามบ่ายที่เต็มไปด้วยสีสันรับฤดูร้อน “City of Angels” ซึ่งหัวหน้าพ่อครัวเบเกอรี่ชาวฝรั่งเศส เชฟแฟรงค์ อิสเทล ได้รังสรรค์ขึ้นด้วยแรงบันดาลใจจากงานศิลปะของครูปาน-สมนึก คลังนอก และพลาดไม่ได้กับของที่ระลึกสุดพิเศษ “ผ้าพันคอ” ลวดลายที่ออกแบบโดยครูปาน และเป็นภาพต้นแบบแรงบันดาลใจของชุดน้ำชายามบ่ายชุดนี้ 1 ผืนต่อชุดน้ำชา 1 เซ็ต

เชฟแฟรงค์หยิบเอาลวดลายและสีสันจากงานศิลปะอันเปี่ยมไปด้วยเอกลักษณ์ของครูปานมารังสรรค์เป็นเมนูคาวหวานอันละเมียดละไม ไม่ว่าจะเป็นของว่างควาคำเล็กซึ่งสอดแทรกรสชาติแบบไทยที่เราคุ้นเคย อาทิ **ทาร์ตย่ำส้มไอ้กับเนื้อปูทะเลสาบ** เสิร์ฟในกระถางทองประดับด้วยไข่คาเวียร์ **ข้าวตังแกงเผ็ดเปิดอย่าง**

สัวไฮ เมนูน่ารักที่ซ่อนรสจัดจ้านของมูสแกงเผ็ดเปิดอย่างสอดไส้ในลำไยหอมหวาน เสิร์ฟบนแผ่นข้าวตังกรอบ

หรือของหวานสไตล์ฝรั่งเศสที่สดใสราวภาพวาด อาทิ **ปารีสแบรสต์สับประดานิลลา** ขนมฝรั่งเศสคลาสสิกแต่งแต้มด้วยรสชาติของสับปะรด **โอเปร่าเค้กมะพร้าวใบเตย** เค้กโอเปร่าสีเขียวสดใสดอกไส้ครีมมะพร้าวใบเตย ปิดท้ายด้วยสโคนเนื้อเนียนนุ่มรสชาติไทย เช่น **สโคนรสมะม่วง** และ **สโคนรสชาไทย** เสิร์ฟกับแยมสตอร์วเบอร์รี่และวานิลลา เคิร์ดเสาวรส และคลอตเต้ครีมจับคู่กับ **ชารอนเนอเฟลด์ (Ronnefeldt)** หรือกาแฟพรีเมียม

ชุดน้ำชายามบ่าย City of Angels ให้บริการทุกวัน 14.00-17.00 น. ณ 1897 เลานจ์ บริเวณล็อบบี้โรงแรมสยาม Kempinski กรุงเทพฯ เคล้ากับการแสดงพินโดโดย **มาตามทองหยวน หวัง** ทุกวันอังคาร-อาทิตย์ ให้บริการถึง 31 สิงหาคม 2566 สำรองที่นั่งโทร. 0-2162-9000 หรือติดต่อ Line : @SiamKempinskiHotel





SUSHI SUMMIT

ครั้งแรกในประเทศไทย
รวมตัว 8 มาสเตอร์โอมากาเสะ
แถวหน้าของโลก



Sushi Summit การผสมผสานของยอดฝีมือ และวัฒนธรรมอันงดงาม อีเวนต์ใหญ่ของวงการโอมากาเสะ จบลงอย่างงดงามกับกิจกรรม 6 วันเต็มเมื่อวันที่ 20-25 มิถุนายน 2566 ที่ผ่านมา ณ The Food School

นับเป็นการรวมตัวกันครั้งใหญ่ของมาสเตอร์ โอมากาเสะระดับโลกจากญี่ปุ่น มาเลเซีย อิสราเอล ออสเตรเลีย และไทย ได้แก่ เชฟมาโกโตะ ไฮโด แชม, เชฟอิโรยูกิ ซาโตะ, เชฟมาซาโตะ ซิมิ, เชฟแรนดันพระภา, เชฟโทโมกิ ซาซาดะ, เชฟซิมเป ฮาตานากะ, เชฟริโอ สุกะฮิระ และเชฟเอ็ดดี้ อิง ที่มาร่วมสรรค์วัตถุดิบสุดพรีเมียม อย่างยามายูกิ ทูน่า (Yamayuki Tuna) หนึ่งในทูน่า ที่ดีที่สุดในญี่ปุ่นที่วางจำหน่ายในตลาดปลาโทโยสุ (Toyosu Market) เมก้าอิ อวาบิ (Megai-Awabi) เป้าอ้อละลายในปากสุดเลื่องชื่อ และปลาบิวะ เทรตต์ หนึ่งในปลาหายากจากทะเลสาบบิวะ

ภายในงานมาพร้อมกิจกรรมสุดหลากหลายไม่ว่าจะเป็น เวิร์กช็อปจิบและชิม (Sip & Savor) ซูชิ มาสเตอร์คลาส กิจกรรมเด็ดกับสุดยอดเชฟโอมากาเสะ สัมผัสประสบการณ์ อีสาน อีซากายะ และสาเกชั้นยอด เวิร์กช็อป “น้ำชา บุปผา และความสงบ (Tea, Flowers and Tranquility)” ทำความรู้จักกับสุดยอดวัตถุดิบซูชิ การรวมตัวของมหาสมุทร : ปลาทูน่าคิริบิเงิน และหอยนางรม ก่อนส่งท้ายงาน ด้วยชั้นเดย์บรันช์สุดพิเศษ

MONT BLANC BY KYO ROLL EN

ชิมเมนูมัตฉะมงบลังค์สุดละมุน
ไม่ต้องบินไปไกลถึงญี่ปุ่นแล้ว!

ยกเมนูขนมยอดฮิตจากดินแดนอาทิตย์อุทัยมาไว้ที่ชั้น 3 เกสรวิลเลจ Mont Blanc by Kyo Roll En แปรต้นฉบับใหม่สุดเอ็กซ์คลูซีฟจาก Kyo Roll En กับเมนู หอมหวานและดีต่อใจอย่าง Matcha Mont Blanc มัตฉะมงบลังค์ที่พร้อม เสิร์ฟความเย็นฉ่ำและนุ่มละมุนครั้งแรกในไทยแบบไม่ต้องไปต่อแถวไกลถึงญี่ปุ่น

ความพิเศษของ Matcha Mont Blanc คือความอร่อยหลายเลเยอร์ที่อัดแน่น ในโดนัทกรุบกรอบ ชั้นล่างสุดคือ Matcha Kanten วุ้นมัตฉะคั่นเต็นนุ่มเบา ถัดมา คือ Honey Cake เค้กน้ำผึ้งท้นเป็นชั้นสีเหลือง สลับชั้นด้วยครีมสด Matcha Crips กรุบกรอบ และไอศกรีมรสแบบ Sugar-Free แล้วปิดท้ายด้วย Matcha Mont Blanc เส้นนุ่มละเอียดย่อยที่ใช้เกล็ดจากเกียวโตผสมกับอุจิมัตฉะรสเข้มข้นที่คนชอบ มงบลังค์ไม่ควรพลาด นอกจากจะเสิร์ฟได้น่าตื่นตาตื่นใจแล้วยังอร่อยด้วย

(ชั้น 3 เกสรวิลเลจ ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ เปิดบริการ 10.00-21.00 น. Facebook : KyoRollEn)



LAVA ASIAN FIRE GRILL

ยกระดับอาหารอย่าง สไตล์เอเชียไปอีกขั้น

ไฟรอนที่พวยพุ่งขึ้นมาเป็นสีส้มต้นตาดอกย้า ถึงความจริงจังของ LAVA Asian Fire Grill ที่ต้องการนำเสนอประสบการณ์อาหารอย่างสไตล์เอเชีย โดยเฉพาะเนื้อวากิวและแองกัสอันโดดเด่น ไม่เหมือนใคร

เชฟเจรีโก แวน เดอ วูล์ฟ (Jeriko Van der Wolf), ลูคัส โมลินา (Lucas Molina) และ เอเดรียน อัสตังโย (Adrien Astagneau) 3 ผู้ก่อตั้งได้จับรูปแบบการย่างไฟด้วยฟางแบบ ญี่ปุ่นที่พวกเขาประทับใจมาพลิกแพลงเป็นเทคนิคการย่างไฟที่เรียกว่า “โคโคยากิ (Kokoyaki)” ด้วยกามมะพร้าวแห้ง ซึ่งนอกจากจะกลายเป็นเอกลักษณ์ของร้านแล้วยังช่วยเสริมสร้างบรรยากาศให้กับเนื้อย่างได้ดีทีเดียว

นอกจากเนื้อย่างจะเป็นไฮไลต์ประจำร้าน ยังมีเมนูแนะนำอื่นๆ ที่ผู้รังสรรค์ได้แรงบันดาลใจมาจากอาหารเอเชียด้วย เช่น *Ponzu Truffle Sashimi*, อาหารทะเลในน้ำซอสพอนซูทรัฟเฟิล ไตรสเปรี้ยวเค็มจากซอสแบบฉบับญี่ปุ่น และในขณะเดียวกันก็ได้กลิ่นอายอาหารตะวันตกจากความหอมของทรัฟเฟิล *Truffle Chicken Liver Toast* ขนมปังโทสต์ขึ้นพอดีคำที่อบด้วยตับไก่บด ทรัฟเฟิล และชีสพาร์เมซาน *Beef Tartar & Bone Marrow* ทาร์ตาร์เนื้อกระดูกเคล้ากับไขกระดูก *Truffle Risotto & Ox Tongue* ริซอตโตทรัฟเฟิลลิ้นวัว รวมไปถึงของหวานอย่าง *Triple Prophecy Fortune Cookie* คุณก็เสี่ยงทายชั้นยักษ์พร้อมคำทำนายให้ผู้กินได้ร่วมลุ้น

เปิดบริการทุกวัน มื้อกลางวันพร้อมเสิร์ฟตั้งแต่เวลา 12.00-14.30 น. และมื้อค่ำในเวลา 18.00 น. เป็นต้นไป พร้อมด้วยกิจกรรมพิเศษหมุนเวียนไปในแต่ละเดือน เช่น การจับมือกับเชฟจากร้านอาหารต่างๆ ชิมอาหารในแต่ละสัปดาห์ และมื้อดินเนอร์ไวน์สุดเอ็กซ์คลูซีฟ

