

Gourmet & Cuisine

กูร์เมท์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 294 • JANUARY 2025 • 100 Bht.

อร่อยกับร้านอาหารเช้า

Brunch TIME!

Silver Dollar Pancakes

วอจ วา ตัณฑเสถียร **54**

10 ร้านบรันช์ห้ามพลาด **78**

Grab & Go ร้านไหนดี **90**

www.gourmetandcuisine.com





สัมผัสประสบการณ์ต้นตำรับแบบฉบับฮ่องกงแท้ที่ **Royal Kitchen**



ไม่ว่าเวลาจะผ่านไปนานแค่ไหน แต่ทุกครั้งที่นึกถึงอาหารจีน กวางตุ้งต้นตำรับแบบฉบับฮ่องกงแท้ **Royal Kitchen** จะอยู่ในใจเราเสมอ เพราะหัวใจหลักคือยืนหยัดในมาตรฐานทั้งการคัดสรรวัตถุดิบพรีเมียม ผสานเทคนิคการปรุงจากสุดยอดเชฟชาวฮ่องกงผู้มีประสบการณ์ แม้จะเปิดมาหลายสิบปีแต่รสชาติคงที่ไม่เปลี่ยนแปลง เริ่มด้วยเมนูต้มชาที่ยกขบวนมาให้เลือกจุกใจ อาทิ **ขนมจีบกุ้ง** **สะเก้อฮ่องกง** **กระเทียมบุฟงกะหรี่** **ก้วยเตี่ยวหลอด** **ซีโครงหมู** **ซอสเอ็กซีโอ** **ฮำซุยก๊อง** **เปาะเจี๊ยะทอด** **ซาลาเปา** **มันม่วงทอด** ฯลฯ ทุกเมนูทำสดใหม่วันต่อวัน (เสิร์ฟเวลา 11.00 น.-14.30 น.) ส่วนจานเด็ดที่ครองใจนักกินก็ยังมิให้สิ่งเติมพิถีพิถันเหมือนเดิม อาทิ **เป็ดปักกิ่ง** คัดไซส์พิเศษน้ำหนัก 2.8-3 กิโลกรัม นำมาผ่านกรรมวิธีสุดพิถีพิถันเพื่อให้ได้หนังกรอบตึง กินกับแป้งนุ่มๆ ราดด้วยซอสสูตรลับเฉพาะ รสชาติหวานเค็มกลมกล่อม ส่วนเนื้อเป็ดนำไปทำเมนูอื่นได้อีก 1 เมนู อาทิ **เนื้อเป็ดพริกไทยดำ**

เนื้อเป็ดทอดกระเทียม ผัดเปรี้ยวหวาน เป็ดผัดเต้าหู้ และเมี่ยงเป็ด หรือจะสั่งหมูหันมาเสริมทัพก็รับรองว่าดีกรีความอร่อยไม่น้อยหน้า หากต้องการเอนจอยแบบเซตเมนูก็มีบริการโต๊ะจีนเริ่มตั้งแต่ 5-10 ท่านขึ้นไป รวมพลให้ครบแล้วมาอรรถรรยแบบยกแก๊ง

ส่วนบริการเสริมอื่นๆ ที่น่าสนใจ เช่น รับจัดเลี้ยงนอกสถานที่ทั่วประเทศ เปรียบเสมือนการยกครัวหลวงไปให้บริการถึงที่บ้าน ไม่ว่าจะเป็นอีเวนต์ใหญ่หรือเล็กก็เสิร์ฟความอร่อยระดับฮ่องกงได้ทั้งนั้น

📍 ชั้น 3 โรงแรมนิคโก้ กรุงเทพฯ 27 ซอยทองหล่อ (สุขุมวิท 55)

แฉวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ

🕒 11.00 น.-14.30 น. และ 17.00 น.-22.00 น. ☎ 06-1390-3961, 0-2120-7963



บัตรเครดิตธนาคารกรุงไทย

รับสิทธิพิเศษที่ภัตตาคารอาหารจีน Royal Kitchen

📌 สิทธิพิเศษ 1 รับส่วนลดค่าอาหาร

- เมนูเปิดปักกิ่ง ลด 30% สำหรับวันจันทร์-ศุกร์
- ลด 15% สำหรับวันเสาร์-อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์
- เมนูต้มชา ลด 15% สำหรับวันจันทร์-ศุกร์
- ลด 10% สำหรับวันเสาร์-อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์

📌 สิทธิพิเศษ 2 รับเครดิตเงินคืน 10%

เพียงแลกใช้คะแนน **10x10** เพ้าขอคืนใช้จ่าย/เงินสดส่ง SMS ลงทะเบียนภายในวันที่ทำการใช้จ่าย พิมพ์ BFDPM หมายเลขบัตร 8 หลักสุดท้าย*ขอคืนใช้จ่าย (ไม่ใช่เศษทศนิยม) ส่งมาที่ 4545666 (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท)

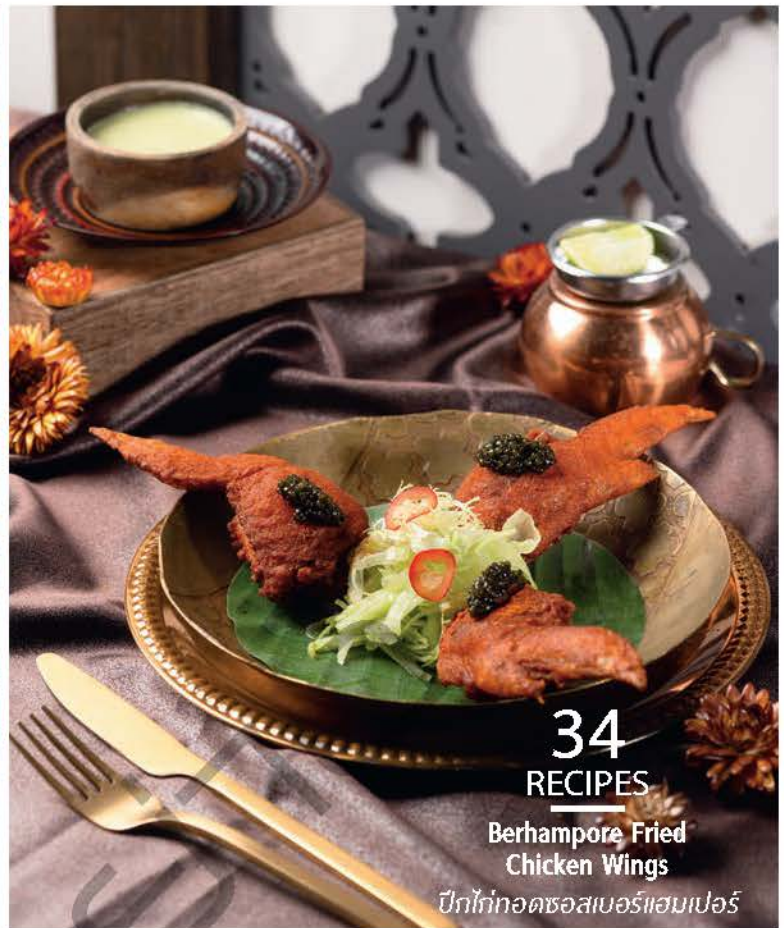
16 มกราคม 2568 - 30 มิถุนายน 2568

ใช้ค่าที่จำเป็นและชำระคืนได้เต็มจำนวนตามกำหนด จะได้ไปเสียดอกเบี้ย 16%

เงื่อนไขเป็นไปตามที่ธนาคารและร้านอาหารกำหนด ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.bangkokbank.com/creditcard

26 COVER STORY Bouncy Brunch

ความสูงมือสาย



34 RECIPES

Berhampore Fried
Chicken Wings

ปีกไก่ทอดซอสเบอร์แฮมเปอร์

Contents

10 Editor Talk

12 Happening
Welcome 2025!

14 G&C Society

26 Cover Story
Bouncy Brunch
ความสูงมือสาย

34 Recipes

Variety Brunch Menus

- Berhampore Fried Chicken Wings ปีกไก่ทอดซอสเบอร์แฮมเปอร์
- Surti Anda Ghotala ไก่กระเทียมเครื่องเทศกับกรีกฟีลา
- Huevos Rancheros Con Chorizo ข้าวเม็กซิกันกับไข่กรอกโชริโซ
- Churros Waffles วัฟเฟิลชูร์โรส
- Beer-Braised Oyster Blade of Beef เนื้ออบเบียร์ดำ
- Creamed Mushrooms with Yorkshire Pudding & Vinegar Baked Onion
ครีมเห็ดกับพุดดิ้งยอร์กเชียร์และหัวหอมอบน้ำส้มสายชู



สมาคมภัตตาคารไทย

เรียน ท่านสมาชิกบัตรผู้ทรงเกียรติ
สมาคมภัตตาคารไทยขอแสดงความยินดี
กับปีใหม่นี้ขอแสดงความยินดีกับทุกท่าน
เป็นโอกาสนี้ขอแสดงความยินดีกับทุกท่าน
ความไว้วางใจในการบริการที่ดีของสมาคม
และสมาคมจะสรรหาสิ่งดี ๆ เพื่อความสะดวกสบาย
ในชีวิตมามอบให้ท่านสมาชิกในโอกาสต่อไป
สมาคมภัตตาคารไทย ขานัด (มหาชน)

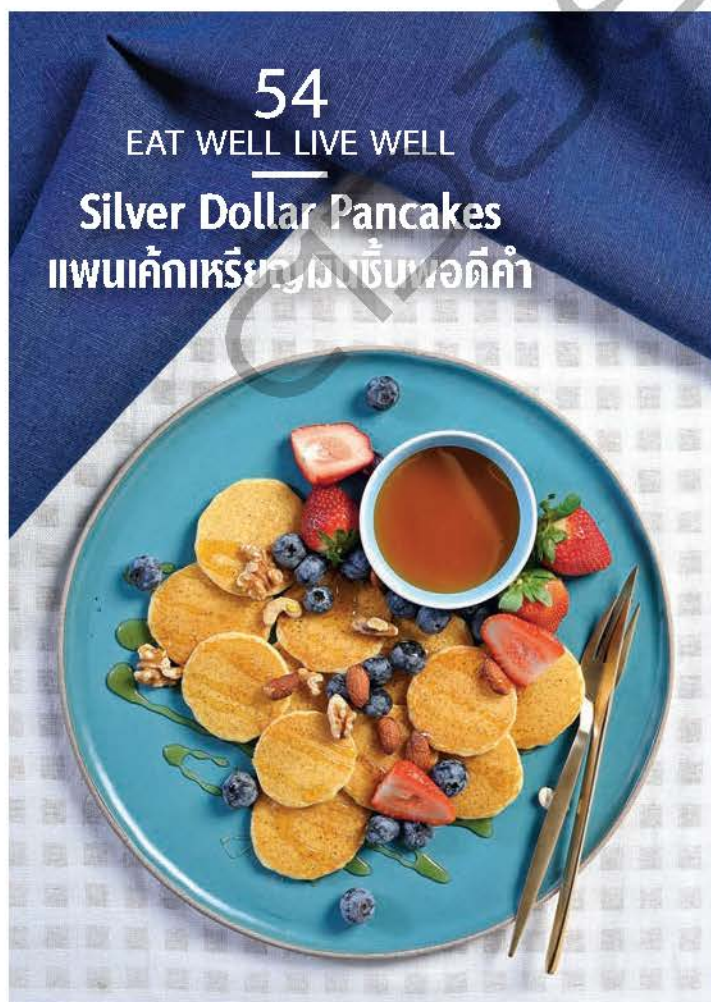
Food & Drink

- 46 Home Gourmet
L'Annécien
เค้กไข่ขาวของฝรั่งเศส
- 48 Daily Dishes
Risotto ตำรับ Food Hacking
- 50 Drinks
Sparkling Tea O'clock
ม่อนคลายกับชาสปาร์กลิง
- 52 You Are How You Eat
กินดีแบบชาวเมดิเตอร์เรเนียน
Mediterranean Fish Stew
- 54 Eat Well Live Well
Silver Dollar Pancakes
แพนเค้กเหรียญเงินชิ้นพอดีคำ
- 56 Chef's Signature Dish
ทาโก้เพราะเนื้อ
เมนูไทยผสมผสานจากเชฟสุวิรัตน์ น่ายงกุล

- 58 Delish Delight
Kids Day Treats
เมนูอร่อยต้อนรับวันเด็ก
- ชูชิลูกเจี๊ยบ
 - ขนมปังแกงหมี่
 - แกงกะหรี่ไก่ กระต่ายผัดดี
- 62 Simply Sweet
Bael Fruit Pudding
พุดดิ้งมะตูม

Interview

- 66 Special Guest
Kintaam ร้านไอศกรีมแบรนด์วิช
สุดครีเอตจากเชียงใหม่
ของน้ำทิพย์ ไชยจินดา
- 68 Food in Biz
CityFresh ขยายฐาน B2C
รุกตลาดคาเฟ่เอาใจฟรุติเลิฟเวอร์





Articles

- 70 Food for Life
อาหาร vs มะเร็ง
กินอย่างไรให้ห่างไกลโรคมะเร็ง
.....
72 Menu Digest
Crudo, Ceviche & Tartare
ยิ่งดิบยิ่งได้รส
.....

Shopping & Design

- 64 Party@Home
Brunch Platter
.....

Miscellaneous

- 74 Nice to Know
Flatbread แป้ง (ขนมปัง) แผ่นแบน
อาหารเรียบง่ายของหลากหลาย
ประเทศ
.....
114 Last But Not Least
มี EQ ดี ชีวิตก็ดี
.....

News & View

- 104 Events
.....
108 What's On
.....
112 News
.....

Eating Out & Traveling

78 Eating Out

G&C Recommendation

- Copine
- PRYM Brunch & Bar
- The Pantry
- Brunch Paradiso
- Simmer Bkk
- Take Eat Easy
- Fran's-Brunch & Greens
- Herringbone
- The Pasta Apartment
- NICO NICO Café & Brunch Place
- D'Tapas by El Tapeo สีส้มรสชาติสดชื่นในบรรยากาศ Modern Luxury
- CUT Chef's Table งานพิเศษของเชฟแบบ 3 มื้อ 3 สไตล์
- Le Du Kaan ร้านอาหารไทยบนรถไฟที่เก่าแก่ที่สุดในกรุงเทพฯ
ณ เอย์ว่า รุฟท็อป แอ็ก ดี เอ็มโพร
- Cannubi by Umberto Bombana
ห้องอาหารอิตาลีแสนหรูใหม่โดยเชฟบอมบานา
- ฟ้า ร้านอาหารโฮมคูกุสำหรับไทยครบรส

88 Legendary

SEE FAH

เจดีย์ที่ไม่เคยหายไปกับกาลเวลา

90 Foodie Picks

Let's Grab a Bite!

อิมม้าย อร่อยไว แบบ Grab & Go

94 Places

- ปรับโฉมตัวใหม่ๆ ในแต่ละวันมาจิลลาอิตาลี
The StandardX ถนนพระอาทิตย์
- Valia Hotel Bangkok
โรงแรมลักซ์วอร์ดที่ผสมผสานวัฒนธรรม
ได้อย่างลงตัว

98 Wellness

Let's Relax Spa

เปิดตัวไพรเวตออนเซ็นแห่งแรก
ที่สาขา WellnessMe Bangna

100 Travel

บาร์กิตลันลาแลนด์

ดินแดนที่เต็มไปด้วยกิจกรรมเบิกบานใจ



90

FOODIE PICKS

Let's Grab a Bite!

อิมม้าย อร่อยไว

แบบ Grab & Go



100

TRAVEL

บาร์กิตลันลาแลนด์

ดินแดนที่เต็มไปด้วยกิจกรรมเบิกบานใจ

เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการเดิน
กรรมการบริหาร

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สมลภกร วิริยะรังสฤษฎ์
ณิต วิริยะรังสฤษฎ์ ปากัน วิริยะรังสฤษฎ์
กรรिता 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

กรรिता วิริยะรังสฤษฎ์
สมลภกร วิริยะรังสฤษฎ์
รัชชานันท์ เหล่าบุญวัชรกุล
พิจิกา ยะหัตตะ
ศุภชัยกร วรรณะ
ฐิติมา ปันยวงษอนันท์ เบญจวรรณ สิงห์สิทธิ์
อินจิรา สังข์ชัย อินทิรา สาสิทธิ์

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, INTIRA SALEE

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สไตลิสต์
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จิรพรทิพย์ แซ่ฮ้อย ศรีวัชร พงศ์จิรพานิช
กุลกนิษฐ์ เกศกะงาม ขวัญจิรา ทิพย์กุลธวัช
กวัน ทองสมบุญ
ณวัฒน์ โดสชาติ อภิชาติ วรรณะวิสัย
วิวัฒน์ กัญญะวิทย์ วัฒนพงษ์ คณิศรกุล
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 PAIVIMUT, WUTTHIPONG KHANUENGINSUPHAPHON,
NATCHA SUWANPRAPROED

คอนเทนต์เอดิเตอร์

ณัฐนันท์ โอสธานนท์ ดร. รสสุคนธ์ ภรณ์
อ. เกศกะงาม ยมมาศ พรสรัญ รุ่งเจริญกิจกุล
ผศ. ดร. จิตรา หัตถโกศล หอรู้ รุ่งกิจอนันต์
จิตรชัย เปี่ยมไพฑูริย์

CONTRIBUTORS

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

ที่ปรึกษา

วันิดา วนะภูติ นีลอร์ สิงห์นิกร
พลอยจาริต ประทีปกุลิน พัทธน์ สัมพันธ์วรรณ
ผศ. ดร. นิพัทธ์ ตั้งสุกัญ

CONSULTANTS

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

เลขานุการกองบรรณาธิการ
เมธีปกรณ์
ออกแบบรูปเล่ม
ผู้จัดการฝ่ายโฆษณาธุรกิจและการตลาด
ประสานงานฝ่ายโฆษณาธุรกิจและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ผู้ช่วยผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

อติพร ยางสว่าง
ศรีธวัช ธีระพานิช
บริษัท เวอร์โก อาร์ต ดีไซน์ จำกัด
ภาคี วิริยะรังสฤษฎ์
นิลลิกา แยมสุข
พานิษฐ์ อ่อนฉวย
พอมล ไททองนัย นกทิพย์ เหมรัตน์
ธัญญลักษณ์ อ่อนทิพย์

EDITORIAL SECRETARY
PROOFREADERS
DESIGNER
BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

ATIPORN YANGSAWANG
KRUAWAN TEERAPODIJANART
VIRGO ART GUILD CO., LTD.
PAKANEE VIRIYARUNGSARIT
MUNJKA YAMUK
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 WIWATTHAISAKUL
SASIWIMON SRIPIM
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
BOONYA DRAMOOT

ฝ่ายสมาชิก

อัมพร แสงทอง รัตติกา หวังแก้ว
โทรศัพท์ ฝ่ายสมาชิก 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
แฟกซ์ 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

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 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

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

Editor Talk

สวัสดีปีใหม่คุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ ในวารดิถีขึ้นปีใหม่ดิฉันและทีมงาน Gourmet & Cuisine ขออาราธนาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้งหลาย จงดลบันดาลให้ทุกท่านมีแต่ความสุขกายสุขใจ สุขภาพแข็งแรง ประสบแต่สิ่งดีงามตลอดปีใหม่นี้ค่ะ

ช่วงเวลาอันเป็นมงคลเช่นนี้เป็นโอกาสที่หลายคนยึดถือในการเริ่มต้นสิ่งใหม่ๆ และไม่เพียงในวันปีใหม่เท่านั้น แต่ G&C อยากชวนทุกท่านมาเริ่มต้นทุกเช้าวันใหม่ด้วยความเอร็ดอร่อย สนุกสนาน และเปี่ยมพลังงาน ด้วยวัฒนธรรมอาหารมือสาย หรือ “Brunch” ที่เรานำมาฝากกันในฉบับนี้ค่ะ

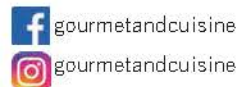
เริ่มต้นด้วย **Cover Story** ที่บอกเล่าความเป็นมาของเทรนด์การกินควมมือเช้าและมือเที่ยงสุดฮิตที่ว่าทำไมจึงได้ใจคนยุคใหม่ไปเต็มๆ ตามด้วยเมนูบาร์นซ์ต่างสัญชาติต่างสไตล์จาก 3 เชฟมากความสามารถที่มาแบ่งปันสูตรอาหารมือสายแบบของตัวเองใน **Recipes** จับคู่กับเครื่องดื่มชวนสดชื่นที่มีส่วนผสมของชาเพิ่มความกระปรี้กระเปร่าใน **Drinks** ตามด้วย **Eating Out** ตอนพิเศษที่รวมพิกัดร้านบาร์นซ์สุดฮอตที่ดึงดูดทั้งอาหารและบรรยากาศจนเราอยากให้คุณคนไปลองกัน

Delish Delight ฝากความใส่ใจถึงสมาชิกทุกวัยในครอบครัว ชวนทำเมนูสุดน่ารักต้อนรับวันเด็ก ได้เห็นเป็นต้องว้าวแน่นอน ส่วน **Foodie Picks** จะไม่ปล่อยให้ใครท้องหิวในปีใหม่นี้ คัดมาแล้ว 5 ร้าน Grab & Go อิ่มง่าย อร่อยไว ให้ฝากท้องกันได้อย่างสบายใจ

ขอให้ทุกท่านเริ่มต้นปีใหม่ออย่างสดใส แล้วพบกันใหม่ในฉบับหน้าค่ะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

บรรณาธิการบริหาร



Happening

เรื่อง > Pich Y.

Welcome 2025!

PANTONE®
17-1230 TCX
Mocha Mousse

Mocha Mousse สีแห่งปี 2025



เป็นธรรมเนียมประจำปีที่หลายคนตั้งตารอ Pantone ประกาศสีแห่งปี 2025 เป็นที่เรียบร้อย นั่นคือสี Mocha Mousse (PANTONE 17-1230) โดย Pantone ให้ความสำคัญไว้ว่าเป็นสีน้ำตาลโทนอุ่น ลุ่มลึก หรรษา ในขณะเดียวกันก็ยังคงความเรียบง่ายแบบคลาสสิกที่เห็นแล้วอุ่นใจ เป็นสีที่เชื่อมโยงถึงช็อกโกแลตและกาแฟ เชื่อว่าปีนี้เราคงได้เห็นสีมอคคาโมสไปปรากฏโฉมในงานดีไซน์ในหลายวงการ ทั้งแฟชั่น งานออกแบบ โดยเฉพาะในวงการอาหารที่น่าจะอินกับสีนี้มากเป็นพิเศษ

เห็นแล้วอยากกินมูสช็อกโกแลต

เครดิตภาพ <https://www.pantone.com/>



The River Club บิซคลับริมน้ำเจ้าพระยา



อ่านไม่ผิด บิซคลับก็อยู่ติดแม่น้ำเจ้าพระยาได้แบบไม่ต้องขับรถไปถึงชายหาด The River Club เป็นฝีมือ Watermelon Group ทีมผู้สร้างร้าน Rabbit Hole (ติดอันดับ Asia's 50 Best 2020) Crimson Room และ Canvas ที่อยากชวนทุกคนมาพักผ่อนหย่อนใจริมน้ำเจ้าพระยาในบรรยากาศแบบเกาะทรอปิคอล ซึ่งได้แรงบันดาลใจจากเกาะบาหลี่ ให้ชิลไปกับอาหารสไตล์อีสาน-เม็กซิกัน อาทิ **คอร์ดัญญาแทนหมูทอด** **ปาดาดัว** **กัวกาโมเลอีสานกับโทโทโปส** **ค็อกเทลรสร้อนแรง** และเพลย์ลิสต์สุดเจ๋งจากดีเจ

ข้อมูลเพิ่มเติม Instagram/Facebook : @theriverclubbkk



PST Pizza Studio Tamaki พิซซ่าร้านดังจากโตเกียว มาถึงกรุงเทพฯ แล้ว!

เชฟ Tsubasa Tamaki เชฟพิซซ่าเจ้าของรางวัลมากมาย พา PST Pizza Studio Tamaki ร้านพิซซ่าสไตล์โตเกียว-นาโปลีจากญี่ปุ่นมาเปิดสาขาแรกแล้วที่กรุงเทพฯ ที่ Town Hall ขอยสุภูมิวิท 49 โดยพิซซ่าของ PST เป็นที่รู้จักจากการผสมผสานพิซซ่าสไตล์นาโปลีดั้งเดิมเข้ากับรสชาติความเป็นญี่ปุ่นจนได้รับรสชาติความแปลกใหม่ ไอเดียคือเชฟใช้แป้งสูตรพิเศษจากญี่ปุ่นและเกลือจากโอกินาวา แป้งเนื้อโปร่งและเบาจากการหมักนาน 30 ชั่วโมง แลมนที่ร้านยังมีเมนูซิกเนเจอร์อย่าง Tamaki และ Special Bianca ให้ลองสั่งด้วย

ติดตามความเคลื่อนไหวร้านที่
Instagram : @pst.bangkok



SINDOSEGI

ยกเกาหลี (สาขาใหม่) มาไว้ที่เมกาบางนา

นับจากการเปิดตัวสาขาแรกใจกลางสยามสแควร์เมื่อปีก่อน มาปีนี้ Sindosegi ยึดทำเลขยายสาขาใหม่ย่านบางนา ตัวร้านกว้างขวางให้ฟีลเกาหลีทุกมิติ ไม่ว่าจะเป็นเมนูอาหาร เครื่องดื่ม และบรรยากาศสไตล์โมเดิร์น ท่ามกลางเสียงเพลงเคป็อปที่คลอเคล้าตลอดมือ ได้ทั้งความสนุกและปลุกน้ำย่อยให้ตื่นตัว

เมนูที่มาถึงแล้วต้องสั่งมาประจำการก่อนใครเพื่อนคือหมูย่างเพราะเป็นดั่งหัวใจของร้าน วันนี้เราสั่ง **เซตสุตพรีเมียม** หรือ *Kingdom of Pork* รวมหมู 5 แบบ ได้แก่ หมูสามชั้น คอหมู สันคอหมู สันคอหมูหมักซอสเผ็ดเกาหลี สันคอหมูหมักซอสซินโดเซกิ เสิร์ฟพร้อมซอสสูตรลับ เครื่องเคียงผักสดและผักดองที่เติมได้ไม่อั้น อีกเมนูห้ามพลาด **ปูซานทะเลแดง** รวมพล 3 สหาย ได้แก่ กิมจิหมักสาย หมักกรุบสุดฮอต รสจัดจ้านแบบฉบับปูซานขนานแท้ มาพร้อมแฮมมอนเนื้อแน่น กุ้งตัวโต และเอ็นฮอยดองฉ่ำๆ ในน้ำตองชีอิ้วเกาหลีสูตรพิเศษ โรยพริกกระเทียมซอยเพิ่มสีสันและความจัดจ้าน จานนี้เอาอะโรมาแลกก็ไม่ยอม

ต่อมาคือ **รามยอนแห่งท้องทะเล** รวมมิตรซีฟู้ดสดๆ รสชาติร้อนแรงแบบเกาหลี สูตรดั้งเดิม แต่กินเพลินๆ แล้วอาจเผ็ดร้อนจนต้องเป่าปาก แนะนำให้เบรกด้วย **จับแบกกหมู** วุ้นเส้นทำจากมันหวาน เส้นเหนียวนุ่ม ประคองใส่เครื่องเคราที่มีทั้งหมูและผัก ผัดด้วยซอสเข้มข้น ออปปี้ด้วยกากหมูกรอบกรอบ ส่วนเครื่องต้มไฮไลต์ยังคงเป็น **มีโซ วินเทอร์** รสหวานซ่อนเปรี้ยวที่มีส่วนผสมของลีนจี้ แคมกลิ่นหอมของดอกกุหลาบ และ **มีโซ ชัมเมอร์** พลัม 5 ชนิดและมินต์หอมๆ หวานนิดเปรี้ยวหน่อย ช่าเล็กน้อย ต้มล้าปากได้แบบสดชื่น

ที่เด็ดยังมีอีกมาก ยกเว้นมาเถอะ ไม่ผิดหวัง ที่ชั้น 1 โซนเมกาฟู้ดคอร์ท เมกาบางนา อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ เปิดบริการ 10.00-21.00 น.

4 HANDS DINNER
MEXICO MEETS PERU

Four Hands Dinner-Mexico meets Peru ณ ห้องอาหารเวอร์ทีโก้ หู โรงแรม บันยันทรี กรุงเทพฯ เสน่ห์อาหารเปรูจากฝีมือเชฟฟรานโก อัลดานา (Chef Franco Aldana) และอาหารเม็กซิกันโดยเชฟเฟอร์นันโด โคโรนา (Chef Fernando Corona) โดยการสลับกันเสิร์ฟรสชาติที่ท้องถิ่นผสมผสานกับอาหารนานาชาติอย่าง *Tiradito Nikkei* มีความเป็นญี่ปุ่นโดยใช้ปลาอะมาจิราดซอส Aji Amarillo กินกับข้าวเกรียบ *Tamal Abierto de Cochinita Pibil* หมูตุ๋นใส่อาซิโอเต (Axiote เครื่องเทศทำจากเมล็ดคานัตโต) พริกไทย ยี่หระ ออริกาโน กระเทียม กานพลู และผักชี) ท็อปปี้ด้วยโหมข้าวโพดอ่อน

Quinotto & Tuna Tataki ควินัวทูน่าริซอตโต้กับแฮมมอนอย่าง *Pato Confitado Prensado Con Mole Casero* เป็ดงกฟิราดซอสโมล (ซอสท้องถิ่นของชาวเม็กซิกัน) ส่วนของหวาน ทั้งสองเชฟจะผลัดกันเสิร์ฟคนละ 1 เมนู เชฟฟรานโกเลือก *Tres Leches* เค้กสปันจ์วานิลลามาดากัสการ์จุ่มลงในนมข้นจืด นมข้นหวาน และครีมเนื้อแน่น ท็อปปี้ด้วยผลไม้ และเชฟเฟอร์นันโดปิดจบด้วย *Texturas de Chocolate* รวมไอศกรีมดาร์ก ช็อกโกแลต สเปนจ์ช็อกโกแลตเนื้อนุ่ม โกโก้ทรัฟเฟิลเคี้ยวหนึบ และโหมช็อกโกแลต

ค่าคินนี้ได้ทั้งความอร่อยและเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารของทวีปอเมริกาไปในตัว





PATT BANGKOK

ร้านไฟน์ไดนิ่งที่สะท้อนตัวตนของเชฟบิก

แพลตฟอร์มในการทำอาหารของเชฟบิก-อรรถสิทธิ์ พัฒนเสถียรกุล เป็นที่ยอมรับในหมู่นักกินมาอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ครั้งที่เปิดเซฟส์เทเบิล “อยากทำแต่ไม่อยากกิน” สร้างปรากฏการณ์จองคิวข้ามเดือนเพื่อให้ได้ลิ้มลองจานซิกเนเจอร์อย่าง *พาสตาโคตรปู* และ *ปีฟเวอลิ่งตัน* หอสังเกตการณ์ที่ตั้งอยู่บนชั้นบนของโรงพิมพ์ย่านเจริญราษฎร์ ซึ่งเป็นกิจการของครอบครัวมากกว่า 41 ปี จากนั้นเชฟก็ไม่หยุดพัฒนาฝีมือและสั่งสมชื่อเสียง โดยเปิดร้าน “อยากย่าง” ตามมา และล่าสุดกับตำแหน่ง Top Chef Thailand Winner 2023

และวันนี้ความฝันครั้งใหญ่ของเชฟบิกก็ได้เป็นรูปร่างกับร้านอาหารไฟน์ไดนิ่ง Patt Bangkok ซึ่งตั้งอยู่บนโรงพิมพ์ของครอบครัวแห่งเดิม เพิ่มเติมคือความสมบูรณ์แบบ ทั้งครัวเปิดขนาดใหญ่และการตกแต่งที่เห็นความตั้งใจในทุกรายละเอียด ตั้งแต่ทางเข้า ซึ่งจัดแสดงอุปกรณ์การพิมพ์เป็นเหมือน “มินิ มิวเซียม” บอกเล่าความเป็นมาของร้านแห่งนี้

เมื่อผ่านประตูลิฟต์มาสู่ห้องอาหารก็ต้องตื่นตาไปกับการออกแบบด้วยแรงบันดาลใจจาก Press Room หรือห้องพิมพ์สมัยเก่าผสมผสานกับโอเปร่าเฮาส์ที่คลาสสิกสง่างาม ประดับด้วยดีเทลที่สื่อถึงโรงพิมพ์อย่างตัวเรียงพิมพ์ ประตูที่จำลองมาจากประตูห้องพิมพ์แห่งแรกของโลกที่ Heidenberg และข้อความคำสอนที่ทุกคนในครอบครัวยึดมั่น

อาหารที่เป็น Contemporary French Cuisine with a Unique Thai-Chinese Twist อาหารฝรั่งเศสร่วมสมัยที่ปรุงด้วยเทคนิคชั้นสูง ทวิสต์กับวัตถุดิบไทย-จีนอย่างลงตัว โดยเลือกใช้วัตถุดิบ GI ของไทยควบคู่ไปกับวัตถุดิบพรีเมียมจากทั่วโลก

ให้บริการแบบเทสต์ดีนิง 6 คอร์ส และ 8 คอร์ส ที่เต็มไปด้วยเอกลักษณ์ อาทิ *Hotate Chawanmushi / Fish Maw / Dry Scallops / Clams & Squid Medley / Kristal Caviar* ไข่ตุ๋นในน้ำสต็อกหวานละมุนด้วยหอยเชลล์ หอยหวาน หอยลาย และหมึกย่าง ท็อปปูด้วยกระเพาะปลาพรีเมียมนุ่มละมุน และ *Baked Crab Rice / Yellow Chili Foam / Smoked Chinese Oilve Beurre Blanc / Lettuce / Crab Consommé* ข้าวหอมมะลิทุ้งกลาร่องให้อบอุ่น ท็อปปูด้วยไข่ปูทะเลแน่นล้นกระดอง กินเพลินมากๆ

สำรองที่นั่งได้ที่ Line : @pattbangkok หรือโทร. 09-8159-4662



THE RITZ-CARLTON, BANGKOK

เปิดตัวครั้งแรกในประเทศไทย

ในที่สุดกรุงเทพฯ ก็ขยับสู่อีกขั้นของการเป็นศูนย์กลางแห่งลักซ์วรี ทราเวล เมื่อเดอะ ริทซ์-คาร์ลตัน กรุงเทพฯ (The Ritz-Carlton, Bangkok) แบรนดิโรงแรมหรูระดับตำนานในเครือ Marriott International เปิดประตูต้อนรับแขกทั้งชาวไทยและนักท่องเที่ยวเมื่อต้นวาคมที่ผ่านมา

โรงแรมแห่งนี้ตั้งอยู่ในโครงการ One Bangkok ออกแบบด้วยแรงบันดาลใจจากแนวคิด “สองอารยธรรมผสานเป็นหนึ่ง” หวนระลึกถึงเรื่องราวอันน่าประทับใจของกรุงเทพฯ ในยุคปี ค.ศ. 1800 ที่เริ่มผสานรับวัฒนธรรมอันแปลกใหม่จากนานาประเทศ โดยมีถนนวิสุทธิซึ่งเคยเป็นที่ตั้งเคหสถานของเหล่าขุนนางเป็นประตูสู่ยุคใหม่ ตัวอาคารออกแบบโดยสถาปนิกจากบริษัท SOM ในชิคาโก ร่วมกับบริษัท A49 ของไทย และตกแต่งภายในโดย PIA บริษัทออกแบบตกแต่งภายในของไทย

ห้องพักและห้องสวีทสะท้อนถึงจิตวิญญาณแห่งการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม โพร่งสบายด้วยหน้าต่างสูงจรดเพดาน และระเบียงที่เปิดรับทิวทัศน์เขียวชอุ่มของสวนลุมพินี มอบประสบการณ์พักผ่อนที่แตกต่างด้วยห้อง Deluxe Room ห้องสวีท Gardenia Suite ห้องสวีท Marigold และ Amaranth Suite ที่นำหลงใหล และ The Ritz-Carlton Suite เพนต์เฮาส์อันหรูหรา

อย่าพลาดลิ้มลอง 3 ห้องอาหารต่างสไตล์ **Duet by David Toutain** โดยเชฟมิชลินสตาร์ **เชฟ David Toutain** และ **เชฟ Valentin Fouache** หัวหน้าเชฟประจำห้องอาหารให้บริการอาหาร Modern French Cuisine ในเรือนกระจก Lily's นำเสนอเมนูคลาสสิกในรูปแบบร่วมสมัย พร้อมด้วยองค์ประกอบแบบอินเตอร์แอคทีฟ **Caleo** ในภาษาละตินแปลว่า “ตกหลุมรัก” มอบบรรยากาศโรแมนติกทั้งกลางวันและกลางคืนจากชุดน้ำชายามบ่ายสู่ค็อกเทลบาร์

นอกจากนี้ยังพร้อมตอบโจทยไลฟ์สไตล์อันหลากหลายด้วย **The Ritz-Carlton Spa** เพื่อฟื้นฟูจิตใจ ร่างกาย และจิตวิญญาณ **Relaxing Pod** และศูนย์ออกกำลังกายทันสมัย สระว่ายน้ำคาดฟ้า สระว่ายน้ำสำหรับเด็ก **Ritz Kids Club** กับกิจกรรมเพื่อนักสำรวจตัวน้อย และ **The Ritz-Carlton Grand Ballroom** ห้องบอลรูมขนาดใหญ่รองรับแขกได้สูงสุดถึง 1,200 คน

ชมข้อมูลเพิ่มเติมที่ www.theritzcarltonbangkok.com





MICHELIN GUIDE CEREMONY 2025

เชฟไอซ์-ศุภักษร สร้างประวัติศาสตร์
พว SORN คว้ามิเชลิน 3 ดาว
ครั้งแรกในไทย

ผลการประกาศรางวัลมิชลิน ไกด์ ฉบับประเทศไทย
ประจำปี 2568 (The MICHELIN Guide Thailand 2025)

มาพร้อมเซอร์ไพรส์ใหญ่ เพราะเชฟไอซ์-ศุภักษร จงศิริ พวร้านศรณ (Sorn) คว้ามิเชลิน 3 ดาว มาครองครั้งแรกในไทย และเป็นร้านอาหารไทยร้านแรกในโลก

สิ่งที่ทำให้ศรณโดดเด่นเอามากๆ นั่นเพราะเชฟไอซ์ถ่ายทอดศิลปะการปรุงอาหารผ่านฝีมืออันเป็นเลิศ ผสมผสานตำรับโบราณและนวัตกรรมสมัยใหม่ได้อย่างลงตัว พวร้านอาหารได้ไปคว้า 3 ดาวมิชลินได้สำเร็จ หลังจากเคยได้รับ 1 ดาวมิชลิน เลื่อนระดับเป็นร้าน 2 ดาวมิชลิน และครองรางวัลต่อเนื่องถึง 5 ปี





SARUDA FINEST PASTRY จากเชียงใหม่สู่กรุงเทพฯ แล้ว

หลังจากสร้างชื่อเสียงด้านขนมหวานฝรั่งเศสหน้าตาสร้างสรรค์ ที่นิมมานเหมินท์ซอย 3 และซอยศิริธร จังหวัดเชียงใหม่มาแล้ว **Saruda Finest Pastry** ขอส่งต่อความอร่อยให้คนในกรุงเทพฯ ได้ลิ้มลองกัน ณ บริเวณชั้น G โรงแรมปรีณเชส ปทุมวัน โดย **เชฟศรดา** ผู้เรียนทำขนมกับเชฟดังมากกว่า 15 คน อาทิ Julien Alvarez, Josep Maria Ribe Ramos, Olivier Bajard ฯลฯ ขอเสนอ ขนมหวานหลากหลายรูปแบบ เช่น *Orange Bliss* เมนูชาวยดี ตั้งแต่อยู่เชียงใหม่ ไม่ใช่แค่เหมือนผลส้มแต่สอดไส้เนื้อส้มสด ให้เคี้ยว *Lemon Yuzu Tart* เลมอนยูซุคอมโพต กลิ่นหอมหวาน ได้สัมผัสความกรอบของทาร์ต *William Pear* มูส Speculoos ไส้เนื้อลูกแพร์วานิลลาฟิ สายซ็อกโกแลตหุ้มพลาด *Mr. Autumn* เค้กซ็อกโกแลตเข้มข้นท็อปปิ้งเฮลนด์และซ็อกโกแลตเฟยดิน

และข่าวดีสำหรับแฟนคลับ Saruda Finest Pastry กำลังมีแผนขยายสาขาไปที่โครงการ One Nimman เชียงใหม่ ติดตามข่าวสารได้ที่ Instagram : saruda.pastry

นอกจากร้านสรณ์จะเรียกเสียงฮือฮา งานในปีนี้ก็เต็มไปด้วยความตื่นเต้น สำหรับร้านที่คว้ารางวัลมิชลิน 2 ดาวมีทั้งหมด 7 ร้าน ได้แก่ Baan Tepa, Chef's Table, Côte by Mauro Colagreco (เลื่อนขึ้นจากร้านมิชลิน 1 ดาว), Gaa, Mezzaluna, R-Haan และ Sühning ร้านที่คว้า 1 ดาวไปครองมีทั้งหมด 28 ร้าน ได้แก่ 80/20, Aksorn, Blue by Alain Ducasse, Chim by Siam Wisdom, Elements, Inspired by Ciel Bleu, Haoma, IGNIV, INDDEE, Jay Fai, Le Du, Le Normandie, Maison Dunand, Mia, Nahm, NAWA, Potong, Resonance, Samrub Samrub Thai, Saneh Jaan, Signature, Suan Thip, Wana Yook, PRU โดยมีร้านใหม่ติดโผ 5 ร้าน คือ AKKEE, AVANT, GOAT, Aulis และ Coda

สำหรับรางวัล MICHELIN Green Star ที่มอบให้ร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืนของปีนี้เป็น Baan Tepa ซึ่งเป็นร้านใหม่ ตามด้วย Haoma, Jampa และ PRU ปิดท้ายด้วยลิสต์รายชื่อร้านบิบ กรุ้มองด์ จำนวน 156 ร้าน (ติดอันดับครั้งแรก 20 ร้าน) และร้าน MICHELIN Selected จำนวน 270 ร้าน (ติดอันดับครั้งแรก 44 ร้าน) ที่รับรองว่าสายกินสนุกกับการตามรอยมิชลิน ไกด์ ประเทศไทยอย่างแน่นอน

ดูรายชื่อร้านทั้งหมดได้ที่ guide.michelin.com/th/th



อัปสราเทียบท่าแล้ว พร้อมให้เต็มด้าไปกับการเดินทาง ผ่านมรดกทางวัฒนธรรมที่น่าประทับใจ

อัปสรา เรือที่ได้รับการสรรค์สร้างอย่างวิจิตรเพื่อบรรทุกประสบการณ์เดินทางล่องเจ้าพระยาพร้อมอาหารมื้อพิเศษ และการแสดงวัฒนธรรมไทยที่น่าประทับใจ เรืออัปสราได้รับการปรับปรุงใหม่จากเรือบรรทุกข้าวโบราณที่มีเสน่ห์ โดยมีแรงบันดาลใจจากเรื่องเล่าพื้นบ้าน สร้างเป็นงานศิลปะผสมวัฒนธรรมได้ลงตัว การตกแต่งภายในเป็นผลงานศิลปินชื่อดังของไทย **นักรบ มุลมานัส** ที่วาดลวดลายจากตำนานเก่าแก่อย่างเมขลา ล่อแก้วกับรามสูร ขว้างขวาน และแม่โพสพ เทพีแห่งข้าวไว้อย่างงดงาม

เต็มด้าช่วงเวลาอาหารมื้อค่ำสุดพิเศษกับอาหารไทยต้นตำรับที่ปรุงขึ้นอย่างบรรจง อาทิ **ต้มซี่โครงเนื้อตุ๋นเสิร์ฟพร้อมซอสสูตรลับของอัปสราและใบชะมวง ยำกุ้งแม่น้ำจากอยุธยา ปลาหิมะทอดผัดน้ำพริกแจ่ว** พร้อมเครื่องดื่มรสเลิศ ในราคาเซตเมนู 4 คอร์สสุทธิ 3,800 บาท พร้อมตัวเลือกไวน์แฟรงก์ ในราคา 4,800 บาท

เรืออัปสราให้บริการทุกวันและเริ่มออกเดินทางเวลา 18.45 น. จากท่าเรือริเวอร์ ซิตี้ หมายเลข 1 สำรองที่นั่งโทร. 0-2679-1200 หรืออีเมล hostesses-bangkok@banyantree.com ข้อมูลเพิ่มเติมที่เว็บไซต์ banyantree.com



APT101

เพนต์เฮาส์นิวยอร์กใหม่สไตล์นิวยอร์กยุค 70

Soho Hospitality บริษัทชั้นนำด้านธุรกิจบริการ ร้านอาหาร บาร์ และการออกแบบภายใน เปิดตัว **APT 101** พื้นที่คลับสังสรรค์ยามค่ำคืนที่สะท้อนจิตวิญญาณแบบนิวยอร์กยุค 1970 ผสานความคิดสร้างสรรค์เอกลักษณ์ และความคิดนอกกรอบไว้ด้วยกัน

เพนต์เฮาส์ที่ตกแต่งสไตล์มิดเซนจูรีโมเดิร์น ผสานทั้งความหรูหราและความคิดสร้างสรรค์แห่งนี้ มีแรงบันดาลใจมาจากเรื่องราวของแฟชันดีไซน์เนอร์ผู้เป็นตำนานของนิวยอร์ก เจ้าของเพนต์เฮาส์ที่รู้จักกันในนาม R.H. ซึ่งตัวจริงยังคงเป็นปริศนา แต่ตัวตนของเขาถูกถ่ายทอดชัดเจนในที่แห่งนี้ ผ่านฟังก์ชันที่หลากหลาย อาทิ **The Arcade** มุมแผ่นเสียงวินเทจ และเครื่องเล่นยุคเก่า **The Pantry** ครีวไนบาร์ตี้ที่มอบความอบอุ่นเป็นกันเอง และ **The Club House** สะท้อนเสน่ห์ไร้กาลเวลาของนิวยอร์ก

APT 101 ตั้งอยู่ใจกลางสุขุมวิท 17 พร้อมมอบโมเมนต์ที่น่าจดจำในรูปแบบโซเซียลคลับยามกลางวันและที่จัดปาร์ตี้ยามค่ำคืน ในโลกที่เต็มไปด้วยความน่าหลงใหลของนิวยอร์กยุค 70 สนใจติดต่อ โทร. 0-2821-5813



Gourmet FOODIE Fest 2024

"ENCHANTED GARDEN"

ส่งความสุขด้วยร้านอร่อยจากศิษย์เก่า
เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต



จบลงไปอย่างสวยงามสำหรับ Gourmet Foodie Fest 2024 "Enchanted Garden" งานที่รวบรวมร้านอาหารของศิษย์เก่าสถาบันดังอย่าง เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต ไว้มากถึง 40 ร้าน ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน-1 ธันวาคม 2567 ณ ชั้น 6 เซ็นทรัลเวิลด์ โดยแต่ละร้านต่างนำเสนอความอร่อยทั้งของหวานและของหวานในแบบเฉพาะตัว พร้อมกิจกรรมมากมายให้ร่วมสนุก เรียกว่าใครมาเดินงานนี้คุ้มกับคุ้ม



BOUNCY Brunch

ความสนุกมือสาย

เป็นธรรมดาที่หลายคนทิ้งทวนช่วงปลายปีด้วยปาร์ตี้สุดเหวี่ยงในคืนวันศุกร์ แล้ววันวันขึ้นมาก็อีกทีตอนแดดแรง แสงตาพร้อมความหิวที่พุ่งมาเล่นงาน ทีม G&C ปลอบใจคนตื่นมาเกินมือเช้าไม่กันด้วยเรื่องราวของ “บรันช์” (Brunch) มือสายแสนสนุกที่ตอนนี้กลายเป็นมือสนิทสนมกับคนไทยไปแล้ว



ใครบอกเบิกคำว่า “Brunch” ?

จะว่าไป **บรันช์ (Brunch)** ไม่ใช่มื้ออาหารที่ซับซ้อนขนาดนั้น แต่เป็นมื้ออาหารของคนตื่นสาย หรือคนที่ไม่ปรารถนาในการกินมื้อเช้ากับใครเขา คำว่า “บรันช์” ปรากฏครั้งแรกในปี ค.ศ. 1895 ผ่านงานเขียนชื่อ **Brunch: A Plea** โดย **Guy Beringer** นักเขียนชาวอังกฤษที่ตีพิมพ์ใน **Hunter's Weekly** ซึ่งเขียนไว้ว่า “ผมคิดว่าเราควรลองมื้อ **Brunch** ซึ่งเป็นการรวมกันของมื้อเช้าและมื้อเที่ยง เริ่มตั้งแต่ 12.30 ถึงบ่ายโมงครึ่ง ประกอบด้วยปลาและเนื้อสองสามอย่าง”

ตามด้วยความเห็นที่ว่า การกินบรันช์จะช่วยลดความจำเป็นในการตื่นเช้า แถมยังเป็นมื้อที่เหมาะสมกับการพูดคุยสังสรรค์ มีชีวิตชีวา กระตุ้นบทสนทนา ปิดเป้าความกังวลอ่อนล้าของทั้งสัปดาห์ออกไป ต่างจากการกินอาหารเช้าแบบเสียบๆ แล้วยังทิ้งท้ายไว้ด้วยว่า “**เบียร์และวิสกี** สามารถแทนที่ชาและกาแฟได้” บรันช์จึงเป็นการรวบและเล่นคำง่ายๆ แต่เก๋จัดของ Breakfast และ Lunch เข้าด้วยกัน เกิดเป็นมื้อใหม่เริ่มต้นในอังกฤษและกลายเป็นมื้อสุดฮิตไปทั่วโลกในปัจจุบัน

ในหนังสือ **Brunch: A History** โดย **Farha Bano Ternikar** เล่าถึงเส้นทางของมื้อสายจากบทความพิเศษ **News and Notes for Women** ใน **New Oxford** ชื่อ “**The Newest Thing in Lunches**” ที่เอ่ยถึงแฟชั่นล่าสุดแห่งยุคนั้นว่าเป็นการส่งคำเชิญมากินบรันช์ ซึ่งเสิร์ฟตอน 11 โมง

ส่วนบรันช์ในสหรัฐอเมริกาเกิดขึ้นครั้งแรกในเมืองนิวยอร์กในปลายศตวรรษที่ 19 โดยเชื่อว่าร้าน **Begue's** เป็นร้านแรกที่เสิร์ฟบรันช์ และหญิงผู้สร้างตำนานคือ **มาดามเบกู (Madam Beque)** หรือ **Elizabeth Kettenring Dutrey Begue** ชาวเยอรมันที่อพยพมาตั้งรกรากที่นี่ เธอเสิร์ฟ **Second Breakfast** (ในเยอรมันเรียกว่า **Zweites Frühstück**) หรือมื้อเบาๆ ก่อนมื้อเที่ยงให้พ่อค้าชาวฝรั่งเศสทั้งหลายที่ตื่นมาทำงานงกๆ ตั้งแต่เช้ามืดแล้วหิวโซในช่วงสายของวัน หลังจากนั้นบรันช์ก็แบ่งบานขึ้นในนิวยอร์ก

ถึงอย่างนั้นเมืองที่บรันช์ได้รับความนิยมสุดๆ กลับกลายเป็นนิวยอร์กซิตี้ในช่วงปี ค.ศ. 1920-1950 ร้านอาหารและโรงแรมต่างจัด **Sunday Brunch** สุดหรูให้เหล่าชนชั้นสูงมาพบปะสังสรรค์กันพร้อมกินมื้อสายเลิศๆ ว่ากันว่าโรงแรม **Waldorf Astoria** เป็นจุดเริ่มต้นของการเสิร์ฟเมนูในตำนานอย่าง **Eggs Benedict** ซึ่งเกิดขึ้นเพราะนาย **ลีมูเอล เบเนดิกต์ (Lemuel Benedict)** แยกของโรงแรมเกิดอาการเมาค้างจึงสั่งเมนูที่ประกอบไปด้วยขนมปังปิ้ง โปชแอ็ก เบคอน และซอสฮอลแลนด์ผสมกันให้หายแองก์ แต่ที่มาของเมนูไข่นี้ก็ยังเป็นที่ถกเถียง บ้างก็ว่าเป็นเมนูที่คิดโดยร้าน **Delmonico's** ที่เซฟจัดเป็นพิเศษให้กับ **Mrs. LeGrand Benedict** ลูกค้าประจำของร้านที่เกิดอาการเมาเมนูเดิมๆ

