

IT'S MAN AGAIN!

จาก Chef Man คราวที่พลิกหน้าประวัติศาสตร์อาหารจีนในประเทศไทยสู่แนวคิดใหม่
 ที่เต็มไปด้วยความทันสมัยและการผสมผสานระหว่างไอต์ คิวซีน กับอาหารเหลาแบบจักรพรรดิ



130

คืออายุที่เซฟมาน
 เริ่มทำงาน



เซฟมาน ไว ยิน ผู้ก่อตั้งร้าน Chef Man เจ้าของ
 ตำนานชาลาเปาไส้สาวาเมยมิติใหม่ให้วงการ
 อาหารจีนด้วย M Krub ร้านอาหารจีนที่
 ตั้งอยู่บนมหานครคิวบีใจกลางกรุงเทพมหานคร
 แนวคิดหลักของร้าน คือ การปรุงวัตถุดิบ
 ชั้นเลิศ อย่างเนื้อวากิวจากประเทศญี่ปุ่น
 หัวกราส์ เห็ดทรัฟเฟิลดำ หอยเป๋าฮื้อ
 ปลิงทะเล หูงลาม ฯลฯ ด้วยกรรมวิธีแบบจีน
 โบราณ และนำเสนอด้วยการจัดจานระดับ
 มิชลินสตาร์โดยเชฟชาวฝรั่งเศส

Fine Dining

แม้อาหารจีนจะเป็นที่นิยมในประเทศไทย แต่
 มีเพียงไม่กี่ร้านที่อาจนำเสนออาหารจีนตำรับ
 จักรพรรดิ ด้วยประสบการณ์และการฝึกฝน
 อันยาวนานของเชฟ M Krub นำเสนอเมนูจาก
 วังหลวงอย่างซูปผักกาด ที่นำหัวผักกาดไปหนึ่ง

หลายชั่วโมงจนได้หน้าซูปใสโดยไม่ต้องเติมน้ำ
 เกล้าหรือปรุงเพิ่ม เมนูขนมหวานสุดประณีต
 ที่เรียกว่า เต้าหู้เก๊กฮวยหวาน ที่เซฟจะต้องใช้
 มีดบรรจงซอยเต้าหู้เป็นเส้นเท่าไม้ขีดตูด้าย
 กลีบดอกเก๊กฮวย ด้านบนปิดด้วยทองคำ
 เปลวแท้ แล้วลอยในน้ำเชื่อม นอกจากนี้ยังมี
 เมนูประยุกต์อย่างเนื้อวากิวอบครีมมีสตาร์ที่
 เสิร์ฟมาบนแผ่นหินอ่อนเพื่อคงความชุ่มฉ่ำ
 ของเนื้อ และเลมอนทาร์ตฝรั่งเศสที่เสิร์ฟมา
 ในหน้าตาลับเป็นทรงลูกเลมอน

Modern

แม้จะเป็นตำรับดั้งเดิม แต่ M Krub ตีความ
 อาหารและบรรยากาศร้านใหม่ทั้งหมด
 อาหารจะมาในการจัดจานที่เน้นรูปลักษณ์
 ทันสมัย มีกลิ่นอายความเป็นตะวันตก
 บรรยากาศร้านผสมผสานความหรูหราแบบ

จักรพรรดิด้วยความทันสมัยจากบรรยากาศ
 ของมหานคร เน้นใช้สีทอง เขียว และน้ำเงิน

Exclusive

แม้คนไทยจะชินกับการรับประทานอาหาร
 แบบเลือกสั่งตามใจชอบ แต่เซฟมานกำหนด
 ให้ M Krub มีเพียงเซตเมนู ด้วยเหตุผล คือ
 เพื่อให้ลูกค้าได้รับประทานตามลำดับ หรือ
 ตามการจับคู่ของวัตถุดิบ ซึ่งถือเป็นวิธีเดียว
 ที่ลูกค้าจะได้เข้าถึงรสชาติที่แท้จริง ตัวเมนูเอง
 ก็จะมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาเพื่อตอบรับ
 กับวัตถุดิบใหม่ที่เซฟค้นหาแนะนำให้
 ผู้ที่สนใจมาลิ้มลองโทร. มาจองก่อน เพราะ
 วัตถุดิบบางชนิดหายากและมีจำนวนไม่มาก

M Krub ตั้งอยู่ที่ ชั้น 2 อาคารมหาเศรษฐี
 ถนนรัชดาภิเษกซอยสุขุมวิท เปิดทุกวัน มีกลางวัน
 11.30 - 14.30 น. มีอเย็น 18.00 - 22.30 น.
 Ins. 02-019-8105

Text: Ronnakorn Robrattananadumrong
 Photography: Courtesy of M Krub

L'Optimum n° 25
 Gastro News