

PRESS CLIPPING

BLT BANGKOK BLT BANGKOK Circulation: 500,000 Ad Rate: 2,000	Section: First Section/NEW SHOPS ON THE BLOCK วันที่: พฤหัสบดี 15 - พุธ 21 มีนาคม 2561 ปีที่: 2 ฉบับที่: 68 หน้า: 13(กลาง) Col.Inch: 58.14 Ad Value: 116,280 PRValue (x3): 348,840 คลิป: ลีลี หัวข้อข่าว: Uwajima สัมผัสรสซีฟู้ดสไตล์ญี่ปุ่นดั้งเดิมท่ามกลางความเพลิดเพลินทะเลสาบ
---	---



Uwajima

สัมผัสรสซีฟู้ดสไตล์ญี่ปุ่น
ดั้งเดิมท่ามกลางความเพลิดเพลินทะเลสาบ

ตรังริมทะเลสาบเมืองทองธานีมีร้านอาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมเปิดใหม่ชื่อว่า Uwajima (อุวะจิมะ) ซึ่งโดดเด่นด้วยเมนูอันหลากหลาย โดยเฉพาะอาหารทะเลสไตล์แดนปลาดิบ

คำว่า อุวะจิมะ เป็นชื่อเมืองชายทะเลทางตอนใต้ของจังหวัดอะฮิเมะ บนเกาะชิโกกุ ซึ่งมีอุตสาหกรรมหลักคือการประมงพอเหมาะพอเจาะกับตัวร้านที่ตั้งอยู่ริมทะเลสาบ ท่าม

กลางทัศนียภาพอันแสนสบายตา บรรยากาศเงียบสงบ พร้อมสายลมเอื่อยมาแผ่วเบาให้สดชื่น ทำให้รู้สึกราวกับว่ากำลังนั่งละเลียดรสอาหารตรงชายทะเล

สักแห่ง ซึ่งสามารถเลือกนั่งตากอากาศธรรมชาติตรงโซนเอาท์ดอร์ หรือเข้ามารับความเย็นในห้องแอร์ก็ชมวิวริมน้ำที่



งดงามจับใจได้

ส่วนเมนูอาหารได้เห็นหัววัตถุดิบชั้นยอดส่งตรงจากญี่ปุ่น เริ่มต้นด้วย Black Yaki Cheese Yaki กุ้งกุลาดำย่างชีส เสริมรสชาติด้วยน้ำจิ้มซีฟู้ดครบรส ส่วนคนรักปลาดิบต้องไม่พลาด Rainbow Sushi ชุดซูชิและซาซิมิที่ประกอบไปด้วย แซลมอนซาซิมิ เอ็นจาวะบอด (ครีบบปลาดิบเดี่ยว) แซลมอนบอด แคลิฟอร์เนียโรล และซูชิปลาทูน่า 2 อย่าง หรือจะเป็น Kaisen Salad สลัดซาซิมิรวม ประกอบด้วย แซลมอน ทูน่า ไช้ปลาแซลมอน กุ้งหวานอะมาเอบิ และผักสลัด โรยหน้าด้วยสาหร่ายและน้ำสลัดสไตล์ญี่ปุ่น ซึ่งรสชาติเยี่ยมทุกจาน

เสริมด้วยซูชิร้อนๆ อย่าง Spicy Kegani Nabe ปูชนหม้อไฟไปซี่ ปูชนนำเข้าจากเมืองฮอกไกโด พร้อมน้ำซุปลูตรเฉพาะรสชาติกลมกล่อมหอมหวานจากไข่ม้วน เพิ่มรสเผ็ดด้วยพริกแกงพร้อมเส้นอุด้ง ต้นกระเทียมญี่ปุ่น และโอบิ มิสึบะ (ผักซีญี่ปุ่น)

สำหรับคนรักหมูย่างต้อง Legent of Miso Yaki ซีโครงหมู

Food review at Uwajima with discount coupon for readers, by BLT Bangkok



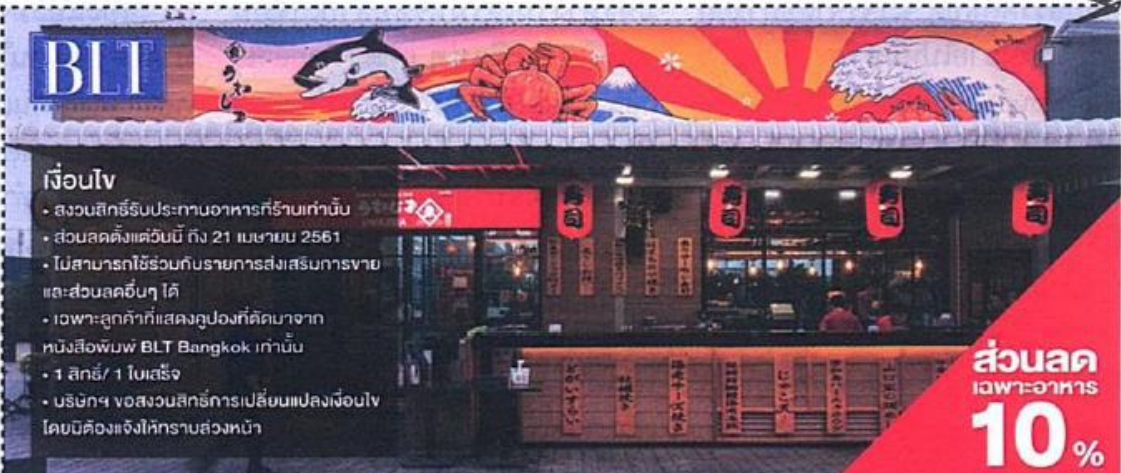
ไถยากิ ขนมรูปปลาไส้ถั่วแดงกวน
เสิร์ฟพร้อมซิริทามะซอพท์ครีมและ
ถั่วแดงเย็น ราดซอสคูโรมิสึ นับว่าอิม
แพกทั้งห้องพร้อมทั้งใจจนต้องออกปาก
ว่าสุกเฝ้าย **BIT**

ส่วนหลังหมักด้วยซอสมิโสะ 1-2 คืนจน
เข้าเนื้อ โรยด้วยพริกไทยดำ ระหว่างย่าง
พรมด้วยสาเกเพิ่มความหอมและดับ
กลิ่นคาว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด ไข่กับมา
ยองเนส และน้ำสลัดงาขาว นอกจากนี้
ยังมีเมนูอะลาการ์ตส์สไตล์ญี่ปุ่น กับซีฟู้ด
ปิ้งย่างด้วยถ่านชาร์โคล อาทิ ปูทะเลระบะ
หอยนางรม หอยเชลล์กึ่งลายเสือ รวมถึง
สาเกจากโกเบให้ได้จับพอให้สัมผัสความ
เป็นเจแปนนิสต์

ตบท้าย Amadai ชุดของหวานปลา

	★	★	★	★	★
	★	★	★	★	★
	★	★	★	★	☆
	★	★	★	★	☆

📍 อิมแพ็ค เลคพรีออน์ เมืองทองธานี
🕒 จันทร - ศุกร์ 16.00 - 00.00 น.,
เสาร์ - อาทิตย์ 12.00 - 00.00 น.
☎ 02 033 1853
📞 Uwajima



BLT

เงื่อนไข

- สงวนสิทธิ์รับโปรโมชั่นอาหารที่ร้านเท่านั้น
- ส่วนลดตั้งแต่วันที่ 21 เมษายน 2561
- ไม่สามารถใช้ร่วมกับรายการส่งเสริมการขาย
และส่วนลดอื่นๆ ได้
- เฉพาะลูกค้าที่แสดงรูปถ่ายที่ติดมาจาก
หนังสือพิมพ์ BLT Bangkok เท่านั้น
- 1 สิทธิ์ / 1 ใบเสร็จ
- บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์การเปลี่ยนแปลงเงื่อนไข
โดยมิต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

ส่วนลด
เฉพาะอาหาร
10%

Food review at Uwajima with discount coupon for readers, by BLT Bangkok