

PRESS CLIPPING

<p>M2F</p> <p>M2F Circulation: 400,000 Ad Rate: 1,770</p>	<p>Section: First Section/WORK & LIFE: EATING OUT</p>			
	<p>วันที่: ศุกร์ 30 มีนาคม 2561</p>	<p>ปีที่: - ฉบับที่: 1583</p>	<p>หน้า: 18(เต็มหน้า)</p>	<p>คลิป: สีสี่</p>
<p>Col.Inch: 103.97 Ad Value: 184,026.90</p>		<p>PRValue (x3): 552,080.70</p>		
<p>หัวข้อข่าว: Uwajima เสิร์ฟทะเลญี่ปุ่น</p>				

‘Uwajima’ คือชื่อร้านอาหารญี่ปุ่นที่มาจากชื่อของเมืองชายฝั่งทะเลทางตอนใต้ใน จ.เอฮิเมะ ของญี่ปุ่น ที่อุดมไปด้วยอาหารทะเลสดๆ ได้ถูกจำลองไว้ด้วยทัศนียภาพของบรรยากาศริมทะเลสาบเมืองทอง ให้อารมณ์ที่ใกล้เคียงกัน พร้อมตกแต่งตัวร้านในสไตล์เจเนเนชั่นโอเรียนทอลที่สื่อถึงความเป็นญี่ปุ่น

แนะนำให้เริ่มด้วย Kaisen salad (399 บาท) สลัดซาซิมิสดแน่นด้วยแซลมอน ซุณา กุ้งหวานอามะเอบิ ไชโปลาแผลมอน วางบนผักสลัดสดกรอบ คลุกเคล้าให้เข้ากับกับแตงรุซึ่งครีมมิโซะรสกลมกล่อม

แล้วมาเปลี่ยนกับซีโครง Legend of miso yaki baby back rib (half 499/บุล 799 บาท) ซีโครงหมักในซอสมิโซะย่างดูกลูเลิฟพร้อมมันฝรั่งคผลมเบคอน กินเดี่ยวก็อร่อย หรือจะเสิร์ฟรสด้วยซอสครีมรสหวานมันที่ซ่อนความเผ็ดของวาซาบิเล็กน้อย




Uwajima

เสิร์ฟทะเลญี่ปุ่น



ภาพ : ณัฐพร ไชยรัตน์





ราคาต่อหัวประมาณ
400-800บาท

อร่อย **๕๕๕๕๕**

ราคา **๕๕๕๕๕**

Anago hakozushi (349 บาท) ข้าวหน้าปลาไหลที่ใช้ข้าวญี่ปุ่นอัดแน่นวางข้างบนด้วยเนื้อปลาไหลย่าง เนื้อแน่นรสหวานกำลังดี หรือ Hamachi sunshu (399 บาท) ซูชิปลาซามาจิชิ้นชู 3 คำโตๆ ที่ละมุนด้วยเนื้อปลาซามาจิชิ้นชูโรยด้วยเม็บบางปูระ

สำหรับไฮไลท์ต้องยกให้เมนูที่ครัวเอทามาเพื่อคนไทย Spicy kegani nabe (799 บาท) หม้อไฟนาเบะ รสเข้มข้น จัดจ้านด้วยน้ำซุปรสหวานๆ ที่ผสานความเผ็ดของเครื่องแกงไทยลงไปเล็กน้อย มาพร้อมความสดของปูชน กินกับเส้นสุตงและผักเป็นเมนูที่หลายคนติดใจกับการได้ชดน้ำซุปร้อนๆ

สุดท้ายต้องไม่ลืมสั่ง Amadai (120 บาท) ชมเบิ่งรูปปลาสดได้แว้แฉง เสิร์ฟพร้อมโอศกเริ่มซาเขียวรสเข้มสดใสนุ่ม นึ่งไม่จิ ตัวแฉงและหงั่ว เป็นการปิดท้ายด้วยรสชาติความเป็นญี่ปุ่นที่หลายคนติดใจ หรือจะจับเครื่องต้มเย็นๆ ให้เข้ากับบรรยากาศสบายๆ ก็ฟินดี

ร้านเปิดทุกวัน วันจันทร์-ศุกร์ ตั้งแต่เวลา 16.00-24.00 น. วันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 12.00-24.00 น. โทร. 02-033-1853



อิมแพ็ค
ชาเลนเจอร์
อ.ปทุมธานี

Uwajima

IMPACT Speed Park

Translate

Food review at Uwajima by M2F newspaper