

madame

FIGARO

MODE

ทรพัคลาย จาก Tartan

Animal Print

BEAUTÉ

Minimal Chic

สวยฤดูหนาวด้วยโทนมืด

STYLE REPORT

เปอร์เอ็กซีบิชั่นจากเซียงไฮ้

esprit Dior, When Art

Fashion

thailand

มาดาม ฟีการ์โ

พฤศจิกายน 2556

CHIC & CHILL

ที่ร้อยดูนฟชั่นผ่าน
เรายังต้องการความชิค

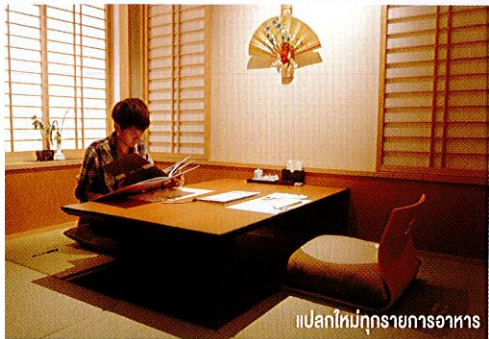
ALEXA CHUNG

"Boyish Queen"





หน้าร้านแบบดั้งเดิม
อันมีประวัติมายาวนาน



แปลกใหม่ทุกรายการอาหาร

AUTHENTIC JAPANESE DINING

สัมผัสประสบการณ์ใหม่แห่งสุนทรียศาสตร์ศิลปะการทำอาหาร
แห่งเมืองอาทิตย์อุทัย

Umehana มีความหมายว่า ดอกบ๊วย ต้นไม้ที่มีความแข็งแกร่ง ผ่านความหนาวเหน็บจากฤดูหนาว ยืนหยัดมาได้จนผลิดอกสีชมพูอ่อนสะพรั่งจึง ถูกนำมาตั้งชื่อ 'อุเมะโนะฮานะ' ร้านอาหาร พื้นบ้านเลื่องชื่อจากแดนปลาดิบโดยเฉพาะใน หมู่แม่บ้านญี่ปุ่นที่เราชวนชาวฟิลาโรไปชิมกัน ในครั้งนี้ ซึ่งมีอายุกว่า 37 ปี และขยายสาขา ไปกว่า 70 สาขาทั่วประเทศญี่ปุ่นโดยวันนี้เรา ไม่ต้องบินไปถึงที่โน่น เพียงเห็นบานประตูไม้ หน้าร้านก็สัมผัสได้ถึงกลิ่นอายวัฒนธรรมดั้งเดิม ของประเทศญี่ปุ่นแบบที่ไม่ค่อยพบในบ้านเรา เมื่อถอดรองเท้าตามธรรมเนียมเดินบนเสื่อตาตานิ ก็เจอต้นบ๊วยตั้งตระหง่านอยู่ระหว่างทาง ทุกกระเบื้องนิ้วของร้านนี้ผ่านการตกแต่งตาม มาตราฐานเดียวกันกับร้านที่ญี่ปุ่น (ทางร้าน แอบกระซิบมาว่าทุกอย่างภายในร้านนี้ต้อง นำเข้าจากประเทศญี่ปุ่นทั้งหมด) ชาวญี่ปุ่น ในบ้านเราที่คิดถึงรสอาหารบ้านเกิดจึงมารับประทานกันไม่ขาดสาย คนไทยส่วนใหญ่ มักจะสั่งชาเขียวเย็นแต่ที่อุเมะโนะฮานะ มีชาเขียวร้อนเท่านั้น เพราะทุกแก้วที่เสิร์ฟให้

ลูกค้าต้องขงสดใหม่เสมอ ฟุ้งหอมกลิ่นใบชา รูปแบบการเสิร์ฟอาหารเป็นแบบ 'โคเชกิ' คอร์สอาหารญี่ปุ่นประกอบไปด้วยประมาณ 10 จาน ที่เสิร์ฟอย่างมีพิธีรีตองทีละจานจนหมดเพื่อ ถนอมความสดใหม่ทุกจาน วัตถุดิบทุกตัวเพิน คัดอย่างประณีตส่งตรงจากประเทศญี่ปุ่นผสาน การปรุงแบบเจ้าตำรับสุดบรรจง ปูและเต้าหู้ จากถั่ววอร์แกนิกเป็นของเด็ดที่อยู่คู่มาตั้งแต่ ก่อตั้งร้าน เด็ดยิ่งขึ้นกับชิกเนเจอร์คิซุริเอทจาก เต้าหู้พอบที่อุเมะโนะฮานะเท่านั้น อาทิ Mineoka Tofu เต้าหู้นมสดคูดคล้ายของหวานเต้าหู้ผสม โยเกิร์ตเนื้อเนียนนุ่มลิ้น Yubani Tofu ขนมะจีบ เต้าหู้คำโต หรือ Tofu Salad สลัดเต้าหู้สดกับ ผักสดราดน้ำสลัดออกรสเปรี้ยวหวานแล้วรู้สึก สดชื่นมาก วันนั้นทางร้านได้เตรียมสองเซตใหญ่ เริ่มด้วยเซตแรก 'Umezu Zen' เปิดด้วยเมนู เต้าหู้ 5 จานอันมีชื่อที่ทางร้านภูมิใจนำเสนอ ผ่านการรังสรรค์เฉพาะตัว ตามด้วยจานหลัก ปูทาราเบสดๆ เนื้อแน่น วางบนรังถึงตั้งเต้านิ่ง บนโต๊ะอาหารประมาณ 7 นาทีจนสุกกำลังดี จิ้มน้ำจิ้มสูตรเฉพาะที่ทางร้านคิดค้นว่าเหมาะกับ ปูที่สุดเพราะไม่ทำให้ปูเสียรสชาติเลย ปูชีวาอิ



สภาพดีกับ
ชาบูน้ำเต้าหู้

สโนว์แครกัมโตจัดเรียงในจาน เนื้อปูมีรสชาติ หวาน Kuroge Wagyu Yogan Yaki เนื้อวัวมัน แทรกแตกลายงานชิ้นพอดีคำส่งตรงจากเมืองคิซุรุ อย่างบนหินลาวาทานเยาะกระเทียมหอมโขยด้วย ตนเอง เนื้อนุ่มละลายในปากความมันติดลิ้น ไปอีกซีกพัก จบลงด้วยซูชิ 5 คำและชาขมิ้นสดๆ พร้อมของหวานแบบญี่ปุ่น 'เซตที่สอง Hakubai Zen' คอร์สชาบูน้ำเต้าหู้ที่คนรักสุขภาพพลาด ไม่ได้โดยเด็ดขาด ผักสดครบเครื่องไม่ว่าจะเป็น เห็ดหอม แครอต เต้าหู้รวมถึงผักพื้นบ้านของ ญี่ปุ่นวางแน่นจาน และเนื้อหมูสไลด์คุณภาพดี ลวกในน้ำเต้าหู้สุทธรรวมชาติรสกลมกล่อม เบานุ่ม เข้ากับน้ำจิ้มมาหอมมัน เปลี่ยนมากิน ปลาดิบ สนุกกับชีฟู้ด กุ้ง หอยชิ้นโต อย่างบน กระทะร้อน ก่อนถึงของหวานปิดท้ายด้วย Tonyu Risotto ริซอตโต้ น้ำเต้าหู้ ริซอตโต้เจแปนีสสไตล์ ซึ่งเชฟมาปรุงให้ถึงที่อร่อยหวานมันเป็นที่สุด ■



ความสดใหม่คือเอกลักษณ์
ของอาหารญี่ปุ่น

โดย JANTANEE

ร้านอุเมะโนะฮานะ อาคารบิฮอนปุระ-มอลล์
ชั้น 3 ซอยทองหล่อ 13 เปิดบริการทุกวัน
เวลา 11.00 - 15.00 น. และ 18.00 - 23.00 น.
สำรองที่นั่งโทร. 0 - 844 - 383 - 892