



นับเป็นปรากฏการณ์ใหม่ในการรับประทาน อาหารจีนเมื่อเชฟ Man Wai Yin หรือเชฟแมน ผู้เลื่องชื่อต้องการทำร้านอาหารจีนในรูปแบบ ร่วมสมัยทั้งในด้านการตกแต่งร้าน รูปแบบอาหาร และการบริการ ที่นี้เรียกตัวเองว่าเป็น Private Dining เนื่องจากว่าลูกค้าจะต้องสำรองที่นั่งล่วงหน้า 1 วัน ทั้งนี้เพราะอาหารบางอย่างใช้เวลาในการทำ ค่อนข้างนานและบางเมนูใช้เวลาทำหลายวันเลย ก็มี โดย M Krub จะมีแค่เซตเมนูไว้บริการเท่านั้น ราคาเริ่มต้นที่ 2,800 บาทในมือกลางวัน ส่วนมือ เย็นราคาเริ่มที่ 8,000-12,000 บาท ที่เห็นราคาสูง ขนาดนี้ก็เป็นเพราะทางร้านมีความพิถีพิถันและ ใส่ใจในการเลือกเพื่อนวัตถุดิบที่ดีที่สุดในโลกมาปรุง เพื่อให้ได้รสชาติที่ล้ำเลิศที่สุด มีทั้งวัตถุดิบที่ใช้ใน อาหารจีนร่วมกับของยุโรป เช่น ทรัฟเฟิล และ คาเวียร์ เมื่อเข้าไปในร้านจะเห็นห้องพิเศษที่มีการ ควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสำหรับเก็บวัตถุดิบ



ชั้น 2 อาคารมหานครคิวบ ถนนนราธิวาส- ราชนครินทร์ กรุงเทพฯ โทร. 0-2019- 8105 เปิดบริการทุกวัน เวลา 11.30- 14.30 น. และ 18.00-22.00 น.



M KRUB

ล้ำค่า ทั้งหุจดลาม กระเพาะปลา และ หอยเป๋าฮื้อ สิ่งที่สร้างความตื่นตาตื่นใจ อยู่ที่อาหารและการนำเสนอ ซึ่งถือว่า M Krub ให้ความสำคัญกับการคอบ- สอนองประสาหมี่ส้มทั้งรูป รส กลิ่น เสียงได้ตีทีเดียว เมื่อนั่งประจำที่จะมี Food Presenter คอยแนะนำและ อธิบายที่มาที่ไปของอาหารและ เครื่องดื่มแต่ละชนิด อาหารแต่ละจาน จะถูกจัดวางอย่างสวยงามและเพนต์ ภาพด้วยพู่กันจีนสด ๆ ก่อนยกมาเสิร์ฟ บางจานอาจมีการแต่งด้วยศิลปะการ ปั่นน้ำตาล อาหารแต่ละเซตมีความ แตกต่างกันขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่นำ มาปรุง เช่นหุจดลามก็จะแตกต่างกัน ที่ขนาด แถมมีให้เลือกถึง 7 ชุด

สำหรับอาหารที่ดูแล้วมีเหมือนกัน ทุกเซตก็คือข้าวผัดธัญพืชในหม้อดิน เป็นข้าว 9 ชนิดกับธัญพืช 3 ชนิด เสิร์ฟในหม้อร้อน 300 องศา เวลา จะรับประทานให้ลูกค้าตักเครื่องปรุง ต่างๆ เช่น มันหมู ซอสเป๋าฮื้อ แซม ยูนนาน และซอส XO คลุกลงไป กินร้อน ๆ รู้สึกสุขภาพดีขึ้นมาทีเดียว อีกจานที่สวยงามมากก็คือเต้าหู้หวาน น้ำอัลมอนด์ เป็นการนำเต้าหู้ที่ทาง ร้านทำเองมาทำให้เป็นคอกเก็ทฮวย ที่สวยงามไม่กล้ากิน ต่อด้วยของหวาน ซึ่งเชฟชาวฝรั่งเศสทำขนมตะวันตก แต่ใส่กลิ่นอายความเป็นจีนลงไป อย่างเลมอนทาร์ต และเมอแรงก์ ชาเขียวที่นำเสนอในรูปแบบแปลกตา เวลากินให้เอาช้อนเคาะน้ำตาลรูป เลมอนให้แตกภายในเป็นแบ่งทาร์ต Lemon Curd และเมอแรงก์ จบท้าย มื้ออร่อยด้วย Petit Four เป็นขนม ชิ้นเล็ก ๆ ซึ่งจะเปลี่ยนไปตลอด และ Lemon Squeeze ที่เป็นน้ำมะนาวปั่น เข้มข้นเปรี้ยวบาดใจแต่จะช่วยย่อย และละลายไขมันได้เป็นอย่างดี