

# ELLE MEN

THAILAND

WWW.ELLEMENTHAILAND.COM

## UNDER THE RED SOLE

คริสเตียน ลูบูแตง  
พร้อมข้อเท็จจริงว่าทำไม  
สาว ๆ ถึงชอบใส่ส้นสูง  
พื้นแดงขึ้นเตียง

EXCLUSIVE

## THEO JAMES

บุกไปคุยกับพระเอกดัง  
ที่แอลเอถึงหนังใหม่ และ  
เรื่องไร้สาระในกองถ่าย

# ON CLOUD NINE

เล่น เรียน รัก อย่างไรที่  
ชาย ฌักทรชอบที่สุด?

## ACTION-PACKED! SUMMER 2016 STYLE ISSUE

1,645 ลุค 40 ดีไซน์เนอร์ 36 แบรินด์ใน 4 เมืองใหญ่  
รวมฮิตทุกสไตล์สำหรับร้อนนี้

DECODED

## 8 MUST-KNOW GROOMING TIPS

8 ข้อง่ายที่ทำให้คุณดูดี  
แบบทันตาเห็น

## TERRORISM 3.0

เมื่อเมืองใหญ่กลายเป็น  
สนามรบของผู้ก่อการร้าย  
เราจะอยู่รอดกันอย่างไร?

# 100 STYLE COMMANDMENTS

คู่มือยกระดับความหล่อของสุภาพบุรุษ  
กับ 100 กฎเหล็กแห่งสไตล์

BOOST

## ANTI-AGING SEX

เคล็ดลับการมีเซ็กซ์ที่จะช่วย  
ให้คุณ 'หนุ่ม' ไปอีกนาน

แอลเมน มีนาคม 2559  
No.29 ราคา 120 บาท

ISSN 2350-9422



9 771905 347040



CELEBRATE THE ART OF EATING AND DRINKING



CHINESE MEETS WEST

แฟนอาหารจีนที่ตามไปกินอาหารจีน กวางตุ้งที่ฮ่องกงหรือมาเก๊า อาจไม่แปลกใจกับอาหารจีนแบบโมเดิร์น ทวิสท์ และการเสิร์ฟอาหารจีนเป็นคอร์สอย่างฝรั่งสักเท่าไร เพราะหลายร้านปรับตัวและนำเสนออาหารจีนให้ง่ายขึ้นสำหรับชาวตะวันตก เช่นเดียวกับที่ 'M Krub Restaurant' โดยเชฟ Man Wai Yin (เจ้าของร้าน Chef Man อาหารจีนกวางตุ้งที่โด่งดัง)

เชฟมานยังคงยึดถือเทคนิคการปรุงอาหารจีนเป็นหลัก แต่ทวิสท์ด้วยการนำวัตถุดิบจากตะวันตกมาใช้และสร้างความโดดเด่นให้กับอาหารทุกจานด้วยศิลปะการวาดพู่กันจีนลงบนจานทุกจานก่อนนำอาหารออกเสิร์ฟ ส่วนอาหารจีนของที่นี่ทวิสท์ความเป็นตะวันตกและตะวันออก โดยมีเชฟใหญ่ Jiang Jisheng รับผิดชอบที่ปรุงอาหาร ส่วนของหวานมีเพชรเชฟ

ชาวฝรั่งเศส Marc Razurel ทำงานร่วมกับเชฟจีนที่นำเอาเทคนิคน้ำตาลปั้นมาผสมกับของหวานฝรั่งเศส

งานที่เด่นชัด ได้แก่ Roasted Iberico Pork Loin with Comb Honey ที่นำเทคนิคบาร์บีคิวหมักและย่างแบบจีน อย่างพอกเปิดย่าง หมูแดง หมูกรอบ มาปรับใช้กับสันในหมู เอมบริโก้จากสเปน เมื่อย่างออกมาแทบไม่ต่างจากหมูแดงแบบจีนกินกับรังผึ้งจากออสเตรเลียรสหวานนวล และน้ำตาลปั้นที่ใสวอลนัตไว้ข้างใน

อีกจานเป็น Gratinated Wagyu Beef Rib Eye with Mustard Cream เนื้อวากิวจากคาโกชิม่าที่ผ่านเทคนิคการย่างแบบกวางตุ้ง เราแทบจินตนาการรสชาติไม่ออกเมื่อมีกราแตงครีมเผาลงบนหน้าของเนื้อวากิว แต่เมื่อลิ้มรสความนุ่มชุ่มของเนื้อและรสครีมก็กับรสเปรี้ยวก็แทบอยากสั่งมาเพิ่มซ้ำที

MODERN  
TWIST

เปลี่ยนแต่ไม่แปลง

เรื่องและภาพ: บัณฑิต เกียรติโอกาส

ไม่เหมือนกันกับ 'Fusion' เพราะนิยามของ 'โมเดิร์นทวิสท์' หมายถึงการต่อยอดอาหารสัญชาติเดิมให้มีมุมมองใหม่ โดยยังคงหัวใจของรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ดั้งเดิมเอาไว้อย่างเต็มเปี่ยม



ตั้งอยู่ที่โครงการมหานคร คิวบี ชั้น 2 ถนนนราธิวาสราชนครินทร์ เปิดบริการ 11.30-14.30 น. และ 18.00-22.00 น. โทร. 02-019-8105 (โทรเวดไคนิ่งของ M Krub เสิร์ฟ 7-9 คอร์ส ราคาเริ่มต้นที่ 3,000-6,000 บาท สำหรับมื้อกลางวัน และ 8,000-12,000 บาท สำหรับมื้อค่ำ)