

# เปิดร้านอาหาร “ครัวนกยูงทอง” ร้านอาหารคุณภาพ เยี่ยม ด้วยความใส่ใจอย่างพิถีพิถัน



เปิด “ร้านครัวนกยูงทอง” ด้วยความตั้งใจอย่างพิถีพิถันในทุกรายละเอียดทุกกระบวนการ ทั้งการปรุงอาหาร ที่คัดสรรแต่วัตถุดิบชั้นเยี่ยม คุณภาพสูง ด้วยเมนูพิเศษ อาทิ “Canada Lobster” สั่งตรงสดๆ ทุกสัปดาห์ พร้อมการันตีคุณภาพจากเชฟมือรางวัล



นางกานต์สินี ศักดิ์แสน เจ้าของร้านและผู้ก่อตั้งร้านครัวนกยูงทอง (ซึ่งเป็นกิจการของครอบครัว ไม่มีผู้ร่วมหุ้น) เปิดเผยว่า จุดเริ่มต้นของร้านเกิดจากการที่ครอบครัวชอบไปหาอาหารอร่อยทานยังสถานที่ต่างๆ จึงได้มีการปรึกษากับนายฐปนสรณ์ นิมมานรัตนกุล (สามี) ว่าอยากจะเปิดร้านอาหารเป็นของตัวเอง ที่ให้ลูกค้าที่เข้ามาในร้าน ได้มีความสุขในการรับประทานอาหาร พร้อมการฟังเพลงอันไพเราะ จึงได้ทำการศึกษาการเปิดร้านอาหารอย่างจริงจัง และใช้เวลาในการหาสถานที่เปิดร้านอยู่นานหลายปี จนเมื่อทุกอย่างลงตัว ก็ได้สถานที่แห่งนี้ ซึ่งแม้จะอยู่ห่างจากตัวกรุงเทพมหานคร แต่ก็เดินทางได้สะดวก โดยสถานที่แห่งนี้ก็ได้ออกแบบร่วมกันกับคุณฐปนสรณ์ และก็เป็นผู้คุมการก่อสร้างทั้งหมดทุกขั้นตอนอย่างพิถีพิถัน ใช้เวลาก่อสร้างราว 6 เดือน บนพื้นที่ 6 ไร่ แบ่งออกเป็น 3 โซน

ได้แก่ 1. โซนศูนย์อาหารที่เปิดตั้งแต่ 08.00 – 16.00 น. ซึ่งจะเป็นอาหารจานเดียว อาทิ บะหมี่เกี๊ยวเป็ดย่าง, ข้าวหมูแดงข้าวหมูกรอบ โดย ด้านบนศูนย์อาหารจะมีห้องจัดเลี้ยงแบบส่วนตัวที่รองรับได้ 50 ท่าน

2. โซนภัตตาคาร ที่เปิดตั้งแต่เวลา 11.00 – 22.00 น. ตกแต่งสไตล์โมเดิร์นสีทอง บนเวที มีแกรนด์เปียโนบรรเลงดนตรีแนว easy listening , JAZZ , Classic เล่นสดทุกวันตั้งแต่ 18.00 น. เป็นต้นไป โดยมีครัวที่เปิดให้เห็นการทำงานทุกขั้นตอน

และ 3. โซนคาราโอเกะในบ้านเป็นหลัง มีทั้งหมด 10 หลัง เสมือนอยู่ในเกาะขนาดเล็ก มีคูน้าขนาดใหญ่ล้อมรอบบรรยากาศดี สามารถปั่นเรือเปิดเล่นรอบคูน้าได้ (ซึ่งคาดว่าจะแล้วเสร็จ เปิดให้บริการได้ประมาณเดือนมกราคม ปี 2557) นอกจากนี้ยังมีโซนนั่งทานอาหารแบบ open air สำหรับผู้ที่ต้องการบรรยากาศสบายๆ ทั้งยังอำนวยความสะดวกสำหรับห้องน้ำ ที่นอกจากจะแบ่งชาย หญิงแล้ว ยังมีห้องน้ำสำหรับคนพิการ ที่มีกริ่งฉุกเฉินไว้บริการ โดยทุก

โชนของทางร้าน ทำทางขึ้นลงสำหรับรถเข็นไว้ให้คนพิการ เพื่อการรองรับการจัดเลี้ยงได้ทุกรูปแบบไม่ว่างานเลี้ยงบริษัท หรืองานแต่งงาน เป็นต้น

ทั้งนี้ชื่อ **ร้านครัวนกยูงทอง** เกิดจากความฝันที่ว่ามีนกยูงตัวหนึ่งเข้ามาอยู่ในบ้าน ซึ่งเป็นนกยูงที่สวยงามอย่างที่ไม่เคยเป็นมาก่อน และที่มหัศจรรย์ยิ่งกว่าคือ หลังจากความฝัน คนในครอบครัวก็พบแต่ความโชคดีมาโดยตลอด จึงเลือกตั้งชื่อร้านว่า “**นกยูงทอง**” ซึ่งเป็นร้านอาหารไทย - จีน - ซีฟู้ด ที่เน้นวัตถุดิบที่สรรหามาอย่างดี มีคุณภาพสูง และสำหรับขั้นตอนกระบวนการผลิตอาหาร ทางร้านใส่ใจในทุกรายละเอียด และทุกขั้นตอนแม้กระทั่งเส้นบะหมี่ที่ทางร้านมีโรงงานผลิตเส้นบะหมี่ขนาดเล็ก ในห้องกระจกควบคุมการผลิตอย่างพิถีพิถัน ด้วยแปรงคุณภาพสูง ที่ผสมกันหลายชนิด โดยใช้เวลาตระเวนหาเองกว่า 3 ปี ซึ่งลูกค้าสามารถเข้าเยี่ยมชมได้ ทั้งนี้ก็เพื่อให้ได้เส้นบะหมี่สูตรพิเศษที่อร่อยเป็นเอกลักษณ์ ให้เป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวางไปทั่วประเทศ ซึ่งมีแผนที่จะผลักดันให้เป็นพรนชายน้ำในภายหลัง

โดยอาหารแนะนำของทางร้าน ได้แก่ เปิดอย่างสูตรพิเศษ ที่ย่างในเตาอบไอน้ำ และชาหมูเยอรมันที่แตกต่างจากที่อื่นอีกทั้ง บะหมี่กึ่ง Canada Lobster ที่สั่งตรงแบบสดๆ ลงจากเครื่องบินทุกสัปดาห์ มาพร้อมน้ำซุปลและน้ำราดสูตรเด็ดพิเศษ ที่รับรองว่าได้ทานแล้วจะต้องติดใจไปอีกนาน และอีกหลากหลายเมนูพิเศษ ที่อยากให้ได้ลิ้มลอง รับรองความอร่อยโดยเชฟมากประสบการณ์ อย่าง **เชฟหนุ่ม ภัทร รอดผล** การันตีความอร่อยด้วยรางวัลคุณภาพอย่างมากมาย โดยสามารถติดตามข้อมูลข่าวสาร และโปรโมชั่นต่างๆ ของทางร้าน ได้ที่ทาง [Facebook.com/Kruanokyoongthong](https://www.facebook.com/Kruanokyoongthong)