

VOGUE

Vogue Food Guide

December 2015 Issue



Sweeten Chrysanthemum Tofu

Rose Apple Tart, Ginner Rice and Tabilian Vanilla Ice Cream

Gratinated Wagyu Beef Rib Eye with Mustard Cream

Fried Green Grain in Sizzling Stone Casserole

Petit Four

EXCLUSIVE DELICACY

ความพิเศษของที่นี่อยู่ที่ความใส่ใจ และพิถีพิถันในทุกๆ รายละเอียดของแต่ละเมนูของเชฟด้วยอยากจะให้ลูกค้าได้ทานอาหารรสชาติอร่อยที่ปรุงจากวัตถุดิบชั้นเลิศ ร้านอาหารที่พูดถึงนี้คือ M Krub ห้องอาหารจีนของเชฟแมนหรือมาน ไว ยิน เชฟชื่อดังที่นี่แตกต่างจากอีกสามสาขาของเชฟแมนอย่างสิ้นเชิง ตั้งแต่การตกแต่งที่เน้นสไตล์ยุโรปและมีความเป็นส่วนตัวมากขึ้นไปจนถึงรายการอาหารที่นำเสนออาหารจีนแนวใหม่สไตล์ฝรั่งเศสโดยเชฟเป็นคอร์สเมนูทั้งแบบกลางวันและกลางคืนในหลากหลายราคา เมนูต่างๆ จะเปลี่ยนทุกๆ 2 อาทิตย์ ยกเว้นจานชิกเนเจอร์ที่คงไว้ตามเดิมทุกเมนูเน้นวัตถุดิบที่มีคุณภาพและมีประโยชน์ต่อร่างกาย ทั้งยังมีการนำตำรับอาหารดั้งเดิมจากในพระราชวังมาใช้อีกด้วย นอกจากนี้ยังเพิ่มลูกเล่นด้วยภาพวาดที่เป็นงานศิลปะและการปั้นน้ำตาลด้วยมือเพื่อตกแต่งจานโดยเชฟ Liu Chang ช่วยเพิ่มความน่าสนใจให้กับมื้ออาหารได้ดีทีเดียวโดยสร้างสรรค์ไม่ซ้ำกันเลยในแต่ละวัน สวยงามจนอยากจะขอซื้อจานกลับบ้านไปด้วย

*M Krub ชั้น 3 อาคารมหานครดิวรี่ ถนนวิภาวดีรังสิต กรุงเทพมหานคร
สำรองที่นั่งโทร. 0-2019-8105 FB: MkrubMahanakhon*