

Gourmet & Cuisine

กูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 306 • JANUARY 2026 • 100 Bht.

Taste of **JAPANESE NOODLES** อร่อยจากเส้นญี่ปุ่น

เผยเคล็ดลับเมนูครีมมิโด้งหอยนางรมผสมสาหร่าย ร่าย อร่อย **37**
กินโพรไบโอติกจากอาหารหรือแคปซูลดีกว่ากัน **62**
สำรวจร้านราเมงที่ตึกกรีนียะ **82**

www.gourmetandcuisine.com



มหกรรมการเงิน

MONEY EXPO 2026

AI
Wealth
Creation

กำหนดการจัดงาน

MONEY
EXPO2026
BANGKOK

มหกรรมการเงินกรุงเทพ
ครั้งที่ 26

7-10 พฤษภาคม 2569

อาคารชาเลนเจอร์ 1-2
อิมแพ็ค เมืองทองธานี

MONEY
EXPO2026
KORAT

มหกรรมการเงินโคราช
ครั้งที่ 20

7-9 สิงหาคม 2569

ชั้น 3 เอ็มซีซี ฮอลล์
ห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์ โคราช

MONEY
EXPO2026
HATYAI

มหกรรมการเงินหาดใหญ่
ครั้งที่ 16

3-5 กรกฎาคม 2569

ชั้น 5 หาดใหญ่ ฮอลล์, ชั้น 1 ลานโปรโมชั่น
ศูนย์การค้าเซ็นทรัล หาดใหญ่

MONEY
EXPO2026
RAYONG

มหกรรมการเงินระยอง
ครั้งที่ 8

4-6 กันยายน 2569

ชั้น 1 ลานกิจกรรม
ศูนย์การค้าเซ็นทรัล ระยอง



MoneyExpoOnline.com



MoneyExpo.net



Money Expo

พร้อมจัด อย่างยิ่งใหญ่!

งานมหกรรมการเงิน MONEY EXPO ปีที่ 26
AI Wealth Creation

MONEY
EXPO 2026
UDONTHANI

มหกรรมการเงินอุดรธานี
ครั้งที่ 13

9-11 ตุลาคม 2569
ชั้น 1 ลานโปรโมชั่น
ศูนย์การค้าเซ็นทรัล อุดร

MONEY
EXPO 2026
BANGKOK YEAR-END

มหกรรมการเงินกรุงเทพลงท้ายปี
ครั้งที่ 9

26-29 พฤศจิกายน 2569
ชั้น LG ฮอลล์ 8
ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

MONEY
EXPO 2026
CHIANGMAI

มหกรรมการเงินเชียงใหม่
ครั้งที่ 21

6-8 พฤศจิกายน 2569
เชียงใหม่ ฮอลล์
ศูนย์การค้าเซ็นทรัล เชียงใหม่ แอร์พอร์ต

เปิดจองพื้นที่

โทร. 0 2691 4126 - 30
ต่อ 1312, 1315, 1318

สแกน QR Code
เพื่อจองพื้นที่ ▶



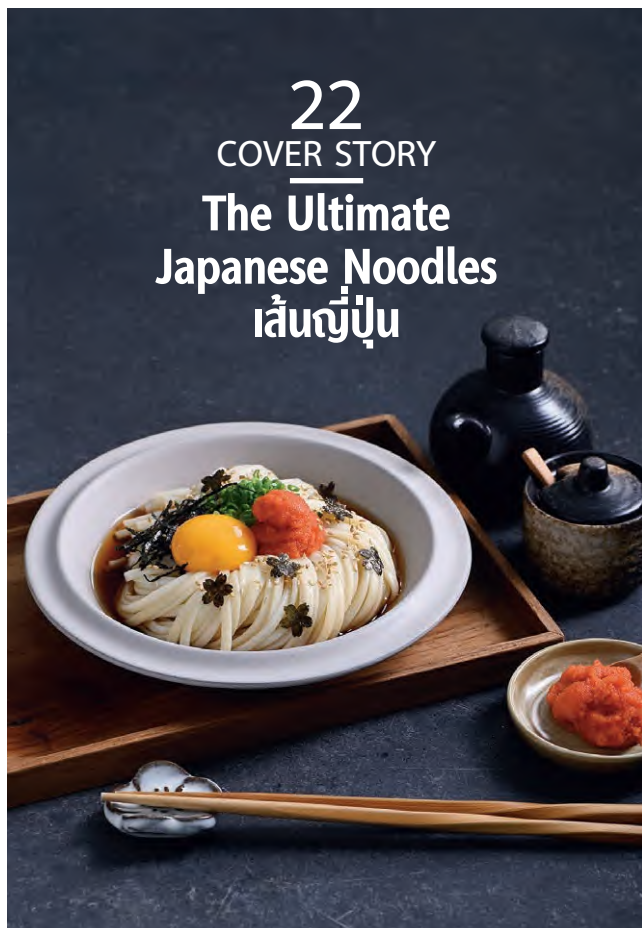
Money Expo Plus



Money_Expo



MoneyExpo



22 COVER STORY The Ultimate Japanese Noodles เส้นญี่ปุ่น



30 RECIPES

Oyster Udon Wakame
ครีมมีอุด้งซุปรอหอยนางรมผสมสาหร่าย

Contents

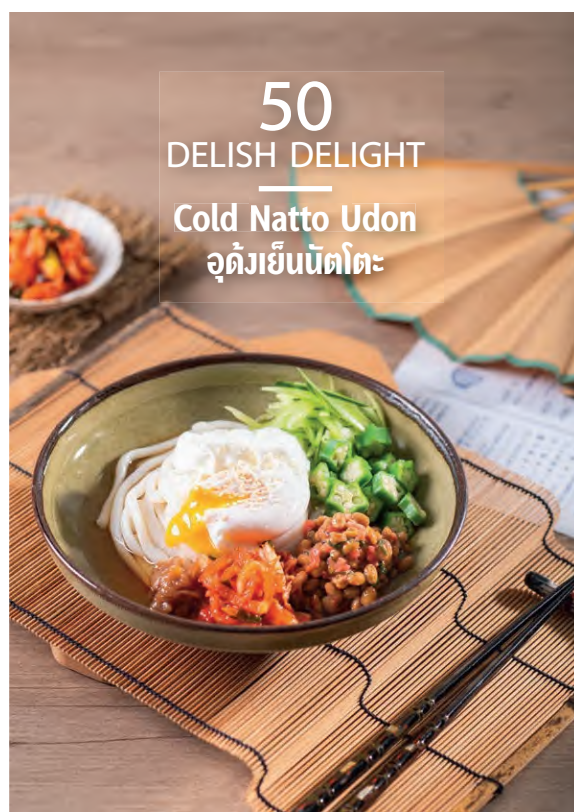
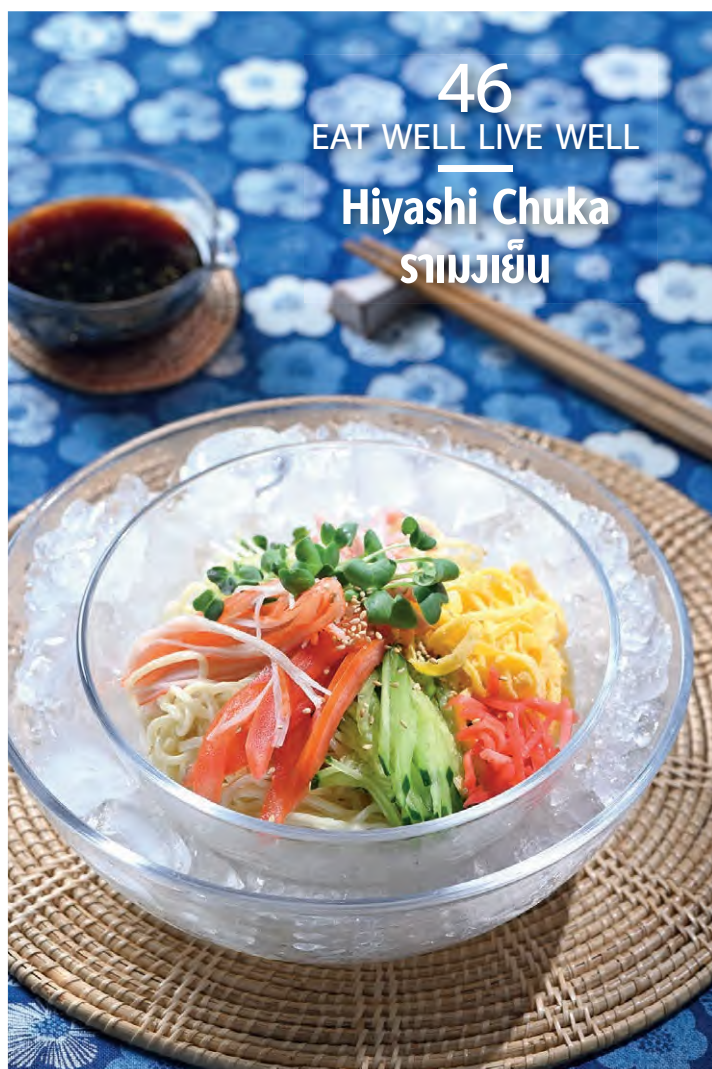
9	Editor Talk
10	Happening January Pop-Up
12	G&C Society
22	Cover Story The Ultimate Japanese Noodles เส้นญี่ปุ่น
30	Recipes Japanese Noodle Varieties อร่อยจากเส้นญี่ปุ่น
	◉ Beef Shio Ramen ราเมนเนื้อบรืสเก็ต
	◉ Kurobuta Tonkotsu Ramen ทงคัตสึราเมนหมูคุโรบูตะชาชู
	◉ Creamy Soy Milk Miso Gochujang Soba with Spicy Fried Pork โซบะชุบเต้าหู้ผสมมิโซะโคชูจัง
	◉ Vegan Green Tea Soba with Mentsuyu Broth โซบะชาเขียวน้ำซุสเมงสียุ
	◉ Oyster Udon Wakame ครีมนี้อูด้งซุปรอหอยนางรมผสมสาหร่าย
	◉ Tempura Udon Soup ซุปรออุด้งเทมปุระ

Food & Drink

- 40 Home Gourmet
ขนมถ้วยเปงและขนมเหนียว
- 42 Daily Dishes
ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน
- 44 Drinks
Refreshing with Amazake
สดชื่นและสุขภาพดีกับอามาซากะ
- 46 Eat Well Live Well
Hiyashi Chuka
ราเมงเย็น
- 48 Chef's Signature Dish
จากนักบอลมืออาชีพผันตัวสู่เชฟแห่งการย่าง
Chef Nari-Yoshinari Takagi
- 50 Delish Delight
Cold Noodles
สดชื่นกับเมนูหมีเย็น
◉ Cold Natto Udon
อุด้งเย็นนัตโตะ
◉ Mul Naengmyeon
(Korean Cold Noodles)
หมีเย็นลูกแพร์เกาหลี
◉ Japanese Cold Noodles
หมีเย็นญี่ปุ่น
- 54 Simply Sweet
Bael & Walnut Cookies
คุกกี้มะตูมวอลนัต

Interview

- 58 Special Guest
อิศเรศ จิราธิวัฒน์
ผู้นำแบรนด์ร้านดังที่มีแค่ใน
ศูนย์การค้าเซ็นทรัล
- 60 Food in Biz
เอิฉุมณี
โปรเจกต์ใหม่ไทยบิสเนส
ในมุมมองของเป้าเปี๊ยะและเคลส





62
FOOD FOR LIFE
กินโปรไบโอติกส์จากอาหาร
หรือจากแคปซูล แบบไหนดีกว่ากัน?



56
PARTY@HOME
Bento Noodles
เสิร์ฟเส้นสไลด์ล Bento

Articles

62 Food for Life
กินโปรไบโอติกส์จากอาหาร
หรือจากแคปซูล แบบไหนดีกว่ากัน?

64 Menu Digest
FUGU & BOXFISH
อร่อยสุดจนหยุดหายใจ

Shopping & Design

56 Party@Home
Bento Noodles
เสิร์ฟเส้นสไลด์ล Bento

Miscellaneous

66 Nice to Know
Surprising Ramen!
ราเมนชาวนี...พิเศษกว่าชาวนไหน!

106 Last But Not Least
"ให้" อย่างไม่มีเงื่อนไข
"รับ" อย่างกตัญญู

News & View

96 Events

100 What's On

104 News

Eating Out & Traveling

70 Eating Out

G&C Recommendation

- ◉ Colette ห้องอาหารفرنช์สไตล์กับเมนูรับชมแบบจัดเต็ม
- ◉ Akara Sky Hanuman Bangkok สัมผัสความเป็นไทยทุกแง่มุม
- ◉ The Kinopolis รวมความประณีตแบบญี่ปุ่นเข้ากับเสน่ห์ของอาหารอิตาลี
- ◉ DG Caffe โดยแบรนด์ Dolce&Gabbana ปักหมุดแล้วที่สยามพารากอน
- ◉ Sesui ศิลปะแห่งโอมากาเสะที่อโณบิ นายเลิศ กรุงเทพฯ
- ◉ Tomita Ramen ร้านสึเคเมงอันดับ 1 ในญี่ปุ่น เปิดสาขาแรกในไทยที่เซ็นทรัลเวิลด์
- ◉ เอ็ญมณี ไทยบิสโทรร่วมสมัยสไตล์เซฟเปาเป้และเซฟเควส
- ◉ Something Journey Chiang Rai คาเฟ่ที่อบอุ่นเหมือนบ้านหลังที่สอง
- ◉ Varee Fine Casual Dining พิกัดความอร่อยของเชียงรายที่สายกินห้ามพลาด
- ◉ Sri's Room พาสน์หออาหารภาคตะวันออกสู่ใจกลางสยาม

80 Gourmet Spotlight

Sakkwa อาหารไทยแซ่ซดไนน์สไตล์ไทยทวิสต์

82 Foodie Picks

เริ่มต้นปีให้ปังกับ 5 ร้านราเมง-โชนะสุดฮอตแห่งชอยรนิยะ

86 Places

- ◉ Maison Mystique
โรงแรมสไตล์ยุโรปกลางหุบเขาของเงาใหญ่
- ◉ ประสบการณ์การพักผ่อนเหนือระดับที่
Grande Centre Point Prestige Bangkok

90 Wellness

KLAI Thai Spa

สปาไทยโมเดิร์นเปิดประตูสู่ย่านเก่าเยาวราช

92 Travel

ไฟฟ้าอย่างไร?

หาคำตอบได้ที่พิพิธภัณฑ์การไฟฟ้าไทย (MEA SPARK)



เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการเดิน
กรรมการบริหาร

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอเตดเต็ด จำกัด
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สมลภกร วิริยะรังสฤษฎ์
ณิต วิริยะรังสฤษฎ์ ปากนั วิริยะรังสฤษฎ์
ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

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 วิริยะรังสฤษฎ์
สมล ว่องวงศ์ศรี
รัชนิวรรณ เหล่าณัฐวุฒิกุล
พิจิกา ยะหัตตะ
หทัยชนก ารณะ
ฐิติมา ปัญญาวงศ์อนันท์ เบญจวรรณ สัมพาสีห์
อิงจิรา สัมขัยัง อินทรา สาสิ

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

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

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สไตลิสต์
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จินทร์ทิพย์ แซ่ฉี๊ว ศรีวัชรู พงศ์จักรพานิช
กุลกนิช เทศกะงาม ขวัญจิรา หิมากุลรักนัย
กวัน ทองสมบูรณ์
บมรัตน์ โตสดี อภิชาติ วรรณะวิสัย
วิวัฒน์ ภักย์วิบุติ วุฒิพนธ์ คณิศรสุกมล
ณัชชา สุวรรณเพราเพชร

FOOD SPECIALISTS
STYLISTS
CHIEF PHOTOGRAPHER
SENIOR PHOTOGRAPHERS
PHOTOGRAPHERS

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

คอนเทนต์เวิเตอร์

นุชนันท์ โอธานนท์ ดร. รสสุคนธ์ ภรณ์ณั
อ. เกริกบุระ ยมมาก พรสรัณ รุ่งารณกิจกุล
ผศ. ดร. ฉัตรภา หัตถโกศล ทอรู้ ารุณกิจอนันต์
ฉัตรชัย แป้นโพธิ์กลาง

CONTRIBUTORS

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

ที่ปรึกษา

วนิดา วนะภูติ นัอร สัมขัยังกร
พลอยจาริส ประกิจกุลมณ พฤกษ์ สัมพันธ์วรบุตร
ผศ. ดร. นิธิพล ตี๋มสุภูมิ

CONSULTANTS

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

เลขานุการกองบรรณาธิการ
ผู้ช่วยนักเขียน
ออกแบบเว็บไซต์
ผู้จัดการฝ่ายโฆษณาธุรกิจและการตลาด
ประสานงานฝ่ายโฆษณาธุรกิจและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ผู้ช่วยผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

อติพร ยังสว่าง
เกรียงวิสัย ธีระพานารถ
บริษัท เวอร์โก อาร์ต กิลด์ จำกัด
ปากนั วิริยะรังสฤษฎ์
นิลลิกา แยมสุข
พารณี อ่อนฉนวน
พอมล โทศลวนิช นกทิพย์ เหมร่ำโพ
ธัญลักษณ์ อนุรักษ

EDITORIAL SECRETARY
PROOFREADERS
DESIGNER
BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

ATIPORN YANGSAWANG
KRUAWAN TEERAPODIJANART
VIRGO ART GUILD CO., LTD.
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 อรณ

ADVERTISING SECRETARY
ADVERTISING COORDINATOR
DIRECT LINE
FAX
PRODUCTION MANAGER

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

ฝ่ายสลาสิก

อัมพร แสงทอง รัตติกา ห่วงแก้ว

โทรศัพท์ ฝ่ายสลาสิก 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
พิมพ์ที่ บริษัท สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิง จำกัด เลขที่ 19/19 ซอยโชคชัยร่มมิตร
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2690-0919-23 โทรสาร 0-2690-0924

SUBSCRIPTION
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

จัดทำโดย บริษัท เพ็ญบุญ จำกัด โทร. 0-2278-0709-12
สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา กองจัดการ ติดต่
บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอเตดเต็ด จำกัด เลขที่ 42/38 ซอยโชคชัยร่มมิตร (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
ig gourmetandcuisine

DISTRIBUTION PENBUN DISTRIBUTION CO., LTD. TEL. 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
ig gourmetandcuisine

Editor Talk

สวัสดีปีใหม่คุณผู้อ่านทุกท่านค่ะ G&C ฉบับเริ่มต้นปีใหม่นี้ ขอมอบความเป็นสิริมงคลแก่คุณผู้อ่านด้วยเมนู “อาหารเส้น” ที่ทั้งอร่อยและเปี่ยมด้วยความหมายที่ดี ในหลายวัฒนธรรม อาหารประเภทเส้นสื่อถึงอายุที่ยืนยาวและความยั่งยืน รวมถึงความก้าวหน้าและการรับสิ่งดีๆ เข้ามา ไม่ว่าจะเป็นธรรมเนียมการกินบะหมี่ของจีน (โดยที่ห้ามตัดเส้นให้ขาด) หรือการกินโซบะรับปีใหม่ของประเทศญี่ปุ่น เราจึงคัดสรรทั้งเรื่องน่ารู้และสูตรอร่อยของหลากหลายเมนูเส้นมาฝากค่ะ

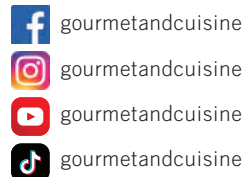
เริ่มด้วย **Recipes** ขวนทำเมนูเส้นสไตล์ญี่ปุ่น ทั้งราเมง โซบะ และอุด้ง รับรองว่าอร่อยอบอุ่นท้องและอบอุ่นหัวใจ ส่วน **Delish Delight** มาพร้อมเมนูหมี่เย็นชวนสดชื่นจากนานาประเทศ ด้านเมนูเส้นสไตล์ไทยก็ไม่มีตกขบวน **Daily Dishes** มาพร้อมสูตรขนมจีนน้ำยาปลาช่อนรสร้อนแรง ส่วนใครที่อยากหาร้านราเมงหรือโซบะอร่อยกินเอาฤกษ์เอาชัยรับต้นปี ตาม **Foodie Picks** ไปตะลุยชอยณียะ ซึ่งได้ชื่อว่าเป็นหนึ่งในย่านที่มีร้านอาหารญี่ปุ่นอร่อยๆ อยู่มากที่สุด

ตามด้วยเรื่องราวในแวดวงอาหาร **Special Guest** พาสำรวจเทรนด์อาหารปี 2026 ที่กำลังร้อนแรง ผ่านมุมมองผู้บริหารศูนย์การค้าเซ็นทรัล ส่วนใครที่ติดใจอาหารเสริมยอดฮิตอย่างโปรไบโอติกส์ เลือกกินแบบไหนดีที่สุด หากคำตอบได้ใน **Food for Life** ปิดท้ายด้วย **Places** ขวนใครที่ยังอยู่ในบรรยากาศแห่งการพักผ่อน ตามเราไปสูดอากาศสดชื่นที่โรงแรมสไตล์ยุโรปแสนสวยท่ามกลางหุบเขาของเขาใหญ่กัน

ขออวยพรให้ทุกท่านประสบแต่ความสุขและพบเจอแต่เรื่องราวดีๆ รับปีใหม่นี้ค่ะ แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์

บรรณาธิการบริหาร



Happening

เรื่อง > Pich Y.

January POP-UP



รู้จักรางวัล
“อู๋นมิชลิน”
รางวัลใหม่
จากมิชลิน ไกด์

MICHELIN Grapes หรืออู๋นมิชลิน คือชื่อรางวัลใหม่ล่าสุดของมิชลิน ไกด์ ที่จะมาสร้างความตื่นเต้นให้กับวงการไวน์ทั่วโลกเป็นครั้งแรกในปี 2569 ประเดิมที่เบอร์กันดี (Burgundy) และบอร์โดซ์ (Bordeaux) ประเทศฝรั่งเศส ดินแดนแห่งไวน์รสเลิศ

โดยรางวัลมอบให้ผู้มีความสามารถในการปลูกองุ่นและผลิตไวน์ แบ่งเป็นสามองุ่นมิชลิน สุดยอดเยี่ยมผลิตไวน์ ไม่ว่าจะเป็นไวน์ปีใด ผู้รักไวน์สามารถเลือกไวน์จากไร่องุ่นนี้ได้ด้วย ความมั่นใจอย่างเต็มที่ สององุ่นมิชลิน ผู้ผลิตไวน์ยอดเยี่ยม ซึ่งโดดเด่นเป็นพิเศษเมื่อเทียบกับผู้ผลิตในกลุ่มและภูมิภาคเดียวกัน ทั้งในด้านคุณภาพและความสม่ำเสมอ และหนึ่งองุ่นมิชลิน ผู้ผลิตไวน์คุณภาพสูงซึ่งสร้างสรรค์ไวน์ที่มีเอกลักษณ์และสไตล์โดดเด่น โดยเฉพาะในปีที่ผลผลิตดีที่สุด

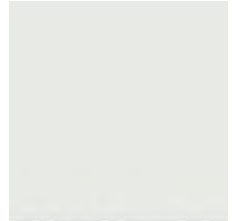
แล้วรอลุ้นผลในการประกาศรางวัลองุ่นมิชลินที่จะเผยโฉมครั้งแรกในปีนี้

ข้อมูลเพิ่มเติม <https://guide.michelin.com>

Color of the Year สีทิว “Cloud Dancer”

ใครลืมนี่แห่งปีอยู่บ้าง PANTONE ประกาศ Color of the Year 2026 แล้ว ปีนี้อบอุ่นและนุ่มนวลด้วยสีทิว Cloud Dancer (11-4201) ซึ่งไม่ใช่สีทิวสว่างจ้าเสียทีเดียว แต่เป็นสีทิวโทนอบอุ่นให้ความรู้สึกสะอาด สงบ และมีนิมอลสื่อถึงการหยุดพักใจและการเริ่มต้นใหม่ท่ามกลางโลกที่วุ่นวาย แน่นอนว่าเราจะได้เห็นการกลับมาของสีทิวเฉดนี้ในหลายวงการ ทั้งวงการแฟชั่น งานดีไซน์ รวมถึงน่าจะเห็นสีนี้ในวงการอาหารทั่วโลกด้วย

ภาพจาก <https://www.pantone.com>



PANTONE®
11-4201 TCX
Cloud Dancer



Quilombo ร้านสเต็กแฮสอาร์เจนตินา ในปราสาทหนึ่งเดียวในกรุงเทพฯ

ปีนี้มีร้านใหม่น่าจับตาหลายร้าน รวมถึง Quilombo สเต็กแฮสอาร์เจนตินา ย่านทองหล่อที่เพิ่งเปิดเมื่อปลายปีที่ผ่านมานี้ นอกจากร้านจะอลังการด้วยอาคารทรงปราสาทที่ออกแบบโดย MTM Design สตูดิโอของแม็กซ์ ตรูลาส (Max Trullas) ที่นี่ยังทำสเต็กแบบดั้งเดิมด้วยการย่างบนเตาพาร์ลาซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของอาร์เจนตินา โดยเนื้อทุกชิ้นผ่านการครายเอจอย่างน้อย 21 วัน จับคู่ไวน์ของอาร์เจนตินา นำเข้ามากกว่า 50 เลเบล นับเป็นการเปิดตัวของปีนี้ได้น่าสนใจ

สำรองที่นั่งได้ที่ <https://www.quilombobangkok.com>, Instagram : @quilombobangkok

