

ครบทุกกรส สดทุกเรื่อง <http://www.khaosod.co.th>

ข่าวสด

วันเสาร์ที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2548 ปีที่ 14 ฉบับที่ 5,203 ราคา 8 บาท

ข่าวสด บันเทิง

วันเสาร์ที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2548 แรม 3 ค่ำ เดือน 3 ปีวอก

หนังสือพิมพ์ ข่าวสด

ปีที่ 14 ฉบับที่ 5203

วันเสาร์ที่ 26 กุมภาพันธ์ 2548

กอดัมนันท์ ซีพอร์ลงทอง หน้า 18

อีพร ลท้อ

โอสัน

ฮาเวสต์ มูน

49/50 ถนนเลียบบคลองภาษีเจริญฝั่งเหนือ
แขวงหนองแขม เขตหนองแขม
กทม. 10160

โทร 0-2807-6176-7

เปิดบริการ วันจันทร์ - วันศุกร์ 17.00 - 24.00 น.

วันเสาร์ - อาทิตย์ 12.00 - 24.00 น.

คุณดวงใจ ตัดเช็กกุล แห่งสายการบินบางกอกแอร์เวย์ บอกแม่อี๋มาตั้งนานว่า มีร้านก๋วยเตี๋ยวเร่เก่า ก๋วยเตี๋ยวตั้งอยู่แถวซอยเพชรเกษม 69 แต่ด้วยความไม่ค่อยคุ้นกับย่านนั้นก็ผลัดผ่อนมาเรื่อยๆ พออาทิตย์ที่ผ่านมาเวลว่างฤกษ์สะดวก จึงคิดจะขับรถออกไปไกลๆ (จริงๆแล้วไกลจากบ้านแม่อี๋มแต่อาจจะใกล้กับบ้านใครอีกหลายคน) ตั้งใจจะไปดูร้านที่ชาวบ้านบอกว่าสวยเหลือเกิน

ถึงซอยเพชรเกษม 69 ตรงเข้าไปสักหนึ่งกิโลครึ่ง เห็นซ้ายมือจะมีเซเว่นอีเลฟเว่นกับธนาคารไทยพาณิชย์ ก็เลี้ยวขวาขึ้นสะพานไปประมาณ 400 เมตร ด้านขวาจะเห็นว่ามีไฟแดงกระพริบๆอยู่ มีป้ายชื่อร้านตั้งตระหง่านอยู่ด้านหน้า



แม่อี๋มเห็นแล้วต้องอ้าปากค้าง ไม่น่าเชื่อว่าท่ามกลางโรงงานมากมายในแถบหนองแขม จะมีร้านแจ่มแจ๋วแสนสวยตั้งอยู่ ด้านหน้าเข้ามาจะมีที่จอดรถ และด้านข้างท่านจะได้เห็นแปลงต้นอ่อนที่น่ารักเป็นทิวแถว ต้นอ่อนนี่เจ้าของอนุญาติให้เข้าดูใกล้ๆ จะได้มั่นใจว่าใช่ของจริง ซึ่งคอนนี้อ่อนออกพวงเล็กๆเต็มไปหมด ก่อนจะถึงตัวอาคารท่านต้องผ่านต้นลิลาวดีที่พันธ์ชมพูๆ ทักถ้าทำว่าท่านต้องไม่เคยเห็นที่ใหญ่มาก่อน ความสูงห้องๆตึก 3 ชั้น อันนี้ประทับใจมาก

ส่วนที่มีไว้บริการเป็นอาคาร 2 ส่วน ส่วนแรกเป็นบาร์น่านั่งจะดื่มหรือทานอาหารก็ได้ดูไครเวทดี และอีกส่วนเป็นส่วนของห้องอาหารที่ตระการเพราะเป็นห้องกระจกใสสูงถึง 7 เมตร ถ้าไม่เกรตเองไม่กล้าเพราะว่าทำเป็นเรือนได้ถึง 2 ชั้นแต่มีผนังไม้เก๋ ขอท้าท้าเป็นชั้นเดียวร้านจึงโผล่ไปรุ่งสุดๆ ด้านหลังร้านมีทะเลสาบกับน้ำพุ ไครชอบบรรยากาศแบบไหนทั้งในอาคาร หรือนอกชานริมนสวนริมหะเลสาบจับทุกที่เจ้าคะ

ร้านนี้เป็นของสองศรีพี่น้อง คือคุณเสกกาญจน์ ยามัสเสียบกับ คุณเกตุชฎา ตูลยจินดา ที่มีอาชีพผลิตห้องเย็นขาย เธอทั้งสองไม่ชอบเสียเวลาขับรถเข้าเมืองมาหาของอร่อยรับประทาน บังเอิญบ้านอยู่ย่านนั้นจึงคิดรวมกันทำร้านอาหารแบบต้องการให้ดี จึงใช้เนื้อที่ถึง 3 ไร่ และอะไรๆก็ต้องสวย นอกเหนือจากอาหารอร่อย ไม่ต้องอะไรมากแม่อี๋มฝากให้ไปชมแค่ห้องน้ำก็สวยล้ำจริงๆเจ้าคะ

ก่อนเปิดร้านขอทำการบ้านอย่างหนัก แม้ทำอาหารเองไม่เป็นแต่ก็ศึกษาและขอบหาที่ซึ่มในที่สุดก็ได้ที่ปรึกษาเป็นปรมาจารย์ในวงการอาหารมาวางมาตรฐานให้ตั้งแต่เครื่องตั้ง ของทานเล่น อาหารจานหลักไปจนของหวานร้านจึงออกมาดี

เครื่องตั้งแนะนำคือ น้ำอ่อนแก๊สทุรสดีสุดๆ สองชนิดให้เลือก รสดีไปคนละแบบ หรือถ้าชอบคอกเทลก็มีให้เลือกถึง 42 ชนิด ไวน์-เหล้าหลากหลาย เลือกได้ตามใจคุณ

เมนูอาหารเล่มหนารายการละลานตามีมาให้เลือกมากมาย ทั้งไทย ทั้งฝรั่ง ไปจนกระทั่งญี่ปุ่นและอิตาเลียน อย่างแรกแม่อี๋มแนะนำให้ลองกุ้งฮาเวสต์มูน ทำจากกุ้งแม่น้ำสดแล้วเอาไปแช่ให้แข็งเวลาเสิร์ฟราดน้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรพิเศษ หอมใบมะกรูดและส้มซ่า มาเอาไปเลยห้าตัวสำหรับรายการนี้

อร่อยไม่แพ้กันคือสลัดอกเบ็ด ทานกับลูกพีชราด Balsamic Vinegar และถ้าชอบน้ำซึ่มซามี Thousand Island มาให้ด้วย ขาหมูทอดเยอรมันเป็นอาหารฮิต พิชซ่าก็อร่อยเหลือเกิน เพราะบางและกรอบแม่อี๋มชอบมากเจ้าคะ ถ้าชอบอาหารไทยให้สั่งน้ำพริกหลากหลายชนิดและหลนต่างๆ รวมทั้งต้มแซ่บซีโคร่งหมูมะพร้าวอ่อนอีก

ของหวานต้องทานกล้วยหอมทอดซีซึ่มกับไอศกรีมวนิลา เขาเอากล้วยหอมกับซีซึ่มอมมองแบบทอดด้วยแป้งรูปร่างเหมือนปอเปี๊ยะทอดใส่เหล้าเล็กน้อย แต่อร่อยจนลืมไม่ลง 19.30 - 22.30 น. จะมีเปียโน ไวโอลิน และ Folk Song ขับกล่อม แกมมีไปโรไมซ์พิเศษหลายอย่างลองถามทางร้านดู

ร้านนี้สร้างช่วงเดือนสิบเอ็ดจึงใช้ชื่อฮาเวสต์มูน เพราะเป็นช่วงชาวไร่ชาวนาเก็บเกี่ยวพืชผล และที่สำคัญพระจันทร์ช่วงนี้สวยมาก แม่อี๋มอยากขอบคุณคุณดวงใจที่ทำให้แม่อี๋มได้มาทานอาหารอร่อย บรรยากาศดีในมุมที่พระจันทร์สวยที่สุดของหนองแขมเจ้าคะ

หมายเหตุ ขอเชิญร่วมงานสถาปนาภัตต นายบรรยงค์ เสนาสิขันธ์ (เท็ง สติเฟื่อง) ณ เมรุวัดมกุฏกษัตริยาราม เสาร์ที่ 5 มีนาคม 2548 สวดพระอภิธรรมเวลา 19.00 น., อาทิตย์ที่ 6 มีนาคม 2548 สถาปนาภัตตเวลา 17.00 น.



น้ำน้ทิซโอสัน มีวิตามินอีจากธรรมชาติที่ดีที่สุดสุขภาพ

เลือกอร่อย เลือกโอสัน