

The Freshed Up Mixture



“Kaw Maew” Deep Fried Mackerel with Rice



Zaap



Thai Jungle Curry with Crispy Pork

Innovative CONFORMITY

Spaghetti Stir Fried with Salted Fish and Minced Chicken



Raspberry with Tofu Salad

Berry Hint

หลายปีมานี้แฟชั่นเฮลชีนในบ้านเราหันมาจับธุรกิจร้านอาหาร คำตามที่ตามมาคือขอบเขตของงานดีไซน์นั้นอยู่ตรงไหน? คำตอบอาจอยู่ที่ Café Now by Propaganda ที่สร้างจากประสบการณ์ของครีเอทีฟแบรนด์ที่เราคุ้นเคย

“ท่ามกลางสถานการณ์รอบตัวที่เปลี่ยนแปลงด้วยความเป็นคนไทยและเกี่ยวพันกับไลฟ์สไตล์ของผู้คนผ่านการออกแบบผลิตภัณฑ์ เราไม่ได้ทำแค่งานดีไซน์ เรายังสังสรรค์ความถนัดชัดเจนในการสื่อสารเรื่องราวด้วย ความเป็นนักเล่าเรื่องของ Propaganda ในคราวนี้อาจถูกยกระดับไปสู่ความหมายใหม่ที่กว้างไกลขึ้นผ่านอาหารไทย” ตัวแทนของร้านกล่าวถึงความหมายที่เกิดขึ้นจากประสบการณ์จริงในวงการการออกแบบ ซึ่งยังสะท้อนให้เห็นผ่านโครงสร้างของคาเฟ่แห่งนี้ ภายใต้อาคารที่กว้างด้วยสี่เหลี่ยมผืนผ้าที่พื้นที่ของร้าน ผันผวนข้างไปจนถึงพื้นด้านล่างกรุด้วยกระเบื้องเหลี่ยมเงาเปลว ดูแปลกตาถึงเมื่อกระทบกับแสงสว่างจากด้านบนและกำแพงโปร่งด้านข้าง ตัวร้านทำหน้าที่ราวกับเป็นผืนผ้าแคนวาสให้อาหารจานใหม่ๆ เเด่นชัดขึ้น ความเรียบง่ายนี้ยังเชื่อมโยงกับผลิตภัณฑ์ต่างๆ ของแบรนด์ต้นตำรับเคียงกับเมนูที่คิดค้นขึ้นใหม่ โดยทุกจานคัดสรรวัตถุดิบจากฟาร์มธรรมชาติเพื่อให้ได้รสชาติที่แท้จริงและสุขภาพที่ดีของคนทาน แนะนำให้ลอง Raspberry with Tofu Salad สลัดคาสปเปอร์ใส่เต้าหู้ขาวที่ให้ความหวานด้วยสมุนไพรธรรมชาติอย่างหญ้าหวาน ราดด้วยเดรสซิงสูตรเฉพาะของทางร้าน Thai Jungle Curry with Crispy Pork แกงป่าหมูสามชั้น หมกกลิ่นพริกไทยตะไคร้หอม และพริก รสชาติเผ็ดร้อนจัดจ้านแบบไทย Spaghetti Stir Fried with Salted Fish and Minced Chicken สปาเกตตีเส้นเหนียวกำลังดีทานคู่กับปลาเค็มและไก่ต๋นนาครีลึบ เนื้อไก่รสเค็มเข้มข้นซึ่งเป็นผล



มาจากการเลี้ยงด้วยสมุนไพรในฟาร์มธรรมชาติ Minced Pork and Salted Fish Cake หมูสับปลาเค็มทอด รสกลมกล่อมโรยหน้าด้วยใบมะกรูดแห้งผอย “Kaw Maew” Deep Fried Mackerel with Rice ข้าวแมวที่หยิบมาจากเมนูโปรดลูมัยเด็ก ข้าวสวยหุงเรียงเม็ดกำลังดีกับปลาทอดเนื้อหอม เคียงมาด้วยหอมแดงและพริกขี้หนูซอย ปิดท้ายด้วยเครื่องดื่มนมแก้วพิเศษอย่าง Berry Hint กาแฟนมเจือกลิ่นเบอร์รี่รสละมุน หรือ Zaap ม็อกเทลเลมอนผสมเสาวรสที่ให้ความสดชื่นอีกเท่าตัวด้วยเครื่องเทศของไทย

Café Now by Propaganda ชั้น 3 สยามดิสคัฟเวอรี เปิดทุกวัน 10.00-22.00 น. โทร. 06-3613-8563, www.facebook.com/cafenowbypropaganda/

ช่างภาพ: พีจอร์จ ไทยงามศิลป์ / สไตลิ่ง: ภาคพิงษ์ ภัคคัตสัน



สำนักพิมพ์ Avery

Healthy Cups



แบรนด์วิกันน้องใหม่สัญชาติไทยที่ใส่ใจตั้งแต่กระบวนการผลิตโดยเลือกใช้อัญพิชคุณภาพดีจากโครงการรัฐวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดเพชรบูรณ์และลพบุรี ใช้เวลาเก็บเกี่ยวนาน 48 ชั่วโมงก่อนนำมาแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ทั้ง Mung Beans Drink น้ำถั่วเขียวผสมเนื้อพวรมดิม กากใยอาหารสูง มีฤทธิ์เย็นสามารถขับพิษร้อนได้ดี น้ำเต้าหู้เข้มข้น หลากรส และนมอัลมอนด์คั้นสดที่ไม่ผสมนมวัวหรือหัวเชื้อเพื่อสุขภาพที่ดี

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.chaorai.com



สำนักพิมพ์ Fair Winds Press

The Green Read

อีกรวงรวมสูตรอร่อยจากตำราอาหารมังสวิรัตมาให้ลอง...

เริ่มต้นกันด้วย Raw. Vegan. Not Gross.: All Vegan and Mostly Raw Recipes for People Who Love to Eat โดยลอรา มิลเลอร์ บล็อกเกอร์สาวแห่ง Tastemade เว็บไซต์อาหารที่โด่งดังไปทั่วโลก รวบรวมสูตรอาหารมังสวิรัตสูตรอร่อยมากกว่า 100 สูตรที่เราเคยดูจากคลิปทำอาหารของเธอมาไว้ในหนังสือเพียงเล่มเดียว ทั้งเมนูอาหารเช้าที่ช่วยเสริมสร้างความแข็งแรงให้กับร่างกาย โดยหยิบเอาส่วนผสมแสนง่ายอย่างอะโวคาโด เกรปฟรุ้ตผสมกับกราโนลาแสนกรุบกรอบ ราดด้วยน้ำเชื่อมรสซิง เมนูอร่อยสำหรับมือดีกในช่วงวันหยุดอย่างแกงกะหรี่มันหวาน หรือทูกี้มะม่วงกับมะพร้าวจันเด็ดสำหรับปาร์ตี้กับเพื่อนๆ ปิดท้ายด้วยชีสเค้กลาเวนเดอร์เมนูของหวานที่หน้าทำไม่แพ้กัน / หากใครคิดว่าอาหารมังสวิรัตให้สารอาหารไม่ครบถ้วน แนะนำให้ลองอ่าน Vegan Bowl Attack!: More than 100 One-Dish Meals

Packed with Plant-Based Power เพราะเป็นตำราอาหารที่คิดค้นให้แต่ละเมนูอุดมด้วยสารอาหาร อีกหนึ่งผลงานน่าสนใจจากแจ็กกี้ ไชบอน สาวมากความสามารถผู้ก่อตั้งเว็บไซต์ Vegan Yaak Attack มีให้เลือกทั้งเพรตเซลโฮตมีลรสเนยถั่ว บิสกิตนาโชแบบเม็กซิกัน สูตรจัดจ้านแบบเอเชีย Mean Green Ramen เส้นราเมนที่ทำจากผักสีเขียวหลากหลายชนิด



สำนักพิมพ์ Page Street Publishing



สำนักพิมพ์ Flatiron Books

หรือซอสแกงเผ็ด ผสมอัลมอนต์ ทานคู่กับข้าวเคล้ากิมจิ / “คนเราควรจะได้ทานอาหารอร่อยโดยไม่ต้องรู้สึกกังวลหลังจากนั้น” Virpi Mikkonen และ Tuulia Talvio นักเขียนคู่มือชาวฟินแลนด์กล่าวถึงแรงบันดาลใจในตำราของหวาน

N'ice Cream: 80+ Recipes for Healthy Homemade Vegan Ice Creams ที่รวมสูตรไอศกรีมกว่า 80 ชนิดที่ปราศจากส่วนผสมของนม กลูเตน น้ำตาลขัดสี พิษตระกุกต์ในหลายเมนูสำหรับผู้มีอาหารแพ้ ความอร่อยในตำราเล่มนี้มาจากผลไม้หลากหลายชนิดที่มีให้เลือกทั้งแบบซอฟต์ครีม มิลก์เชก ลูกกวาด และซอร์เบต / ปิดท้ายด้วยตำราอาหารของเซพมายา ไชเซอร์ Easy Vegan Breakfasts & Lunches: The Best Way to Eat Plant-Based Meals On the Go ที่ตอบรับกับวิถีชีวิตอันเร่งรีบของคนเมืองได้เป็นอย่างดี ด้วยเมนูง่ายๆ สามารถทำจากที่บ้านภายในไม่กี่นาทีสำหรับมือเช้าและมือกลางวัน นอกบ้านที่หาอาหารมังสวิรัตทานได้ยาก ทั้งแพนเค้กมันหวาน ตอร์ตียาหอซ็อกโกแลตซินนามอนโรล ซุปผักโขม และแซนดิวิชผักสดเข้มข้นแสนอร่อย



LEGENDARY FLAVOUR

นักชิมทั้งหลายห้ามพลาดเพราะหนึ่งในตำนานโลกของหวาน Ben & Jerry's มาขอให้เราได้ลิ้มลองความอร่อยแล้ว ร้านนี้ก่อตั้งขึ้นในเมืองเบอร์ลิงตัน รัฐเวอร์มอนต์ สหรัฐอเมริกา สร้างสรรค์ความอร่อยมาตั้งแต่ปี 1978 โดยเฉพาะไอศกรีมสูตรลับที่เข้มข้นด้วยอัลมอนด์บิลลี่กลิ่นหอม ทั้งคอฟฟี่คาราเมลพุดจี่เนื้อเนียนและรสถูกที่เนยถั่วเรียกได้ว่าคุ้มดั่งทุกคำ ที่สำคัญปราศจากส่วนผสมของนมวัวสำหรับผู้ที่มีอาการแพ้

Ben & Jerry's ชั้น 6 สยามพารากอน เปิดทุกวัน 10.00-21.00 น., <http://www.benjerry.co.th>



Chocolate Cashew Torte



Kanpachi Sashimi



Grilled Beef Tongue and Snails



Miso Red Grouper

French Martini

DASH OF BRUTALIST

ความน่าสนใจของ **Bunker** บาร์สุดเท่ในซอยสาทรแห่งนี้เริ่มกันตั้งแต่ชื่อซึ่งหมายถึงที่หลบภัย เพราะเพียงเห็นครั้งแรกก็สะดุดตาไปกับดีไซน์เจียมของร้าน ตกเก้าอี้สองคูหาถูกดัดแปลงเป็นร้านอาหาร 3 ชั้นโดยดึงเอาความเรียบง่ายของงาน Mid-Century Modern มาใช้ในการออกแบบ โครงเหล็กหุ้มด้วยปูนเปลือยและอิฐให้ความดิบ ตอบรับกับเฟอร์นิเจอร์ไม้แต่งด้วยหนังสีสดสไตล์เรโทร ด้านในสุดของชั้นแรกเป็นบาร์ขนาดใหญ่ ประดับเพดานด้วยโคมไฟแปดเหลี่ยม ถัดขึ้นไปเป็นห้องอาหารที่นอกจากจะเห็นบรรยากาศด้านล่างแล้ว ยังสามารถชมการปรุงอาหารจานต่อจานจากครัวเปิดได้ด้วย ส่วนคนที่อยากได้บรรยากาศส่วนตัวอาจเลือกจองบริเวณรูปที่ท็อปชั้น 3 ที่เปิดโล่งพร้อมบาร์ขนาดเล็กส่วนตัว

รสแฝงด้วยพาร์สลีย์ กระเทียม และพาร์สนิป Kampachi Sashimi ซาซิมิปลาคิมปาจิชาวอมชมพูนี้อหนบแน่นปรุงรสด้วยรุมบาร์บและพริกไทยเอสโปเรต Spaghetti Nero พาสต้าสูตรเข้มข้นเด่นด้วยรสของเนือปู หอยเม่น สกโกโต โรยหน้าด้วยใบริอกเกตเพิ่มสีสัน Miso Red Grouper ซูปลากะพงแดงแบบจีนตุ๋นกับต้นหอม เห็ดดอง และซิงฮอย ปิดท้ายกันด้วย Chocolate Cashew Torte ทาร์ตช็อกโกแลตและมาสคาร์โปเน่ที่ชุ่มฉ่ำด้วยคาราเมลและความกรุบกรอบของเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Bunker ซ.สาทร 12 เปิดทุกวัน 18.00-24.00 น. โทร. 09-2563-9991, www.bunkerthkk.com

CHEF TALK UNDER THE BUNKER'S ROOF



“ความไม่ประนีประนอม” คือสิ่งที่ **Arnie Marcella** เชฟหนุ่มไฟแรงผู้อยู่เบื้องหลังบาร์สุดเท่ **Bunker** กล่าวถึงตัวเอง หากสิ่งที่เราสัมผัสผ่านอาหารแต่ละจานที่เขาเป็นผู้ปรุง คือความอ่อนโยนและใส่ใจในทุกรายละเอียด เชฟหนุ่มเชื้อสายฟิลิปปินส์-อเมริกันไม่เพียงคร่ำหวอดอยู่ในวงการอาหารของนิวยอร์ก หลังสำเร็จการศึกษาจาก *The Culinary Institute of America* สถาบันสอนทำอาหารชื่อดัง ก็สั่งสมประสบการณ์ในร้านอาหารชั้นนำตั้งแต่ *Aldea* ไปจนถึงที่ *Jean-Georges* ที่ก้านติ ด้วยมีชิลินสามดาว ก่อนจะออกเดินทางไปทั่วโลกเพื่อค้นหาความอร่อยในแบบของตน เมนูของอาร์นี่เลยผสมกลิ่นอายหลากหลายวัฒนธรรมทั้งรสมือของญี่ปุ่น ตาร์บคลาสสิกสไตล์ฝรั่งเศส สุนทรียะแบบอิตาลี ความจัดจ้านของอาหารเม็กซิกัน และเอกลักษณ์อันโดดเด่นของอาหารไทย เชฟหนุ่มยังกล่าวส่งท้ายกับไวท์ว่า “การทำอาหารสร้างโอกาสให้คุณได้แสดงตัวตน ความรู้สึก ความทรงจำ และเรื่องราวของคุณ ผมรู้สึกโชคดีที่มีโอกาสเดินทางไปในหลายๆ ที่ และได้ลิ้มลองรสชาติของงานต่างๆ ที่ผมหลงใหล ผมเลยอยากจะทำเป็นประสบการณ์นี้ให้กับคนอื่น”



Passion Fruit Cheesecake และ Orange Cream Soda



The Sweet Escape

ซอลบิง (SULBING) คือแบรนด์คาเฟ่ขนมหวานอันดับ 1 ของประเทศเกาหลี โดดเด่นด้วยความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการทำขนมหวานและเครื่องดื่มสำหรับทุกฤดูกาลโดยใช้วัตถุดิบพื้นเมือง ลองเมนูเด่นอย่าง Yogurt Tong Tong Melon Sulbing เยือกิร์ตซอร์เบตในเมลอนลูกโต Premium Mango Cheese Sulbing คัดมะม่วงพันธุ์ดีกลิ่นหอมราดด้วยชีสสดเข้มข้น หรือเลือกความชุ่มฉ่ำของช็อกโกแลตแบบสุดชิวกับเมนู Real Chocolate Sulbing

Korean Dessert Cafe โทร. 0-2261-7554, www.facebook.com/SulbingThailand



EMBRACE OF THE MOON

โรงแรมโซโซฟิเทล แบงค็อกเตรียมฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์ด้วยขนมไหว้พระจันทร์หรือโกแลตทำจากวัตถุดิบชั้นเยี่ยม มีหลากหลายรสชาติ ทั้งเลมอน เชอร์รี่รสเปรี้ยวหวานกลมกล่อม อะมูเรตโต้และตัวที่เข้มข้นเป็นพิเศษ ใส่แบ็กคาเดเมียบราวนี่กรุบกรอบ และความสดชื่นเต็มคำจากมะม่วงและเสาวรส

วางจำหน่ายตั้งแต่วันที่ 15 กรกฎาคม-16 กันยายน ที่ห้องช็อกโกแลต สอนกานช้อมูลเพิ่มเติม โทร. 0-2624-0000

ONLY THE BRAVE

จากร้านกาแฟขนาดเล็กซึ่งเป็นโครงการทดลองในงานแสดงสินค้าเฟอร์นิเจอร์ Tiff 2014 โดยกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ร่วมกับเหล่าดีไซเนอร์ บัดนี้ **I+D Style Cafe x Brave Roasters by DITP** ถูกต่อยอดขึ้นเป็นคาเฟ่ดีไซน์เก๋ที่ตั้งร่วมกับร้านตกแต่งชั้นนำบริเวณชั้น 3 (The Creative Lab) ของสยามดิสคัฟเวอรี ถนนสีเทาภิบาลไม่ถูกจัดวางอย่างเรียบง่ายเพื่อให้ความรู้สึกโปร่งสบาย พร้อมทั้งสร้างพื้นที่สำหรับการจัดแสดงภาพหรืองานศิลปะต่างๆ โดยเกิดขึ้นจากแนวคิดการผสมผสานระหว่างบรรยากาศของนิทรรศการกับร้านกาแฟ ร้านแห่งนี้ยังได้ผู้เชี่ยวชาญและบาร์ิสต์ฝีมือหนึ่งจาก **Brave Roasters** มาออกแบบเมนูเครื่องดื่มภายในร้านให้อีกด้วย ความน่าสนใจของคาเฟ่ยังอยู่ที่การใช้เมล็ดกาแฟที่ปลูกโดยวิถีธรรมชาติไร้สารเคมีจากไร่ของเกษตรกรบนดอยม่อนแจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งการันตีด้วยรางวัล Organic Crop Production Certification นอกจากกาแฟสดกลิ่นหอมละมุนแล้วยังมีเมนูอื่นๆ ที่น่าสนใจ เช่น Orange Cream Soda มิกซ์รสชาติของนมกับเกรปฟรุตให้ความรู้สึกสดชื่นซบซ่า Sparkling Black กาแฟที่ปรุงพิเศษด้วยเมล็ดกาแฟจากเคนยาผสมกับน้ำแร่อัดแก๊สทำให้ได้ทั้งกลิ่นและรสชาติอันเข้มข้น Soft Cream ไอศกรีมนมรสกาแฟที่เป็นเอกลักษณ์ของทางร้าน ผสมระหว่างเมล็ดกาแฟจากไทยและลาว ทานคู่กับ Quinoa & Barley Salad สลัดข้าวบาร์เลย์กับคินัว แต่งรสด้วยแอปเปิ้ล มะเขือเทศเชอร์รี่ เคล้าเกลือกกับน้ำมันมะกอกเพิ่มความกรุบกรอบด้วยขนมปังข้าวไรต์กริลและวอลนัต Pineapple Red Curry & Crispy Pork Belly เส้นพาสต้าขนาดเล็กราดด้วยน้ำพริกแกงที่เปรี้ยวเด่นด้วยสับปะรด โรยหน้าด้วยหมูกรอบชิ้นโต ใบโหระพา และพริกสด ปิดท้ายด้วยของหวาน Passion Fruit Cheesecake ชีสเค้กเนื้อเนียนละมุนลิ้นราดด้วยซอสเสาวรส

I+D Style Cafe x Brave Roasters by DITP ชั้น 3 ใน Objects of Desire สยามดิสคัฟเวอรี เปิดทุกวัน 10.00-20.00 น. ธรรมชาติ ครีวท์พินิกุล