

April 11, 2018



SHOPPING ONLINE

ช้อปปิ้งออนไลน์ 24 ชม.
www.dplusshop.com



DESTINATIONS

NEWS

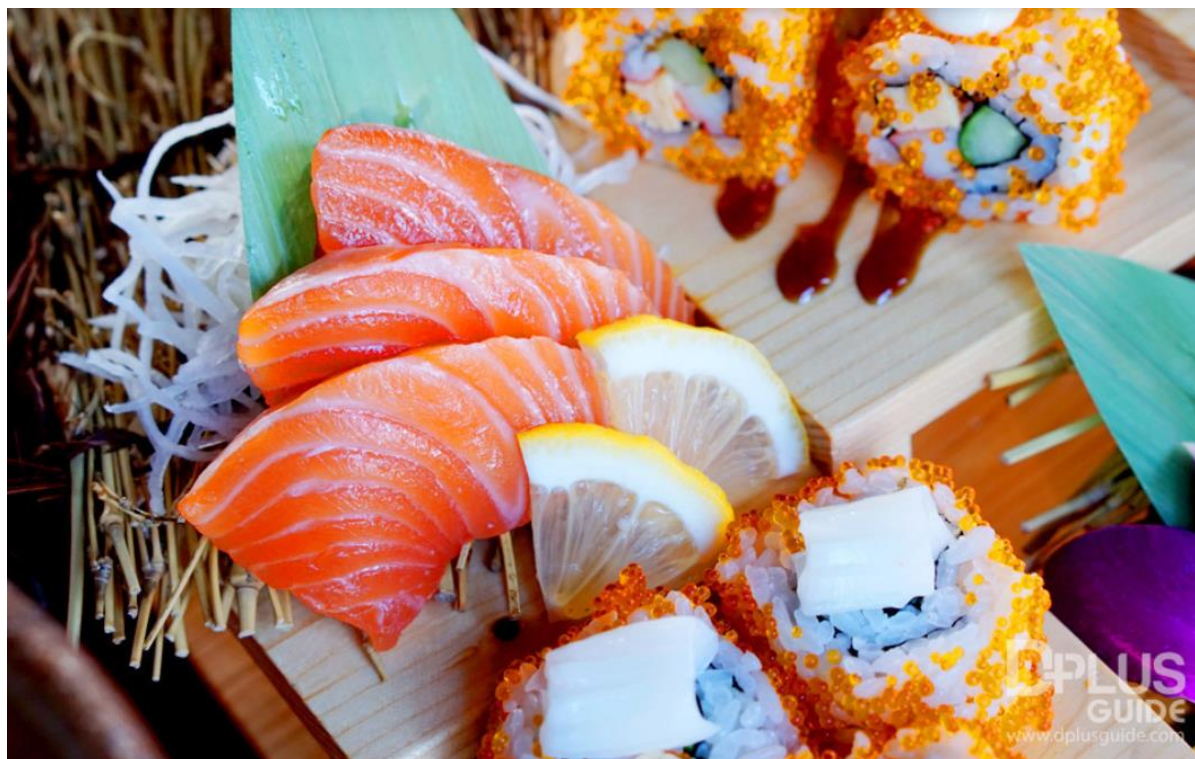
VDO

REVIEW

LIFESTYLES

TIPS

WRITER'S BLOG



Food Thailand Nonthaburi Review All

ร้านอุวะจิมะ UWAJIMA ร้านอาหารญี่ปุ่นริมทะเลสาบเมืองทองธานี

05/04/2018

147 views

ร้านอาหารญี่ปุ่น ย่านเมืองทอง ใกล้อิมแพ็ค ร้าน Uwajima (อุวะจิมะ) ร้านริมทะเลสาบเมืองทอง เสิร์ฟเมนูหลากหลาย เน้นวัตถุดิบจากญี่ปุ่น บรรยากาศดีที่หาไม่ได้จากที่ไหน



บรรยากาศด้านนอกร้าน Uwajima



อีกด้านของร้าน Uwajima หันหน้าสู่อิมแพคทะเลสาบเมืองทองธานี

ร้านอะจิมะ ร้านอาหารญี่ปุ่นตั้งอยู่ที่ **IMPACT Lakefront (อิมแพ็ค เลคฟรอนท์)** ริมหะเลสาบเมืองทองธานี บรรยากาศดี ยิ่งถ้ามานั่งทานอาหารที่ร้านในบริเวณด้านนอกช่วงเย็นๆ ชอบบอกเลยว่าโรแมนติกสุดๆ

การตกแต่งร้านอะจิมะเป็นสไตล์ญี่ปุ่น ทางร้านยังนำเข้าอาหารทะเลและชาชิมิที่สดใหม่มาจากญี่ปุ่นโดยตรง เพราะฉะนั้นใครที่ชอบอาหารทะเลสไตล์ญี่ปุ่นไม่ควรพลาดจริงๆ และหากใครอยากทานอาหารทะเลแบบบาร์บีคิวสไตล์ญี่ปุ่นที่ไปด้วยถ่านชาร์โคล เขาก็มีให้บริการในราคา 699 บาท ครบเครื่องสุดๆ



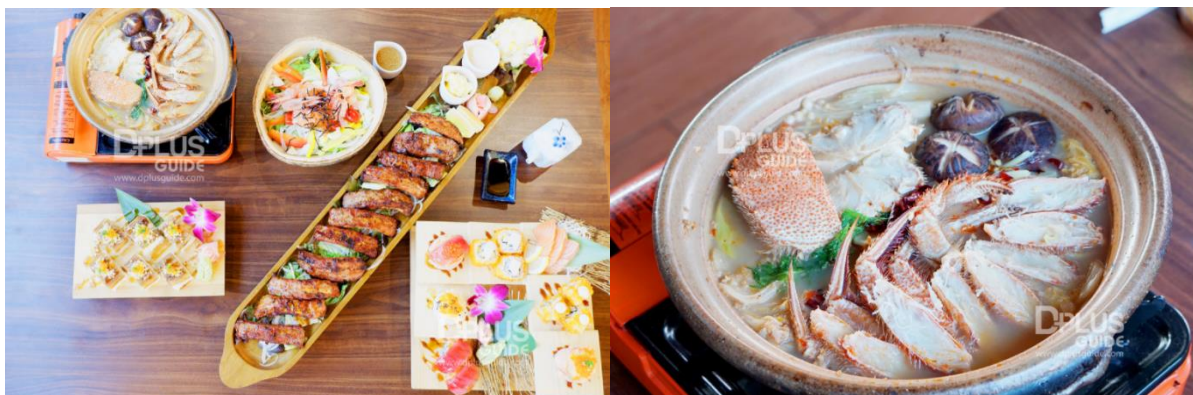
เรามาดูเมนูที่ไม่ควรพลาดกันค่ะ สลัดซาซิมิรวม (Kaisen Salad) เมนูที่เหมาะสมสำหรับคนรักสุขภาพมีทั้งผักสลัดที่สดและกรอบ ไข่ต้ม แชลมอน ทูน่า ไข่ปลาแชลมอน กุ้งหวานอามะเอมิ และเพิ่มรสชาติด้วยน้ำสลัดสไตล์ญี่ปุ่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน รสชาติลงตัวและกลมกล่อมมากเลยคะ

ชุดข้าวปั้นซูชิปลาไหลอานาโก (Anago Hako-zushi) ซูชิหน้าปลาไหลที่พอดีคำ โรยหน้าด้วยเกล็ดเทมปุระและไข่กุ้ง มีรสชาติหวานนิดๆ ด้วยน้ำซอส ส่วนเนื้อปลาไหลนั้นก็ไมเหม็นคาว แฉมนุ่มแทบจะละลายในปากเลยทีเดียว



ปูชนหม้อไฟสไปซี่ (Spicy KeganiNabe) อีกหนึ่งเมนูที่ชอบมากที่สุด เพราะเมนูนี้ทางร้านเขาจัดหนักจัดเต็ม ไม่ว่าจะเป็นเจ้าปูชนที่นำเข้ามาจากเกาะฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น เสิร์ฟเป็นถ้วยพร้อมด้วยน้ำซุปลุดรเฉพาะของทางร้าน ยิ่งชดน้ำซุปลุดรร้อนๆ รสชาติยิ่งกลมกล่อม แฉมได้ความหอมหวานจากไข่ปูชน และยังมีรสเผ็ดด้วยพริกแกงพร้อมเส้นอุด้งที่ใหญ่และนุ่ม อ้อ เมนูนี้จะมีรสเผ็ดน่าสั๊กหน่อยนะคะ

เมนู ชุดซูชิเรนโบว์ (Rainbow Sushi) เซ็ตนี้ต้องถูกใจคนที่รักซูชิและซาซิมิอย่างแน่นอน เพราะจัดเรียงมาอย่างสวยงามและแต่ละชิ้นก็ใหญ่เต็มคำมาก มีทั้งแชลมอนซาซิมิ, เอ็นงาวะบอล, แชลมอนบอล, แคลิฟอร์เนียโรล และซูชิปลาทูน่า ซึ่งเนื้อปลาแต่ละชิ้นนั้นมีความสด หวาน นุ่มลิ้นไม่คาว กัดซูชิและซาซิมิแต่ละคำเข้าไปรู้สึกได้ถึงเนื้อปลาเต็มคำ ใครรักซูชิและซาซิมิไม่ควรพลาดเป็นอันขาด!!



ซีโครงหมย่างซอสมิโสะ (Legent of Miso Yaki) ยกมาเสิร์ฟในงานไม้สังการงานสร้าง ซึ่งทางร้านใช้ซีโครงหมูส่วนหลัง และหมักซอสมิโสะ 1-2 คืน เพื่อให้ตัวซอสซึมเข้าไปในเนื้อ ซีโครง และในระหว่างย่างซีโครงจะโรยด้วยพริกไทยดำ และพรมด้วยสาเกเพื่อดับกลิ่นคาว และเสิร์ฟด้วยเครื่องเคียง 3 อย่างคือ มันฝรั่งบด, ไข่กัมมายองเนส และน้ำสลัดงาขาว

ชุดของหวานปลาไทยากิ (Amadai) ของหวานในสไตล์ญี่ปุ่น ที่มีเจ้าขนมปังปลา ไทยากิ เนื้อแป้งหนานุ่ม และอัดแน่นด้วยไส้ถั่วแดงกวนที่หวานกำลังพอดี เสิร์ฟพร้อมกับแป้งชิราทามะ เสียบไม้ที่เหนียวนุ่มหนึบ และยังมีไอศกรีมชาเขียวที่มีรสขมนิดๆ หวานหน่อยๆ จะทานคู่กับกับซอฟท์ครีม หรือทานคู่กับขนมปลาไทยากิก็เข้ากัน และยังมีถั่วแดงบดที่มีทั้งแบบคลุกผงชาเขียว และไม้คลุกผงชาเขียวปั้นเป็นก้อนเล็กๆ ให้ทานตัดเลี่ยน ปิดท้ายด้วยซอสคุโรมิตีที่มีรสออกหวานๆ หอมๆ ราวทั่วจาน ถือว่าเป็นเมนูของหวานที่ห้ามพลาดค่ะ

หากใครจะเดินทางมารับประทานอาหารที่ร้านอุวะจิมะ แนะนำให้นั่งบริเวณด้านนอกนะคะ เพราะจะได้ดื่มด่ำกับบรรยากาศในช่วงเย็นที่แสนจะโรแมนติก

ซึ่งอันนี้ขอเล่าให้ฟังว่า ที่มาของชื่อร้าน "อุวะจิมะ" ก็มาจากเชฟชาวญี่ปุ่นประจำของทางร้านได้อาเอามาจาก "จังหวัดอุวะจิมะ" ใน ภูมิภาคชิโกกุ ประเทศญี่ปุ่น เพราะจังหวัดอุวะจิมะนั้นตั้งอยู่ริมทะเล เหมือนกับร้านที่ตั้งอยู่ริมทะเลสาบเมืองทองธานีนั่นเองค่ะ



สำหรับใครที่ลิ้มลองความอร่อยอาหารญี่ปุ่นจากร้านอุวะจิมะแล้วอยากจะสั่งอาหารชาติอื่นๆ มาทานด้วย ก็มีร้านอาหารไทยชื่อว่า อีสานจิ้มจุ่ม และร้านอาหารฟิวชั่นสไตล์ไทย-ตะวันตก บรีสคาเฟ่ ให้บริการอยู่ข้างๆ เราสามารถสั่งอาหารจาก 2 ร้านนี้มานั่งทานที่ร้านอุวะจิมะได้ด้วยค่ะ



หากใครกำลังมองหาร้านอาหารญี่ปุ่นในย่านเมืองทองธานี ที่อร่อยและคุณภาพดีสักร้านหนึ่ง แนะนำว่าห้ามพลาดร้านอุวะจิมะ เพราะที่นี่เขาดูแลและเอาใจใส่เรื่องวัตถุดิบอาหารเป็นอย่างดี แลบรรยากาศร้านก็ติดกับริมทะเลสาบเมืองทอง ซึ่งเหมาะแก่กับการมานั่งพบปะสังสรรค์กับเพื่อนๆ หรือกับครอบครัวเป็นอย่างมากเลยค่า

นอกจากนี้ ใกล้ๆ กันยังมีสนามโกคาร์ท **IMPACT SPEED PARK** ริมทะเลสาบเมืองทองธานี ให้ไปสนุกกันได้อีกด้วย

ร้าน **UWAJIMA (อุวะจิมะ)** ร้านอาหารญี่ปุ่นริมทะเลสาบ เมืองทองธานี

🕒 เวลาเปิด-ปิด: วันจันทร์ – ศุกร์ 16:00 – 24:00 น., วันเสาร์ – อาทิตย์ 12:00 – 24:00 น.

📍 การเดินทาง: รถเมล์ประจำทางสาย 166, 356 หรือใช้รถส่วนตัวมาจอดที่ IMPACT SPEED PARK ได้เลย

🌐 เว็บไซต์: www.facebook.com/uwajimath

📍 GPS: 13.919153, 100.543802

Food review at Uwajima at IMPACT Lakefront by D Plus Guide website