

Gourmet & Cuisine

กูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 290 • SEPTEMBER 2024 • 100 Bht.

VISIT Chon Buri

ชวนอร่อยที่ชลบุรี

อร่อยจ้อสูตรเด็ด 54
10 ร้านอร่อยต้องชิมของเมืองชลฯ 86
เที่ยวสวนนงนุชใน 1 วัน 98

www.gourmetandcuisine.com





Shichi Japanese Restaurant



ทำพิธีสูญบุญนิยม “รสชาติที่คุณไม่อาจลืม”



Shichi รู้ใจว่าใครก็อยากเข้าถึงความพรีเมียม ที่นี่จึงมุ่งมั่นคัดสรรวัตถุดิบสดใหม่คุณภาพดีจากทั่วทุกมุมโลก อาทิ ตลาดปลาโทโยสุ แหล่งรวมอาหารทะเลสดอันดับ 1 ของประเทศญี่ปุ่น เนื้อสายพันธุ์ดีจากฟาร์มในจังหวัดคาโกชิมะที่ได้รับรางวัลที่ดีที่สุด พิวกราส์จากประเทศฝรั่งเศสที่การันตีว่าไม่มีกลิ่นสาบ นำมาครีเอตเมนูพิเศษมากกว่า 200 เมนู โดยมาสเตอร์เชฟสุดยอดเยี่ยมที่เปี่ยมด้วยประสบการณ์มากกว่า 10 ปีบนถนนสายนี้ จึงมั่นใจได้ว่าทุกเมนูจะผ่านกรรมวิธีการปรุงอย่างพิถีพิถัน ละเมียดละไม เพื่อให้ได้รสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ จนได้รับคำนิยามว่า “รสชาติที่คุณไม่อาจลืม”

ความสำเร็จจากการบอกปากต่อปากส่งผลให้วันนี้ Shichi มีมากถึง 4 สาขา เริ่มที่สาขาแรกภายในโครงการอยู่เย็นการ์เด็น ถนนราชพฤกษ์ สาขาที่ 2 คือสาขาบางนา บนพื้นที่มากถึง 7 ไร่

แบ่งเป็น 2 โซน ประกอบด้วยพื้นที่ขนาดใหญ่ที่มีน้ำล้อมรอบจัดเป็นโซน Restaurant และพื้นที่ขนาดกลางจัดเป็นโซน Omakase และ Teppanyaki มาถึงสาขาที่ 3 สยามสแควร์ ซอย 2 ฉีกลูกด้วยสีสันสดใสสไตล์โมเดิร์นที่แปลกตาไปจากเดิม มาแล้วชวนให้นึกถึงประเทศญี่ปุ่นในยามค่ำคืน และสาขาใหม่ล่าสุดที่เซ็นทรัล ชิดลม ยกระดับความพรีเมียม หรรษา อย่างไรก็ตาม ถึงจะขยายไปหลายสาขาแต่มั่นใจได้ว่าเอกลักษณ์ของรสชาติยังคงเดิม

ทำพิธีสูญบุญได้แล้วทุกสาขาใกล้บ้านคุณ!

สาขาบางนา ☎ 0-2178-7777 | สาขาสยามสแควร์ ☎ 09-7824-4665
 สาธารชพฤกษ์ ☎ 0-2408-7777 | สาขาเซ็นทรัล ชิดลม ☎ 06-5597-7444



สิทธิพิเศษบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ ที่ร้าน Shichi Japanese Restaurant

☑ **สิทธิพิเศษ 1 รับส่วนลด 5%** สำหรับค่าอาหาร เมื่อรับประทานครบ 2,000 บาทขึ้นไปต่อเชลล์สลิป (ไม่รวมเครื่องดื่มและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์)

☑ **สิทธิพิเศษ 2 รับเครดิตเงินคืน 12%** เพียงแลกใช้คะแนน Thank You Rewards เท่ายอดใช้จ่ายต่อเชลล์สลิป SMS ลงทะเบียนภายในวันที่ทำรายการผ่านบัตร โดยพิมพ์ BFDS *หมายเลขบัตรเครดิต 8 หลักสุดท้าย*ยอดใช้จ่าย ส่งมาที่ 4545666 (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท)

1 กรกฎาคม 2567 - 31 ตุลาคม 2567

ใช้ค่าที่จำเป็นและชำระคืนได้เต็มจำนวนตามกำหนด จะไม่เสียดอกเบี้ย 16%

เงื่อนไขเป็นไปตามที่ธนาคารและร้านอาหารกำหนด ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.bangkokbank.com/creditcard

REDEEM UP TO
25%

REDEEM UP TO
X4



THE LEGENDARY

ตำนานนักช้อปยุคใหม่ ไบรท์กว่าเดิม



สิทธิพิเศษสำหรับผู้สมัครบัตรเครดิต
และใช้จ่ายผ่าน บัตรเครดิต

Bangkok Bank M LUXE Visa Signature หรือ
Bangkok Bank M LIVE Visa Platinum



รับกระเป๋าเดินทาง Caggioni
ขนาด 20 นิ้ว จำนวน 1 ใบ

มูลค่า **3,990** บาท

เมื่อใช้จ่ายผ่านบัตร 10,000 บาทขึ้นไปภายใน 60 วัน นับจากวันอนุมัติบัตร

1 มิ.ย. 67 - 31 ธ.ค. 67

ใช้เท่าที่จำเป็นและชำระคืนได้เต็มจำนวนตามกำหนด จะได้ไม่เสียดอกเบี้ย 16%

สมัครได้ที่

ธนาคารกรุงเทพทุกสาขา

หรือ

โบบายแบงก์กิ้ง
ธนาคารกรุงเทพ

หรือ

ห้างฯ ในเครือ เดอะมอลล์ ทุกสาขา
เอ็มโพเรียม เอ็มควอเทียร์
เอ็มสเฟียร์ พารากอน

รายละเอียด
เพิ่มเติมสแกน

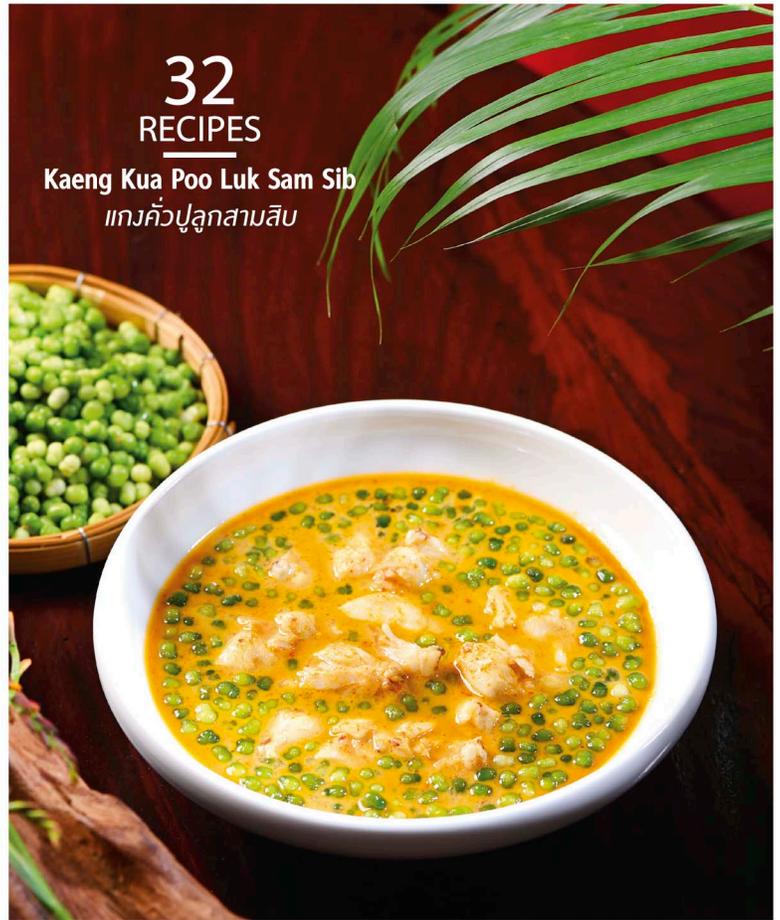


*เงื่อนไขเป็นไปตามที่ธนาคารและห้างฯ กำหนด ทั้งนี้ อาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า โปรดตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.bangkokbank.com/BangkokBankMVisa





24
COVER STORY
Colorful Chon Buri
เจดสีแห่งเมืองชลฯ



32
RECIPES
Kaeng Kua Poo Luk Sam Sib
แกงคั่วปลุกสามสิบ

Contents

10 Editor Talk
.....

12 Happening
September to Remember
.....

14 G&C Society
.....

24 Cover Story
Colorful Chon Buri
เจดสีแห่งเมืองชลฯ
.....

32 Recipes
The Local Highlights
เมนูเด็ดท้องถิ่นชลบุรี

- ◉ Kaeng Kua Poo Luk Sam Sib แกงคั่วปลุกสามสิบ
- ◉ Pad Cha Lagoon Catfish ปลาตุ๊กทะเลมัดฉำ
- ◉ Squid in Coconut Soup หมึกต้มมะพร้าว
- ◉ Deep Fried Fish with Pineapple and Fish Sauce ปลาทอดราดน้ำปลาสิบประด
- ◉ Fish Soup with Chinese Olive ปลาท้มลูกกาน้ำ
- ◉ Fried Squid Ink Sauce หมึกทอดน้ำดำ

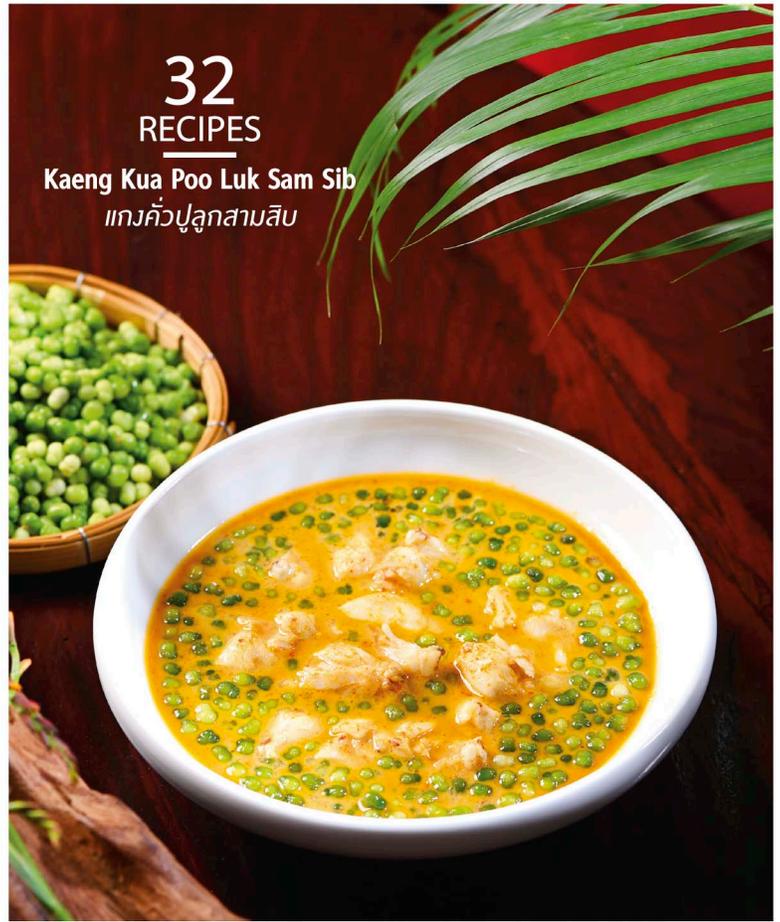
.....



เรียน ท่านสมาชิกบัตรผู้ทรงเกียรติ
รณาคารกรุงเทพขอมอบนิตยสาร Gourmet & Cuisine
เป็นอีกหนึ่งหนทางการด้วยความขอบคุณ ที่ทำให้
ความไว้วางใจบริการภัตตาคารดีของรณาคารตลอดมา
และรณาคารจะสรรหาสิ่งดี ๆ พร้อมความสะดวกสบาย
ในชีวิตมามอบให้ท่านสมาชิกในโอกาสต่อไป
รณาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน)



24
COVER STORY
Colorful Chon Buri
เจดสีแห่งเมืองชลฯ



32
RECIPES
Kaeng Kua Poo Luk Sam Sib
แกงคั่วปูลูกสามสิบ

Contents

10 Editor Talk

12 Happening
September to Remember

14 G&C Society

24 Cover Story
Colorful Chon Buri
เจดสีแห่งเมืองชลฯ

32 Recipes

The Local Highlights
เมนูเด็ดท้องถิ่นชลบุรี

- ◉ Kaeng Kua Poo Luk Sam Sib แกงคั่วปูลูกสามสิบ
- ◉ Pad Cha Lagoon Catfish ปลาตุกทะเลน้ำจืด
- ◉ Squid in Coconut Soup หมึกต้มมะพร้าว
- ◉ Deep Fried Fish with Pineapple and Fish Sauce ปลาทอดราดน้ำปลาซีสับประรด
- ◉ Fish Soup with Chinese Olive ปลาท้มลูกกาน้ำ
- ◉ Fried Squid Ink Sauce หมึกทอดน้ำดำ

Food & Drink

42 Home Gourmet
Kyiv Cake

44 Daily Dishes
เต้าหู้ยัดไส้หมูสับ ซอสมะเขือเทศ

46 Drinks
Sip & Sweet
เครื่องดื่มจากนมหวาน

48 You Are How You Eat
กินคลีนอย่างคนท้องถิ่น
น้ำพริกไข่ปู

50 Eat Well Live Well
Toffee Cake
ทอฟฟี่เค้ก

52 Chef's Signature Dish
กินอยู่แบบยั่งยืนและเคารพธรรมชาติ
แซลมอน-มันต์เทว กมลศิลป์

54 Delish Delight
Best Bite in CHON BURI
อร่อยจากท้องถิ่น

◉ Deep Fried Crab Meat
Tofu Rolls ซอยจือปูยักษ์

◉ Rolled Noodle Vegetable
with Spicy Chili Sauce
เมี่ยงก้วยเตี๋ยว

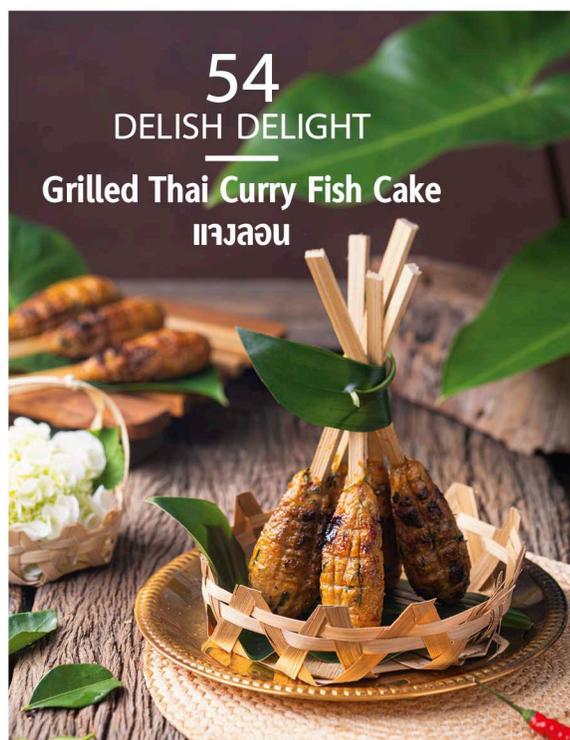
◉ Grilled Thai Curry Fish Cake
แจจลอน

58 Simply Sweet
Chocolate Dipped
Waffle Cookies
คุกกี้วaffleเคลือบช็อกโกแลต

Interview

62 Special Guest
กิตติคุณ กชกรารุพงษ์
Soo Guichai
ต่อยอดกิจการครอบครัว
ตามแบบฉบับคนรุ่นใหม่

64 Food in Biz
โนฮาวและชีพพลาเยน
หัวใจหลักผลักดันเชือกโกแลตไทย
ในระดับสากล





Articles

66 Food for Life
ทำความเข้าใจ Centenarian
เคล็ดลับของการมีอายุยืนยาว

68 Menu Digest
Bamboo Rice
ข้าวในกระบอกล

Shopping & Design

60 Party@Home
Party on Beach

Miscellaneous

70 Nice to Know
3 ของกินพื้นถิ่น หาดินยาท (มาก)
ริมทะเลเมืองชลฯ

114 Last But Not Least
เปลี่ยนวิกฤตให้เป็นพลังและโอกาส

News & View

102 Events

106 What's On

112 News

Eating Out & Traveling

74 Eating Out

G&C Recommendation

- ◉ Volti Tuscan Grill & Bar เสนออาหารทั่วดินแดนอิตาลี
- ◉ ลิ้มรสอามกาสะซูชิแบบดั้งเดิมที่ Yotsuha Sushi
- ◉ Kuma no Yakitori ร้านอาหารโทริริบิอามกาสะจากโอซากาถึงไทยแล้ว
- ◉ Jaja French Bistrot ร้านอาหารฝรั่งเศสในความทรงจำของเซฟมาร์ค
- ◉ Bay Fish Pattaya ร้านอาหาร Fish & Chips จากปลาไทยและวัตถุดิบท้องถิ่น
- ◉ เนื้อสยาม เนื้อไทยทำเมนูอะไรก็อร่อย
- ◉ Fleur Cafe & Eatery คาเฟ่ที่รวมตัวของทุกสายคอนเทนต์
- ◉ 1's Kitchen Journey ความประทับใจที่อยากบอกต่อ
- ◉ ชุ่มฉ่ำบรรยากาศไอเอสในสวนหลังบ้านที่ Take Eat Easy
- ◉ Nusara ร้านอาหารไทยฟิวชันดีไซน์แห่งย่านท่าเตียน

84 Legendary

“ปลาหมึกแห้ง กุ้งแห้ง หมึกหมู”
เรื่องเล่าจากหมอน้ำซุปล ดวงโรจนดา

86 Foodie Picks

ชวนทำภารกิจพิชิต 10 ร้าน 10 เมนูรสจวงรสบุรี่

92 Places

- ◉ Marasca Samui
ไลฟ์สไตล์รีสอร์ทแห่งใหม่บนเกาะสมุย
- ◉ ผ่อนคลายกายและใจที่โฮมสเตย์ริมน้ำ
Amphawa Hideaway

96 Wellness

พักผ่อนกายด้วยผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก
Calm Spa สาขาอารีย์

98 Travel

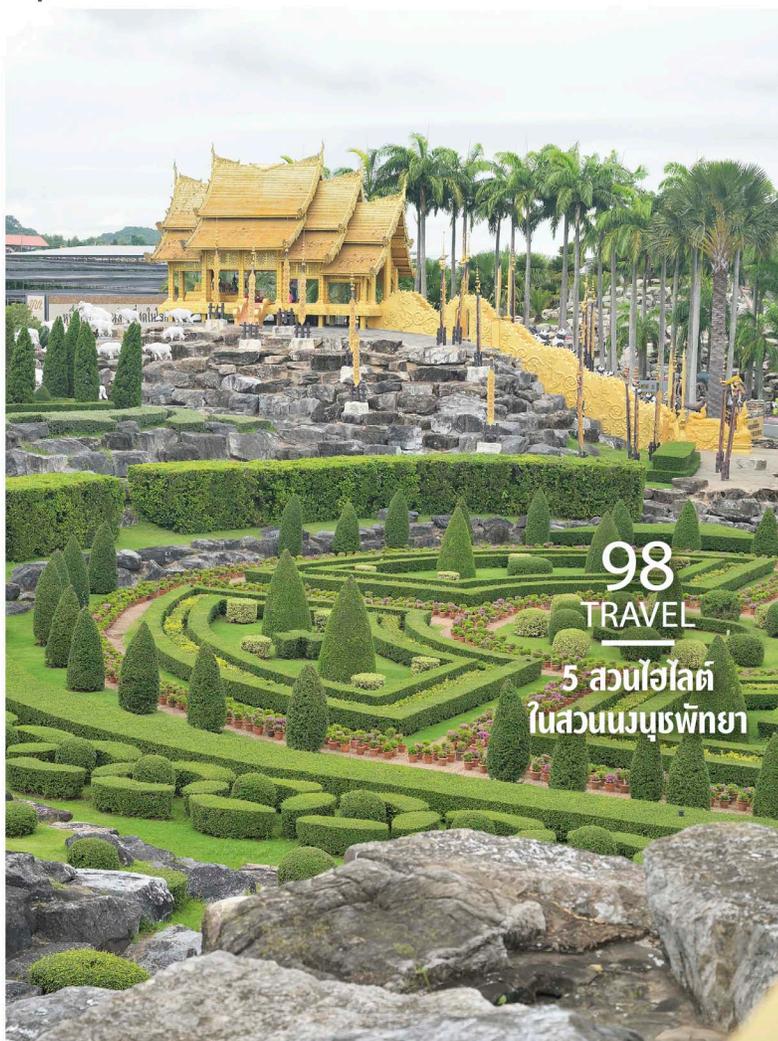
5 สวนไฮไลต์ในสวนนงนุชพัทยา



86

FOODIE PICKS

ชวนทำภารกิจพิชิต 10 ร้าน
10 เมนูรสจวงรสบุรี่



98

TRAVEL

5 สวนไฮไลต์
ในสวนนงนุชพัทยา



92
PLACES

Marasca Samui
ไลฟ์สไตล์รีสอร์ทแห่งใหม่บนเกาะสมุย

เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการเดิน
กรรมการบริหาร

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด
สันติ วีริยะรังสฤกษ์
สันติ วีริยะรังสฤกษ์
สมุลกรี วีริยะรังสฤกษ์
ณิต วีริยะรังสฤกษ์ ภาคนี้ วีริยะรังสฤกษ์
ภริตา วีริยะรังสฤกษ์

OWNER
CHAIRMAN
PUBLISHING EDITOR
CHIEF FINANCIAL OFFICER
EXECUTIVE DIRECTORS

MEDIA ASSOCIATED COMPANY LIMITED
SANTI VIRIYARUNGSARIT
SANTI VIRIYARUNGSARIT
SUMOLKREE VIRIYARUNGSARIT
TANIT VIRIYARUNGSARIT, PAKANEE VIRIYARUNGSARIT,
PARITA VIRIYARUNGSARIT

บรรณาธิการบริหาร
บรรณาธิการอาหาร
หัวหน้ากองบรรณาธิการ
รองหัวหน้ากองบรรณาธิการ
นักเขียนอาวุโส
กองบรรณาธิการ

ภริตา วีริยะรังสฤกษ์
สุนล ว่องวงศ์ศรี
รัชวีวรรณ เหล่าณัฐวุฒิกุล
เพ็ชรา ยะหัตตะ
หทัยชนก ารณะ
ฐิติมา ปันยวงวงษานันท์ นายจวรรณ สิมมาสิทธิ์
อิงจิรา สิงขัย อินทรา สาสิทธิ์

EDITOR-IN-CHIEF
FOOD EDITOR
EXECUTIVE EDITOR
DEPUTY EDITOR
SENIOR WRITER
EDITORIAL STAFF

PARITA VIRIYARUNGSARIT
SUMON WONGWONSRI
RATCHANEewan LAONUTWUTTHIKUL
PICHKA YAHATTA
HATHAICHANOK JARANA
THITIMA PANYAWONGSANON, BENJAWAN SUNGPASIT,
INGJIRA SANGYANG, INTIRA SALEE

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สไตลิสต์
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จินทร์ทิพย์ แซ่เอี้ยว ศรีวิษฐ์ พงศ์จักรพานิช
กุลกนิช เทศกะวาน ขวัญจิรา ทิพย์กุลริกษ์
กวัน ทองสมบุรณ์
เบมรัตน์ โตสถ์ อภิชาติ วรรณวิสัย
วิวัฒน์ กัญญ์วิฑูร์ คณิศรศุภผล
ณัชชา สุวรรณเพราเมธี

FOOD SPECIALISTS
STYLISTS
CHIEF PHOTOGRAPHER
SENIOR PHOTOGRAPHERS
PHOTOGRAPHERS

JUNTIP SEA-AEW, SORAWIT PONGJAKPANIT
KUNKANIT KESKANGAM, KWANJIRA TIPPAYAKULRAK
KAWIN THONGSOMBOON
NOPPARAT TOSATI, APICHART WANNAWAN
VIVAT PAIVIMUT, WUTTHIPONG KHANUENGINSUPHAPHON,
NATCHA SUWANPRAOPRERO

คอนเทนต์เวิเตอร์

นุชนันท์ โอสทานนท์ ดร. สสุคนธ์ ภรณ์ณี
อ. เกริกปุระ ยมมาก พรสรัญ รุ่งเจริญกิจกุล
ผศ. ดร. จิตรภา หัตถโกศล ทอรัฎฐา จรุงกิจอนันต์
ฉัตรชัย แป้นไพฑ์กลาว

CONTRIBUTORS

NUTCHANAND OSTHANON, DR. ROSSUKON MAKARAMANI,
KRIRKPURA YOMNAK, PORNSRUN RUNGCHAROENKITKUL,
ASST. PROF DR. CHATRAPA HUDTHAGOSOL, TORROONG JARUNGIDANAN,
CHATCHAI PANPOKANG

ที่ปรึกษา

วนิดา วนะภูติ นังอร สิงขัยนังกร
พลอยจาริส ประทีปสุโขทัย พฤกษ์ สัมพันธ์วรรณ
ผศ. ดร. นิธิพล ตีงสุภูมิ

CONSULTANTS

WANIDA VANAPUTI, BANG-ORN SANGMUNGKORN,
PLOYCHARAS PRAGATTAKOMOL, PRUEK SUMPANTWORABOOT,
ASST. PROF DR. NATTAPOL TANGSUPHOM

เลขานุการกองบรรณาธิการ
พิธีกรอัคร
ออกแบบรูปเล่ม
ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด
ประสานงานฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ผู้ช่วยผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

อติพร ยิงสว่าง
เกรียงวิสัย ธีระพานารถ
บริษัท เวอร์โก อาร์ต กิลด์ จำกัด
ภาคนี้ วีริยะรังสฤกษ์
นิลลิกา แยมสุข
พาดินี อ่อนฉวย
พอมล โทศลวนิช นกทิพย์ เหมร่ำไผ
ธัญญลักษณ์ อมรศ็หอย

EDITORIAL SECRETARY
PROOFREADERS
DESIGNER
BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

ATIPORN YANGSAWANG
KRUAWAN TEERAPODJANART
VIRGO ART GUILD CO., LTD.

EXHIBITION COORDINATORS
ADVERTISING MANAGER DEPT.
DEPUTY ADVERTISING MANAGER
ACCOUNT EXECUTIVE

PAKANEE VIRIYARUNGSARIT
MUNLIKA YAMSUK
POTJANEE ONCHALUANY
PHORPHON KOSONWANIT, KANOKTIP HEMRUMPAI
THUNYALUK ANONGTHONG

เลขานุการฝ่ายโฆษณา
ประสานงานฝ่ายโฆษณา
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา
โทรสาร
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล
ศศิวิมล ศรีพิมพ์
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
บุษญา อรณุต

ADVERTISING SECRETARY
ADVERTISING COORDINATOR
DIRECT LINE
FAX.
PRODUCTION MANAGER

NAMPUENG WIWATCHAISAKUL
SASIWIMON SRIPIM
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
BOONYA ORAMOOT

ฝ่ายสมาชิก

ฉันทพร แสงทอง รัตติกา ห่วงแก้ว
โทรศัพท์ ฝ่ายสมาชิก 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
พิมพ์ที่ บริษัท สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิ่ง จำกัด เลขที่ 19/19 ซอยโชคชัยร่วมมิตร
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2690-0919-23 โทรสาร 0-2690-0924

SUBSCRIPTION

AMPHORN SAENGTHONG, RATTIKARN HAUNGKAEW

จัดจำหน่าย บริษัท เพ็ญบุญ จำกัด โทร. 0-2278-0709-12
สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา กองจัดการ ตัดต่อ
บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด เลขที่ 42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2691-4126-30 โทรสาร 0-2276-2336
อีเมล : editor@gourmetandcuisine.com
เว็บไซต์ : www.gourmetandcuisine.com
f www.facebook.com/gourmetandcuisine
gourmetandcuisine

TEL. 0-2691-4126-30 EXT. 1310, 1313
PRINTING SIAM M&B PUBLISHING COMPANY LIMITED 19/19 SOI CHOKCHAI-RUAMMIT,
VIBHAVADI-RUNGSIT RD., JOMPHON, CHATUCHAK, BANGKOK 10900
TEL. 0-2690-0919-23 FAX. 0-2690-0924

DISTRIBUTION PENBUN DISTRIBUTION CO., LTD. 0-2278-0709-12

EDITORIAL OFFICE MEDIA ASSOCIATED COMPANY LIMITED
42/38 CHOKCHAI-RUAMMIT, VIBHAVADI-RUNGSIT RD., JOMPHON,
CHATUCHAK, BANGKOK 10900

TEL. 0-2691-4126-30 FAX. 0-2276-2336
E-MAIL : editor@gourmetandcuisine.com

WEBSITE : www.gourmetandcuisine.com

f www.facebook.com/gourmetandcuisine

gourmetandcuisine



CULINARY ARTS
SCHOOL THAILAND

BOULANGERIE PROFESSIONAL DIPLOMA PROGRAMME

Duration: 2 levels for approximately 4 months with 520 hours of training. The course will be conducted in English with Thai translation.

● Level I: L'Essentiel: (240 hours)

●● Level II: La Maîtrise: (280 hours)

The examination will be taken at each level, with both theoretical and practical parts. The student must pass the exam to progress to the next level.

Discover the artistry and science of French cuisine at Lenôtre Culinary Arts School Thailand. Our esteemed French chefs share centuries of culinary wisdom, guiding you in mastering the creation of exceptional French bakery, pastry, and cuisine.

Immerse yourself in a hands-on culinary adventure where precision meets creativity. From selecting the finest ingredients to mastering culinary techniques, you will deepen your love for the rich tapestry of French gastronomic heritage.

Beyond recipes, we foster a culture of culinary excellence, inspiring you to share your knowledge and passion.

Join us on this extraordinary journey of discovery and unlock your full culinary potential.



Lenôtre Culinary Arts School Thailand : 199 Bond Street Rd., Banmai, Pakkred, Nonthaburi 11120

☎ +66 2853 9595 📷 lenotrethailand 📱 lenotrethailand 📞 @lenotrethailand



Website



Line

Editor Talk

สวัสดีคุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ ล่วงเลยผ่านครึ่งหลังของปีมาได้สักพักแล้ว อย่าลืมหาเวลาพักผ่อนไปท่องเที่ยวและกินอาหารอร่อยๆ ชาร์จแบตให้ตัวเองบ้างนะคะ ฉบับนี้เรามีไอเดียเที่ยวไปกินไปในจังหวัด “ชลบุรี” อีกหนึ่งจังหวัดท่องเที่ยวยอดนิยมเบอร์ต้นของประเทศไทยที่มีชิลิน ภูเก็ต เล็งเป้าปักหมุดหมายไว้เรียบร้อยแล้ว และพิกัดร้านเด็ดในชลบุรีให้คุณผู้อ่านได้ตามรอยกันอย่างจุใจค่ะ

เริ่มต้นด้วย Cover Story ที่จะพาผู้อ่านเจาะลึกไปถึงแก่นของชลบุรี ผ่านคำบอกเล่าของคนในท้องถิ่น ทั้งเจ้าของร้านอาหารเก่าแก่ เจ้าของร้านใหม่ยอดนิยม ไปจนถึงทายาทศิลปินผู้บุกเบิกแวดวงศิลปะในพืทยานอกจากนี้ยังจัดเต็มด้วย “รสชาติแห่งชลบุรี” ที่เราคัดสรรมาให้แล้ว ไม่ว่าจะเป็นซีฟู้ดจานอร่อย ตำรับอาหารพื้นเมือง ของกินเล่นประจำถิ่น ร้านอร่อยที่คนในท้องถิ่นบอกเลว่าห้ามพลาด สถานที่ท่องเที่ยวหลากหลาย ไปจนถึงแหล่งจำหน่ายของฝากชั้นเลิศที่ต้องลิ้มลอง กระจายอยู่ในหลากหลายคอลัมน์ประจำฉบับนี้ จะไปชลบุรีเมื่อไร อย่าลืมพก G&C เล่มนี้ไปด้วยนะคะ

สำหรับใครที่ไม่มีเวลาเดินทางไปไหนไกล เราก็มีสูตรอาหารอร่อยดีต่อใจให้ทำตามได้ง่ายๆ ที่บ้าน รวมทั้งร้านอาหารอร่อยอีกหลากหลายที่แนะนำให้ไปลิ้มลองกัน เพราะแค่ได้กินอาหารที่ดีและมีประโยชน์ก็ช่วยให้เรารู้สึกดีๆ ในวันที่อ่อนล้าได้แล้วค่ะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์
บรรณาธิการบริหาร



 gourmetandcuisine
 gourmetandcuisine

GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2024

Battle of Oil

ร่วมส่งแรงใจ

เชียร์ **10** ทีมสุดท้าย

ในการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ

วันที่ 22 กันยายน 2567 ณ โรงเรียนสอนประกอบอาหาร เลอโนท ประเทศไทย



ทีม Carrot Size Cube
วิทยาลัยดุสิตธานี



ทีม Chow Down Team
วิทยาลัยดุสิตธานี



ทีม NomPang
วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยศิลปากร



ทีม PB
วิทยาลัยดุสิตธานี



ทีม Tequila
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย



ทีม THE BEAR
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ทีม Witty
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา



ทีม เด็กหนึ่ง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ทีม เหมือกี่ล้านทีมแซบ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

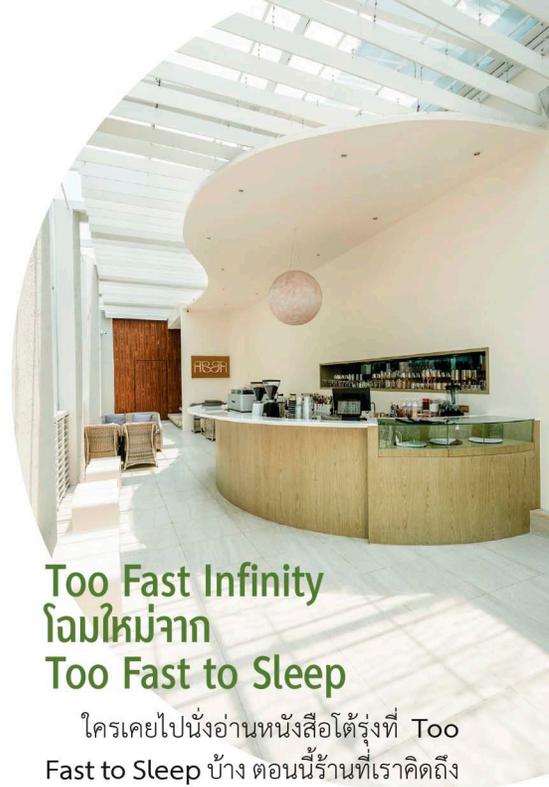
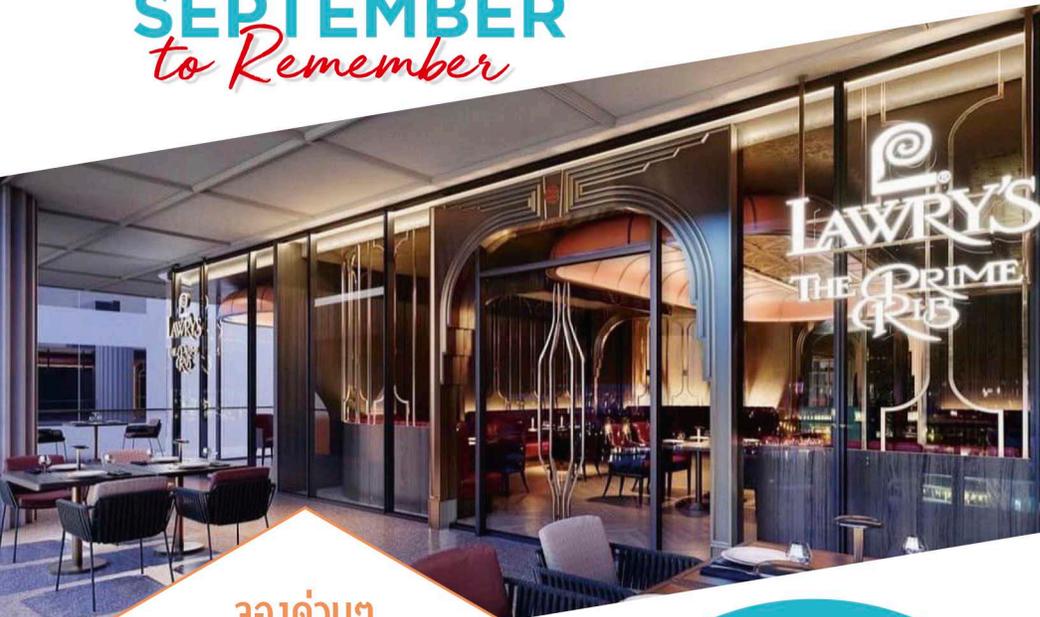


ทีม เหมือมหาสมุทร
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ติดตามรายละเอียดได้ทาง Gourmet & Cuisine Young Chef



SEPTEMBER to Remember



Too Fast Infinity โฉมใหม่จาก Too Fast to Sleep

ใครเคยไปนั่งอ่านหนังสือได้รุ่งที่ Too Fast to Sleep บ้าง ตอนนีร้านที่เราคิดถึง กลับมาแล้วกับโฉมใหม่ด้วยสเปซสีขาวสะอาดตา ใกล้ MRT สามย่าน กับไฮไลต์ 3 โซนหลัก ทั้ง ABBA CAFE คาเฟ่ กึ่งห้องสมุด Secret Chamber บาร์ลับ ที่ซ่อนตัวอยู่ด้านที่เลือกใช้ชีวิตอย่าง อีฐแดง ไม้ และเฟอร์นิเจอร์แบบอังกฤษ ยุค 90 ปิดท้ายที่ Infinity Hall ฮอลล์กว้าง ที่ทางเดินขึ้นถูกเพนต์เป็นภาพท้องฟ้า และก้อนเมฆสีสวยซึ่งจุได้ถึง 200 คน

เร็วๆ นี้เราจะได้เห็นทั้งร้านเสื้อผ้า ร้านดอกไม้ และคลินิกเสริมความงามด้วย มาที่เดียวครบแบบ Infinity

Facebook : TOO FAST INFINITY

จองด่วนๆ Lawry's The Prime Rib Bangkok แลนด์ กรุงเทพฯ แล้ว

หลังจากปล่อยให้คนรักสแต็ก นับวันร่อ (แบบหิวๆ) มาสักพัก คุณฟลุค-เกริกพล ก็พาบ้านโปรด Lawry's The Prime Rib สเต็กเฮาส์ชื่อดังในตำนานจาก อเมริกาที่เปิดตั้งแต่ปี ค.ศ. 1938 เดินทางมาถึงกรุงเทพฯ แล้วที่ Gaysorn Amarin ชั้น 3 และเพิ่ง Soft Opening ไปเมื่อ 1 สิงหาคม ที่ผ่านมา นอกจากเมนูชิคเกนเจอร์ ของ Lawry's ยังมีอาหารทะเล ที่การันตีว่ามาจากแหล่งที่ดีที่สุด รวมถึงสุดยอดวัตถุดิบอย่างชีส โคลด์คัต ฯลฯ แกมยังมีเมนูที่เป็น Bangkok Experience ด้วย

เอาเป็นว่าใครอยากลอง ตอนนี้ ต้องจองล่วงหน้าผ่าน [https:// booking.lawrysthailand .com/](https://booking.lawrysthailand.com/) เท่านั้น เข้าไปส่องเมนูได้ที่ Instagram : lawrysthailand

ทีมไหนจะคว้าแชมป์

GOURMET & CUISINE YOUNG CHEF 2024

ขับเคี่ยวกันมานานหลายเดือน ถึงเวลาที่น้องๆ จะดวลฝีมือในรอบไฟนอลวันที่ 22 กันยายนนี้ ที่โรงเรียนสอนประกอบอาหาร เลอโนท ประเทศไทย ทีมไหนจะคว้าใจคณะกรรมการ ไปครอง ไว้เราจะเก็บบรรยากาศ รอบไฟนอลมาฝาก

Japanese Fair-Sense of Japan 2024 1-3 พ.ย. นี้

เตรียมตัวกันเนิ่นๆ งาน Japanese Fair-Sense of Japan 2024 ที่โรงแรม ดิ โอคุระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ จะจัดวันที่ 1-3 พฤศจิกายนนี้ โดยทางโรงแรมฯ จะพาทุกคน เดินทางผ่านงานศิลปะและวัฒนธรรมของญี่ปุ่น ไม่ว่าจะเป็นการ ชมศิลปะหัตถกรรมฝีมือช่างผู้เชี่ยวชาญ เวิร์กช็อป “คินสิจิ” หรือการช่อมแซมเครื่องปั้นดินเผาด้วยทองคำเพื่อปิดบัง รอยแตกร้าว เพลิดเพลินกับมือพิเศษ “A Michelin Starry Night: Whispers of Gastronomic Grandeur” โดย 3 เชฟ ระดับดาวมิชลิน และพลาดไม่ได้กับการเปิดตัวโอคุระ ออฟเตอร์นูนที่ โอมาคาเสะกับห้องอาหารเมซซาอุน่า แคะคิกก็ตื่นเต้นแล้ว

ข้อมูลเพิ่มเติมโทร. 0-2687-9000 หรืออีเมล fb.concierge@okurabangkok.com @



The Okura
Prestige
Bangkok



Japanese
Fair
Sense of
Japan 2024
1-3 November 2024

immerse yourself in the timeless
beauty of Japan's diverse
traditional ceremonies, crafts,
and a scrumptious
culinary experience.

Kitchen & Home Rally12

Healing Holidays

ฮิลโลก ฮิลใจไปด้วยกัน

26-27 ตุลาคม 2567

อาณาจักร รีสอร์ท แอนด์ วิลล่า พัทยา

สมัครด่วน! ตั้งแต่วันนี้-15 ตุลาคม 2567 *รับจำนวนจำกัด

ผู้ร่วมแข่งขัน 2 ท่าน ต่อรถ 1 คัน ราคา 7,900 บาท

พิเศษ! สมาชิกนิตยสาร Kitchen & Home และ Gourmet & Cuisine ราคา 7,500 บาท

สอบถามรายละเอียด

0 2691 4126-30 คุณรัตติกาล (อ๋อ) ต่อ 1313 คุณน้ำผึ้ง ต่อ 1405



กรอกแบบฟอร์มใบสมัครเข้าร่วมกิจกรรมที่
<https://bit.ly/3Ws9CaL>

ผู้สนับสนุนหลัก



KITCHEN&HOME

Gourmet cuisine



ศิริศิริอิ
Kirei Kirei
#ไคไค



RENA WARE



kingsmen

Kingsmen C.M.T.I. Plc.



G&C Society

เรื่อง > กองบรรณาธิการ ภาพ > ถ่ายภาพ G&C



ILLY CAFFÈ ERAWAN แห่งแรกของประเทศไทย

illy Caffè แบรินด้ากาแฟระดับพรีเมียมจากอิตาลี เปิดตัว illy Caffè Erawan แห่งแรกอย่างเต็มรูปแบบแล้วที่อาคารเอราวัณ แบงค็อก ชั้น LG โดดเด่นด้วยบาร์กาแฟสไตล์อิตาเลียนสีแดงที่มาพร้อมเครื่องชงกาแฟระดับไฮเอนด์ เพื่อรังสรรค์เมนูกาแฟสูตรเฉพาะของ illy ให้คอกาแฟได้ลิ้มลอง ทั้งร้อนและเย็นถึง 32 เมนู จับคู่กับเบเกอรี่ขนมหวานและอาหารอิตาเลียนแสนอร่อยจากฝีมือของ **เชฟน้ำ-ดาบทอง สุขนิพันธ์ เฮดเชฟ** ให้บริการทั้งมือเช้า มื้อกลางวัน มื้อค่ำ และงานกินเล่นสำหรับสังสรรค์ต่อได้จนถึงยามค่ำคืน

อย่าพลาดมาลิ้มรสชาติต้นตำรับของ **Espresso** ช็อตเอสเปรสโซสไตล์อิตาเลียนที่มีกลิ่นและรสเข้มถึงใจคนรักกาแฟ ร้านเปิดตั้งแต่ 08.00-21.00 น. ร่างกายต้องการกาแฟเมื่อไรก็มาเจอกันนะ ติดตามได้ที่ Instagram : @illycaffethailand



GARDEN IN BLOSSOMS

ชุดน้ำชายามบ่ายจากแรงบันดาลใจ ในลายเส้นของ “ปอม ชาน”

โรงแรมสยามเคมปินสกี กรุงเทพฯ เปิดตัวชุดน้ำชายามบ่ายที่สดใสและงดงาม Garden in Blossoms โดยมีแรงบันดาลใจมาจากลายเส้นสวยลวดลายดอกไม้และสัตว์น้อยน่ารักของ “ปอม ชาน” อิลลัสเตรเตอร์สาวมากฝีมือ ในผลงานที่เปรียบโรงแรมสยามเคมปินสกี กรุงเทพฯ ดุจโอเอซิสใจกลางเมือง ต่อยอดจินตนาการโดยเชฟแฟรงค์ อีสเทล หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ขนมอบของโรงแรมฯ รังสรรค์เป็นอาหารคาวและของหวานแสนอร่อยที่จะมามอบความสุขให้แก่ผู้ที่ได้ลิ้มลอง อาทิ **เซบิเซแซลมอน ทาร์ตเห็ดมอเรล มินิเค้กลินจีและราสป์เบอร์รี่ โรลวานิลลามาคากัสการ์และสตอว์เบอร์รี่** ให้บริการตั้งแต่ 1 สิงหาคม 2567

ชุดน้ำชายามบ่าย Garden in Blossoms ยังมาพร้อมผ้าพันคอไหมซาตินเนื้อนุ่มพิมพ์ลายผลงานของปอม ชาน สุดลิ้มเต็ด มอบให้ 1 ผืนสำหรับการสั่งชุดน้ำชา 1 ชุด (ราคาชุดละ 2,390 บาท++ สำหรับ 2 ท่าน) ใครที่เป็นแฟนผลงานของคุณปอม ชาน ห้ามพลาดเลย สำรองที่นั่งที่โทร. 0-2162-9000 หรือ Line : @siamkempinski

