

Gourmet & Cuisine

กูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 301 • AUGUST 2025 • 100 Bht.

ลุ้นรางวัลห้องพัก
และบัตรรับประทานอาหาร

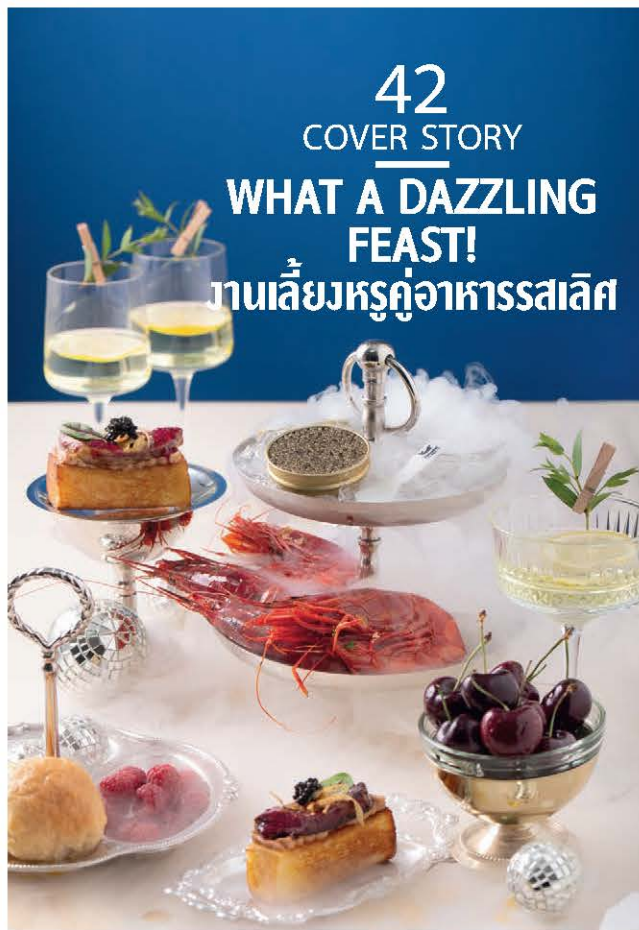
มูลค่ากว่า
2 แสนบาท
ภายในเล่ม

A FEAST to Remember ทำวสุปีที่ 26

เฉลิมฉลองด้วยอาหารจานพิเศษ 50
Cake Box ของขวัญวันเกิดสุดพรีเมียม 70

www.gourmetandcuisine.com





Contents

14 Editor Talk

15 แบบสอบถาม

22 Happening
August Update

24 G&C Society

42 Cover Story
WHAT A DAZZLING FEAST!
งานเลี้ยงหรรษาอาหารรสเลิศ

50 Recipes
26th Anniversary Dinner
เฉลิมฉลองเมื่อพิเศษก้าวเข้าสู่ปีที่ 26

- ◉ Seafood Paella ข้าวปาเอลลารสเลิศ
- ◉ Foie Gras on Toast with Berry Red Wine Sauce โกสต์ฟัวกราส์กับซอสเบอร์รี่ไวน์แดง
- ◉ Prime Ribs Steak with Mashed Potato and Creamed Spinach สเต็กเนื้อซี่โครงกับมันบดและครีมผักโขม
- ◉ Magret de Canard Steak with Red Wine Prune Sauce สเต็กเนื้ออกเป็ดซอสลูกพรุนไวน์แดง
- ◉ Deep Fried Chicken with Morel Cream Sauce ไก่อบซอสครีมเห็ดมอเรล
- ◉ Salmon Wellington with Spinach Cream Sauce เวลลิงตันแซลมอนกับซอสครีมผักโขม

Food & Drink

60 Home Gourmet
SZARLOTKA

เค้กแอปเปิลโปแลนด์

62 Daily Dishes
ซอสพริกกระเทียมแบบญี่ปุ่น
(Taberu Rayu)

64 Drinks
Cheers Up to 26th
ยกแก้วให้กับความสดชื่นและความสุข

66 Eat Well Live Well
Miyeokguk
ซุปลากรายเกาหลี

68 Chef's Signature Dish
อาหารตะวันตกในรสชาติญี่ปุ่น Yoshoku
ของเชฟไอซ์-นัฐพล คุปตานนท์

70 Delish Delight
26th Anniversary
Premium Gift Cake Box

- Orange Cake
เค้กส้ม
- Nama Chocolate
Ganache Cake
เค้กช็อกโกแลตนามะกานาช
- Peanut and Mochi
Cream Cake
เค้กถั่วสอดไส้ครีมโมจิ

74 Simply Sweet
Bael Fruit Cheese Bundt Cake
บันด์เค้กมะตูมสอดไส้ชีส

Interview

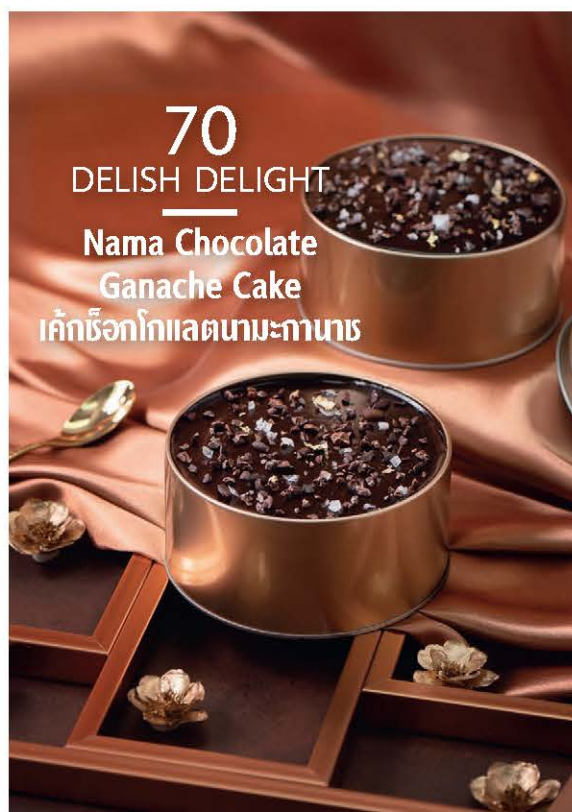
78 Special Guest
กินป๊อปคอร์นให้อร่อยแต่ยังเฮลท์ตี้
สไตลค์คุณหญิง-พรพิมล หยวง
Pennii Premium Popcorn

80 Food in Biz
ไหววนบ้านซูชิ จาก Passion เล็กๆ
สู่แฟรนไชส์พันล้าน



66
EAT WELL LIVE WELL

Miyeokguk
ซุปลากรายเกาหลี



70
DELISH DELIGHT

Nama Chocolate
Ganache Cake
เค้กช็อกโกแลตนามะกานาช



Articles

- 82 Food for Life
การใช้ปัญญาประดิษฐ์ AI
ในงานโภชนาการ (ตอนที่ 2)
.....
86 Menu Digest
Krills or Shrimps
เคยหรือгүй
.....

Shopping & Design

- 76 Party@Home
Happy Gift Box
.....

Miscellaneous

- 88 Nice to Know
คนดังในประวัติศาสตร์
ชอบกินอะไรกันบ้าง?
Their Dishes in History
.....
130 Last But Not Least
รู้จักตัวเองด้วยคำนิยามที่แท้จริง
.....

News & View

- 120 Events
.....
124 What's On
.....
128 News
.....

Eating Out & Traveling

92 Eating Out

G&C Recommendation

- โรบ่มป๊ว คาเฟ่ แอนด์ อีทเทอร์รี่ เสน่ห์แห่งวันวานกลางอำเภอบัว
- L'OLIVA ร้านอาหารอิตาเลียนสไตล์โรมันที่คัดสรรวัตถุดิบพรีเมียมในทุกจาน
- สโลว์ไลฟ์สไตล์ญี่ปุ่นแท้ๆ ที่ Hatake Cafe & Homestay
- Mariga Bangkok ร้านอาหารไทยโฮมคูก 4 ภาค @SAMALA Hotel Bangkok
- Bacio Bangkok ร้านอิตาเลียนรสต้นตำรับ ย่านสุขุมวิท 60
- Patara (ภัทรา) ตำรับอาหารไทยรุ่นเก่าแห่งซอยทองหล่อ 19
- Fillets at One Bangkok โรงแรมหรูรสชาติจากเชฟแรนดี้
- ข้าวเปี้ยกลั่น เมนูอันท้องแบบเวียดนาม-อีสาน จากอุดรฯ ถึงเอกมัย
- Capricci ร้านอาหารอิตาเลียน-ดิสโก้ในย่านซอยเย็นอากาศ
- Solsof ร้านข้าวอบเกาหลี ต้นตำรับจากดินแดนกิมจิบุกไทยแล้ว

102 Gourmet Spotlight

Lumi เชิญใหม่ แรบบันดาลใจจากเอกลักษณ์ท้องถิ่น

104 Legendary

The Authors' Lounge ห้องน้ำชากับเรื่องเล่าอายุ 149 ปี

106 Foodie Picks

Checklist ร้านไต้หวันปี 2025
ครึ่งปีหลังก็ยังอร่อย!

110 Places

- AMANOR Hotel Chiang Mai
มนต์เสน่ห์ล้านนาความหรูหราอันถิ่นสมัย
- Aman Nai Lert Bangkok
ตำนานบทใหม่แห่งมื่น ใจกลางกรุงเทพฯ

114 Wellness

Clayceracera Studio
สตูดิโอเซรามิกที่ให้เราใช้เวลาอยู่กับดิน

116 Travel

GalileOasis ราชเทวี
คอมมูนิตี้เพื่อคนรักศิลปะที่ร่มรื่น
เหมือนได้ธรรมชาติช่วยบำบัด



TEMPEH เทมเป้ 5 รสชาติ สนุกกับเมนูอร่อยไม่จืดน้ำมัน

ถ้ากำลังมองหาโปรตีนจากพืชที่ทั้งอร่อยและดีต่อสุขภาพ เทมเป้คือหนึ่งในไอเทมที่ไม่ควรพลาด โดยเฉพาะเทมเป้สด ผลิตจากถั่วหมักธรรมชาติจากแบรนด์ **HappyMate** เทมเป้เนื้อแน่นพร้อมคุณค่าทางอาหารครบถ้วน ทั้งโปรตีนสูง ไฟเบอร์สูง รสชาติดี มีให้เลือก 5 รสชาติ สามารถนำไปทำของว่างง่ายๆ เพียงแค่หั่นแล้วนำไปอบ ย่าง หรือผัดแห้งในกระทะเทฟลอน ก็ได้เมนูสุขภาพแบบไม่ต้องพึ่งน้ำมัน หรือนำไปทำสลัด เทมเป้ย่าง หั่นเทมเป้เป็นชิ้นพอดีคำ ปิ้งรสด้วยซอส อบให้กรอบนอกนุ่มใน นำไปคลุกเคล้ากับผักสดหลากสี ราดด้วยน้ำสลัดตามชอบ กลายเป็นเมนูอู่มเบา สบายท้อง เฮลท์ตี้สุดๆ

5 รสชาติที่ให้คุณสนุกกับการครีเอตมื้ออาหาร

- เทมเป้รสดั้งเดิม หอมกลิ่นถั่วเหลืองหมักธรรมชาติ
- เทมเป้ผสมงาคำ เพิ่มเท็กซ์เจอร์และกลิ่นหอมมันๆ จากงาคำ
- เทมเป้ถั่วดำและถั่วเหลือง อัดแน่นด้วยโปรตีนสองต่อจากถั่วสองชนิด
- เทมเป้ชิกพีผสมควินัวและถั่วเหลือง คอมโบที่สายเฮลท์ตี้ต้องปลื้ม
- เทมเป้ถั่วลิสง เต็มไปด้วยกลิ่นหอมถั่วลิสง รสอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย

สถานที่จำหน่าย

The Mall Lifestore Gourmet Market

• สยามพารากอน • เอ็มควอเทียร์ • เอ็มโพเรียม

• ท่าพระ • บางแค • บางกะปิ • จามจุรี

Lemonfarm, Goldenplace, Villa Market

และร้านปิ้ง (เชียงใหม่)

เมนูและข้อมูลเพิ่มเติมที่

@HappyMate



แอปเปิ้ล
HappyMate
Premium Quality Nature Goodness

เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการนิต
กรรมการบริหาร

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอเตด จำกัด
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สมลภกร 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
สมลภกร ว่องวงศ์ศรี
รัชวีวรรณ เหล่าณัฐวุฒิกุล
เพ็ญิกา ยะหัตตะ
หทัยชนก ารณะ
ฐิติมา ปันยวงษ์อนันต์ เบญจวรรณ ลิงพาสีห์
อิงจิรา ลังชัย อินทรา สาสิทธิ์

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

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

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สดีลิตต์
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จินทรพัฒน์ แซ่ฮิ้ว ศรีวัชรู ฌงกิจกรพานิช
กุลกณิช เกศกะงาม ขวัญจิรา ฌยยากุลธวัช
กวัน ฌองสมบุญ
ฌมรัตน์ ฌิตลิต อภิชาติ วรรณะวลัย
วิวัฒน์ กัญวิมุติ ฌุณิฌง ฌนิงฌิลฌุฌล
ฌัชฌา สุวรรณฌรฌาฌริฌ

FOOD SPECIALISTS
STYLISTS
CHIEF PHOTOGRAPHER
SENIOR PHOTOGRAPHERS
PHOTOGRAPHERS

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

คอนทริบิวเตอร์

ฌุฌฌันฌ ฌอสฌานนฌ ดร. รสสุฌนฌ ฌรฌนฌ
อ. ฌเรฌนุระ ฌนฌนฌ ฌรฌนฌ ฌุฌฌนฌฌกฌ
ฌศ. ดร. ฌิตรฌา ฌิตฌาฌอส ฌอฌุฌ ฌุฌฌกฌอนฌนฌ
ฌิตรฌัย ฌนฌฌฌฌฌ

CONTRIBUTORS

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

ที่ปรึกษา

วณิฌา วณฌุฌิต ฌันฌอร ฌังฌฌฌฌ
ฌลฌอยรฌส ฌรฌฌฌฌฌฌ ฌฌฌฌ ฌันฌนฌรฌนฌ
ฌศ. ดร. ฌัฌฌล ฌันฌฌฌ

CONSULTANTS

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

เลฌาฌนุฌการฌองบรรฌณาธิการ
ฌูฌฌาฌนุฌการ
อฌกฌนุฌฌฌ
ผู้ฌิตการฌายฌนฌนฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌ
ฌรฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌ
ผู้ฌิตการฌอฌฌฌฌ
ผู้ฌอฌผู้ฌิตการฌอฌฌฌฌ
ฌายฌฌฌฌ

อฌิฌร ฌังฌอฌ
ฌเรฌนุฌล ฌันฌฌฌฌ
บริษัท ฌอร์ฌา อารฌต ฌิลฌ ฌาฌิต
ฌาฌนฌ วิริยะรังสฤษฎ์
ฌิลฌิกา ฌันฌฌ
ฌาฌนฌ ฌอฌฌฌ
ฌอฌล ฌอสฌนฌ ฌนฌฌฌ ฌนฌฌฌ
ฌันฌนฌฌฌนฌ ฌนฌฌฌ

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

เลฌาฌนุฌการฌายฌฌฌ
ฌรฌฌฌฌฌฌฌฌ
ฌรฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌฌ
ฌรฌฌ

ฌาฌนฌ ฌันฌนฌฌฌฌ
ฌฌฌฌ ฌฌฌฌ
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
ฌนฌฌ ฌนฌ

ADVERTISING SECRETARY
ADVERTISING COORDINATOR
DIRECT LINE
FAX
PRODUCTION MANAGER

NAMPUENG WIWATCHAIKUL
SASIWIMON SRIPIIM
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
BOONYA ORAMDOOT

ฝ่ายโฆษณา

ฌันฌร ฌฌฌฌ ฌิตฌาฌ ฌอฌฌ
ฌรฌฌฌ ฌายฌฌฌ 0-2691-4126-30 ฌอ 1310, 1313
ฌนฌฌ ฌันฌนฌ ฌฌฌ ฌัน ฌันฌฌฌ ฌาฌิต ฌอฌ 19/19 ฌอฌฌฌฌฌฌฌฌ
ฌนฌฌฌฌฌฌ ฌฌฌฌฌ ฌฌฌฌฌ ฌฌฌฌ 10900
ฌรฌฌฌ 0-2690-0919-23 ฌรฌฌ 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

ฌิตฌาฌนุฌ บริษัท ฌันฌนฌ ฌาฌิต ฌร. 0-2278-0709-12
ฌาฌนุฌการ ฌองบรรฌณาธิการ ฌอฌฌฌ ฌอฌิตการ ฌิตฌ
บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอเตด จำกัด เลขที่ 42/38 ฌอฌฌฌฌฌฌฌฌ (ฌาฌนฌฌฌฌ 16/9)
ฌนฌฌฌฌฌฌ ฌฌฌฌฌ ฌฌฌฌฌ ฌฌฌฌ 10900
ฌรฌฌฌ 0-2691-4126-30 ฌรฌฌ 0-2276-2336
ฌีฌล : editor@gourmetandcuisine.com
ฌีฌล : www.gourmetandcuisine.com
f www.facebook.com/gourmetandcuisine
ig 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
ig gourmetandcuisine

Editor Talk

Happy Anniversary!! สุขสันต์เดือนครบรอบ Gourmet & Cuisine เข้าสู่ปีที่ 26 แล้วค่ะ!

ผู้อ่านหลายท่านอาจยังไม่ทราบว่านิตยสาร Gourmet & Cuisine วางแผงเป็นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2543 โดยหน้าปกฉบับแรกเป็นเมนู “ต้มยำกุ้ง” ที่มีกุ้งสีแดงสดตัวโตอยู่ในซาม สำหรับฉบับครบรอบปีล่าสุด พ.ศ. 2568 นี้ เราจึงมาเฉลิมฉลองกันด้วยเมนู “ข้าวปาเอลยาซีฟู้ด” ใส่กุ้งคาราบินเนรสตัวโตอัดแน่นเต็มกระทะให้ชวนคิดถึงอดีตในเวอร์ชันที่หรูหราขึ้นสักหน่อยค่ะ

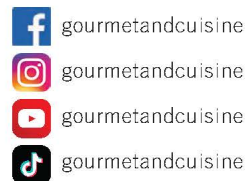
นอกจากเมนูขึ้นปก เรายังชวนคุณผู้อ่านมาแสดงฝีมือการปรุงอาหาร งานพิเศษไปกับหลากหลายเมนูอร่อยจากวัตถุดิบชั้นยอด ที่คัดสรรมาสำหรับช่วงเวลาอันน่าจดจำโดยเฉพาะ ลงมือทำครั้งใดรับรองว่าสร้างความประทับใจแก่ผู้ที่ได้ลิ้มลองอย่างแน่นอน ติดตามได้ใน Recipes ตามด้วย Delish Delight มอบไอเดียของขวัญแบบ DIY ที่ทั้งเลิศหรู และตราตรึงใจกับ “Cake Box” พร้อมมอบเป็นของขวัญแทนใจได้ในทุกโอกาสอีกด้วย

เข้าสู่ครึ่งหลังของปีแบบนี้ เก็บลิสต์ร้านใหม่สุดฮอตครบหรือยัง เราทำเช็กลิสต์ร้านอร่อยไม่แพ้มาให้แล้วกับ Foodie Picks จากนั้น Legendary ชวนไปโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ เพื่อดื่มด่ำกับที่รวมสุดยอดคลาสสิกอายุร่วม 149 ปีที่ยังคงความนิยมไม่เสื่อมคลาย

พลาดไม่ได้!! กับกิจกรรมพิเศษจาก Gourmet & Cuisine เพียงร่วมสแกน QR Code ตอบแบบสอบถามประจำปี พร้อมลุ้นรับรางวัลเวาเซอร์ห้องอาหารและห้องพัก จากห้องอาหารและโรงแรมชั้นนำ รวมมูลค่ากว่า 200,000 บาท เป็นรางวัลที่ทีมงานตั้งใจเลือกสรรมาเพื่อผู้อ่านของเราโดยเฉพาะ อย่าพลาดร่วมสนุกกันนะคะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

บรรณาธิการบริหาร



Happening

เรื่อง > Pich Y.

AUGUST Update

MAIDO จากลิมา เปรู คว่าอันดับ 1
จาก The World's 50 Best Restaurants 2025



งานประกาศรางวัลใหญ่ของวงการอาหารปีนี้จัดที่เมืองตูริน แคว้นพีดมอนต์ ประเทศอิตาลี ซึ่งร้านที่คว้าอันดับ 1 ไปครองคือร้าน **Maido** จากลิมา เปรู โดยเชฟ Mitsuharu “Micha” Tsumura ได้รับเลือกให้เป็นอันดับ 1 นอกจากนี้ยังมีร้านในเอเชียติดอันดับด้วย 14 ร้าน โดยเฉพาะร้านจากบ้านเราที่ทำผลงานได้น่าชื่นชม ไม่ว่าจะเป็น **Gaggan** ของเชฟ Gaggan Anand ที่ได้รับการยกย่องให้เป็น The Best Restaurant in Asia 2025 ร้าน **Potong** ของเชฟแพมมาแรงติดอันดับที่ 13 นอกจากนี้ยังมีร้าน **Sorn** (อันดับ 17) ร้าน **Suhring** (อันดับ 22) **Le Du** (อันดับ 30) และ **Nusara** (อันดับ 35)

ดูลิสต์รายชื่อร้านแบบเต็มได้ที่ <https://www.theworlds50best.com>

“ชาจิปศรัทธา” เมนูพิเศษ ชวนชนหัวลูกจาก Nose Tea x ท่าแร่

มีให้ลองเดือนนี้เดือนเดียว
“ชาจิปศรัทธา” (Holysip)
เมนูพิเศษจากร้านชาสี่รสสุดฮอต
Nose Tea ที่ครีเอตให้เข้ากับ
“ท่าแร่” ภาพยนตร์ Super
Natural Horror ผลงานกำกับ



โดยคู่ย์-ทวีวัฒน์ วันทา เมนูนี้ได้แรงบันดาลใจจากพิธีกรรม
ในเรื่องซึ่งมีไข่เป็นส่วนสำคัญ นอกจากจิบแล้วจะได้กลิ่นหอม
ของชามะลิเนื้อสมูทตี้ ยังมีพานดอกไม้
ในรูปแบบเจลลี่ ใส่ไข่ให้ความละมุน
พร้อมกลิ่นวานิลลาอ่อนๆ ที่อบด้วยครีมชีส
สูตรชิกเนเจอร์ ชวนให้นึกถึงบรรยากาศ
ลึกลับชวนขนหัวลุกในเรื่อง

ตามไปลองได้ที่สาขา One Bangkok
วันนี้-31 สิงหาคม 2568



กรุงเทพฯ เป็นขวัญใจเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากการค้นหาใน Traveloka

เทรนด์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของ
บ้านเรามาแรงแบบลุดไม่อยู่ จากสถิติ
การค้นหาใน Traveloka แพลตฟอร์ม
ท่องเที่ยวแบบครบวงจรของเอเชีย
ตะวันออกเฉียงใต้ พบว่ากว่า 80%
ของประสบการณ์อาหารและเครื่องดื่ม
ที่ติดอันดับ Top 100 บน Traveloka อยู่ในกรุงเทพฯ โดยหมวดหมู่
ที่ได้รับความนิยมมากที่สุดมีทั้งร้านบุฟเฟ่ต์ระดับพรีเมียม โอmakase
ชาวยามบ่าย ประสบการณ์ดินเนอร์บนเรือสำราญ รวมถึงบาร์และ
ร้านอาหารบุฟเฟ่ต์พร้อมวิวสวยๆ ของกรุงเทพฯ นอกจากนี้ พัทยา
เชียงใหม่ ขอนแก่น ภูเก็ต และหัวหิน ก็ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง



สมเป็นดินแดนของอร่อย ☺





GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2025

กลับมาพร้อมโจทย์ใหม่ที่ท้าทายกว่าเดิม!

Gourmet & Cuisine Young Chef เวทีประกวดการแข่งขันทำอาหารในระดับอุดมศึกษาทั่วประเทศที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้สร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ ซึ่งจัดขึ้นเป็นประจำทุกปี และในปี 2025 ซึ่งเป็นปีที่ 4 มาในหัวข้อร่วมสมัยและท้าทายยิ่งกว่าเดิม “Local to Global”

งานแถลงข่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กรกฎาคมที่ผ่านมา ณ ลานอีเดน เซ็นทรัลเวิลด์ บรรยากาศคึกคักและเต็มไปด้วยความอบอุ่นพร้อมรอยยิ้ม

จากน้องๆ ที่ผ่านเข้ารอบ 10 ทีมสุดท้าย และบุททิจรกรรมจากผู้สนับสนุน ได้แก่ บริษัท เดอะซิกเนเจอร์ แบรินด์ จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เครื่องครัวตรา Technoplus บริษัท น้ำมันพืชไทย จำกัด (มหาชน) ผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำมันถั่วเหลืองตรางู บริษัท ธรรมชาติชีฟู้ด รีเทล จำกัด ผู้นำเข้าและจำหน่ายอาหารทะเล บริษัท ศรีตรังโกลฟส์ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) ผู้ผลิตและจำหน่ายถุงมือยาง I'm Glove



THE PENINSULA BANGKOK

เปิดตัวขนมไหว้พระจันทร์ พร้อมแพ็คเกจ ลิมิเต็ด อิดิชั่น ฝีมือศิลปินไทย Pomme Chan

เทศกาลไหว้พระจันทร์สำหรับคนเชื้อสายจีนทั่วโลก สิ่งที่เราคาดไม่ถึงคงเป็นขนมไหว้พระจันทร์ โดยเฉพาะไส้คัสตาร์ดไข่แดงเนื้อละมุนสูตรดั้งเดิมของเซฟมิชลิน หออาหาร Spring Moon จาก The Peninsula Hong Kong ซึ่งต่อมาได้กระจายความอร่อยสู่สาขาทั่วโลก รวมถึงโรงแรม เพนนินซูลา กรุงเทพฯ

ความพิเศษของปีนี้ นอกจากจะมี **ขนมไหว้พระจันทร์ไส้คัสตาร์ดไข่แดง** หออาหารเหมยเจียง ได้รังสรรค์รสชาติใหม่เพิ่มขึ้นอีก 3 รสชาติ ได้แก่ **รสชาอุหลงหอมหมื่นลี้ รสเม็ดบัว และรสทุเรียน** และยังมีกล่องลิมิเต็ด อิดิชั่นลวดลายงดงาม Moonlit Masquerade ซึ่งถ่ายทอดเรื่องราวเกี่ยวกับสัตว์มงคลทั้งหลายที่สวมหน้ากากกระต่ายเพื่อเฉลิมฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์ โดยมี Pomme Chan (ปอม ชาน)-ธัชมาพรรณ จันทรจำรัสแสง เป็นผู้ออกแบบ

ขนมไหว้พระจันทร์ชุดลิมิเต็ด อิดิชั่น Moonlit Masquerade สามารถสั่งจองล่วงหน้าเท่านั้น ตั้งแต่วันนี้ รับจองได้ตั้งแต่วันที่ 15 สิงหาคม-6 ตุลาคม 2568 ในราคาชุดละ 6,888 บาท (จำกัด 150 ชุดเท่านั้น)



ชิมเมนูใหม่จก THE STANDARD GRILL จากเชฟ Alonso Luna Zarate



The Standard Grill สเต็กเฮาส์เลื่องชื่อบนชั้น 5 The Standard, Bangkok Mahanakhon ที่ชวน G&C ไปลิ้มลองเซตเมนูใหม่ที่เพิ่งเปิดตัวไปเมื่อเร็วๆ นี้ ฝีมือของเชฟ Alonso Luna Zarate หัวหน้าพ่อครัวคนใหม่ประจำโรงแรมฯ ที่เปี่ยมด้วยประสบการณ์และความหลงใหลในการทำอาหารเม็กซิกันรสจัดจ้าน นำเสนออาหารในรูปแบบโมเดิร์น สวยงามและเข้าใจง่าย

เริ่มด้วย **The Prawn Cocktail** สลัดกุ้งค็อกเทลเนื้อเตี๊ยะ ราดซอสมะเขือเทศซีไปเล่รสเปรี้ยวสดชื่นปนร้อนแรง **The Standard Grill Beef Tartare** ยำเนื้อสไตล์ฝรั่งเศสกับมะเขือเทศรมควัน มันฝรั่งกรอบกรอบและแก่นตะวัน **Bone Marrow** แยมรสครีมมีหอมกลิ่นสมุนไพรจากกระดูกวัว

จานหลัก **Grilled Seabream** ปลากระพงสีน้ำเงินตัวใหญ่เนื้อสด ราดซอสหน่อไม้ฝรั่งรสเข้มข้น ผสมไข่ปลาแซลมอน หอมกลิ่นยี่ห่วยฝรั่ง **M.C Herd Lamb Cutlets** ขาแกะย่างเตาถ่านเข้าคู่ซอสมินต์ และซอสโยเกิร์ต **Baby Chicken** ไก่ย่างตัวอ้วนเนื้อนุ่มแน่นย่างเลิฟพร้อมซอสพริก Peri Peri และซอสบราวนอส

ปิดท้ายด้วย **Tiramisu** ได้รสนุ่มนวลของครีมกาแฟและมาสคาร์โปเน สดชื่น เลดี้ฟิงเกอร์ชุบเหล้ากาแฟสัณฐานดีเม็กชิโก และ **Wood Fired Cinnamon Roll** ขนมปังซินนามอนโรลอบเตาผิง เนื้อนุ่มฟู ราดครีมวานิลลา เข้าคู่ไอศกรีมวานิลลาโฮมเมด คู่ควรกับสายฟู้ดเป็นที่สุด

Facebook : The Standard Grill



101 DAYS OF SUMMER

ชุดน้ำชายามบ่ายสุดแฟนซี

จากเชฟ Joaquin Soriano
ที่โรงแรมโพธิ์ชนันส์ กรุงเทพฯ

โรงแรมโพธิ์ชนันส์ กรุงเทพฯ เปิดตัวชุดน้ำชายามบ่ายสุดแฟนซี 101 Days of Summer Afternoon Tea ที่คอลแลบกับ เชฟ Joaquin Soriano เชฟขนมหวานชื่อดังชาวฝรั่งเศสที่ผ่านร้านมิชลินสตาร์มาแล้วทั้ง Le Meurice, Alain Ducasse, Alléno Yannick รวมถึงร้านขนม Relais Dessert “Luc Guillet”

เมนูในเซตได้แรงบันดาลใจจากอานิเมะ เทพนิยาย และความทรงจำในวัยเยาว์ของเชฟโพธิ์ชนันส์ อาทิ *Madai Ceviche with Coconut, Pomegranate & Pistachio* ปลามาโดเซบิผสมพริกขี้หนูและพิสตาชิโอ *Watermelon Tartare & Osietra Caviar* ทาร์ตาร์แตงโมที่ใส่สเปรย์ยวนิดๆ จากครีมเลมอน ท็อปด้วยคาเวียร์ *Blue Crab Tartlet* ทาร์ตปูทะเลกับส้มโอและที่รามิสุเมะกรุต *Duck Confit* เป็ดกงฟีในโรลหุ้มไข่เทกกับชาเบลล์มังกูด

ของหวานไฮไลต์คือ *Mini Anna* ได้แรงบันดาลใจจากเจ้าของแบรนด์จิวเวลรี่ในไต้หวัน กัดแล้วเจอกับรสเปรี้ยวหวานเข้มข้นจากเชอร์รี่ ดาร์กช็อกโกแลต และเจลลี่ราสป์เบอร์รี่ และเชอร์ไพร์สอย่าง *Snail* หอยทากครัวซองต์ ใส่เป็นโรลล์ฟุดดิ้งมะพร้าวและเจลลี่สตรอว์เบอร์รี่

ชุดน้ำชายามบ่าย 101 Days of Summer Afternoon Tea พร้อมเสิร์ฟที่ The Lounge ตั้งแต่วันนี้-30 กันยายน 2568 เวลา 14.00-17.00 น. ราคา 1,800 บาท++/ท่าน สำรองที่นั่งโทร. 0-2032-0885



KAYAKI

ร้านปิ้งย่างในคอนเซ็ปต์
Yakizakana-ย่างปลา
สไตล์ญี่ปุ่น



KAYAKI ร้านอาหารน้องใหม่ในคอนเซ็ปต์ Yakizakana (Yaki-ย่าง, Zakana-ปลา) หรือร้านปิ้งย่างเนื้อปลาสดสไตล์ญี่ปุ่น ซึ่งเป็นคอนเซ็ปต์ใหม่ที่ยังไม่เคยมีในเมืองไทยมาก่อน หัวใจสำคัญของ KAYAKI คือการคัดสรรวัตถุดิบเกรดพรีเมียมระดับพรีเมียมส่งตรงจากญี่ปุ่น ใช้การย่างที่เน้นความพิถีพิถัน โดยพนักงานที่ผ่านการฝึกมาเป็นพิเศษจะย่างปลาให้ทีละคำ ควบคุมความสุกแบบมีเดียมแรร์ ให้ผิวนอกหอมกลิ่นสโมก แต่คงความหวานฉ่ำของเนื้อปลาดีบ ในเซตจะมีทั้ง **ปลาเนื้อแดง** เทียบเท่ากับเนื้อวัวซึ่งมีระดับไขมันของเนื้อปลาที่แตกต่างกัน **ปลาเนื้อขาว** เปรียบเสมือนเนื้อไก่ มีความนุ่มของเนื้อปลาเมื่อกัดเข้าไปแต่ละคำยังคงได้เท็กซ์เจอร์ของเนื้อปลาอยู่ และ **อาหารทะเล** ที่จะช่วยเบรกรสชาติเนื้อปลา และยัง เป็นเมนูเสริมสำหรับคนที่รักซีฟู้ดอีกด้วย

ร้าน KAYAKI ตั้งอยู่ในโครงการ Yard 49 ซอยสุขุมวิท 49 ที่เดียวกับ Kay's, Kanori, Day by Kay's เปิดบริการมือกลางวัน 11.00-14.30 น. และมือเย็น 17.00-22.00 น.





บุฟเฟ่ต์มือสายนสุดพรีเมียม จากโนบุ กรุงเทพฯ

เริ่มต้นมือสายนวันอาทิตย์ให้สุดแกลมๆ กับ Nobu Bangkok Sunday Brunch บุฟเฟ่ต์มือสายนสุดพรีเมียม อัดแน่นด้วยหลากหลายเมนูอาหารญี่ปุ่นผสมผสานสไตล์เปรูเวียน รวมถึงซิกเนเจอร์ของโนบุครบครัน จัดขึ้นเพียงเดือนละครั้งที่ร้านโนบุ กรุงเทพฯ (Nobu Bangkok) ชั้น 57 โครงการ AE (เอเญา) at the Empire

ไฮไลต์ต้องมูซาซิมิ มากิโรล และนิกิริหลากหลายหน้า ไม่ว่าจะเป็นทูน่า ฮามาจิ แซลมอน โอตาเตะ ปลาไหลย่าง อะโวกาโด และซิกเนเจอร์อย่าง Yellowtail Jalapeno ฮามาจิสไลซ์บาง ในซอสโชยุซีดริส ตามด้วยมูชิฟูดพรีเมียม ทั้งหอยนางรมสด หอยเชลล์เนื้อแน่น และล็อบสเตอร์แกะ สลัดรสสดชื่น ทาโก้สไตล์โนบุ และข้าวปั้นทอดเสิร์ฟกับท็อปปิงต่างๆ อาทิ ทุ่นาสไปซี่ แซลมอนสไปซี่

ทุกโต๊ะมาพร้อมของกินเล่นและซูชิโอะ นอกจากนี้ยังเลือกสั่งจานหลักจากครัวร้อนได้ 1 รายการ ไม่ว่าจะเป็นแบล็กค็อคคิมิโอะ อีกเมนูซิกเนเจอร์ของโนบุ เหมปุระกึ่งร็อกซอสครีมสไปซี่ เนื้อวากิว ชอร์ทริบส่วาซาบิซัลซานุ่มละลายในปาก และอย่าลืมเก็บท้องไว้เพื่อมูมของหวานที่อัดแน่นด้วยความอร่อยจากเซฟขนมหวานของโนบุด้วยละ

โนบุ บรันช์ มีให้เลือก 3 คอร์ส Non-Alcoholic Beverage 2,500 บาท++ พร้อมเครื่องดื่มซอฟต์ดริงก์ ชาเขียว และม็อกเทล Nobu Bangkok Selection 2,990 บาท++ พร้อมสปาร์กลิงไวน์ ไวน์ขาว ไวน์แดง และเปียร์ และ Enhanced Nobu Selection 3,990 บาท++ เพิ่มเครื่องดื่มแชมเปญ สาเก และสาเกค็อกเทล

ให้บริการทุกวันอาทิตย์แรกของเดือน ตั้งแต่ 11.00-15.00 น. สอบถามเพิ่มเติมโทร. 0-2407-1654



WHAT A DAZZLING FEAST!

งานเลี้ยงหรรษาคู่อาหารรสเลิศ

อาหารเป็นเครื่องแสดงฐานะมาตั้งแต่อดีต โดยเฉพาะในงานฉลองวันเกิด ที่หลายคนให้ความสำคัญและมักจัดเตรียมอาหารที่ชื่นชอบและราคาแพง ยิ่งเป็นผู้ร่ำรวยมีอำนาจมากเท่าไร เมนูอาหารยิ่งหลากหลายมากขึ้น เรียกว่าสามัญชนทั่วไปสามารถจัดงานวันเกิดได้อลังการแค่ไหน งานเลี้ยงของกษัตริย์ย่อมอลังการมากกว่านั้นหลายเท่าตัว





ที่ขาดไม่ได้คือเครื่องเทศ อาทิ จันทน์เทศ
แซฟฟรอน อบเชย ส่วนของหวานนิยมกิน
มาร์ชแพน เจลลี่ ผลไม้ตุ๋น เครื่องดื่มแน่นอน
ว่าต้องเป็นไวน์ แต่มักเป็นไวน์ผสมเครื่องเทศ
(Hippocras) หรือผสมน้ำผึ้ง (Mead)

ขณะที่ฝั่งตะวันตกส่วนใหญ่ถือให้การ
กินเนื้อสัตว์เป็นสัญลักษณ์ของความหรูหรา
งานฉลองวันเกิดของชาวตะวันตกจะค่อนข้าง
แตกต่างกันไปตามพื้นที่ เช่น ชาวจีนมักให้
ความสำคัญกับอาหารจำพวกเส้นโดยเฉพาะ
ฉางโซ่วเมี่ยน (长寿面) เพราะสื่อถึงการมีอายุ
ยืนยาว ทั้งพระราชและชาวบ้านก็กินบะหมี่
ในวันเกิด แต่หากเป็นเมนูเปิดปากกึ่งหรือร็อก
จะเสิร์ฟให้เฉพาะพระราชและเชื้อพระวงศ์
เท่านั้น

ย้อนกลับไปสมัยก่อน วันเกิดของพระราช
อังกฤษและฝรั่งเศสยิ่งใหญ่เหมือนเป็นวันรวม
คนใหญ่คนโตทั้งเมือง โต๊ะอาหารถูกวางเรียง
ต่อกันนับสิบตัวเพื่อรองรับเมนูอาหารที่จะเสิร์ฟ
ตลอดหลายชั่วโมงที่กำลังจะมาถึง หรืออาจจะ
กินเวลาหนึ่งวันเต็ม และระหว่างมือก็ยังมีการสฟ
ทั้งร้องเพลง การแสดงต่างๆ ให้ชมด้วย

ในวันนั้นอาหารจะทยอยเสิร์ฟพร้อมทั้งหมด
ประมาณ 3-6 คอร์ส (บางงานขณะที่กำลังจะเสิร์ฟ
มีคนเป่าแตรประกาศให้ทราบ) การเรียงลำดับ
ไม่ได้เสิร์ฟผักหรือขนมปังก่อน แต่เริ่มด้วย
เนื้อสัตว์ป่าที่ได้จากการล่า เช่น เนื้อกวาง
เนื้อหมีป่า ซึ่งแสดงถึงความมีอำนาจ ต่อด้วย
สัตว์ปีกย่าง หากเป็นห่านหรือหงส์ก็จะมีกร
นำส่วนปีกมาประกอบรูปร่างให้เหมือนเดิม
อาจไม่ได้เสิร์ฟมาเพื่อกินแต่เพื่อการโชว์ความ
ยิ่งใหญ่ ส่วนอาหารทะเลอาจจะเป็นปลา
สเตอร์เจียน วาฟ หอยนางรม วัตถุดิบอีกอย่าง

งานฉลองของราชวงศ์อินเดียก็ละเมียด
ละไมและมีเอกลักษณ์ไม่แพ้กัน อาหารที่เสิร์ฟ
ในวันนั้นจะต้องมีนัยเกี่ยวข้องกับความเชื่อ
ทางศาสนาครบทุกองค์ประกอบ ได้แก่ อาหาร
รสหวาน ตัวแทนความสุข เช่น กุหลาบจามุน
(Gulab Jamun) คีร์ (Kheer) อาหารรสเปรี้ยว
เป็นตัวแทนแห่งความสมดุล เช่น การผสม
โยเกิร์ตในเมนูเนื้อสัตว์อย่างไก่ยัดไส้ (Murgh
Musallam) ขาแกะหมัก (Raan-e-Zafrani)
อาหารที่มีส่วนผสมของถั่วและธัญพืช เช่น
ข้าวหุงแซฟฟรอนและธัญพืชต่างๆ (Zafrani
Pulao) แป้งปาราธา (Paratha) และเสริม
ความเป็นสิริมงคลด้วยการแปะแผ่นทอง
บนอาหาร หรือเสิร์ฟในภาชนะทำจากทอง