

## คู่กับข้าว

โดย แพร่ไพลิน สุกรัตน์เมธี(แทน)



### MASAMI...

#### *Fusion Japanese* ถูกใจคนรัก Roll

คนไทยนิยมการกินอาหารญี่ปุ่นมานานกว่าสิบปี ไม่ว่าจะเป็ปลาดิบ เทมปุระ ปิ้งย่าง ราเมง ชาบู ฯลฯ โดยเฉพาะบุฟเฟ่ต์อาหารญี่ปุ่นที่เปิดกันทั่วทุกสารทิศ เดินทางไปที่ไหนก็ได้กิน แต่มีน้อยร้านนักที่จะเน้นไปที่ข้าวปั้น หรือ Roll ซึ่งจะต้องสร้างสรรค์ให้มีความแปลกแตกต่างและอร่อย ที่สำคัญ ต้องมีวัตถุดิบที่ดี สด สะอาด และประณีตในการทำทุกขั้นตอน

ร้าน MASAMI เป็นร้านญี่ปุ่นสไตล์ฟิวชั่นที่เกิดจากความชอบอาหารญี่ปุ่นของหุ้นส่วน 5 คน รวมถึงเชฟแบงค์ที่มีความรู้ความสามารถในเรื่องวัตถุดิบและการทำอาหารญี่ปุ่นมาตั้งแต่สมัยอยู่ที่อเมริกา จึงลงมดึกันว่าอยากเปิดร้านอาหารญี่ปุ่นที่กินง่าย กินอ่อม คนที่ไม่กินปลาดิบก็เข้าร้านนี้ได้ และเน้นไปที่ Roll กว่า 30 ชนิด จนได้มาเปิดที่ซอยสุขุมวิท 20 เมื่อเดือนตุลาคมปี 2556 ครบรอบ 1 ปีพอดี

เจ้าของร้านทุกคนมีส่วนร่วมในการสร้างสรรค้เมนู ใครมีความคิดใหม่ๆ ก็จะนำมาหารือแบ่งปันกันอยู่เสมอ ส่วนน้ำซอสต่างๆ เชฟแบงค์เป็นผู้ออกแบบรสชาติ เครื่องปรุง และติซอสเองอย่างประณีตทุกขั้นตอน Roll กว่า 30 ชนิด จึงมีเอกลักษณ์เฉพาะที่ไม่ใช่แค่หน้าตาสวยสไตล์อาหารฟิวชั่น แต่รสชาติอร่อยกลมกล่อม และปริมาณแต่ละจานก็ทำให้อิ่มท้องกำลังดี มี Roll สารพัดแบบให้เลือกกันอย่างจุใจ ทั้งแบบปลาดิบที่คัดสรรวัตถุดิบอย่างดี นำเข้าจากญี่ปุ่น และแบบที่ปรุงสุกสำหรับคนที่ไม่กินปลาดิบ ลูกค้าที่มากันหลายคนๆ สั่งได้หลายอย่าง กินอ่อมด้วยสนุกด้วย และส่วนใหญ่อีกจะมาอีกเพื่อลอง Roll แบบอื่นๆ ที่ยังไม่ได้ลองเพราะไม่มีพื้นที่เหลือในกระเพาะแล้ว

1 ใน Signature ของ MASAMI ที่ถูกใจทั้งลูกค้าชาวไทยและชาวต่างชาติ คือ Anaconda Roll ที่ใช้ปลาไหลตัวใหญ่มาก วางบนข้าวห่อกุ้งเทมปุระทอดกรอบ กัดลงไปแล้วได้ทั้งความนุ่มของข้าวญี่ปุ่นกับปลาไหลที่ย่างหอม

กรุ๋น และกรุบๆ กับเทมปุระทอดกรอบไปพร้อมๆ กัน ปกติเป็นคนชอบกินปลาทุกชนิดทั้งดิบทั้งสุก ยกเว้น ปลาไหล แต่หลังจากที่ได้ลองกินจานนี้พูดเลยว่า จากนี้ต่อไปจะกินปลาไหลทุกครั้ง que เข้าร้านอาหารญี่ปุ่น



**Anaconda Roll**

อีกงานที่ขาดไม่ได้เลยเมื่อมาฝากท้องที่ร้าน คือ Masami Roll หน้าตาอาจจะเหมือนข้าวปั้นในร้านอาหารญี่ปุ่นทั่วๆ ไป แต่เมนูนี้พิเศษตรงที่เป็นข้าวห่อไส้ปลาดิบรวมทั้งปลากะพง ทูน่า แซลมอน ไข่กุ้ง และปูอัด สำหรับคนรักปลาดิบ คงไม่ต้องบอกว่ามันจะดีขนาดไหน



**Masami Roll**

Tuna Tataki ทูน่าสดนำเข้าจากญี่ปุ่น นำมาทำให้มีกลิ่นหอมของเนื้อปลาที่ไปนอบบนกระทะ ด้านในยังดิบนุ่ม แต่สุกเพียงด้านนอก แล้วนำไปคลุกกับพริกญี่ปุ่น ราดด้วยน้ำมันงาปรุงรสออกเปรี้ยวๆ หวานๆ



Salmon Skin Roll ได้ไอเดียดีๆ น่ารักๆ มาจากเจ้าของร้านได้ไปเห็นหนังปลาแซลมอนทอดกรอบวางขายอยู่ในร้านก๋วยเตี๋ยว จึงมาช่วยกันออกแบบ เพราะหนังปลาเป็นวัตถุดิบที่มีกันอยู่แล้ว มาทำเป็น Roll แบบนี้ก็เข้ากันได้ดีทีเดียว



***Salmon Skin Roll***

Engawa Tower (Engawa คือ คิริบปลาตาเดียว) Tower นี้ใช้คิริบปลาตาเดียวที่ยาวถึง 1 ฟุต พันรอบข้าว และ ด้านบนมีทั้ง Foie gras, Hokkaido Umi และไข่ปลาแซลมอน เห็นมาก่อนเดียว แต่ตัดเป็นคำแบ่งให้ร่อยกันได้หลายคนค่ะ



***Engawa Tower***

ตอกย้ำเรื่องความประณีตของ Roll ด้วย Kanisu ที่เชฟคัดสรรแตงกวาลูกใหญ่ ทรงตรงสวย แล้วบรรจุลงแผ่นข้างให้เป็นแผ่นบางเสมอกันทั้งแผ่น พันปุ้ดที่บรรจุแน่นกับอโวคาโด แต่จานนี้อาจไม่มีต้อนรับทุกวัน เนื่องจากต้องเลือกแตงกวาลูกใหญ่และสวยตามมาตรฐานของร้านเท่านั้น ถ้าวันไหนไม่มีที่ตรงสเป็ก ก็ไม่รับออเดอร์ค่ะ



***Kanisu***

MASAMI มีอีกเมนูที่เอาใจคนที่ไม่อยากกินข้าว และไม่กินปลาดิบ Salmon Tempura Roll จานนี้ใช้ปลาแซลมอนล้วนๆ อย่างสุกแล้วห่อด้วยสาหร่าย ราดน้ำซอสที่เชฟปรุงอย่างพิถีพิถัน ไม่ต้องจิ้มซีอิ๊วเพิ่มอีกเลย



**Salmon Tempura Roll**

ลูกค้าทั้งขาประจำและขาจร มีทั้งที่มากันเป็นครอบครัวและกลุ่มเพื่อน แน่ใจว่าทุกคนชอบกินไม่เหมือนกัน ใครไม่ชอบกิน Roll หรือปลาดิบจะสั่งเป็นพาสต้าหรือกุ้งเทมประตัวโตก็ได้

Almond Shrimp กุ้งเทมประทอดกรอบ เก๋ๆ ที่เคลือบด้วยเกล็ดแอลมอนด์ จิ้มกับซอส Spicy Mayonnase ซึ่งเป็นสูตรเฉพาะของร้าน



**Almond Shrimp**

ด้วยทำเลของร้านอยู่ชอยสุขุมวิท 20 จึงมีชาวต่างชาติพักอาศัยและทำงานอยู่มาก ซึ่งไม่ได้ถนัดการกินอาหารญี่ปุ่นกันทุกคน ทางร้านเลยมีพาสต้าไว้บริการด้วย ทั้ง Salmon Pasta และ Foie gras pasta เป็นที่ถูกใจทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ



**Foie gras pasta**

จานเบาๆ สำหรับสาวๆ ที่รักสุขภาพและดูแลรูปร่าง Crab Avocado Salad ราคน้ำสลัดที่เป็นสูตรเฉพาะของทางร้านอีกเช่นเคย ทั้งกลิ่นและรสชาติหอมอร่อยไม่เหมือนใคร



### **Crab Avocado Salad**

ปาร์ตี้หลังเลิกงานขอจิบสาเกผลไม้เบาๆ ชักแก้ว Lychee Sake Tini เป็นสาเกค็อกเทลผสมน้ำและเนื้อลิ้นจี่ ทำให้สาเกไม่ร้อนแรงจนเกินไป แต่นุ่มนวลและหอมหวาน ช่วยให้มื้ออาหารอร่อยมากยิ่งขึ้น



### **Lychee Sake Tini**





บรรยากาศร้าน

ตบท้ายด้วย Cheesecake Tempura ฝีมือเจ้าของร้าน ใช้ New York Cheesecake ชุบเกล็ด Almond ทอดกรอบนอกนุ่มใน รสชีสเข้มข้น กินคู่กับไอศกรีม...ฟินที่สุด ณ จุดนี้



**Cheesecake Tempura**

นัดคุยงาน สั่งสินค้า หรือวันครบคร้ว ลองแวะไปที่ MASAMI อาหารอร่อย ในบรรยากาศสบายๆ มี ที่จอดรถสะดวก โดยเฉพาะใครที่ชอบอาหารญี่ปุ่น ชอบ Roll อยู่แล้ว มาที่นี่แล้วคุณอาจจะมีร้านประจำเพิ่มอีกหนึ่งร้าน

### **MASAMI**

ชั้น G โครงการ Mille-Malle ซอยสุขุมวิท 20

โทรศัพท์ 02 663 7287

เปิดบริการทุกวัน 11.00-23.00 น.

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

IG : MASAMI\_SUSHI