

15 May 2018

TSUBOHACHI — HOKKAIDO FOOD WE LOVE

Share 14 Share Tweet Save in Share



Travel Around T...
90K likes

Liked

You and 22 other friends like this

Travel Around The World Magazine
6 ชั่วโมงที่แล้ว

สี่โบฮาชิจิ ร้านอาหารญี่ปุ่นคุณภาพอันดับ 1 จากเกาะฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น ที่มาพร้อมคุณภาพและความน่าเชื่อถือกว่า 40 ปี และมีสาขากว่า 300 สาขาในญี่ปุ่น ก่อนขยายกิจการสู่สิงคโปร์และไทย ที่ปัจจุบันมี 6 สาขาที่กรุงเทพฯ และปริมณฑล

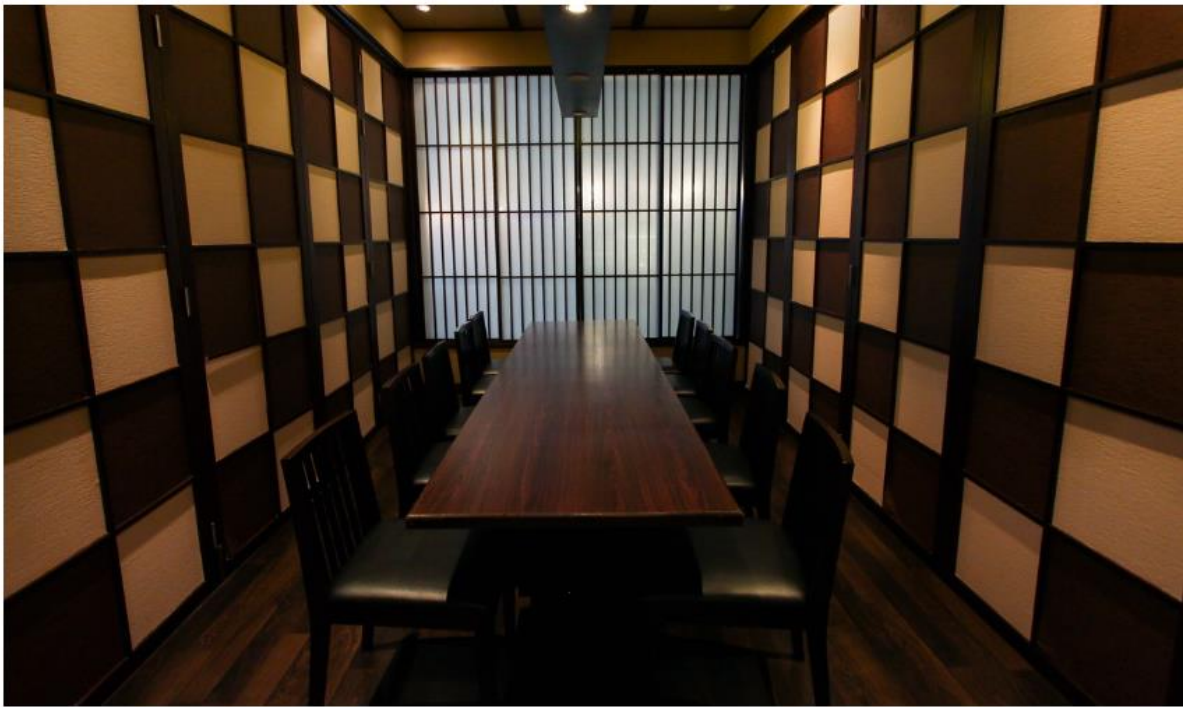
มีเอฟ ไลฟ์สดเต็มจอ สักหนึ่งสาขาของร้านสี่โบฮาชิจิซึ่งโดดเด่นด้วยสไตล์การตกแต่งแบบโมเดิร์นโอเรียนทัลด้วยไม้และเบาะหนังสีดำ เพดานโถงโลกที่ติดตั้งไฟสีเหลือง ให้บรรยากาศอบอุ่น แฟงวีซีดีซึ่งความเรียบง่าย เพิ่มความสะดวกสบายและเป็นส่วนตัวด้วยที่นั่งนุ่ม ๆ ให้ได้สัมผัสอร่อยกับหลากหลายเมนูอาหารญี่ปุ่นชั้นเลิศกว่า 200 รายการ

EATING AROUND THE WORLD

สี่โบฮาชิจิ ร้านอาหารญี่ปุ่นคุณภาพอันดับ 1 จากเกาะฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น ที่มาพร้อมคุณภาพและความน่าเชื่อถือกว่า 40 ปี และมีสาขากว่า 300 สาขาในญี่ปุ่น ก่อนขยายกิจการสู่สิงคโปร์และไทย ที่ปัจจุบันมี 6 สาขาที่กรุงเทพฯ และปริมณฑล

มีเอฟ ไลฟ์สดเต็มจอ สักหนึ่งสาขาของร้านสี่โบฮาชิจิซึ่งโดดเด่นด้วยสไตล์การตกแต่งแบบโมเดิร์นโอเรียนทัลด้วยไม้และเบาะหนังสีดำ เพดานโถงโลกที่ติดตั้งไฟสีเหลือง ให้บรรยากาศอบอุ่น แฟงวีซีดีซึ่งความเรียบง่าย เพิ่มความสะดวกสบายและเป็นส่วนตัวด้วยที่นั่งนุ่ม ๆ ให้ได้สัมผัสอร่อยกับหลากหลายเมนูอาหารญี่ปุ่นชั้นเลิศกว่า 200 รายการ





TASTY TASTING

ถ้าปากค้ำกับจานแรก **ปูยักษ์ทาราบะเน็ง** (Gokai! Mushi Tarabagani) ไม่ต้องไปไกลถึงฮอกไกโด ที่สี่โบนารีมีปูยักษ์ชนิดนี้ให้สั่งตลอดทั้งปี ก้ามปูเนื้อแน่นสีขาวจืดจะเน็งมาอย่างดี จะกินเลยก็หวานอร่อย หรือนับเลมอนเล็กน้อยเพิ่มรสเปรี้ยว **ข้าวอบไข่ปลาแซลมอน** (Ikura Kamameshi) ข้าวอบสไตล์ฮอกไกโดแบบต้นตำรับ ยกเสิร์ฟให้มาเดือดปุด ๆ ส่งกลิ่นหอมชวนหิวอยู่ตรงหน้า รอเวลาเติมก็อบปิ้งด้วยไข่ปลาแซลมอน โรยใบโอบะ และสาหร่ายทะเลแห้งผอย คลุกเคล้าให้เข้ากัน กินตอนร้อน ๆ อร่อยเกินล้าน **ซูชิหน้าลิ้น** (Tokumori Kobore Sushi) ซูชิแดงกว่ามากที่โปะก็อบปิ้งสุดอลังการด้วยเนื้อปลาแซลมอน ไข่ปลาแซลมอน และปลาฤดูน่าสับที่จัดเต็มแทบล้นจาน





ยังไม่จบมืออร่อยเพราะ **สุกียากี้หมู (Pork Sukiyaki)** ยังรอเราอยู่ สุกียากี้สไตล์ญี่ปุ่นขนานแท้ หอมน้ำซุบบลาคัตสึโอะและมิรินโชยุ เข็มชันและกลมกล่อม พร้อมให้ใส่ผักกาดขาว ต้นหอมญี่ปุ่น เห็ดหอมสด เห็ดเข็มทอง รวมทั้งเส้นอุด้งเหนียวนุ่มและเนื้อหมูสามชั้นหันบาง ก่อนโรยหน้าด้วยใบมิสะนะ: รอให้หม้อไฟตรงหน้าเดือด จะใส่ไข่ หรือนำมาจิ้มเนื้อหมูลวกแล้วค่อยชูดด...ได้ตามสไตล์ตัวเอง





ลูปฟุงเบา ๆ แต่ก็ยังไม่ยอมแพ้ ต่อกันด้วย **ชาเขียวมูสเค้ก (Maccha Fancy)** เมนูของหวานตัวใหม่สไตล์ออกโทโด เอาใจคนรักชาเขียวด้วยมูสเข้มข้นที่ตึงเนียนนุ่ม วางกับบราวนี่ช็อกโกแลตเข้มข้น ก็อบปิ้งด้วยผลไม้สดอย่างสตรอว์เบอร์รี่ ราสเบอร์รี่ และแครนเบอร์รี่ โรยเกร็ดอัลมอนด์และไอซ์ชิ่ง กินง่าย ไม่หวานจนเกินไป



เรียกกันว่าทั้งสดทั้งอร่อย จะจับเมนูไหนก็ถูกปากไปเสียทุกจาน เอาใจคนรักอาหารชั้นเลิศ รสชาติดั้งเดิมสไตล์ญี่ปุ่น โดยเฉพาะวัตถุดิบดี ๆ ส่งตรงจากฮอกไกโด ทั้งอาหารทะเลและนมเนย ที่ขอบอกว่า ไม่ต้องไปไกลถึงถิ่น แต่ก็ฟินไม่ต่างกันเลยละจ๊ะ



TSUBOHACHI

Address: ชั้น 1 (เยื้องท็อปสิมารีเกต) บีฮิว โฟฟิสไลฟ์สไตล์ เมืองทองธานี

Open Hour: ทุกวัน 10.00-22.00 น.

Tel: 0 2000 2180

www.tsubohachi-tha.com

— อ่านเที่ยวรอบโลก เหมือนได้เที่ยวรอบโลก —



Translation

Food review at Tsubohachi @BEEHIVE Lifestyle Mall ,Muang Thong Thani review by travelaroundtheworld magazine.