

HEALTH & CUISINE

HEALTH & CUISINE
Circulation: 260,000
Ad Rate: 50,000

Section: -/-

วันที่: อาทิตย์ 1 - อังคาร 31 มีนาคม 2558

ปีที่: 15

ฉบับที่: 170

หน้า: 14(เต็มหน้า)

จำนวนหน้า: 1

Ad Value: 50,000

PRValue (x3): 150,000

ศิลปิน: สีสี่

คอลัมน์: NEW & UPDATE: Touka

NEWS & UPDATE



Touka

หากคิดจะหาร้านอาหารญี่ปุ่นสไตล์อิซากายะที่เข้าไปนั่งแล้วได้กลิ่นอายและอารมณ์เหมือนอยู่ที่ประเทศญี่ปุ่นจริงๆ ไม่ควรพลาดร้าน Touka (โทกะ) เลย์ที่เดียว เพราะได้นักออกแบบชาวญี่ปุ่นมาตกแต่งในสไตล์ญี่ปุ่นขนานแท้ แม้กระทั่งการส่งเสียงต้อนรับทักทายของพนักงานยังเต็มไปด้วยความสนุกสนานให้ความรู้สึกเป็นกันเองสุดๆ

เมื่อมานั่งปิ้ง พนักงานจะบริการผ้าเย็นพร้อมเสิร์ฟฟูปโอะโตชิให้กินกันก่อน จากนั้นจึงสั่งอาหาร เมนูแนะนำคือ Pick up Menu เซตนี้เต็มอิ่มกับของกิน 10 อย่าง เช่น ซีซาร์สลัด อุด้งเย็น อิบิมาโย (กุ้งทอดราดซอสมายองเนส) ชูปดาชิ มิซุทากิ (ชุดหม้อไฟซูชิไก่คอลลาเจน ผักสดและเนื้อไก่) รวมถึงของหวาน โมจิในถ้วยแดง เสิร์ฟกับไอศกรีม หรือจะสั่งเป็นเซตบั้งย่าง 6 ไม้กับชุด Touka Gensen Kushiyaki 6Hon Course มีทั้งลูกชิ้นไก่ สันในไก่ เนื้อน่องไก่

หมูสไลซ์ห่อต้นหอม เนื้อวากิว และเบคอนห่อมะเขือเทศ ใครอยากจะกินนินจินี่หน่อยก็แนะนำให้สั่งแบบ A la Carte เป็นไม้ๆ ไป ส่วนเครื่องดื่มอยากให้อลังการก็เลือกเทล 3 แก้วนี้ Samurai (สาเกผสมมะนาว เทลกับโชดา) Saki (สาเกผสมน้ำส้มป๊อป) น้ำเชื่อมทับทิม และดอกซากุระ) Rin (สาเกผสมจิงเจอร์เอลและน้ำแอปเปิ้ลแซ่ซิ่ง) รสชาติกำลังดีไม่แรงเกินไป ต้มไปชิลไปในบรรยากาศสวยๆ รับรองคืนนี้สนุกสนาน

▲ Pick up Menu



Touka โรงแรมบัญชาตรา สวีท
ลีลม ถนนศาลาแดงซอย 1
แขวงลีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ
เปิดบริการทุกวัน เวลา 17.00 น. - 23.00 น.
โทร. 0-2236-8230 และ 06-1456-9624