

# กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij  
Circulation: 200,000  
Ad Rate: 2,400

Section: @Taste/-

วันที่: เสาร์ 8 สิงหาคม 2558

ปีที่: - ฉบับที่: 693

Col.Inch: 122.05 Ad Value: 292,920

คอลัมน์: t'around: อีซากายะที่ โทกะ

หน้า: 8(ล่าง)

PRValue (x3): 878,760

ศิลปิน: สีสี่



## อีซากายะที่ โทกะ

▲ โต๊ะอาหารในบรรยากาศเรียบหรูสไตล์ญี่ปุ่น

t'around

ปวีตัส สุวรรณภา pavitsu@yahoo.com



▲ ริมหน้าต่างได้หลังคากระจกให้บรรยากาศของการพักผ่อน

ฝนตกเกือบตลอดสองสัปดาห์ที่ผ่านมา อาจทำให้คนในเมืองหลวงเดินทางสัญจรลำบากบ้างแต่เมื่อนึกถึงความเดือดร้อนของชาวไร่ชาวนาในต่างจังหวัดก็อยากให้ฝนตกต่อเนื่องแบบนี้ไปอีกนานๆ ฟ้าครึ้มฝนตกแบบนี้ใช้ว่าจะไม่มีข้อดีเสียเลย ไม่มีแดดให้สาๆ ต้องกลัวดำ อากาศไม่ร้อนอบอ้าว นั่งในร้านอาหารมองดูเม็ดฝนพรหมลงบนกระจกสะท้อนแสงไฟจากด้านนอกเป็นเหมือนดาวหลากสีก็ได้บรรยากาศไปอีกแบบ ในวันฝนพรำไปนั่งพักสบายๆ ที่ โทกะ (TOUKA)



▲ ปิ้งโมโม คาโงยากิ ด้วยไฟและน้ำมัน

รหัสข่าว: C-150808011098 (8 ส.ค. 58/08:00)

หน้า: 1/3

# กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij  
Circulation: 200,000  
Ad Rate: 2,400

Section: @Taste/-

วันที่: เสาร์ 8 สิงหาคม 2558

ปีที่: - ฉบับที่: 693

Col.Inch: 122.05 Ad Value: 292,920

คอลัมน์: t'around: อีซากายะที่ โทกะ

หน้า: 8(ล่าง)

PRValue (x3): 878,760

ศิลปิน: สีสี่



นั่งกินพร้อมชมบรรดาเชฟปรุงอาหาร



โมโม คาโกยากิ



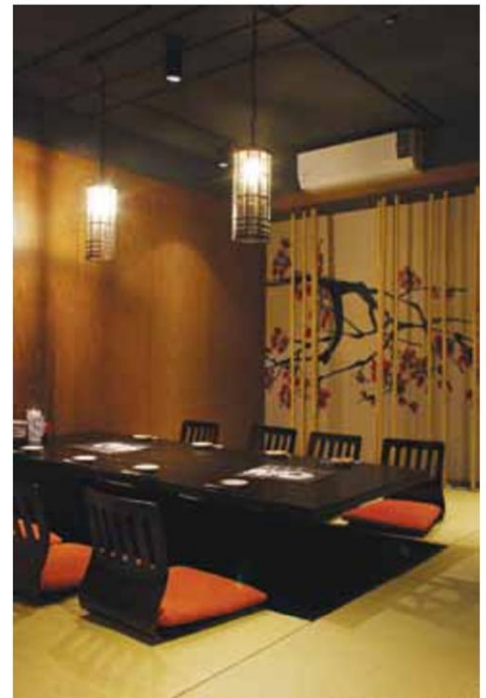
ยียาชิ เซนไซ



โทกะ โนะ คาราอาเกะ



บิรัยงกิ ไต้ลือชิซากายะ



ห้องส่วนตัวตกแต่งแบบญี่ปุ่น



ข้าวหน้าปลาแซลมอน

ร้านเปิดบริการเมื่อปลายปีที่ผ่านมามี เป็นร้านอาหารญี่ปุ่นแบบอิซากายะ เน้นเมนูอาหารเสียบไม้บิรัยงกิ กินคู่กับเครื่องดื่มสำหรับการพักผ่อนสังสรรค์หลังเลิกงาน ตกแต่งสถานที่ให้ดูสวยงามหรูหราตั้งแต่ทางเข้าที่มีสวนญี่ปุ่นเล็กๆ ภายในร้านตรงกลางเป็นครัวแบบชนบทด้วยบาร์เล็กๆ แทนโต๊ะอาหารให้พนักงานนำอาหารปรุงอาหารของเชฟเพลีนๆ ริมผนังด้านในมีโต๊ะอาหารดูเรียบหรู ส่วนทางด้านนอกมีโต๊ะอาหารอยู่ริมหน้าต่างใต้หลังคากระจกให้ความรู้สึกผ่อนคลายยิ่งขึ้น และทางด้านในมีห้องส่วนตัวสำหรับ 10 คน จำนวน 2 ห้อง อาหารประเภทเสียบไม้บิรัยงกิหลากหลายด้วยวัตถุดิบทั้ง ไก่ เนื้อ หมู เครื่องใน อาหารและวิธีการปรุงรสชาติด้วยเกลือและซอสต่างๆ วัตถุดิบส่วนใหญ่นำเข้าจากประเทศญี่ปุ่นรวมถึงซอสที่ใช้ปรุงรสและถ่านไม้ที่ใช้ในการบิรัยงกิด้วย นอกจากนี้เมนูบิรัยงกิยังมีเมนูหม้อร้อน สลัด อาหารประเภททอดของว่าง เมนูเส้น ข้าวปั้น และของหวาน

# กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij  
Circulation: 200,000  
Ad Rate: 2,400

Section: @Taste/-

วันที่: เสาร์ 8 สิงหาคม 2558

ปีที่: - ฉบับที่: 693

Col.Inch: 122.05 Ad Value: 292,920

คอลัมน์: t'around: อีซากายะที่ โทกะ

หน้า: 8(ล่าง)

PRValue (x3): 878,760

คลิป: สีสี่

เมนูที่ทางร้านแนะนำ อาทิ โมโม คาโกยากิ (MOMO KAKOYAKI) สะโพกไก่รมควัน เสริฟกับเกลือ และต้นวาซาบิรสชาติเค็มเผ็ด โทกะ โนะ คาราอาเกะ (TOUKA NO KARARAGE) ไก่ทอดเสิร์ฟบน กะหล่ำปลีหั่นฝอยราดซอสของทางร้าน ของหวานมีเมนูเด่นคือ อียาชิ เซนไซ (HIYASHI ZENZAI) ถั่วแดงร้อนกับโมจิเสิร์ฟพร้อมข้าวพองและบ๊วยญี่ปุ่น

โทกะ อยู่ที่โรงแรมบัวตารา สวีท สีลม ถนนศาลาแดง ซอย 1 มื่อกลางวัน เปิดเวลา 11.00-14.00 น. วันจันทร์-วันศุกร์ บริการอาหารชุด อาทิ ชุดข้าวไถ่ย่างรวม (Tori Ju) ชุดแฮมเบอร์เกอร์ (Tsukune Hamburger) ชุดซูชิ (Temari Sushi) ชุดข้าวปลาย่าง (Yakisakana Set) ส่วนอีซากายะ เปิดให้บริการ ทุกวันตั้งแต่เวลา 17.00-23.00 น. โทรศัพท์ 0 2236 8230, 06 1456 9624 เฟซบุ๊ก [www.facebook.com/TOUKArestaurant](http://www.facebook.com/TOUKArestaurant)