

Gourmet & Cuisine

กูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 295 • FEBRUARY 2025 • 100 Bht.

Sweet & Elegance Vanilla

หอมละมุน กรุณกลิ่นวานิลลา



เจาะลึกวานิลลากับ 3 กูรูผู้เชี่ยวชาญ 18

เมนูวาเลนไทน์สุดครีเอตจาก

Gourmet & Cuisine Young Chef 2024 50

10 ร้านรูปท้อปฉลองวาเลนไทน์ 70

www.gourmetandcuisine.com





Contents

9	Editor Talk
10	Happening Fabulous February
12	G&C Society
18	Cover Story Magic of Vanilla กลิ่นหอมหวานอันเป็นเอกลักษณ์ของวานิลลา
26	Recipes Vanilla Dreamscape หวานหอมละมุนจากวานิลลา
	◉ Hokkaido Pudding Custard คาราเมลคัสตาร์ดนมออกไกโด ◉ Vanilla Lemon Perilla Seed Cake บัตเตอร์เค้กเลมอนกับวาจี่น้มน ◉ Caramel Miso Egg Tart ทาร์ตไข่มิโซะคาราเมล ◉ Basket Passion Fruit Montblanc เค้กมอญบลึงก์มันหวานกับเสาวรส ◉ Fresh Golden Cherry Tart ทาร์ตเชอร์รี่สีทอง ◉ Mango & Orange Mousse Cake มูสเค้กมะม่วง

Food & Drink

36 Home Gourmet

Bundt Pans

พิมพ์อะลูมิเนียมหล่อ

38 Daily Dishes

แสร้งว่าเป็น Chicken Tikka

40 Drinks

Pretty Pink

หวานหอมต้อนรับวาเลนไทน์

42 You Are How You Eat

ทวงรางวัลแบรนด์ตำรับวิแทน

ขนมถ้วยจีน (จุ้ยทวย)

44 Eat Well Live Well

Mini Vanilla Bundt Cakes

มินิวานิลลาบันด์เค้ก

46 Chef's Signature Dish

พูดคุยเรื่องราวของผักวานิลลา

กับเชฟชาวสเปน อุทกแวร์ฟ

50 Delish Delight

Valentine's Special Menu

from Young Chefs 2024

◉ Raspberry Creamer

By Team Witty

มูสราสป์เบอร์รี่

◉ Je t'aime Gateaux

เค้กฉันรักเธอ

◉ Mulberry Sherbet with

Som Chun Lemon Mousse,

Red Wine Berry & Pear

Compote

มูสเลมอนส้มฉุนซอสเรดไวน์เบอร์รี่

สาลีคอมโพตและเชอร์เบตลูกหม่อน

54 Simply Sweet

Roti Ardoi

โรตือรโดย

Interview

58 Special Guest

ชีวิตที่ไม่เคยหยุดเรียนรุ่งเรืองเชฟในต

ร้าน Panna Sourdough

Craft Café

60 Food in Biz

PAAK แบนด์นักที่คนไม่ปลื้มนัก

ยังต้องเปลี่ยนใจ รุกสาขาใหม่

ลำดับที่ 8



44

EAT WELL LIVE WELL

Mini Vanilla Bundt Cakes

มินิวานิลลาบันด์เค้ก

50

DELISH DELIGHT

Je t'aime Gateaux

เค้กฉันรักเธอ





Articles

62 Food for Life
ทำความเข้าใจกับ Adaptogen
คืออะไร และมีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างไร

64 Menu Digest
Mandarin
เป็นทั้งส้มและเปิด

Shopping & Design

56 Party@Home
Sweet Chocolate Bowl

Miscellaneous

66 Nice to Know
More than Sweets
เมื่อวานิลลาไม่อยู่แค่ในของหวาน

114 Last But Not Least
อารมณ์ที่เป็นอุปสรรค
ต่อความมั่งคั่ง

News & View

104 Events

108 What's On

112 News

Eating Out & Traveling

70 Eating Out

G&C Recommendation

Romantic View for Valentine's Day

- ◉ Sky Beach Bangkok
- ◉ Spire Rooftop Bar
- ◉ Akara Sky Hanuman Bangkok
- ◉ Nobu Rooftop Bar
- ◉ Le Du Kaan
- ◉ Sky Box @Bangkok Balcony
- ◉ Belga Rooftop Bar & Brasserie
- ◉ Octave Rooftop Lounge & Bar
- ◉ Red Sky
- ◉ ANJU Korean Rooftop Bar
- ◉ VIU อาหารเมดิเตอร์เรเนียน ที่ต่อยอดความสร้างสรรค์ไม่รู้จำ
- ◉ Sarnies Café Sukhumvit อาหารฟิวชันญี่ปุ่น & ตะวันตก
- ◉ Phed Phed Lhay (เน็ดเน็ดหลาย) รวมสารพัดเมนูแซ่บที่พลอยรินชอย 8
- ◉ Shinsen ในคอนเซ็ปต์ Alive-Style Dining ใจกลางสุขุมวิท
- ◉ Savio บุฟเฟ่ต์นานาชาติที่ Chatrium Grand Bangkok
- ◉ จากฟาร์มถึงโต๊ะอาหาร Chao Phraya Terrace
ร้านชาโรโคลกริลลิรมแม่น้ำเจ้าพระยา
- ◉ ShO cozyhouse เปิดบ้านมินิมอลโคซี่
ให้เป็นจุดนัดพบของมิลเลนเนียลส์
- ◉ CHU CHU Chicken Club ร้านสุกชิก
ย่านอารีย์ที่เสิร์ฟไก่ทอดคลุกผงหมาล่า
- ◉ Purple Laurel ร้านอาหารจีนสไตล์สมณสถาน

84 Gourmet Spotlight

Nobu Bangkok ร้านโนบุที่สูงที่สุดในโลก
ณ EA Rooftop at The Empire

86 Legendary

เก่าและเก่า...

ภัตตาคารจันทร์เพ็ญ เคล็ดลับครองใจผู้คน
มาหลายทศวรรษ

88 Foodie Picks

5 ร้านเช็กโกแลตส์รัก

92 Places

- ◉ Dusit Thani Bangkok
โรงแรมหรูของโรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ
- ◉ Cape Dara Resort Pattaya
ความสูงในบรรยากาศทะเลพัทยา

96 Wellness

เติมพลังกายใจที่ ซี แวงกรี-ลาสปา

98 Travel

เยี่ยมชมโลกอนาคตเหนือจินตนาการที่
LOF LAND ชลบุรี



เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการวิน
กรรมการบริหาร

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด
สันติ วีริยะรังสฤษฎ์
สันติ วีริยะรังสฤษฎ์
สมลภกร วีริยะรังสฤษฎ์
ณิตี วีริยะรังสฤษฎ์ ปากนั 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
ศศิธรนภา จาระณะ
ฐิติมา ปันยวงวงษานนท์ แผนจวรรณ สัมพาสีห์
อินจิรา สัมยังย์ อินทรา สาสิทธิ์

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

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

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สไตลิสต์
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จินห์หทัย แซ่เฮี่ยว ศรวิษฐ์ พงศ์จักรพานิช
กุลกณิษ เกศกะงาม ขวัญจิรา ทิพย์กุลธัญ
กรวิน ทองสมบูรณ์
เบมรัตน์ โตสถ์ อภิชาติ วรรณะวิสัย
วิวัฒน์ ภักย์บุติ ภูณิพนธ์ คณิศรกุลผล
ณัชชา สุวรรณเพราเพริศ

FOOD SPECIALISTS
STYLISTS
CHIEF PHOTOGRAPHER
SENIOR PHOTOGRAPHERS
PHOTOGRAPHERS

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

คอนกรีตเตอร์

นุชนันท์ โอธานนท์ ดร. สสสุคนธ์ ภรณ์ณิ
อ. เกรกประ ยมมาศ พรสรัณ รุ่งเจริญกิจกุล
ผศ. ดร. ฉัตรภา หัตถโกศล ทอรู้ จรุงกิจอนันต์
ฉัตรชัย แป้นไพธาลาน

CONTRIBUTORS

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

ที่ปรึกษา

วนิดา วนะภูติ นักร สัมพันธ์กร
พลอยจาริส ประกัฏฐโกมล พฤกษ์ สัมพันธ์วรณ
ผศ. ดร. นิธิพล ตันสุกัญ

CONSULTANTS

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

เลขานุการกองบรรณาธิการ
ผู้ช่วยนักเขียน
ออกแบบกราฟิก
ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาศักยภาพและการตลาด
ประสานงานฝ่ายพัฒนาศักยภาพและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ผู้ช่วยผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

อติพร ยางสว่าง
เกรียงวิทย์ ธีระพานิช
บริษัท เวอร์โก อาร์ต คิลด์ จำกัด
ภาคิน วีริยะรังสฤษฎ์
นิลลิกา แย้มสุข
พาดิน อ่อนฉนวน
พอมล ไททองณิษ กนกทิพย์ เหมร่ำไผ
ธัญญลักษณ์ อนงค์ทอง

EDITORIAL SECRETARY
PROOFREADERS
DESIGNER
BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

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

เลขานุการฝ่ายโฆษณา
ประสานงานฝ่ายโฆษณา
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา
โทรสาร
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

น้ำผึ้ง วีระณัฐยศกุล
ศศิวิมล ศรีพิมพ์
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
บุษญา อรณุต

ADVERTISING SECRETARY
ADVERTISING COORDINATOR
DIRECT LINE
FAX
PRODUCTION MANAGER

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

ฝ่ายสาขายึก

อัมพร แสงทอง รัตติกา ห่วงแก้ว

โทรศัพท์ ฝ่ายสาขายึก 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
พิมพ์ที่ บริษัท สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิง จำกัด เลขที่ 19/19 ซอยโชคชัยร่วมมิตร
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 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (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
f www.facebook.com/gourmetandcuisine
i 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
i gourmetandcuisine

Editor Talk

สวัสดิ์ค่ะคุณผู้อ่านทุกท่าน G&C ฉบับนี้อบอวลด้วยความหอมหวาน รับเทศกาลวาเลนไทน์ แต่เป็นความหวานที่พิเศษกว่าครั้งไหน เพราะความหอมหวานนี้เราคุ่นเคยกันดี และบางครั้งยังทำให้หวนคิดถึงช่วงเวลาดีๆ ในอดีตอีกด้วย เรากำลังพูดถึงความหอมหวานของ “วานิลลา” นั่นเองค่ะ

ในชีวิตเราสัมผัสกับกลิ่นวานิลลาที่แฝงมากับผลิตภัณฑ์ต่างๆ นับไม่ถ้วน ตั้งแต่ขนมเนย เครื่องดื่ม เครื่องสำอาง จนถึงของใช้ในบ้าน วานิลลาจึงเป็นกลิ่นที่อยู่ใกล้เราเสมอแม้มองไม่เห็น โรแมนติกทีเดียวนะคะ

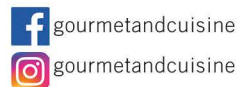
แต่สำหรับแวดวงอาหาร วานิลลาแท้จากฝักจัดเป็นวัตถุดิบทรงคุณค่า ราคาสูง ซึ่งคุ้มค่าเพราะใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย วานิลลากับของหวาน เรียกว่าเป็นคู่สร้างคู่สมในทุกสมการ นอกจากเป็นกลิ่นที่เด็กๆ ชอบ ยังเข้ากับอาหารประเภทครีมหรือนมได้ดี ยิ่งตัดกับรสเปรี้ยวของผลไม้ ก็ยิ่งชวนให้เพลิดเพลิน ในแวดวงอาหารยังนิยมจับคู่วานิลลากับชีฟู้ด ช่วยให้มีกลิ่นรสละมุนขึ้นอีกด้วย

ในฉบับนี้เราจะมามองตัวตนของวานิลลากันให้ชัดๆ “สมมิง” กับความเลอค่าของพืชตระกูลกล้วยไม้ชนิดนี้ จากมุมมองของผู้ผลิต และเชฟใน Cover Story ตามด้วย Recipes ชวนทำขนมหวานหอม วานิลลา รับรองว่ามัดใจทุกคนที่ได้ลิ้มลอง จากนั้น Chef's Signature Dish ชวนคุยกับเชฟผู้หลงใหลโลกขนมหวาน มาพร้อมสูตรขนมแสนสวย ที่มีวานิลลาเป็นตัวเอก

สำหรับเทศกาลแห่งความรัก พลาดไม่ได้กับเมนูบอกรักสไตล์ Young Chefs จากผู้ชนะการแข่งขัน Gourmet & Cuisine Young Chef 2024 ใน Delish Delight ตามด้วย Foodie Picks ชี้นำร้านช็อกโกแลต สีสรรค์ มอบให้ใครเป็นต้องปลื้ม ปิดท้ายด้วย Eating Out คัดสรร 10 ร้านรูปที่อบอุ่นบรรยากาศดีอาหารอร่อย เหมาะสำหรับกระชับบอกรักกัน ในเดือนนี้มาฝากค่ะ

กริธา วัริยะรัษฎกุลย์

บรรณาธิการบริหาร



Happening

เรื่อจ > Pich Y.

Fabulous FEBRUARY

Yakiniku Jumbo สุดยอดร้านยากินิกุโดยเชฟโนริมิซุ มาถึงไทยแล้ว

ปีนี้บ้านเราฮอตมาก
ล่าสุด Yakiniku Jumbo
ร้านยากินิกุชื่อดังจาก
ญี่ปุ่นโดยเชฟโนริมิซุ
นินบาระ การ์รันตีด้วย
รางวัล The Tabelog Award
Silver ติดต่อกัน 8 ปี นำความ

ชุ่มฉ่ำของเนื้อคุโรเกะวากิว A5 มาถึงไทยแล้วที่ The Taste Thonglor
ซอยทองหล่อ 11 ให้เราได้ลองเมนูชิกเนเจอร์อย่าง **โนฮารายากิ** เนื้อสันนอกหันบาง
หมักซอสทาเรสุตรพิเศษ เสิร์ฟพร้อมไข่แดง และเมนูไฮไลต์อื่นๆ อย่างซูชิวากิว ซาโตะบรียอง
ข้าวหน้าเนื้อวากิว จัปปุกับไวน์และสาเกที่เชฟคัดสรรมาแล้วว่าเสริมรสเนื้อได้อย่างยอดเยี่ยม

ติดตามความเคลื่อนไหวได้ที่ Instagram : @yakinikujumbo.bkk,
Facebook : Yakiniku Jumbo Bangkok



The Little Prince Universe - An Immersive Journey

นิทรรศการเจ้าชายน้อย
วันนี้-11 พฤษภาคม 68
@ICONSIAM

ชวนไปเติมแรงบันดาลใจช่วง
ครั้งแรกของปีที่ The Little Prince
Universe - An Immersive Journey งานนิทรรศการแสดงเรื่องราว
ความฝัน และมิตรภาพของ “The Little Prince” หรือ “เจ้าชายน้อย”
วรรณกรรมจากปลายปากกาของอองตวน เดอ แซ็งแต็กซูว์เปรี ชาวฝรั่งเศส
ที่คว้าหัวใจคนทั่วโลกมาแล้วด้วยยอดขายกว่า 800 ล้านเล่ม และถูกแปล
ไปแล้วมากกว่า 600 ภาษา ให้เราได้เดินชมงานในรูปแบบเสมือนจริง
(Immersive) ที่สร้างสรรค์โดย MAD MOTION Studio ณ Attraction
Hall ชั้น 6 ไอคอนสยาม บนพื้นที่กว่า 2,000 ตารางเมตร

แพ้นๆ เจ้าชายน้อยซื้อบัตรเข้าชมได้ที่จุดจำหน่ายบัตร
ชั้น 6 รายละเอียดเพิ่มเติม Facebook : Mad Motion -
The Little Prince Universe



Thai Up the World by Lisa ชาวไทยสุดปังของสาว LISA

ไม่ต้องแปลกใจที่ช่วงนี้ชาไทยเรตติ้งกระฉูด
เพราะลิซ่า-ลลิษา (LISA) มาแชร์สูตรชาไทย Thai Up
the World เมนูใหม่ที่คิดร่วมกับร้าน Erewhon
เจ้าของสูตรสมูทตี้สีฟ้าสุดเฮลท์ตี้ที่กลายเป็นไวรัล
ทั่วโลกมาแล้วก่อนหน้านี้
ส่วนเมนูของสาวลิซ่ามีส่วน
ประกอบหลักเป็นชาดำแบบ
ไม่หวานจาก Just Iced Tea
ใส่ ARMRA Colostrum™
และเฮฟวี่ครีม Clover
Sonoma ให้ความหวาน
จากเมเปิลไซรัปอร์แกนิก
และผงวานิลลา กลายเป็น
เมนูชาไทยแบบสุขภาพดี
ที่ฮิตปรอทแตกรับปี 2025
ไปเลย ☺

ภาพจาก Instagram :
@lalalalisa_m



G&C Society

เรื่อง > กองบรรณาธิการ ภาพ > ภาพถ่าย G&C



เดอะ ริทซ์-คาร์ลตัน กรุงเทพฯ ความหรูหราแห่งใหม่ใจกลางเมือง

เปิดตัวอย่างยิ่งใหญ่สำหรับโรงแรม เดอะ ริทซ์-คาร์ลตัน กรุงเทพฯ The Ritz-Carlton, Bangkok โรงแรมหรูที่มีความสูงถึง 216 เมตร ตั้งอยู่ภายในโครงการ One Bangkok ศูนย์กลางธุรกิจและไลฟ์สไตล์บนถนนวิฑูย์ ใกล้กับสวนลุมพินี ที่ทุกคนสามารถชมทิวทัศน์ปากกลางกรุงให้พักผ่อนแบบมีชีวิตชีวา

ความหรูหราที่ผสมผสานระหว่างศิลปะไทยดั้งเดิมและร่วมสมัย ออกแบบความสวยงามได้อย่างลงตัว มีห้องพักให้บริการ 260 ห้อง ดีไซน์แบบเรียบง่ายดูลิชชีวรี และ The Club Lounge พื้นที่พักผ่อนบนชั้น 23 ท่ามกลางบรรยากาศสวนลุมพินี ล้มลองกับ Duet by David Toutain ห้องอาหารฝรั่งเศสโดยเชฟมิชลินสตาร์ชื่อดังภายในเรือนกระจก ดูรายละเอียดข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.theritzcarltonbangkok.com





เปิดตัว OKURA CRUISE เรือโคเชกิ เทป็นยากิ สุดหรูลำแรกในไทย

เปิดตัวไปแล้วอย่างยิ่งใหญ่รับปี ค.ศ. 2025 กับ Okura Cruise เรือโคเชกิ เทป็นยากิลำแรกของไทยในเครือโรงแรม ตี โอคุระ เพรสทิจ กรุงเทพฯ ที่มาจะเปิดประสบการณ์เสิร์ฟฟิโนไดนิง สุดเอ็กซ์คลูซีฟไม่เหมือนใคร โดยยกเมนูพรีเมียมสไตล์ญี่ปุ่นมาให้ทุกคนลิ้มลองท่ามกลางวิวคังน้ำเจ้าพระยา

ลำเรือโดดเด่นด้วยดีไซน์ที่ได้แรงบันดาลใจจากโอริกามิ ศิลปะการพับกระดาษของญี่ปุ่น ภายในถูกเนรมิตให้เป็นห้องกระจกใส สามารถชมทิวทัศน์อันสวยงามได้ตลอดสองฝั่งแม่น้ำ มีไฮไลต์เป็นบาร์เสื่อตาดามิบนดาดฟ้าเรือ สำหรับสายชิลที่อยากจิบเครื่องดื่มรับลมริมแม่น้ำยามค่ำคืน

เรือลำนี้มาพร้อมเส้นทางชมความสวยงามของแลนด์มาร์กสำคัญในกรุงเทพฯ ไต่เรียงตั้งแต่เอเชียทีก์ เดอะ ริเวอร์ฟรอนท์ ไอคอนสยาม วัดอรุณราชวราราม และสะพานพระราม 8 ระหว่างล่องเรือขากลับจะได้ชมการแสดงพลุสุดอลังการ ทำให้การเดินทางน่าประทับใจขึ้นทวีคูณ

คอร์สดินเนอร์แบ่งเป็น Seasonal Kaiseki ซึ่งปรุงจากวัตถุดิบชั้นเลิศตามฤดูกาล และ Teppanyaki ที่ทีมเชฟผู้เชี่ยวชาญมารังสรรค์เมนูพิเศษตรงหน้าในห้องไพรเวต อาทิ *Zensai* เซ็ตเรียกน้ำย่อยประกอบด้วยเต้าหู้งาดำกับซอสดาชิ ตับปลาอังกิโมะมาพร้อมเนื้อกุ้ง และมีโซมะมะม่วง ตามด้วยสาหร่ายทะเลหมักซอสถั่วเหลือง *Otsukuri* เซ็ตซาซิมิสดหวานฉ่ำลิ้นทั้งซูโทโร อากามิ ฮามาจิ ปลาหมึกคังได

จานที่ประทับใจให้ *Yakimono* เนื้อวากิว A4 อย่างมีเดียมแรร์ สัมผัสฉ่ำละลายในปาก ตบท้ายด้วย *Osuimono* ซุปปูซูไวกานี รสกลมกล่อม และของหวานล้างปาก ผลไม้แช่เย็นกินคู่เจลลี่น้ำผึ้ง ปิดท้ายได้อย่างเพอร์เฟกต์

สำรองที่นั่งหรือสอบถามข้อมูลได้ที่ okuracruise@okura-bangkok.com หรือโทร. 0-2687-9000



VALENTINE'S AFTERNOON TEA

ที่โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล
กรุงเทพฯ

เติมเต็มความรักฉบับสายหวานกับ Valentine's Afternoon Tea ที่โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ ชุดน้ำยามบ่ายในธีมวาเลนไทน์สีสันทหวานแหววและร้อนแรงที่หัวหน้าเชฟขนมหวาน Antonio Yang ได้แรงบันดาลใจมาจากมู้ดแอนด์โทนช่วงเทศกาลแห่งความรักที่ทั้งหวานละมุนและลงตัวในคราวเดียวกัน ด้วยส่วนผสมหลักจากลิ้นจี่ กุหลาบ และแยมเปอญสตอร์เบอร์รี่ ในเมนู *Petals of Sweet Devotion, Champagne Rose Affair* ท่ามกลางบรรยากาศเรียบง่าย หรรษาและอบอุ่นของ Balcony Lounge

ดื่มด่ำกับชุดน้ำชา Valentine's Afternoon Tea ตลอดทั้งเดือนกุมภาพันธ์ 2568 ได้ทุกวันเวลา 14.30-17.30 น. ในราคาท่านละ 1,100 บาท++ หรือ 1,990 บาท++ สำหรับ 2 ท่าน



71 MOOKATA

เปิดสาขา 4 แล้ว ที่ PARC BANGNA

71 mookata ร้านหมูกระทะเจ้าของสูตรน้ำจิ้มไข่เจ้าแรกในไทยและใช้วัตถุดิบพรีเมียมในตำนานที่อยู่มาถึง 27 ปี ร้านเปิดสาขาแรกที่ซอยลาดพร้าว 71 ต่อด้วยสาขาบรรทัดทอง และตั้งแต่วันที่ 10 ธันวาคม 2567 ก็ได้เปิดให้บริการสาขาที่ 4 ณ PARC Bangna เพื่อชาวบางนาผู้ต้องการหาที่พักใจตามคอนเซ็ปต์ “71 MOOKATA HEALS EVERYTHING” ไม่ว่าจะพบเจอเรื่องราวใดๆ มาแต่เมื่อก้าวเข้าร้านแล้วบรรยากาศแห่งความสุขจะรายล้อมตัวคุณ

เซ็ตที่ไม่ควรพลาดคือเซ็ต “ยกกระทะมาฮิลใจ” มีให้เลือก 3 แบบ ทั้ง **จัมโบ้ ยกกระทะ** ไส้ใหญ่ปึกเบิ้ม มีเนื้อ US เนื้อติดมัน กุ้งตัวโต หอยเชลล์ญี่ปุ่น ลิ้นวัว เบคอน สามชั้น สันคอหมู ไก่ ปูอัด หมึกกรอบ และลูกชิ้นปลาเยวราช **หมูยกกระทะ** เป็นเซ็ตรวมหมูทั้งหลายไม่ว่าจะเป็นสันคอหมูสไลซ์ หมูทงโทร (Ton Toro) สามชั้นปกติ สามชั้นโรล และเบคอน และ **หมอยกกระทะ** ที่รวมความพรีเมียมของเนื้อและหมู มีเนื้อลาย เนื้อติดมัน ลิ้นวัว หมูทงโทร และสามชั้นโรล โดยทุกเซ็ตจะได้รับชุดผักรวมและข้าวผัดกระเทียมฟรี

ที่เด็ดคือน้ำจิ้มไข่ญี่ปุ่นซึ่งเป็นร้านหมูกระทะเจ้าแรกในประเทศที่คิดค้นการนำไข่ญี่ปุ่นมาผสมกับน้ำจิ้มรสแซ่บของไทย รสชาติกลมกล่อม นอกจากนี้ 71 mookata ยังมีขนมหวานสุดฮิตจากร้าน Nie & Ivan เช่น **ชีสเค้กทุเรียน เค้กลอดช่อง** และ **คุกกี้ช็อกโกแลตดูไบ** ซึ่งเป็นขนมออกใหม่

เพราะหมูกระทะคือความสุขของคนไทย ดังนั้นอย่าลืมหาเวลาไปอร่อยที่ 71 mookata เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่เวลา 11.00-22.00 น.





DUET BY DAVID TOUTAIN

อาหารฝรั่งเศสร่วมสมัยของเชฟมิชลินสตาร์ ที่ THE RITZ-CARLTON, BANGKOK

หลังจากจัดงานแกรนด์โอเพนนิ่งไปแล้วอย่างยิ่งใหญ่ The Ritz-Carlton, Bangkok ก็ไม่รอช้าที่จะนำเสนออาหารชั้นเลิศเพื่อมาเติมเต็มให้กับแขกที่มาเยือน ดังคอนเซ็ปต์ “Arrive a bud, depart a bloom”

Duet by David Toutain (ดูเอท บาย เดวิด ทูแทง) ห้องอาหารฝรั่งเศสร่วมสมัยในห้องเรือนกระจกสูงโปร่งที่แสนเลิศหรู ตั้งอยู่ในโลเคชันที่ดีที่สุดในบริเวณเทอร์เรซชั้น 7 ซึ่งมองเห็นวิวพระอาทิตย์ตกดินเหนือสวนลุมพินีได้แบบพาโนรามา นำโดยเชฟเดวิด ทูแทง (David Toutain) เชฟมิชลินสตาร์ชาวฝรั่งเศสผู้หลงใหลในความงามของธรรมชาติ ร่วมกับหัวหน้าเชฟประจำร้านอาหารฝรั่งเศสเช่นกัน เชฟวาลองแตง ฟูอาซ (Valentin Fouache)

ทั้งคู่ได้ร่วมกันรังสรรค์ประสบการณ์มื้ออาหารระดับมาสเตอร์พีซที่ทั้งวิจิตรและสร้างสรรค์ ภายใต้แนวคิด “ความเชื่อมโยงระหว่างอาหารและธรรมชาติ” นำเสนอ 8 คอร์สอาหารที่คัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศผสานกับสมุนไพรนานาชาติได้อย่างประณีต โดดเด่น และงดงามประดุงงานศิลปะทางร้านยังให้ความสำคัญกับการคัดสรรวัตถุดิบด้วยหลักการผลิตรายั่งยืน

Duet by David Toutain เปิดให้บริการเมื่อค่ำแล้วตั้งแต่วันนี้ มาร่วมค้นพบสุนทรียะแห่งรสชาติอันร่วมสมัยด้วยแรงบันดาลใจจากธรรมชาติกันได้ สำรองที่นั่งโทร. 0-2180-7777 หรือเว็บไซต์ The Ritz-Carlton, Bangkok



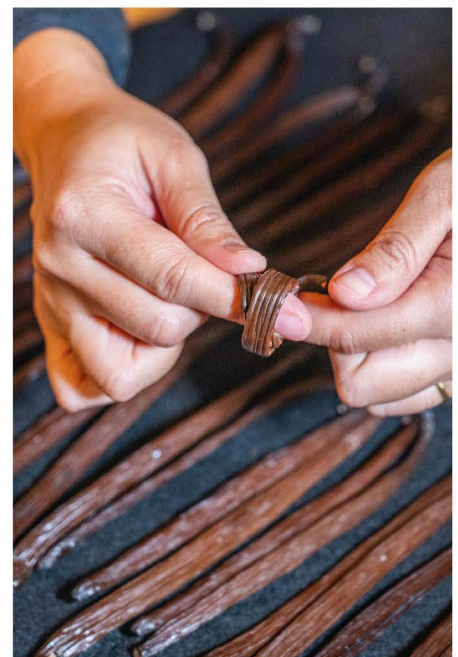
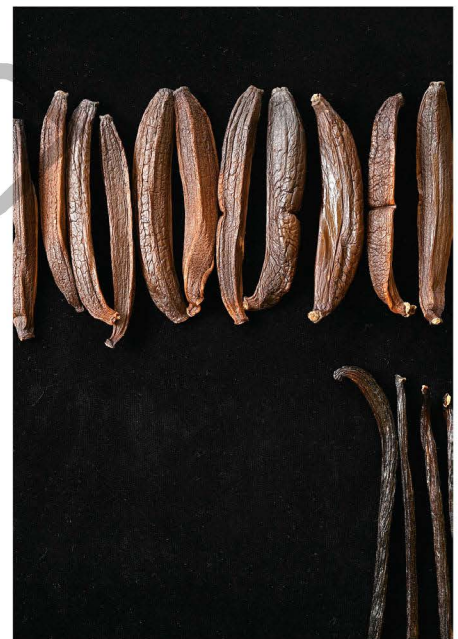
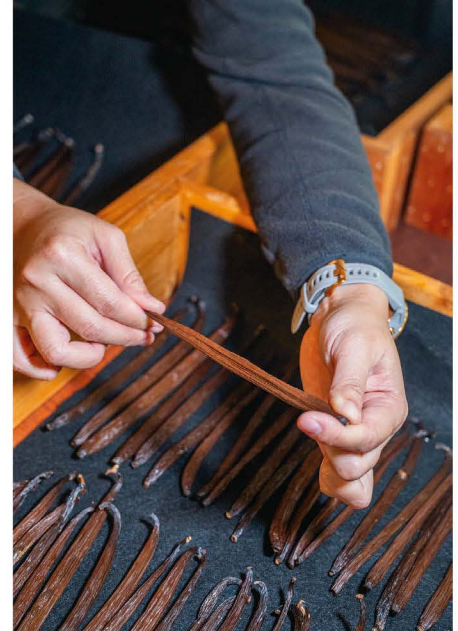
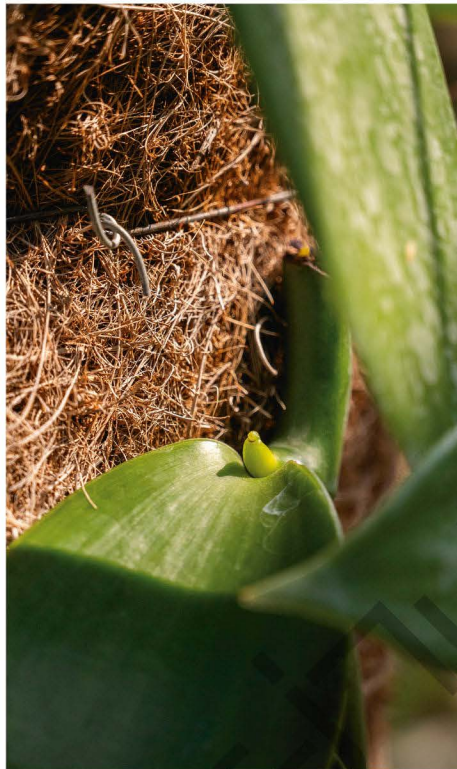
Cover Story

เรื่อง > อภิธร ภาลี ภาพ > ฝ่ายภาพ G&C

MAGIC OF Vanilla

กลิ่นหอมหวาน
อันเป็นเอกลักษณ์ของวานิลลา

“กลีบ” หนึ่งในผิวส่นอกเหนือจากรูป รส และสี
ที่เมื่อได้รับแล้วมักจะติดอยู่ในความทรงจำ
บางครั้งกลิ่นก็เหมือนเครื่องทบทวนความทรงจำให้กลับมา
กลิ่นของ “วานิลลา” ก็เช่นกัน
พืชชนิดนี้ทั้งน่าสนใจและสร้างมนต์เสน่ห์
ให้ของหวานจนผู้คนหลงใหล



ทำความรู้จักกับวานิลลา

วานิลลา (Vanilla) พืชในวงศ์กล้วยไม้ (Orchidaceae) เป็นไม้เลื้อยเขตร้อน ถูกค้นพบครั้งแรกในประเทศเม็กซิโก ลักษณะลำต้นเล็กเลื้อยไปตามต้นไม้ขึ้นได้ยาวประมาณ 10 เมตร มีรากอากาศสำหรับดูดความชื้นในอากาศเก็บไว้ จึงไม่จำเป็นต้องพึ่งสารอาหารในดิน ทำให้ทนความแห้งแล้งได้ดี ใบเรียวยาว ดอกสีขาวผสมเหลืองอ่อนๆ หากฝักยังอ่อนจะเป็นสีเขียว แต่เมื่อแก่ขึ้นจะมีสีเหลืองไปจนถึงสีน้ำตาลในฝักที่สุกแล้ว ฝักวานิลลา หากนำไปตากแห้งจะสามารถสกัดกลิ่นได้ เพราะมีสารที่เรียกว่าวานิลลิน (Vanillin) อยู่ภายในซึ่งเป็นหัวใจสำคัญที่ทำให้วานิลลามีกลิ่นหอม

สายพันธุ์ของวานิลลาค่อนข้างหลากหลายกว่า 100 สายพันธุ์ แต่สายพันธุ์ที่คนนิยมนำมาปลูกกันมากทั่วโลกมี 3 สายพันธุ์หลัก ได้แก่ *Vanilla Planifolia*, *Vanilla Tahitensis* และ *Vanilla Pompona* กลิ่นที่ได้ก็แตกต่างกันขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมในการเจริญเติบโตและเทคนิคการบ่มของแต่ละพื้นที่

ที่มาของกลิ่นหอม

กลิ่นวานิลลาไม่ได้มาจากดอก แต่มาจากสารวานิลลิน (Vanillin) ซึ่งอยู่ในเมล็ดวานิลลา การจะนำมาใช้ต้องขูดเมล็ดออกจากฝักที่ผ่านการบ่มมาก่อน เริ่มแรกให้น้ำฝักไปต้มประมาณ 2 นาที แล้วจึงตากแดดทิ้งไว้จนกว่าฝักมีสีน้ำตาลเข้ม ระหว่างนั้นควรรดฝักทุกวันเพื่อให้เมล็ดด้านในกระจายตัวและเป็นการเร่งให้ผลิกลิ่นหอมออกมา หลังจากครบกำหนดเวลาจึงห่อผ้าแล้วเก็บใส่กล่องหรือถังไม้เพื่อป้องกันเชื้อรา ซึ่งอาจต้องใช้เวลาราวๆ 3-5 เดือนกว่าจะส่งขายหรือนำมาใช้งานได้ ฝักที่แห้งแล้วจะยาวไม่เท่ากัน ทำให้เกิดการแบ่งเกรดและตั้งราคาต่างกัน ฝักวานิลลาเกรด A ต้องยาวประมาณ 15-17 เซนติเมตร ขายได้ราคาฝักละ 100-500 บาทขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ ส่วนเกรด B จะยาว 13-15 เซนติเมตร และเกรด C ยาว 11-13 เซนติเมตร ราคาลดหลั่นกันไป

ยุโรปรู้จักวานิลลามากขึ้น เพราะเด็กอายุ 12 ปี

ในอดีตวานิลลาถือเป็นพืชที่พบได้แค่ในเม็กซิโกเท่านั้น แม้จะเคยมีคนนำออกมาปลูกนอกประเทศแต่ก็ไม่สำเร็จ เพราะนอกจากสภาพอากาศจะไม่เหมือนกันแล้ว เม็กซิโกยังมีแมลงสายพันธุ์ท้องถิ่นอย่างผึ้งเมลิโปนา (Melipona Bee) ซึ่งสามารถผสมเกสรดอกของต้นวานิลลาได้ ในขณะที่ประเทศอื่นไม่มีแมลงชนิดนี้

จนกระทั่ง ค.ศ. 1841 ขณะที่ Ferréol Bellier-Beaumont เจ้าของไร่บนเกาะบูร์บง (ปัจจุบันคือเกาะเรอูนียง : Réunion เป็นส่วนหนึ่งของสาธารณรัฐฝรั่งเศส) กำลังเดินทางตรวจตราพืชพรรณต่างๆ อยู่กับ Edmond Albius เด็กชายอายุ 12 ปี ซึ่งเป็นทาสที่ถูกซื้อมาใช้งาน เขาสังเกตเห็นว่าต้นวานิลลาออกผลอย่างไร้ผลเป็นมาก่อนหลังจากลองทุกวิธีแต่ไม่ได้ผล เด็กชายบอกกับนายว่า เขาเป็นคนผสมเกสรด้วยตัวเอง แต่ Ferréol ไม่เชื่อ เด็กคนจึงทำให้ดูโดยใช้นิ้วเปิดปากดอกแล้วนำไม้เล็กๆ มาสะกิดเกสรตัวผู้ออกมาจากนั้นลอกเยื่อที่มีเกสรตัวเมียอยู่ด้านในก่อนจึงนำเกสรตัวผู้ใส่เข้าไป ถือเป็นครั้งแรกที่วานิลลาสามารถเจริญเติบโตจนออกผลได้นอกประเทศเม็กซิโก

ไม่กี่ปีต่อมาชาวเกาะบูร์บงก็ปลูกและส่งออกผลผลิตจากวานิลลาได้จำนวนมาก ต่อปี มากจนสามารถนำหน้าเม็กซิโก ประเทศต้นกำเนิดวานิลลา และมีคู่แข่งการค้าเกิดขึ้น อาทิ มาดากัสการ์ อินโดนีเซีย ฯลฯ

ท้ายที่สุดพืชชนิดนี้ก็ทำให้เกิดอุตสาหกรรมการผลิตขนาดใหญ่ กลายเป็นของมูลค่าสูงและเป็นที่ต้องการของตลาดโลก



Khao Yai Vanilla แหล่งปลูกวานิลลาในไทยที่เฟื่องฟูนำไปใช้

ถึงแม้วานิลลาจะเป็นพืชจากต่างประเทศ แต่ด้วยความที่สามารถทนสภาพอากาศได้ดี จึงแพร่หลายไปหลายประเทศ ประเทศไทยก็สามารถปลูกได้ที่ Khao Yai Vanilla เรียกว่าเป็นไร่วานิลลาขนาดใหญ่ โดยคุณนิกโก้ โลหิตนาวี กรรมการผู้จัดการเขาใหญ่วานิลลา และคุณ Bonny Babu ซีอีโอผู้เป็นสามี ภายในพื้นที่ 2 แปลง แปลงแรกอยู่ติดกับรีสอร์ทของครอบครัวคุณนิกโก้ อีกแปลงอยู่ที่เขาวงซึ่งต้องนั่งรถออกไปประมาณ 15 นาที เป็นแปลงที่ปลูกวานิลลาหลายสายพันธุ์ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันคือ Vanilla Planifolia, Vanilla Tahitensis, Vanilla Pompona, Vanilla Siamensis และสายพันธุ์ที่ไม่ค่อยมีคนปลูกอย่าง Vanilla Aphylla รวมถึงพืชผักเศรษฐกิจหลายอย่าง เช่น ผักกาด ผักคอส ถั่ว มะเขือเทศ

จุดเริ่มต้นของ Khao Yai Vanilla ค่อนข้างบังเอิญ เกิดจากต้นวานิลลา 2 ต้นที่เมื่อประมาณ 20 ปีก่อนมีคนนำมาจากมาดากัสการ์มาให้ (คุณอ้วน-สมศักดิ์ วงศ์เดชาพันธ์ อดีตบรรณาธิการนิตยสาร Gourmet & Cuisine) แต่เกิดเหตุการณ์ไม่คาดคิดคือเถาของวานิลลา 2 ต้นนี้หายไป ไม่มีใครหาเจออยู่นานหลายปี จนกระทั่งมีเชฟเม็กซิกันของร้านอาหารมาเจอเข้าและทดลองผสมเกสรจนติดผล ช่วงนั้นในประเทศไทยยังไม่มีใครมีคนปลูกวานิลลานอกจากโครงการหลวง จังหวัดเชียงใหม่ คุณนิกโก้จึงอยากลองปลูกวานิลลาอย่างจริงจัง แต่ก็ลองผิดลองถูกหลายครั้งทั้งตัดแต่งกิ่ง ทั้งผสมเกสรด้วยมือ กว่าจะขยายพันธุ์วานิลลาเหล่านี้จนสามารถออกผลและนำไปขายต่อได้ก็ใช้เวลาราวๆ 5-6 ปี จนมีลูกค้า

