



## Sara Jane's ตำนานอาหารอีสานและอิตาเลียน

รู้สึกแปลกใจอย่างมากกับแนวทางอาหารของร้าน “ซารา เจนส์” เพราะนำอาหารอีสานและอาหารอิตาเลียนอยู่อยู่ในร้านเดียวกัน พบว่าร้านนี้มีสองบุคลิก ไปดูกันว่าบรรยากาศที่ร้านนี้เป็นอย่างไร

### ชายคือลาว ว่าเป็นฝรั่ง

เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2529 ร้านแรกเปิดอยู่ที่ซอยหลังสวนหลังโรงเรียนมาแตร์เดอี ท่ามกลางสมรภูมิจานรสอาหารอีสานหลายร้านที่ขายดีมาก สภาพร้านส้มตำต่างๆ เหมือนอยู่ในชุมชนหนาแน่น จึงได้ความคิดไปเปิดเป็นร้านอาหารอีสานติดแอร์เป็นร้านแรกๆ จนเป็นที่กล่าวขวัญในสมัยนั้นว่าเป็นร้านส้มตำที่มีหม่อมเป็นเจ้าของ ร้านรวงมีอนามัยดีตามมาตรฐานฝรั่ง ร้านเป็นครัวเปิดสามารถเห็นถึงความสะอาด สะอาดเหมาะสำหรับผู้ที่ยากกินอาหารอีสานแต่ต้อง

ได้เสาะ สามารถไปกินได้อย่างสบายอกสบายใจ ส่วนชาเหล่าที่นั่งร้านข้างๆ แบบเดิมได้แต่นั่งมองแล้วรำพึงว่า “ชายคือลาว ว่าเป็นฝรั่ง”

โดยที่คุณซารา เจน เป็นชาวสหรัฐอเมริกา จากเมืองบอสตัน แต่งงานกับชายไทย ย่อมมีความคุ้นเคยถนัดการปรุงอาหารอิตาเลียน จึงเปิดแผนกอาหารอิตาเลียนเพิ่มอีกแผนกหนึ่ง อีกทั้งมีชาประจำเป็นฝรั่งจำนวนหนึ่ง ทำให้ร้านนี้มีอาหารฝรั่งที่มีฝีมือดีอีกสไตล์หนึ่ง





เปิดอบซอสสับ

## เปิดอบซอสสับ

อกเปิดขึ้นโตเนื้อล้วนหมักเครื่องเคราอย่างดีแล้วไปจี่กึ่งทอดในกระทะจนผิวเกรียมเนื้อส่วนในสุกกำลังพอดีมีเลือดซึมนิดหน่อยรองด้วยแผ่นลัม์หั่นบาง แล้วราดด้วยซอสเคี้ยวจากน้ำส้มคั้น รสเปรี้ยว เค็มหวาน กินกับมันฝรั่งทอดและผักต่างๆ แค่นี้เลย อร่อยเหมือนนั่งกินที่ปารีส

## ซูปหัวหอม

ซูปหัวหอมเป็นอาหารฝรั่งเรียกน้ำย่อยที่นิยมกินอย่างแพร่หลายโดยเฉพาะคนฝรั่งเศส และสำหรับคนที่ชื่นชอบการกินชีสรสเข้มข้นล้ำ หอมหวานด้วยน้ำซูปเนื้อ หอมหัวใหญ่ โรยพาร์มีซานชีส อบลอบหน้า เสิร์ฟร้อนๆ หอมกลิ่นชีส กรูบกรอบไปกับขนมปังฝรั่งเศส อิ่มท้องเบาๆ

## สปาเก็ตตี้หอยลาย

พาสตา เมนูยอดนิยมที่หลากหลาย คนชอบกินกันนักหนา เพราะมีรูปแบบให้เลือกมากมาย เส้นพาสตาจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ต่างกันเป็นขนาดสั้น-ยาวไม่เท่ากัน รูปทรงก็แตกต่างกันไป เรียกโดยรวมๆ ว่า พาสตา เส้นสปาเก็ตตี้คือเส้นที่เรานิยมที่สุด เหมือนเส้นหมี่เส้นใหญ่ สามารถปรุงได้หลากหลาย งานนี้ใช้ผัดกับหอยลายที่มีความหวานเจี๊ยบในเนื้อหอย ผัดแบบง่ายๆ กับเนย เกลือ พริกไทยดำ

## เฟ็ตตุซึนคาโบนารา

เส้นพาสตาเฟ็ตตุซึน คือเส้นแบนเหมือนเส้นหมี่เปาะที่เรารู้จัก เส้นที่แบนบางช่วยให้เกาะซอสได้



ซูปหัวหอม

มากกว่า สำหรับคนรักชีสจะสะใจในกลิ่นรสหอมฉุย และความอร่อยของซอสคาโบนาราเข้มข้น ใสชีสแบบไม่เยิ้มอย่างไม่มีความขี้เหนียว

## ผักโขมอบชีส

เพื่อคนรักสุขภาพ ผักโขมลวกน้ำเดือดผัดกับนมเนยใส่ถั่วงอก เต็มหน้าด้วย มอสซาเรลลาชีสขูด อบจนชีสเยิ้มละลาย เห็นรอยไหม้เป็นหย่อม

## สปาเก็ตตี้ชีฟู้ดซอสมะเขือเทศ

สปาเก็ตตี้ชีฟู้ดซอสมะเขือเทศเข้มข้น ปรุงรสซอสมะเขือเทศรสเข้มข้น ผัดคลุกกับเส้นสปาเก็ตตี้ ปลาหมึก กุ้ง เหมือนได้กลิ่นอายทะเลจนแฉ่วเสี้ยวคลื่น

## ปลากระพงย่างเกลือ

แม่ครัวชาวอิตาลีของที่นี่อยู่มา 30 ปี จึงไม่มีปัญหาของรสชาติจะแปร่งเพี้ยนแม้จะเป็นร้านฝรั่ง



สปาเก็ตตี้หอยลาย



ปลากระพงย่างเกลือ



ส้มตำไทย



เพ็ทตุชิชีคาโบนาร่า



พักโขมอบชีส



สปาเก็ตตี้ชี่พุดซอสมะเขือเทศ



เนื้อเสีอร่องไห้



คอหมูย่าง

ปลากระพงสดย่างเกลือทอดดีสุด จึกหนึ่งปลาเห็นเนื้อขาวควันฉุย ให้น้ำจิ้มอาหารทะเลกับน้ำจิ้มมะขามรสเปรี้ยวหวาน

### ส้มตำ

ส้มตำไทยและส้มตำปูปลาร้า ให้คะแนนเต็ม 100 ได้รสอีสานชนิดที่ไม่ต้องเอาใจฝรั่ง กลิ่นปูดองผสมกลิ่นปลาร้าสำหรับนักกินนิยมส้มตำต้องสุดปากด้วยความสะใจ

### เอ็นต้มกรอบ

เลือกเนื้อน่องต้มพอดิเคี้ยว สู้ฟันเล็กน้อยด้วยความกรุบกรอบ รสของน้ำแกงแซบสะท้านใจ

### เนื้อเสีอร่องไห้

เนื้อส่วนพิเศษที่มีมันติด แต่ไม่เหนียว สั่งจากแม่ค้าเจ้าประจำที่เก็บเนื้อส่วนนี้มานานปีการย่างก็ย่างได้พอดิบพอดิจิ้มกินกับแจ่ว เคี้ยวเพลินเพลิน

### คอหมูย่าง

คอหมูย่างนุ่มนวลชวนชิม เนื้อติดมันแทรก ฝีมือการย่างนับได้ว่าเป็นผู้ชำนาญอย่างไม่เคอะเขิน

### หมูมะนาว

เนื้อหมูย่างทอดดีสุด ยำกับหอมแดงชิ้นใหญ่ ราดน้ำมะนาวปรุงรสเน้นเปรี้ยวฉ่ำ รออยจนชนลูกเกรียวกราว



ลาบเนื้อ



ナムปั่ว

## ลาบเนื้อ

หน้าตาดูธรรมดาแต่ดูดัน ด้วยพริก ข้าวคั่ว หอมมะนาวสดใหม่

## ยำแหยม

ใช้แหยมชั้นดีที่คัดสรรไว้ เอาจมายำกับเครื่องแหยมอร่อยนำหน้าตาไหล จนไม่แน่ใจว่ากินในร้านฝรั่ง

## สาอุมะม่วง

กะทิสดแท้เป็นเกร็ดน้ำแข็ง หอมนุ่มละมุนละไม เย็นสดชื่น เต็มมะม่วงน้ำดอกไม้สุก เป็นความคิดสร้างสรรค์ของขนมไทยอีกอย่างหนึ่ง เมื่อเสิร์ฟแล้วต้องรีบตักกินก่อนกะทิจะละลาย

## ชีสเค้ก

วันดีคืนดีคุณซารา ได้พบสมุดบันทึกลายมือเก่าแก่ของคุณยาย พบสูตรชีสเค้กตำรับที่ไม่เหมือนใคร เมื่อ



สาอุมะม่วง

ชีสเค้ก

เปิดร้านคุณซาราได้พยายามค้นหาวัตถุดิบจากนมเนยในกรุงเทพฯ ปรับแต่งสูตรจนได้รสชาติใกล้เคียงของคุณยายมากที่สุด จึงออกมาเป็นชีสเค้กที่หอมหวานมันไม่เหมือนใคร ราวด้วยซอสบูลเบอร์รี่ที่เข้ากันเป็นปี เป็นชุลุยกับชีสเค้ก

## ผลไม้ตามฤดูกาล

บางคนบอกว่าผลไม้มันต้องกินก่อนอาหาร หากกินหลังอาหารก็จะย่อยหมดผลไม้อาจจะบูดเสียก่อน อย่างไรก็ตามก็ควรรับประทานอาหารเป็นการล้างช่วยให้ท้องไส้ได้สบายอย่างดี

ปัจจุบันร้านซาราเจนท์ที่ถนนราวีวาราชนครินทร์ กรุงเทพฯ บริหารโดยบุตรสาว คุณแม่รี่ เจน ส่วนคุณซารา เจนผู้เป็นมารดาพร้อมด้วยคุณพ่อเพื่อพักผ่อนกึ่งทำงาน จึงไปเปิดสาขาที่อำเภอหัวหิน ประจวบคีรีขันธ์ โดยเน้นอาหารอิตาเลียนเป็นหลัก 🍷

### Sara-Jane's

#### สาขา ราวีวาราชนครินทร์

📍 55/21 ซอยราวีวาราชนครินทร์ 6 ถนนราวีวาราชนครินทร์ สาทร ยานนาวา กรุงเทพฯ 10120

☎ โทร. 66-2-676-3338, 66-2-676-3339

🕒 เปิด 11:00 - 14:30, 17:30 - 22:00

#### สาขาหัวหิน

📍 28/1 ถนนพูนสุข (ตรงข้าม Burger King) อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

☎ โทร. (032) 532990

