

# www

คิดถึงพ่อ  
ร สกิตในดวงใจ  
นิรันดร์

**CHANEL  
HAUTE  
COUTURE**

Autumn Winter  
2019/2020

The Battle!  
**สงครามน้ำตบ**  
ตบให้จวบที่ผิวสวย

**บ้าน 500 ล้าน**  
ใจกลางไอเอซิส  
ณัฐวดี เตมียริกษ์  
พัทธ์ชลิต + กลิ่นหอม

# WEAR & BELLA



# contents

ตุลาคม 2562 • ปีที่ 41 ฉบับที่ 951



p. 62

**BEAUTY SCOOP :**  
Battle of the  
Essences  
สงครามน้ำตบ  
ตบให้จบที่ผิวใส



p. 82

**FASHION SCOOP :** เมื่อ  
ชานลยกโลกของ  
การอ่านและ  
ความผูกพันใน  
หนังสือมารีแอสคร็อ  
ในคอลเลคชั่น  
ไอต์กูตูร์ประจำ  
ฤดูใบไม้ร่วง - ฤดูหนาว  
2019/20



**EXCLUSIVE LIVING :**  
A Whole  
New World  
อาณาจักร  
ความรักของ  
ภริยวดี เตนีรักษ์  
และพันธมิตร  
กลิ่นหอม

p. 166

p. 180

**LUX DINING :** 7 The Best  
Great Casual Dining



Win It

p. 228

OneSiam

มูลค่า 50,000 บาท



ตุลาคม 2562 • ปีที่ 41 ฉบับที่ 951

contents

6 ทักทาย

16 เรื่องพิเศษ : คิดถึง "พ่อ"

36 ข่าวพิเศษ : พระกรณียกิจเพื่อปวงราชภรณ์

38 12 ปี โครงการกำลังใจ : นำพระทัยสู่การระดมทุนทางสุขภาพเมืองคอน

42 ART & CULTURE : The Royal Bangkok Symphony Music School

46 SPECIAL STORIES : ประวัติศาสตร์ใหม่...ครั้งแรกในเอเชีย!! กับกีฬาขี่ม้าระดับโลก "The 1<sup>st</sup> FEI Asian Championships Pattaya 2019"

50 SUPER ITEMS

62 BEAUTY SCOOP : Battle Of The Essences

70 BEAUTY : 20 Amazing Ways To Style A Bob

74 BEAUTY SECRET : Classic Me

78 BEAUTY REPORT : Air Meets Hair In The Dyson Hair Style

80 BEAUTY QUIZ : อยากมีหน้าเรียวยาว คอระหง โดยไม่ต้องทาสยกรสม

82 FASHION SCOOP : Chanel & A Story Of Book Lovers หนังสือ จินตนาการ และความมหัศจรรย์

88 FASHION TRIP : A Closer Look Marina & Louis Vuitton Fall/Winter 2019

92 JEWELRY SCOOP : Eternal Love Romeo & Juliet

98 WATCH STORY : The New Seven Wonders of Rolex 2019

100 FASHION SET I : We Love Office

108 FASHION SET II : New Generation New Adventure

116 FASHION COVER : Blue Is The Warmest Color

134 สัมภาษณ์พิเศษ : The Ordinary Couple Bella & Weir

142 SPECIAL SCOOP : Love Actually

150 UNEXPECTED : The Front Row Life ปณิธิพันธ์ พิรมัทธนา

158 สัมภาษณ์ : "ทะเลกำลังป่วยหนัก" ดร. ดร.สุชนา ชวนิชย์

166 EXCLUSIVE LIVING : A Whole New World อากาศรักความรักของภริยวดี เตมีรักษ์-พัทธ์ชลิลา กลิ่นหอม

178 VISIT SHOP : La Vie en Rose

180 LUX DINING : 7 The Best Great Casual Dining

194 THE FOCUS : จากนักแสดงตลกสมัยออนไลน์สู่บทบาทของโค้ชอาชีพ "ฟิล์ม - ร่มเกล้า"

196 ครั้งหนึ่ง : ปาฏิหาริย์ 1 ในล้าน สุทธิพงษ์ วิจารณ์

200 รายงานพิเศษ : Thai Textile: A Touch Of Thai การเดินทางของผ้าไทย @โตเกียว - ไซทากา - ฟูจูกอกะ

204 ข่าวพิเศษ : Romantic Piano Celebration For The Queen Mother

206 แพรวฮีโร่ : Save The Sea = Save Life ลดขยะ ช่วยชีวิตทะเล

210 MUST READ : Money Genius อัจฉริยะใช้เงินเป็น

212 THE POWER OF READING : Lorde นักดนตรีรางวัลแกรมมี่

216 แพรวพยากรณ์

220 ON THE MOVE

223 ใบสมัครสมาชิก

227 จดหมายถึงแพรว

228 PRAEW WIN IT

*รวม beauty*



**20 AMAZING WAYS  
TO STYLE A BOB**

เรื่อง Padcha\_Praewista

# สิ้นแล้วสลึงต้องรอด

## 20 เทรนด์ผมบ๊อบที่เซตแล้วเก๋ได้อีก

ช่วงนี้ไม่ว่าสาวหวานหรือสาวเซ็กซี่ก็หันมาหันผมสั้นสะบัดบ๊อบกัน ไม่ใช่แค่ดาราวัยฮอลลีวูด แต่ตัวแม่ของบ้านเราอย่างอัม-พัชราภา พลอย-เกอมาลัย หรือใหม่-ดาวิกา ก็นำเทรนด์ผมสั้น มาสร้างอินสตาปรีเซ็นท์ให้สาวไทยได้ตัดตามกันเพียบ แต่เรื่องมันไม่ได้จบแค่การตัดสั้น ผมบ๊อบนั้นถ้าขาดการสลึงที่ตีก็กลายเป็นห้องมีрымเด็กดิ่งๆ นื่อง ฉะนั้นตัดสั้นใจตัดสั้นแล้วก็ต้องรับผิดชอบ มาหาไอเดียกันว่าจะสนุกกับผมบ๊อบอย่างไรให้ดูหลากหลายดึงดูดสายตา เพื่อว่าการลงทุนที่สั้นครั้งนี้จะได้ปังจริงไม่แป้กนะจ๊ะ

1



### ม้วนเข้าสิบลูกสาว

ไมรซ์ สการ์เล็ตต์ สไตลิสต์ของสาว มาร์กเก็ท ร็อบบี้ โซว์ฝีมือให้เห็นเลยว่า ผมบ๊อบไม่ได้มีเพียงความเก๋ หรือน่ารัก แต่ดูสง่างามได้ด้วย “เป็นผมสำหรับผมแดงที่ใช้เวลาทำแค่ 10 นาที แสกผมมาด้านข้าง แล้วใช้แปรงกลมทรายม้วนปลายเข้าง่ายแต่ดูสวยสง่า ทรงนี้ไม่ได้เหมาะกับเฉพาะคนที่มีรูปหน้าเรียวยาว แบบมาร์กเก็ทเท่านั้น สำหรับสาวๆ ที่มีแก้มก็ยิ่งเหมาะเลยครับ”



3

### บ๊อบเบาๆ เข้ากับเครื่องหัวอลังการ

แสกผมเรียบๆ แล้วม้วนช่วงปลายผมบ๊อบออกให้งอนแบบเบ็ด แล้วเลือกเครื่องหัวชิ้นเบิ้มประดับมุกมากาดง่าย ๆ แบบนี้ใช้เวลาไม่กี่นาทีก็ออกงานได้เลย

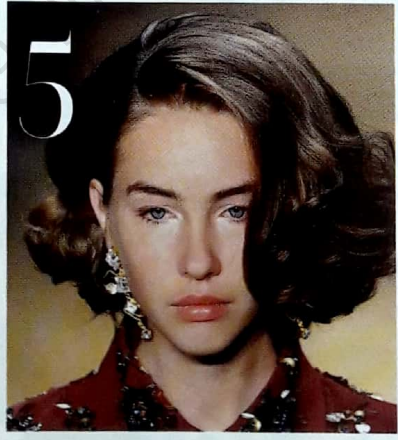
2



### ผมบ๊อบก็ถักเปียได้

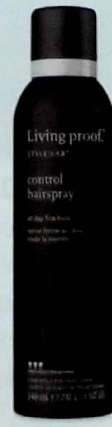
สาวเซ็กซี่ มิลเลอร์ ออกงานด้วยผมบ๊อบยุ่งๆ เหมือนแทบไม่ได้จัดทรง แต่เก๋ด้วยเปียบริเวณด้านบนสองข้าง จากที่ดูไม่มีอะไร กลายเป็นน่ารักไปเสียอย่างนั้น ถ้าเอื้อมกับการรวบครึ่งศีรษะ ทรงนี้เปิดหน้าสวยผ่องได้เหมือนกัน

5



### ดราม่าเล่นใหญ่ ก็ได้ด้วย

แสกผมข้างแบบเบี่ยงเยอะๆ แล้วม้วนด้วยแกนม้วนผมไซส์นิ้วครึ่ง จากนั้นสเปรย์จัดทรงบางๆ เพื่อให้อยู่ยาวถึงช่วงเย็น ใช้เวลาเพิ่มขึ้นสักหน่อย แต่รับประกันความทुरुหา แนะนำทรงนี้จับคู่กับต่างหูแบบดัพหรือต่างหูอันใหญ่สร้างจุดสนใจไปงานตอนเย็นได้สวยเด่นไม่แพ้การเกล้าผม



6



### บ๊อบเปียก น้อยแต่มาก

ทรงนี้เบลล่า ฮาดิด ทำเป็นประจำ ปาดแว็กซ์เฉพาะผมช่วงด้านหน้าเล็กน้อย แล้วใช้หวีทางซึ่งเล็กปาดผมไปด้านหลัง ทิ้งเท็กซ์เจอร์ของชีทิวไว้ให้เห็นชัดๆ ตามสไตล์นางแบบบนรันเวย์ จะแบ่งแสกหรือเปิดหน้าไปเลยก็แล้วแต่ชอบ จับคู่ทรงนี้กับเบลเซอร์หรือเดรสสไตล์มินิมัล ดูเป็นสาวมั่นกระฉับกระเฉง



### ผมบ๊อบลอมแต่เขี้ยว

สาวผมบ๊อบนี่ก็อาจจะดูเปลี่ยนเฉอะๆ ลองปาดผมจากข้างหนึ่งมาอีกข้างแบบพาดผ่านหน้าผากแล้วติดกับดำหรือกับประดับเพชรอันเล็ก ๆ รับรองว่าน่ารัก ดูเด็กกลงโดยไม่ต้องลงทุนตัดหน้าม้าจริง



### เดินฝ่าทอร์นาโด แบบสวย ๆ

สไลด์ลึงผมบ๊อบให้ดูเหมือนโดนลมพัดกระโชกออกไปทั้งสองข้าง ช่วยเปิดหน้าให้ดูสดใส ด้วยการใช้นิ้วผมแบบแบน นี้นิ้วพร้อมม้วนบิดเบา ๆ ให้ได้คลื่นแบบดูไม่ตั้งใจ และเปิดออกไปด้านข้างทั้งสองข้าง ให้ลุคที่ดูสดใสเหมือนอยู่ท่ามกลางสายลม



### 10 บ๊อบทรูแบบ Old Hollywood Glamour

สร้างสไตล์ทรูหราให้ผมบ๊อบด้วยการทำลอนแบบ Old Hollywood เลือกม้วนผมแบบเข้าหรือออกไปในทางเดียวกันทั้งหมด จากนั้นหวีให้คลายเล็กน้อย แล้วจับลอนเซตค้างไว้ด้วยกิ๊บปากเบ็ด สเปรย์ล็อกความเงา พอกแคะกิ๊บออกจะได้ทรงทรูหราสไตล์ฮอลลีวู้ด แต่ดูเด็กอ่อนวัยด้วยความเป็นผมบ๊อบสั้น



7

### เสยเปิดหน้าแบบบอย ๆ

อยากเสยเปิดหน้า แต่ไม่อยากเปียก ก็แค่สเปรย์ทรายแชมพูลงไป แล้วใช้นิ้วมือสาางผมไปทางด้านหลังเพื่อยกโคนผมให้ดูโปร่ง จากนั้นค่อยเซตอีกครั้งด้วยสเปรย์แต่งทรง ผลลัพธ์คือผมเปิดหน้าแบบบอยนิด ๆ ดูโปร่งเบา ไม่เรียบแปล้



11

### โรแมนติกบ๊อบ

เซตแบบเซอร์ ๆ ยุง ๆ ด้วยการใช้ทรายแชมพูกลายเป็นดูหวานชื่นมาถนัดตาเมื่อนำมาจับกับเครื่องประดับผมสไตล์เจ้าสาว งานนี้จะเป็นของเพชร หรือมุกก็ไม่เกี่ยง ที่คาดผมแบบนี้ช่วยให้ผมบ๊อบดูโรแมนติกขึ้นเยอะ



8

### อินาปรัจาก สดขยอวหุ่ม ๆ

สายผมต้องเก็บไว้ทั้ง ทรงนี้ ทั้งช่วยเสย ย้ายกับแค้มูส จับเสยทรงและหวี แลกรผมข้างเดียวนิด ชูผมเบา ๆ ที่บริเวณผมด้านหน้า แล้วใช้หวีปาดเก็บผมด้านข้างที่ส่องสว่างได้เนียน หรือยกผมช่วงกลางเป็นด้านหน้าขึ้นหน่อย ๆ แล้วปาดเก็บไว้ด้านหลัง สไลด์กลับทรงให้สวยแบบอีกร ช่วยเก็บผมบ๊อบให้ดูดีเอง ง่ายไปอีก



12

### เทรนด์ไอคอลลูก 90 ก็มา

เมื่อเทรนด์เก๋ล้ำผมซาลาปาญูแบบไอคอลลูก 90 กำลังมา ใครว่าสาวผมบ๊อบจะทำได้ นางแบบสาวซาแอม โซเฟียนี่ มากกับการสไลด์แบบคิวด์ ๆ ด้วยการแสกกลางแล้วแบ่งผมเป็นครึ่งหัว ถักผมด้านบนเป็นเปียสองข้าง จากนั้นมัดเก็บให้เป็นบันทกลม ๆ ก่อนจะจบด้วยการผูกโบ น่ารักไปอีก



13

### ถักคอร์นโรลเขียว ๆ

เทรนด์นี้ไอคอลลูกทำกันเพียบ หวีผมแรกข้างบน แล้วถักเป็นเปียคอร์นโรลสัก 3-4 แถวด้านข้าง ให้เหมือนไอถ่าง อยากให้ดูปาร์ตี้ขึ้นไปอีกก็ลองเอาเชือกสีหรือริบบิ้นเข้าไปในเปีย รับรองเด่นเต็ม



14

### สวยกลมแบบเหยียดตรง

สาวผมเบ็บบเหยียดตรงเวลาไปงานกลางคืนอย่าเพิ่งน้อยใจว่าทำอะไรได้ไม่มาก ทรายผมให้เหยียดตรงสวยเรียงเส้นแล้วเกล้าครึ่งหัว ติดแอ็กเซสซอรี่ส์เพชรวิบวับให้พรางพราว ช่วงด้านหลัง ไปงานกลางคืนได้สวยปังไม่แพ้สาวผมยาว



### ผ้าปกผมช่วยได้

วันไหนเบื่อความบ๊อบ ให้รัดผมเท่าที่พอทำได้ ไม่ต้องแคร์ว่าจะเหลือหางกุดดุดลก เพราะเราจะใช้ผ้าปกผมพันเป็นเส้น แล้วพันจากด้านหลังให้อ้อมมาผูกทับหางมุกๆ ของเรา โดยทิ้งชายให้ยาว รู้สึกเหมือนกลับมาไว้ผมยาวอีกครั้งจริงๆ

15

### สวยหวานด้วยลอนแบบ S-shape

สาวผมเบ็บบเกิดอารมณ์อยากหวาน สองแสกข้างแล้วม้วนเซตให้เป็น S-shape จับจิ้งหะให้โค้งรับบริเวณกรอบหน้า ได้ลดหวานละมุนคลาสสิกแบบเจ้าหญิงแถว เซลล์ แถบทรงนี้ช่วยลดทอนกรอบหน้าให้ดูหวานขึ้นสำหรับสาวที่มีโครงหน้าเหลี่ยมได้ด็อกด้วย



18

### เปี่ยมวุกกุสุโลรมนติก

สาวผมเส้นเล็กหรือหยักกมมีความฟุ้งกระจายนิดๆ แนะนำว่าทรงนี้เหมาะมาก เพราะดูหวานโรแมนติก เหมาะกับเดรสสไตล์เจ้าหญิง เพียงเซตผมให้ยุ่งอย่างเป็นรูปเป็นทรงกำลังสวย แล้วถักเป็นเปียมกฏด้านข้างหรือรอบศีรษะ จับคู่กับเดรสสไตล์เจ้าหญิงหวานเจี๊ยบเลยละ



19

### บ๊อบพีร์กๆ ไม่มีพลาด

คาร่า เดเลวีญ มักมีทรงผมที่อินสไปร์จากสไตล์ฟังก์ๆ มาให้ทำตามกันเสมอ แม้ตอนนี้จะตัดผมบ๊อบแล้ว แต่ก็ยังเล่นสนุกได้อยู่ แค่หวีปาดผมข้างหนึ่งให้เรียบแปล้เก็บไว้ด้านหลัง แล้วปล่อยผมอีกข้างให้ชี้ตรงด้วยที่หนีบผม ให้ออกแนวแบบฟังก์หรือคโดยใช้เวลาไปเรื่อยๆ



16

### ก๊ิบหมดแฉวไม่แหวงไปพรอกเนอะ

สาวที่มีผมหน้าด้านที่มันใจ รั้มมตัวเองแล้วก็จัดได้เลย แสกผมข้างที่ถนัดเพื่อโชว์ผมหน้าด้านสวย แล้วติดกับเรียงตลอดแนวด้านข้างแบบไม่ต้องย้ง จะสลับลายหรือเล่นเป็นแพตเทิร์นก็ตามแต่ ขอแค่ไม่ต้องแยะ เวลาถ่ายรูปหันด้านนี้เข้ากล้อง จะเห็นผมหน้าสวยๆ พร้อมดีเทลของก๊ิบที่ช่วยส่งให้คุนดูสวยเด่นขึ้นอีก



20

### ชึคๆ เก๋ๆ ด้วยบ๊อบแบบโรส

บิวตี้เอนฟลูเอนเซอร์ สาวแทย์เลอร์ ลานซ์ ขึ้นชื่อเรื่องการตัดผมแบบ French Bob สั้นพอดีตึงๆ ได้สวยเก๋สุดๆ คราวนี้ออกจากสไตล์ด้วยการม้วนสลับเข้าออกให้ดูเป็นลอนแบบธรรมชาติ ยิ่งเสริมด้วยการผูกผ้าพันคอเป็นโบปลอยหางขึ้นด้านบน ให้อารมณ์แบบสาวน้อยย้อนยุค รวมความกับการแต่งหน้าและชุดสไตล์เรโทร ทำให้ดูน่ารักเหมือนตุ๊กตาเลยละ



# The Best Great Casual Dining

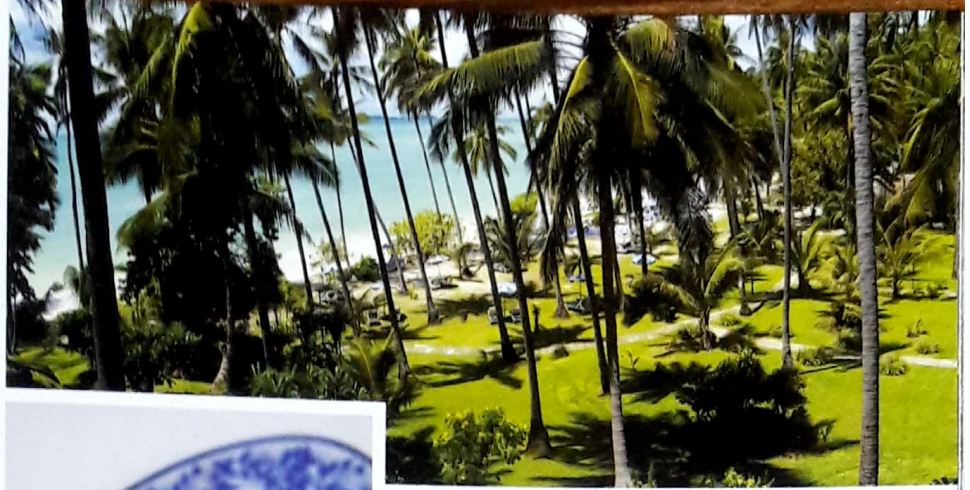
แน่นอนว่าการพักผ่อนสุดสปีดาร์  
ของคุณจะ "ใช่" สุดๆ ด้วยที่พัก  
ซึ่งแวดล้อมด้วยบรรยากาศสวยงาม  
ห้องพักผ่อนที่ทันสมัย และแน่นอนว่าอีกหนึ่งสิ่ง  
ที่จะสร้างประสบการณ์แสนพิเศษ  
ให้คุณรู้สึกฟินคือ อาหาร  
และบรรยากาศการรับประทานอาหาร  
ที่จะช่วยสรรค์สร้างให้ทริป  
การเดินทางครั้งนี้เป็นการ  
พักผ่อนที่พิเศษสุดๆ...

ข่าว



# PANWA HOUSE

@Cape Panwa Hotel,  
Phuket เรือง ปารีย์ ภาพ วรสินธุ์



เซตดินเนอร์ ราคาชุดละ 1,400 บาท++ ต่อท่าน  
(ถึงวันนี้นัก 30 พฤศจิกายน 2562)  
สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองที่นั่ง  
โทร. 07-6391-1235 หรือเยี่ยมชมได้ที่  
[www.capecollection.com](http://www.capecollection.com)

ขอยกให้ "พันวาเฮ้าส์" @เคป พันวา ภูเก็ต เป็นหนึ่งในห้องอาหารไทยที่รสชาติดีต่อใจมากที่สุด ด้วยบรรยากาศบ้านใต้ไฮเนส ไทลิ่งชิโน-โปรตุกีส สีขาว ตัดริมชายหาดทะเลอันดามัน ทำให้ดินเนอร์มื้อค่ำของคุณพิเศษกว่าเดิม

แนะนำให้ลิ้มลอง 2 ชุดอาหารไทยเลื่องชื่อ เราขอเริ่มที่ **เซตเมนูดินเนอร์ภาคใต้** ด้วยเมนูอาหารทะเลเนื้อเห็น ๆ อย่าง **ปูผัดผงกะหรี่** ที่เชฟใช้เนื้อปูเกรดเอทำขึ้น ผ่านกรรมวิธีการนำไปนึ่ง โดยใส่ขิง ตะไคร้ เกล็ดจิ้น และข่า เพื่อดับกลิ่นคาวก่อนนำไปผัดกับผงกะหรี่ เคี้ยวเนื้อปูได้เต็มปากมาก ๆ กินคู่กับข้าวสวยร้อน ๆ ฟินสุด จากนั้นต่อมาคือ **แกงส้ม** หรือ **แกงเหลือง** ถือว่าเป็นอีกเนเจอร์ของเซตเมนูนี้ เคล็ดลับความอร่อยอยู่ที่เครื่องแกงที่อุดมด้วยสมุนไพรและความจัดจ้านของรสชาติ ประยุกต์ความเป็นอินเตอร์นิด ๆ ด้วยการใส่ปลาช่อนเนื้อแน่น บรรยายได้คำเดียวว่าอร่อยแรงสำหรับใครที่กลัวว่าจะแซ่บเกินลิ้นรับ ไม่ต้องกังวลเพราะพนักงานจะถามก่อนว่ารับความเผ็ดได้ระดับไหน รวมถึงแพ้อาหารชนิดใดบ้าง และปรุงให้ตามรสชาติที่คุณเรียกร้อง เรียกว่าใส่ใจทุกขั้นตอน

ต่อกันด้วย **เซตเมนูดินเนอร์ภาคกลาง** เริ่มจากเมนู **ยำผักบุ้งกรอบไก่และกุ้ง** นอกจากเนื้อไก่และกุ้งที่คิดมาแล้วว่าเนื้อต้องแน่น ความอร่อยยังอยู่ที่ช๊อปน้ำแข็งข้าวเจ้ามาผสมกับแป้งทำยายม่อม รสชาติอ่อนผสมน้ำเย็น ดีเข้าด้วยกัน นำไปคลุกกับผักบุ้งจิ้น ทอดให้กรอบเป็นสีเหลืองทอง ราดด้วยน้ำจิ้มสูตรลับ จากนั้นติดใจความกรอบของผักบุ้งที่ผสมกับรสเปรี้ยวหวานกำลังดี มาต่อกันที่เมนู **ต้มยำทะเล** เชฟพิถีพิถันขั้นสุด เริ่มจากการเลือกเนื้อกุ้ง ปลาหมึก และปลากะพง โดยเฉพาะปลากะพงนั้น หลังจากรีดล้างให้สะอาด เชฟจะใช้กระดาษซับให้แห้ง แล้วลวกด้วยกระดาษอีกครั้ง ดัดดิ้นนั้นจะช่วยลดกลิ่นคาว ด้านเครื่องต้มยำนั้นเชฟให้นำพริกเผากับกะทิสดกรนให้เนื้อเข้ากัน ให้รสหวานมันมากกว่า ก่อนจะโรยเครื่องหอมอย่างตะไคร้ ใบมะกรูด และใบมะนาวเป็น ช่วยชูรสให้ต้มยำเปรี้ยวแซ่บยิ่งขึ้น...ได้รสชาติเด็ด ครบรสต้มยำจริงๆ ค่ะ ถ้ายังมีพื้นที่กระดาษเหลือ แนะนำให้ปิดท้ายด้วย **ขนมบัวลอยไข่หวาน** สักถ้วย



อร่อยละมุนดีแท้





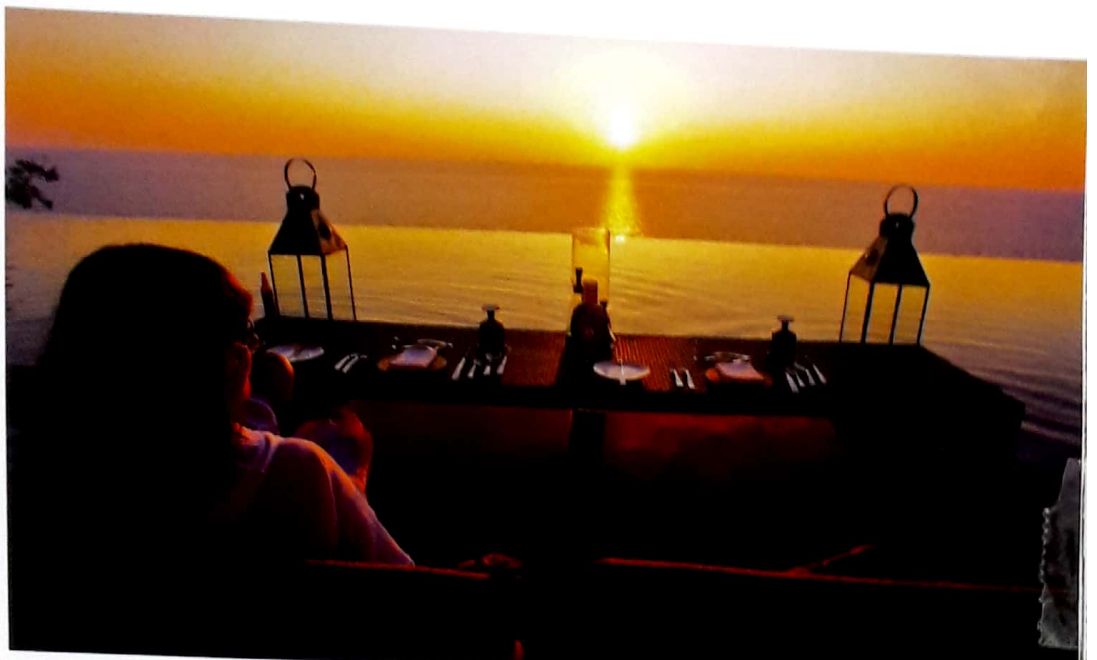
## DIABOLO เรื่อง กับถึบพ @Paresa Resort Phuket

เห็นบรรยากาศโรงแรมแล้ว สมนักที่ได้ชื่อว่าเป็น "ดินแดนแห่งสรวงสวรรค์อันงดงามดุจดังภาพฝัน" จริง ๆ ยิ่งได้ทานอาหารอร่อย ๆ ท่ามกลางบรรยากาศสวย ๆ และวิวโดยรอบ...ชอบกว่า "สุด"

"Diavolo" เป็นห้องอาหารนานาชาติที่มอบประสบการณ์เอกซ์คลูซีฟให้คนพิเศษอย่างคุณ และหนึ่งในเมนูไฮไลท์ที่เซฟต์ใจครีเอต ไม่ชิมไม่ได้ ต้องจานนี้เลย **Foie Gras Au Brioche** เป็นพักราส์ส่งตรงจากฝรั่งเศส เจ้าตำรับพักราส์ที่ได้ชื่อว่าดีที่สุดในยุโรป นำมาเซียร์ให้สุก กินกับขนมปังคล้ายแฮมเบอร์เกอร์ ราดซอสมะนาวรสอมเปรี้ยวอมหวาน ให้กลิ่นหอมของเลมอน ช่วยตัดรสชาติความมันเลี่ยนของพักราส์



Foie Gras Au Brioche



อาหารค่ำสุดโรแมนติกและเป็นส่วนตัวบริเวณสระว่ายน้ำโรงแรม



เป็นรสชาติที่ลงตัวมากสำหรับที่รามิสุจานนี้

Open : 7.00 u. - 22.00 u.  
fns. 0-7630-2000

ได้อย่างดี จิ้มผักเครื่องเคียงหลากหลายชนิดเข้าปากด้วย ช่วยขูรสจานนี้ให้จัดจ้าน ดึงมามากตามด้วย **House Smoked Salmon Confit with Sturgeon Gold Black Caviar** หน้าตาน่ากิน เคลือบความอร่อยจานนี้อยู่ที่การเลือกใช้ปลาแซลมอนนำเข้าจากเกาะแทสเมเนีย ประเทศออสเตรเลีย นำมาเชิยรให้สุก ท็อปด้วยคาเวียร์ Oscietra ซึ่งเป็นคาเวียร์ยอดเยี่ยม เพราะใช้มีขนาดใหญ สีสวย ให้สัมผัสที่นุ่มเบาลิ้น ตกแต่งด้วยแผ่นทองคำลิเลืองอร่าม ทานด้วยกันช่างครบเครื่อง เพราะเนื้อปลานุ่มหวานผลานรสเค็ม ๆ หอม ๆ ของคาเวียร์ ให้เท็กซ์เจอร์และรสชาติที่ล้ำลึก ทานกับผักเครื่องเคียง มีทั้งหัวไชเท้า บัตร์รูต จิ้มซอสเพสโต้ตามเข้าปาก...ฟินดีจิง

จากนั้นเข้าสู่จานของหวาน **Crystal** เป็นชิคเนเจอร์ของ Paresa ที่ทั้งอร่อยและไม่อ้วนด้วย เพราะปราศจากน้ำตาล เขาเลือกใช้แก้วมังกรและทับทิม ผลไม้รสอร่อยของประเทศแถบเอเชีย มาทำเป็นเจลลี่เนื้อนุ่ม ๆ หนึ่ ๆ กินกับไอศกรีมชอร์เบตรสมะม่วง หอมอร่อยชื่นใจ

อีกจานก็สวยงามน่ากิน **Paresa's Tiramisu** ของหวานสัญชาติอิตาลีที่รู้จักทั่วโลก แต่งานนี้เขาขอทริสตีให้ดูแปลกตา รสชาติแปลกลิ้น ด้วยการเลือกใช้เท็กซ์เจอร์และรสชาติของวัตถุดิบมาเป็นจุดแข็ง ตกทานด้วยกันแล้วเคี้ยวสนุก มีสารพัดเบอร์รี่ ทั้งราสป์เบอร์รี่ สตรอว์เบอร์รี่ เชอร์รี่ บลูเบอร์รี่ องุ่นแดงลูกจี่ว ทานกับไอศกรีมและทiramisu ที่ผสมรสกาแฟเอสเปรสโซ่กับช็อกโกแลตและชีสมาสคาร์ปัน

ช่างเป็นมือที่สร้างเซอร์ไพรส์ด้านรสชาติให้ อย่างเต็มอิมเต็มอารมณ์จริง ๆ

เนื้อความนุ่มของเนื้อแฮมมอนผสานกับความหอมของคาเวียร์ที่อร่อยลิ้น:



คั่วกุ้งแห้งป่น ไม่กับไปได้อแล้ว



# BUBBLES RESTAURANT

@Grand Mercure Phuket Patong Resort and Villa เรือ ถัมถัมพ์

จุดนัดพบของความอร่อยแนว East Meets West ได้เริ่มต้นขึ้นแล้วที่ ห้องอาหารรับเบิ้ลส์ ให้บริการทั้งอาหารสไตล์ยุโรปและอาหารพื้นเมืองภูเก็ต เลือกรับประทานได้ตามชอบ

อย่างที่รู้กันว่า **หมี่หุ่นแกงปู** เป็นซิกเนเจอร์อาหารพื้นเมืองภูเก็ต โดยส่วนตัว เลิพอาหารได้อยู่แล้ว...รออะไร ซิมกันเลยละ เชฟเริ่มจากเคียวกะทิสด แยก หัวกะทิ 1 ส่วน ทางกะทิ 3 ส่วน ผสมเครื่องแกงเติมพริก ทั้งขมิ้นสด ตะไคร้ ใบมะกรูด ซึ่งเชฟทำแล้วทำอีกจนได้ออกมาเป็นสูตรมาตรฐาน ไม่ว่าจะทำกี่ครั้ง ก็ได้แกงรสชาติอร่อยเบ้ ใสเนื้อปูมาเป็นก้อน ๆ กรรเชียงปูเนื้อแน่น ๆ สด ๆ เน้น ๆ ไม่หวนเนื้อปู หอยจิ้งจิว **เชฟอนุรักษ์ ชนิษฐารัตน์** เจ้าของเมนูยืนยันว่า อาหารได้เผ็ดก็คือเผ็ด ไม่มีการประณีประนอม เว้นแต่แขกต่างชาติอยากได้ ความซอฟต์ก็จัดให้ เพราะปรุงจนต่อจานอยู่แล้ว

จานที่สอง **Aglio e Olio** เป็นสปาเกตตีผัด ปรุงรสด้วยพริก กระเทียม ซีส เบคอนกรอบ ๆ อ่อนหือปด้วย Poached Egg คล้ายไข่ออนเซ็น เวลาทาน แนะนำให้ยี่เส้นเข้ากับไข่ จะได้ความหอมมันของซีสและไข่ เพิ่มเท็กซ์เจอร์ การเคี้ยวให้ล้าด้วยเบคอนทอดกรอบ เทบออยากจะกรี๊ด เริดมากละ

ส่วนใครแพ้อาหารทะเล ชอบอกว่าขาดทุนมาก เพราะเขามี **Bubbles Seafood Bucket** เสริฟซีฟู้ดเย็นสด ๆ ทั้งขาปูอลาสก้า หอยนางรมจากฝรั่งเศส หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ ไท่นจะปูม้าไทย กุ้งลายเสืออีกนะ กินกับน้ำจิ้ม 4 รสชาติ ทั้งน้ำจิ้มซีฟู้ดรสแซ่บจัดจ้าน หรือจะเป็นค็อกเทลรสผสมมายองเนสกับซอส ทาบาสโก ซอสมะเขือเทศ และซอสพริก ได้รสเผ็ดแนวฝรั่งนิยม Mango Salsa Sauce ออกรสเผ็ด ๆ หวาน ๆ สไตล์เม็กซิกัน ส่วน Red Wine Vinegar & Red Onion รสชาติเปรี้ยว ๆ หอม ๆ ได้กลิ่นหอมแดงช่วยดับคาว ชอบแบบไหน จิ้มแบบนั้น เสริฟพร้อมสลัดผักรวม เพลินปาก

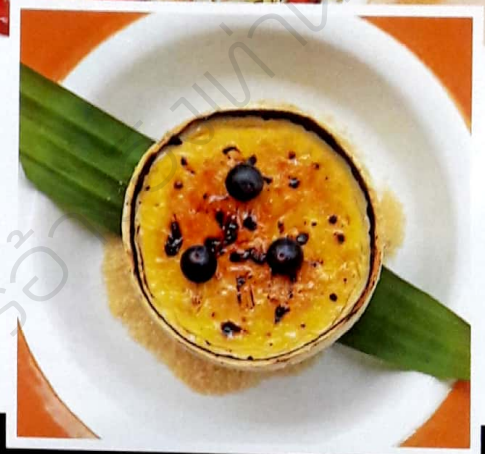
ดับท้ายมือด้วยขนมหวานสัญชาติฝรั่งเศส **Smoked Coconut Crème Brûlée** พรูเซ็นต์มาในแนวชวาเกาะ โดยเสิร์ฟแครมบุรูลี่ในลูกมะพร้าวเผา ได้กลิ่นมะพร้าวเผาหอม ๆ ตักแครมบุรูลี่หวาน ๆ นวล ๆ หอมน้ำตาลไหม้เข้าปาก

Perfect!

Aglio e Olio



ชอบของหวาน  
เมยูนี่ หวาน  
นุ่มเวลลิ่ว



Open :  
6.30 u.-  
23.00 u.  
Ins.  
0-7623-  
1999

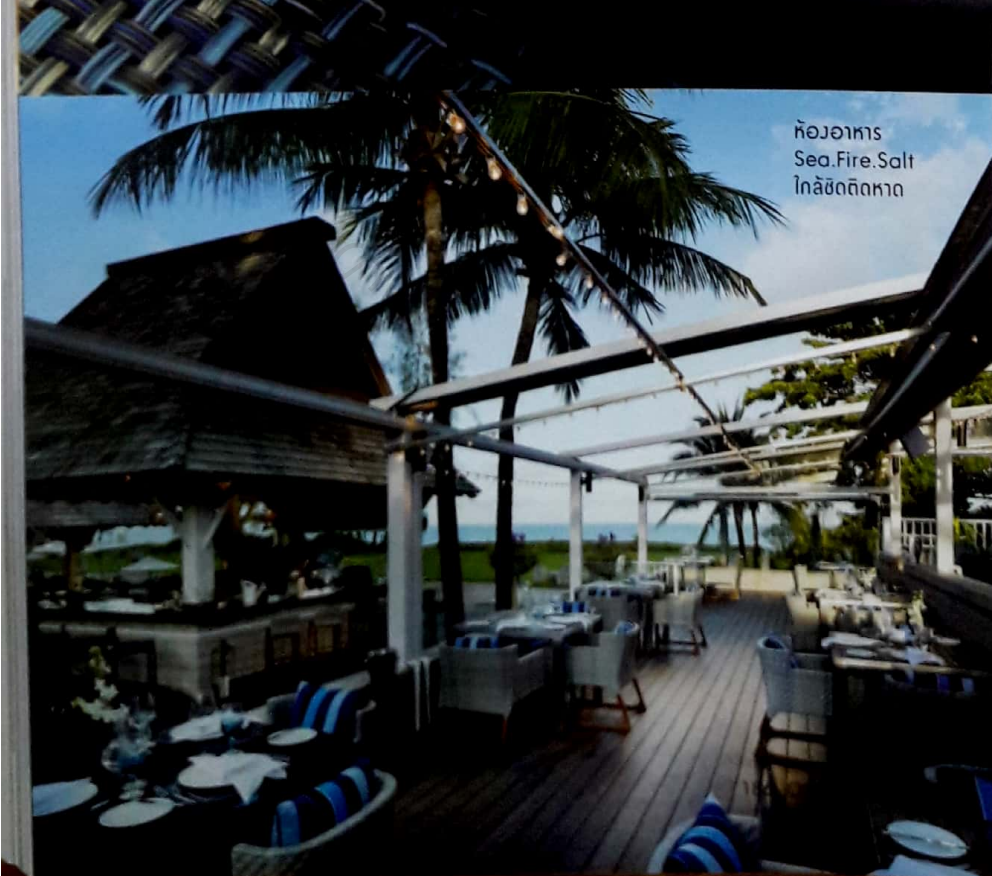
เซตนี้หนักที่สุด ๆ  
Bubbles  
Seafood Bucket



เพลิดเพลินกับมื้ออาหารแล้ว  
จะได้อวดสระสวยก็ได้ สวยมาก



งานนี้รวมเทกลือประสา



ห้องอาหาร  
Sea.Fire.Salt  
ใกล้ชิดติดหาด



Open : ที่สองห้องอาหารเปิด  
เวลาเที่ยงวัน 11.00 น. - 22.30 น.  
โทร. 0-7633-6100



บรรยากาศยามเช้าที่ห้องอาหาร La Sala ได้เห็นสีเขียวของป่าที่แวดล้อมแล้วรู้สึกมีพลัง  
เพื่อความสดชื่น



สะเต๊ะรวม

Mixed  
Seafood  
Himalayan  
Salt Brick



# SEA.FIRE.SALT

## @อนันตรา ไม้ยา

### ภูเก็ตวิลล่าส์

เรื่อง ถัมถิณพ์

ได้ชื่อว่าเป็นพูลวิลล่าสุดหรูสไตล์ไทยคลาสสิกใน  
เครือโรงแรมอนันตรา เชื่อเถอะว่าการได้มาพักผ่อนที่นี่  
คุณจะได้รับบริการที่วิเศษและเยี่ยมยอดมาก ๆ

ที่ร้านอาหารริมทะเล ซี.ไฟร์.ซอลท์ (Sea.Fire.  
Salt) แคววีกี่กินขาดแล้ว ยังมี **Mixed Seafood on  
Himalayan Salt Brick** ให้ได้ชิมอีกค่ะคุณ ความอร่อย  
ของเมนูนี้อยู่ตรงที่เซฟเลือกใช้ของทะเลสด ๆ ของภูเก็ต  
ทั้งหมด ทั้งสแกนลอป กุ้ง ปลากระพงขาว คลุกเคล้า  
เครื่องเทศ กริลล์สุกเล็กน้อย ก่อนเสิร์ฟบนอิฐเกลือ  
หิมกลัยที่อบด้วยความร้อน 220 องศา นอกจากจะดูปลั่งการ  
แล้ว ความร้อนจากเกลือทำให้ซีฟู้ดสุกพอดีและเพิ่ม  
รสเค็มให้อีกด้วย จะเลือกจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ดไทย ๆ บาร์บีคิว  
ซอส หรือเลมอนบัตเตอร์ก็อร่อยก็ได้ อร่อยหมด

อีกจานเป็น **Pan Seared Scallop** หน้าตา  
น่ากินมาก เพราะใช้สแกนลอปไซส์เบิ้มจากฮอกไกโด  
เซียร์กับเนยให้ชั้นสีพอสุก เหยาะด้วยซอส Borbong  
เกลือผสมสมตะไคร้ เพื่อให้ได้กลิ่นอายแบบไทย รสชาติ  
เปรี้ยว ๆ มัน ๆ หอมกลิ่นตะไคร้ จะทานจานนี้ให้อร่อย  
ต้องตัดสแกนลอปทานคู่กับ Smoked Pumpkin Phuree  
เป็นซอสที่มีเท็กซ์เจอร์เนื้อพักทองเข้มข้น ตามด้วย  
สาหร่ายพวงองุ่นที่เป็นวัตถุดิบซิกเนเจอร์ของหาดไม้ขาว  
เคียงกรูปรอบดีจัง

ถ้าชอบอาหารไทยและอินเดีย ที่ห้องอาหาร La Sala  
มีบริการค่ะ แต่อาหารไทยที่ขายดีที่สุดคือ **สะเต๊ะรวม**  
เสิร์ฟทั้งหมู เนื้อ และไก่ หมักเครื่องเทศสูตรเฉพาะ  
กินกับน้ำจิ้มสะเต๊ะสูตรภูเก็ตที่มีส่วนผสมของขมิ้นกับ  
เครื่องแกง ทำให้น้ำจิ้มมีกลิ่นขมิ้นสดรอกว่าน้ำจิ้มสะเต๊ะ  
ภาคกลาง ตัดเลี่ยนด้วยอาจาด ส่วนอาหารอินเดียแนะนำ  
**Bharwan Shimla Mirch** เป็นพริกหวานคว้านไส้ ก่อน  
บรรจุส่วนผสมที่มีทั้งคอตเทจชีสทำสด ๆ ผสมกับมันฝรั่ง  
ถั่วไพน์หน้าเข้าจากออสเตรเลียปรุงรสด้วยเครื่องเทศ  
อินเดีย หอมหัวใหญ่ ผัดให้เข้ากัน ก่อนใส่ในพริกหวาน  
และนำไปอบที่ 180 องศา ราดด้วย Tomatoes Gravy  
รสมัน ๆ กินกับ Raita Sauce เครื่องเคียงของอินเดีย  
ทำจากโยเกิร์ตผสมแตงกวาสไลซ์ หอมหัวใหญ่ โรยหน้า  
ด้วยผักชีและพริกปายริก้า ให้รสชาติเปรี้ยว ๆ มัน ๆ  
ตัดเลี่ยน หรือถ้าชอบข้าวหมกไก่ จานนี้ก็มีรสชาติใกล้เคียง  
ค่ะ **Matka Chicken Biryani** โดยหมกไต่กับชีส  
มาซาลาและเครื่องเทศอินเดีย 5 ชนิด ทานกับ Raita  
Sauce อีกเช่นกัน

ชอบรสชาติไหน จัดไป!



# VERTIGO

## @Banyan Tree Bangkok

เรื่อง ถัยถัยพ์ ภาพ ทวพร โขพลอุทว

มีความสุขทุกครั้งที่ได้ขึ้นมาที่ห้องอาหาร Vertigo และ Moon Bar บนชั้น 61 โรงแรม  
บันยันทรี กรุงเทพฯ ด้วยความขิลระดับลิบเต็มลิบ เพราะนอกจากรสชาติอาหาร คุณจะได้อิ่มผัส  
วิวกรุงเทพฯ 360 องศา ที่ด้านหนึ่งเป็น River View อีกด้านเป็น City View  
จานแรกเริ่มกันที่ซูป Royal Caribbean Bisque โดยเชฟนำเปลือกกุ้งลิบสเตอร์  
ไปอบก่อนนำลงผัด เติมเน่าซูปและเครื่องปรุงอื่นๆ เคี่ยวจนเข้าที่ จากนั้นนำไปปั่นและกรอง  
ได้เป็นซูปรสชาติพอดีๆ ที่มีทั้งกลิ่นและรสกึ่งนัวๆ



Royal Caribbean Bisque



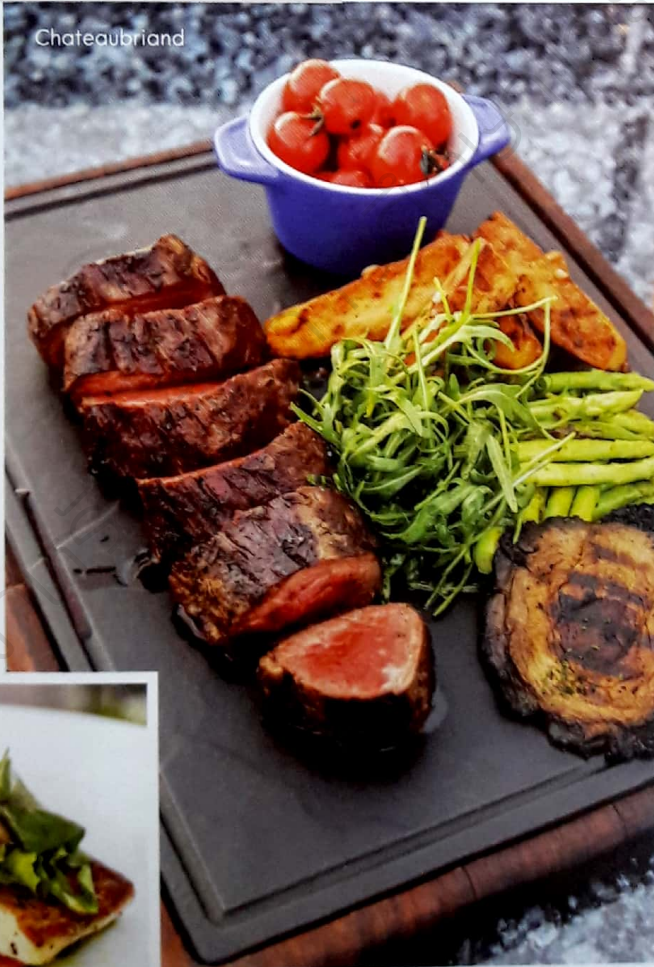
บรรยากาศบนตึกสูง  
ช่วงแสงทวilight รามพอลิบพอดี้



Vertigo Sunset  
เครื่องดื่มมืออกทะเลสีหวาน  
รสชาติขบขะ หอม ๆ วนิลลา



Chateaubriand



Open :  
คืออาหาร  
Vertigo  
เปิดทุกวัน  
18.00 น. -  
23.30 น.  
ส่วน Moon Bar  
เปิดแบบ  
First Come  
First Serve  
ไม่มีจองโต๊ะ:  
17.00 น. -  
01.00 น.  
Location :  
ชั้น 61  
Banyan Tree  
Bangkok  
อนุสาวรีย์ฯ InS.  
0-2679-1200



Line Caught Sea Bass

ส่วนงานนี้เลิฟมากค่ะ นอกจากจะฟรีเซชั่นต่อลิ่งการแล้ว หัวใจสำคัญอยู่ที่ความสดอร่อย **Iced Fisherman Tower** เป็นซีฟู้ดตัวเบิ้มอย่าง Maine Lobster จากรัฐเมน สหรัฐอเมริกา ฆาปูลาสก้า หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์ กุ้งลายเสือ และ Fine de Claire อ่อนที่อปด้วยคาเวียร์ออสเตรเลีย ฟินมากค่ะคุณ จะเลือกกินสดๆ ไม่จิ้มอะไรเลย หรือจะลองจิ้มน้ำจิ้ม 4 แบบที่เสิร์ฟมาพร้อมกันก็ได้ มีทั้งน้ำจิ้มซีฟู้ดของไทย Lemon Salsa, Blood Orange เป็นสีส้มสดชื่นดีหนึ่ง และ Chili รสเผ็ดหวานปะแล่ม แต่ส่วนตัวแอบเทใจให้น้ำจิ้มซีฟู้ดแบบบ้านเราเนะ เวิร์คสุด

ส่วนมีตเลิฟเวอร์ต้องตั้งใจงานนี้ **Chateaubriand** ใช้เนื้อสันใน Australian Tenderloin ไซส์ 700 กรัม หมักเครื่องเทศ เกลือ พริกไทย น้ำมันมะกอก นำไปย่าง 25 นาทีให้สุกระดับมัธยม หั่นเป็นชิ้น ได้รสเนื้ออร่อยนุ่มชุ่มฉ่ำ หอมกลิ่นย่างอ่อนๆ คงรสชาติหวานของเนื้อสันในดี หรือจะจิ้มกินกับซอสที่เสิร์ฟมาพร้อมกันก็ได้รสชาติอีกแบบ

สำหรับสายปลาช่อนแนะนำงานนี้ **Line Caught Sea Bass** เนื้อปลานุ่ม หมักด้วยเกลือ พริกไทย และน้ำมันมะกอก อย่างสุกกำลังดี เพิ่มความหอมด้วยไวน์ขาวที่ราดขณะย่าง ทำให้ได้รสชาติของเนื้อปลาหวานตามธรรมชาติ มีกลิ่นหอมอ่อนๆ ของไวน์ขาวตะเจมุกไม่มีกลิ่นคาวเลย เพราะเขาเลือกใช้เนื้อปลาที่สดและสะอาดเท่านั้น

อร่อยติดใจ อยากรไปอีก

Homemade Potato Gnocchi with  
Mushroom and Truffle Cream Sauce



# ITALIC

@Akyra Manor  
Chiang Mai  
Hotel

การนำเสนออาหารของที่นี่เน้นความสด  
ใหม่ของวัตถุดิบที่หาได้จากในเชียงใหม่ เพื่อให้  
ลูกค้าได้สัมผัสรสชาติตามธรรมชาติที่มีอบความ  
อร่อยไว้ให้อย่างเต็มอิ่ม

Italic เป็นห้องอาหารอิตาเลียนที่นำ  
วัตถุดิบจากท้องถิ่นเชียงใหม่มาประยุกต์เข้า  
กับวัตถุดิบนำเข้าบางส่วน แต่ยังคงรสชาติ  
คลาสสิกแบบอิตาเลียนไว้ ถือเป็นความท้าทาย  
ที่ทำให้ดูแปลกตา แปลกถิ่น

Fresh Burrata Salad  
with Parma Ham





สปาเกตตีจานนี้เข้ากับ



Grilled Lamb Loin with  
Homemade Gnocchi  
Gorgonzola Sauce

Open : เปิดทุกวัน 7.00 u. - 23.00 u.  
Ins. 0-5321-6219



พิซซ่าขอมัน เห็นแล้วน้ำลายหก

อย่างซิกเนเจอร์จานนี้ **Homemade Potato Gnocchi with Mushroom and Truffle Cream Sauce** ทำจากพาสต้าชนิดหนึ่งของอิตาลีที่เรียกว่า “ยอร์คกี้” ซึ่งคนไทยไม่ค่อยรู้จักเท่าไร โดยเชฟเลือกใช้มันฝรั่งของเชียงใหม่มาทำตัวพาสต้าสดใหม่ทุกวัน และเปลี่ยนจากการลวกสไลด์อิตาลีเป็นการทอดแทน ซึ่งถูกปากทั้งคนไทยและต่างชาติ จากนั้นค่อยนำมาผัดกับเห็ดตามฤดูกาลของภาคเหนือ เช่น เห็ดลม เห็ดเผาะ เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า ฯลฯ เหยาะซอสทรัฟเฟิล พาร์มีซานชีส ออเนทอปด้วยทรัฟเฟิลครีมซอส ให้รสชาติครีมมี่ มันๆ หอมทรัฟเฟิล เป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของเมนูนี้

ถ้าอยากกินพิซซ่าที่นี่ ในเชียงใหม่ขอเข้านชื่อที่สดแล้วละ เมนูนี้เป็น **Burrata Pizza** ด้วยการทำแบ่งพิซซ่าสดวันต่อวัน อบเตาหิน ใช้ไม้ลำไยโดยเฉพาะ เพื่อให้ได้กลิ่นหอม ออเนทอปด้วยบurrataชีสสดผลิตในไทย โรยทรัฟเฟิลซูดบางๆ กัดคำแรกเนื้อแป้งกรอบหอมกลิ่นควันไม้ลำไย เยี้ยมยอดมาก ขอจัดการขั้นที่ 2 ต่อเลยแล้วกัน ส่วนจานนี้ **Spaghetti Gamberri Pesto** เป็นสปาเกตตีราดซอสเพสโต้โฮมเมดทำสดใหม่ทุกวัน ท็อปด้วยกุ้งแม่น้ำย่างกำลังดี โรยพาร์มีซานชีส หอมอร่อย เค็มๆมันๆ แบบอาหารอิตาลีคลาสสิก

**Fresh Burrata Salad with Parma Ham** แม้จะได้ชื่อว่าเป็นสลัด แต่จานนี้อร่อยไม่น้อยหน้าจานหลักนะจะบอกให้ เชฟเลือกใช้มะเขือเทศญี่ปุ่น 3 สีลูกเล็กๆ มีสีเขียว ส้ม แดง ร่วมกับมะเขือเทศตากแห้ง เมล่อนสไลซ์ มะเดื่อ คลุกเคล้าเข้าด้วยกัน ราดซอสเพสโต้ทำสดๆ จากใบโหระพาอิตาลี ที่ปลูกในโครงการหลวง แล้วออเนทอปด้วยบurrataชีสและพาร์มาแฮมสไลซ์บาง โรยหน้าด้วยพาร์มีซานชีสซูดฝอย ได้รสชาติหวานหอมกรอบของผัก คลุกเคล้ากับความเป็นครีมมี่ในปาก เค็มปะแล่มๆ หอมพริกไทย ทานหมดจานคนเดียวเลยแล้วกัน

จานนี้เป็นเมนคอร์ส **Grilled Lamb Loin with Homemade Gnocchi Gorgonzola Sauce** ใช้สันในแกะนิวซีแลนด์เนื้อแน่นๆ ไม่มีกระดูก กริลล์ให้สุก ราดด้วยเรดไวน์ซอส เสิร์ฟกับยอร์คกี้และ Gorgonzola เป็นซีสชนิดหนึ่งที่มีกลิ่นเฉพาะตัวยามถูกความร้อน จะให้อร่อยต้องทานคู่กับดอกไม้อร์แกนิกที่โรยหน้ามา มีทั้งดอกไม้อินเดีย ดอกมีเสื่อ หอมแดงดอง ไมโครโรกเก็ต ฯลฯ เพิ่มลูกเล่นให้รสชาติด้วยการตักสับประดขี้ชารสเผ็ดๆ เบียร์ๆ เข้าไปด้วย ช่วยตัดเลี่ยนดีนะ เป็นจานที่สวยด้วย อร่อยด้วยละ

อิมนี้ม่แต่ความทรงจำดี ๆ บอกเลย



บรรยากาศห้องอาหาร  
อุทธรธา เรียบโก้  
ตกแก้วด้วยสีทอง  
และถ้าเป็นหลัก  
สีก็วิทวามเป็น  
ห้องอาหารอิตาลี

หลากหลายเมนู  
ต้นตำรับจีน



บรรยากาศสบายๆ  
สไตล์โมเดิร์นจีนที่  
Baba Chino

กุ้งผัดซอสเสฉวน

กุ้งผัดกระป๋องรสชาติจัดบ้าน



OCTOBER



หมูฮ้อง  
เนื้อนุ่มนุ่



ห้องอาหาร Baba Soul Food

เรื่อง Minim ภาพ Sri Panwa



เนื้อยาวล้น  
Long Bone  
(เนื้อติดกระดูก)  
สุกรเผาไฟศรีพันวา

มือกลววินช้าๆที่  
Baba Hot Box



Open : Baba Soul Food  
เปิดทุกวัน 18.00 u.  
Baba Chino เปิดทุกวัน 11.00 u. -  
22.00 u. และ Baba Hot Box  
เปิดทุกวัน 12.00 u. - 20.00 u.  
Location : ศรีพันวา ภูเก็ต  
www.sripanwa.com

เนื้อย่างบนเตา  
Josper  
ที่นั่น อ่า  
แหละ



## SRI PANWA

แค่เห็นชื่อศรีพันวาที่การันตีได้ถึงคุณภาพระดับ  
ลักซ์ชัวร์ ทั้งในเรื่องของบริการ บรรยากาศที่ต้องกดไลค์  
ให้รัว ๆ และอีกหนึ่งอย่างที่ถือเป็นจุดเด่นไม่แพ้กันคือ  
ห้องอาหารที่มีให้เลือกอ่อมร้อยกันตั้งแต่ไทย จีน ญี่ปุ่น  
ไปจนถึงนานาชาติ

ขอเริ่มความอร่อยกันที่ห้องอาหาร Baba Soul Food  
เอาใจคออาหารไทยรสจัดจ้าน เข้มข้นแบบต้นตำรับพื้นเมือง  
มีให้เลือกเพียบ ทั้งเมนูต้ม ผัด แกง ทอด และน้ำพริก  
จุดเด่นอยู่ที่การเลือกใช้วัตถุดิบคุณภาพดีและผักพื้นเมือง  
จากโครงการหลวง ปูรงรสแบบไม่หวงเครื่อง จึงได้ใจ  
และคะแนนไปเต็ม ๆ เมนูที่ไม่ควรพลาดเป็นอาหารพื้นเมือง  
ของภูเก็ตอย่าง หมูฮ้อง...หมูสามชั้นที่ผ่านการเคี่ยวมาจน  
เนื้อนุ่มแบบแทบละลายในปาก รสชาติหวานเค็มกำลังดี  
สั่งมากินคู่กับ กุ้งผัดกะปิสะตอ ที่แค่ได้กลิ่นก็ชวนท้องร้อง  
ทันที ยิ่งเห็นขนาดของกุ้งตัวโต ๆ และสะตอเม็ดแน่น ๆ  
รับรองความฟินค่ะ

เมื่อถัดมาอาจเปลี่ยนบรรยากาศมาที่ Baba Chino  
ห้องอาหารจีนห้องใหม่ ทุกเมนูปรุงด้วยเชฟฝีมืออาชีพ  
ที่มีความเชี่ยวชาญการทำอาหารจีนแบบต้นตำรับ เริ่มด้วย  
เมนูติ่มซำอย่าง ขนมจีบกุ้ง / ปู สะเก๋า ที่อัดแน่นด้วยไส้  
เต็มคำ แป้งบางเหนียวนุ่มกำลังดี และอีกหนึ่งเมนูที่ได้ชิม  
แล้วต้องติดใจคือ ซาลาเปาลาวา ติดใจความนุ่มของแป้ง  
กับไส้ลาวาไส้เค็มรสกลมกล่อม หวานมัน บอกเลยว่า  
ลูกเดียวไม่พอจริง ๆ นอกจากนั้นยังมี หมูกรอบ กุ้งผัดซอส  
เสฉวน เป้าฮ้อ และ เป็ดย่างสไตล์กังตง

ส่วนใครเป็นสาวกบั้งย่าง เขาก็มี Baba Hot Box  
ห้องอาหารบรรยากาศสบาย ๆ กับหลากหลายเมนูบาร์บีคิว  
ทั้งเนื้อ แกะ หมู ไก่ และซีฟู้ดไว้รองรับ วัตถุดิบที่คัดสรร  
อย่างดี หมักกับเครื่องเทศสูตรเฉพาะจนเข้าเนื้อ นำไปย่าง  
หรือย่างด้วยเตา Josper จากสเปน ทำให้ได้เนื้อที่นุ่ม ชุ่มฉ่ำ  
และหอมสุด ๆ เสริฟคู่กับผักย่าง ผักสด และแผ่นแป้ง

ขาดไม่ได้คือสารพัดซอสสูตรโฮมเมด White Truffle,  
Spicy Miso, โคชูจัง (ซอสเกาหลี), ซอสเพสโต้ หรือน้ำจิ้ม  
แจ่วแบบไทย ๆ ให้เลือกจิ้มได้ตามใจชอบค่ะ ☺

สามารถติดตามอ่านวารสารใหม่ได้ที่

<http://libapp.rmutp.ac.th/newBook/?cat=10>

- ห้องสมุดเทเวศร์
- ห้องสมุดโชติเวช
- ห้องสมุดพณิชยการพระนคร
- ห้องสมุดพระนครเหนือ

