

อร่อยเป็นเรื่อง

สุทัศน์ สุกรัตน์เมธี

ถ่ายภาพ กำศักดิ์ อติพิบูลย์สิน

"อลชิกซ์ ทู ทเวลฟ์ คาเฟ่ แอนด์ โซเชียล บาร์"

เปิดหกโมงเช้าถึงเที่ยงคืน



@All Six To Twelve ชื่อร้านนี้แปลตรงๆ ว่า “เปิดตั้งแต่หกโมงเช้ายันเที่ยงคืน” มี 2 สาขา คือ สาขาซอยหลังสวน ในโครงการ Urbana Lungsuan กับอีกสาขาอยู่ซอยสุขุมวิท 39

ก้าวผ่านประตูไม้บานใหญ่เข้าไปพบกับเพดานโปร่งสูง แม้จะถูกขนานด้วยสีเข้มของบรรยากาศ แต่กระจกบานใหญ่ก็พาเอาสีส้มและแสงสว่างจากภายนอกเข้ามาพ้องคล้าย ร้านสไตล์ loft โปร่งๆ นั่งสบาย ออกโทนขาว-ดำ สวยงาม ดูมตะ ขริมๆ แบบเรียบง่าย

เหมาะเป็นร้านที่มานั่งสังสรรค์กับเพื่อน บรรยากาศโดยรอบดูสนุกสนาน เหมือนมากินข้าวใน
โกดังเพดานสูง ตกแต่งโก้เก๋ มีกระจกบานใหญ่เป็นจุดเด่น

ร้านเปิด 18 ชม. เหมาะกับวิถีชีวิตของคนเมืองกรุง ไม่ว่าจะจิบกาแฟยามเช้า หรือกิน
อาหารกลางวัน ตลอดจนถึงนัดปาร์ตี้กับกลุ่มเพื่อนยามค่ำคืน ก็สามารถใช้บริการร้านนี้ได้ทั้งวัน

อาหารในเมนูให้เลือกประมาณ 60 เมนู ทั้งอาหารเรียกน้ำย่อยนานาชาติ สลัด ชุป
พาสต้า พิซซ่า ฯลฯ



Sunday Salad

สลัดผักยอดทานตะวัน แต่งญี่ปุ่น ถั่วปากอ้าสด แต่งแต้มด้วยเม็ดทับทิมอินเดีย
เหมือนอัญมณีประดับ มีพามาแฮมทอดกรอบเสียบมาขอบจาน น้ำสลัดนมสดรสดีที่ไม่เหมือน
ใคร



Rainbow Bun ขนมห้างสายรุ้ง

แป้งบันสูตรทำเองโดยใช้แป้งหมั่นโถวอบ สอดไส้สีส้นรุ้ง 7 สี ด้วยเกาดาชีส (Gouda ชนิดที่นำเข้าเอง มีเพียงร้านเดียว) เชดด้าชีส ชีสนมแพะ รอสโซ่ เฟสโต กรีนเฟสโต (โหระพา) รสชาติชุ่มฉ่ำเหมือนฟ้าหลังฝน



ปลาหมึกไข่ทอดแบบหอยทอด

ใช้หมึกไข่สดหั่นชิ้นแล้วทอดด้วยแป้งสูตรหอยทอดและไข่ แก่ความซ่าซากจำเจที่กินกัน
แต่หอยแมลงภู่ทอด หอยนางรมทอด ใช้น้ำจิ้มซีฟู้ดรสชาติแสนสั้น



โมจิลาบหมู

ลาบหมูทอดหุ้มด้วยแป้งโมจิ เห็นตอนแรกพาไปนึกถึง อี๋วก้วย ขนมของคนจีน ไม่มั่นใจ
ว่าจะไปกันได้ หลังจากชิมคำแรกก็พอเข้าใจว่าแป้งโมจิทอดที่หุ้มลาบนั้นแทนข้าวจี๋ เข้ากันได้
เป็นปีเป็นขลุ่ย พริกทอดเมื่อนั้นเน้นความรู้สึกของลาบได้เป็นอย่างดี



เส้นเล็กมันไก่

ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กแห้งเคล้าน้ำมันไก่ โรยเนื้อไก่นึก ถั่วลิสงป่น มะนาว น้ำจิ้มในถ้วยคือ น้ำจิ้มข้าวมันไก่ ที่ใช้เต้าเจี้ยวบดผสมกับพริกขิงกระเทียมซอย ได้รสสัมผัสระหว่างก๋วยเตี๋ยวไต่กับกลิ่นหอมของข้าวมันไก่ ผสมผสานกันอย่างลงตัว สำหรับใครที่ชอบก๋วยเตี๋ยวน้ำ มีน้ำซุปรด้ม เต๋ียวสมุนไพโรใส่กระตักพ่วงมาด้วย พอเปิดฝาควั่นไอร้อนกระจายหอมฟุ้ง



พิซซ่าไก่อย่างล้ำค่า

แปลงรูปแบบการกินไก่อย่างล้ำค่าแบบที่คุ้นเคยในรูปลักษณะใหม่ แป้งพิซซ่าแบบบาง กรอบหน้าไก่ย่างฉีกโรยเนยแข็ง พริกป่น กลิ่นอายไก่อย่างคงเดิม กินง่าย ควบกับส้มตำในครกใบน้อย



ผัดไทยปูนิ่ม

ปรกติผัดไทยเส้นจันท์มักจะผัดกับปูตัวเล็กที่เรียกปูกะตอย เวลาเคี้ยวต้องระวังก้ามปู เปลือกปูแทงปากแทงเหงือกให้รำคาญ เมื่อใช้ปูนิ่มแทนจึงให้ความรู้สึกร่อยขึ้นด้วยว่าไม่ต้องระวังการกิน ผักสำหรับกินประกอบพิธีพิถันตั้งแต่ถั่วงอกเตี๋ยหัว รัศไบบวบกเป็นช่อด้วยพริกชี้ฟ้า ผัดไทยจานนี้ผัดได้แบบมาตรฐาน ใช้เส้นจันท์เหนียวไม่แฉะ รสเค็มหวานเปรี้ยวกำลังดี



สลัดขนมจีน

เป็นการเลียนแบบคำซ้ำของอีสาน เส้นขนมจีนพร้อมด้วยหมี่อด ถั่วอก ใบโหระพา ใบ
สาระแหน่ มีแพงปลาตากฟูวางบนสุด น้ำสลัดมีให้เลือกทั้งน้ำสลัดปลาร้า หรือน้ำสลัดกะปิ ได้
บรรยากาศของอาหารอีสานสะท้อนใจ



ไก่ตุ๋นเครื่องยาจีนทอด

คือเมนูยอดนิยมนึงของที่นี่อีกหนึ่งเมนู ไก่จีนโต ตุ๋นเครื่องยาจีนจนเข้าเนื้อ ตักขึ้นผึ่งให้แห้ง
แล้วทอดจนหนังไก่กรอบ ตักกลืนราเโรของเครื่องยาจีน ราดด้วยน้ำเกรวี่บลูเบอร์รี่เปรี้ยวๆ
หวานๆ อีกถ้วยหนึ่งเป็นน้ำสลัดเพื่อราดผักสดเพิ่มความสดชื่น



เนื้อนำตกเซอลอยค้อบชีส

เนื้อสันนอกชั้นดีจากออสเตรเลีย อบกับน้ำลาบและพาร์มีซานชีส สัมผัสเนื้อนุ่มนวล หั่นมาพอดีคำ เคี้ยวไม่สะดุดอารมณ์ เป็นเนื้อย่างนำตกอย่างสมบูรณ์แบบ ผักได้วเหมี่ยว (ยอดถั่วลันเตา) มาเคียงจานได้อย่างเก๋



เค้กมะพร้าวอ่อนครีมสด

ของหวานหลังอาหารด้วยเค้กมะพร้าวอ่อนที่ขึ้นชื่อระบือ ใช้มะพร้าวเนื้ออ่อนที่เกือบเป็นวุ้นทำให้ผสมครีมอันละเอียดจนแทบละลาย แม้แต่คนเป็นเบาหวานยังอดใจไม่ไหวต้องขอชิมสักชิ้น



Old School Ice cream (ไอศกรีมสมัยมัธยม)

รำลึกถึงวันเก่าๆ สมัยขาสั้นคอซอง ผ่าขนมปังใส่ไอศกรีมกะทิ โรยถั่วลิสง ขนุน นั้งดูเพื่อนเล่นฟุตบอลกลางรอผู้ปกครองมารับ เย็นชื่นฉ่ำแก้หิวยามเลิกเรียน



บาร์เหล้าตอนเย็น บาร์เทนเดอร์ฝีมือดีที่เข้าใจปรัชญาแห่งเมรัย เหมาะกับการสังสรรค์
ทุกโอกาส นอกจากอาหารหลายๆ เมนูที่อร่อย บรรยากาศร้านสวย ราคาไม่แพงเหมือนร้านแนว
เดียวกัน



Dancing in the Rain (ต้นระบำกลางสายฝน)

ต้อนรับฤดูฝนด้วยเหล้าगर่ม ส่วนผสมของเหล้า vodka รสมะม่วง เหล้ากาแฟคั่ว
Triple sec ลิ้นจี่ น้ำมะนาว เม็ดกาแฟคั่ว น้ำเชื่อม ปรงจนชุ่มน้ำคละละองฝน



Pan Fried Whisky (วิสกี้อทอด)

นำเม็ดกาแฟมาเผาจะหอมกลิ่นไหม้รวยริน ใส่แก้วที่ริน Whiskey, Campari ,Frangelico
เติมน้ำแข็งคลุกเคล้าเป็นเหล้าผสมสำหรับชายมาดแมน



Tamarind fizz

แก้วเหล้าผสมวางบนเตียงไม้กับฝักมะขาม กองเกลือป่น ชวน้ำลายบรรดาเหล่าโบราณที่
เคยดื่มเหล้า ปตอ.(ประชาชนตัวเอง) แก้วนี้ มะขม มะดัน หรือมะขามเปรี้ยว จิ้มเกลือ เหล้าแก้ว
นี้จึงมีกลิ่นอายของความเก่าอันอมตะด้วยส่วนผสมของ Absolute vodka, Peach schnapps น้ำ
มะขาม น้ำมะนาว น้ำเชื่อม



อาหารเสิร์ฟมาในสไตล์ “โมเดิร์นไทย” ผสมผสานความเป็น “สตรีทฟู้ด” เกิดเป็นมื้ออาหารที่เข้าใจง่าย ไม่ซับซ้อน แต่มีความแปลกใหม่อย่างสร้างสรรค์ มีผู้เคยเปรียบเทียบว่าอาหารคืองานศาสตร์และศิลป์อีกแขนงหนึ่ง เชฟผู้เชี่ยวชาญรู้แจ้งทะลุมิติแห่งอาหารนั้นเหมือนจิตรกรที่เขียนภาพ abstract ย่อมแม่นยำในเรื่องการวาดและการใช้สี หรือนักดนตรี Jazz นั้นย่อมเจนจบในท่วงทำนองเสียง จึงสามารถ improvise ได้ท่วงทำนองจังหวะจะโคน หรือกวีผู้เชี่ยวชาญ สามารถด้นกลอนสดได้เพราะพริ้ง ทำนองเดียวกันกับ **เชฟตี้-วันชัย ฉัตรโชติอนันต์** หัวหน้าครัวประจำร้านเป็นเจนจบการครัวเปี่ยมด้วยพลังความคิด สรรค์สร้างความอร่อยในรูปแบบใหม่ โดยไม่ละทิ้งจิตวิญญาณของอาหารจานนั้นๆ



ออตซิกซ์ทูทเวลฟ์คาเฟ่แอนด์โซเซียลบาร์

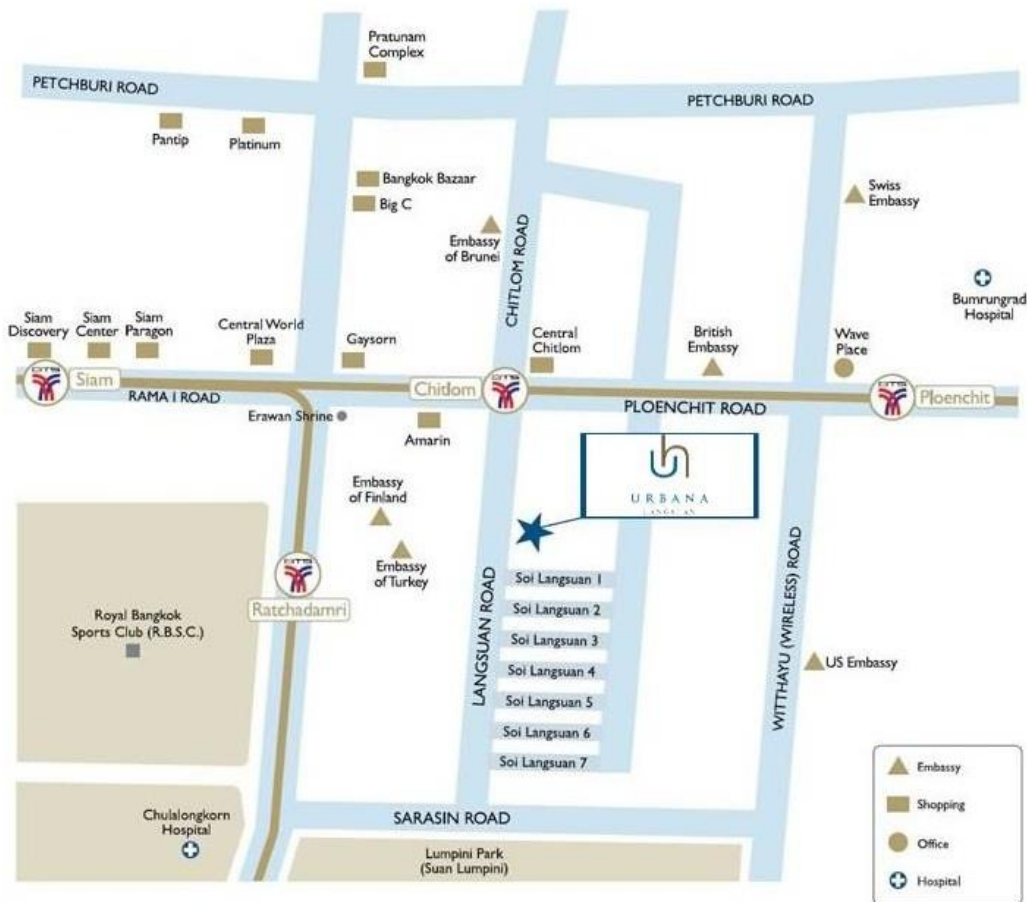
สาขา : หลังสวน

ที่อยู่ : 55 ซ.หลังสวน ถ.เพลินจิต ลุมพินี ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

เปิดบริการทุกวันจันทร์-อาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 06.00 – 24.00 น.

โทรศัพท์ : 022506799

เว็บไซต์ : <https://www.facebook.com/allsixtotwelve>



แผนที่ **ออลซิกซ์ ทู ทเวลฟ์ คาเฟ่ แอนด์ โฮชีเยล บาร์ (สาขาหลังสวน)**