“iPick” ชวนเปิบเมนูเด็ดกับเจ็ดร้านอาหารดัง ต้อนรับฮัลโลวีน

“iPick” ชวนเปิบเมนูเด็ดกับเจ็ดร้านอาหารดัง ต้อนรับฮัลโลวีน

เป็นประจำในช่วงเทศกาลหรือโอกาสพิเศษต่างๆ คนไทยที่ชื่นชอบการแฮงเอาท์นอกบ้านมักพาครอบครัว เพื่อนฝูง หรือคนรัก ขับรถไปเสาะหามื้อเย็นแสนอร่อยๆ พร้อมบรรยากาศดีๆ ที่ตกแต่งร้านอย่างมีสไตล์ เช่นเดียวกับค่ำคืนแห่งวันฮัลโลวีนนี้ หากใครยังคิดไม่ออกหรือกำลังมีไอเดียอยากลิ้มรสอาหารแปลกๆ วันนี้ iPick ขอแนะนำเมนูเด็ดจากเจ็ดร้านอาหารชื่อดัง ที่มาพร้อมความแปลกใหม่เจือปนความหลอนนิดๆ เข้ากับกระแสฮัลโลวีน มาเสนอให้เหล่านักชิมได้สัมผัสถึงรสชาติ วัตถุดิบและกรรมวิธี ไม่แน่คุณอาจจะลืมรสชาติแบบเดิม ๆ หากได้ลองทานอาหารแปลกๆ จากร้านดังเหล่านี้

7 จานประหลาดสำหรับฮัลโลวีนปีนี้

1. ร้าน Le Du

เมนู Ant Larvae

ร้านอาหารไทยโมเดิร์นชื่อดังอย่าง ‘ฤดู’ ได้นำเสนอเมนูฤดูกาลใหม่ ซึ่งหนึ่งในนั้น หลายคนจะไม่เชื่อว่าจะหาทานได้ในร้าน Fine Dining อื่นๆ เชฟต้นและทีมได้นำไข่มดแดงกลับมาในเมนูอีกครั้ง แต่คราวนี้มาในอีกรูปแบบนั่นคือ ไข่มดแดงที่เสิร์ฟพร้อมมูสรสเข้มข้นและแผ่นเกี๊ยวทอดกรอบ (300 บาท) แม้จะมาในถ้วยแก้วเล็ก ๆ แต่ทั้งรสชาติและสัมผัสนั้นผสมผสานกันได้อย่างลงตัว จนอาจจะทำให้หลายคนตกหลุมรักไข่มดแดงไปโดยปริยาย

ซอยสีลม 7 เปิดบริการ วันจันทร์-เสาร์ 18:00-23:00 น. สอบถามโทร. 092-919-9969

2. ร้าน Jidori

เมนู Chicken Sashimi

หนึ่งในอิซากายะเจ้าดังที่เชี่ยวชาญในเรื่องไก่ Jidori เพิ่งขยายสาขามาที่ทองหล่อเมื่อเร็ว ๆ นี้ ซึ่งถ้าใครชอบทานไก่แล้วอยากลองอะไรที่ไม่เหมือนเดิม ลองสั่งซาชิมิไก่ (220 บาท) โรยหน้าด้วยงาและพริกป่น พร้อมผักและน้ำจิ้มเป็นเครื่องเคียง แม้ข้างนอกจะดูสุกแต่ข้างในนั้นดิบและให้ความรู้สึกเหมือนทานปลาดิบอยู่เหมือนกัน ใครมากันหลาย

คน ลองสั่งชุดซาชิมิและเครื่องในไก่ (390 บาท) ทานเคียงกันไป

ซอยสุขุมวิท 55 เปิดบริการ วันอาทิตย์-พฤหัส 17:00-00:00 น., วันศุกร์-เสาร์ 17:00-01:00 น. สอบถามโทร. 02-712-7840

3. ลูกชิ้น-มันสมองหมูไทยทำ

เมนู ต้มยำสมองหมู

หลายคนอาจตระเวนชิมต้มยำมามากมายหลายรูปแบบ แต่คราวนี้เราอยากให้ลอง ต้มยำสมองหมู (100 บาท) ฟังดูอาจจะน่ากลัวแต่นับว่าเป็นของแปลกที่หาทานได้ยากและควรค่าแกการลิ้มรสสักครั้งในชีวิต เนื้อของสมองหมูนั้นนุ่มนวลและมีรสเข้มข้นคล้าย ๆ กับกินตับบดหรือฟัวกราส์ในน้ำต้มยำเลยทีเดียว จานนี้ทำค่อนข้างยากจึงมีไม่กี่ที่ที่ในกรุงเทพฯ และที่นี่ก็เป็นหนึ่งในที่ที่ดีที่สุด

ถนนบำรุงเมือง เปิดบริการ วันจันทร์-เสาร์ 07:00-14:00 น. สอบถามโทร. 02-221-7612

4. ร้าน Maru

เมนู คอร์สเมนปลาปักเป้า

มารุเป็นร้านอาหารไคเซกิที่มีวัตถุดิบคุณภาพสูงหลายอย่าง ซึ่งรวมไปถึงจานหาทานยากอย่างปลาปักเป้าที่มีมาให้ชิมกันบ่อย ๆ โดยไม่ต้องไปไกลถึงญี่ปุ่น หลายคนคงเคยได้ยินข่าวเกี่ยวกับปลาปักเป้า หากตระเตรียมหรือแล่ผิดวิธีก็ทำให้คนทานถึงขั้นเสียชีวิตได้จากพิษของมัน แต่ที่มารุนั้น ทางร้านมีเชฟมือโปรที่พร้อมจะเสิร์ฟเมนูปักเป้าในช่วงฤดูกาล โดยช่วงนี้จะเป็นเซ็ตราคา 8,800 บาทสำหรับ 3-4 ท่าน ทีมงานนำปลาปักเป้าไปปรุงหลายวิธี ไม่ว่าจะเป็นซาชิมิ ทอด หม้อไฟ สลัด และอื่นๆ ใครอยากไปทานก็อย่าลืมจองล่วงหน้ากันด้วย

ซอยทองหล่อ 3 เปิดบริการทุกวัน 17:00-00:00 น. สอบถามโทร. 02-712-5001

5. ครกไม้ไทยลาว

เมนู หมกรังผึ้งอ่อน

ถึงแม้ร้านครกไม้ไทยลาวจะตั้งอยู่อยู่ไกลสักหน่อยแถวลาดปลาเค้า แต่ที่นี่นั้นเป็นร้านอาหารอีสานยอดฮิตในหมู่นักชิมที่อยากมาทานของแปลกและตามฤดูกาลที่หายากขั้นสูง มองข้ามอาหารจานคลาสสิคอย่างส้มตำ แล้วลองสั่งแมลงทอดทั้งหลาย (ราคาเริ่มที่ 60 บาท) หมกรังผึ้งอ่อน (60 บาท) ที่กรอบนอกแต่ด้านในนั้นเป็นเนื้อซุ่มน้ำรสเข้มข้น หมกต่ออ่อน (70 บาท) ซึ่งมีเนื้อนุ่ม มัน และรสจัด และแมลงหาทานยากอย่าง จิโปมภูเขาทอด (60 บาท) นอกจากนี้ที่นี่ยังมีผักและเห็ดแปลกๆ มากมาย พลาดไม่ได้กับผัดไข่ผำใส่ไข่ (180 บาท) ที่เป็นสาหร่ายน้ำจืดของ

อีสานผัดกับไข่ อร่อยอย่างไม่น่าเชื่อ

ซอยลาดปลาเค้า 24 เปิดบริการทุกวัน 11:00-23:00 น. สอบถามโทร. 02-570-6234

6. ร้าน Smith

เมนู Spicy Mini Haggis

ใครที่ยังไม่ฮาร์ดคอร์กับการทานของแปลกและยังคุ้นเคยกับอาหารตะวันตก อาจจะลองแวะมาที่ Smith ร้านอาหารชิคๆ ที่มีคอนเซ็ปต์ Nose-to-tail มาจากคนดัง เชฟปีเตอร์ พิทักษ์วงศ์ อาหารของที่นี่ คือ Spicy Mini Haggis (210 บาท) หรือไส้กรอกเครื่องในแกะสไตล์สก็อต มาพร้อมมันหวานรสวิสกี้ที่โรยหน้าด้วยหัวผักกาดจิ๋ว นับเป็นจานเครื่องในที่อาจจะดูสวยงามและน่าทานกว่าจานเครื่องในอื่นๆ ที่เราคุ้นเคยในทุกวัน

ซอยสุขุมวิท 49 เปิดบริการวันอังคาร-เสาร์ 17:00-00:00 น.,วันอาทิตย์ 11:00-00:00 น. สอบถามโทร. 02-261-0515

7. ร้าน Thai Lao Yeh

เมนู หางหมูยาง

Thai Lao Yeh ซ่อนตัวอยู่ในโรงแรมสไตล์โคโลเนียลสุดหรูอย่าง Cabochon ทางร้านเสิร์ฟอาหารไทยและลาวแบบดั้งเดิม ซึ่งมีจานอย่างหางหมูย่าง (120 บาท) นับเป็นจานที่ทานเพลินไม่น้อย เนื้อส่วนหางนั้นค่อนข้างหนา กรอบบริเวณผิว และชุ่มช่ำกึ่งเหนียวๆ ด้านใน อีกหนึ่งกับแกล้มที่ทานเคียงกับเบียร์ลาวได้แบบเพลินๆ

โรงแรม Cabochon ซอยสุขุมวิท 45 เปิดบริการทุกวัน 11:30-22:30 น. สอบถามโทร. 02-259-2871

เกี่ยวกับ iPick
iPick เป็นแอปพลิเคชั่นบนสมาร์ทโฟนที่มีฟังก์ชั่นการใช้งานในการช่วยให้คุณค้นหาร้านอาหารที่ตรงตามความชอบหรือ โอกาสต่างๆ ที่คุณต้องการ รวมไปถึงค้นหาร้านอาหารท็อปฮิต ที่ได้รับการคัดสรรแล้วจากทีมงาน และรีวิวอาหารจากนักวิจารณ์อาหารคุณภาพของ iPick และจากเพื่อนของคุณ iPick สามารถแนะนำร้านอาหารให้คุณ จากฐานข้อมูลการใช้งานที่คุณเคยค้นหา ให้คะแนน รีวิว หรือร้านอาหารที่เพื่อนของคุณชื่นชอบ นอกจากนี้คุณยังสามารถทำการนัดหมายผ่านแอปพลิเคชั่นเดียวกันนี้ได้อย่างสะดวกอีกด้วย

แอปพลิเคชั่น iPick รองรับการทำงานทั้งอุปกรณ์ในระบบ iOS Android และ PC ผู้สนใจสามารถดาวน์โหลดใช้งานฟรีที่ App Store และ Google Play ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ iPick คลิกชมได้ที่ www.ipick.com

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

บริษัท พีซี แอนด์ แอสโซซิเอทส์ คอนซัลติ้ง จำกัด
ปิยพงษ์ มิดชิด
โทร 02-971-3711/ อีเมล์ piyapong@pc-a.co.th