

## วัฒนธรรมการกินของคนกรุง...(อย่าอิจฉาเขาเลย ...เราก้เคยเป็น)..

นำเสนอเมื่อ : 24 พ.ค. 2552

อ่านตั้งนาน 8 ทองหล่อ..

23 พฤษภาคม 2552

## Eight Thonglor แหล่งสังสรรค์ใหม่ เทรนด์



ด้วยทำเลที่ตั้งไม่ไกลจากใจกลางเมือง ผสานกับความหลากหลายครบ ครันทุกด้าน ทำให้ "ทองหล่อ" เป็นแหล่งสังสรรค์ใหม่ของคนอินเทรนด์ ที่แอคทีฟที่สุด อะไรที่ทันสมัยที่สุด อร่อยที่สุด มักจะรวมกันอยู่ที่นี่

และเมื่อไม่นานมานี้ ย่านทองหล่อยิ่งมีสีสันขึ้นกว่าเก่า จากการเปิดตัวของ Eight Thonglor บริเวณทองหล่อ ซอย 8 ที่นี่ไม่เพียงจะพรั่งพร้อมด้วยเซอร์วิสอพาร์ทเมนต์ระดับ 5 ดาว และคอนโดสุดหรู ดานหน้าโครงการยังมีโซนพลาซ่า ตกแต่งเก๋ไก๋เพื่อเอาใจนักช้อปปิ้งนักชิม ภายในมีทั้งซูเปอร์มาร์เก็ต, รานรวงฮิปๆ, อีเวนต์ฮอลล์ รวมไปถึงร้านอาหารหลากหลายสไตล์ ที่คัดสรรอย่างพิถีพิถัน

ถ้าจะตระเวนชิมจนครบคงต้องใช้เวลาหลายวัน ขออนุญาตแนะนำเฉพาะร้านเด่นร้านดังก่อนนะคะ ประเดิมร้านแรกที Crepes & Co. ร้านอาหารสไตล์ฝรั่งเศส-เมดิเตอร์เรเนียน ซึ่งเป็นขวัญใจคนรักเครปมากกว่า 13 ปี เจ้าของร้านเป็นพี่น้องชาวสวิส ช่วยกันสร้างร้านเล็กๆ ในซอยสุขุมวิท 12 และด้วยความอร่อย สไตล์คนตำรับแท้ ประกอบกับเมนูเครปที่มีให้เลือกกว่า 350 เมนู ทำให้ร้านนี้เป็นที่รู้จักแบบปากต่อปาก ล่าสุดเพิ่งเปิดสาขาใหม่ ที่ชั้น 1 โครงการเอท ทองหล่อ ก็คนแน่นร้านเชียว

เครปของร้านนี้เป็นแป้งกรอบบาง แตกต่างจากเครปสไตล์แป้งนุ่มของญี่ปุ่น มีให้เลือกทั้งไส้เค็ม และไส้หวาน เมนูยอดนิยมได้แก่ Crepe Supreme เครปฝรั่งเศสแท้ๆ ตกแต่งด้วยไข่, เบคอน, แฮม, เห็ดผัดกับครีมซอส โรยหน้าชีส และซอสสูตรพิเศษ หรือจะลอง Marinara Crepe หอ้ไส้ชีสผัดกับเห็ดผัดปรุงรสด้วยครีมซอส และไวน์ ส่วนเครปแนวหวาน แนะนำเป็น Crepe and Company หอ้ไส้ฟรุตสลัด พร้อมไอศกรีมวานิลลา ราดซอสมะม่วงหวานฉ่ำ ถ้าหากันหลายคน ยังมีเมนูอื่นๆนอกจากเครปให้ชิมด้วย

ขึ้นไปทีชั้นสอง มีร้านอาหารอินเดียเพื่อสุขภาพ Masala Art คอยให้บริการ จุดขายของร้านนี้อยู่ที่เมนูอาหารเป็นสูตรเคลอริตี้ต่ำ และตำรับโบราณแท้ๆของอินเดียตอนเหนือ แต่ละจานประกอบด้วยเครื่องเทศรอยแปดพันเก้า ปรุงทุกจานด้วยความพิถีพิถัน โดยวัตถุดิบสำคัญๆ ทางร้านจะปรุงขึ้นเองสดๆ เช่น นมเปรี้ยวและชีส เพื่อให้ทุกเมนูมีรสชาติสดใหม่ ดีต่อสุขภาพ งานแนะนำ มีอาทิ ไก่หมักเครื่องเทศย่าง, ไก่หมัก เครื่องเทศและชีสย่างในเตาทันดูร์, เนื้อแกะบดหมักเครื่องเทศ,

พริกหยวกผัดเครื่องเทศสไตล์ปัฐนุจาบ และไก่ผัดซอสมะม่วง หิมพานต์ผสมเครื่องเทศ ส่วนของหวานสไตล์อินเดีย นาลองไอศกรีมอินเดีย ที่อบปิ้งด้วยมาลิบู และขนมควีนอินเดีย เหยาะวอดกา

ใครชอบทานสเต็กบ้างยกมือขึ้น ที่นี่มีร้านสเต็กดังจากออสเตรเลียมาเปิดให้บริการ ชื่อว่า Hog's Breath Cafe มีสาขาอยู่ 70 แห่งทั่วแดนจึงใจ เนื้อทุกชิ้นมาจากฟาร์มคุณภาพ โดยจะนำมาหมักมากกว่า 18 ชั่วโมง ก่อนย่างในอุณหภูมิพอเหมาะ เพื่อรักษาความสดใหม่และยัมมี่ของเนื้อ ส่วนที่อร่อยที่สุดคือ ไพรม์-ริบ หรือเนื้อติดซี่โครงคะ เพราะรสชาติหวานนุ่มลิ้น มีให้เลือกชิมทั้งแบบ Natural Prime Rib ไม่ปรุงซอส หรือจะลองสไตล์ราดซอสหมักเครื่องเทศ เช่น Blackened Prime Rib และ Hickory smoked Prime Rib สเต็กที่ผ่านการรมควันในสไตล์เท็กซัส-เม็กซิกัน ราดด้วยซอสบาร์บีคิวฮิกโครี ก็อร่อยล้ำเกินบรรยายนะจ๊ะคะ.



Crepes & Co.



Hog's Breath Cafe



Masala Art

ที่มา : ไทยรัฐออนไลน์