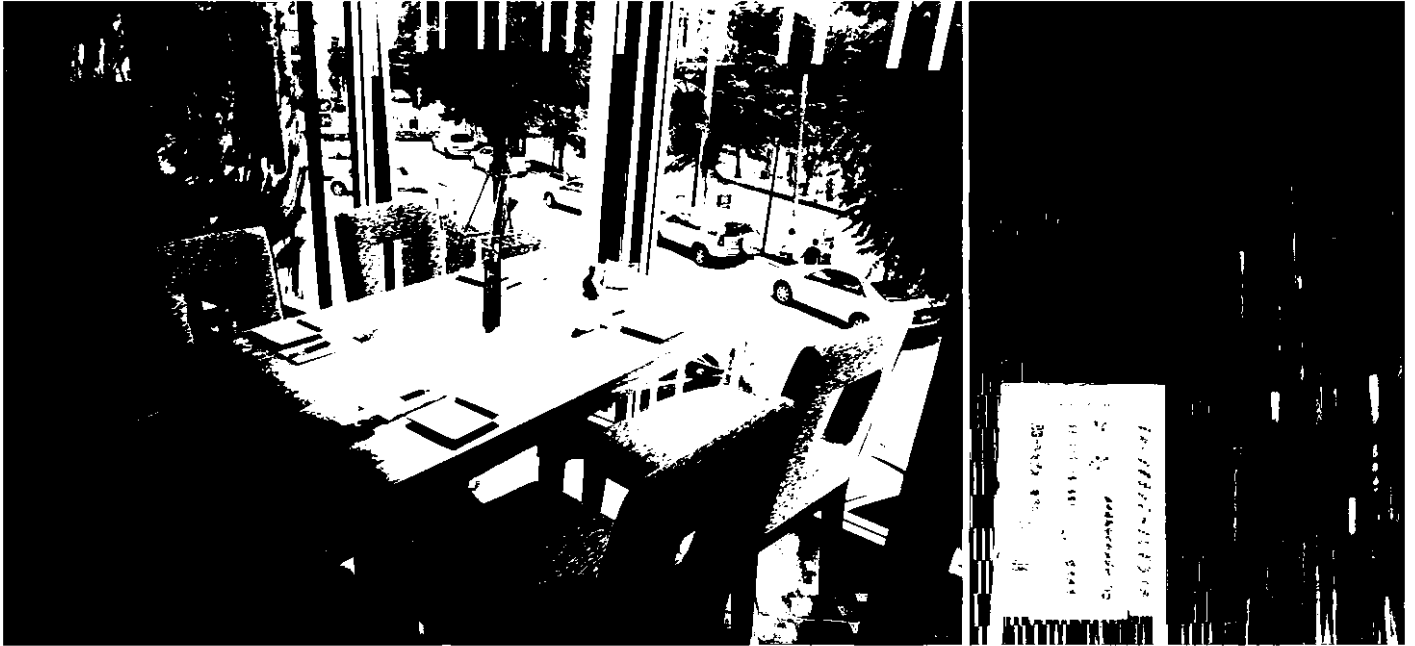


กินแก่.

| ลีโอ

| leoken@posttoday.com

ซูชิ โมเดิร์น
ที่เรนโบว์ โรล ซูชิ

ทั้งจากประสบความสำเร็จจากสาขาแรก ณ สยามแอทสยาม ดีไซน์ ไฮเทล แอนด์ สปา ในรูปแบบซูชิสไตล์โมเดิร์นที่ไม่ซ้ำแบบใคร และได้รับเสียงตอบรับจากผู้ชื่นชอบซูชิเป็นอย่างดี จึงได้ถูกเปิดตัว เรนโบว์ โรล ซูชิ เรสเทอรองส์ อย่างเต็มรูปแบบ ทั้งบรรยากาศและเมนูที่หลากหลายกว่า ณ ศูนย์การค้า เค วิลเลจ ถนนพระราม 4 งานนี้คนรักซูชิมีเฮ!!!

ขอเท้าความถึงที่มาที่ไปกันอีกสักนิด ท่ามกลางความทันสมัยของนครนิวยอร์ก และด้วยกระแสการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพของชาวอเมริกันในช่วงปี 80 จาก “ซูชิ” ธรรมดาๆ จึงได้มีการปรับเปลี่ยนรูปลักษณะเป็น “โรลซูชิร่วมสมัย” ภายใต้ชื่อแบรนด์ “เรนโบว์ โรล ซูชิ” ร้านอาหารญี่ปุ่นประเภทซูชิและปลาดิบในสไตล์โมเดิร์นโรล

จากอเมริกาที่ได้เสียงตอบรับอย่างงดงาม เรนโบว์ โรล ซูชิ จึงได้กลับมาพัฒนาและสร้างแนวทางการรับประทานอาหารซูชิและ

ปลาดิบรูปแบบใหม่ในประเทศญี่ปุ่น ก้าวถึงกรุงเทพฯ ประเทศไทย และล่าสุดที่ประเทศไทย ซึ่งมี 2 สาขาด้วยกัน

เรนโบว์ โรล ซูชิ เรสเทอรองส์ ถูกรังสรรค์ขึ้นภายใต้คอนเซปต์ “Modern Japanese Restaurant” ด้วยการตกแต่งในโทนสีโอคาคาโด สีขาว และสีดำให้ความรู้สึกที่สวยงาม และแฝงไว้ด้วยความอบอุ่น เพิ่มอารมณ์สุนทรมานด้วยงานศิลปะลายเพนต์ที่ใช้เป็นฉากเพื่อความเป็นส่วนตัว และสิ่งที่ทำให้เรนโบว์ โรล ซูชิ ไม่เหมือนใคร คือทุกเมนูของที่นี่ฉีกกฎเดิมๆ ของซูชิธรรมดา ด้วยการมีส่วนผสมที่แตกต่าง อาทิ โอคาคาโด ครีมชีส หนักรวมมอน หรือปุนีม เป็นต้น

ที่สำคัญ ในทุกๆ เมนู เรนโบว์ โรล ซูชิ ให้ความสำคัญกับความสดใหม่ของอาหารสดทุกประเภท โดยเฉพาะเนื้อปลาสด อาทิ ทาโร่ ทูน่า ฮามาจิ รวมถึงหอยเชลล์ หอยแครง ล้วนนำเข้ามาโดยตรงจากแหล่งผลิตที่ดีที่สุดในประเทศญี่ปุ่น รวมถึงการปรุงน้ำซอสในสูตรเฉพาะตัวที่เหมาะสมกับ

อาหารแต่ละประเภท ที่นี่จึงมีเมนูซูชิและปลาดิบที่แปลก อร่อยไม่เหมือนใคร เหนือไปกว่านั้นในช่วงเปิดร้าน และทุกๆ 3 เดือน จะมีเชฟผู้เชี่ยวชาญจากญี่ปุ่นมาควบคุมเรื่องของมาตรฐานแห่งรสชาติให้เหมือนกับรสชาติที่ญี่ปุ่นทุกกระเบียดนิ้วทีเดียว

สำหรับเมนูแนะนำในวันนี้ Sliced Beef (Australian) Tataki with Rosemary Honey Dressing เป็นเมนูเรียกน้ำย่อยปลุกความสดชื่นด้วยเนื้อวัวชั้นดีจากออสเตรเลีย นำไปกริลล์ แล้วนำมาสไลซ์ แต่งด้วยผักชิซันนา เพิ่มรสชาติด้วยซอสโอสึฟออยล์ผสมน้ำผึ้ง โรยด้วยพริกไทย สีส้มพุดและต้นหอมซอย นุ่มแทบละลายในลิ้นจริงๆ นะ

และเมนูไฮไลต์ที่ไม่ควรพลาด Rainbow Roll ได้อร่อยกับรสชาติและสีสันจากส่วนประกอบกว่า 10 ชนิดทั้งของปลาและผักไว้ด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็นแตงกวา ไควาเลต ยามาโคโบ หรือรากไม้ทองแคร์อต ส่วนปลาก็มีแซลมอน ฮามาจิ อิกะ และกุ้งหวาน และยังยัดไส้ด้วยข้าว



สิ่งที่ทำให้เรนโบว์ โรล ซูชิ ไม่เหมือนใคร คือทุกเมนูของที่นี่อีกกฏ เดิมๆ ของซูชิธรรมดา ด้วยการใส่ส่วนผสมที่แตกต่าง อาทิ อโวคาโด ครัมเบิ้ล หน่องเซลมอน หรือปูนิ่ม เป็นต้น

ญี่ปุ่นโรยด้วยไข่กุ้ง ห่อด้วยสาหร่าย เรียกว่าอโรยแบบไม่ต้องจ้อซอส ก็อโรยล้า กันแล้วละครับ

นอกจากนี้แล้วยังมี Kanimiso Cocktail ด้วยส่วนผสมจากเนื้อปู มันปู หิมะชั้นดี และไข่ปลา ผสมกับมายองเนส ญี่ปุ่น สาวคนรักปูไม่ควรพลาด

หรือจะเป็น Citrus Marinated Salmon with Yuzu Paper Dressing



ภาพ : ปรีชญานันท์ จันทวณิช



เซลมอนสดคั่นด้วยส้มเกรทฟรุต โรยด้วย ใบชิโอะชอยเป็นเส้น แต่งด้วยดอก เบญจมาศสีเหลือง ตกแต่งด้วยต้นหอม ช่างเป็นความอร่อยที่แตกต่าง

อีกเมนูที่อยากแนะนำ Seasonal Vegetables with Bagana Cauda Sauce สลัดผักกรอบ กรอบ มีจุดเด่นอยู่ที่ซอส แองโชวี จะให้รสชาติอิตาเลียนในสไตล์ ญี่ปุ่น กินร้อนๆ จะเข้มข้น และกลิ่นของ แองโชวีผสมกับมายองเนส กระเทียม อร่อยอย่าบอกใคร



Section: กิน ดีมี ซื้อป Magazine/Eating Out

วันที่: ศุกร์ 2 กรกฎาคม 2553

ปีที่: 8

ฉบับที่: 2703

Col.Inch: 126

Ad Value: 189,000

หน้า: D5 (บน)

PRValue (x3): 567,000

ศิลปิน: สีสี่

คอลัมน์: กินเก๋: ซูชิ โมเดิร์น ที่เรนโบว์ โรล ซูชิ

ปิดท้ายด้วยของหวานตำรับญี่ปุ่นแท้
อย่าง Vanilla KUZU-MOCHI โมจิกลิ่น
วานิลลา คลุกแป้งถั่วเหลือง ราดด้วยน้ำ
เชื่อมสีน้ำตาลจากการเคี่ยวกว่า 5 ชั่วโมง
เป็นการปิดท้ายมื้อที่แสนวิเศษที่สุด

ลิ้มลองความอร่อยของซูชิสไตล์
โมเดิร์นที่ให้ความรู้สึกที่แปลกใหม่ได้แล้ว
วันนี้ที่ เรนโบว์ โรล ซูชิ เรสเตอรองส์ ชั้น
2 ศูนย์การค้า เค วิลเลจ ถนนพระราม 4
เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00-
14.00 น. และ 18.00-22.00 น. โทร.
02-661-5052 ○