

ตู้กับข้าว

สุทัศน์ สุกุลรัตนเมธี

ภาพถ่าย มีรติ รัตติสุวรรณ

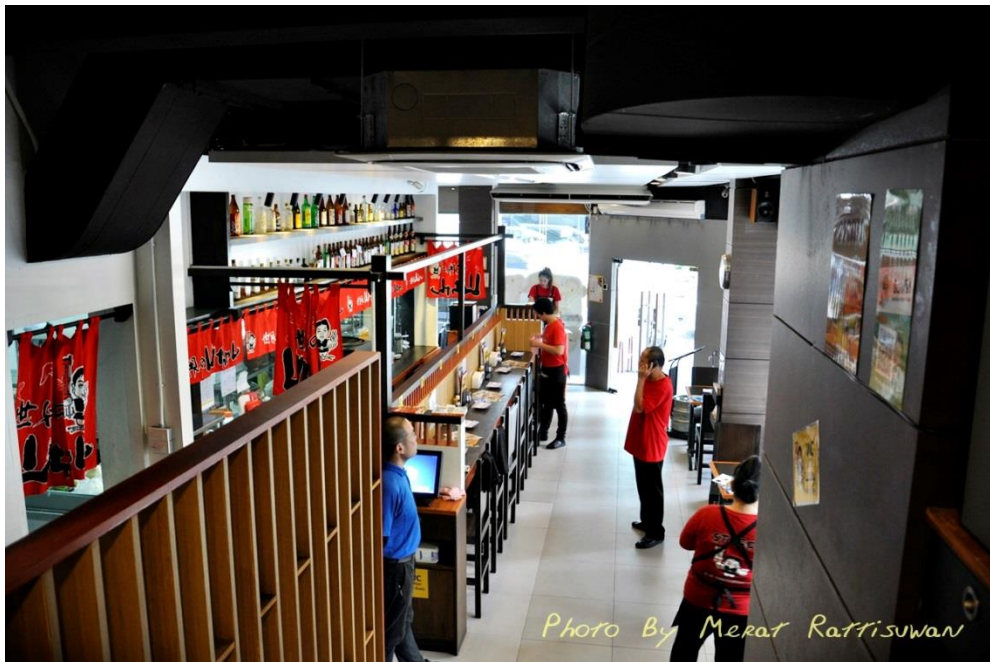
เซไก โนะ ยามะจัง

ปีกไก่ทอดจากนาโกย่า



สมัยนี้อาหารญี่ปุ่นได้รับความนิยมในหมู่ชาวเราเป็นอย่างมาก อีกทั้งมีชาวญี่ปุ่นมาทำงานทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัดอีกจำนวนนับไม่ถ้วน จึงมีร้านอาหารญี่ปุ่นต่างๆ ผุดขึ้นมาให้ชิมกันมากมาย หลายๆ แห่ง เช่น ถนนรัชโยธ สสุขุมวิท เอกมัย ศรีราชา ฯลฯ มีร้านอาหารญี่ปุ่นเรียงรายบรรยากาศเหมือนประเทศญี่ปุ่น อาหารก็มีรสชาติแบบต้นตำรับ บ้างก็เป็นสาขาของร้านต่างๆ จากญี่ปุ่น

เช่นในบ้านเรา อาหารตามเมืองต่างๆ จากเหนือจรดใต้ ก็จะมีแตกต่างหลากหลายกันไม่มากนักน้อย อาหารญี่ปุ่นก็เช่นกันแต่ย่อยเป็นหลายประเภทที่ต่างกันไปตามภูมิภาค เช่น โตเกียว สอกไกโด โยโกฮามา โกเบ คิวชู โอกินาวา ฯลฯ บ้างก็จำแนกไปตามประเภทอาหาร เช่น ปิ้งย่าง ซูชิ ซาซิมิ อุด้ง ราเมน โซบะ สุกียากี้ ชาบู ข้าวแกงกะหรี่ เป็นต้น กล่าวได้ว่าหาชิมได้ครบทุกประเภท โดยไม่ต้องเดินทางไปญี่ปุ่น องค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศของญี่ปุ่น หรือเจโทร เผยว่าปัจจุบันจำนวนร้านอาหารญี่ปุ่นในไทยมีอยู่ประมาณ 2,713 ร้าน เรียกได้ว่าทั่วทุกหัวระแหง



ร้าน เซโค โนะ ยามะจัง เป็นร้านอาหารญี่ปุ่นจากเมืองนาโกย่า เป็นร้านอาหารสไตล์ Izakaya (ร้านดื่มกินมีบรรยากาศสบายๆ สำหรับสังสรรค์หลังเลิกงาน อาหารส่วนใหญ่จะเป็นจำพวกกับแกล้ม ขาหย่อยสาเก และเบียร์เป็นหลัก กล่าวคือ Izakaya เริ่มจากร้านขายเหล้าสาเกนั่งดื่มกิน มีกับแกล้มเป็นส่วนประกอบ คล้ายกับผับ หรือร้าน Bistro ของฝรั่ง) ปัจจุบันมีสาขาในญี่ปุ่น 65 สาขาฮ่องกง 1 สาขา ไต้หวัน 1 สาขา ประเทศไทย 2 สาขา



ตัวการ์ตูนของนาย Yamamoto

ร้าน **เซไก โนะ ยามะจัง** นี้ แรกเริ่มเดิมทีเปิดเมื่อ 30 ปีที่แล้ว ที่เมืองนาโกย่า และเมืองชินซาเกะ โดย Mr. Shigeo Yamamoto เป็นอดีตนายทหารกองทัพญี่ปุ่น อาศัยเป็นคนมีฝีมือการทำอาหาร จึงผันตัวเองมาเปิด**ร้านอาหาร**เล็กๆ ขนาด 14 ที่นั่ง กับพ่อแม่ **เปิดร้านยากิโทริ** (ไก่เสียบไม้ย่าง) ด้วยรสชาติที่**อร่อย** มีบริการที่ถูกต้องใจลูกค้าจำนวนมาก จึงต้องขยายสาขา จนในที่สุดต้องตั้งแบรนด์ **Sekai no Yamachan** มี**สัญลักษณ์**เป็นตัวการ์ตูนของนาย Yamamoto จนเป็นที่จดจำติดตามรังใจลูกค้ามาจนทุกวันนี้



ปีกไก่ทอดยามะจังรสต้นตำรับ

Maboroshino Tebasaki ปีกไก่ทอดต้นตำรับจากนาโกย่า จานชูโรงของร้าน มีความกรอบ อร่อยอันน่ามหัศจรรย์ ปีกไก่ท่อนกลางหมักซอสสูตรเฉพาะของร้าน มีรสเผ็ดเล็กน้อย เข้ากันได้ ดีกับเครื่องดื่มต่างๆ วิธีการให้ถูกวิธีคือให้หักปีกส่วนปลาย แล้วเอาปีกกลางนั้นเข้าปากอุดกระดูก ใ้ไก่ออกมาเป็น 2 แท่ง ที่ช่องตะเกียบจะมีการ์ตูนสอนวิธีการ



ปีกส่วนปลายเข้ากันได้ดีเมื่อเอามาแตะแกล้มเบียร์



สลัดยามะจัง

สลัดจานนี้ตั้งชื่อตามชื่อเจ้าของร้าน เป็นสลัดผัดผักรวมมิตรหลายชนิด มีน้ำสลัดมิโซะ (เต้าเจี้ยวบด) ราดอยู่ซีกหนึ่ง อีกครึ่งราดน้ำสลัดมายองเนส พร้อมกับมันบด ความสดกรอบของ ผักสลัดกับรสเข้มข้นของน้ำสลัดช่วยขับรส



ชีสทอด

ใช้ชีสมอสซาเรลล่า (Mozzarella) หั่นเต๋าเสียบไม้ ชุบแป้งทอดเป็นคำ ชีสนี้มีความเหนียวหนืดในตัวเอง มีรสความเค็มและมัน เคี้ยวสนุก ทำให้เพลินเบียร์



มะเขือม่วงผัดหมูกับซอสมิโซะ

เมนูธรรมดาๆ ผัดให้มะเขือนิ่ม ปูรสชีอิ้วโซยุ มีรสหวานแซ่บติดปลายลิ้น แต่งหน้าด้วยต้นหอมซอยและโรยงาขาวเพิ่มความหอม เป็นความอร่อยแบบเรียบง่าย



กุนเชียงผัดไข่กับขอสระเทียมพริกแดง

ผักกุนเชียงแสนธรรมดา หั่นยาวผัดกับไข่และชีอิ้ว เหมือนอาหารบ้านทั่วไป เมื่อผัดจากฝีมือเชพระดับภัตตาคารรสชาติจึงไม่ธรรมดา คีบเข้าปากกันเพลินเพลิน



กิมจิหม้อร้อน

ญี่ปุ่นก็มีกิมจิ หากแต่กิมจิญี่ปุ่นรสจะนุ่มนวลไม่เผ็ดร้อนเหมือนของเกาหลี เมื่อต้มกับผักและเต้าหู้เสิร์ฟมาในกระทะร้อน ตักซดแก้เลี่ยนจากของทอด หากเติมรสเปรี้ยวอีกหน่อย จะใกล้เคียงกับแกงส้มของบ้านเรา



ข้าวผัดยามะจัง

ใช้ข้าวญี่ปุ่นเมล็ดสั้น (Japonica) ที่เหนียวและเล็กน้อย ผัดด้วยไฟแรงจนโซยกลิ้นไหม้จากกระทะ คล้ากับไข่ มีเส้นจิงคองเนมมาข้างจาน ยอมรับว่าเป็นจิงคองที่อร่อยที่สุดเท่าที่เคยกิน เข้ากับข้าวผัดเป็นปีเป็นขลุ่ย



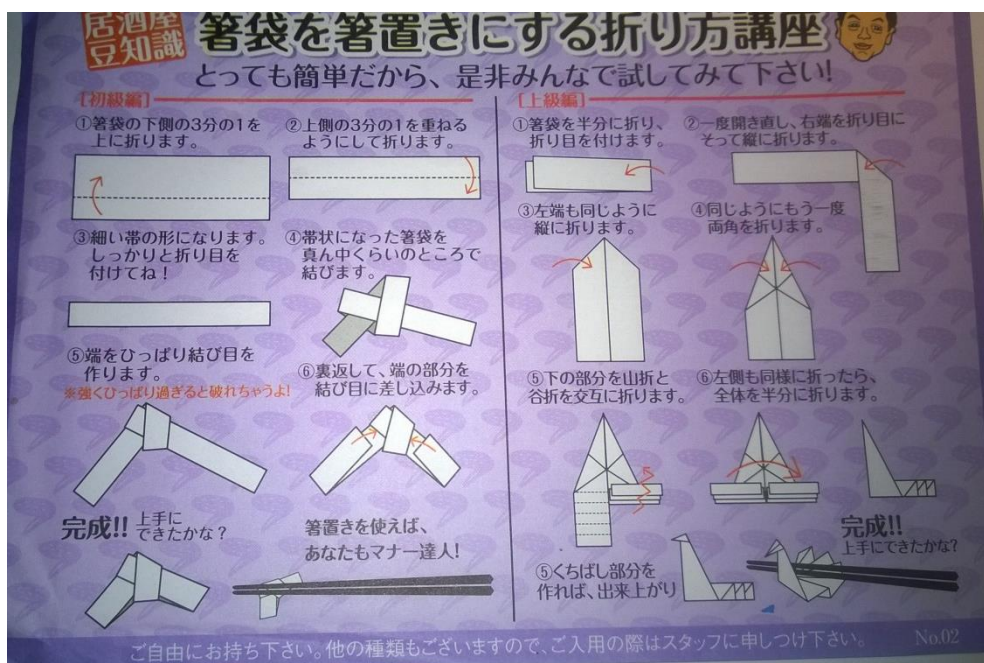
มันหวานญี่ปุ่นและไอศกรีมนมสด

ไอศกรีมนมสดสูตรของร้าน ตักเข้าปากจะได้ความหอมเป็นธรรมชาติของนม ตามด้วยมันหวานญี่ปุ่นต้มที่เข้ากันได้ดี



พันธุ์ผลไม้และโซดาน้ำเขียว (คอกเทลไร้แอลกอฮอล์)

สำหรับผู้ไม่ดื่มแอลกอฮอล์ พันธุ์ผลไม้สูตรประจำร้านรสคมคาย ทั้งหอมทั้งชื่นใจ
นอกจากนั้นยังมีเหล้าสาเกนานาชนิด เบียร์สดอันหลากหลาย สำหรับวงสนทนาได้เสพเป็นสุรา
สะกิ้น



พับกระดาษ

คนญี่ปุ่นจะเชี่ยวชาญในผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับกระดาษ ทุกโต๊ะจะวางแผ่นกระดาษพิมพ์ลายเป็นของเล่นให้พับตามระหว่างรออาหาร จะได้เป็นที่ว่างตะเกียบน่ารัก



เซไก โนะ ยามะจัง

สาขาซอยธนนิยะ

ชั้น 1 อาคาร YSK (ตรงกันข้ามกับสี่ลมปลาซ่า)

ถนนสีลม แขวงสุริวงส์ เขตบางรัก กรุงเทพฯ

โทร. 02-6328338

จันทร์-ศุกร์ เปิด 11.30น.-14.00น. และ 17.30 น.-01.00 น.

เสาร์-อาทิตย์ เปิด 17.30 น. ปิด 01.00 น.

สาขา สุขุมวิท

โครงการเดอะแมนเนอร์ ซอยสุขุมวิท 39 (พร้อมพงษ์)

แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ

โทร. 061-647-3778, 02-662-5541

จันทร์-ศุกร์ เปิด 17.30- 24.30 น.

เสาร์-อาทิตย์ เปิด 11.30 น.- 24.30 น.

