

さい

อิ
ตา

まだ

ดา
คิ
มัส

ทริป
กินเหลก
ล้างโลก
/
โตเกียว
โอซาก้า
โกเบ

すだ

แฉอรรรณหงษวิวิธนปี

ผู้เขียน "Wish Us Luck ขอให้เราโชคดี"
แฉะ "HOKKAIDO HOME-MADE"







หนังสือเล่มนี้เขียนด้วยอาการท้องร้องตลอดเวลา

คำนิยม



ทุกครั้งที่เราอ่านหนังสือของพี่แวว จะเกิดความรู้สึกบางอย่าง มันเป็นความรู้สึกแปลกๆ มีความอิจฉาผสมกันกับความตื่นเต้น อาจเป็นเพราะว่าเราใช้ชีวิตประจำวันจนรู้สึกอยากจะทำอะไรซักอย่างเพื่อเพิ่มจังหวะให้ชีวิตจ้งเลย ให้รู้สึกเร้าใจให้รู้สึกว่าโลกมันแสนกว้างใหญ่ เพราะแหม ชีวิตวัยรุ่นมันสับสนจะตายเนอะ

เราเชื่อว่าทุกคนต้องเคยถามตัวเองแหละว่า ชีวิตคืออะไร เราเกิดมาทำไม อยากออกไปจากโลกแคบๆที่อยู่ตอนนี้จ้งเลย อยากออกไปเจอโลกกว้าง เราอ่านหนังสือพี่แววแล้วรู้สึกเหมือนได้คำตอบอะไรบางอย่าง ทั้งๆที่เค้าไม่ได้ตอบคำถามพวกนี้ซะหน่อย คำตอบที่เราได้มาคือ คนเราเกิดมาเพื่อสัมผัสผัสสรอบๆตัว รักคนข้างๆตัว เสพความสุข และความทุกข์ ในทุกๆวัน และมันดีจ้งเลยที่เราได้รู้สึกถึงสิ่งเหล่านั้น

จาก Wish Us Luck สู่ HOKKAIDO HOME-MADE เราบอกตัวเองมาตลอดว่า พี่แววเป็นคนที่โคตรน่าอิจฉา วันหนึ่งเราอยากจะทำแบบนั้นบ้าง อยากมีประสบการณ์ชีวิตที่สนุกसानแบบนั้นบ้างจ้งเลย แต่เราจะไม่ีทางมีมันหรอก ถ้าเราปล่อยให้ตัวหนังสือสร้างแค่แรงบันดาลใจแล้วก็จากไปง่ายๆ มันจะไม่มีทางหรอก ถ้าเราไม่ออกเดินทางด้วยตัวเองบ้าง

เราอ่าน“**อิตาดาคิมัส**” ด้วยอารมณ์ที่โคตรจะว่าวุ่น ต้องหาอะไรรองท้องตลอดระหว่างอ่านก็นึกบ่นอิจฉาในใจและลุกขึ้นมาดูปฏิทินในมือถืออ้าวจะมีเวลาไหนบ้างที่จะได้ออกไปท่องโลกกว้าง ตามหาความเร้าใจในชีวิตบ้าง และให้สัญญากับตัวเองว่า คราวนี้จะไม่ให้อารมณ์ตึงต้อยอยากเที่ยวมันหายไปกับคอมฟอร์ทโซนของตัวเองเด็ดขาด

ไม่รู้แหละ! เราคิดว่าในโลกที่เต็มไปด้วยความวุ่นวาย เราควรจะตกตวงความสุขให้ได้มากที่สุด และไม่มีอะไรจะทำให้เราสุขได้ง่ายเท่ากับการกินของอร่อย เพราะฉะนั้น พี่แววคะ! เตี่ยวเอ๊ตจะไปกับตามนะ! หีหี

- เอ๊ต ภัทรวี ศรีสันติสุข



คำนิยม

“ถ้าออกหนังสือใหม่จะไปต่อคิวขอลายเซ็นแหวววรรณดีมั้ย...?”

นี่คือสิ่งแรกที่แหววเข้ามาในหัวหลังจากอ่านหนังสือ Wish Us Luck จบ...

การเดินทางด้วยรถไฟจากลอนดอนกลับมากรุงเทพฯ นั้นแทบเป็นบ้า!!
ยิ่งสำหรับคนที่ชอบเที่ยวชอบเดินทางแบบเราแล้วด้วย มันเหมือนเป็นความฝันสูงสุด
อย่างหนึ่งว่าจะมีโอกาสได้ทำแบบนั้นกับเขาบ้างซักครั้งในชีวิต (แต่ติดตรงตอนนี้
ยังไม่กล้าและเทพ)...

แต่ไม่น่าเชื่อว่าหลังจากทริปเท่ๆทริปนั้น แหวววรรณจะกลับมาให้ดังอย่างเรา
ต้องเซอร์ไพรส์ ด้วยหนังสือท่องเที่ยวเชิงลูกเปิดอย่าง HOKKAIDO HOME-MADE
ซึ่งน่าแปลก แหวววรรณทำให้ผู้ซึ่งไม่เคยพิศมัยการท่องเที่ยวแบบกลุ่มใหญ่และ
การนั่งรถทัวร์มาตลอดชีวิตอย่างเรา เพลิดเพลินกับการอ่านหนังสือเล่มนี้มาก
ซะจนรู้สึกสนิทกับลูกเปิดกลุ่มนี้ไปแล้วในชีวิตจริง

แหวววรรณกลายเป็นนักเขียนในดวงใจ ที่เราเชื่อว่าแฟนหนังสือทุกคนก็
คงรู้สึกไม่ต่างจากเรา คือมอบคำว่า “ไวใจ” ไปให้แล้ว ไม่ว่าจะออกหนังสืออะไร
เราก็ไวใจที่จะซื้อมาอ่านด้วยความมั่นใจว่าเราจะสนุกไปกับมันได้แน่ๆ

และแน่นอน หนังสือ “อิตาดาคิมัส” เล่มนี้ก็ไม่ทำให้เราผิดหวัง โดยเฉพาะ
คนชอบกิน กินจุ และกินทุกอย่าง อย่างเรา!!! ยิ่งอ่านก็ยิ่งหิว ยิ่งพลิกหน้า ท้องก็
ยิ่งร้อง (ขนาดนั้นเลยแหละ) จนอยากจะทำตัวบินไปกินตามลายแทงให้มันรู้แล้ว
รู้รอด!! และนอกจากเรื่องกินแล้ว เสน่ห์ในการเล่าเรื่องของแหวววรรณยังคงเหมือน
เดิม รับรองว่าอ่านแล้วจะวางไม่ลงแบบเล่มก่อนๆ แน่ (ขออวดตรงนี้ว่าเราทำสถิติ
อ่าน HOKKAIDO HOME-MADE จบภายใน 3 ชั่วโมง เท่านั้น!!!)

เขียนมายืดยาว สุดท้ายขอสรุปสั้นๆแบบสโลแกนร้านอาหารดีกว่า

“อิตาดาคิมัส” อ่านแล้วเหมือนได้ไปทั่วกันด้วยกัน อ่านแล้วเหมือนเราสนิทกัน...
(คิดได้ไงเนี่ย)

ขอให้มีความสุขกับหนังสือเล่มนี้ในมือท่านนะคะ

- แบ้งโกะ

จินตน์ดดา ลัมะกานนท์

อยู่เพื่อกิน

กินเพื่ออยู่ หรือ อยู่เพื่อกิน?

ฉันเป็นคนแบบที่สองอย่างไม่ต้องสงสัย... ด้วยความที่แวดล้อมด้วยเรื่องอาหารการกินมาแต่เด็ก เพราะธุรกิจของครอบครัวผลิตหนังสืออาหาร ช่วงไหนพอกำลังศึกษาเรื่องปลาน้ำจืด ปลาน้ำจืดทุกสายพันธุ์ก็จะวนเวียนอยู่บนโต๊ะอาหารที่บ้านเรา ช่วงไหนแม่กำลังอินกับไข่เค็ม แม่ก็จะไปตามล่าหาสุดยอดไข่เค็ม ซึ่งความยากคือต้องเป็นไข่เค็มดิบ เพราะบ้านเราไม่กินแบบต้มธรรมดา... มันต้องเอาไข่เค็มดิบมาดว บิบมะนาว โรยพริกป่น กินกับข้าวสวยร้อนๆ ใ้ยยยยย...

สิ่งแวดล้อมที่บ้านสร้างประสบการณ์ทางการกินอย่างโชกโชนให้กับฉัน จึงต้องโทษพวกเขาที่ทำให้ฉันกลายเป็นคน “อยู่เพื่อกิน” ก็เรื่องกินนะ เป็นเรื่องใหญ่เสมอ สบจะไม่ผ่าน งานจะไม่เดิน เทียวจะไม่สนุก ถ้าไม่ได้กินของอร่อยใช่! เทียวจะไม่สนุก ถ้าไม่มีของอร่อย ในทางตรงกันข้าม มันจะสนุกและอยากกลับไปเที่ยวอีกซ้ำๆ ถ้าที่นั่นมีของอร่อย... ญี่ปุ่น เป็นที่นั่นสำหรับฉัน

การเดินทาง 11 วันในโตเกียว-โอซาก้า-โกเบครั้งนี้ คำที่เราพูดกันบ่อยหลายครั้งต่อวันคือคำว่า “อิตาดาคิมัส” (いただきます) ในการต้อนรับจะแปลวลีนี้ว่า “จะกินแล้วน้าา~” (ยิ่งลากเสียงยาวยิ่งแสดงอาการอยากกิน) แต่ถ้าให้อธิบายเบื้องลึกเบื้องหลังจริงๆ “อิตาดาคิมัส” เป็นคำกล่าวก่อนรับประทานอาหาร เพื่อแสดงคำขอบคุณต่อทั้งอาหารและทุกๆ สิ่งที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับอาหารตรงหน้า ไม่ว่าจะเป็นพืชผัก สัตว์ ธรรมชาติ น้ำ ดิน ชาวนา ชาวประมง คนเลี้ยงสัตว์ คนทำอาหาร และอื่นๆ ทั้งองค์ภาพ

และด้วยความที่แต่ละร้านที่เราไปกินมันอร่อยมาก อร่อยเวอร์ อร่อยสุดๆ จนอยากจจะร้องตะโกนปาวประกาศให้คนอื่นมากินกันบ้าง จึงเกิดเป็นหนังสือเล่มนี้ “อิตาดาคิมัส - ทริปกินแหล่งลี้ลับโลก”

แต่! หนังสือเล่มนี้ไม่ใช่ไกด์บุ๊กร้านอาหาร มันคือบันทึกประสบการณ์การกิน ความชอบ ความรู้สึกส่วนตัวของฉันและเพื่อนร่วมอุดมการณ์ “อยู่เพื่อกิน” ล้วนๆ...แต่เชื่อเหอะว่า...อร่อยแน่

ฉันเอาพุงเป็นประกัน!

- แววรรณ หงษ์วิวัฒน์





สารบัญ

06 อยู่เพื่อกิน

10 เกี้ยวเพื่อกิน

16 ญี่ปุ่นชนบท+ฝรั่งเศสหุ

Roppongi

26 ความอร่อยไหลเยิ้ม

ใจกลางชิบูย่า

Shibuya

34 เดพาชิกะ สวรรค์ชั้นใต้ดิน

Shibuya • Ginza

46 รสหวานอมขม

ที่แสงสีสาดไปไม่ถึง

Shinjukugyoenmae

54 ทองเหลืองแสนอร่อย

Ikebukuro

64 สุดยอดโซบะ

ในชอกหลืบของโตเกียว

Higashinagasaki

76 เดินทางไกลสู่ร้านเค้ก

อันดิบหนึ่งของโตเกียว

Nishiogikubo



84 ย่านที่น่ากินที่สุด

Jiyugaoka

98 ร้านเค้กอันดับหนึ่งในญี่ปุ่น

กับความต่างชั้นของ
ทศนิยมตำแหน่งที่สอง

Yokohama

108 รสชาติที่ภูมิใจนำเสนอ

Tsukiji

118 ประสบการณ์ซูชิครั้งหนึ่ง

ในชีวิตตลาดปลาซึกิจิ

Tsukijishijo

130 แคลได้กินข้าวห่อไข่

ที่มีความสุขแล้ว

Umeda

142 ดิน น้ำ ลม ไฟ -

ขนมเค้กของซามุไร

Kitahama

156 จิบชายามบ่ายกับ

แม่บ้านญี่ปุ่น

Kitahama

164 รำลึกความหลังกับ

ยากิโทริ

Matsuyamachi

174 ซีสเค้กในตำนาน

Namba

182 เดินไปกินไปทัวร์

Namba

198 ความอร่อยระดับโลก (1)

Kobe

206 ความอร่อยระดับโลก (2)

Kobe

218 ซาบูซาบูเนื้อ

ที่ต้องกินในญี่ปุ่น

Nipponbashi

226 ผืนหวานใน

ร้านโคเซ็นยาภิ

Nipponbashi

238 ของอร่อยในร้านสะดวกซื้อ

Konbini

253 อิ-ตา-ดา-คิ-มัส

ကျုံးပု

日

本

J
A
P
A
N



เที่ยว
เพื่อ
กัน





ทันทีที่รัฐบาลญี่ปุ่นประกาศยกเลิกวีซ่าให้กับคนไทย เพื่อตอบแทนที่เราเป็นสมาชิกแฟนคลับมาเนิ่นนานตั้งแต่ก่อนที่กระแสเกาหลีอินเทรนด์จะเข้ามาแย่งตลาด เหล่าคนไทยหัวใจคลั่งไคล้ความคูลของญี่ปุ่น ก็ยกโขยงเดินทางไปเที่ยวญี่ปุ่นกันปานว่าตัวเครื่องบินแจกฟรี นอกจากนั้น กระแสต่อเนื่องในโซเชี่ยลมีเดียยังต่อยอดให้การโปรโมตการท่องเที่ยวญี่ปุ่นติดยอดคลื่นสูงเข้าปากันใหญ่ เดี่ยวคนนั้นก็เช็กอินที่ชินจูกุ คนนั้นก็โพสต์รูปทุ่งลาเวนเดอร์ อีกคนก็ตั้งสเตตัสว่า “โอฮาโยโกโซมัส” (สวัสดีตอนเช้า) มันยิ่งทำให้เราที่เหลือ-พวกไม่ได้ไปเที่ยวไหน-ได้รับผลข้างเคียง เกิดอาการอยากไปญี่ปุ่นจนตัวสั่น จนทำให้ธุรกิจท่องเที่ยวของญี่ปุ่นได้คืบคลานอย่างสนุกสนาน

เราไปทำอะไรกันนักกันหนาที่ญี่ปุ่น? บางคนไปช้อปปิ้งเครื่องสำอางจากร้านขายยาจนสาแก่ใจ บางคนไปแช่ออนเซ็นจนตัวเปื่อย บางคนไปสูดอากาศบริสุทธิ์ที่จันทิมาปอดท่ามกลางธรรมชาติอันสวยงาม บางคนอยากลองไปให้สาว ๆ คาวาอี้ เอาใจที่เมดคาเฟ่สักครั้ง บางคนยอมอดทนเบียดเสียดฝูงชนเพื่อไปดูดอกซากุระบานสะพรั่ง บางคนอินดี๋หน่อย ออกตามหาโลเคชั่นหนังญี่ปุ่นในดวงใจ แม้จะหลับแค่ไหนก็ไม่ยั้ง หรือบางคนที่ได้เบโตะมากับมังงะญี่ปุ่น ก็หวังอยากไปเยี่ยมยานแม่สักครั้งในชีวิต...แต่เชื้อสิ เหนือสิ่งอื่นใด ทุกคนต้องไป...กิน! **ฉันเอาพุงเป็นประกัน**

ICH NAMB PAC

ビックカメラ

なんば店

AM10:00 - PM9:00 TEL.06-6634-1111

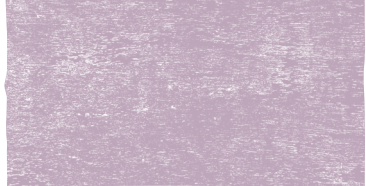
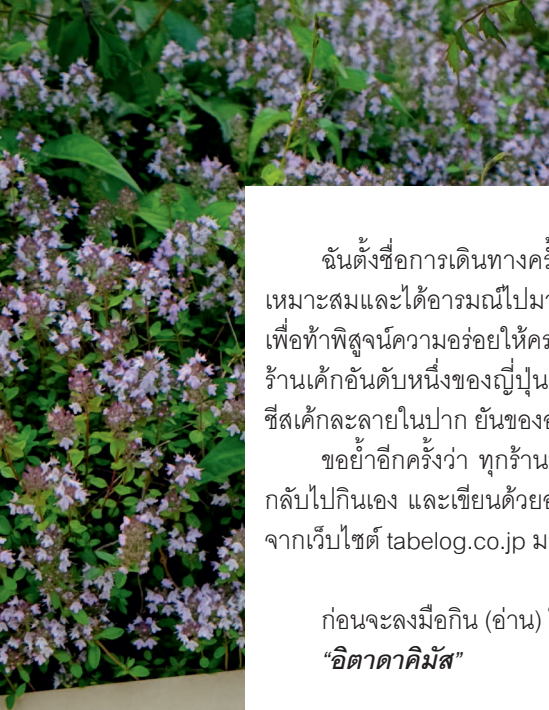
biccamera.com

ฉันก็เป็นอีกคนที่หลงเสน่ห์ประเทศญี่ปุ่นเข้าอย่างจัง มันเป็นประเทศ
อาหารฟฟี่ที่ใครได้ไปแล้วจะอยากกลับไปอีกซ้ำๆ โดยเฉพาะเรื่องอาหาร ก็ประเทศ
บ้าอะไร...แม้แต่ไข่ต้มยังอร่อย และในฤดูร้อนปีนี้...ฉันและเพื่อนร่วมอุดมการณ์
“อยู่เพื่อกิน” อีก 2 คนได้ออกเดินทางสู่ญี่ปุ่นเพื่อ “กิน” โดยเฉพาะ เป้าหมายคือ
โตเกียว โอซาก้า และโกเบ เพื่อตามหาสุดยอดร้านอาหารและร้านขนมที่อร่อย
จนอยากบอกต่อ

แม้ว่าญี่ปุ่นจะเป็นประเทศที่เดินดูๆ ไปกินร้านไหนก็อร่อยไปเสียหมด
แต่เพื่อให้ได้ไปกินร้านที่อร่อยเหนืออร่อย ก่อนออกเดินทางเราจึงต้องรวบรวม
ข้อมูลร้านอาหารและขนมที่เราว่าเจ๋งจาก tabelog.co.jp เสียก่อน

tabelog เป็นเว็บไซต์ยอดนิยมของคนญี่ปุ่นที่รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับร้าน
อาหารทั่วประเทศไว้ เป็นทั้ง search engine หรือเปรียบเทียบง่าย ๆ ก็คือกูเกิล
สำหรับร้านอาหารในญี่ปุ่นโดยเฉพาะ เป็นทั้งแหล่งรวบรวมรีวิวร้านอาหาร
เป็นทั้งฐานข้อมูล เวลาเปิดปิด เบอร์ติดต่อ อาหารแนะนำ จำนวนที่นั่ง แผนที่
แผนที่...tabelog มีให้หมด จำนวนดาวของแต่ละร้านจะถูกประมวลจากคะแนน
การรีวิวของแต่ละคนที่ได้ไปกินมาจริงๆ แบ่งย่อยเป็น 5 ด้าน คือ รสชาติอาหาร
การบริการบรรยากาศ ราคา และเครื่องดื่ม ซึ่งดาวของแต่ละร้านจะเปลี่ยนแปลง
เคลื่อนไหวตลอดเวลาที่มีคนเข้ามาโหวตหรือรีวิวเพิ่ม และขอบอกว่า tabelog
ไม่เคยให้ดาวใครง่าย ๆ ยากมากที่ร้านไหนจะได้ 5 ดาวเต็ม ขนาดร้านซูชิใน
ตำนานของจิโรซัง (Jiro Dream of Sushi) ที่ติดอันดับใน Top 100 ของเว็บนี้
ยังได้คะแนน 4.32 ดาวเท่านั้น! ดังนั้น ร้านที่ได้ 3-4 ดาวก็ถือว่าอร่อยเวอร์แล้ว
พวกได้ 4 ดาวขึ้นไปจะเป็นร้านอร่อยเวอร์ๆ และแพงมากๆ ระดับ Michelin
Stars ต้องจอล่งหน้ากันเป็นเดือนๆ ซึ่งทริปนี้ฉันขอกินจนท้องแตก แต่กระเป๋
ไม่แห้งจะดีกว่า การเลือกร้านจึงเป็นไปอย่างปลุกชนคนธรรมดาอย่างเราจะไป
ได้ราคาแพงระดับกลาง (หลังจากทริปอาจจะต้องเข้าสู่โหมดกินอยู่อย่างประหยัด
กันบ้าง ถือว่าลดความอ้วนไปในตัว) เดินทางง่าย แต่กับบางร้านที่เราว่าหลิ
แต่เด็ดมาก เราก็ขอกัดฟันดันดันไป





ฉันตั้งชื่อการเดินทางครั้งนี้ว่า “ทริปกินแหลกล้างโลก” ไม่มีชื่อไหนจะเหมาะสมและได้อารมณ์ไปมากกว่านี้แล้ว วันหนึ่งๆเรากินกัน 6-7 มื้อ กินๆๆ เพื่อทำพิสูจน์ความอร่อยให้ครบทุกที่ ไม่ว่าจะป็นช็อกโกแลตรางวัลระดับโลก ร้านเค้กอันดับหนึ่งของญี่ปุ่น ซูชิคิวาวาแห่งตลาดชิบูจิ สูดยอดไชบะทำมือ ชีสเค้กละลายในปาก ยืนยันอร่อยจากร้านสะดวกซื้อ

ขอย้ำอีกครั้งว่า ทุกร้านที่เลือกมาอร่อยมาก อร่อยจริงๆ เขียนเองอยากกลับไปกินเอง และเขียนด้วยอาการท้องร้องตลอดเวลา ต้องขอขอบคุณข้อมูลจากเว็บไซต์ tabelog.co.jp มา ณ ที่นี้ด้วย

ก่อนจะลงมือกิน (อ่าน) ในหน้าถัดไป อย่าลืมแปลงเสียงว่า...
“อิตาดาคิมัส”



スリランカ

六本木

ROPPONGI

ญี่ปุ่น

ชนบท

+

ฝรั่งเศส

หุ

miniyon

sakanoue

dejeuner

lun. mer. ven.

12:00 - 14:00 Lo

diner

lun - ven

18:00 - 23:30

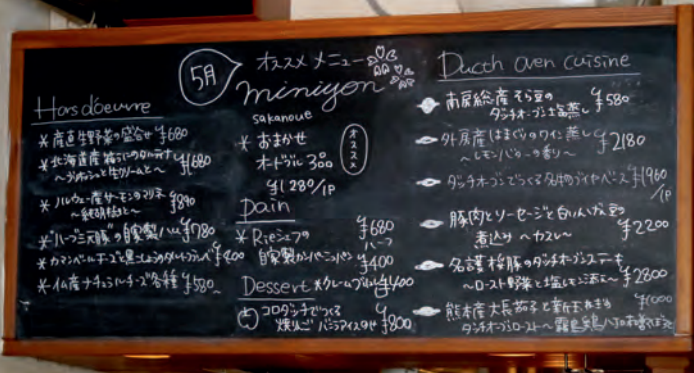
sam

17:00 - 23:30



วันแรกที่เดินทางถึงโตเกียว เราก็หอบหิ้วท้องอันหิวโซเข้าเมืองไปเริ่มต้นทริปกินแหลกที่ย่านชินจูกันเลย แม้ว่าระหว่างทางจะมีร้านอาหารอื่นๆมากมายที่เต็มไปด้วยรูปอาหารหน้าตาน่ากิน บางร้านถึงขั้นส่งกลิ่นหอมออกมายั่วชวน แต่เราก็อดทนกดฟันรับมุ้งหน้าเดินทางไปให้ถึงร้านที่เป็นเป้าหมายแรกในย่านชินจูกาแบนถนนรปปงหงิ ร้านมีชื่อว่า **“มินิยอน ซะกะโนะอุเอะ” (Miniyon Sakanoue / ミニヨン サカノウエ)** ด้วยคำโฆษณาว่าอาหารกึ่งญี่ปุ่นกึ่งฝรั่งเศสของร้านนี้อร่อยมาก คุณภาพดี และยิ่งถ้าเป็นชุดอาหารกลางวันราคาไม่แพงมาก เหมาะกับคนเที่ยวเพื่อกิน แต่ไม่มีกำลังจ่ายอย่างพวกเราเป็นที่สุด...หวังว่าน้ำย่อยที่พร้อมจะล้างผลาญทุกสิ่งในกระเพาะของฉันตอนนี้ จะเป็นน้ำจิ้มรสเลิศให้อาหารร้านนี้อร่อยยิ่งขึ้นไปอีก

มือนี้นั่นและพวกกะซัดแหลกเอาไว้สมกับที่ทนหิวมาตลอดทาง...แต่พวกเราช่างไม่รู้อะไรบ้างเลย ทันทีที่ไพล่หัวขึ้นบนดิน ความใหญ่โตของสถานี่ชินจูกาทำเอาเรางุนงง ไปไม่ถูก สมกับเป็นแหล่งรวมตัวของวัยรุ่นโตเกียว เทียบได้กับสยามสแควร์ของบ้านเรา แต่ในสเกลใหญ่กว่ามาก คนเดินเร็วกว่ามาก คนยั่วยัยกว่ามาก และชอกชอยเยอะกว่ามาก หลังจากเดินวนผ่านแยกชินจูกา (หรือหลายคนเรียกว่าแยกถ้ายหนัง เพราะภาพยนตร์หลายเรื่องมาถ่ายที่แยกนี้) ได้สัมผัสกับนาทิมหัดจรรยที่ไฟคนข้ามถนนของห้าแยกชินจูกาเปลี่ยนเป็นสี่เขียวพร้อมกันทุกแยก และถูกซัดกลิ้งไปกับคลื่นมหาชนที่ภูกันข้ามถนนแบบทุกทิศทาง เราจึงได้รู้ว่า...เดินมาผิดทาง!! เราควรจะมุ่งหน้าไปทางถนนรปปงหงิต่างหากละ แล้วยังหันมาคุนากิคาบอเวลาใกล้ป้ายสอง ซึ่งเป็นเวลาปิดภาคบ่ายของร้าน ทำให้เราจะต้องเร่งฝีเท้าขึ้นอีก





ในที่สุดก็มาถึงร้าน ฉันแสนภูมิใจในความใจแข็งของตัวเองที่ไม่ได้นอกหลู่นอกทางหาของกินเลยแม้ว่าจะหิวมาก (โอเค...อาจจะมึนงงเลบ้าง แต่ก็ยังไหวอยู่) เอาละ...เราจะมาขัดแหลกกันที่นี่!

“อาหารทุกจานปรุงสดใหม่ ต้องใช้เวลาทำ ดังนั้นขอความกรุณาเข้าใจด้วย ช่วยอดใจรอหน่อยนะคะ”

!!!!

ประโยคนี้ถูกเขียนกำกับอยู่ในเมนู

โอ้ไม่ ช่วงเวลารออาหาร แล้วเห็นโต๊ะอื่นได้กิน ได้กลิ่นหอมจากครัว ได้แต่นั่งดูน้ำชาเขียวเย็นลูปท้องไป มันทรมานยิ่งกว่าตอนเดินหลงทางเสียอีก

มือนี่เราสั่งเซตอาหารกลางวันชื่อว่า **“เซย์ตากุ เทโชกุ” (餐沢定食)** แปลว่า เซ็ตชนบท ราคา 1,380 เยน ประกอบด้วยกชินสลัด ปาเต๊ะ (ตับบด) ชูปัก และชาเขียวเย็น ส่วนอาหารจานหลักในเซ็ตให้เลือกได้ 2 จาก 3 จานเด็ดของร้าน คือ 1. **“บุเตงกฟิด้”** หรือหมูตุ๋น ราดซอสบิวยหรือมัสดาร์ต 2. **“กูริรุชิกัน”** หรือไก่ย่าง และ 3. **“ดัชโอเวนเรียวหริ”** หรืออาหารอบในหม้อเหล็กร้อน (dutch oven) ซึ่งเมนูนี้จะไม่เหมือนกันในแต่ละวัน วันนี้เป็นเมนูปลาซอสครีมกะหรี่

จริงๆมีเซตอาหารกลางวันอีกสองแบบ อาหารจานหลักไม่แตกต่างกัน เวียนอยู่ระหว่างสามเมนูด้านบน แต่สิ่งที่ต่างคือเซตอื่นๆไม่มีปาเต๊ะให้นั่นเอง ซึ่งการอดกินปาเต๊ะคือความพลาดมหันต์





ปาเต้ หรือตับบดของร้านนี้ไม่ธรรมดา ตรงที่เป็นปาเต้สไตล์ *Pâté de Campagne* หรือ *Country Pate* หรือตับบดสไตล์ชนบท อันเป็นที่มาของชื่อ เชื้ออาหารกลางวันนั่นเอง มันเป็นปาเต้เวอร์ชันถ่อมตัว ด้วยไม่ได้ใช้ตับไก่เป็นวัตถุดิบหลักอย่างปาเต้ทั่วไป ทว่าได้รสชาติเข้มข้นจากมันฝรั่งและเนื้อหมูบด จึงได้เป็นเนื้อปาเต้ที่ไม่เลี่ยนมาก และถูกใจฉันสุดๆ ก็คือเมล็ดถั่ววอลนัทที่โปะหน้าปาเต้อยู่ รสมันๆของวอลนัทช่วยเพิ่มมิติให้ปาเต้ชนบทได้เป็นอย่างดี แถมตัดรสชาติด้วยแตงกวาดองที่วางเคียงมา...มันจัดมาก!

อีกเมนูดังของร้านคือเมนูประเภท **"กัฟฟิต"** (confit) คือการตุ๋นน้ำมันแบบฝรั่งเศสนั่นเอง หมูกัฟฟิตของร้านนี้เป็นส่วนติดมัน นุ่มสุดๆ แทบจะละลายในปาก รสชาติกลมกล่อม ส่วนไก่ย่าง เขาก็ย่างมาได้แบบพอดีมากๆ หนึ่งกรอบแต่เนื้อในยังชุ่มฉ่ำ สัมผัสได้ถึงสุขภาพอันดีของเนื้อไก่ญี่ปุ่น ไม่ใช่ไก่ฟาร์มอ้วนๆป่วยๆสุกไหมนกระดุก และไม่ถึงกับเหนียว ผอมเกร็ง เคี้ยวยาก อย่างไก่อ่านเมืองไทย ทั้งหมูกัฟฟิตและไก่ย่างมีรสแบบธรรมชาติๆไม่ได้ถูกปรุงแต่งจัดจ้านอะไรมากนัก เพื่อให้คนกินได้รับรู้รสแท้จริงตามธรรมชาติของอาหาร นี่เป็นจุดเด่นของร้าน "มินิยอน ชะกะโนะอุเอะ" เลยก็ว่าได้ เพราะเขาเน้นใช้วัตถุดิบออร์แกนิกสดๆจากฟาร์มในชนบท โดยเฉพาะผักหลากสีสดที่เสิร์ฟคู่กับอาหารจานหลักต่างๆ เรียกได้ว่าย่างมาแบบพอดีสุดๆ สุกแต่ยังได้ความกรอบและหวานฉ่ำของผัก

สรุปว่าอาหารของร้านนี้อร่อย คุณภาพดี ควรค่าแก่การดั้นด้นมากินจริงๆ ถือเป็นการเปิดทริปกินแหลกของเราอย่างสวยงาม ยิ่งถ้าใครชอบดื่มไวน์ยิ่งห้ามพลาด เพราะอาหารร้านนี้ล้วนเหมาะจะกินกับไวน์ทั้งนั้น เนื่องจากเราไม่ได้ชิมเลยไม่อาจพิสูจน์ได้ว่าไวน์อร่อยอย่างที่เขาสื่อถึงกันหรือไม่ แต่มองไปโต๊ะอื่นๆรอบตัว ไม่ว่าโต๊ะไหนๆ ก็ล้วนถือแก้วไวน์กันทั้งนั้น คัมปาย!