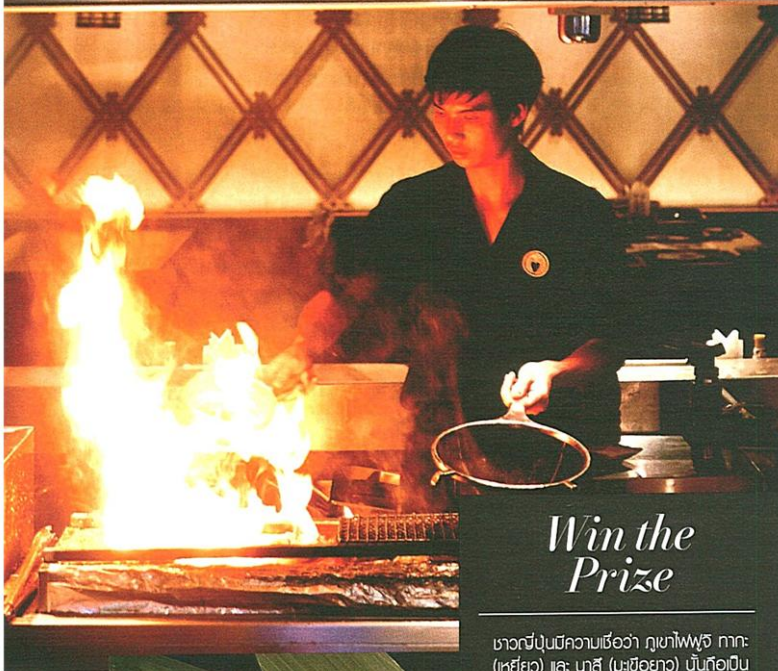


O TASTE

ENERGY RECOVERY

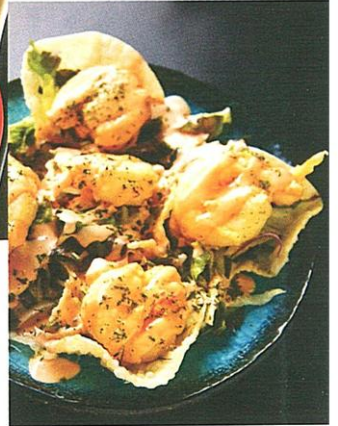
หลังจากที่ทำงานเหนื่อยมาทั้งวันแล้ว เชิญมาเติมพลังด้วยเสียงหัวเราะและความสนุกสนานให้กับบทสนทนาขำขัน ด้วยสาเกแก้วน้อยและอาหารมากมายตามแบบฉบับอิซากายะจากญี่ปุ่น

โดย: ปิณพพร ทวงเดม
ช่างภาพ: เอกภพ ๓๐๐๓



Win the Prize

ชาวญี่ปุ่นมีความเชื่อว่า ภูเขาไฟฟูจิ (หิโยชิ) และ เบสึ (เมะฮิโยชิ) นั้นถือเป็นสัญลักษณ์นำโชค จนกระทั่งเกิดสำนวนและความเชื่อที่ว่า หากพินทั้งสามสิ่งไว้ในเบะของบิ จะทำให้โชคดีตลอดปี ดังนั้นทางร้านโกะจังจึงได้นำสัญลักษณ์แห่งความโชคดีทั้งสามมาขยี้ไว้ภายในร้าน หากลูกค้าทำบิโดพบสัญลักษณ์ทั้งสามแล้ว ก็จะได้รับของรางวัลสนุกๆจากทางร้านอีกด้วย



ตามเข็มนาฬิกา: พนักงานขณะกำลังทำอาหารในครัวเปิดบริเวณบาร์, Hiyashi Zenzai บิชิ เหมียวบุนิบะซอสถั่วแดง, Ebimayo กุ้งทอดราดซอสบายองเนส, Touka Gensen Kushiyaki เมบูบิซังย่างกว่าหกชนิด

กระแสของอาหารญี่ปุ่นในไทยดูจะยังไม่ยกตำแหน่งความฮิตให้อาหารชาติอื่นได้โดยง่าย โดยเฉพาะที่ Touka (โทกะ) ที่ตั้งใจนำเสนอบรรยากาศการรับประทานอาหารญี่ปุ่นที่เน้นหนักไปทางการดื่มเล็กเล็กน้อย รวมไปถึงอาหารที่เสิร์ฟภายในร้านก็ดูจะรังสรรค์เพื่อให้ไปได้ดีกับสาเกชั้นเยี่ยม ซึ่งลักษณะของร้านดังกล่าวนี้มีชื่อเรียกเฉพาะคือ 'izakaya' (อิซากายะ) หรือสถานที่สำหรับกินดื่ม สนทนา โดยมีสาเกเป็นตัวชูโรงของร้านนั่นเอง

โทกะ ที่เพิ่งเปิดตัวได้ไม่นานนี้ออกแบบและตกแต่งในสไตล์ญี่ปุ่นแท้โดยนำออกแบบชาวญี่ปุ่น โดยภายนอกร้านมีส่วนหินตามแบบฉบับเซนโซให้เราได้ถ่ายรูปเล่นกัน ภายในร้านโดดเด่นด้วยครัวเปิดพร้อมเคาน์เตอร์ที่นั่งโดยรอบ ทำให้เราสามารถพูดคุยกับเชฟและดูการทำอาหารญี่ปุ่นทุกขั้นตอน ประกอบการจับสาเกได้อย่างเพลิดเพลิน หรือจะเลือกนั่งพื้นที่ริมกระจก รวมไปถึงห้องรับรองพิเศษเพื่อความเป็นส่วนตัวก็มีให้ครบครัน สำหรับสาเกที่ทางร้านคัดสรรมาจากแต่ละแคว้นของญี่ปุ่นนั้นก็มีความแปลกที่แตกต่างกันอย่างชัดเจน เช่น Mutsu Hassen รสตรายจากจังหวัดโทชิจิ Minami หอมหวานกลิ่นผลไม้จากจังหวัดโคชิ หรือจะเป็น Mizu Basho ในรสชาติกลมกล่อมแบบอุมาจิจากจังหวัดกุนมะ แต่จะดื่มสาเกหรือเครื่องดื่มอื่น ๆ อย่างเดียวก็ดูจะไร้อยู่ เราจึงขอแนะนำเมนูกับแกล้มยอดฮิตของโทกะอย่าง Touka Gensen Kushiyaki รวมเมนูสไตล์ย่างกว่าหกชนิดในงานเดียว (ที่อย่างตรงหน้าให้เห็นกันชัด ๆ ไปเลย) หรือจะเป็นเมนูของหวาน Hiyashi Zenzai โฉมจิ๋วเหนียวนุ่มส่งตรงจากญี่ปุ่นในซูปแก้วแดงหวานคู่กับข้าวพองญี่ปุ่นและบิชิหวานปะแล่ม เท่าที่เรากำลังจะกิน ลูกค้าซึ่งส่วนมากเป็นชาวญี่ปุ่นดูจะเพลิดเพลินกับสาเกนานาชนิดที่บริเวณฮ็อตสปอตบาร์ไม่น้อย คุณผู้อ่าน ท่านใดที่อยากสัมผัสกับบรรยากาศแบบญี่ปุ่นที่มากกว่านี้ไม่ได้ อีกแล้วละก็ ขอกระซิบบอกว่าช่วงเวลาประมาณ 6 โมงน่าจะยังมีโอกาสให้จับจองที่นั่งบริเวณรอบเคาน์เตอร์และเพลิดเพลินกับบรรยากาศการกินดื่มสุดพิเศษที่อยู่ใกล้แค่เอื้อม ☐

Touka โรบะเนบิยูคารา สวีท สีส้ม ถนนศาลาแดง ซอย 1 เปิดให้บริการมื้อกลางวัน (Set Lunch) วันจันทร์-ศุกร์ ตั้งแต่เวลา 11.00 - 14.00 น. และในส่วนเบะง อิซากายะ เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่เวลา 17.00 - 23.00 น. โทร 0-2236-8230