

“โจฮัล” ชวนสัมผัสประสบการณ์อาหารอินเดียได้ นำเสนอมenuจากแรงบันดาลใจของเชฟชื่อดังระดับโลก ฮารี นายัค



“โจฮัล (JHOL)” ร้านอาหารอินเดียร่วมสมัย นำเสนอประสบการณ์อาหารอินเดียแก่ชายฝั่งทะเลตอนใต้โดยเชฟชาวอินเดียชื่อดังระดับโลก ฮารี นายัค (Hari Nayak) ผู้สร้างสรรค์ความรื่นรมย์ในรสสัมผัสแก่นักชิมที่ต้องการลิ้มลองความแปลกใหม่มาแล้วทั่วโลก

ด้วยประสบการณ์ที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน ทำให้เชฟฮารี นายัค เป็นผู้เขียนตำราอาหารที่ได้รับการยกย่องหลายเล่ม ทำให้คนทั่วโลกได้รู้จักกับแนวทางการปรุงอาหารอินเดียแบบร่วมสมัยที่โดดเด่น โดยมีแรงบันดาลใจมาจากอาหารบ้านเกิด อูดุปี (Udupi) ซึ่งเป็นเมืองชายฝั่งทางตะวันตกเฉียงใต้ของอินเดีย โดยเชฟฮารีมุ่งหวังที่จะเปลี่ยนมุมมองความคิดของผู้ที่เคยกลัวอาหารอินเดียแบบเดิม ๆ ให้เปิดใจต่ออาหารจากภูมิภาคนี้ด้วยการนำเสนอรูปแบบใหม่ที่นำตื่นเต้นและชวนลิ้มลอง

ด้วยประสบการณ์ด้านอาหารที่โดดเด่น สไตล์การนำเสนอแบบร่วมสมัยที่สร้างสรรค์และพิถีพิถัน ภายใต้บรรยากาศที่อบอุ่นด้วยกลิ่นอายของศิลปวัฒนธรรมและการตกแต่งที่สวยงาม ตลอดจนรายการอาหารและองค์ประกอบทุกส่วนของ “โจฮัล” จึงสะท้อนถึงมรดกทางวัฒนธรรมอาหารอินเดีย ในสไตล์ Coastal Indian Cuisine อันเปี่ยมด้วยเอกลักษณ์ของอาหารชายฝั่งทางใต้ของอินเดียได้อย่างชัดเจน

โจฮัล เน้นการนำเสนอเมนูอาหารแถบชายฝั่งทะเลอันเป็นบ้านเกิดของเชฟฮารี นายัค โดดเด่นด้วยรสชาติสดใหม่ของอาหารทะเลที่ชุ่มฉ่ำ ซึ่งถูกนำมาปรุงเป็นเมนูสุดพิเศษอย่าง Chili Garlic Crab with Egg Appam (เนื้อปูปรุงเนยพริกไทยกับแพนเค้กไข่) Sol Kadi Ceviche (เนื้อปลากระพงแช่ด้วยซอสโคคัม ผลไม้พื้นเมืองของอินเดียมีรสเปรี้ยวคล้ายมังคุด) ซึ่งถือเป็นซิกเนเจอร์เมนูที่ห้ามพลาดของโจฮัล

นอกจากนี้ ยังมีเมนูเอาใจทั้งคนรักเนื้อสัตว์และมังสวิรัตรสเลิศมากมาย อาทิ Ghee Roast Chicken และ Bhel Puri ซึ่งจะมอบความอึดอ่อมในรสชาติแก่นักชิมทุกท่าน เสมือนได้เดินทางไปสัมผัสกลิ่นอายของชายฝั่งทะเลของอินเดียอันน่าจดจำ

Ghee Roast Chicken

ไก่อบเนยใสสูตรต้นตำรับ ปรุงด้วยพริกแกงรสชาติจัดจ้าน เมนูเด่นจากเซตตี้ ลันซ์ โฮม ในกุนดาปู้ร์ เมืองชายฝั่งทะเลของอินเดีย เสิร์ฟคู่กับแผ่นแป้งโตซากูรกรอบหอมเนย และซัดนียิปเคอร์รี่กับมะพร้าว ได้รับแรงบันดาลใจมาจากอาหารพื้นเมืองแถบชายฝั่งทะเล ซึ่งเป็นเมนูยอดนิยมที่นักชิมทุกคนไม่ควรพลาด

Bhel Puri

เมนูสูตรเฉพาะของโจฮัลที่แตกต่างจาก Bhel Puri ที่ขายตามร้านอาหารทั่วไปในอินเดีย เพราะได้รับแรงบันดาลใจจากเมนู “ข้าวยา” ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านทางภาคใต้ของไทย ด้วยรสชาติอันหลากหลายซึ่งผสมผสานกันอย่างลงตัว ของข้าวพอง หมี่กรอบ ถั่วลิสงอบ คลุกเคล้ากับสลัดผักที่อุดมด้วยเรดเคอร์รี่ ถั่วงอก มะม่วง แพร่ ทับทิม ใบชะมวง ราดซอสซัดนียิปมะขามและพริกเขียว

เมนูอันเกิดจากแรงบันดาลใจของอาหารพื้นบ้านแถบชายฝั่งทะเลของอินเดีย และใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลคุณภาพเยี่ยมของไทย พร้อมมอบประสบการณ์แห่งรสชาติที่แปลกใหม่ที่นักชิมในกรุงเทพฯ ยังไม่เคยสัมผัสมาก่อน

สิ่งที่ทำให้ “โจฮัล โคสต์ล อินเดียน คูซีน เรสตันรองต์” มีจุดเด่นและแตกต่างจากร้านอาหารอินเดียอื่น ๆ คือการตีความรสชาติอาหารอินเดียในแนวใหม่ให้เข้ากับปัจจุบันและดีต่อสุขภาพ เน้นการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลคุณภาพที่ทั้งดีและสดใหม่ที่สุด

เชฟฮารี นายัค กล่าวว่า “รู้สึกตื่นเต้นที่ได้นำเสนอเมนูสุดพิเศษจากบ้านเกิดผ่านการตีความใหม่จากประสบการณ์ที่คลุกคลีในวงการอาหาร ทำให้อาหารทุกจานที่รังสรรค์ใหม่เฉพาะที่ร้านโจฮัล ดูร่วมสมัยมากขึ้น สามารถเข้าถึงลูกค้าและเหล่านักชิมในกรุงเทพฯ ได้ง่ายขึ้น โดยยังคงรสชาติต้นตำรับไว้ไม่เปลี่ยนแปลง และด้วยความที่อาหารไทยและอินเดียได้มีความคล้ายคลึงกันอย่างมากทั้งเครื่องเทศ วัตถุดิบ และรสชาติ อย่างน่าประหลาดใจ ดังนั้นจึงอยาก

แนะนำโจฮัลให้เป็นอีกหนึ่งประสบการณ์อาหารแนวใหม่ ซึ่งเชื่อว่านักชิมชาวไทยจะต้องรู้สึกชื่นชอบอย่างแน่นอน เมื่อลูกค้าได้ลิ้มลองเมนูของเรา พวกเขาจะต้องกลับมาที่โจฮัลอีกครั้ง พร้อมพามิตรสหายมาร่วมสัมผัสประสบการณ์อันน่าประทับใจนี้ร่วมกันอย่างแน่นอน”

นอกจากอาหารรสเลิศหลากหลายเมนู โจฮัลยังมีเมนูเครื่องดื่มรสเยี่ยมอีกมากมาย นับตั้งแต่ค็อกเทลที่ผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอินเดียและภูมิปัญญาไทยอย่างลงตัว ซาหอมกรุ่น ไวน์ระดับเอ็กเซลลูซีฟ และสปิริตมากมายที่คัดสรรมาเป็นอย่างดี เพื่อให้โจฮัลมอบช่วงเวลาที่น่าประทับใจในทุกมื้ออาหารของคุณ

สัมผัสประสบการณ์อาหารอินเดียที่แตกต่างด้วยรสชาติที่แปลกใหม่ได้แล้ววันนี้ที่ “โจฮัล” สุขุมวิท 18 เปิดทำการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18.00 – 22.30 น. สำรองที่นั่งหรือสอบถามข้อมูลโทรศัพท์

+66 2004 7174 หรือผ่านทางเว็บไซต์ www.jholrestaurant.com และเฟซบุ๊ก JHOL