

Gourmet & Cuisine

กูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน



CULINARY ARTS
SCHOOL

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 285 • APRIL 2024 • 100 Bht.

จากปารีสสู่ไทย
LENÔTRE



เปิดใจ คุณพอลล์ กาญจนพาสน์
ผู้อยู่เบื้องหลัง Lenôtre ประเทศไทย **28**
Signature Lenôtre Desserts **59**
พาทัวร์ร้านซอฟต์แวร์พรีเมียม **98**

www.gourmetandcuisine.com





Supatra River House

อาหารไทยต้นตำรับชาววัง



ร้านอาหารในเครือของสุภัทรา โดยที่มาของชื่อร้านมาจากชื่อของคุณหญิงสุภัทรา สิงหลกะ และริเวอร์เฮาส์ ซึ่งหมายถึงบ้านริมแม่น้ำเจ้าพระยาของท่าน เป็นการอนุรักษ์บ้านเดิมที่ยังคงความสง่างามในแบบไทยต้นฉบับทั้งพิธีกรรมที่ร่วมสมัย ฉาบด้วยสีแดงเลือดหมูซึ่งเป็นสีที่ท่านเจ้าของบ้านโปรดปราน

เมนูต้นตำรับได้ปรับให้ทันสมัย อาทิ **สะเต๊ะไก่ไม้มะดัน** ทางร้านล้างไม้มะดันสำหรับเสียบไก่อย่างมาจากการห้วยทับทัน จังหวัดศรีสะเกษ ซึ่งเป็นไม้ที่มีคุณสมบัติพิเศษ เหนียว ไม่ฉีกง่าย ทนไฟ เมื่อนำไปหมักอย่างจะทำให้ไก่ย่างมีกลิ่นหอมชวนหิวยิ่งขึ้น **เบียร์ร้อนสุภัทรา** เบียร์เซอร์วิสดูพะโล้ที่ผ่านการเคี่ยวนานกว่า 10 ชั่วโมง นำมาผิงก่อนแล้วเนื้อทอดร้อนๆ จนได้ความหอมที่มาพร้อมกับความกรอบนอกนุ่มใน **ข้าวผัดกากหมู** เส้นห่อของข้าวผัดสูตรดั้งเดิม

คือข้าวเมล็ดแห้งโร้น้ำมันส่วนเกิน ทางร้านยังใช้มันหมูแข็งสีขาว ซึ่งเป็นไขมันดีมาเจียว ทำวันต่อวันเพื่อคงความกรอบอร่อยทุกคำที่เข้าปาก ปิดท้ายด้วยของหวานยอดฮิต **ไอศกรีมทุเรียนปาล์มะอู** ไอศกรีมทุเรียน "ทุเรียนปาล์มะอู" จากสวนเชิงค้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งเป็นแหล่งทุเรียนที่ขึ้นชื่อเรื่องความอร่อย ลองคำแรกแล้วอยากกินต่อเรื่อยๆ ด้วยรสชาติที่หวานมันเจือกลิ่นหอมอ่อนๆ กินชื่นใจ เหมาะกับอากาศบ้านเรา มากี่ครั้งก็ไม่膩คำว่าผิดหวังกลับไป

การเดินทางจากฝั่งธนบุรีใช้ถนนอรุณอมรินทร์ และฝั่งถนนมหาราช สามารถจอดรถที่ท่ามหาราชได้ 3 ชั่วโมง ใช้บริการเรือข้ามฟากจากท่าเรือหมายเลข 2 เปิดบริการ 11.00-22.00 น. โทร. 0-2411-0305



สิทธิพิเศษบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทว ที่ร้าน Supatra River House

📌 **สิทธิพิเศษ 1 รับส่วนลด 10%** สำหรับค่าอาหาร และรับเพิ่ม "ไอศกรีมมะพร้าวโฮมเมด" 1 ที่ มูลค่า 100 บาท เพียงกดเพิ่มเพื่อน LINE Official Account ของ Supatra River House จำกัด 1 ที่ท่าน (นับรวมทุกประเภทบัตรเครดิต)

📌 **สิทธิพิเศษ 2 รับเครดิตเงินคืน 10%** เพียงแลกใช้คะแนนสะสม Thank You Rewards เท่ายอดใช้จ่าย/เชลล์สลิป SMS ลงทะเบียนยอดใช้จ่ายที่ต้องการแลกคะแนนสะสม Thank You Rewards ภายในวันที่ทำการผ่านบัตรฯ โดยพิมพ์ BFD* หมายเลขบัตรเครดิต 8 หลัก สุดท้าย*ยอดใช้จ่าย (ไม่ใส่จุดทศนิยม) ส่งมาที่ 4545666 (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท)

1 เมษายน 2567 - 30 มิถุนายน 2567

ใช้เท่าที่จำเป็นและชำระคืนได้เต็มจำนวนตามกำหนด จะได้ประโยชน์ดอกเบี้ย 16%

เงื่อนไขเป็นไปตามที่ธนาคารและร้านอาหารกำหนด ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.bangkokbank.com/creditcard



28 COVER STORY จากปารีสสู่ไทย



34 RECIPES Pavlova Arabica

Contents

10 Editor Talk

16 G&C Society

28 Cover Story
จากปารีสสู่ไทย

34 Recipes

Special & Creative Lenôtre Recipes

- ◉ Pavlova Arabica
- ◉ Pâté en Croûte Rustique
- ◉ Toupis Caramel
- ◉ Plated Dessert
- ◉ Spiral Passion Mango and Praline
- ◉ River Prawn Ravioli, Thai Bisque



ธนาคารกรุงเทพ

เรียน ท่านสมาชิกบัตรผู้ทรงเกียรติ
ธนาคารกรุงเทพขอมอบนิตยสาร Gourmet & Cuisine
เป็นอีกหนึ่งบทนาการด้วยความขอบคุณ ที่ทำให้
ความไว้วางใจบริการนวัตกรรมของธนาคารตลอดมา
และธนาคารจะสรรหาสิ่งดี ๆ พร้อมความสะดวกสบาย
ในชีวิตมามอบให้ท่านสมาชิกในโอกาสต่อไป
ธนาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน)



28 COVER STORY จากปารีสสู่ไทย



34 RECIPES Pavlova Arabica

Contents

10 Editor Talk

16 G&C Society

28 Cover Story
จากปารีสสู่ไทย

34 Recipes

Special & Creative Lenôtre Recipes

◉ Pavlova Arabica

◉ Pâté en Croûte Rustique

◉ Toupis Caramel

◉ Plated Dessert

◉ Spiral Passion Mango and Praline

◉ River Prawn Ravioli, Thai Bisque

Food & Drink

- 48 Home Gourmet
Gâteau Sans Rival
.....
- 50 Daily Dishes
สังขยาชาไทย
.....
- 52 You Are How You Eat
ชวนชาววังแกลนทิน
สลัดกระเจี๊ยบสไตล์เสฉวน
.....
- 54 Eat Well Live Well
Pink Lemonade
.....
- 56 Chef's Signature Dish
Chef David Bonet
เชฟผู้ต้องมนต์ขนมหวาน
.....
- 58 Drinks
Thai Cocktail
for Songkran Day
.....



- 59 Delish Delight
Lenôtre Signature Desserts
◉ Feuille d'Automne Cake
◉ Cube Mont Blanc
◉ Full Moon Macaron
.....
- 66 Simply Sweet
ชอร์ตเบรดวาซิม่อน
Perilla Seeds Shortbread
.....

Interview

- 72 Special Guest
◉ Elaine Lam สาวเก่งชาวฮ่องกง
ผู้ชื่นชอบการทำอาหาร
◉ ภาม กรานเลิฟ เพราะการทำอาหาร
คือความสุข
.....
- 76 Food in Biz
◉ Lenôtre ฐศักรภาพ บัณฑิตมืออาชีพ
ป้อนตลาด Hospitality ของไทย
◉ ตรีลักษณ์ลักษณ์ GI พัฒนาเศรษฐกิจ
ฐานราก สร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าไทย
.....





Articles

- 80 Food for Life
ทำความรู้จักกับส้มยูซุ (Yuzu)
.....
- 82 Menu Digest
Celeriac & Celery
ชิ้นจ๋าหิว & ชิ้นจ๋าทาน
.....

Shopping & Design

- 68 Party@Home
Blue Sky
.....
- 70 Good Living
Summer Splash
.....

Miscellaneous

- 84 Nice to Know
ไอศกรีมรสไหนครองใจคนทั่วโลก?
.....
- 122 Last But Not Least
ปรับแก้นิสัย 4 อย่างที่นั้ลิกไส
ความมั่งคั่ง
.....

News & View

- 112 Events
.....
- 116 What's On
.....
- 120 News
.....

Eating Out & Traveling

12 Happening

What We Love in April

88 Eating Out

G&C Recommendation

- ◉ Vaso Spanish Tapas Bar เปิดโลกร้านอาหารสเปน
- ◉ Suki Masa @Erawan Bangkok กินสุกียาที่ระดับพรีเมียมในฤดูใบไม้ร่วง
- ◉ Hua Restaurant เมื่อสตรีทฟู้ดแบบฮ่องกงมาเจอเยาวราช
- ◉ มนต์เสน่ห์อาหารเตาถ่าน Charbon by Thammachart Seafood
- ◉ Nikaku Bangkok โอมากาสะมิซลิน 2 ดาวจากเมืองคิตะคิวชู
- ◉ Luigi Bangkok ร้านแซลมอนไคนิมเปิดใหม่ย่านอารีย์
- ◉ Smith & Co. ลิ้มรสเบอร์เกอร์โฮมเมด & พาสตาเส้นสด
- ◉ The Greenhouse Congee & Noodles by The Landmark Bangkok ขยายพื้นที่ความอร่อยที่ทองหล่อซอย 13
- ◉ Yakiniku Great Bangkok โอมากาสะเนื้อชื่อดังบุกหมุดย่านสุขุมวิท
- ◉ Mia Restaurant กับ 1 ดาวมิชลินดวงแรก

98 Foodie Picks

ร้อนนี้ต้องมี
ซอฟต์เสิร์ฟ

102 Places

นอนอุ่น-กินอุ่น ที่เชียงใหม่

106 Wellness

Lifestyles on 26 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ
เซ็นทรัลเวิลด์ ศูนย์รวมการดูแลสุขภาพ
และการพักผ่อนแบบครบวงจร

108 Travel

-23 เมืองฮาร์บิน
หนาวแค่ไหนถ้าใจถึงก็ไปถึง



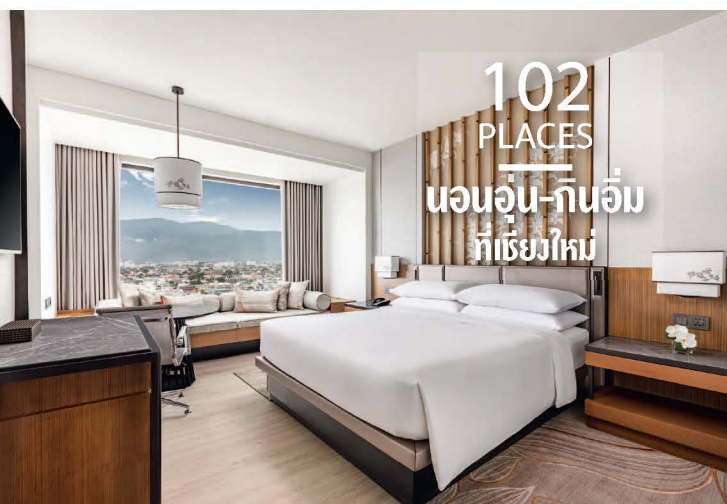
98
FOODIE PICKS

ร้อนนี้ต้องมี
ซอฟต์เสิร์ฟ



108
TRAVEL

-23 เมืองฮาร์บิน
หนาวแค่ไหนถ้าใจถึงก็ไปถึง



102
PLACES

นอนอุ่น-กินอุ่น
ที่เชียงใหม่

เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการนิต
กรรมการบริหาร

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอเตด จำกัด
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สมภรณ์ 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
สมภรณ์ วิริยะรังสฤษฎ์
รัชชวีวรรณ เหล่าณัฐวุฒิกุล
เพ็ญภา ยะหัตตะ
ศุภชัยกร จารณะ
ฐิติมา ปัทมยาวัฒน์พนันท์ เบญจวรรณ สัมพาสีห์
อัมจิรา สังขชัย

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

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

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สไตลิสต์
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จินทรทิพย์ แซ่ฮ้อย ศรีวัชรู พงศ์จักรพานิช
กุลกณิช เกศกะวาน ชวัญจิรา ทิพย์กุลธวัช
กรีน หอมสมบูรณ์
ณณรัตน์ โตสดี อภิชาติ วรรณะวิสัย
วิวัฒน์ ภักย์วิบุตย์ วุฒิพงษ์ 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 WANNAWAN
VIVAT PAVIMUT, WUTTHIPONG KHANUENGINSUPHAPHON,
NATCHA SUWANPRADPERD

คอนเทนต์เอดิเตอร์

นุชนันท์ โอสทอนนท์ ดร. รสสุคนธ์ ภรณ์พันธ์
อ. เกศกฤษณ์ ยมมาศ พรสวรรค์ รุ่งเจริญกิจกุล
ผศ. ดร. จิตตรา หัตถโกศล หอรู้ จรุงกิจอนันต์
จิตรชัย เปี่ยมไธลลาล

CONTRIBUTORS

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

ที่ปรึกษา

วันิดา วนะภูติ นีลอร์ สิงขนิมกร
พลอยจาริส ประทีปกุลโกล พัทธน์ สัมพันธ์วรรณ
ผศ. ดร. นิพัทธ์ ตั้งสุกัญ

CONSULTANTS

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

เลขานุการกองบรรณาธิการ
เมธีปกรณ์
ออกแบบรูปเล่ม
ผู้จัดการฝ่ายโฆษณาธุรกิจและการตลาด
ประสานงานฝ่ายโฆษณาธุรกิจและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ผู้ช่วยผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

อติพร ย่างสว่าง
ศรีธวัช ธีระพานิช
บริษัท เวอร์โก อาร์ต คิลด์ จำกัด
ภาคี วิริยะรังสฤษฎ์
นิลลิกา แย้มสุข
พานิ ออบจล้วย
พอมล ไททองนัย ทนททิพย์ เหมรัตน์
ธัญญลักษณ์ อมรรัตน์

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, KANOKTIP HEMRUMPAI
THUNYALUK ANONGTHONG

เลขานุการฝ่ายโฆษณา
ประสานงานฝ่ายโฆษณา
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา
โทรสาร
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล
ศศิวิมล ศรีพิมพ์
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
บุษยา อมฤต

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
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
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

จัดทำโดย บริษัท เพ็ญบุณย์ จำกัด โทร. 0-2278-0709-12
สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา กองจัดการ ตีตตะ
บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอเตด 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
f www.facebook.com/gourmetandcuisine
gourmetandcuisine

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
f www.facebook.com/gourmetandcuisine
gourmetandcuisine

Editor Talk

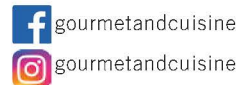
สวัสดีคุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ G&C เหมือนยกเอาปารีสมาไว้ที่ประเทศไทย กับหน้าปกสุดพิเศษที่ให้เราได้ลิ้มความสวยงามของโรงเรียนสอนประกอบอาหารชื่อดังระดับโลก Lenôtre Culinary Arts School Thailand และทีมเชฟผู้สอนชาวฝรั่งเศสที่มาประจำการอยู่ที่สาขาประเทศไทยแห่งนี้ ก่อนจะเปิดเข้ามาสัมผัสกับหลากหลายเรื่องราวอันเป็นดังตำนานของ Lenôtre ที่มีต่อวงการเชฟซึ่งสร้างชื่อเสียงของโรงเรียนแห่งนี้ให้ขจรขจายทั้งในฝรั่งเศสและทั่วโลก

จากนั้นพลาดไม่ได้กับไฮไลต์อันน่าตื่นเต้นในฉบับนี้ กับการเผยสูตรอาหารตำรับ Lenôtre ครั้งสำคัญ มอบให้แก่ผู้อ่านของ G&C โดยเฉพาะ กับ 6 สูตรอาหารที่อัดแน่นด้วยความพิเศษและสร้างสรรค์ในคอลัมน์ Recipes ตามด้วย 3 สูตรของหวานชิกเนเจอร์ของ Lenôtre ที่ขึ้นชื่อระดับโลกใน Delish Delight หากลองทำแล้วติดใจก็ตามไปสมัครเรียนกันได้ค่ะ

จากนั้นเตรียมต้อนรับซัมเมอร์ไปด้วยกันกับคอลัมน์ Drinks ขวนทำค็อกเทลสไตล์ไทยต้อนรับเทศกาลสงกรานต์ ในขณะที่ Foodie Picks ขอพาชอกแซกไปลิ้มรสซอฟต์แวร์เสิร์ฟแสนอร่อยดับร้อน ส่วน Places พาไปพักผ่อนกันที่เชียงใหม่กับที่พักและร้านอาหารน่าลิ้มลอง และหากยังไม่หายร้อน ตามเราไปฉาบฉ่ำกับความหนาวที่อุณหภูมิติดลบ 23 องศาที่ฮาร์บินกับคอลัมน์ Travel

ขอให้ทุกท่านได้ใช้เวลาที่มีความสุขร่วมกับครอบครัวและคนที่คุณรักในเทศกาลสงกรานต์นี้นะคะ แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร



WHAT WE LOVE IN APRIL



เรฟตัน-เรฟแพม
2 เรฟไทย
ใน Chefs Uncut
สารคดีใหม่จาก Netflix
กับเรื่องเล่าที่เราไม่เคยรู้ของ
Asia's Top Chefs

ห้องครัวร้อนเป็นไฟแข่งกับเดือนเมษาฯ เมื่อ 2 เชฟไทย เชฟตัน-จิตติภูมิ ทัศนชาจร แห่งร้าน Le Du และ Nusara และเชฟแพม-พิชญา อุทธรธรรม แห่งร้าน Potong ปรากฏตัวใน Chefs Uncut สารคดีใหม่จาก Netflix ที่จะพาคุณดูไปตามติดชีวิตสุดยอดเชฟเอเชีย 6 คนแบบเจาะลึก ว่ากว่าที่เชฟจะพาความฝัน ความหวัง พ่วงด้วยมิตรเชฟคู่ใจมายืนอันดับต้นๆ ได้ต้องผ่านอะไรมาบ้าง แคมเรายังได้เห็นสไตล์และทักษะการทำอาหารของเชฟแต่ละคนแบบใกล้ชิด เหมือนได้เข้าไปอยู่ในครัวของเขา สารคดีนี้เป็นฝีมือการสร้างของทีม CreatorsLab (@wearecreatorslab) สตรีมแล้ววันนี้ NETFLIX

ขอบคุณภาพประกอบจาก Netflix

NEW LOCATION

Ciao Pizza Hua Hin
ไปกินพิซซ่าในจวนผู้ว่าฯ เก่า

หัวหินเป็นถิ่นฮอต Ciao Pizza ร้านพิซซ่าอิตาลีแบบดั้งเดิมจากกรุงเทพฯ เจ้าของรางวัล The Ospitalità Italiana จากหอการค้าอิตาลี ยกเมนูซิกเนเจอร์ไปปักหมุดร้านใหม่แล้วที่หัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์เมื่อไม่กี่วันที่ผ่านมา โลเคชันสวยจับใจเพราะเนรมิตจวนผู้ว่าฯ เก่าที่โดดเด่นด้วยสถาปัตยกรรมชิโน-โปรตุกีสให้กลายเป็นร้านพิซซ่า แล้วยังใช้วัตถุดิบท้องถิ่นอย่างอาหารทะเลสดๆ มาทำเป็นเมนูใหม่อีกกว่า 20 เมนู

ใครไปเที่ยวหัวหิน แวะไปพักทายทีมเชฟได้ที่ The Chlorophyll Hua Hin โทร. 08-1326-5591



Portrait (Taste) of Phetchaburi : รุปรสแห่งเมืองเพชร

ตอกย้ำกันไปเลยว่าจังหวัดเพชรบุรีเป็นเมืองสร้างสรรค์ ล่าสุดโรงเรียนสังเคราะห์แสง ร่วมกับจังหวัดเพชรบุรี และมหาวิทยาลัยศิลปากร จัด “Portrait (Taste) of Phetchaburi รุปรสแห่งเมืองเพชร” นิทรรศการศิลปะสื่อผสม นำเสนอเรื่องราวของชุมชน สร้างสรรค์ผ่านแนวคิดที่ว่า “รสชาติ” เป็นมากกว่าอาหาร แต่คือการหลอมรวมประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา วัฒนธรรม ธรรมชาติ และความผูกพันของผู้คนจนกลายเป็นรสชาติเฉพาะตัวทั้ง 8 อำเภอ ถ่ายทอดโดยศิลปินภาพถ่าย Creators และศิลปินท้องถิ่น รวมถึงมีนิทรรศการย่อย Tiny Taste of Phetchaburi นิทรรศการภาพถ่ายและอาหารขนาดจิ๋ว โดยพลอยดาว ชีระเวช ที่ต้องตั้งใจส่องดูด้วยแว่นขยายจึงจะมองเห็น



สัมผัสคอลเล็กชัน MAISON DES FLEURS จาก **SIRIVANNAVARI MAISON**

กับชุดน้ำชายามบ่ายสุดพิเศษ
ที่โรงแรมสินธร เคมปินสกี กรุงเทพฯ



โรงแรมสินธร เคมปินสกี กรุงเทพฯ ขวนเปิดประสบการณ์สุดเอ็กซ์คลูซีฟไปกับชุดน้ำชา
ยามบ่าย “Maison des Fleurs” SIRIVANNAVARI MAISON x Sindhorn Kempinski
Hotel Bangkok ลิ้มรสของว่างและขนมหวานเลิศรส เสิร์ฟพร้อมชุดเซรามิกอันงดงาม
และหุหุหุจาก SIRIVANNAVARI MAISON ให้ลิ้มลองได้ตั้งแต่ 20 กุมภาพันธ์-30 เมษายน
2567

แบรนด์ SIRIVANNAVARI นำเสนอ SIRIVANNAVARI MAISON เป็นครั้งแรกในปี
ค.ศ. 2010 เพื่อถ่ายทอดนิยามแห่งการใช้ชีวิตอย่างมีศิลปะ และในปี ค.ศ. 2024 ดอกไม้
ก็ได้ผลิบานสู่การสร้างสรรค์คอลเล็กชัน Maison des Fleurs ประกอบด้วยชุดเครื่องใช้
บนโต๊ะอาหารจากเซรามิกโบเนไชน่า (Bone China) คุณภาพพรีเมียม พร้อมความพิเศษ
ที่ลายพิมพ์โทนสีฟ้าจากภาพวาดฝีพระหัตถ์ สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าสิริวัณณวรี
นารีรัตนราชกัญญา องค์ศรีเอทิฟ ไทเรกเตอร์ แห่งแบรนด์ SIRIVANNAVARI วางลายประทับ
บนชุดจานอาหาร 3 ขนาด คือ แก้วมัท แก้วช็อต และแก้วชาพร้อมจานรอง

นอกจากนี้ยังมีชุดเครื่องหอมในบ้าน ได้แก่ เทียนหอมในแก้วเซรามิก และดิฟฟิวเซอร์
ในขวดแก้วแต่งพู่ประดับงดงาม พร้อมกลิ่นหอมที่รังสรรค์ขึ้นอย่างประณีต 4 กลิ่น คือ
Rosé, Romantic Peach, Lavender Breeze และ Jardin Secret ขั้นตอนการผลิต
ส่วนหนึ่งสนับสนุนงานฝีมือช่างไทยจากมูลนิธิส่งเสริมศิลปาชีพพิเศษ ในพระบรมราชูปถัมภ์
ด้านของว่างและของหวานในชุดน้ำชา เซฟแฟรงค์ เตรเปส เอ็กเช็กคิวทีฟเซฟ และ
เซฟพอล เคลลี เอ็กเช็กคิวทีฟ เพสตรี้เซฟ ได้แรงบันดาลใจในการรังสรรค์เมนูที่ทั้งอร่อยและ
งดงามมาจากลวดลายภาพวาดฝีพระหัตถ์ต้นเซรามิก ทั้งยังแฝงแนวคิดด้าน Sustainability
ด้วยการนำวัสดุเหลือใช้อย่างใยมะพร้าวและเกล็ดข้าวมาผลิตเป็นชั้นขนมดีไซน์เก๋ ประดับ
รากต้นสารภีซึ่งเป็นไม้มงคลของไทย และเพิ่มความตระการตาด้วยทรายไอซ์ เสิร์ฟพร้อม
ชุดเซรามิกจาก SIRIVANNAVARI MAISON ทำให้ช่วงเวลาอันแสนรื่นรมย์นี้พิเศษยิ่งขึ้น

ชุดน้ำชา Maison des Fleurs ให้บริการทุกวัน 14.00-17.00 น. ณ ล็อบบี้ เลานจ์
ราคาชุดละ 2,900 บาท++ สำหรับ 2 ท่าน (จำกัด 20 ชุดต่อวัน) สำรองที่นั่งได้ที่ fb.sindhorn
@kempinski.com หรือ eGift-Voucher ผ่านทางออนไลน์ <https://www.sindhornkempinskishop.com/vouchers/>



LV THE PLACE BANGKOK หมุดหมายใหม่ของแฟมๆ LOUIS VUITTON

เปิดตัวอย่างเป็นทางการแล้วสำหรับ LV The Place Bangkok กับพื้นที่ที่จะมอบประสบการณ์แห่งความหลากหลายไว้ในที่เดียว โดยแบ่งออกเป็น 4 โซน แต่ละโซนจะมีคอนเซ็ปต์ที่แตกต่างกัน ไม่ว่าจะเป็น นิทรรศการ Visionary Journeys, คาเฟ่ Le Café Louis Vuitton, Retail Store และร้านอาหาร GAGGAN at Louis Vuitton โดยเชฟชื่อดัง Gaggan Anand

จุดแรกที่น่าสนใจคือ Visionary Journeys นิทรรศการที่จะพาคุณไปสัมผัสกับความเป็นมาของเมซง ซึ่งไม่เคยจัดแสดงที่ไหนมาก่อน มีทั้งหมด 5 ห้องให้เดินชม ภายในประกอบด้วยเรื่องราวและจุดเริ่มต้นของแบรนด์หลุยส์ วิตตอง การจัดแสดงโซวลิ้นคำลิมีเตด อิดิชั่นพร้อมแสงสีเสียงและศิลปะหลากหลายแขนง

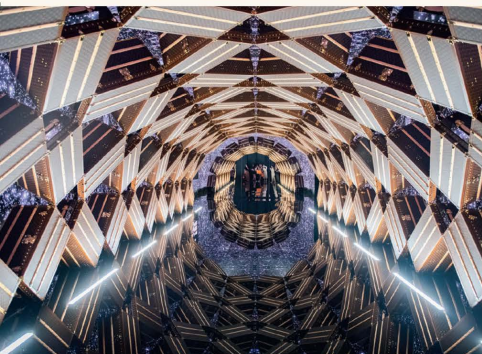
พักผ่อนพร้อมจิบชา กาแฟคู่ขนมหวานกันสักหน่อยที่ Le Café Louis Vuitton คาเฟ่หรูใจกลางเมืองภายใต้บรรยากาศทรอปิคอล ดูปลอดโปร่งและร่มรื่นน่านั่งตลอดวัน เมนูแนะนำ *Star Blossom Cake* เค้กช็อกโกแลตรสเข้มข้น

ราดคาราเมล *Monogram Cake* เค้กพิสตาชิโอสุดละมุน เบรกความหวานด้วยกาแฟ LV Blend เมนู *Tiramisu Affogato* ซ็อตเอสเปรสโซราดบนไอศกรีมวานิลลา กินคู่บิสกิตเข้ากันได้ดี หรือจะเป็น *Latte* มีความหอมมันตัดกับรสขมของกาแฟได้อย่างพอดี

ต่อมาเป็นโซน **Retail Store** ของ Louis Vuitton ซื้บสินค้าแบรนด์เนมกับคอลเล็กชั่นสุดเอ็กซ์คลูซีฟ มีทั้งกระเป๋า เสื้อผ้า รองเท้า เครื่องประดับ ของตกแต่งบ้าน และอุปกรณ์กีฬาที่จะมาตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์คนกรุงฯ มากกว่าที่เคย

นอกจากนี้ทางแบรนด์ยังเปิดตัว **GAGGAN at Louis Vuitton** ร้านอาหารแรกของเมซงในภูมิภาคเอเชียใต้ ที่รังสรรค์มีออ์อร่อยโดยเชฟชื่อดังอย่าง Gaggan Anand กับเมนูพิเศษที่บรรจงปรุงให้กับหลุยส์ วิตตองโดยเฉพาะ

พบกับ LV The Place Bangkok ได้ที่ศูนย์การค้าเกษรธัมรินทร์ สำรองที่นั่งหรือลงทะเบียนเข้าชมนิทรรศการล่วงหน้าในเว็บไซต์ LV The Place Bangkok | LOUIS VUITTON





เชฟมือเอกหญิงในงาน

8-HAND WOMEN IN GASTRONOMY

7 มีนาคม 2567 Banyan Tree และ Sanpellegrino ร่วมเฉลิมฉลองวันสตรีสากล ด้วยการมอบประสบการณ์การล่องเรือ Saffron Cruise ชมวิวยามค่ำคืนเจ้าพระยา พร้อมดื่มด่ำรสชาติอาหารถึง 8 คอร์ส โดยมีมือเชฟหญิงมืออาชีพในงาน 8 Hands Women in Gastronomy เริ่มคอร์สด้วยเมนู **เมี่ยงเผา** **สร้างว่ากุ้ง** ในถ้วยสามเหลี่ยมซ้อนด้วยถ้วยข้าวคั่วหอมๆ จากเชฟเรณู ต่อด้วย **เชฟส้มเสิร์ฟปัสกิตโต้สับประรด** เนื้อนุ่ม คอร์สที่ 3 **Ricotta Cheese** โดยเชฟซาซ่า ชีสราดน้ำยาปา ท็อปด้วยบ๊วยหั่นเป็นชิ้น ตัดรสของชีส เข้าสู่ครึ่งทางกับ **ขนมครก**

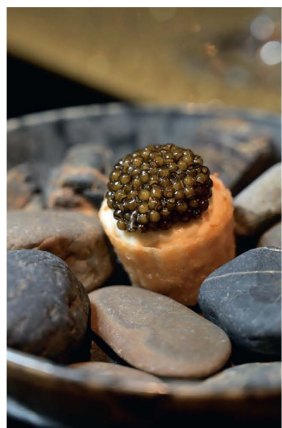
รูปแบบใหม่ที่เชฟซาซ่าสร้างสรรค์โดยทำเป็นเนื้อสัมผัสแบบ Sabayon ปิดท้ายด้วยคาเวียร์บนเนื้อครีมมะพร้าว ตกแต่งด้วยหินล้อมรอบขนมครก

มาที่ของคาว **Isaan Carpaccio** ของเชฟซาซ่า ตัดแปลงเมนูภาคอีสานอย่างลาบก้อยมาเป็นเนื้อวากิวกินคู่กับซอสบีทรูตผสมมะขามสีแดงสวย รสชาติอมเปรี้ยว **Duo of Oyster Kiss & Fish Bite** ของเชฟส้ม เป็นคอร์สที่เสิร์ฟ 2 ส่วนพร้อมกัน ส่วนแรกคือหอยนางรมสดและแป้งหอยทอดกับถั่วงอก อีกส่วนคือปลาคอดย่างของญี่ปุ่นบนข้าวสมุนไพร **ข้าวซอย** เปิดฉบับบ้านย่าน

โดยเชฟเรณู นำอกเปิดมาหมักและย่างวางบนหมี่กึ่งเม็ด มีหมี่กรอบอยู่บนหน้า ราดน้ำข้าวซอย แล้วรสชาติเข้ากันดีทุกอย่าง จบคอร์สด้วย **พาร์เฟต์ฝรั่ง** จากเชฟซาซ่า ให้ความรู้สึกสดชื่นด้วยเนื้อฝรั่งอัดแข็งเป็นก้อนกลม ปิดด้วยเมอแรงก์กระเจียบแผ่นกลม

ในงานยังมีผู้เชี่ยวชาญด้านสาเกอย่าง **คุณนาโอโกะ** มาช่วยจับคู่สาเกกับบางเมนู ช่วยให้อาหารโดดเด่นขึ้นอย่างน่าประทับใจ

ปิดค่ำคืนบนเรืออย่างสวยงามทั้งอาหารดนตรีแสงไฟเราะ และยังเป็นงานที่ได้ร่วมสมทบทุน 30% ช่วยเหลือมูลนิธิบ้านกึ่งวิถีหญิงอีกด้วย



นิปปอน โยโคโจ

แลนด์มาร์กใหม่ในเมืองทองธานี ที่ความอร่อยไม่ใช่เรื่องเล็ก

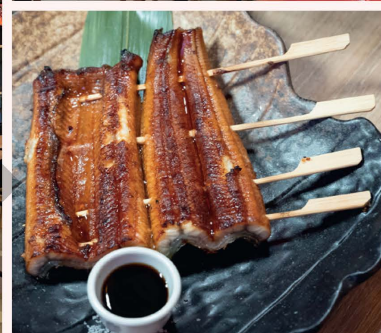
ซีปาร์กอาหารเปิดใหม่ในเครืออิมแพ็ค เมืองทองธานี นิปปอน โยโคโจ ใครเป็นแฟนพันธุ์แท้ร้านอาหารญี่ปุ่น จะยิ้มแป้น แค่มิคำ่ว่า “โยโคโจ” ย่อมสื่อถึงถนนหรือตรอกเล็กๆ ที่เต็มไปด้วยร้านอาหารญี่ปุ่น ตลอดจนบาร์สไตล์ชิคาโกที่เป็นสัญลักษณ์ของความผ่อนคลายหลังเลิกงานที่ทุกคนรอคอย

ภายในจำลองบรรยากาศการกินดื่มที่คึกคักเต็มไปด้วยเสียงเฮฮา มีเมนูให้เลือกมากกว่า 150 เมนู จาก 5 ร้านที่คัดสรรมาเป็นพิเศษ ได้แก่ *Ikusa* ซูเมียวากิโทริ และเมนูย่างฟาสต์สไตล์ญี่ปุ่นแท้ๆ *Tempachi* เมนูเทมปุระกรอบอร่อยไม่เลี่ยน *Tairyo Maru* นำเสนอซาซิมิและซูชิทำสดเมื่อสั่งให้เลือกลิ้มรสชาติอย่างจุใจ *Ton Ton* ยกขบวนเมนูจากเนื้อหมู และ *Taiko Udon* เมนูอุด้งมูมโปรดของคนกินเส้น

เมนูชิกเนเจอร์ห้ามพลาด *Kaisen Yukke* รวมสุดยอดวัตถุดิบสดใหม่จากท้องทะเล เช่น แซลมอน มากุโระ ฮามาจิ และหมึกยักษ์ คลุกเคล้ากับซอสสูตรพิเศษได้กลิ่นหอมฉ่ำมันงา ท็อปด้วยไข่แดงเยิ้มๆ *Special Spicy Yum* ผสมผสานความเป็นไทยและญี่ปุ่นไว้ด้วยกันในเมนูยำซาซิมิรวมดาวเด่นอย่าง มากุโระ โฮตาเตะ แซลมอน และฮามาจิปรุงรสแซ่บจัดตั้งแต่คำแรกจนถึงคำสุดท้าย *Taiyomori* ยกทะเลขึ้นบกไว้มากถึง 11 ชนิด ได้แก่ แซลมอน มากุโระ ฮามาจิ โฮตาเตะ กุ้งหวาน ไข่ปลาแซลมอน หอยปีกนก ปลาหมึก หมึกยักษ์ ซาเบดอง และปลาคัสชีโอะ เสิร์ฟฟูจิไม่ต้องแย่งกัน

Kanimiso Yaki Triple Mix มันปูย่างสไตล์ญี่ปุ่น ท็อปด้วยเนื้อปูซูโง ไข่ปลาแซลมอน และไข่กุ้ง กินหนึ่งคำเคลิ้มไป 3 วัน *Gyu Seiro Mushi* เนื้อนึ่งเสิร์ฟในกล่องไม้รองด้านล่างด้วยผักกาดขาวและต้นหอมญี่ปุ่น กินคู่กับซอสพอนส์หรือซอสงาครีม ปิดท้ายด้วยของหวาน *Shiratama Kuri Berry* ถั่วแดงร้อน เสริมทีมด้วยผลไม้ตระกูลเบอร์รี่ ได้แก่ สตรอว์เบอร์รี่ ราสป์เบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ พร้อมทั้งชิราตามะและเกาลัดญี่ปุ่น แสงเอาต์ได้เต็มที่เพราะพื้นที่นี้มีแต่ความบันเทิง!

ชั้น 1 ฟู้ดเอเทรียม อาคารชาเลนเจอร์ 3 อิมแพ็คเมืองทองธานี เปิดบริการ 11.00-20.00 น. โทร. 0-2580-1664





สวนเกษตรรรามการเดินส์

โอเอซิสแห่งใหม่บนถนนวิภาวดีรังสิต

นับวันอากาศยิ่งร้อนจัดจนหลายคนไม่อยากออกจากอาคาร ครั้นจะมองหาพื้นที่สีเขียวเพื่อออกไปสูดอากาศบริสุทธิ์ให้เต็มปอด ก็ดูเหมือนจะมีตัวเลือกไม่มากนัก แต่ถ้าหากคุณอยู่ในย่านถนนวิภาวดีรังสิต ขอแนะนำสวนเกษตรรรามการเดินส์ โอเอซิสแห่งใหม่ที่เปิดประตูต้อนรับทุกคนเข้ามาเที่ยวชม

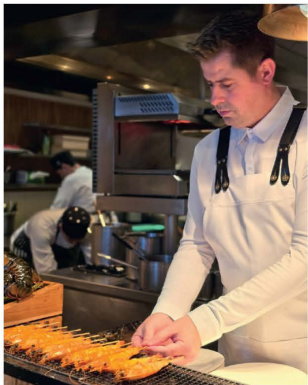
สวนแห่งนี้เกิดจากแนวความคิดการจัดการด้านมิติสิ่งแวดล้อมของ โรงแรมรามา การ์เดินส์ กรุงเทพฯ ที่ต้องการสร้างสภาพแวดล้อม ให้มีความสัมพันธ์กันอย่างเป็นระบบ และส่งผลซึ่งกันและกัน จึงได้ จัดสรรพื้นที่กว่า 25 ไร่ คิดเป็นสัดส่วนเกือบครึ่งหนึ่งของพื้นที่ทั้งหมด แบ่งเป็นพื้นที่ปลูกต้นไม้ พื้นที่ปศุสัตว์ และพื้นที่เลี้ยงสัตว์น้ำ

พื้นที่ปลูกต้นไม้ ได้น้อมนำหลักการ “ไม้ 3 อย่าง ประโยชน์ 4 อย่าง” ได้แก่ ใช้สอยได้ รับประทานได้ เป็นแหล่งรายได้ และช่วยในการอนุรักษ์ ของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ซึ่งเป็นแนวความคิดการผสมผสานการอนุรักษ์และการฟื้นฟู ทรัพยากรป่าไม้ ควบคู่ไปกับการความต้องการด้านเศรษฐกิจและสังคม โดยเลือกปลูกไม้เศรษฐกิจ เช่น พะยูง ประดู่แดง และกฤษณา ชนิดละ

กว่า 1,000 ต้น ปลูกไม้ผล เช่น อินทผลัม 154 ต้น พริกไทย 1,000 ต้น มะนาว 1,500 ต้น และอื่นๆ อาทิ มะม่วง ชมพู่ โดยปลูกเน้นระยะห่าง 2-2.2 เมตรต่อต้น ทำให้ต้นไม้ “แข่งกันสูง” เพื่อให้ร่มเงา และช่วยลด ปัญหาผลกระทบจากฝุ่นได้ในอนาคต

พื้นที่ปศุสัตว์ โดยเลือกเลี้ยงแพะตัวผู้ 1 ตัว และตัวเมีย 4 ตัว ในโรงเรือนที่ได้มาตรฐาน มีสนามหญ้าเป็นอาหารสดของแพะ รวมถึง วัคซีนต่างๆ โรงแรมฯ และอาหารเหลือจากครัว พื้นที่เลี้ยงสัตว์น้ำ มีประมาณ 2 ไร่ เลี้ยงปลากินพืช ได้แก่ ปลานิล ปลาไน ปลาดุกเทศ มากกว่า 5,000 ตัว มีการสร้างกังหันน้ำพลังงานแสงอาทิตย์ที่เป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อม เพื่อเติมอากาศให้กับพื้นที่เลี้ยงสัตว์น้ำ ปลาเหล่านี้ จะนำมาปรุงอาหารสำหรับพนักงาน และแบ่งปันสู่ชุมชนโดยรอบ

อีกไม่นานสวนเกษตรรรามการเดินส์จะร่มรื่นด้วยไม้ใหญ่ที่แผ่ กิ่งก้านสาขาให้ร่มเงา เป็นระบบนิเวศที่เกื้อกูลซึ่งกันและกันระหว่าง ธรรมชาติกับเมือง ซึ่งตอนนี้ก็มีตัวชี้วัดความอุดมสมบูรณ์อย่างเห็นได้ชัด ห้อย เข้ามาอาศัย รวมถึงลูกแพะน้อยในท้องแม่ก็พร้อมจะออกมาวิ่งเล่น สร้างสีสัน ไม่ต้องเดินทางไกลก็สูดอากาศบริสุทธิ์ได้เต็มปอด



MELLOW SUNDAY BRUNCH

มือสายวันอาทิตย์ โรงแรม โอกูระ เพรสทิจ กรุงเทพฯ

เติมความสุขให้สุดสัปดาห์ด้วยเมลโลว์ ซันเดย์ บรันช์ (Mellow Sunday Brunch) มือสายวันอาทิตย์สุดป๊อปแห่งห้องอาหารอัฟ แอนด์ อะบัพ โรงแรม โอกูระ เพรสทิจ กรุงเทพฯ ที่เชฟเซบาสเตียน ฮูแอกแวร์ฟ (Sebastiaan Hoogewerf) Executive Chef ของโรงแรมฯ คัดสรรวัตถุดิบพรีเมียมจากหลายแห่งมารังสรรค์เป็นเมนูทั้งญี่ปุ่นและตะวันตก รวมถึงขนมหวาน ชื่นนำรกรสละมุนให้เราได้เพลิดเพลินกับมือพิเศษ

เริ่มที่ **Seafood On Ice** ซีฟู้ดสดใหม่ที่มีทั้งปูอะลาสก้า หอยเชอร์เคลมนำเข้าจาก เนเธอร์แลนด์ กุ้ง และออยสเตอร์ตัวอวบหลากหลายสายพันธุ์ ช่างๆ กันเป็นซาซิมิที่มาครบทั้งฮามาจิ ทูน่า หอยปีกนก ปลาหมึก และซูชิที่เชฟประกอบจานอย่างลงตัว

มาถึงที่นี่ต้องได้กินล็อบสเตอร์! เชฟนำสุดยอดวัตถุดิบอย่างแคนาเดียนล็อบสเตอร์มาทำเมนู **Lobster Thermidor** ล็อบสเตอร์สดหวานและซอสเข้มข้น เติมเนื้อสัมผัสด้วยอิกูระ (เสิร์ฟให้ ท่านละครึ่งตัว) ต่อด้วยเมนูไฮไลต์ **Uni Pasta** พาสตาซอสครีมที่มีมาพร้อมความครีมมี่และหวาน เล็กๆ จากอุนิ ท็อปปิ้งด้วยอิกูระและสาหร่าย พลาดไม่ได้กับ **Unagi Don** ข้าวแดงบิรริท็อปปิ้งด้วย ปลาไหลย่างเคลือบซอสรสหวานเค็มกลมกล่อม **Kani Miso** มันปูย่างมิโซะที่ทั้งหอมและเข้มข้น **Lamb Wellington** เวลลิงตันชิ้นหนา เนื้อแกะนุ่มฉ่ำเข้ากับแป้งฟัฟอบกรอบ **Beef Short Ribs** ซีโรย่าง **Braised Beef Cheeks** แก้มวัวออสเตรเลี่ยน

นอกจากนี้ยังมีโคลด์คัท อาหารไทย และสแตนด์บายของหวาน และเมนูเซอร์ไพรส์ที่ทีมเชฟ จะมาเสิร์ฟถึงโต๊ะ ปิดท้ายบายวันอาทิตย์ที่อร่อยที่สุด

โรงแรม โอกูระ เพรสทิจ กรุงเทพฯ ราคาท่านละ 3,500 บาท++ เปิดบริการ 12.00-15.00 น. สำรองที่โทร. 0-2687-9000



IN HER GARDEN AFTERNOON TEA

ชุดน้ำชายามบ่ายที่บ้านสะพรั่ง
ด้วยสวนดอกไม้

โรงแรมโรสวูด กรุงเทพฯ (Rosewood Bangkok) เปิดตัวชุดน้ำชายามบ่ายต้อนรับวันสตรีสากล “In Her Garden Afternoon Tea” ที่อัดแน่นด้วยความอร่อยและสวยงามราวสวนดอกไม้ สื่อถึงความรักและการให้คุณค่าแก่ผู้หญิง ผ่านมุมมองของธรรณ ชัชวาลวงศ์ แพชั่นดีไซเนอร์เจ้าของแบรนด์ TAWN C. ร่วมกับเคทีซี และวีซ่า อินเทอร์เน็ตชั้นนำ (ประเทศไทย) มอบส่วนลดทันที 20%

คุณธรรณ ร่วมกับ เชฟดีสติเน แบกซ์เตอร์ Executive Pastry Chef และเชฟแฟรงก์ แวกเกอร์ฮาเกน Executive Sous-Chef รังสรรค์เมนูคาวและหวานที่สดใสและงดงามเหล่านี้ โดยเชื่อมโยงหญิงสาววัยต่างๆ เข้ากับดอกไม้ในนาฬิกาพรรณ ออกมาเป็นชุดของว่างคำเล็กเสิร์ฟในกล่องบุผ้าหุรรสราวกล่องเครื่องประดับ อาทิ Hokkaido Scallop วางมาบนกลีบดอกบัว และ Smoke Salmon Sphere ใต้รสสดชื่นจากเลมอนเคียวร์ วางมาบนแผ่นสาकुทอดกรอบ

ด้านของหวานจัดเรียงมาบนทrolleyสุดจุจวนดอกไม้ไซส์มินิ อาทิ White Chocolate Madeleine ที่ดูน่ารักสดใสเหมือนเด็กหญิงตัวน้อย Canelé สอดไส้เนื้ผึ้งและรัมฝรั่งเศสชาติแบบหญิงทรงเสน่ห์ Raspberry Rose เค้ก ราสป์เบอร์รี่รูปดอกกุหลาบสอดไส้ลันจ์คอมโพท ปิดท้ายด้วยบลูเบอร์รี่ชีสเค้ก เนื้อเนียนนุ่ม และสโคนสตอรี่เบอร์รี่ เสิร์ฟพักเบรกมาสป์เบอร์รี่วานิลลาและคลอตเต้ครีม

อย่าลืมแสดงบัตรเครดิตเคทีซี วีซ่า เพื่อรับส่วนลด 20% โดยไม่ต้องแลกคะแนน ตั้งแต่วันที่ 31 พฤษภาคม 2567 ที่ห้องอาหารละครยูโรเปียน บราสเซอร์รี่ โรงแรมโรสวูด กรุงเทพฯ 14.00-17.00 น. สำรองที่นั่งโทร. 0-2080-0088



50 เมนูขนมไทย

และขนมไทยประยุกต์

50 Tasty Thai Dessert Recipes

50 เมนูขนมไทย และขนมไทยประยุกต์ เสริมทัพซอฟต์แวร์อาหารไทย ที่งานไทเป อินเทอร์เน็ตชั้นนำ บิ๊ก เอ็กซ์โป 2024

Gourmet & Cuisine พาหนังสือสูตรอาหารไทย “50 เมนูขนมไทย และขนมไทยประยุกต์” เสริมทัพซอฟต์แวร์อาหารไทย หนังสือไทยสู่นานาชาติ โดยเข้าร่วมจัดแสดงที่บูธของประเทศไทย ที่งานไทเป อินเทอร์เน็ตชั้นนำ บิ๊ก เอ็กซ์โป 2024 (Taipei International Book Exhibition 2024-TIBE) ณ กรุงไทเป ได้หวั่น เมื่อ 20-25 กุมภาพันธ์ที่ผ่านมา

งานไทเปบิ๊กจัดได้ว่าเป็นงานหนังสือที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในเอเชียและใหญ่เป็นอันดับ 4 ของโลก ในปี 2024 นี้จัดขึ้นภายใต้แนวคิด Catch the Reading Wave โดยบูธของประเทศไทยเข้าร่วมจัดแสดงในโซนนานาชาติ โดยการร่วมมือจากกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ (DITP) สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ (สคต.) คณะอนุกรรมการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมด้านหนังสือ และสมาคมผู้จัดพิมพ์และจัดจำหน่ายหนังสือแห่งประเทศไทย (PUBAT)

หนังสือ 50 เมนูขนมไทย และขนมไทยประยุกต์ เป็นหนังสือรวมสูตรขนมไทยทั้งสูตรดั้งเดิมที่ปรับให้เข้ากับอุปกรณ์ทำอาหารยุคใหม่ และสูตรขนมไทยประยุกต์ที่มีรูปลักษณะร่วมสมัยแต่ยังไม่ทิ้งเอกลักษณ์แบบต้นตำรับ พร้อมบอกระยะเวลาในการทำและระดับความยากง่ายเป็นไกด์สำหรับให้ทำตามได้โดยง่าย วางจำหน่ายแล้วในราคา 395 บาท หาซื้อได้ตามร้านหนังสือชั้นนำหรือสั่งซื้อที่ LINE OA : @gourmetandcuisine

จากปารีสสู่ไทย

สืบต่อเจตนารมณ์ของบิดาแห่งศาสตร์
การประกอบขนมอบสมัยใหม่ Gaston Lenôtre
ผู้สร้างโรงเรียนสอนประกอบอาหาร
เพื่อค้นหาเชฟผู้เก่งกาจและมีจริยธรรมสูงในวิชาชีพ
Lenôtre Culinary Arts School Thailand
สาขาที่ 2 ต่อจากฝรั่งเศส

