

Gourmet & Cuisine

Gourmet & Cuisine
Circulation: 300,000
Ad Rate: 60,000

Section: -/-

วันที่: อังคาร 1 - พุธที่ 31 พฤษภาคม 2561

ปีที่: -

ฉบับที่: 214

หน้า: 92(เต็มหน้า)

จำนวนหน้า: 1

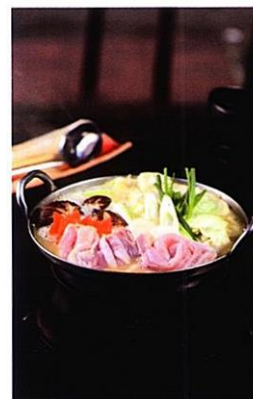
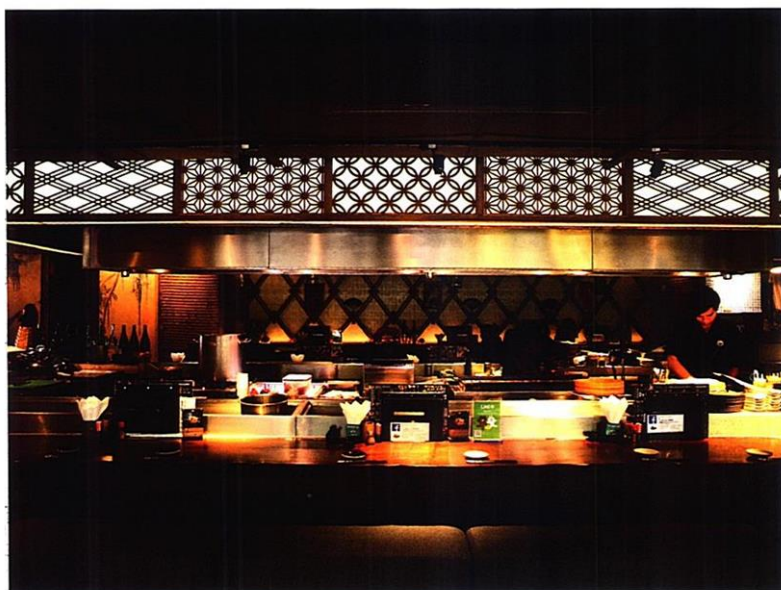
Ad Value: 60,000

PRValue (x3): 180,000

ศิลปิน: สีสี่

คอลัมน์: EATING OUT: Touka เป็นมากกว่าร้าน 'อิซากายะ'

92 EATING OUT



Touka

เป็นมากกว่าร้าน 'อิซากายะ'



โรงแรมนิวยอร์ก สวีท สีสี่
ถนนศาลาแดง ซอย 1
กรุงเทพฯ

เปิดบริการ
11.00-14.00 น.
และ 17.00-23.00 น.
โทร. 0-2236-8230

ราคา 49-1,280 บาท
รับบัตรเครดิตทุกประเภท

เรียกว่าเป็นสวรรค์เล็กๆ ของสายกินดื่มอย่างแท้จริง สำหรับโทกะ (Touka) ร้านอาหารญี่ปุ่นสไตล์อิซากายะในซอยศาลาแดง 1 ที่รวบรวมเมนูปิ้งย่างไว้มากกว่า 200 เมนู รวมถึงเมนูพิเศษจากวัตถุดิบเกรดพรีเมียม อาทิ ฟิวกราส วากิว ฮอนมาคุริะ ออยสเตอร์ ไข่ในทีเดียวพร้อมด้วยสาเกและเครื่องดื่มแน่นเอี้ยด เหมาะแก่การสังสรรค์หลังเลิกงานเพื่อชาร์จพลังให้เต็มก่อนเริ่มต้นวันใหม่

สิ่งที่ดึงดูดสายตาเราได้ตั้งแต่แรกคือสวนหินญี่ปุ่นซึ่งจัดไว้อย่างสวยงามบริเวณหน้าร้าน และทันทีที่ก้าวเข้ามาพื้นที่ประดับบรรยากาศความครื้นเครงสไตล์อิซากายะแท้ๆ ก็เริ่มต้นขึ้น ตั้งแต่เสียงต้อนรับอันขานแข่งของพนักงานกลิ่นหอมที่โชยมาเตะจมูก รวมถึง Live Kitchen กลางร้านที่ให้เราได้นั่งพูดคุยกับเชฟระหว่างรออาหารไปพลางๆ

ขึ้นชื่อว่าเป็นร้านอิซากายะทั้งที่เมนูเด่นต้องเป็น *Kushiyaki* จำนวนรวมไปป์ย่าง อาทิ สะโปกโกะ สะโปกโกะย่างกับต้นหอม กิน ดิบ หัวใจ ฯลฯ ทางร้านเลือกใช้ไม้ท่อนส่งตรงจากฟาร์มในจังหวัดนครนายกทุกเช้า นำมาทำเมนูได้หลากหลายเพราะเนื้อแน่นและนุ่ม เคลิคัลคือการย่างด้วยถ่านไม้พิเศษที่ผ่านการเผาในอุณหภูมิสูงทำให้กลิ่นหอมของถ่านแทรกซึมเข้าไปในเนื้อไม้ไปด้วย

ต่อกับเมนูใหม่เอี่ยมแต่ดั่งการเหลือเกิน *Touka Nokke Sushi* ซูชิโรล

หน้าล้านสไตล์โทกะ เซฟจัดเต็มทั้งอุนิ มากโรบด อิกุระ และเนื้อปูจนกลมมิดข้าวเลยที่เดียว แกรมรสชาติแต่ละคำยังเข้ากันเป็นอย่างดี ทั้งความนวลเนียนไว้ในปาก ต่อกับ *Hokkaido Kegani* เมนูพิเศษเฉพาะฤดูกาล ปูขนฮอกไกโดเนื้อแน่นหวานเสิร์ฟทั้งตัวแบบแกะมาเรียบร้อยพร้อมกิน พร้อมมันปู ถูกใจคนรักปูขนแบบเต็มๆ

อีกเมนูขึ้นชื่อ *Hakata Mizutaki* หม้อไฟมิซุตาเกะสไตล์ฮากาตะที่ได้ความหวานจากเนื้อไก่และผักรวมความลับที่ซ่อนอยู่เบื้องหลังความอร่อยของเมนูนี้คือเซฟใช้ไม้ต่อน้ำซุปรมากกว่า 15 กิโลกรัมในหม้อขนาด 30 ลิตร แกรมตัมนานกว่า 6 ชั่วโมง รสชาติของน้ำซุปรที่ได้อร่อยนุ่มนวล เบาและกลมกล่อม ชดได้จนหมดซาม

กินจานดาวกันจนอึ้งแป้แล้วตบท้ายด้วยขนมหวานสุดสนุกอย่าง *Fuwa Fuwa Ore* โอรีโอ้ซุปรแป้งทอดเสิร์ฟคู่ไอศกรีมวานิลลา ทั้งกรอบ หวานและเย็นสดชื่น ล้างปากได้ดีเชียว ☺