

Gourmet & Cuisine

กูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 290 • SEPTEMBER 2024 • 100 Bht.

VISIT Chon Buri

ชวนอร่อยที่ชลบุรี



อร่อยจ้อสูตรเด็ด 54

10 ร้านอร่อยต้องชิมของเมืองชลฯ 86

เที่ยวสวนนงนุชใน 1 วัน 98





Shichi Japanese Restaurant



ทำพิสูจน์นิยาม “รสชาติที่คุณไม่อาจลืม”



Shichi รู้ใจว่าใครก็อยากเข้าถึงความพรีเมียม ที่นี่จึงมุ่งมั่นคัดสรรวัตถุดิบสดใหม่คุณภาพดีจากทั่วทุกมุมโลก อาทิ ตลาดปลาโทโยสุ แหล่งรวมอาหารทะเลสดอันดับ 1 ของประเทศญี่ปุ่น เนื้อสายพันธุ์ดีจากฟาร์มในจังหวัดคาโกชิมะที่ได้รับรางวัลที่ดีที่สุด พิวกราสจากประเทศฝรั่งเศสที่การันตีว่าไม่มีกลิ่นสาบ นำมาครีเอตเมนูพิเศษมากกว่า 200 เมนู โดยมาสเตอร์เชฟสุดยอดเยี่ยมที่เปี่ยมด้วยประสบการณ์มากกว่า 10 ปีบนถนนสายนี้ จึงมั่นใจได้ว่าทุกเมนูจะผ่านกรรมวิธีการปรุงอย่างพิถีพิถัน ละเมียดละไม เพื่อให้ได้รสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ จนได้รับคำนิยามว่า “รสชาติที่คุณไม่อาจลืม”

ความสำเร็จจากการบอกปากต่อปากส่งผลให้วันนี้ Shichi มีมากถึง 4 สาขา เริ่มที่สาขาแรกภายในโครงการอยู่เย็นการเดินถนนราชพฤกษ์ สาขาที่ 2 คือสาขาบางนา บนพื้นที่มากถึง 7 ไร่

แบ่งเป็น 2 โซน ประกอบด้วยพื้นที่ขนาดใหญ่ที่มีน้ำล้อมรอบจัดเป็นโซน Restaurant และพื้นที่ขนาดกลางจัดเป็นโซน Omakase และ Teppanyaki มาถึงสาขาที่ 3 สยามสแควร์ ซอย 2 ฉีกลูกด้วยสีสันสไตล์โมเดิร์นที่แปลกตาไปจากเดิม มาแล้วชวนให้นึกถึงประเทศญี่ปุ่นในยามค่ำคืน และสาขาใหม่ล่าสุดที่เซ็นทรัล ชิดลม ยกระดับความพรีเมียม หรรษา อยากรักก็ตาม ถึงจะขยายไปหลายสาขาแต่มั่นใจได้ว่าเอกลักษณ์ของรสชาติยังคงเดิม

ทำพิสูจน์ได้แล้วทุกสาขาใกล้บ้านคุณ!

สาขางานนา ☎ 0-2178-7777 | สาขาสยามสแควร์ ☎ 09-7824-4665
สาขาราชพฤกษ์ ☎ 0-2408-7777 | สาขาเซ็นทรัล ชิดลม ☎ 06-5597-7444



สิทธิพิเศษบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ ที่ร้าน Shichi Japanese Restaurant

✓ **สิทธิพิเศษ 1 รับส่วนลด 5%** สำหรับค่าอาหาร เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไปต่อเชลล์สลิป (ไม่รวมเครื่องดื่มและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์)

✓ **สิทธิพิเศษ 2 รับเครดิตเงินคืน 12%** เพียงแลกใช้คะแนน Thank You Rewards เพ่ายอดใช้จ่ายต่อเชลล์สลิป SMS ลงทะเบียนภายในวันที่ทำรายการผ่านบัตร โดยพิมพ์ BFDS *หมายเลขบัตรเครดิต 8 หลักสุดท้าย*ยอดใช้จ่าย ส่งมาที่ 4545666 (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท)

1 กรกฎาคม 2567 - 31 ตุลาคม 2567

ใช้เท่าที่จำเป็นและชำระคืนได้เต็มจำนวนตามกำหนด จะได้ไม่เสียดอกเบี้ย 16%

เงื่อนไขเพิ่มเติมที่ธนาคารและร้านอาหารกำหนด ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.bangkokbank.com/creditcard

REDEEM UP TO
25%

REDEEM UP TO
X4

THE LEGENDARY

ตำนานนักช้อปยุคใหม่ ไบรท์กว่าเดิม



สิทธิพิเศษสำหรับผู้สมัครบัตรเครดิต
และใช้จ่ายผ่าน บัตรเครดิต

Bangkok Bank M LUXE Visa Signature หรือ
Bangkok Bank M LIVE Visa Platinum

รับกระเป๋าเดินทาง Caggioni
ขนาด 20 นิ้ว จำนวน 1 ใบ

มูลค่า **3,990** บาท

เมื่อใช้จ่ายผ่านบัตร 10,000 บาทขึ้นไปภายใน 60 วัน นับจากวันอนุมัติบัตร

1 มิ.ย. 67 - 31 ธ.ค. 67

ใช้เท่าที่จำเป็นและชำระคืนได้เต็มจำนวนตามกำหนด จะได้ไม่เสียดอกเบี้ย 16%

สมัครได้ที่

ธนาคารกรุงเทพทุกสาขา

หรือ

โบกยแบงก์กิ้ง
ธนาคารกรุงเทพ

หรือ

ห้างฯ ในเครือ เดอะมอลล์ ทุกสาขา
เอ็มโพเรียม เอ็มควอเทียร์
เอ็มสเฟียร์ พารากอน

รายละเอียด
เพิ่มเติมสแกน



• เชื้อไขเป็นไปตามที่ธนาคารและห้างฯ กำหนด ทั้งนี้ อาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า โปรดตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.bangkokbank.com/BangkokBankMVisa

M
Lifestyle

THE MALL

EMPORIUM

EMQUARTIER

EMSPHERE

PARAGON

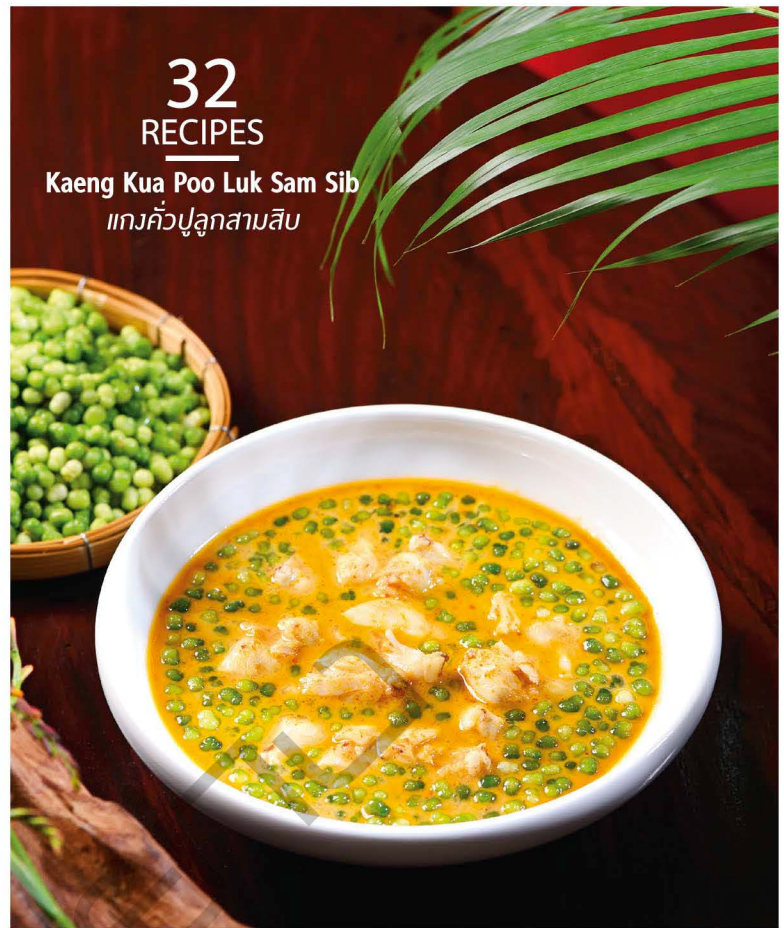


24

COVER STORY

Colorful Chon Buri

เจดสีแห่งเมืองชลฯ



32

RECIPES

Kaeng Kua Poo Luk Sam Sib
แกงคั่วปลุกสามสิบ

Contents

10 Editor Talk

12 Happening
September to Remember

14 G&C Society

24 Cover Story
Colorful Chon Buri
เจดสีแห่งเมืองชลฯ

32 Recipes
The Local Highlights
เมนูเด็ดท้องถิ่นชลบุรี

- ◉ Kaeng Kua Poo Luk Sam Sib แกงคั่วปลุกสามสิบ
- ◉ Pad Cha Lagoon Catfish ปลาตุ๋นทะเลน้ำจืด
- ◉ Squid in Coconut Soup หมึกต้มมะพร้าว
- ◉ Deep Fried Fish with Pineapple and Fish Sauce ปลาทอดราดน้ำปลาผัดเปรี้ยว
- ◉ Fish Soup with Chinese Olive ปลาทูต้มลูกกาน้ำ
- ◉ Fried Squid Ink Sauce หมึกทอดน้ำดำ



รณาดารกรุงเทพมหานคร

เรียน ท่านสมาชิกบัตรผู้ทรงเกียรติ
รณาดารกรุงเทพมหานครขอมอบนิตยสาร Gourmet & Cuisine
เป็นอีกหนึ่งบทนาการด้วยความขอบคุณ ที่ทำให้
ความไว้วางใจบริการบัตรเครดิตของรณาดารตลอดมา
และรณาดารจะสรรหาสิ่งดี ๆ พร้อมความสะดวกสบาย
ในชีวิตมามอบให้ท่านสมาชิกในโอกาสต่อไป
รณาดารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน)

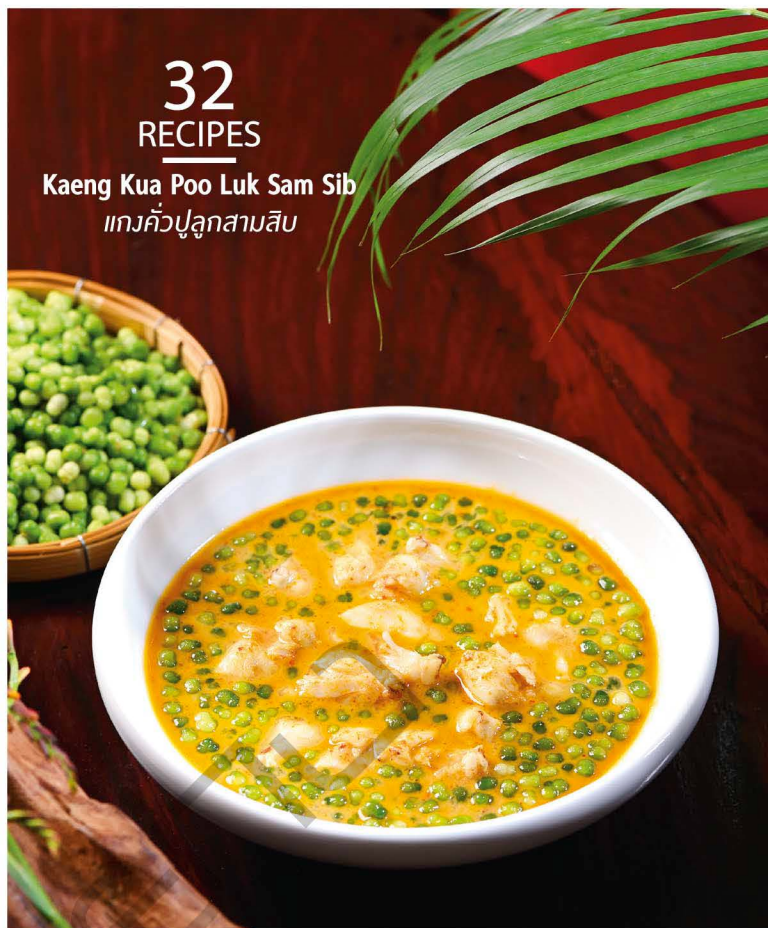


24

COVER STORY

Colorful Chon Buri

เจดีย์แห่งเมืองชลฯ



32
RECIPES

Kaeng Kua Poo Luk Sam Sib
แกงคั่วปูลูกสามสิบ

Contents

10 Editor Talk

12 Happening
September to Remember

14 G&C Society

24 Cover Story
Colorful Chon Buri
เจดีย์แห่งเมืองชลฯ

32 Recipes
The Local Highlights
เมนูเด็ดท้องถิ่นชลบุรี

- ◉ Kaeng Kua Poo Luk Sam Sib แกงคั่วปูลูกสามสิบ
- ◉ Pad Cha Lagoon Catfish ปลาตุ๋นทะเลน้ำจืด
- ◉ Squid in Coconut Soup หมึกต้มมะพร้าว
- ◉ Deep Fried Fish with Pineapple and Fish Sauce ปลาทอดราดน้ำปลาผัดเปรี้ยว
- ◉ Fish Soup with Chinese Olive ปลาท้มลูกกาน้ำ
- ◉ Fried Squid Ink Sauce หมึกทอดน้ำดำ

Food & Drink

42 Home Gourmet
Kyiv Cake

44 Daily Dishes
เต้าหู้ยัดไส้หมูสับ ซอสมะเขือเทศ

46 Drinks
Sip & Sweet
เครื่องดื่มจากขนมหวาน

48 You Are How You Eat
กินคลีนอย่างคนท้องถื่น
น้ำพริกไข่ปู

50 Eat Well Live Well
Toffee Cake
ทอฟฟี่เค้ก

52 Chef's Signature Dish
กินอยู่แบบยั่งยืนและเคารพธรรมชาติ
เชฟเทพ-มนต์เทพ กมลศิลป์

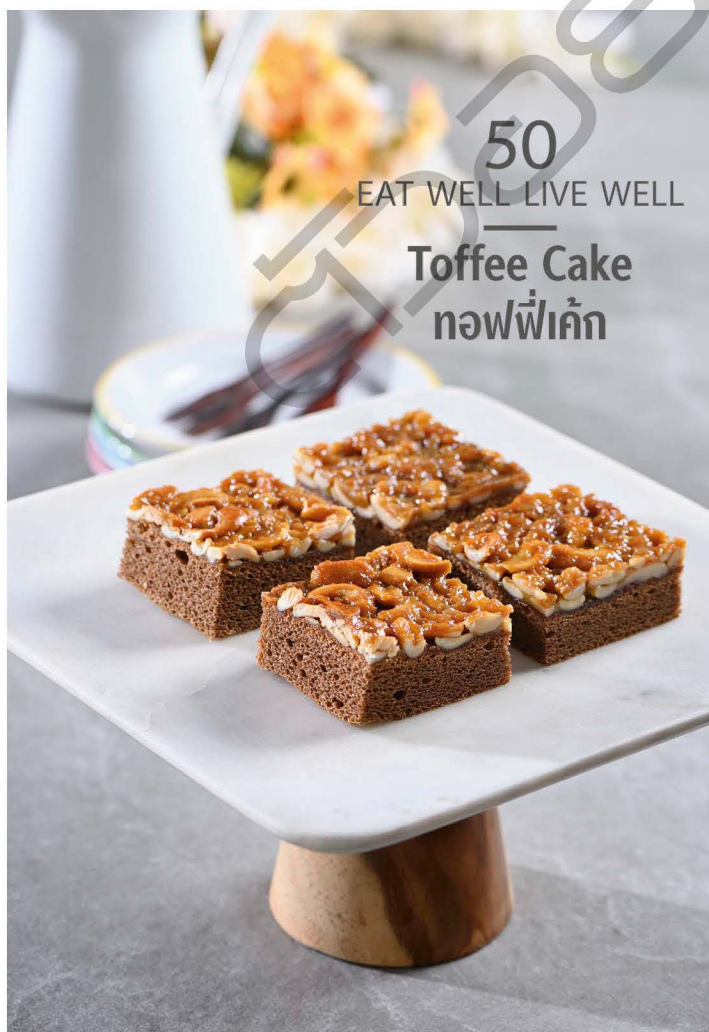
54 Delish Delight
Best Bite in CHON BURI
อร่อยจากท้องถื่น
◉ Deep Fried Crab Meat
Tofu Rolls ซอยจ๊อปูยักษ์
◉ Rolled Noodle Vegetable
with Spicy Chili Sauce
เมี่ยงก้วยเตี่ยว
◉ Grilled Thai Curry Fish Cake
แจ่วลอน

58 Simply Sweet
Chocolate Dipped
Waffle Cookies
คุกกี้วaffleเคลือบช็อกโกแลต

Interview

62 Special Guest
กิตติคุณ กชกรจรรพงค์
Sooo Guichai
ต่อยอดกิจการครอบครัว
ตามแบบฉบับคนรุ่นใหม่

64 Food in Biz
โนฮาวและชีพพลาเยเซน
หัวใจหลักผลักดันเชือกโกแลตไทย
ในระดับสากล





66

FOOD FOR LIFE

ทำความรู้จัก Centenarian
เคล็ดลับของการมีอายุยืนยาว



60

PARTY@HOME

Party on Beach

Articles

66 Food for Life
ทำความรู้จัก Centenarian
เคล็ดลับของการมีอายุยืนยาว

68 Menu Digest
Bamboo Rice
ข้าวในกระบอก

Shopping & Design

60 Party@Home
Party on Beach

Miscellaneous

70 Nice to Know
3 ของกินพื้นถิ่น หาดินยา (มาก)
ริมทะเลเมืองชลฯ

114 Last But Not Least
เปลี่ยนวิกฤตให้เป็นพลังและโอกาส

News & View

102 Events

106 What's On

112 News

Eating Out & Traveling

74 Eating Out

G&C Recommendation

- ◉ Volti Tuscan Grill & Bar เสนออาหารทั่วดินแดนอิตาลี
- ◉ ลิ้มรสโอมาฮาเสะซูชิแบบดั้งเดิมที่ Yotsuha Sushi
- ◉ Kuma no Yakitori ร้านยากิโทริฉบับโอมาฮาเสะจากโอซากาถึงไทยแล้ว
- ◉ Jaja French Bistrot ร้านเฟรนช์บิสโทรในความทรงจำของเซฟมาร์ค
- ◉ Bay Fish Pattaya ร้าน Fish & Chips จากปลาไทยและวัตถุดิบท้องถิ่น
- ◉ เนื้อสยาม เนื้อไทยทำเมนูอะไรก็อร่อย
- ◉ Fleur Cafe & Eatery คาเฟ่ที่รวมตัวของทุกสายคอนเทนต์
- ◉ 1's Kitchen Journey ความประทับใจที่อยากบอกต่อ
- ◉ ชุ่มฉ่ำบรรยากาศโอเอซิสในสวนหลังบ้านที่ Take Eat Easy
- ◉ Nusara ร้านอาหารไทยฟิวชั่นสไตล์วินเทจย่านท่าเตียน

84 Legendary

“ปลาหมึกแห้ง กุ้งแห้ง หนักรู”
เรื่องเล่าจากหมอน้ำชุบ ดวงโกชนา

86 Foodie Picks

ชวนทำภารกิจพิชิต 10 ร้าน 10 เมนูรสจืดชืด

92 Places

- ◉ Marasca Samui
ไลฟ์สไตล์รีสอร์ทแห่งใหม่บนเกาะสมุย
- ◉ ม่อนคลายกายและใจที่โสมสเตย์ริมน้ำ
Amphawa Hideaway

96 Wellness

พักผ่อนกายด้วยผลิตภัณฑ์ทออร์แกนิก
Calm Spa สาขาสายบุรี

98 Travel

5 สวนไฮไลต์ในสวนนงนุชพัทยา



เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการวิน
กรรมการบริหาร

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด
สันติ วีริยะรังสฤษฎ์
สันติ วีริยะรังสฤษฎ์
สมลภกร วีริยะรังสฤษฎ์
ณิตี วีริยะรังสฤษฎ์ ปากนที วีริยะรังสฤษฎ์
ภริตา วีริยะรังสฤษฎ์

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

ภริตา วีริยะรังสฤษฎ์
สุนล ว่องวงศ์ศรี
รัชวีวรรณ เหล่าณัฐวุฒิกุล
พิจิกา ยะหัตตะ
ศศิธร วรรณ
ฐิติมา ปัญญาวงศ์อนันต์ บุญจรรณ สัมปาสีห์
อิงจิรา สัมพันธ์ อินทรา สาสิทธิ์

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

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

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สไตลิสต์
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จิรพันธ์ ชาญชัย ศรีวัชรินทร์ พงศ์จักรพานิช
กุลกณิษ เกศกะงาม ขวัญจิรา ทิพย์กุลกริช
กวัน ทองสมบูรณ์
เบญรัตน์ โตสถิต อภิชาติ วรรณวิสัย
วิวัฒน์ ภักย์วิญญู ภูมิมานะ คณิศรศุภผล
ณัชชา สุวรรณเพราพรดี

FOOD SPECIALISTS
STYLISTS
CHIEF PHOTOGRAPHER
SENIOR PHOTOGRAPHERS
PHOTOGRAPHERS

JUNTIP SEA-AEW, SORAWIT PONGJAKPANIT
KUNKANIT KESKANGAM, KWANJIRA TIPPAYAKULRAK
KAWIN THONGSOMBOON
NOPPARAT TOSATI, APICHART WANNAWAN
VIVAT PAIVIMUT, WUTTHIPONG KHANUENGINSUPHAPHON,
NATCHA SUWANPRAOPREED

คอนเทนต์เอดิเตอร์

นุชนันท์ โอสมานนท์ ดร. สสสุคนธ์ ภรณ์
อ. เกรียงไกร ยมมาศ พรสวรรค์ รุ่งาริณทิกุล
ผศ. ดร. จิตตรา หัตถโกศล ทอรู้ รุ่งาริณทิกุล
จิตรชัย แป้นไพธูลาน

CONTRIBUTORS

NUTCHANAND OSTHANON, DR. ROSSUKON MAKARAMANI,
KRIRKPURA YOMNAK, PORNSTRUN RUNGCHARONKITKUL,
ASST. PROF DR. CHATRAPA HUDTHAGOSOL, TORROONG JARUNGIDANAN,
CHATCHAI PANPOKANG

ที่ปรึกษา

วันิดา วนะภูติ นักร สัมพันธ์
พลอยจาริส ประกัณท์กุล พฤกษ์ สัมพันธ์
ผศ. ดร. นักร สัมพันธ์

CONSULTANTS

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

เลขานุการกองบรรณาธิการ
ผู้ช่วยนักเขียน
ออกแบบเว็บไซต์
ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาศักยภาพและการตลาด
ประสานงานฝ่ายพัฒนาศักยภาพและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ผู้ช่วยผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

อติพร ยางสว่าง
เกรียงไกร วีระพานิช
บริษัท เวอร์ก อาร์ต กิลด์ จำกัด
ปากนที วีริยะรังสฤษฎ์
นิลลิกา แย้มสุข
พาดิ อ่อนฉวย
พอมล ไทสวณิชย์ กนกทิพย์ เหมร่ำไผ
ธัญลักษณ์ อนุทวี

EDITORIAL SECRETARY
PROOFREADERS
DESIGNER
BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

ATIPORN YANGSAWANG
KRUAWAN TEERAPODJANART
VIRGO ART GUILD CO., LTD.
PAKANEE VIRIYARUNGSARIT
MUNLIKA YAMSUK
POTJANEE ONCHALUANY
PHORPHON KOSONWANIT, KANOKTIP HEMRUMPAI
THUNYALUK ANONGTHONG

เลขานุการฝ่ายโฆษณา
ประสานงานฝ่ายโฆษณา
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา
โทรสาร
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

น้ำผึ้ง วีระนัยสกุล
ศศิธร ศรีพิมพ์
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
บุษยา อรุณ

ADVERTISING SECRETARY
ADVERTISING COORDINATOR
DIRECT LINE
FAX
PRODUCTION MANAGER

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

ฝ่ายสาขา

อัมพร แสงทอง รัตติกา ห่วงแก้ว

โทรศัพท์ ฝ่ายสาขา 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
พิมพ์ที่ บริษัท สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิง จำกัด เลขที่ 19/19 ซอยโชคชัยร่มมิตร
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจามพล 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 เพ็ญบุญ จำกัด โทร. 0-2278-0709-12
สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา กองจัดการติดต่อ
บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด เลขที่ 42/38 ซอยโชคชัยร่มมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจามพล 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

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



CULINARY ARTS
SCHOOL THAILAND

BOULANGERIE

PROFESSIONNAL DIPLOMA PROGRAMME

Duration: 2 levels for approximately 4 months with 520 hours of training. The course will be conducted in English with Thai translation.

● Level I: L'Essentiel: (240 hours)

●● Level II: La Maîtrise: (280 hours)

The examination will be taken at each level, with both theoretical and practical parts. The student must pass the exam to progress to the next level.

Discover the artistry and science of French cuisine at Lenôtre Culinary Arts School Thailand. Our esteemed French chefs share centuries of culinary wisdom, guiding you in mastering the creation of exceptional French bakery, pastry, and cuisine.

Immerse yourself in a hands-on culinary adventure where precision meets creativity. From selecting the finest ingredients to mastering culinary techniques, you will deepen your love for the rich tapestry of French gastronomic heritage.

Beyond recipes, we foster a culture of culinary excellence, inspiring you to share your knowledge and passion.

Join us on this extraordinary journey of discovery and unlock your full culinary potential.



Lenôtre Culinary Arts School Thailand : 199 Bond Street Rd., Banmai, Pakkred, Nonthaburi 11120

☎ +66 2853 9595 📷 lenotrethailand 📱 lenotrethailand 📞 @lenotrethailand



Website



Line

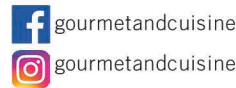
Editor Talk

สวัสดีคุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ ล่วงเลยผ่านครึ่งหลังของปีมาได้สักพักแล้ว อย่าลืมหาเวลาพักผ่อนไปท่องเที่ยวและกินอาหารอร่อยๆ ชาร์จแบตเตอรี่ตัวเองบ้างนะคะ ฉบับนี้เรามีไอเดียเที่ยวไปกินไปในจังหวัด “ชลบุรี” อีกหนึ่งจังหวัดท่องเที่ยวยอดนิยมเบอร์ต้นของประเทศไทยที่มีกลิ่น ไกด์ เลื่องลือปากหมุดหมายไว้เรียบร้อยแล้ว และพิกัดร้านเด็ดในชลบุรีให้คุณผู้อ่าน ได้ตามรอยกันอย่างจุใจค่ะ

เริ่มต้นด้วย Cover Story ที่จะพาผู้อ่านเจาะลึกไปถึงแก่นของชลบุรี ผ่านคำบอกเล่าของคนในท้องถิ่น ทั้งเจ้าของร้านอาหารเก่าแก่ เจ้าของร้านใหม่ยอดนิยม ไปจนถึงทายาทศิลปินผู้บุกเบิกแวดวงศิลปะในพัทยา นอกจากนี้ยังจัดเต็มด้วย “รสชาติแห่งชลบุรี” ที่เราคัดสรรมาให้แล้ว ไม่ว่าจะเป็นซีฟู้ดจานอร่อย ตำรับอาหารพื้นเมือง ของกินเล่นประจำถิ่น ร้านอร่อยที่คนในท้องถิ่นบอกเล่าว่าห้ามพลาด สถานที่ท่องเที่ยวหลากหลาย ไปจนถึงแหล่งจำหน่ายของฝากชั้นเลิศที่ต้องลิ้มลอง กระจายอยู่ในหลากหลายคอลัมน์ประจำฉบับนี้ จะไปชลบุรีเมื่อไร อย่าลืมพก G&C เล่มนี้ไปด้วยนะคะ

สำหรับใครที่ไม่มีเวลาเดินทางไปไหนไกล เราก็มีสูตรอาหารอร่อย ดัดแปลงให้ทำตามได้ง่ายๆ ที่บ้าน รวมทั้งร้านอาหารอร่อยอีกหลากหลาย ที่แนะนำให้ไปลิ้มลองกัน เพราะแค่ได้กินอาหารที่ดีและมีประโยชน์ ก็ช่วยให้เรารู้สึกดีๆ ในวันที่อ่อนล้าได้แล้วค่ะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร



GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2024

ร่วมส่งแรงใจ
เชียร์ **10** ทีมสุดท้าย
ในการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ

วันที่ 22 กันยายน 2567 ณ โรงเรียนสอนประกอบอาหาร เลอโนท ประเทศไทย



ติดตามรายละเอียดได้ทาง Gourmet & Cuisine Young Chef

Gourmet
cuisine

Kitchen
KITCHEN&HOME

เบียร์
เบียร์

แจ๊ส
แจ๊ส

อ๋อง
อ๋อง

Tecnogas

Tecnot

t
thammachart
seafood

KEWPIE

ศรีสมร
ศรีสมร

central
central

ZWILLING

เมือง
เมือง

EWTA

CIRIO

LURPAK

Lactima

MAILLE

Vermuyten

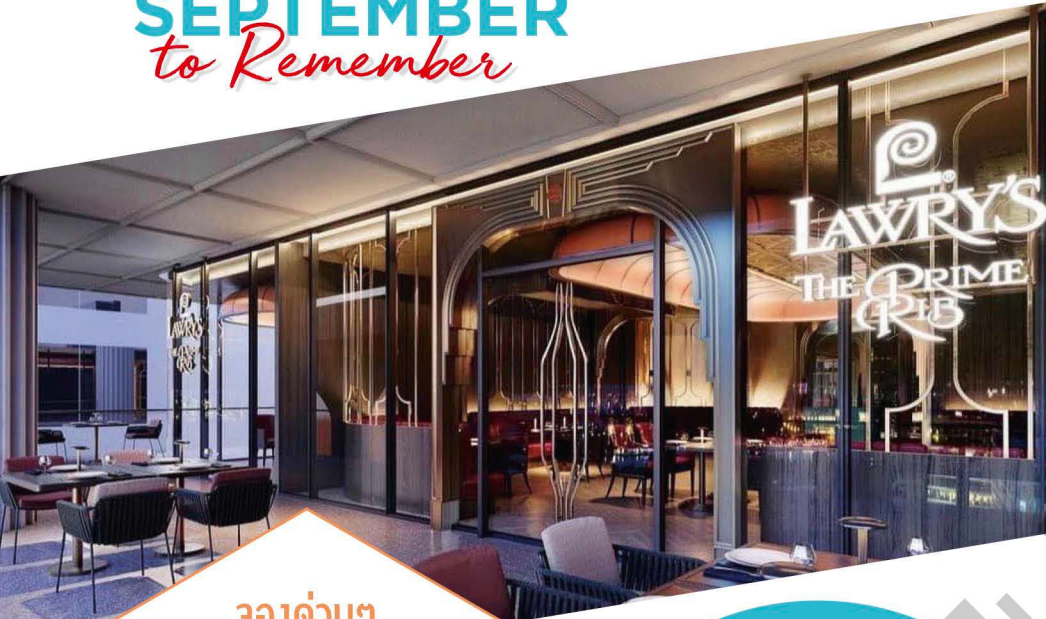
BRAMBLE

SAFARI

OISHI

ThaiBev

SEPTEMBER to Remember



จองด่วนๆ Lawry's The Prime Rib Bangkok แลนด์ ถึงกรุงเทพฯ แล้ว

หลังจากปล่อยให้คนรักสเต็ก
นับวันรอ (แบบหิวๆ) มาสักพัก
คุณฟลุค-เกริกพล ก็พาร้านโปรด
Lawry's The Prime Rib
สเต็กเฮาส์ชื่อดังในตำนานจาก
อเมริกาที่เปิดตั้งแต่ปี ค.ศ. 1938
เดินทางมาถึงกรุงเทพฯ แล้วที่ Gaysorn
Amarin ชั้น 3 และเพิ่ง Soft
Opening ไปเมื่อ 1 สิงหาคม
ที่ผ่านมา นอกจากเมนูซิกเนเจอร์
ของ Lawry's ยังมีอาหารทะเล
ที่การันตีว่ามาจากแหล่งที่ดีที่สุด
รวมถึงสุดยอดวัตถุดิบอย่างชีส
โคลด์คัท ฯลฯ แถมยังมีเมนูที่เป็น
Bangkok Experience ด้วย

เอาเป็นว่าใครอยากลอง ตอนนี้
ต้องจองล่วงหน้าผ่าน [https://
booking.lawrysthailand
.com/](https://booking.lawrysthailand.com/) เท่านั้น เข้าไปส่องเมนูได้ที่
Instagram : lawrysthailand

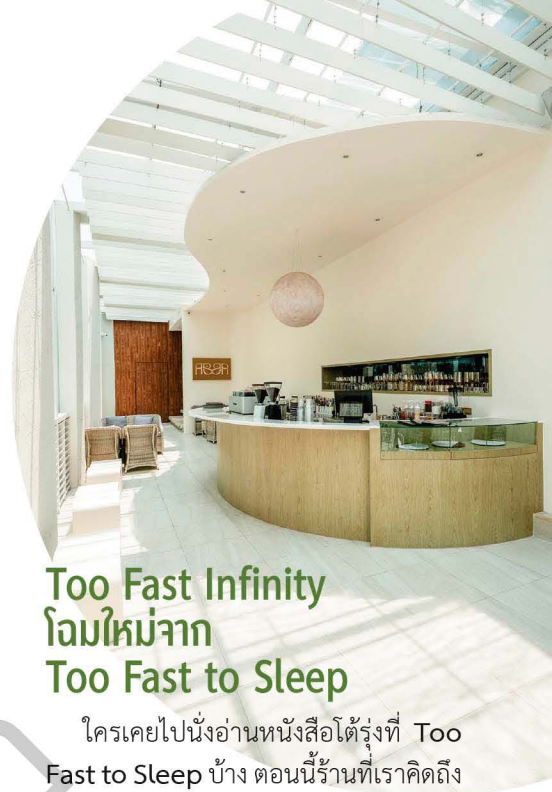
ทีมไหนจะคว้าแชมป์ GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2024

ขับเคี่ยวกันมานานหลายเดือน ถึงเวลาที่น้องๆ
จะควงฝีมือในรอบไฟนอลวันที่ 22 กันยายนนี้
ที่โรงเรียนสอนประกอบอาหาร เลอโนท
ประเทศไทย ทีมไหนจะคว้าใจคณะกรรมการ
ไปครอง ไว้เราจะเก็บบรรยากาศ
รอบไฟนอลมาฝาก

Japanese Fair-Sense of Japan 2024 1-3 พ.ย. นี้

เตรียมตัวกันเนิ่นๆ งาน Japanese Fair-
Sense of Japan 2024 ที่โรงแรม ดิ โอคุระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ
จะจัดวันที่ 1-3 พฤศจิกายนนี้ โดยทางโรงแรมฯ จะพาทุกคน
เดินทางผ่านงานศิลปะและวัฒนธรรมของญี่ปุ่น ไม่ว่าจะเป็นการ
ชมศิลปหัตถกรรมฝีมือช่างผู้เชี่ยวชาญ เวิร์กช็อป “คินสิจิ”
หรือการซ่อมแซมเครื่องปั้นดินเผาด้วยทองคำเพื่อปิดบัง
รอยแตกร้าว เพลิดเพลินกับมื้อพิเศษ “A Michelin Starry
Night: Whispers of Gastronomic Grandeur” โดย 3 เชฟ
ระดับดาวมิชลิน และพลาดไม่ได้กับการเปิดตัวโอคุระ
อาฟเตอร์นูทท์ โอมาคาเสะกับห้องอาหารเมซซาอุน่า แคคคิก็ตื่นเต้นแล้ว

ข้อมูลเพิ่มเติมโทร. 0-2687-9000 หรืออีเมล fb.concierge@okurabangkok.com @



Too Fast Infinity โคมใหม่จาก Too Fast to Sleep

ใครเคยไปนั่งอ่านหนังสือได้รุ่งที่ Too
Fast to Sleep บ้าง ตอนนี้นี่ร้านที่เราคิดถึง
กลับมาแล้วกับโฉมใหม่ด้วยสเปซสีขาว
สะอาดตา ใกล้ MRT สามย่าน กับไฮไลต์
3 โซนหลัก ทั้ง ABBA CAFE คาเฟ่
กึ่งห้องสมุด Secret Chamber บาร์ลับ
ที่ซ่อนตัวอยู่ด้านที่เลือกใช้ชีวิตอย่าง
อิฐแดง ไม้ และเฟอร์นิเจอร์แบบอังกฤษ
ยุค 90 ปิดท้ายที่ Infinity Hall ฮอลล์กว้าง
ที่ทางเดินขึ้นถูกเพนต์เป็นภาพท้องฟ้า
และก้อนเมฆสีสวยซึ่งจุได้ถึง 200 คน

เร็วๆ นี้เราจะได้เห็นทั้งร้านเสื้อผ้า
ร้านดอกไม้ และคลินิกเสริมความงามด้วย
มาที่เดียวครบแบบ Infinity

Facebook : TOO FAST INFINITY



Kitchen & Home Rally12

Healing Holidays

ฮิลโลก ฮิลใจไปด้วยกัน

26-27 ตุลาคม 2567

อาณาจักร รีสอร์ท แอนด์ วิลล่า พัทยา

สมัครด่วน! ตั้งแต่วันนี้-15 ตุลาคม 2567 *รับจำนวนจำกัด

ผู้ร่วมแข่งขัน 2 ท่าน ต่อรถ 1 คัน ราคา 7,900 บาท

พิเศษ! สมาชิกนิตยสาร Kitchen & Home และ Gourmet & Cuisine ราคา 7,500 บาท

สอบถามรายละเอียด

0 2691 4126-30 คุณรัตติกาล (อ๋อง) ต่อ 1313 คุณน้ำผึ้ง ต่อ 1405



กรอกแบบฟอร์มใบสมัครเข้าร่วมกิจกรรมที่
<https://bit.ly/3Ws9CaL>

ผู้สนับสนุนหลัก



KITCHEN&HOME

Gourmet Cuisine

TAMAGO



ศิริศิริเรอ
Kirei Kirei
キレイキレイ



RENA WARE



Kingsmen
Kingsmen C.M.T.I. Plc.



G&C Society

เรื่อง > กองบรรณาธิการ ภาพ > ฝ่ายภาพ G&C



ILLY CAFFÈ ERAWAN แห่งแรกของประเทศไทย

illy Caffè แบรินด์กาแฟระดับพรีเมียมจากอิตาลี เปิดตัว illy Caffè Erawan แห่งแรกอย่างเต็มรูปแบบแล้วที่อาคารเฮอร์วีน แบงค็อก ชั้น LG โดดเด่นด้วยบาร์กาแฟสไตล์อิตาลีแสนดีงามที่มากพร้อมเครื่องชงกาแฟระดับไฮเอนด์ เพื่อรังสรรค์เมนูกาแฟสูตรเฉพาะของ illy ให้คอกาแฟได้ลิ้มลอง ทั้งร้อนและเย็นถึง 32 เมนู จับคู่กับเบเกอรี่ ขนมหวาน และอาหารอิตาลีแสนอร่อยจากฝีมือของ **เชฟน้ำ-ดาบทอง สุขนิพันธ์** เฮดเชฟ ให้บริการ ทั้งมือเช้า มื้อกลางวัน มื้อค่ำ และงานกินเล่นสำหรับสังสรรค์ต่อได้จนถึงยามค่ำคืน

อย่าพลาดมาลิ้มรสชาติต้นตำรับของ **Espresso** ช็อตเอสเปรสโซสไตล์อิตาลีแสนดีงามที่มีกลิ่นและรสเข้มข้นถึงใจจนรกกาแฟ ร้านเปิดตั้งแต่ 08.00-21.00 น. ร่างกายต้องการกาแฟเมื่อไรก็มาเจอกันนะ ติดตามได้ที่ Instagram : @illycaffethailand



GARDEN IN BLOSSOMS

ชุดน้ำชายามบ่ายจากแรงบันดาลใจ
ในลายเส้นของ “ปอม ชาน”

โรงแรมสยามเคมปินสกี กรุงเทพฯ เปิดตัวชุดน้ำชายามบ่ายที่สดใสและงดงาม Garden in Blossoms โดยมีแรงบันดาลใจมาจากลายเส้นสวยลวดลายดอกไม้และสัตว์น้อยน่ารักของ “ปอม ชาน” อิลลัสเตอร์เตอร์สาวมากฝีมือ ในผลงานที่เปรียบโรงแรมสยามเคมปินสกี กรุงเทพฯ ดุจโอเอซิสใจกลางเมือง ต่อยอดจินตนาการโดยเชฟแฟรงค์ อีสเทล หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ขนมอบของโรงแรมฯ รังสรรค์เป็นอาหารคาวและของหวานแสนอร่อยที่จะมามอบความสุขให้แก่ผู้ที่ได้ลิ้มลอง อาทิ **เซบิเชแซลมอน ทาร์ตเห็ดมอเรล มินิเค้กกลิ่นจี่และราสป์เบอร์รี่ โรลวานิลลามาคากัสการ์และสตอร์ว์เบอร์รี่** ให้บริการตั้งแต่ 1 สิงหาคม 2567

ชุดน้ำชายามบ่าย Garden in Blossoms ยังมาพร้อมผ้าพันคอไหมซาตินเนื้อนุ่มพิมพ์ลายผลงานของปอม ชาน สุดลิ้มเต็ด มอบให้ 1 ผืนสำหรับการสั่งชุดน้ำชา 1 ชุด (ราคาชุดละ 2,390 บาท++ สำหรับ 2 ท่าน) ใครที่เป็นแฟนผลงานของคุณปอม ชาน ห้ามพลาดเลย สำรองที่นั่งที่โทร. 0-2162-9000 หรือ Line : @siamkempinski





เชฟเรมี เวอร์ริเย่ ชวนลิ้มลองอาหารฝรั่งเศสเมนูใหม่ที่ **THE ALLIUM BANGKOK**

ฤดูกาลใหม่มาพร้อมกับเมนูใหม่จากเชฟเรมี เวอร์ริเย่ (Remi Verrier) เชฟชาวฝรั่งเศสประสบการณ์แน่นกระเป๋าท้องอาหารดี อัลเลียม แบงค็อก (The Allium Bangkok) โรงแรมดิ แอทินี โฮเทล แบงค็อก, อะ ลักซ์ซูรี คอลเล็คชั่น โฮเทล ที่เจ้าตัวบอกว่าใช้เวลาานร่วม 6 เดือนในการสร้างสรรค์เมนูฝรั่งเศสที่สะท้อนตัวตนออกมา โดยใช้ทั้งวัตถุดิบท้องถิ่นของบ้านเราและวัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศมาทำอย่างพิถีพิถัน แต่เพิ่มความสุขด้วยการทำแบบ Sharing ให้แบ่งปันเมนูโปรดและบทสนทนาไปพร้อมกัน

เริ่มที่ **Beef Tartare** ใช้เนื้อวากิวโคราชที่นุ่มอร่อย และไข่แดงจากเปิดฟาร์มคลองไผ่ที่เลี้ยงแบบ Free-Range หมักไว้นานจนได้

รสเข้มข้น กินด้วยกันแล้วลงตัว **Squid BBQ** งานนี้เราชอบเป็นพิเศษ ปลาหมึกไทยเนื้อเต่งมาเจอกับความหอมนุ่มจากอะโวคาโด กลิ่นหอมจากใบโหระพา แล้วเสริมรสชาติด้วยน้ำสลัดหมึกดาร์สเปรี้ยวสดชื่น

เมนูคอร์สเมนูใหม่คือ **Duck Tournedos** เมนูฝรั่งเศสดั้งเดิม เชฟใช้อกเป็ดพันธุ์บาร์บาร์ที่เลี้ยงในบ้านเรา ส่วนหนึ่งนำไปจิบนกระทะ อีกส่วนยัดไส้ฟัวกราส์ เสริฟคู่แครอตพุเร่ เห็ดดุกเซลและขนมปังบริออชกรอบๆ ท็อปปอสพูมามันหวาน พลาดไม่ได้กับ **Wagyu Beef Tenderloin** ที่ยังใช้เนื้อวากิวโคราชที่นุ่มฉ่ำ จับคู่กราแตงมันฝรั่งสูตรคุณยายและซอสบอร์โดเลซสูตรดั้งเดิม

ปิดท้ายด้วยของหวาน **Crème Brûlée** เนื้อเนียนละมุนตัดรสด้วยเบอร์รี่สด และขนมหวานสุดคลาสสิก **Baked Alaska** ที่มาเบิร์นไฟจนหอมก่อนกินที่โต๊ะ ห้องอาหารดิ อัลเลียม แบงค็อก ชั้น 3 โรงแรมดิ แอทินี โฮเทล แบงค็อก, อะ ลักซ์ซูรี คอลเล็คชั่น โฮเทล เปิดบริการทุกวัน 11.30-14.30 น. และ 18.00-22.00 น. โทร. 0-2650-8800 www.thealliumbangkok.com



แมริอาก บอนวอย เฉลิมฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์

แมริอาก บอนวอย ฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์ในประเทศไทย ด้วยชุดขนมไหว้พระจันทร์หลากหลายแบบจากโรงแรมและรีสอร์ท ในเครือแมริอาก อินเตอร์เนชั่นแนล 9 แห่ง ทั้งในกรุงเทพฯ พัทยา และภูเก็ต ซึ่งมีขนมไหว้พระจันทร์สไตล์ดั้งเดิมและร่วมสมัย รสชาติละเมียดละไม พร้อมรูปลักษณ์อันประณีต บรรจุในกล่องหรู เหมาะแก่การมอบเป็นของขวัญของฝาก โดยปีนี้แต่ละโรงแรมล้วนนำเสนอขนมไหว้พระจันทร์ในบรรจุภัณฑ์สวยงามสะดุดตา

เริ่มด้วยโรงแรมดิ แอทินี ไฮเทล แบงค็อก, อะ ลักซ์ชูรี คอลเล็คชั่น ไฮเทล นำเสนอขนมไหว้พระจันทร์รสชาติพิเศษทั้งแบบคลาสสิก และชิกเนเจอร์เซต มาพร้อมกล่อง Signature Box ลายดอกไม้ และชนก ยังมีกล่อง Pastel Art Box ที่ออกแบบเป็นพิเศษโดยศิลปินชาวอิตาลี Arianna โรงแรมเจดับบลิว แมริอาก กรุงเทพฯ นำเสนอ

ขนมไหว้พระจันทร์บนกล่องภาพวาดพุกันจิน ทั้งภาพสายน้ำอันพลิ้วไหว ไหลเอื่อยคดเคี้ยวไปตามเส้นโค้งของภูเขา ภาพนกนางแอ่นบินข้ามเส้นขอบฟ้า และภาพดอกหอมหมื่นลี้ที่ยืนต้นตระหง่านแผ่กิ่งก้านสาขา สีทองอร่าม สื่อความหมายอันเป็นมงคล โรงแรมเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ มาพร้อมความหรูหรากับคอลเล็กชัน “Exquisite Mooncakes” ขนมไหว้พระจันทร์ในกล่องเก็บนาฬิกา ตกแต่งด้วยลายนกยูง

โรงแรมดับเบิลยู กรุงเทพฯ ได้แรงบันดาลใจจากกระเป๋าดินทาง ตกแต่งด้วยลวดลายมังกร ที่พร้อมจะพาทุกคนเดินทางไปสัมผัสความอร่อยของขนมไหว้พระจันทร์สูตรพิเศษในปั๊มกรทอง โรงแรมเรเนซองส์ กรุงเทพฯ ราชประสงค์ ขวนสัมผัสประสบการณ์อันน่าหลงใหลกับ “REN Mooncakes Radiance” มาในกล่องดีไซน์สวยหรู รูปมังกรทองบนพื้นหลังสีน้ำเงินเข้ม โรงแรมแบงค็อก แมริอาก เดอะ สุรวงศ์ ร่วมกับ The Gallery ออกแบบกล่องขนมไหว้พระจันทร์รุ่น The Lunar Pouch และ Dragon’s Treasure Chest เพื่อนำเสนอการผสมผสานงานศิลปะร่วมกับการเฉลิมฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์



โรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค นำเสนอเรื่องราวของปีแห่งมังกรด้วย Story of The Dragon Box กล่องลิ้มเต็ด อติชิ้นที่มีลายมังกร สัญลักษณ์แสดงถึงอำนาจของจักรพรรดิในประเทศจีน **คอร์ทยาร์ด บาย แมริออท พัทยาเหนือ** ร่วมเฉลิมฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์ด้วยขนมไหว้พระจันทร์ที่รังสรรค์ขึ้นด้วยวัตถุดิบสดใหม่จากธรรมชาติ และ **คอร์ทยาร์ด บาย แมริออท ภูเก็ต ทาวน์** ร่วมเฉลิมฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์เป็นครั้งแรกในปีี้ ด้วยขนมไหว้พระจันทร์แบบคลาสสิกในกล่องสีแดงหุรา ตกแต่งด้วยสัญลักษณ์รูปดอกพลัม นก และโลโก้สีทองของห้องอาหารเยาว์ เรสเทอรองท์ แอนด์ บาร์

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสั่งซื้อขนมไหว้พระจันทร์ที่ restaurants.marriottbonvoy.com/th และข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับโรงแรมและรีสอร์ทของแมริออท บอนวอย ในประเทศไทยที่ www.marriott.com



G&C SOCIETY

TASTING SET MENU ใหม่

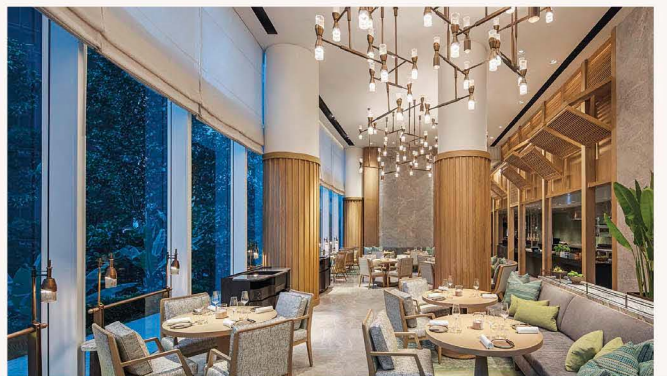
ที่ห้องอาหารฟรอนท์ รูม

เชฟอัครวิทย์ ปิตรชาติ หรือปั้น หัวหน้าที่้มครัว และเชฟอติ ม่วงทอง หรืออ้น รองหัวหน้าทีมครัว จากห้องอาหารฟรอนท์ รูม โรงแรมวอลดอร์ฟ แอสโทเรีย กรุงเทพฯ แนะนำเทสต์ตั้งเซตเมนูใหม่ที่รังสรรค์ขึ้นอย่างประณีตจากวัตถุดิบพรีเมียมทั้งในและต่างประเทศ สร้างสรรค์เป็นเมนูอาหารไทย 11 จาน 4 คอร์สที่แฝงด้วยมนต์เสน่ห์แห่งอาหารไทย

คอร์สแรกเป็นของกินเล่น 4 ภาค **มีอ่องปู** อาหารพื้นเมืองภาคเหนือ **เซฟสมอองปู** พร้อมข้าวและเนื้อปู เสิร์ฟในกระตองปูนา **เมี่ยงปลาแห้งผลไม้บนทาร์ตใบชะพลู** ตัวแทนภาคกลาง **ลาบเนื้อสไลด์อีสาน** เสิร์ฟบนเอ็นวัวทอดกรอบ และ **กุ้งทอดใบเล็บครุฑ** จากภาคใต้

คอร์สถัดมาเป็น **ซูปลานุ่มต้มขิง** พร้อมกับ **ไส้กรอกอีสาน** เบ็ดส่วนเมนคอร์สประกอบด้วย **กุ้งแม่น้ำย่าง** เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสูตรพิเศษ **แกงเผ็ดใต้ปู** **เนื้อแก้มวัวย่าง** **น้ำพริก** และ **ไข่ดอง** **พริกน้ำปลา** เสิร์ฟพร้อมข้าวมันหรือข้าวสวย ปิดท้ายด้วยของหวานที่เชฟนำเสนอจินตนาการจากก๊ากฮวยไทยมาออกแบบเป็น **นมส้มฉุน** เคลือบวุ้นช็อกโกแลต และ **ขนมโคไม้กะทิ** ของหวานเลิศรสที่ทำให้มื้ออาหารค่านี้นิเศษสุด

เทสต์ตั้งเซตเมนูพร้อมเสิร์ฟทุกวันในมื้อค่ำ เวลา 17.30-22.00 น. ราคา 2,900 บาท++/ท่าน/เซต (เฉพาะค่าอาหาร) สอบถามรายละเอียดหรือสำรองที่นั่งโทร. 0-2846-8888 อีเมล bkkwa.fb@waldorfasteria.com





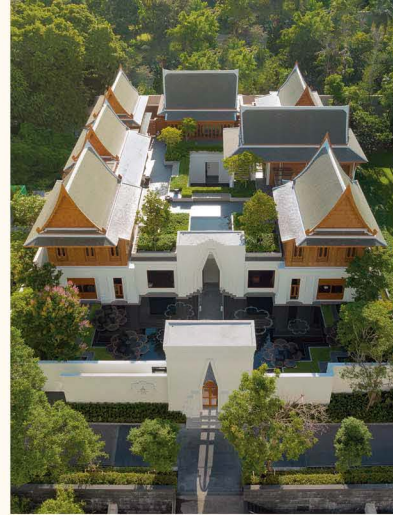
ONIGIRI LAB

ร้านโอนิกิริเปิดใหม่ใกล้ BTS พร้อมพงษ์

เดินแค่ไม่กี่นาทีจาก BTS พร้อมพงษ์ เราจะพบกับ Onigiri Lab ร้านโอนิกิริเล็กๆ ในซอยเมธินีเวศม์ฝีมือการปั้นข้าวของ เชฟ Shiba ที่เล่าให้เราฟังว่าก่อนหน้านี้เคยเป็นเชฟร้านโอนิกิริที่ฮ็อกไกโดบ้านเกิด

โอนิกิริของที่นี่ร้านชั้นใหญ่ ข้าวนุ่มเรียงเมล็ดสวยเพราะใช้ข้าวจากจังหวัดนี้มาต๊ะ ส่วนไส้โอนิกิริมีให้เลือกเยอะแบบตาลาย มีทั้งปรุงด้วยเกลือและโชยุ ที่ขายดีคือ *Mentaiko Butter* ข้าวปั้นไส้เมงไทโกะรสเผ็ดนิดเค็มหน่อย มาเจอกับความหอมมันจากเนย และข้าวแล้วเข้ากันจนอยากสั่งอีกชิ้น รวมถึงรสขลุ่ยลูกค้าย่าง *Grilled Salmon & Ikura* ที่นอกจากจะอร่อยไปกับแซลมอนย่างแล้ว เชฟยังซ่อนอิคุระไว้ในข้าวอีกเพียบ

นอกจากโอนิกิริแบบชิ้น ที่ร้านยังมีเซตเมนูที่ตอบโจทย์เราสั่งเป็น *Onigiri Set* มาพร้อมซูปและเครื่องเคียงที่จะสลับหมุนเวียนไปในแต่ละวัน หรือจะลองเมนูอื่นๆ อย่าง *Oden Set* เซ็ตโอเด็ง *Pork Miso Soup Set* เซ็ตซุป์มิโซะหมู หรือ *Grilled Salmon & Ikura Rice Roll Set* ก็น่าสนใจ เพราะเราจะได้อิ่มข้าวกินด้วยตัวเอง ใครรักข้าวปั้นตามไปดูตุนเชฟกันได้เลย IG : @onigiri_lab_bkk



THE SUKHOTHAI SPA

สปาในหมู่บ้านเรือนไทย

โอเอซิสแห่งใหม่ใจกลางกรุงฯ

สมกับการรอคอยสำหรับสปาของโรงแรมเดอะ สุโขทัย กรุงเทพฯ (The Sukhothai Bangkok) ที่เปิดให้บริการอย่างเป็นทางการแล้ว บนพื้นที่กว่า 7,000 ตารางเมตร เนรมิตให้เป็นพื้นที่สีเขียวชุ่มฉ่ำ ทำให้รู้สึกผ่อนคลาย โดยนำแรงบันดาลใจจากคำว่า “สุโขทัย” ซึ่งแปลว่า รุ่งอรุณแห่งความสุข และวัดศรีชุม โดยนำบ้านทรงไทยหลังเดิม มาปรับปรุงและออกแบบทำเป็นสปา The Sukhothai Spa

ภายในหมู่บ้านเรือนไทยได้รับการรีโนเวตใหม่ขึ้นมาเป็นอย่างดี สวยงามและโมเดิร์น แต่ยังแฝงด้วยกลิ่นอายเดิมอยู่ โดยเริ่มจากทิศของการตั้งอาคารที่ถ่ายเทอากาศและรับแสงแดดได้ดี มองเห็นวิวทิวทัศน์สีเขียวสลับตา เน้นการตกแต่งอาคารอย่างสถาปัตยกรรมเขตร้อน ซึ่งเหมาะกับอากาศบ้านเรา มีระเบียงเชื่อมต่อกันเป็นทางเดินปลอดโปร่ง ยกเพดานสูงตามหลักของบ้านทรงไทยเพื่อให้อากาศถ่ายเทสบาย

การให้บริการของเดอะ สุโขทัย สปา มีให้เลือกหลายหลาย อาทิ เพอร์ซซิเดนเชียล แฮมมัม ห้องแฮมมัมใช้สีโทนอบอุ่น ตกแต่งด้วยหินสีเขียวดูสบายตา ห้องทรีตเมนต์ตั้งอยู่บนชั้น 2 ดึงเสน่ห์ของความไทยไว้ได้อย่างสวยงามเน้นโทนสีเขียว ตกแต่งผนังด้วยลายไทยร่วมสมัย หยอกล้อกับเพดานสูงที่โค้งมนดูสวยงาม สรรองการทำสปาและสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ Line ID : @SukhothaiSpa หรือโทร. 0-2344-8676

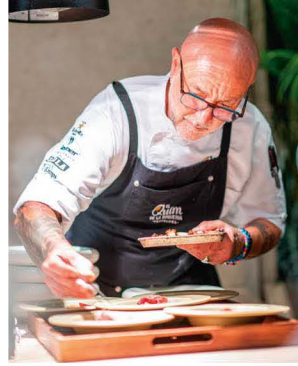
SUMMER IN LA BOQUERIA

ป๊อปอัพครั้งใหม่ของโรงแรมสยามเคมปินสกี
กรุงเทพฯ

โรงแรมสยามเคมปินสกี กรุงเทพฯ (Siam Kempinski Hotel Bangkok) ไม่ได้มาเล่นๆ กับการตั้งใจนำประสบการณ์อาหารชั้นเลิศจากทั่วโลกมามอบแก่นักกินชาวไทย ล่าสุดในเดือนสิงหาคมที่ผ่านมาได้จัด Pop-Up อาหารสเปนแนวทาปาสดิลโมเดิร์น ในบรรยากาศสนุกสนานเคล้าดนตรีจากดีเจ “Summer in la Boqueria” ซึ่งได้ 2 สุดยอดเชฟชาวสเปน เชฟไอตอร์ โอลาเบโกยา (Aitor Olabegoya) และเชฟควิม มาร์เกซ (Quim Márquez) ร่วมกันนำความอร่อยของวัตถุดิบฤดูร้อนในบาร์เซโลนามาให้เราได้ลิ้มลองกัน เพียง 9 คำคั้นเท่านั้น

ทาปาที่ทั้งอร่อยและน่าตื่นตา อาทิ *Spanish Bluefin Tuna* เนื้อทูน่าเองด้วยแฮมไอเบอร์โกจับคู่กับวีนีการ์เดรสซิงและพิชตฉ่ำ *Surf & Turf* สเตอ์เนื้อแบบดั้งเดิมของบาร์เซโลนา ใส่หมึกยักษ์และแฮมเนื้อ กินกับขนมปังฟอกาเซีย *Cuttlefish* เมโลโซ (Meloso) หมึกดำที่อบด้วยหมึกกระดองสไลซ์รสเข้มข้น *Wagyu Oxtail* หางวัวตุ๋นที่อบด้วยชีสมะนาวและราสบีเบอร์รี่สด ปิดท้ายด้วยขนมหวานสเปนที่ทั้งอร่อยและสดชื่น

แม้ป๊อปอัพครั้งนี้จะจบลงไปแล้ว แต่นักกินก็อดใจรอป๊อปอัพครั้งต่อไปของโรงแรมสยามเคมปินสกี กรุงเทพฯ ได้เลย เพราะเชื่อว่ายังมีอีกหลายโปรเจกต์จ่อคิวรออยู่ ติดตามได้ที่ kempinski.com/Bangkok



TINA'S ชวนสนุกไปกับบรันธรีวินอาทิติย เคล้าดนตรีสดสไตล์บลูส์

เมื่อสายสุดสัปดาห์จะไม่เียบเหงาอีกต่อไป เมื่อมาบรันธรี Tina's ร้านอาหารนิวยอร์กสไตล์ร่วมสมัยแห่งย่านสาทร ซึ่งหลังจากที่เชฟเดวิด คลีแลนด์ เปิดให้บริการอาหารค่ำมาสักพัก ก็พร้อมเปิดตัวบรันธรีสุดสัปดาห์ที่จะมอบไวบ์สนุกด้วยเซตเมนูพิเศษ ค็อกเทล และดนตรีบลูส์

ลิ้มรสเมนูยอดนิยมนับวันนิวยอร์กสไตล์ อาทิ *กุ้งเครย์ฟิชต้มสไตล์ลุยเซียนา* จานชิกเนเจอร์ที่ให้อรรถาธิบายแบบต้นตำรับ *บัตเตอร์มิลก์บิสกิต* บิสกิตสไตล์อเมริกัน เนื้อนุ่มฟู เสิร์ฟพร้อมไข่เบเนดิกต์หรือซอสเกรวี่ *Gumbo* สเตอ์ที่เป็นดังจิตวิญญาณของลุยเซียนา และ *Jambalaya* ข้าวผัดสไตล์ลุยเซียนาที่ผสมผสานข้าว กุ้ง ไก่ ไส้กรอกอันดูโอิล และเครื่องเทศต่างๆ อย่างลงตัว

และยังมีเมนูใหม่สำหรับบรันธรีและมื้อกลางวันอย่าง *NOLA Soft-Shell Crab Sandwich* แซนด์วิชปูนิ่มทอดสไตล์นิวยอร์กสไตล์ และ *Shatteringly Crispy Fried Chicken* ไก่เบเลียมทอดกรอบ และพบกับความพิเศษทุกวันอาทิตย์ “บลูส์บรันธรี” ที่จะมียังดนตรีสดแนวบลูส์ โซล ฟังก์ และกอสเปิล ผลัดเปลี่ยนมาสร้างสีสันทุกสัปดาห์

บรันธรีสุดสัปดาห์ให้บริการเวลา 11.30-15.00 น. ทางร้านยังเปิดให้บริการเซตมื้อกลางวันในวันธรรมดาด้วย เริ่มต้นที่ 499 บาท สำรองที่นั่ง <https://tinassathorn.com> หรือ IG : @tinassathorn

