

อร่อยเป็นเรื่อง

สุทัศน์ สุกลรัตน์เมธี

Calderazzo on 31

สัมผัสรสอมตะจากอิตาลีตอนใต้



ร้านอาหารอิตาลีในบรรยากาศเป็นส่วนตัว การตกแต่งแบบเรียบง่ายแต่มีลูกเล่น จากบริเวณระเบียงหน้าร้านจัดที่นั่งรองรับความเพลิดเพลินในวิถีชีวิตแบบคนเมือง พร้อมกับอิมเมรรสชาติอาหารอิตาลีต้นตำรับ



เชฟ Marco Calderazzo

กาลเดอรัราชโซ่ ร้านอาหารอิตาเลียนในซอยสุขุมวิท 31 เกิดจาก **เชฟ Marco Calderazzo** ชาวอิตาเลียนที่หลงรักเมืองไทย จึงใช้ความชำนาญที่มีในฐานะนักปรุงอาหารอิตาเลียนแถวหน้า คนหนึ่งมาเปิดร้านอาหารนี้ขึ้น ในกรุงเทพฯ จะมีร้านอิตาเลียนสักกี่ร้านที่มีพ่อครัวเป็นชาวอิตาเลียนแท้ มาถ่ายทอดประสบการณ์อาหารเมนูเด็ดอย่างถูกต้องตามตำรับที่ลึกซึ้งถึงก้นบึ้ง วัฒนธรรมการกินอาหารอิตาเลียนแบบดั้งเดิม ท่ามกลางบรรยากาศสุดรื่นรมย์

ตามเจตนารมณ์ของเชฟคือ ต้องการถ่ายทอดรสชาติอาหารอิตาเลียนที่แท้จริงให้คนไทย ได้รู้จัก ภายใต้คำติ “สัมผัสอาหารดี มีความสุข เหมือนอยู่ในบ้าน” ภายใต้บรรยากาศที่อบอุ่น เสมือนบ้านหลังที่สอง



ร้าน Calderazzo ที่สุขุมวิท 31 แม้จะเพิ่งเปิดไม่นาน แต่ก็ไม่ใช่มือใหม่ เพราะเดิมร้านอาหารแห่งนี้เคยเปิดให้บริการที่ถนนหลังสวนมาแล้วกว่า 12 ปี ก่อนจะย้ายมาที่นี่



จากทำเลใหม่ที่ได้ตกแต่งให้เห็นได้เด่นชัดตั้งแต่ป้ายชื่อร้านที่ออกแบบตัว C ของชื่อ Calderazzo ล้อมเลขที่ 31 เพื่อเป็นการบอกตำแหน่งให้เป็นที่น่าจดจำชัดเจนสวยงามแปลกตา



อาหารอิตาเลียนจะขาดไวน์ไม่ได้ ไวน์ชั้นเลิศต้องมีให้บริการคู่กัน โดยเฉพาะร้านนี้มีกูรูนักดื่มไวน์ตัวจริงเสียงจริงอย่าง Tony Calderazzo คุณพ่อของคุณมาร์โค เหล่าคอไวน์สามารถแวะมาสนทนาภาษาไวน์กันถึงแก่นได้หากวันใดที่พบตัว

จึงมีไวน์คลับจัดไว้ข้างๆ สำหรับคอไวน์ มีสารพัดไวน์ที่เลือกสรรแล้วเรียงรายอยู่บนชั้นอย่างสวยงาม ยิ่งถ้าเป็นกลุ่มของคนรักไวน์ถ้าได้มากินอาหารที่นี่ จะมีหัวข้อสนทนาเกี่ยวกับไวน์ให้พูดคุยกันไม่รู้จบ



บรรยากาศโดยรวม เน้นความปลอดภัยโปร่งโล่งสบาย เพดานหลังคาใช้ไม้ระแนงตีโค้งต่อเนื่องตลอดร้าน หน้าต่างกระจกใสโดยรอบเพื่อให้สายตาได้สัมผัสกับสวนสวย ในเวลาค่ำคืนเปิดไฟเพิ่มสีส้มแฉมจรัส ตามแนวคิดของเชฟที่ว่า

“ในเมื่อเรามีความสุขกับไวน์ดีๆ อาหารอร่อย ก็ต้องการให้ลูกค้าได้สัมผัสความสุขเหมือนเรา”

ทุกเมนูถูกปรุงขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้คนกินรับรู้ และเข้าถึงรสชาติของอาหารอิตาเลียนตอนใต้ โดยเหตุผลของอาหารทุกจานของที่นี่จึงไม่มีการปรับรสชาติให้ผิดเพี้ยนจากแบบฉบับของอิตาเลียนอย่างแท้จริง



ขนมปังหลายแบบเพื่อเรียกน้ำย่อย

Pasta ทั้งหมด รวมทั้งเหล่าขนมปังที่ร้านอบเองทั้งหมด นวดแป้งด้วยมือตามแบบฉบับดั้งเดิมของชาวอิตาลี เสิร์ฟมากับ Passata (ซอสมะเขือเทศสด) หรือ Purée โดยเลือกใช้มะเขือเทศอินทรีย์ ที่ผ่านขั้นตอนการลอกเปลือก และเมล็ดออก แล้วบดละเอียดด้วยความพิถีพิถัน ประจวบกับศิลปะการครัวเหมือนซับซ้อนแต่เรียบง่าย ได้รสที่เป็นธรรมชาติ เพียงแค่เรียกน้ำย่อยจานแรกก็สะกดความรู้สึกให้ทั้งจันทองค่อยละเลียดชิมซบให้เกิดอายตนะสัมผัสชีวหา

ตัวผักและมะเขือเทศ (รวมทั้งที่ใช้ทำซอส) มีบางส่วนที่รับมาจากมูลนิธิที่ช่วยเหลือเด็กชาวไทยที่ชัยภูมิด้วย ซึ่งมูลนิธินี้ก่อตั้งโดยอดีตชาวอังกฤษสัญชาติไทย โดยมีแนวคิดที่จะให้การศึกษากับเด็กและสอนให้พึ่งพาตัวเองได้



ดอกชูคนียัดไส้ที่ชุบแป้งทอด

ซูชิหรือบวบของฝรั่ง พืชสกุลแตงกวา สามารถใช้ลูกที่มีลักษณะคล้ายแตงญี่ปุ่นแต่เนื้อนุ่มกว่าไปประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น ผัด ต้ม ทอด โดยเฉพาะส่วนดอกสีเหลืองตูมบอบ บาง คนญี่ปุ่นเอาไปชุบแป้งทอดแบบเทมปุระ หรือจะลวกราดกะทิเป็นผักกินกับน้ำพริกแบบไทยๆ ก็น่าจะไปได้ดี

เมื่อซูชิออกดอกในฤดูร้อนได้เวลาที่ร้านนี้จะส่งดอกตูมจากฝรั่งเศส เอามาอัดไส้กับชีส Scamorza (ชีสประเภทเดียวกับ Mozzarella ที่ผลิตจากนมวัวหรือนมควาย แต่ Scamorza จะบ่มนานกว่า บางทีก็จะรมควันทำให้มีกลิ่นหอมและรสเข้มข้นกว่า Mozzarella) ใช้ชีสนี้เคล้ากับปลากระตักเต็มตัวเล็ก (Anchovy) อัดไส้ในดอกซูชิชุบแป้งบางๆ ทอดจนผิวกรอบแต่ไส้ในยังหอม นุ่มรสชาติเข้ากันเป็นปีเป็นขลุ่ยกับสลัดผักหรืออกเก็ต



อาร์ติโชคทอดกรอบ

อาร์ติโชค (Artichoke) เป็นพืชเมืองหนาว ลักษณะเป็นกาบใบซ้อนเป็นหัว มีถิ่นกำเนิดในยุโรปรอบเขตเมดิเตอร์เรเนียน มีสรรพคุณทางยา สามารถบริโภคสดหรือปรุงเป็นอาหารได้ มีความเหนียวเล็กน้อย ซอຍเป็นชิ้นยาว ชุบแป้งทอดจนกรอบแต่นุ่มเหมือนเคี้ยวเนื้อ รสของอาร์ติโชคทอดแล้วยังหอมกรุ่นลิ้นพร้อมผักหรืออกเก็ตป่า



เห็ดของปิญองทอด

เห็ดของปิญองสดคลุกผงเครื่องเทศ แล้วทอดให้กรอบที่ผิวแต่เนื้อเห็ดให้สัมผัสหยุ่นมีเนื้อหน้าง กินกับ Puree น้ำจิ้มถ้วยเก่งของร้านชวนรื่นรมณ์



Arancini (Risotto ทอด)

Arancini อาหารจากเมือง**ตราปานี** (Trapani) ตอนตะวันตกเฉียงใต้ของเกาะซิซิลี ที่เราไม่ค่อยรู้จัก ทำจากข้าวริซอตโตปั้นเป็นก้อนกลมแล้วเคล้าขนมปังป่นทอดจนผิวกรอบเป็นสีทอง โดยมากจะใส่ไส้เนื้อกับซอสมะเขือเทศ เนยแข็งมอสซาเรลลา กับถั่ว ทั้งนี้ไส้ที่ใส่แตกต่างกันไป ภูมิภาคต่างๆ ไส้ข้างในนี้จะมีการเปลี่ยนแปลงประมาณทุกสามเดือน ชื่อ Arancini นี้แปลตรงตัวว่า “ผลส้มเล็ก” สืบเนื่องมาจากรูปลักษณะและสีส้ม

ที่ชิมวันนี้เป็นไส้เห็ด ออกแนวฉ่ำๆ ตัวซอสรสออกเปรี้ยวนิดๆ เฝ็ดหน่อยเหมือนทำกินเองที่บ้านคุณย่า ช่วยเสริมรสให้เข้ากันได้ดีกับซอสมะเขือเทศสด (Puree) มีกลิ่นรสสัมผัสกลมกล่อมเป็นธรรมชาติ จะหยิบกินชิ้นที่ 3 ก็เกรงใจเพื่อนร่วมโต๊ะ



แฮม Prosciutto กับมะเดื่อฝรั่ง

แฮมอิตาลีแบบแห้งทั้งขา ปรกติจะกินดิบด้วยการแล่เป็นแผ่นบางปานกระดาษ รสค่อนข้างเค็มเหมาะกินกับแผ่นแป้งปังหรือขนมปัง แฮมนี้อาจต่างจากแฮมทำอาหารเนื่องจากกรรมวิธีการผลิตและจุดประสงค์อันแตกต่างกัน

แฮม Prosciutto นิยมผลิตอย่างกว้างขวางทั่วประเทศ มีหลายเมืองที่ทำแฮมฝีมือดี ที่น่าจะโด่งดังและเรารู้จักที่สุดคือจากเมืองพาร์มา (Prosciutto di Parma) และจากเมืองเวเนเซีย (Prosciutto di San Daniele) หรือจากทางตอนใต้ของเขต South Tyrol region

โดยทั่วไปหลังจากแล่ด้วยมือหรือเครื่องจนบางแล้ว จะกินควบกับแตงเมลอน ส่วนของที่นี่ให้กินกับลูกมะเดื่อฝรั่ง (Fig) ซึ่งก็ได้รับความหอมไปอีกแบบหนึ่ง



หอยแมลงภู่ออสเตรเลียน

ใช้หอยแมลงภู่ออสเตรเลียจากออสเตรเลีย สงสัยว่าเจ้าหอยที่บ้านเราก็มีทั่วไปตามชายฝั่งทะเล ทำไมต้องนำเข้าให้แพงหลายเท่าตัวกว่าหอยพื้นเมือง ต่อเมื่อได้สัมผัสแล้วทำให้หายสงสัยที่เนื้อในตัวหอยรสชาติแตกต่างโดยสิ้นเชิงจากหอยไทย เริ่มจากความเต่งของตัวหอยที่ส่วนเนื้อนุ่มนวล เพียงเห็นก็น้ำลายสอรู้สึกได้ถึงรสชาติจากกลิ่นอายทะเล ทำมาแบบปรุงรสเล็กน้อย คงความหวานของเนื้อหอยที่สดโดยธรรมชาติ กินเพลินจนลืมคอเลสเตอรอลไปชั่วขณะ



ซี่โครงลูกแกะอบ

ใช้ลูกแกะที่ยังไม่หย่านมอายุเพียงแค่ 3 เดือน นำเข้าจากสเปน โดยกลิ่นน้ำนมยังอวลติดเนื้อ แต่งเนื้อให้โผล่แท่งซี่โครง ปรุงแต่งด้วยสมุนไพรสดกลบกลิ่นสาบ พร้อมด้วยเครื่องเทศสมุนไพรทั้งหลาย อันมีกิงโรสแมรี่ สะระแหน่ ตามด้วยเกลือ พริกไทย กระเทียม ไวน์แดง อบสุกปานกลางหันตามร่องซี่โครงตรงกลางเนื้อในมีเลือดชิมชนิดน้อย เป็นมาตรฐานของแกะอบ เพราะยังเป็นลูกแกะเนื้อนุ่มชนิดที่แทบจะละลายในปาก



Margherita Pizza & Black Truffle Pizza

ต่อมาเป็นอาหารประเภทแป้งกับพิซซ่า ซึ่งที่นี่จะใช้โดว์ที่ไม่ได้แช่แข็ง โดยที่ทางร้าน
นวดเอง ใช้แป้งนำเข้าของ Semolina มอสซาเรลล่าชีสใช้ Premium Thai Fiordilatte (Single Ball
-ผลิตที่หัวหิน) ทาหน้าด้วย Tomato Salsa อินทรียีสเตอร์เก่งของร้าน

จะต้องขอชื่นชมฝีมือการนวดแป้งและการอบพิซซ่าที่ทำให้เนื้อสัมผัสแตกต่างจากร้านอิตา
เลียนทั่วไป งานนี้มีพิซซ่า 2 หน้า อย่างละซีก หน้ามาการเรตต้าประกอบด้วยมะเขือเทศ ใบ
โหระพา กระเทียมและเนยแข็งมอสซาเรลล่าสดทำจากนํ้านมควายที่หัวหิน จึงรับรู้ได้จากกลิ่น
ความนวลเนียนจากชีสสดที่ให้ทั้งความหอมมีรสชาติเฉพาะตัว กับอีกหนึ่งหน้าคือหน้าเห็ด
Portobello ชีสมาสคาโปน ชีสพาร์มีเกียโน กับน้ำมันจากเห็ดทรัฟเฟิลส่งกลิ่นหอมพุ่ง มีวิธีการ
อบที่แก่ไฟกว่าปรกติเล็กน้อย จะเห็นจากขอบแป้งที่ออกเกรียมหน่น้อยๆ เมื่อได้ชิมจึงรู้สึกทั้งกับ
เนื้อแป้งที่เคี้ยวแล้วรู้สึกมีเนื้อหน่ง ขอบแป้งกรอบเล็กน้อย แม้จะกินแผ่นแป้งเปล่าโดยไม่มีหน้า
ก็ยังครึ้มออกครึ้มใจจนติดลม เรียกได้ว่าเป็นงานเด่นของร้านก็ว่าได้



สปาเกตตีชีฟู้ด

มาถึงร้านนี้แล้วต้องสั่งเส้นพาสต้าสด เพราะที่นี่ทำเองตามจำนวนขายแต่ละวัน ไม่ได้ใช้เส้นแห้งสำเร็จรูปที่กระด้างกว่า จะขอแนะนำ Seafood Pasta เส้น Spaghetti ลวกมาพอดิบพอดี ราดมาด้วยชีฟู้ดสดเนื้อแน่นใส่มาพูนจาน เช่น กุ้ง ปลาหมึก โดยเฉพาะหอยแมลงภู่ดำจากออสเตรเลียปรุงรสเผ็ดด้วยพริกไทยที่มีความหอมฉุยเป็นพิเศษ ไม่ปรุงจนจัดจ้าน รสจะออกลักษณะเน้นรสชาติแท้ของวัตถุดิบมากกว่าการปรุงรสที่ฟุ่มเฟือยอันเป็นปรัชญาของร้าน



Rib-eye Steak

เมนูเด่นอีกหนึ่งคือ Rib-eye Steak ใช้เนื้อส่วน Rib-eye ชิ้นใหญ่ เป็นเนื้อแองกัสจากออสเตรเลีย หมักจนเครื่องเข้าเนื้อก่อนจะย่างให้สุกในระดับกลางจวบดิบ (Medium rare) จึงทำให้สัมผัสของเนื้อที่เหนียวนุ่มชุ่มน้ำกำลังดี หั่นมาเป็นคำ ปรุงเพียงนิดหน่อย เสิร์ฟมากับซอสสูตรพิเศษ โดยเน้นรสชาติของซอสและเนื้อสตีคที่มีความหอมความนุ่มเป็นธรรมชาติ เม็ดมันส์ตาร์คปรุงเค็มในถ้วยใบน้อย พร้อมกับโรสแมรี่ มะเขือเทศ จับคู่อร่อยกับผักย่าง มันฝรั่งชิ้นบาง เป็นรสชาติสตีคที่เปี่ยมไปด้วยคุณภาพ เมื่อเทียบกับสตีคของชาติอื่นๆ เราจะได้พบประสบการณ์ที่แตกต่างกันไป



พานาคอตต้า

สีขาวของพานาคอตต้า บนจานสีดำ เป็นของหวานที่เข้มข้นด้วยส่วนผสมของครีม คัสตาร์ด ราดด้วยซอสเบอร์รี่ ดูเผินๆ เหมือนจะเลี่ยน โดยเฉพาะหลังอาหารมื้อหนัก แต่ความหอมมันในส่วนผสมทำให้ตักเข้าปากหมดชื่นอย่างลิ้มตัว



Cannoli Di Zia Tatella

ขนมทำจากแป้งกรอบม้วนเป็นหลอด ยัดไส้ด้วยเนย Ricotta ผสมกับรวมมิตรทอปปิ้งผลไม้แห้ง เป็นขนมที่เสมือนศิลปะจากซิชิลี แป้งทอดได้กรอบมาก สอดไส้ด้วยเนยแข็งร็อคคัตต้า ช็อกโกแลตชิพ รสชาติฉ่ำอมเปรี้ยวและหวานไม่มาก ขนาดชิ้นไม่ใหญ่กินคนเดียวหมด



ทiramisu

เมื่อแรกเข้าร้านอิตาลีเห็นชื่อขนมเลยปล่อยไกว่าฟังเหมือนภาษาญี่ปุ่น เป็นของหวานจาก *เวเนเซีย* ประดิษฐ์ขึ้นเมื่อปี 1960 นี้เอง ต่อมาด้วยความครบรสจึงเป็นขนมยอดนิยมกันกว่าของหวานอื่น เพราะใช้คุกกี้นิ้วมือรองพื้น ตามด้วยชั้นส่วนผสมของเนยแข็งมาสคาโปน

(Mascapone) ตีกับไข่ แล้วราดคาเฟอีน เหล้าหวาน โรยผงโกโก้ แยกกันเป็นชั้นเนื้อเบารสไม่
เข้มข้นจนเกินไป เข้าปากแล้วชื่นใจอร่อยแซงหน้าบรรดาขนมหวานทั้งหลาย



ไวน์ขาวและไวน์แดงที่ทางร้านแนะนำให้มีภาชนะ Decanter สำหรับใส่เติมอากาศให้
ไวน์ได้หายใจก่อนเสิร์ฟ จะเห็นได้ว่าที่นี่เป็นร้านหนึ่งที่แสดงความเป็นมืออาชีพที่ให้ความสำคัญกับการจับคู่กับอาหารกับไวน์ ถึงกับมีตารางไวน์ดีของประเทศต่างๆ ทั่วโลกที่บอกปี
ผลิต เบอร์เซ็นต์ดีกรีความแรง พร้อมราคาที่ไม่ได้บวกสูงกว่าราคาตามร้านไวน์ในท้องตลาด อีกทั้งยังมีตารางการจับคู่กับอาหารประเภทต่างๆ โดยละเอียดเพื่อช่วยการตัดสินใจเลือกสั่งไวน์



Grappa di Marsala

เหล้าที่มีกลิ่นไอของเครื่องเทศ รสร้อนแรงเทวabungคอบอกการเดินทางของเหล้าไป
ตามรายทางจากคอจรดกระเพาะ เป็นเหล้าบรันดีของชาวอิตาเลียนชนิดหนึ่ง โดยนำเปลือกและ

กากขององุ่นที่หมักบ่มทำไวน์ดีไปก่อนหน้า มาหมักบ่มต่อกับสมุนไพรในช่วงเวลาไม่นานนัก แต่ให้คิกริที่เร้าร้อน คือตั้งแต่ 26 – 40 คิกริ



เป็นร้านอาหารฝรั่งเศสที่ไม่เคร่งครัดกับการแต่งตัว ลูกค้าทุกคนได้รับการต้อนรับด้วยบริการและความอร่อยของอาหารระดับที่เท่าเทียมเสมอกัน ในเมนูอาหารของร้านตั้งใจจะรักษาบรรยากาศรูปแบบดั้งเดิมในแบบฉบับของอิตาลี เรียกว่าเคยกินที่อิตาลีอย่างไร มาที่ร้านนี้ก็จะได้สัมผัสกับรสชาติเฉกเช่นเดียวกัน โดยไม่ต้องเดินทางไกลถึงอิตาลี

ร้านอาหารอิตาเลียน คาลเดอราซโซ่ (Calderazzo On 31)

เลขที่ 253/2 ซอยสุขุมวิท 31 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

เปิดทุกวัน จันทร์-วันศุกร์ เวลา 18.00 น. - 22.30 น.

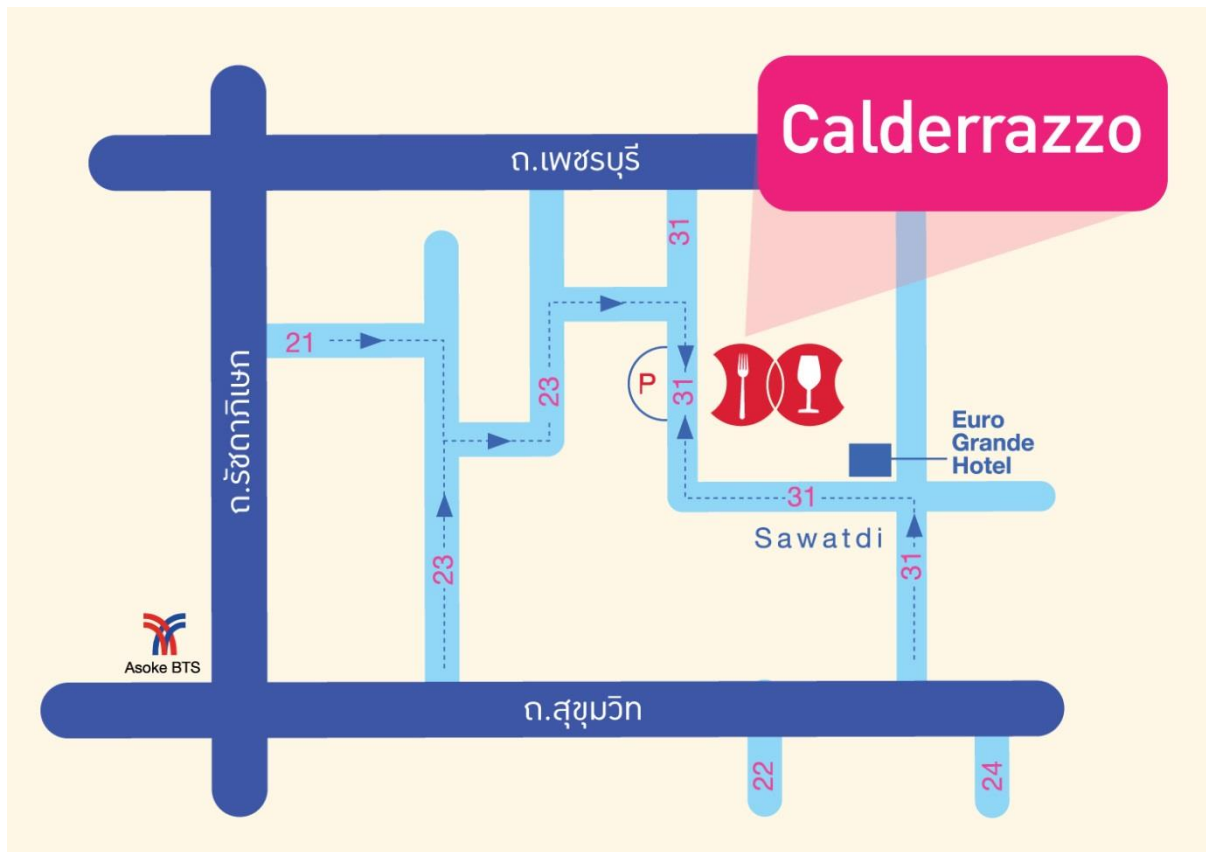
วันเสาร์-วันอาทิตย์ เปิดช่วง 11.30 น. - 14.30 น. และช่วงเวลา 18.00 น.-22.30 น.

โทร.02-258-3828

อีเมล: rvn.restbkk@calderazzoworld.com

<https://www.facebook.com/CalderazzoOn31>

ที่จอดรถของร้านจอดได้แค่คันเดียวหน้าร้าน แต่ทางร้านมีบริการ valet parking



ภาพถ่าย มีรติ รัตติสุวรรณ
แผนที่ มูฮัมหมัด พันธุ์โพธิ์

ภาคผนวก

เกี่ยวกับอุปกรณ์ Wine Decanter

เป็นเครื่องช่วยหายใจไวน์ (Breathes Wine) หรือเครื่องผสมอากาศ (Aerator) หรือเครื่องรีเฟรชไวน์ (Refresh Wine) ให้มีรสชาติที่กลมกล่อมขึ้นเพราะไวน์ถูกกักขังในขวดมาเป็นเวลานานปี แต่ถ้าหากเราเปิดไวน์แล้วต้องการดื่มแบบไม่ต้องรอสักครึ่งชั่วโมงหรือหนึ่งชั่วโมง ให้ไวน์ได้หายใจ อุปกรณ์นี้ใช้หลักของ Venturi ซึ่งเป็นวิศวกรชาวอิตาลี ซึ่งใช้วิธีคำนวณอัตราการไหลของของเหลวผ่านจุด 2 จุดที่มีแรงดันต่างกัน ทำให้ของเหลวที่ไหลผ่านเกิดการส่ารอกและผสมอากาศที่อยู่ภายนอกเข้ากับของเหลวที่อยู่ด้านใน เท่ากับเป็นการเพิ่มอากาศให้กับไวน์และทำให้รสชาติดีขึ้นโดยไม่ต้องเสียเวลารอ อีกทั้งยังออกแบบให้รูปลักษณะของสินค้าดูดีหรูหราสวยเป็นสง่า

เหตุผลสำคัญของการใช้ *Decanter* ก็เพื่อ

1. ใ้ไวน์สัมผัสอากาศได้มากขึ้น ทำให้มีรสชาติขึ้น
2. กำหนดปริมาณการดื่ม โดยรินในปริมาณที่เหมาะสม
3. แยกตะกอนออกจากน้ำไวน์ เพราะมี Filter กรอง
4. สร้างภาพลักษณ์

Decanter แบบภาชนะใส่ไวน์

เป็นภาชนะแก้ว หรืออาจเรียกว่าขวดโถที่มีปากกว้าง ใช้สำหรับใส่ไวน์ที่เทออกมาจากขวด เพื่อให้ไวน์ได้สัมผัสอากาศมากขึ้นกว่าการเปิดจุกขวดไวน์เอาไว้ ภาชนะพวกนี้มีการออกแบบรูปร่างต่างๆ กัน ดูสวยงาม และมีใช้ตามโรงแรมหรือร้านอาหารที่มีระดับ ถ้าเราจะซื้อไวน์ใช้เองก็มีขายหลายแห่ง ถ้าเป็นแก้ว Crystal จะมีราคาแพง ประมาณ 3,500 - 6,000 บาท

Cookbook ดีๆ ราคาพิเศษ
โดยคุณสุทัศน์ ศุกลรัตน์เมธี
เจ้าของคอลัมน์ตุ๋กกับข้าว
naewna.com



สนใจสั่งซื้อติดต่อที่ แพรไพลิน ศุกลรัตน์เมธี
โทร. 0824264262
Line ID : Praepailin
Facebook : เถ่าข้าวสุทัศน์ ศุกลรัตน์เมธี