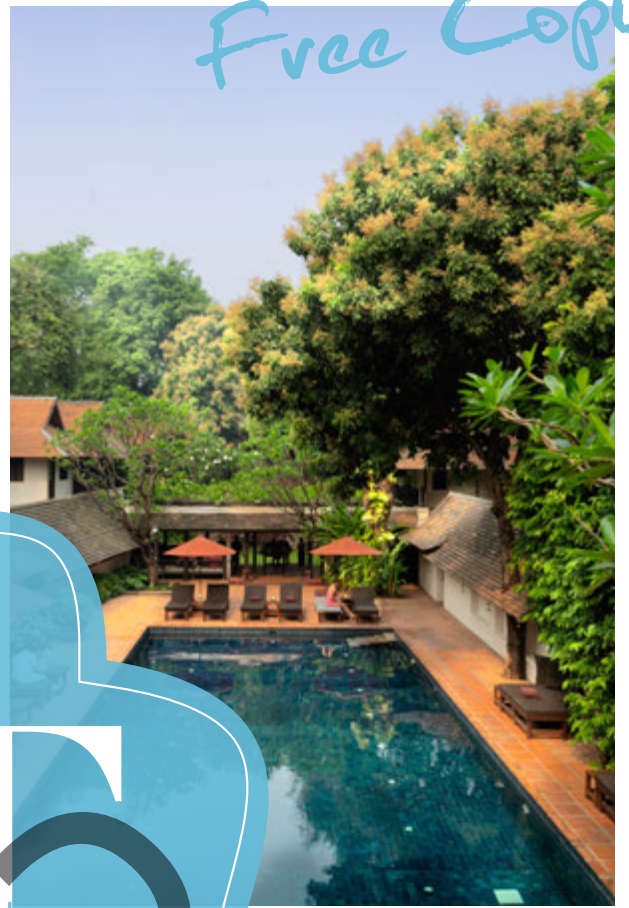
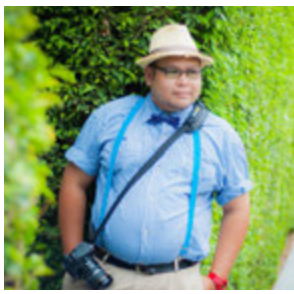
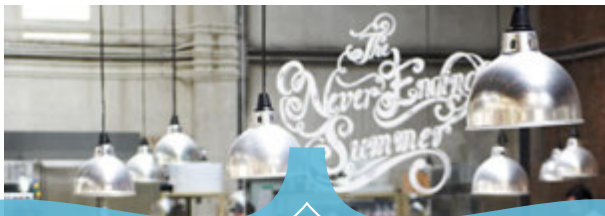


Free Copy



BURGER  
SNACK  
COCKTAIL  
BEER  
GRILL  
FRIED



# EDT TOP 10

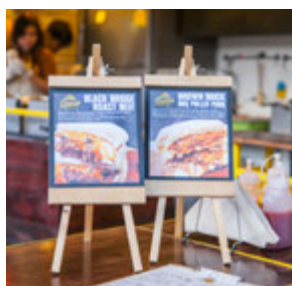


ALL POPULAR &  
PRIZE GUARANTEE  
AUGUST 2015



VOLUME 3  
ISSUE 28

นิตยสารแจกฟรี  
โดย [www.edtguide.com](http://www.edtguide.com)



พบเรื่องราว  
กิน ดื่ม เที่ยว  
สำหรับครอบครัว  
ได้ภายในเล่ม  
กับ EDT with kids

EDT with  
KIDS





# 56

## IMPRESSED By **BLOGGER**

Travel Guru Thailand

# 22



## TOP 10 EAT THE LEGEND OF DELICIOUS

อบอรร้อย • ข้าวผัดปูเมืองทอง • ทิพย์สมัย ผัดไทยประตูผี • โจ๊กสามย่าน • เรือนเพชรสุก • โจ๊กมัลลิกา • เฟอ 54 • เต็กเฮง (หมี่กรอบจีนหลี) • ก๋วยเตี๋ยวปีกไก่สายน้ำผึ้ง • ก๋วยเตี๋ยวเนื้อวัฒนาพาณิช

LIFESTYLE

# 14



EAT

## TOP 10 LIFESTYLES CREATIVE CHEF

อโณทัย • INK & LION CAFÉ • ลุกอิน (LOOK-IN) • NEVER ENDING SUMMER • FOTO HOTEL • AMATISSIMO CAFÉ • YELLOW STUFF • PANTRY MAGIC • WICKED • SUSHI CYU & CARNIVAL YAKINIKU THONGLOR



TRAVEL

# 42

## TOP 10 TRAVEL THE BEST PRIZES OF ALL

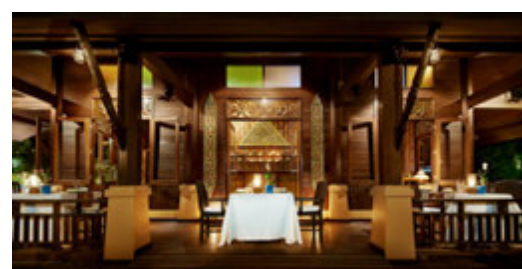
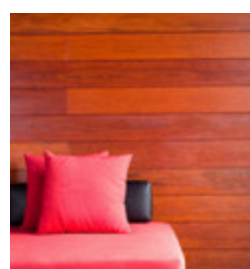
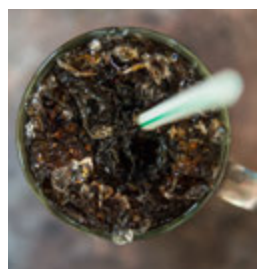
iw 500 ไร่ • THE FLOAT HOUSE RIVER KWAI • PARESA RESORT PHUKET • ANANTARA GOLDEN TRIANGLE RESORT & SPA • TRISARA PHUKET VILLAS AND RESIDENCES • HOTEL DES ARTISTS KHAO YAI • BO PHUT RESORT AND SPA KOH SAMUI • PING NAKARA BOUTIQUE HOTEL & SPA • CAPE NITRA HUA HIN • TAMARIND VILLAGE CHIANG MAI

DRINK

# 30

## TOP 10 DRINK THE PERFECT PRINKS WORTH WAITING FOR

CROISSANT TAIYAKI • มนต์นัสด • แมวาร์ • ROOTS COFFEE ROASTER • PAUL • เอียะไอ เยียวราซ • DHARA DHEVI CAKE SHOP • เซ็งซินอี • CASA LARIN • RISTR8TO



NEW  
COMER

# 8

## TOP 10 NEWCOMERS NEW TEST FOR TESTING

HOLY CHEESE • เทพอาร์ • CRAZY CRAB • BEN FLAVOUR • KYUSHU JANGARA RAMEN • SHAKA GRILL AND BAR • บ้านป่าช้อย • SIMPLE DISH • DIVA-LICIOUS • TEDDY'S BIGGER BURGER



WITH  
KIDS

# 48

## TOP 10 WITH KIDS EAT DRINK TRAVEL

LITTLE TREE GARDEN • บ้านหุ้เหล็ก • PANARY CAFÉ • MELLOW GARDEN WINE & DINE RESTAURANT • ALPACA VIEW FARM & CUISINE • MORE THAN A GAME CAFÉ • THE HATTER • CHAN & YUPA TEAROOM • SNOW TOWN BANGKOK • MAGIC ART MUSEUM BANGKOK



# 40



ON THE WAY

ชิม เที่ยว ดูงาน ส่องทง-เซ็นเจิ้น

enjoy

EAT DRINK TRAVEL



# CALENDAR

AUGUST - SEPTEMBER 2015

## DREAM DESTINATIONS เส้นทางดอกไม้



ทุ่งดอกเทียนปีกผีเสื้อ  
จ.ตาก (สิงหาคม)



ทุ่งดอกปอเทือง  
จ.สงขลา (สิงหาคม)



ทุ่งดอกทองนาคร  
จ.อุดรธานี (กันยายน)



ทุ่งดอกไม้ป่า  
จ.อุบลราชธานี (ตุลาคม)



งานไทยเที่ยวไทย ครั้งที่ 36  
Sep 03-06  
@ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

fair



วันสละโสดกับโจ๊กกัเก่าๆ  
THE MUSICAL COMEDY  
Aug 13-30  
@ เมืองไทยรัชดาลัย เรียบเตอร์

show



นิทานคุณหนูและศิลปะประดิษฐ์  
Aug 29  
@ ห้อง Friends of bacc ชั้น 6  
หอศิลปวัฒนธรรมแห่งกรุงเทพมหานคร

show



BANGKOK FARMERS' MARKET  
Sep 05-06  
@ ท่าทหารราช

Don't miss

fair



COSMETIC & BEAUTY BRAND  
ครั้งที่ 5  
Aug 20-23  
@ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

fair



GREEN CONCERT #18  
THE LOST LOVE SONGS  
Aug 29-30  
@ อิมแพ็ค อารีน่า เมืองทองธานี

concert



2015 FTISLAND LIVE  
[WE WILL] IN BANGKOK  
Sep 12  
@ รัตนดอร์โดม เมืองทองธานี

concert



7<sup>th</sup> CACTUS  
AND SUCCULENTS FAIR  
Sep 13  
@ The Nine Center Society

fair



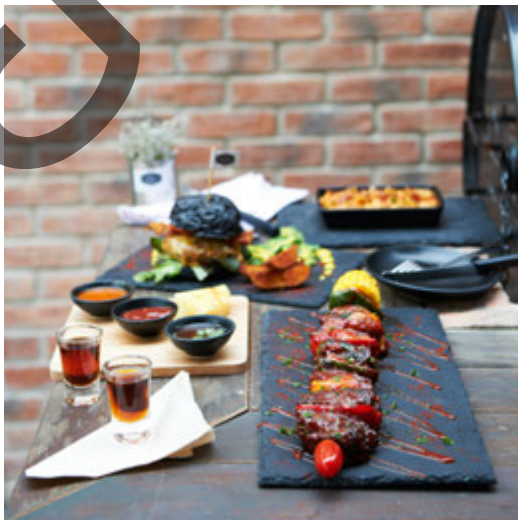
IMAGINE DRAGONS  
SMOKE + MIRRORS TOUR  
Aug 29  
@ อิมแพ็ค อารีน่า เมืองทองธานี

concert

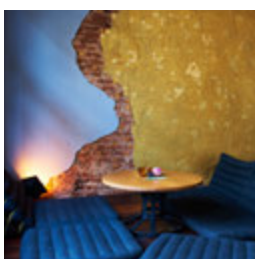
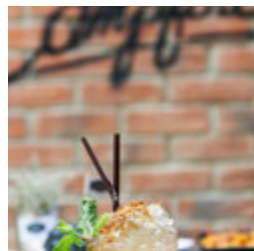


# TOP 10 NEWCOMERS FOR TESTING

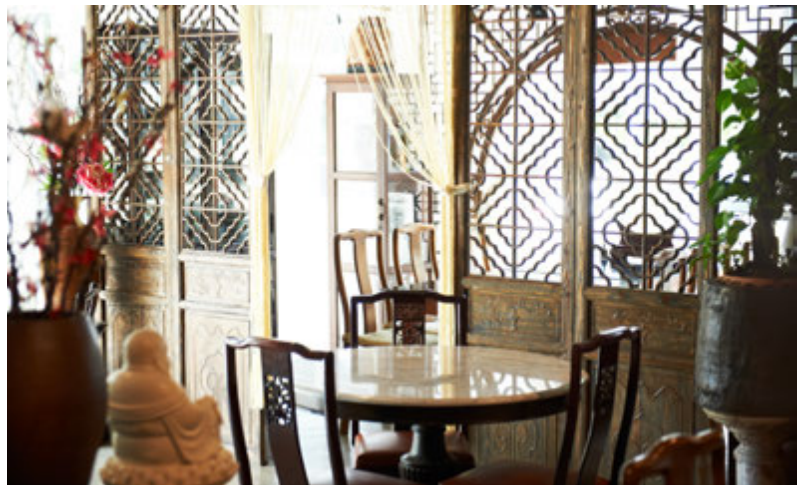
*New Tastes*



วงการร้านอาหารไม่มีวันหยุดนิ่ง แต่ละเดือน แต่ละวัน มีร้านอาหารเปิดใหม่ให้ไปลิ้มลอง ช่างเป็นเรื่องถูกใจสมาคมคนชอบชิมเป็นอย่างมาก บางร้านสะดุดตาตั้งแต่แรกเห็น บางร้านลองไปบ่อยๆ จนตกหลุมรัก รายการร้านใหม่ที่น่าสนใจนี้คุณล่ะ เคยไปหรือยัง?







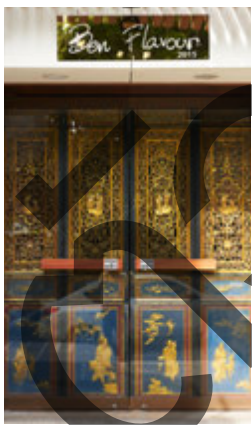
## BEN FLAVOUR

### Food for Your Soul



ร้านมังสวิรัตริสชาติใหม่ หน้าตาแบบใหม่ ให้ความรู้สึกลึกซึ้งใหม่ ๆ เพียงเห็นการตกแต่งร้านก็แอบกรี๊ดในใจ เพราะเก๋มากจริงๆ บรรยากาศในร้านเป็นของวินเทจสไตล์จีนและเวียดนาม ให้ความรู้สึกลึกลับนิดๆ เวลาเข้าไปนั่งจะรู้สึกได้อารมณ์ย้อนยุคเล็กๆ หากบอกว่าอาหารมังสวิรัตริสชาติร้านนี้เป็นสไตล์คนยุคใหม่ก็คงไม่ผิดนัก เพราะคุณเบนเจ้าของร้านเป็นคนรุ่นใหม่ ที่อยากสร้างสรรค์อาหารมังสวิรัตริสชาติให้ลึกจากกฎเดิมๆ อย่างที่เคยเป็นมา อาหารของร้านนี้จึงมีความสร้างสรรค์ขั้นเทพ เนรมิตพืชผักต่างๆ ให้มีรสชาติใกล้เคียงเนื้อสัตว์สุดๆ จนเกือบแยกไม่ออก อย่างเมนู “ตับบดกับขนมปัง” ขนมปังโฮลวทก้อนเล็ก เสิร์ฟคู่ตับบดที่จำลองกายมาจากถั่วขาวบด ให้รสชาติเข้มข้นและอร่อยจนแยกไม่ออก ขอยกนิ้วให้ อีกเมนูที่น่าสนใจถัดมาคือ “ยำมะเฟือง” หากกินไม่ถนัด มะเฟืองผ่านให้รสหวานอมเปรี้ยวเล็กๆ ยากกับขาเห็ดย่าง ให้ความสดชื่นและเบาสบายท้องดีแท้ ทางร้านมีอีกหลายเมนูที่อร่อยฟิน รอให้คุณมาค้นพบด้วยตัวเองไปง่ายมากๆ ร้านอยู่ปากซอยพระรามเก้า 51 ติดถนนใหญ่ ไม่ต้องเข้าซอย

**BEN FLAVOUR**  
589-589/1 ซ.พระรามเก้า 51  
ถ.พระรามเก้า สวนหลวง  
กรุงเทพฯ 10250  
เปิดเวลา 10.00-22.00 น.  
โทร. 09 8347 6345  
LAT 13.742740  
LONG 100.633420



TOP 10  
NEW  
COMER

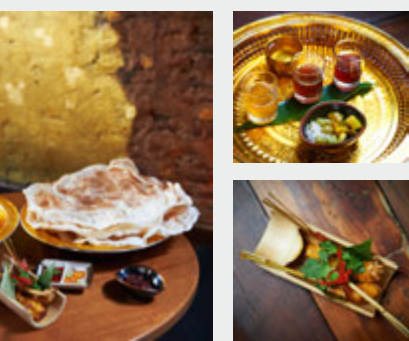
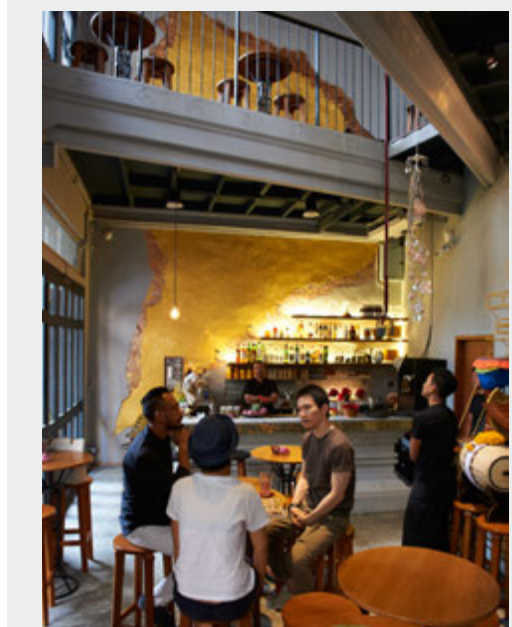
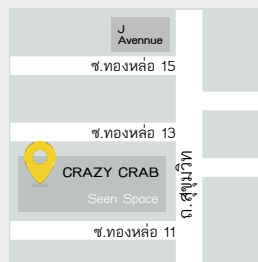
## CRAZY CRAB

### The New Hip in Town



“ซีฟู้ด” ได้ยินแค่นี้ทุกคนก็รู้ดีว่าใคร ใครรักรสชาติอาหารทะเลสดๆ ส่งตรงจากอเมริกา ต้องมุ่งไปที่ร้านน้องใหม่ที่ชั้น 3 Seen Space ร้าน ‘Crazy Crab’ ที่จะทำให้น้องลิ้มรสซีฟู้ดทุกเจ้าไปเลย เพราะของที่นี่สดใหม่ ราคาไม่แพง มีเมนูพินๆ อย่างออยสเตอร์, ล็อบสเตอร์ ที่อร่อยกันได้แบบกระเป๋ามีเงิน แต่ไฮไลต์เด็ดต้องยกให้ปูต้นจินเนส (Dungeness Crab) ที่ไม่ค่อยเห็นมีขายในเมืองไทย ปูตัวใหญ่ยักษ์คุ้มราคา ต้มมาในเครื่องเทศสไตล์นิวออร์ลีนส์ นั่นคือ “เคจูน” (Cajun) ให้ความเผ็ดร้อนแบบที่คนไทยชอบ มีกลิ่นหอมและรสชาติเข้มข้น จิ้มกับน้ำจิ้มซีฟู้ดและน้ำจิ้มสูตรนิวออร์ลีนส์ ขอบอกว่าอร่อยลิ้มโลก อร่อยจริงๆ อยากให้มาลอง ส่วนเมนูอื่นๆ ก็น่าสนใจไม่แพ้กัน เช่น 15-minute Baked Organic Egg เมนูนี้เด็ดมาก ไข่อบร้อนแบบที่คนไทยชอบ ครีมนั้นดีเข้าไปแล้วก็สัมผัสได้ถึงรสละมุนนุ่มลิ้น อร่อยอมตายจริงๆ และอีกเมนูสำคัญที่ไม่ได้ลืมไปคือ Beignet Classic French Donut โดนัทฝรั่งเศสที่แพร่หลายในนิวออร์ลีนส์ เป็นโดนัทที่จะทำให้น้องลิ้มโดนัททุกชนิดบนโลก และอยากกินแต่โดนัทชนิดนี้เท่านั้น Crazy Crab จัดว่าเป็นร้านน้องใหม่ที่นำมาลองลิ้มอย่างยิ่ง ไม่มาแล้วจะเสียใจ

**CRAZY CRAB**  
251/1 ชั้น 3 โครงการ Seen Space  
ช.ทองหล่อ 13 คลองตันเหนือ  
วัฒนา กรุงเทพฯ 10110  
เปิดทุกวัน เวลา 11.00-01.00 น.  
โทร. 0 2713 9851  
LAT 13.733558  
LONG 100.581439



## เทพบาร์

### Only God Knows This Place



เรียกว่าเป็นบาร์ที่เทพสุดๆ ตั้งแต่ทำเล่นแชนลึกลับที่ต้องเดินเข้าซอยไปนี่ย่านชุมชนเก่า แต่พอไปถึงหน้าร้าน ทุกอย่างนั้นสวยงามดูเจ๋งเทพสร้าง ร้านเก๋ชนิดที่ว่าจะทำเอาคุณอึ้งไป 5 วินาที พอเปิดประตูเข้าไปก็มีเสียงดนตรีไทยขับกล่อม พร้อมการตกแต่งที่โมเดิร์นสุดๆ แต่ได้กลิ่นอายความเป็นไทยอยู่สูงมาก จากแนวคิดที่ว่าอยากเชิดชูความเป็นไทยให้คนไทยได้ภูมิใจ “เทพบาร์” แปรนตร์นี้จึงถูกทำขึ้นมา โดยทุกอย่างในร้านผ่านกระบวนการคิดมาแล้ว ทุกสิ่งในร้านเป็นสิ่งที่คนไทยรู้จักมักคุ้น แต่ไม่เคยสนใจจะมองจริงจัง อย่างเมนู “ยาตอง” ที่คนไทยรู้จัก แต่ไม่คิดสนใจ เมื่อนำมาปรับและเล่าเรื่องแบบใหม่ จึงก่อให้เกิดเป็นความน่าภาคภูมิใจ ที่ฝรั่งยังต้องสั่งมาลองดื่ม เครื่องดื่มและเมนูในร้านถูกจัดหน้าตาให้สมัยใหม่ แต่ยังคงความเป็นไทยไว้ทุกกระเบียดนิ้ว เป็นอีกหนึ่งร้านที่น่าจับตามอง ว่าจะมาแรงสุดๆ ใน พ.ศ.นี้

**เทพบาร์**  
69-71 ซ.นานา ถ.ไม่ตรีจิต  
ป้อมปราบศัตรูพ่าย  
กรุงเทพฯ 10100  
เปิดทุกวัน (ยกเว้นวันจันทร์)  
เวลา 17.00-24.00 น.  
โทร. 09 8467 2944  
LAT 13.739637  
LONG 100.514424







## KYUSHU JANGARA RAMEN

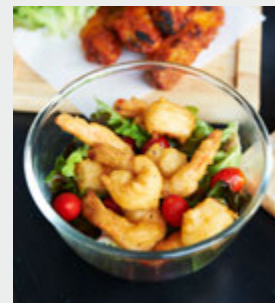
### The Legend of Ramen

'คิซุ จังกระ ราเม็ง' เป็นราเม็งเจ้าดังที่สุด จากญี่ปุ่น ใครได้ไปเที่ยวโตเกียวคงเคยเห็นว่าร้านนี้มีคนมาต่อคิวยาวเหยียดเพื่อรอกิน ตลอด 30 ปีที่เปิดมา ร้านนี้มีแค่ 7 สาขาในโตเกียว และไม่เคยเปิดสาขาออกประเทศญี่ปุ่นเลย แต่ด้วยความเพียรพยายามของ "คุณกิ่ง-เฉลิมชัย มหากิจศิริ" ที่ไปจับเจ้าของร้านนานถึง 5 ปี กว่าจะได้รับ ความไว้วางใจให้หน้า 'คิซุ จังกระ ราเม็ง' เข้ามาเปิดให้คนไทยได้กินกัน ถือเป็นสาขาแรกนอกญี่ปุ่นอีกด้วย ความอร่อยของราเม็งเจ้านี้คือ ความเหนียวนุ่มของเส้น และเส้นเล็กกว่าราเม็งทั่วไป กินง่ายคล่องคอ น้ำซุปล้วนมีให้เลือก 4 แบบ คือ "ออริจินัล" รสชาติกลมกล่อม หอมผักและกระดูกหมูที่เคี่ยวจนเข้มข้น แต่ชดช้อดของไม่มัน ไม่หนักจนเกินไป "มิโซะ" หอมกลิ่นมิโซะเฉพาะตัว "เร็ด" เผ็ดกลมกล่อม กินแล้วติดใจทุกคน และสุดท้าย "แบล็ก" น้ำซุปลี้น้ำ รสจัด อร่อยสุดๆ เข้ากันได้กับไข่ต้มปรุงรสกับเนื้อหมูนุ่มลิ้นละลายในปาก นอกจากราเม็งแล้ว ยังมีอีก 2 เมนูที่น่าสนใจ คือ "ข้าวหน้าหมูชาชู" อันนี้อร่อยเด็ดจริงๆ ต้องลอง "ไก่ทอดคาราเกะ" ไก่ทอดกรอบ จิ้มกับซอสส้มยuzu ดึงตามชนิดที่ว่าลิ้มไม่ลงจริงๆ



#### KYUSHU JANGARA RAMEN

ชั้น 2 โครงการ J Avenue  
ช.ทองหล่อ 15 ถ.สุขุมวิท 55  
คลองตันเหนือ วัฒนา กทม. 10110  
เปิดทุกวัน  
เวลา 11.00-23.00 น.  
โทร. 0 2712 9678  
LAT 13.734000 LONG 100.582521



## SIMPLE DISH

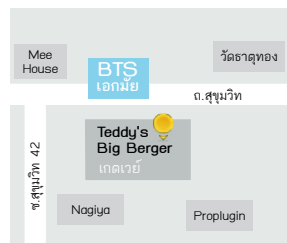
### Easy And Delicious

การรวมตัวของผู้ชาย 4 คน ที่อยากเปิดร้านอาหาร คนหนึ่งเคยเป็นเชฟโรงแรม ที่ไปเรียน เลอ กอร์ดองเบลอ ด้านฟู้ดเซอร์วิส จบออกมาเลยคิดกับเพื่อนว่าจะเปิดร้านอาหาร มี หุ่นส่วนร้านที่ทำงานคนละด้าน มีทีมงานบริษัท เคยเป็นบาร์ISTA และทำหนังสือไอเดียตกแต่ง ร้านจึงเป็นการเอาของสะสมของแต่ละคนมาแชร์กัน ของชอบจึงมีหลากหลาย คนหนึ่ง ชอบเลี้ยงปลาก็มีตู้ปลาวางในร้าน อีกคนชอบเครื่องหนังก็จะมีข้าวของเครื่องใช้เกี่ยวกับหนังวางอยู่อีกมุม มีหมวกสะสม ของเล่นต่างๆ ซึ่งหากลูกค้าสนใจขึ้นไหน เจ้าของก็ขาย ให้ได้ ส่วนอาหารเน้นชิมเบิ้ลๆ กินง่ายเหมือนกับชื่อร้าน ไฮไลต์เด็ดอยู่ที่ซอสบาร์บีคิว ที่ สามารถเข้ากันได้กับเมนูทุกอย่างและทอด แนะนำซีโครงบาร์บีคิว, ปีกไก่บาร์บีคิว หรือจะเป็นเบอร์เกอร์ฮาวายเอี้ยน, เบอร์เกอร์ปลาทอด ที่ขมนึ่งเบอร์เกอร์อร่อยสุดยอด ตาม ด้วยสลัดกุ้งทอดเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดซีอิ๊วญี่ปุ่น, นวดหมักทอด ที่เข้ากับอารมณ์สังเบียร์ ค็อกเทลมาดื่มกินด้วยกันชิลล์ชิลล์



#### SIMPLE DISH

ช.รามคำแหง 45 ถ.พระรามเก้า  
หัวหมาก บางกะปิ  
กรุงเทพฯ 10240  
เปิดทุกวัน (ยกเว้นอาทิตย์)  
เวลา 17.00-24.00 น.  
โทร. 08 1555 3308  
LAT 13.742345  
LONG 100.630603



#### TEDDY'S BIGGER BURGER

ชั้น G เกตเวย์ เอกมัย ถ.สุขุมวิท  
พระโขนง คลองเตย กรุงเทพฯ 10110  
เปิดทุกวัน  
เวลา 10.00-22.00 น.  
โทร. 08 1802 6190  
LAT 13.719255  
LONG 100.585279



## TEDDY'S BIGGER BURGER

### Bigger Burger in Bangkok

เบอร์เกอร์เจ้าดังจากฮาวาย บินข้ามฟ้ามาเปิดในกรุงเทพฯ ให้คนไทยได้ลิ้มลองกันแล้ว ความ โดดเด่นของ 'Teddy's Bigger Burger' คือความฉ่ำของเนื้อที่ใช้ ซึ่งเป็นเนื้ออเมริกันชั้นดีทำให้ นุ่มและหวานละมุนลิ้น ความพิเศษอีกอย่างคือซอสสีเหลืองที่ใช้ใส่ในเบอร์เกอร์ เป็นซอสสูตร พิเศษให้รสชาติกลมกล่อมเข้ากับเนื้อสุด เกล็ดขรณีกอย่างคือแแบ่งเบอร์เกอร์ที่นำมันฝรั่งมา ทำจึงมีรสชาติและผิวสัมผัสเฉพาะตัว เมนูแนะนำ สำหรับคนที่อยากกินเนื้อให้เต็มปากเต็มคำ อยากรู้ลอง Monster Double Burger เบอร์เกอร์เนื้อสองชั้นยักษ์ รับรองว่าอึ้งไปทั้งวัน แต่ใคร ไม่กินเนื้อจะมี Bacon Burger ให้ลอง

## HOLY CHEESE

### Holy Yummy

ไอ้แม่เจ้า! ชีสอะไรกันจะหยาดเยิ้มได้ขนาดนั้น มันแล้ว นี่คือแซนวิชชีสของร้าน 'Holy Cheese' แห่งตลาดนัดรถไฟรัชดา ที่เปิดขายแค่ช่วงเย็นจนถึง แต่คนมารอ ต่อคิวซื้อกันแน่นชนิดตั้งแต่ว่ายังไม่มีดี ด้วยจุดขายของชีสเยิ้มๆ ที่ไหลออกมาจาก ใต้แซนวิช ชนิดที่ว่าทะลักไหลเลอะมือ สะใจคนรักชีสสุดๆ ให้แซนวิชของร้านนี้ ไม่ได้มีแค่ชีสเท่านั้น แต่ยังมีเนื้อชนิดต่างๆ ที่นำมาอย่างจนหอม สดได้ขนมปังแข็งนอก นุ่มใน สูตรเฉพาะของร้าน จากนั้นก็ยัดชีสแล้วเอาแซนวิชไปย่างให้ชีสไหลเยิ้ม จนต้องร้อง Holy กันถ้วนหน้า ความอร่อยนั้นเข้าขั้นเทพ กัดเข้าไปได้ความกรอบจาก ขนมปัง ความหอมและรสเค็มจากชีสย่าง เข้ากันได้กับเนื้อนุ่มๆ หวานๆ แค่นี้ก็น่าจะ สดเต็มปาก ของเขาดีจริงๆ



#### HOLY CHEESE

ตลาดนัดรถไฟรัชดา.รัชดาภิเษก  
ห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310  
เปิดทุกวัน (ยกเว้นวันจันทร์-อังคาร)  
เวลา 17.00-24.00 น.  
โทร. 08 2959 8518  
LAT 13.766963  
LONG 100.568656







## บ้านป้าอ้อย Delicious Southern Cuisine

จากร้านบ้านป้าอ้อยในอำเภอสะเดา จังหวัดสงขลา ยกกันมาตั้งครัวใหม่ใหญ่กว่าเก่า โดยปักหมุดทำเลบนถนนกาญจนาภิเษก ตกแต่งเป็นสไตล์โมเดิร์น 2 ชั้น เปิดโล่งไม่มีผนังกั้น เผยให้เห็นวิวพระพุทธรูปมงคลมหาราชจากเขาคอกหงส์โดดเด่นเป็นสง่า โดยชั้นล่างแบ่งแยกสัดส่วนหลายโต๊ะ ส่วนชั้นบนสามารถเปิดเป็นห้องส่วนตัวได้ 'บ้านป้าอ้อย' เดิมขายอาหารอีสาน มาอยู่หาดใหญ่ก็ยังคงมีเมนูแบบๆ เป็นที่ตั้งไม่ว่าจะเป็นส้มตำ ลาบ หมูตุ๋น แต่ที่เด็ดสุดเห็นจะเป็นอาหารพื้นบ้านปักกระด้งสดจัดจ้าน แนะนำ ผัดสะตอกะปิกุ้ง ถึงเครื่องกะปิแบบหารสชาตินี้ได้ยาก ตามมาด้วยแกงส้มปลากะพงมะระหวาน กินกับหมูคั่วเกลือ และข้าวสวยร้อนๆ เจริญอาหารดี นักแล และคือน้ำฮองกงผัดปลาเค็ม ต้นค่น้ำผัดกรอบๆ มีรสชาติปลาเค็มคลุกเคล้าอย่างลงตัว ขอบอกว่าใครที่มาหาดใหญ่แล้วอยากกินอาหารใต้พื้นถิ่น แวะมาร้านนี้ด่วนๆ



### บ้านป้าอ้อย

131 ถ.กาญจนาภิเษก ซอย 5  
ต.คอกหงส์ อ.หาดใหญ่  
จ.สงขลา 90110  
เปิดทุกวัน (ยกเว้นวันจันทร์)  
เวลา 11.00-22.00 น.  
โทร. 08 1990 0290,  
09 9146 3656  
LAT 7.035031  
LONG 100.491673



### DIVA-LICIOUS

555/4 โครงการ Taka Town  
ช.สุขุมวิท 39 คลองตันเหนือ  
วัฒนา กรุงเทพฯ 10110  
เปิดทุกวัน (ยกเว้นวันอังคาร)  
เวลา 08.30-18.00 น.  
โทร. 08 5944 9664  
LAT 13.745092  
LONG 100.571538



## DIVA-LICIOUS Infinity Blend

น้องใหม่ในซอยสุขุมวิท 39 เอาใจคอเครื่องดื่มโดยเฉพาะ กาแฟด้วยการขนเอาบาร์ิสต้าและบาร์เทนเดอร์ที่ผ่านการแข่งขันและได้รับรางวัลมาหลายสนาม ช่วยกันสร้างสรรค์เครื่องดื่มสุดพิเศษของร้านให้เป็นซิกเนเจอร์ที่หาตัวจับได้ยาก ร้านตกแต่งสไตล์อินดัสเทรียลผสมผสานกลิ่นอายกาแฟที่อบอุ่นชวนชิม ทั้งยังสอดแทรกความรู้เกี่ยวกับกาแฟตามมุมต่างๆ ให้ทุกครั้งที่มาเยือนไม่รู้สึกรู้จ๋า เมนูออกแบบน่ารัก เห็นชื่อแล้วอยากจิบของจริงซะเดี๋ยวนั้น แนะนำ Infinity Blend กาแฟช็อคสุดเข้มข้น หรือจะเป็นกาแฟเย็น Dream Catcher Blend รสชาติกลมกล่อม ส่วนใครที่ไม่ดื่มกาแฟแนะนำเป็นชาดอกกาแฟ หอมเย็นชื่นใจ ออย่าลืมสั่ง Pizza Ham Cheese เมนูโฮมเมดที่อยากให้ออกชิม



## SHAKA GRILL AND BAR Campfire Bars and Homemade

ร้านอาหารเล็กๆ กึ่งบาร์ที่ให้ความสำคัญตัวเองว่า เป็นแคมป์ไฟเล็กๆ กลางเมือง ที่ทุกคนสามารถนั่งแคมป์ไฟล้อมรอบกองไฟได้อย่างสนุกสนาน การตกแต่งร้านให้อารมณ์ดิบเทสสไตล์ Rustic Industrial เน้นความสวยงามจากพื้นผิวของวัสดุอิฐ ไม้ ที่ใช้ในการตกแต่ง มีเคาน์เตอร์บาร์ด้านนอกร้านเป็นไฮไลต์ให้ทุกคนล้อมวงกันปิ้งย่างบาร์บีคิวชิลล์กันเต็มที่ อาหารเสิร์ฟแบบอเมริกัน เน้นซิกเนเจอร์โฮมเมด ซึ่งได้เซฟไอพาร์ สุขเจริญ ตั้งใจทำออกมาอย่างพิถีพิถัน ไม่ว่าจะเป็นซอสบาร์บีคิวที่เป็นซิกเนเจอร์ร้าน ตลอดจนจนสูตรการหมักเนื้อที่ให้อร่อยนุ่มลิ้น บอกได้เลยว่าทุกเมนูบนหน้ากระดาษการันตีความอร่อยจริงจิง แต่ขอแนะนำ Davy Jones Burger เบอร์เกอร์เนื้อนุ่มจุ่มจิ้มเต็มรส โปะชีสประกบด้วย Ink Bun ขนมปังเบอร์เกอร์สีดำสนิทซึ่งทำมาจากหมึกของหมึก กินพร้อมกับ Blue Cheese Dip หรือหากใครชอบหมูหรือไก่ทอดก็ยังมีให้เลือกอีกเช่นกัน ยังมี Hungry Bear, Mac & Cheese, Nachos, Buffalo Wings และอีกหลายเมนูรอคุณมาพิสูจน์ ขอบอกว่าเครื่องดื่มร้านนี้ มีทั้งค็อกเทล เบียร์สด และ Craft เบียร์หลากหลายสัญชาติที่ทางร้านสามารถแนะนำให้ออกแบบเมนูอาหารที่สั่ง บรรยากาศเป็นใจ นั่งดื่มกันได้ชิลๆ



### SHAKA GRILL AND BAR

50/1 ซ.อารีย์ 6 สามเสนใน  
พญาไท กรุงเทพฯ 10400  
เปิดทุกวัน (ยกเว้นวันจันทร์)  
เวลา 11.00-14.00 น.  
และ 17.30-24.00 น.  
โทร. 08 5665 7557, 08 9813 6756  
LAT 13.779088 LONG 100.538195



COSTA COFFEE,  
LONDON'S  
Favourite  
COFFEE SHOP  
IS IN BANGKOK



“คอสต้า คอฟฟี่ (Costa Coffee)  
ร้านกาแฟพรีเมียม  
อันดับ 1 จากประเทศอังกฤษ  
ในสไตล์อิตาเลียนแท้”



ร่วมสัมผัสประสบการณ์สุดพรีเมียมไปกับ  
Costa Coffee ได้แล้ววันนี้ที่สาขา

- \* Siam Paragon
- \* Empire Tower
- \* Jewelry Trade Center
- \* Home Place Office Building
- \* Tesco Lotus Bangyai
- \* Suvarnabhumi Airport

www.costacoffeethailand.com  
f Costa Coffee Thailand

COSTA  
COFFEE



# Glasshouse @Sindhorn

## ปลายทางแห่งความอร่อย ริมนนสายต้นไม้ใจกลางกรุง

ช่วงเวลาที่คุณอยากผ่อนคลาย ช่วงเวลาที่คุณอยากมีชั่วโมงพิเศษ หรือช่วงเวลาที่คุณอยากดื่มด่ำกับรสชาติและบรรยากาศสบายๆ คุณอาจกำลังมองหาสถานที่ดีๆ สักที่เพื่อเติมเต็มช่วงเวลาเหล่านั้น ซึ่งเราเชื่อว่ามุมดีๆ ที่คุณกำลังค้นหา อาจอยู่ไม่ไกลนัก และ Glasshouse@Sindhorn คือคำตอบใจกลางกรุง ที่ไปเมื่อไหร่ก็ไม่ผิดหวัง

การปรับโฉมรูปแบบใหม่ของอาคารสินธร ริมนนวิทย์ พร้อมเพิ่มแหล่งชิลล์เข้าที่ใหม่ ภายใต้คอนเซ็ปต์ The Glass House เพื่อตอบสนองความต้องการที่อยากใช้เวลาผ่อนคลายของผู้คนย่านถนนวิทย์ รวมถึงผู้ที่อยากเปิดประสบการณ์ใหม่ของการสังสรรค์ และใช้ช่วงเวลาพิเศษไปกับเมนูอร่อย ทำให้ที่นี่เป็นอีกหนึ่งมุมที่น่าสนใจ และกลายเป็นหนึ่งจุดหมายของคนกรุง

Glasshouse@Sindhorn ถูกออกแบบโครงสร้างเสมือนต้นไม้ใหญ่หลายต้น มีกิ่งก้านแผ่ปกคลุมอาคารคริสตัล 5 หลัง อันเป็นที่ตั้งของร้านอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมด 5 ร้าน หากมองจากด้านหน้าโครงการจะเห็นถึงความกลมกลืนกับธรรมชาติและต้นไม้

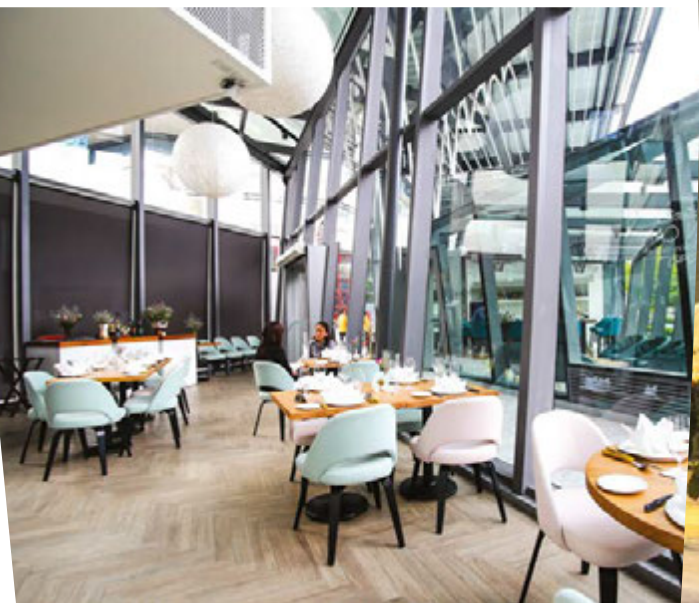
โดยรอบอย่างชัดเจน และหากนั่งชิลล์ภายในร้านใดร้านหนึ่งก็จะรู้สึกเสมือนเป็นส่วนหนึ่งของต้นไม้ที่ตั้งอยู่ริมถนนที่ขึ้นชื่อว่ามีต้นไม้มากที่สุดแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯ อย่างถนนวิทย์

สำหรับร้านต่างๆ ทั้ง 5 ร้านนั้น แบ่งเป็นร้านอาหารทั้งหมด 3 ร้าน ร้านกาแฟ 1 ร้าน และซิการ์บาร์ 1 ร้าน และร้านต่างๆ มีดังนี้คือ Café Parisien ร้านอาหารฝรั่งเศส, Milano Café ร้านอาหารอิตาเลียน, Misho Restaurant ร้านอาหารญี่ปุ่นต้นตำรับ, Starbucks สาขาสินธร ปิดท้ายด้วย CigarOne เป็นบาร์ Whisky และ Cigar Lounge ที่ออกแบบร้านโดยรวมไว้ซึ่งความคลาสสิก ขณะเดียวกันก็มีความร่วมสมัยอย่างลงตัว เหมาะสำหรับการนัดพบปะสังสรรค์เป็นอย่างดี

**เจาะ 2 ร้านเด็ดแห่ง Glasshouse@Sindhorn**

เมื่อ EDT TOP 10 มีโอกาสได้ไปเยือน Glasshouse@Sindhorn ทั้งที่ นอกจากจะชิมซบบรรยากาศเขียวชอุ่มใจกลางกรุงแล้วก็ขอพาไปชิมเมนู 2 สไตล์ จาก 2 ร้านห้ามพลาดอย่าง Café Parisien และ Milano Café

เริ่มที่ Café Parisien ร้านตกแต่งสไตล์บิสโทร ที่ยังคงความคลาสสิกและเน้นรสชาติฝรั่งเศสแท้ไว้ได้อย่างน่าประทับใจ ภายในร้านมีมุมนั่งริมกระจกใสบานใหญ่ เผยให้เห็นวิวของท้องถนนภายนอก ท่ามกลางร่มไม้เขียวขจี เมนูแนะนำและไม่ควรพลาดเลยก็คือ Grilled Hokkaido Scallops With Celeriac Puree, Nantua Sauce. ถือเป็นเมนูชิกเกนเจอร์และขายดีประจำร้าน งานนี้เน้นที่ความสดใหม่ของหอยเชลล์ที่ถูกกริลล์จนได้ที่ ทำให้อร่อยรสชาติของเนื้อหอยเชลล์นั้นโดดเด่น ยิ่งเมื่อราดด้วยซอสสุตรพิเศษของร้าน ยิ่งได้รสชาติที่อร่อยคำบอกก็ไม่พินทุ่าได้ลิ้มลองเอง ถัดมาเป็นเมนูแบบเนื้อแกะเน้นๆ กับ Australian Lamb Rack, Seasonal Vegetable, Rosemary Sauce. อีกหนึ่งเมนูที่ครองใจนักชิมหลายคน ด้วยรสชาติของเนื้อและความนุ่มที่ลงตัว ประกอบกับเครื่องเคียงและซอสที่เสิร์ฟมาแบบคุณภาพเต็มๆ งานทำให้เมนูนี้เป็นอีกหนึ่งความนิยมที่ลูกค้าถามหา ปิดท้ายด้วยของหวานอย่าง Crepe Suzette Tahitian Vanilla Ice Cream ถือเป็นของหวานยามบ่ายที่เหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับการละเลียดชิมเคล้าภาพความเคลื่อนไหวบนท้องถนนตรงหน้า ด้วยเนื้อเครปที่







**GLASSHOUSE @ SINDHORN** **CIGARONE**  
CIGARS & WHISKY



นุ่มกำลังดี กับรสชาติกลมกล่อม ทานคู่กับไอศกรีม ยิ่งเสริมให้ของหวานจานนี้หมดในพริบตา ใครที่อยากชิมความอร่อยสไตล์ฝรั่งเศสแวะเวียนไปได้ตั้งแต่ 11.30 - 14.00 น. และ 18.00 - 22.00 น.

ขยับจากร้านสไตล์ฝรั่งเศสมาที่ร้านแนวอิตาเลียนกันบ้าง แอบกระซิบบอกไว้คนเดียวว่าใครที่ชื่นชอบพิซซ่าเป็นชีวิตจิตใจ แนะนำให้มาชิมที่ร้านนี้ เพราะคุณจะได้รสชาติและคุณภาพระดับร้านหรูชื่อดัง แต่ราคานั้นเข้าถึงได้ ซึ่งนักชิมไม่ควรพลาด และร้านที่เราพูดถึงนี่ก็คือ Milano Café ร้านอาหารอิตาเลียนแบบดั้งเดิมร้านที่ให้บริการสบายๆ ดูทันสมัยทุกมุมมองเสมือนอยู่ในศูนย์กลางเมืองแห่งแฟชั่นอย่างมีลานเมนูแนะนำสำหรับร้านนี้คือ Seafood Pizza โดดเด่นที่แป้งบางกรอบ ด้วยสูตรการหมักแป้งแบบเฉพาะของร้าน โรยหน้าด้วยชีฟูดแบบจัดเต็ม

รสชาติที่ได้ทั้งหอม ทั้งอร่อย มีกลิ่นอายของรสชาติแบบอิตาเลียนแท้ๆ แทรกอยู่ในทุกคำ เสิร์ฟกันต่อกันด้วย Australian Beef Rib Eye with Sauteed Spinach หรือสเต็กเนื้อริบอาย จานนี้ต้องยกให้รสชาติและความนุ่มกำลังดีของเนื้อ อร่อยคู่กับซอสสูตรพิเศษทำให้แต่ละคำนั้นเต็มไปด้วยความลงตัวแห่งรสชาติ และได้ใจคนรักเนื้อไปเต็มๆ ส่วนใครชอบทานปลาต้องลอง Baked Sea bass in Rock Salt with Baby Spinach & Beurre Blanc Sauce เมนูนี้โดดเด่นด้วยลักษณะการเสิร์ฟที่สะดุดตาตั้งแต่ปลาทูน่าตัวใหญ่พอกด้วยเกลือทั้งตัว ขณะเสิร์ฟจะมีการแกะเนื้อปลาที่ห่อหุ้มด้วยเกลือให้เห็นถึงเนื้อใน เรียกเสียงฮือฮาจากลูกค้าได้เป็นอย่างดี จากนั้นกลิ่นหอมของเนื้อปลาก็ออกมาทำหน้าที่ยั่วความอยากของนักชิม นานานักชิมใครได้เห็นตรงหน้าก็อดใจไม่ไหว ปิดท้ายด้วยของหวานอย่าง Raspberry Pannacotta with Lemon Sable ของหวานแสนอร่อยที่ได้รสชาติทั้งความหวานและรสเปรี้ยวของมะนาว จะทานเรียกความสดชื่นระหว่างวัน

ก็เหมาะอย่างยิ่ง หรือใครจะเลือกทานเป็นเมนูปิดท้ายหลังมื้อหนักก็ยังได้ และสำหรับร้านนี้สามารถตามรอยไปชิมกันได้เวลา 11.30-14.00 น. และ 18.00-22.00 น.

นี่คือส่วนหนึ่งของรสชาติในแลนด์มาร์กแห่งความอร่อยที่ Glasshouse@Sindhorn หากใครอยากไปสัมผัสบรรยากาศชิลล์เ้าท์เคล้าความรื่นรมย์ริมถนนสายต้นไม้ และลิ้มลองรสชาติที่หลากหลายสไตล์สามารถแวะเวียนไปได้ทุกวัน และทุกช่วงเวลา แล้วคุณจะถูกหลุมรักความอร่อยที่ Glasshouse@Sindhorn พิถีพิถันคัดสรรเมนูคุณภาพเพื่อทุกมือพิเศษของคุณ

**Glasshouse@Sindhorn**  
อาคารสินธร ถนนวิทย์ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330  
f glasshouseatsindhorn

เบอร์ติดต่อ  
Café Parisien : 0 2650 9993  
Milano Café : 0 2650 9995  
Misho Restaurant : 0 2253 9552  
CigarOne : 0 2650 9994





# TOP 10



## LIFE STYLE

# Creative Chef

