Gourmet & Cuisine
กูร์เมท์ แอนด์ ควีซีน

Issue 184 / November 2015

M KRUB
ไพรเวตไดนิงแห่งใหม่จากเชฟแมน

ใครเป็นแฟนคลับของ*เชฟมาน ไว ยิน* ไม่ควรพลาดห้องอาหารแห่งใหม่ล่าสุด **M Krub Restaurant** ห้องอาหารไพรเวตไดนิงอาหารจีนซึ่งคัดวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากทั่วโลกมาตกแต่งหน้าตาใหม่ให้ดูทันสมัย ผสมผสานกับศิลปะการวาดภาพและการปั้นน้ำตาลแบบจีน แต่เสิร์ฟแบบคอร์สอย่างฝรั่ง

ที่นี่แนะนำให้จองล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วัน เพื่อให้เชฟได้เตรียมวัตถุดิบ แต่ละครั้งที่มาเชฟจะแนะนำอาหารในคอร์สที่ต่างกันไปและปรับเปลี่ยนเมนูอาหารทุก 2 สัปดาห์ ใครอยากรู้ว่าอะไรคือสุดยอดวัตถุดิบแนะนำให้แวะที่ห้องคลังวัตถุดิบด้านหน้าที่มีวัตถุดิบชั้นเลิศให้คุณชิม โดยเฉพาะหอยเป๋าฮื้อที่เชฟคัดเลือกมาจากหลายประเทศ ก่อนมื้ออาหารยังมีค็อกเทลจากเหล้าจีนให้ได้ดื่มเพื่อเรียกน้ำย่อย

ปกติไพรเวตไดนิงของเชฟแมนจะเสิร์ฟ 7-9 คอร์ส เริ่มที่ *Tasting Menu* เรียกน้ำย่อยเป็น 3 คำเล็กๆ *เต้าหู้สามสี* มีเต้าหู้ผัวกราส์ เต้าหู้แครอต และเต้าหู้ผักโขม ทำเป็นชั้นๆ โรยปูไข่และคาเวียร์ *เป็ดโรลข้าวเหนียวกรอบ* เป็ดตุ๋นเหล้าจีนห่อข้าวเหนียวคลุกเครื่องเทศ และ*ปลารมควัน* สังเกตดูจะเห็นว่าวาดด้วยสีที่กินได้เพื่ออวยพรคนกินพร้อมบอกวันที่เชฟทำอาหารมาด้วย

คอร์สแรก ***หมูเอบิริโก้ย่างเสิร์ฟพร้อมรวงผึ้ง*** เนื้อสันในหมูเอบิริโก้ย่างเบบหมูแดง กินกับน้ำผึ้งและวอลนัตที่เสิร์ฟมาในต้นไม้น้ำตาลปั้น หมูแดงอร่อยจริงจังรสหวานกำลังดี แต่มาติดที่รสหวานของน้ำผึ้ง คอร์ส 2 *หอยเชลล์ผัดเสิร์ฟขนรังนก* หอยเชลล์เนื้อหวานกับซอสมะม่วง คาเวียร์ และเส้นขนมปังกรอบ คอร์ส 3 *เนื้อวากิวย่างมัสตาร์ดครีม* เนื้อวากิวคะโงะชิมะส่วนริบอายยาง กินกับกราแตงมัสตาร์ดครีม เนื้อนุ่มอร่อย ส่วนรสชาติออกไปทางฝรั่ง

เชฟเบรกด้วย*กระเทียมดำโฮมเมด* ก่อนต่อด้วยคอร์ส 4 ***ซุปกะหล่ำปลี*** หรือผักกาดน้ำใสแห่งราชวงศ์ชิง ใช้ผักกาด 20 กิโลกรัมนำไปนึ่งและกรองจนได้ซุปใส ได้รสหวานของผักล้วนๆ ใส่ด้วยใจผักกาดนึ่ง จานนี้เชฟแมนใช้เวลาแกะสูตรโบราณอยู่นานถึง 10 ปี ควรค่าและคู่ควรต่อการชิม คอร์ส 5 ***ข้าวผัดธัญพืชหม้อดิน*** สนุกตรงที่ได้ปรุงเอง ใส่ธัญพืช 12 ชนิด มันหมู ซอสเปาฮื้อ แฮมยูนนาน ซอสเอ็กซ์โอ และกระเทียมเจียว กลิ่นหอมอร่อย บำรุงกำลังดี คอร์ส 6 *เต้าหู้หวานน้ำอัลมอนด์* เด่นตรงทักษะการใช้มือ ทำให้เต้าหู้กลายเป็นดอกไม้ที่พลิ้วไหวในน้ำอัลมอนด์หวานหอม

คอร์สสุดท้าย *เลมอนทาร์ตและเมอแรงก์ชาเขียว* โดยเชฟฝรั่งเศส น้ำตาลปั้นรูปมะนาวเหลืองสอดไส้ครีมมะนาวและโฟมมะนาว กินกับเมอแรงก์ชาเขียวและเลมอนเคิร์ด ®

ชั้น 2 โครงการมหานคร คิวบ์
ถนนนราธิวาสราชนครินทร์
แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ
เปิดบริการ 11.30-14.30 น.
และ 18.00-22.00 น.
โทร. 0-2019-8105
ราคา มื้อกลางวัน 3,000-6,000 บาท
มื้อค่ำ 8,000-12,000 บาท
รับบัตรเครดิต VISA และ Master Card