

สุดสัปดาห์

Sudsapda
Circulation: 200,000
Ad Rate: 54,000

Section: -/-

วันที่: จันทร์ 16 - เสาร์ 28 กุมภาพันธ์ 2558

ปีที่: 33

ฉบับที่: 769

จำนวนหน้า: 1

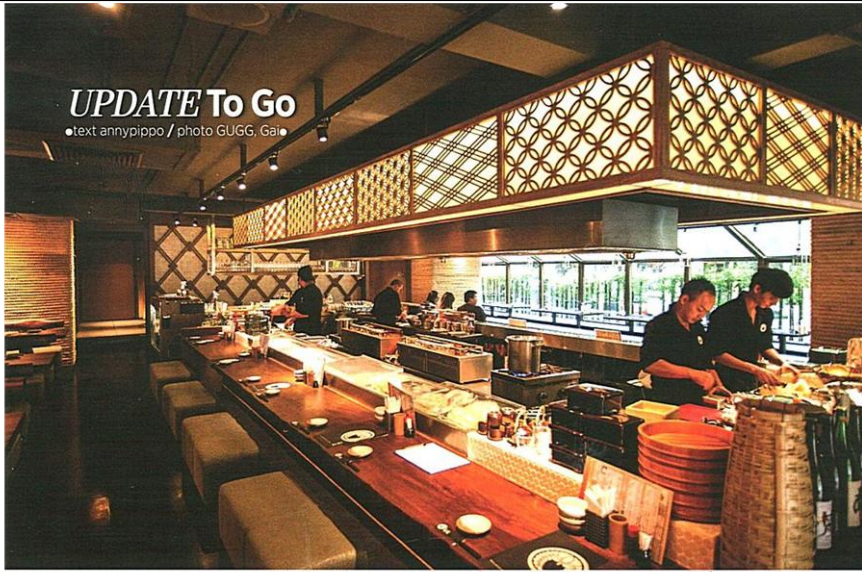
Ad Value: 54,000

หน้า: 48(เต็มหน้า)

PRValue (x3): 162,000

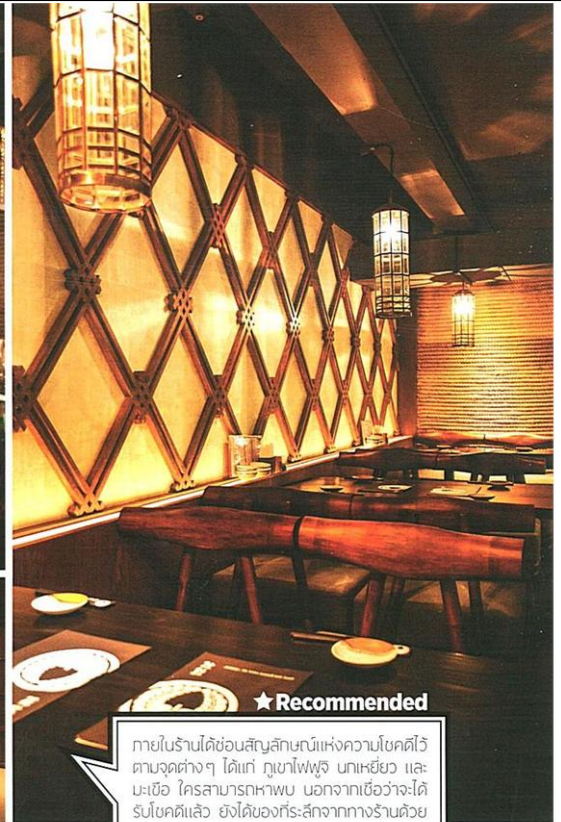
ศิลปิน: สีสี่

คอลัมน์: UPDATE To Go: Touka



UPDATE To Go

text: annypippo / photo: GUGG, Gai



★ Recommended

ภายในร้านได้ซ่อนสัญลักษณ์แห่งความโชคดีไว้ตามจุดต่างๆ ได้แก่ ภูเขาไฟฟูจิ บกเหยี่ยว และมะเขือ ใครสามารถหาพบ นอกจากเชื่อว่าจะได้รับโชคดีแล้ว ยังได้ของทึ่ง: สลัดจากทางร้านด้วย



สถานที่แห่งนี้กลายเป็นสถานที่ขุดคุ้ยความอร่อย



เปิดบริการ 24 ชั่วโมงทุกวัน



Caesar Salad



Ebimayo



Amakara Miso Momo / Shiso Daikon / Petit Tomato Bacon



Oke Udon



Hiyashi Zenzai

Touka

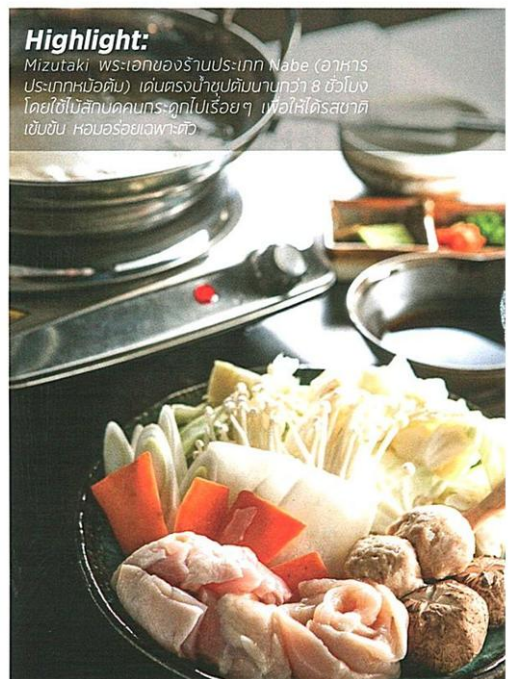
ตั้งอยู่ด้านหน้าโรงแรมฮิลตันคาราสึก สิบม ขอยกเวลาเดจ 1 เปิดบริการทุกวัน 17.00 น. - 23.00 น. โทร. 0-2236-8230, 06-1456-9624

Budget: 300-500,-

เห็นดเนี่ยเมื่อไหร่ล่ะ มี "โทกะ" เป็นเพื่อน!! เข้าเรื่องเลยว่า ฉบับนี้แหละให้ชาวสุดสัปดาห์ และมาพักพร้อมเติมพลังความอร่อยกันที่ร้านอาหารบั้งย่างเคล้าสาเกสไตล์ Izakaya (อิซากายะ) ในบรรยากาศแนวญี่ปุ่นเรียบง่าย ตกแต่งด้วยวัสดุไม้และเชือกป่าน ออกแบบให้เป็นครัวเปิดบริเวณกลางร้าน เพื่อให้ลูกค้าได้เห็นการทำอาหารของเชฟชาวญี่ปุ่นแบบ Full HD

ส่วนสารพัดเมนูอาหารและของหวานก็อร่อยลงตัว แมตซ์ได้กับเครื่องดื่มหลากชนิด สำหรับเซตเมนูอาหารที่พลาดไม่ได้คือ Pick up Menu ที่รวมอาหารจานเด่นของทางร้านถึง 10 ชนิดมาจัดเป็นชุดพร้อมเสิร์ฟเริ่มที่ Dashi ซุปเบสิก ตักเข้าปากแล้วเหมือนอยู่ทะเลแท้ๆ Caesar Salad ซอสสูตรเฉพาะ มาพร้อมไซ้เยิ้มๆ ก่อนจะมาถึงจานบั้งย่างลำดับแรก Tsukune Tare เนื้อไก่ปนกระดูกอ่อน เคี้ยวสนุกกรุบกรอบ Amakara Miso Momo ใช้เนื้อไก่ทอดช่วงสะโพกราดซอสมิโซะสามอย่างผสมกัน Shiso Daikon หัวไชเท้าสไลซ์บางๆ ห่อใบชิโสะก่อนพันด้วยหมูสามชั้น ทำเป็นมาชิกย่างราดซอสพอนดี และ Petit Tomato Bacon เบคอนพันมะเขือเทศ ต่อด้วย Ebimayo กุ้งทอดตัวโตวางอยู่บนเกี๊ยวทอดกรอบ Oke Udon อุด้งเย็นเสิร์ฟพร้อมไซ้ญี่ปุ่นใส และ Hiyashi Zenzai ไม่ว่างร้อนๆ ในน้ำซุปร้อนๆ หวานกลมกล่อม รับประทานพร้อมกับบิวตี้รสเปรี้ยวหวาน ต่อด้วยข้าวคั่วทอดแบบญี่ปุ่นและไอศกรีมวานิลลาเป็นการจบท้าย

48 SUDSAPDA



Highlight:

Mizutaki พะเองของร้าน Utsukushi Mabe (อาหารประเภทหม้อต้ม) เด่นตรงน้ำซุปดับขนานกว่า 8 ชั่วโมง โดยใช้สีกบดกระดูกไก่ไปเรื่อยๆ เพื่อให้ได้รสชาติเข้มข้น หอมอร่อยเฉพาะตัว

รหัสข่าว: C-150216073003 (16 ก.พ. 58/13:16)

หน้า: 1/1