

@Kitchen

MAGAZINE FOR KITCHEN & DESIGN

VOL.5 No.53 JANUARY 11

www.atkitchen.com

10 Ways to Keep Your Utensils

เก็บก็ง่าย หายก็รู้ ดูก็งามตา

Feng Shui *in* The Kitchen

ปรับฮวงจุ้ยครัววันนี้ใหม่

บ้านโมดูลาร์
พื้นที่จำกัด...สวยได้ไม่จำกัด

พลอย จริยะเวช
พาทุกคนรู้ดีไซน์สวยที่

**It's happened
to be a closet**



ISSN 1905-3843



20 110105 75.00



Fruit slowly infused & impregnated under minus one bar



Bonjour Punch



พายุพัดที่ศูนย์การค้าเดอะมอลล์ 15-16

Bonjour

อัมมุนกันอินจังเกา

พื้นที่เดิมของที่นี่เป็นวังเก่าที่มีอายุมากกว่า 50 ปี ด้วยสัญลักษณ์ของเสริมวังตรงประตูบ้านเป็นแท่งดินสอ จึงถูกเรียกว่า "วังดินสอ" แต่ปัจจุบันกลายเป็นร้านอาหารฝรั่งเศสสุดหรูต้นตำรับ

เน้นการตกแต่งด้วยสถาปัตยกรรมร่วมสมัยสไตล์โมเดิร์นและสไตล์ลอสท์ที่ 15-16 ใช้โทนสีแดงเลือดหมูซึ่งสะท้อนความรู้สึกอบอุ่นในช่วงกลางคืน ขณะเดียวกันก็สามารถสร้างบรรยากาศแตกต่างชวนสังสรรค์ด้วยโถงโถงเต็มรสหวานกับอาหารรสเลิศในยามค่ำคืน จะเลือกนั่งในสวนสวยมีคลองเล็กๆ และทางสีเขียวแนวทิวไรซ์

- เปิดทุกวัน 11.30-14.00 u.
- และ 18.30-22.00 u.
- สะพานทองสุขุมวิท 59 ลาด 61
- 0 2714 2112
- www.bonjourbangkok.com



ความงามก็สร้างความผ่อนคลายเหลือเกิน ยิ่งดื่มเข้าไปกับอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิมอย่าง "Sole Vide Cooked Fine Gras crat with cracked pistachio & himalayan pink salt" ดับผ่านรสนุ่มคลุกเคล้ากับถั่วพิสตาชิโอและเกลือฮิมาลัยอันสิระมู

และ "Pan-fried mediterranean seabass with extra virgin olive oil" ปลาคะพงชาวลิเวอร์พูลหรือปลูสเตอร์เฉพาะ ไช้รสอวลองตัว ปิดท้ายด้วยเครื่องดื่ม "Bonjour Punch" ที่นึ่งผลไม้รสอมเปรี้ยวฉ่ำๆ และ "Fruit slowly infused & impregnated under minus one bar" เสิร์ฟคู่กับ

ไอศกรีมแอมเซนเซอร์เบตยิงให้ความสดชื่นฉ่ำจุกๆ ที่นี้ได้รับชมบรรยากาศสุดแสนคลาสสิกเป็นเอกลักษณ์ที่เขาไว้ครบ แถมยังมีมุมบุชิ่งเลิศที่ให้ความพิถีพิถันเป็นพิเศษ จะนั่งกินในฝรั่งเศสหรือที่นี่ก็ไม่ต่าง แหมนี่ต้องกล่าว Bonne Santé กันสักหน่อย

