



### ลำแต๊ๆ

แกงฮังเลเป็นอาหารเหนือที่อร่อย ด้วยน้ำแกงที่เข้มข้นด้วยจนขลุกขลิก หนุ่มๆ โดยเฉพาะส่วนที่เป็นหมูสามชั้นเมื่อนุ่มแล้วส่วนที่เป็นมันแทบจะละลายในปากกับเลย เจ้านี้เป็นดังที่กล่าวมาและไม่มีรสชาติหวาน เจ้าของร้านเป็นชาวลำพูนที่ย้ายตามลูกมาทำงานที่กรุงเทพฯ คุณแม่มีฝีมือในการทำอาหารก็เลยเปิดเป็นร้านขายข้าวแกงอาหารเหนือที่มีครบทั้งไส้อั่ว น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน แกงขมุน ขมุนจีนน้ำเงี้ยว และอื่นๆ ร้านชื่อหอมด่วนที่แปลว่า สะระแหน่ คนแน่นทุกวัน

หอมด่วน อยู่ระหว่างเอกมัยซอย 2 และ 4 ปัดเสิร์ฟ-อาทิตย์

### M Krub

เซฟแมน (มาน ไวยิม) ผู้มีชื่อเสียงในเรื่องการทำอาหารจีนที่ต้องจองคิวเป็นเดือนๆ กว่าจะได้กิน มาวันนี้เขานำเสนออาหารจีนชั้นยอดในรูปแบบใหม่ คือ Private Dining โดยจัดเป็นซีทเมนูให้เลือกหลายแบบ และพิธีพิธีกันเตรียมแต่ละเมนูมานานเป็นปีกว่าจะเปิดตัวได้ที่ห้องอาหาร M Krub ที่ชั้น 2 อาคารมหานครตึกบีบี บรรยากาศภายในร้านสวยงามมาก

เมนูอาหารล้วนคัดสรรเครื่องปรุงที่ดีที่สุดในโลก ปรุงแบบจีนแท้แต่เสิร์ฟในสไตล์ฝรั่งเคลอย่างพิถีพิถัน ต่างจาก



อาหารจีนทั่วไปที่เสิร์ฟมาในงานใหญ่ๆ แต่ที่นี่จะมาเป็นคำๆ หูๆ เช่น หมูแดงอบน้ำผึ้ง ก็ใช้หมูชั้นดี Iberico จากสเปนมาหมักจนนุ่มแล้วนำไปย่างให้หอม เสิร์ฟกับรังผึ้ง มีน้ำตาลเป่าเป็นถ้วยใส่วอลนัทอบกรอบเป็นเครื่องเคียง Sautéed scallop in crispy nest นั้น รังนกไม่ได้ทำจากเนื้อวอลนัทแบบทั่วไป แต่ทำจากขนมปังที่รีดจนเป็นแผ่นบางๆ แล้วหั่นเป็นเส้นเล็กๆ นำไปอบกรอบ จึงไม่มีน้ำมัน เนื้อวากิว ที่ว่าเกรด A5 ก็ว่าแล้ว แต่เซฟใช้เกรด A7 ซึ่งในญี่ปุ่นเองก็หา কিনยากแล้ว ออ้อยมากๆ ค่ะ งานหลักเป็น Fried green grain in stone casserole ที่ใช้ข้าวถึง 6 ชนิดหุงมาในหม้อเหล็กร้อนๆ และมาปรุงเครื่องเอง งานแต่ละงานถูกเฟ้นท์ เดียว นั้น โดยเซฟผู้เชี่ยวชาญเป็นลวดลายต่างๆ ต้นไม้บ้าง ดอกไม้บ้าง ด้วยสัมผัสอาหารที่ล้างออกได้ สวยจนตะลึงคะ

เมนูอาหารมีให้เลือกตั้งแต่ราคาคนละ 2,800-12,000 บาท เสิร์ฟทั้งมือกลางวันและเย็น โทรจองก่อนนะคะ โทร 0-2019-8105

