

M Krub



Master of Chinese Cuisine

หากพูดถึงอาหารจีนคงไม่มีใครไม่รู้จักเชฟแมน เชฟชาวฮ่องกงผู้คร่ำหวอดอยู่ในวงการอาหารจีนของไทยมาอย่างยาวนาน ซึ่งล่าสุดได้เปิดตัวห้องอาหารจีนแบบ (เซฟมาน ไว ยิน) Fine Dining เต็มตัวอย่างเป็นทางการเป็นที่เรียบร้อยกับร้าน M Krub โดยตั้งอยู่ในทำเลสุดหรูอย่างอาคาร Mahanakorn Cube ที่ตั้งตระหง่านอยู่ใจกลางเมืองย่านสาทร สำหรับร้านใหม่นี้ เชฟแมนมาพร้อมกับคอนเซ็ปต์ร้านที่สนุกกว่าที่เคยด้วยการเสิร์ฟอาหารจีนแท้ ๆ ในรูปแบบฝรั่งเศสและยังนำศิลปะมาผสมผสานกับอาหารให้เหนือระดับและน่าตื่นตาตื่นใจไม่แพ้ร้านไหนในกรุงเทพฯ



ห้องเก็บวัตถุดิบของห้องอาหาร M Krub

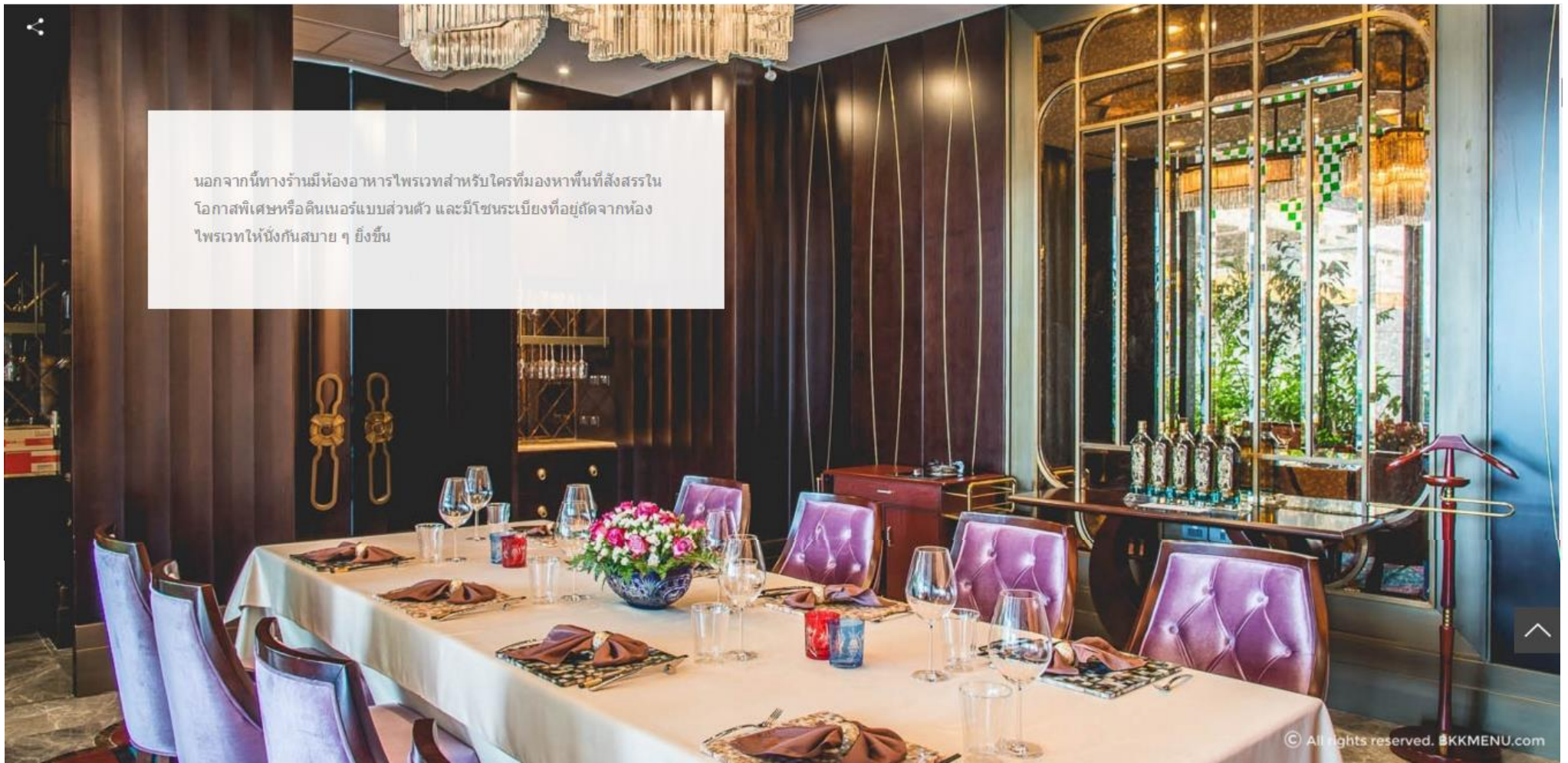
ใครที่ได้มีโอกาสแวะมาที่ร้าน M Krub แห่งนี้คงต้องสะดุดตาหุ้ดมองกันตั้งแต่ก้าวแรกที่เข้ามาห้อง
เก็บวัตถุดิบสู่ตอลังการทางด้านซ้ายมือที่ใช้เก็บวัตถุดิบชั้นสูง อาทิ หอยเป่าฮื้อ กระเพาะปลา
หุ้ดลาม และแม่แต่ม่าน้ำซึ่งล้วนแต่เป็นส่วนผสมสำคัญของอาหารที่นี่



Grand Luxury

สำหรับบรรยากาศภายในร้าน ตกแต่งออกมาในสไตล์เซียงไฮ้ได้อย่างหรูหราสมกับสถานที่
ด้วยขนาดพื้นที่ที่ไม่ใหญ่นัก ปูพื้นด้วยกระเบื้องหินอ่อนและพรมสีสด แฝงด้วยสัญลักษณ์
ดอกบัวตามมุมต่าง ๆ ของร้านอย่างแซนเดอเลียร์ เพดาน และลายบนผนังเข้ากันอย่างลงตัว
ใครที่แวะมาแนะนำที่นั่งริมหน้าต่างที่สามารถมองเห็นทัศนียภาพของกรุงเทพฯสวย ๆ ได้





Artisanal Offering

สำหรับอาหารของร้าน M Krub เน้นเสิร์ฟอาหารจีนแบบโมเดิร์นที่ดูสวยงามคล้ายอาหารฝรั่งเศส มีเฉพาะแบบเซตเมนูเท่านั้น เริ่มต้นตั้งแต่ท่านละ 2,800 บาท สำหรับ 6 คอร์ส ไปจนถึง (รวมของหวาน) 12,000 บาท ซึ่งขึ้นอยู่กับจำนวนคอร์สและวัตถุดิบที่เลือก โดยทางร้านแนะนำให้โทรจองล่วงหน้าเท่านั้น และจะจัดรายละเอียดของเซตเมนูให้เลือกปรับเปลี่ยนกันได้ตามความต้องการ ซึ่งเมนูของทางร้านจะปรับตามวัตถุดิบแต่ละฤดูกาลหรือทุก 2 สัปดาห์ ที่ครีเอทโดย Executive Chef Jiang Jisheng เชฟใหญ่ประจำ M Krub ที่ตั้งใจให้แต่ละจานเป็นเหมือนงานศิลปะที่สามารถทานได้อร่อยทั้งรูปลักษณ์และรสชาติ นอกเหนือจากสไตล์อาหารที่ต่างจากร้านของเชฟแมนสาขาอื่น ๆ เห็นจะเป็นพร็อพเพซชั่นของทุก ๆ จานที่ตกแต่งออกมาได้อย่างประณีตบรรจง ด้วยฝีมือของ เชฟ Liu Cheng ที่เพิ่งจบงานใหม่ทุกวันต่อวันให้เหมาะกับโอกาสและเทศกาลที่แขกได้มาเยือน



Recommended Dishes : Egg White Aumonieres with Fresh Crab Meat and Fish Mow (ถุงทองสองแผ่นดิน)

หอยเชลล์ซอสมะม่วงคู่ขนมปังกรอบรังก ที่ใช้ขนมปังรีตจนแบนแล้วซอยจนเส้นมีขนาดเล็กเท่าเส้นหมี่ก่อนนำไปอบก่อน จึงนำหอยเชลล์ที่อบด้านบนพร้อมคาร์เวียร์ เสิร์ฟในจานที่ตกแต่งสื่อความหมายถึงฤดูใบไม้ร่วง ส่วน Gratinated Wagyu Beef Rib Eye with Mustard Cream เป็นเนื้อวากิวออสเตรเลียมาร์เบิลสกอ์เกรด A7 ที่ย่างไฟจนได้ความสุกระดับ Medium Rare ก่อนกราแต็งที่ด้านบนด้วยซอสมัสตาร์ด

Recommended Dishes : Sautéed Scallop and Mango Served on Golden Nest (หอยเชลล์ซอสมะม่วงคู่ขนมปังกรอบรังก)





Fried Green Grain in Stone Casserole เป็นหนึ่งงานที่ติดต่อสุขภาพเพราะมีข้าว 9 ชนิดและธัญพืชผสมอยู่มากถึง 3 เสิร์ฟในหม้อเหล็กขนาดเล็กอุณหภูมิ 300 องศา มาพร้อมกับส่วนผสมอย่าง มันหมู ซอสอาบาโลน แฮมยูนาน ซอสเอกโอ เทียมเจียวและต้นหอมซอย โดยให้ใส่แต่ละส่วนผสมไล่ตามลำดับ งานนี้มาพร้อมกับชาอุหลงทิกวนอิม

Recommended Dishes : Fried Green Grain in Stone Casserole (ข้าวธัญพืช 12 ชนิด)



ส่วนของหวานซิกเนเจอร์ของ M Krub ที่พลาดไม่ได้เป็นงานที่ทำขึ้นอย่างพิถีพิถัน อย่าง Sweeten Chrysanthemum Tofu เป็นเต้าหู้เนื้อเหนียวนุ่มสับด้วยมีดบั้งออกเป็นเส้นเล็ก ๆ จนออกมาคล้ายดอกเก๊กฮวย เสิร์ฟมาในซูปร้อลมอนต์สดรสหวานนิด ๆ

Recommended Dishes : Sweeten Chrysanthemum Tofu (เต้าหู้สับดอกเก๊กฮวยในซูปร้อลมอนต์)



Recommended Dishes : Meringue tart

สำหรับขนมหวานของ M Krub ส่วนใหญ่ครีเอทขึ้นโดย Chef Marc Razurel เพสตรี่เชฟชาวฝรั่งเศสจาก Sète ร้านระดับมิชลินสองดาวในฝรั่งเศสมาประจำที่นี่ โดยแนะนำอีกจานน่ารัก อย่าง Meringe tart ที่ใช้เมอแรงค์เชนฉะและแบ่งทาร์ตสมุนไพรงาม ใส่ไว้ในน้ำตาลปั้นรูปเลมอน ท็อปด้วยเลมอนโฟม แล้วตกแต่งด้วยกลีบดอกกุหลาบ



Recommended Dishes : เตี่ยวเลี่ยน)250 บาท(

ส่วนใครที่ดื่มไม่เก่ง แนะนำเป็นเครื่องดื่มร้อน ๆ อย่าง เก๊กฮวยหิมะ)100 บาทต่อกาเป็นเก๊กฮวยนำเข้าจากทิเบตให้สัมผัสอำพันหอมกลิ่นเอกลักษณ์หอมติดจมูก (นิด ๆ ดื่มผ่อนคลายได้ดี ใครที่อยากแวะไปทาน ลองโทรไปสอบถามรายละเอียดของเมนูแต่ละช่วงหรืออัปเดตข่าวสารของร้านกันได้ทางM Krub Facebook Page

Gallery



Info

M Krub

ชั้น 2 96 Mahanakorn Cube แขวงสีลม
บางรัก กรุงเทพมหานคร 10500

Tel

02-019-8105

Hours

Open today
11.30 - 14.30, 18.00 - 22.00

Credit card

-

Website

facebook.com/MkrubMahanakho
n

Facilities

☎

Price

฿ ฿ ฿