

ท่องเที่ยว

เที่ยวทั่วไทย

ที่พัก

ร้านอาหาร

เที่ยวต่างประเทศ

รีวิว

เนื้อหาทั้งหมด

วัตถุดิบคุณภาพจากต้นตำรับ ร้านอาหารญี่ปุ่น "UWAJIMA" พร้อมบรรยากาศสุดฟินริมทะเลสาบ

🕒 23 เม.ย. 61 (16:21 น.) 📄 เปิดอ่าน 2,117 👁️ ความคิดเห็น 1



208

ถูกแชร์ทั้งหมด

แชร์เรื่องนี้ 

ทวีตเรื่องนี้ 

G+





Kittiwat S.



ร้านอาหารญี่ปุ่น ในยุคสมัยปัจจุบันนี้หาทานได้ไม่ยากมากนัก มีทุกตรอกซอกซอยให้คุณได้แวะชิม แต่ถ้าคุณเป็นหนึ่งคนที่ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่นเป็นชีวิตจิตใจ วันนี้ทาง **Sanook! Travel** เรามีร้านอาหารญี่ปุ่นร้านหนึ่งที่สักวันคุณควรจะไปลองให้ได้ ร้านนี้ชื่อว่า **"UWAJIMA (อุวะจิมะ)"** ร้านอาหารญี่ปุ่นที่ตกแต่งร้านสวยงามสไตล์โมเดิร์นผสมผสานความเรียบง่าย พร้อมอาหารที่สดทุกคำ และบรรยากาศสุดฟิน ที่คุณควรค่าแก่การไปลิ้มลอง...

ร้านอาหารญี่ปุ่น UWAJIMA (อุวะจิมะ) เป็นอีกหนึ่งร้านอาหารญี่ปุ่นเปิดใหม่ ย่านทะเลสาบเมืองทอง เป็นอีกหนึ่งร้านอาหารญี่ปุ่นที่มีรายการเมนูให้เลือกสรรมากมาย ไม่ว่าจะเป็นจานหนัก จานเบา กับแกล้ม ก็มีพร้อมเสิร์ฟให้ลูกค้าหลากหลายสไตล์ เป็นร้านอาหารญี่ปุ่นในรูปแบบทานง่าย เอาใจคนรักอาหารญี่ปุ่นโดยเฉพาะ

เมนูแนะนำที่ร้านจะเป็น "อาหารทะเล" ซึ่งทางร้าน "คอนเฟิร์มเรื่องของวัตถุดิบที่มีคุณภาพที่นำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่น" มีเสิร์ฟทั้งซาซุ และปิ้งย่างถ่านชาร์โคล ซูชิ ตามสไตล์ของแต่ละคนกันไปเลย พร้อมกับวัตถุดิบอย่าง ปูทาราบะ หอยนางรม หอยเชลล์ กุ้งลายเสือ



อีกทั้งมา พร้อมกับบรรยากาศสุดฟินริมทะเลสาบเมืองทอง ที่แสนสบายและสงบ เหมาะแก่การ
ทานอาหารที่สดแสนพิเศษอีกร้านหนึ่งเลยทีเดียว เรียกได้ว่าเป็นร้านอาหารญี่ปุ่นแบบใหม่ที่
จะประทับใจกันอย่างแน่นอน

**วันนี้เรามีเมนูมาเรียกน้ำย่อย ให้กับชาว Sanook! Travel ให้ได้ฟินกันก่อนไปรับประทานอาหารกัน
จริงๆอีกด้วย มีเมนูอะไรไปดูกันได้เลย**

ซีโครงหมย่างซอสมิโซะ (Legent of Miso Yaki) ซีโครงหมย่างส่วนหลังที่หมักซอสมิโซะสูตรจากทาง
ร้าน 1-2 ชิ้น โรยด้วยพริกไทยดำที่พร้อมส่งความหอม และพรมด้วยสาเกระหว่างย่างเพื่อดับกลิ่นคาว
ของซีโครง เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 3 อย่างที่พร้อมจะชูรสชาติ คือ มันฝรั่งบด (หอมใหญ่ เบคอน
ข้าวโพด มายองเนส พริกไทยขาว และเกลือปรงรส) ไข่ต้ม มายองเนส (ไข่ต้ม พริกไทย และมายอง
เนส) น้ำสลัดงาขาว

ชุดซูชิเรนโบว์ (Rainbow Sushi) ประกอบด้วยซูชิและซาซิมิ 6 อย่างด้วยกัน ได้แก่ แซลมอนซาซิมิ,
เอ็นเงาขาวบอล, แซลมอนบอล, แคลิฟอร์เนียโรล, ซูชิปลาทูน่า 2 อย่าง

สลัดซาซิมิรวม (Kaisen Salad) สลัดหน้าตาน่ารับประทาน และทานง่ายมากๆ ประกอบด้วย
แซลมอน ทูน่า ไข่ปลาแซลมอน กุ้งหวานอามะเอบิ และผักสลัด โรยหน้าด้วยสาหร่ายและน้ำสลัดสไตล์
ญี่ปุ่น เรียกได้ว่าหอมอร่อยรับประทานกันสุดๆ ขนาดคนไม่ทานปลาดิบยังทานได้ ต้องลองจริงๆ

ปูชนหม้อไฟสไปซี่ (Spicy Kegani Nabe) ปูชนำเข้าจากเมืองฮอกไกโด พร้อมน้ำซุปลูตระเฉพาะ
รสชาติ ที่เรียกได้ว่ามีกลิ่นอายความเป็นไทยผสมอยู่ รสชาติถูกปากและกลมกล่อมหอมหวานจากไข่
ปูชน เพิ่มรสเผ็ดด้วยพริกแกงพร้อมเส้นอุด้ง ต้นกระเทียมญี่ปุ่น ใบมิสึบะ (ผักญี่ปุ่น) เรียกได้ว่าไม่เลี่ยน
แถมอร่อยถูกปากจริงๆ

ชุดข้าวปั้นซูชิปลาไหลอานาโก (Anko Hakozushi) ซูชิหน้าปลาไหล หอมซอสที่ทาบนปลาไหล
รสชาติดีเยี่ยม โรยหน้าด้วยไข่กุ้ง ผสมผสานกันอย่างลงตัว

ชุดของหวานปลาไทยากิ (Amadai) ของหวานสไตล์ญี่ปุ่น ประกอบด้วยขนมรูปปลาใส่ถั่วแดงกวน
เสิร์ฟพร้อมชิราทามะ ซอฟท์ครีมรสชาเขียวและถั่วแดงเย็น ราดซอสคุโรมิมิ

ซึ่งร้านหาไม่ยาก ตั้งอยู่ ณ บริเวณ อิมแพ็ค เลคฟรอนท์ (ริมทะเลสาบเมืองทองธานี) **เวลาให้บริการ :**
วันจันทร์ – ศุกร์ 16.00 – 24.00 น. , วันเสาร์ – อาทิตย์ 12.00 – 24.00 น. จำนวนที่นั่ง: ด้านในและ
ด้านนอก 30 ที่นั่ง

เรียกได้ว่าเป็นอีกร้านอาหารญี่ปุ่นร้านหนึ่งที่ไม่ควรพลาด เป็นอย่างยิ่ง อาหารสดๆ ตอบโจทย์ทั้ง ผู้ที่ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่น รวมทั้งผู้ที่สนใจจะ แสวงหา ด้วยร้านอาหารดี ๆ แถมบรรยากาศสุดฟิน ใครว่างก็อย่า
ลืมไปลิ้มลองรสชาติอาหารที่ร้าน "อวะจิมะ" ดุ๊กครั้ง





อัลบั้มภาพ 68 ภาพ



Food review at Uwajima at IMPACT Lakefront by Sanook website