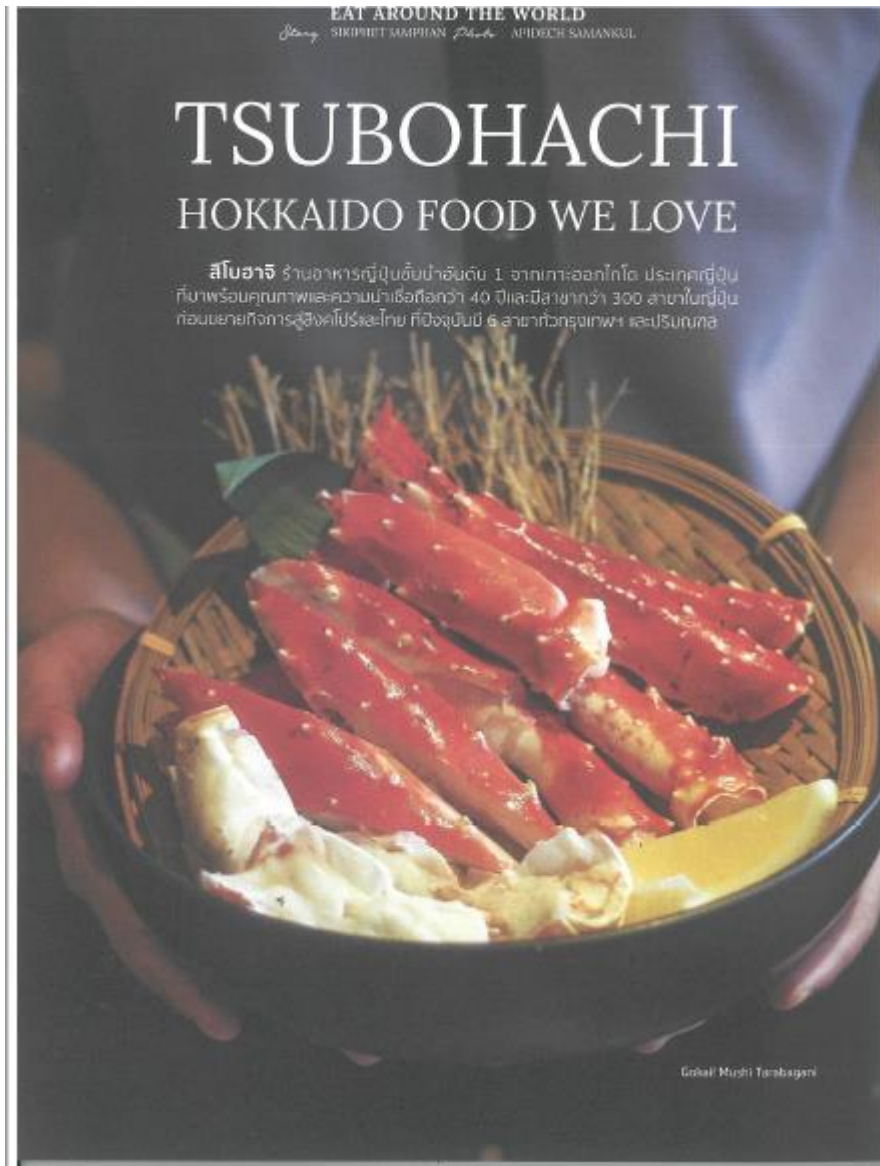


PRESS CLIPPING

Publication : Travel Around The World Magazine	Section : Eat Around The World	Page : 11-12
Title : Food review at Tsubohachi @BEEHIVE Lifestyle Mall	Date : May , 2018	



Food review at Tsubohachi @BEEHIVE Lifestyle Mall by Travel Around The World Magazine

Page 1 of 2
For more information, please contact:
Corporate Communications Department
IMPACT Exhibition Management Co., Ltd.
Tel: +66 (0) 2833 5078
Fax: +66 (0) 2833 5060
Email: communications@impact.co.th




บีเอฟ โฟฟิสต์ไฮสโตนอลส์ คืออีกหนึ่งสาขาของสี่ใบสาจซึ่งโดดเด่นด้วยสไตล์การตกแต่งแบบโมเดิร์นโอเรียนทัลด้วยไม้และโบนะหนังสีดำ เพลานโถง โหลติ่งด้วยไฟสีเหลือง ให้ความบรรยากาศอบอุ่น แผงไฟซึ่งความเรียบง่าย เพิ่มความสะดวกสบายและเป็นส่วนตัวด้วยที่นั่งนุ่ม ๆ ให้ได้อิมมอร์จกับหลากหลายเมนูอาหารญี่ปุ่นชั้นเลิศกว่า 200 รายการ

ข้าปากค้ำกับจานแรก **ปูยักษ์ทาราบาเน็ง (Gokail Mushi Tarabagani)** ไม่ต้องไปไกลถึงฮอกไกโด ที่สี่ใบสาจมีปูยักษ์ชนิดนี้ให้สั่งตลอดทั้งปี ก้ามปูเนื้อแน่นสีขาวจืดนุ่มมาอย่างดี จะกินเลยก็หวานอร่อย หรือบีบเลมอนเล็กน้อยตัดรส **ข้าวอบไข่ปลาแซลมอน (Ikura Kamameshi)** ข้าวอบสไตล์ฮอกไกโดแบบต้นตำรับ ใส่ไข่ปลาแซลมอนโรยใบโอบะและสาหร่ายทะเลแห้งผอยแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน กินร้อน ๆ อร่อยเกินคำ **ซูชิหน้าสั้น (Tokumori Kobore Sushi)** ซูชิแต่งความมากที่โปะท็อปโป้งสุดอลังการด้วยเนื้อปลาแซลมอนไข่ปลาแซลมอนและปลาทูน่าดิบที่จัดเต็มแทบล้นจาน

ยังไม่จบมี้ออร่อย **สุกียากี้หมู (Pork Sukiyaki)** สุกียากี้สไตล์ญี่ปุ่นขนานแท้ หอมน้ำจืดปลาคัตสึโอะและมีรินโชยุ เข้มข้นกลมกล่อม พร้อมไฟไล่เส้นชูตังเหนียวนุ่มและเนื้อหมูสามชั้นหันบาง ก่อนรอกให้หมักไฟตรงหน้าเค็ค จะใส่ไซ หรือหน้าจิ้มเนื้อหมูลวกแล้วค่อยจู้ตด...ได้ตามสไตล์ตัวเอง

ลูปฟุงเบา ๆ แต่ยังไม่ยอมแพ้ ต่อด้วย **ชาเขียวมูสเค้ก (Maccha Fancy)** เขาใจคนรักชาเขียวด้วยมูสเข้มข้นที่ตีจนเนียนนุ่มวางทับบราวนี่ชีสโกกเกตเข้มข้น ท็อปโป้งด้วยผลไม้สดเปรี้ยวตัดรส อย่างสตรอว์เบอร์รี่ ราสเบอร์รี่ และแคนเบอร์รี่ โรยเกร็ดอัลมอนต์และไซซึ่ง เพิ่มความเลอค่า กินง่าย ไม่หวานจนเกินไป

เรียกว่าทั้งสดทั้งอร่อย จะจับเมนูไหนก็ถูกปากทุกจาน เอาใจคนรักอาหารชั้นเลิศ รสชาติดีถึงระดับไฮสโตนอลส์ โดยเฉพาะวัตถุดิบดี ๆ ส่งตรงจากฮอกไกโด ถึงอาหารทะเลและเบเกอรี่ ที่ชอบอกกว่าไปต้องไปไกลถึงกับ แต่ก็ฟินไม่ต่างกันเลยล่ะจะ 



CONTACT



ชั้น 1 (เยื้องกับสถานีบีที) | บีเอฟ โฟฟิสต์ไฮสโตนอลส์ เมืองทองธานี
ทุกวัน 10.00-22.00 น.
0 2000 2180
www.tsubohachi-tha.com

From Top:

1. การตกแต่งแบบโมเดิร์นโอเรียนทัล
2. Tokumori Kobore Sushi
3. Pork Sukiyaki

Food review at Tsubohachi @BEEHIVE Lifestyle Mall by Travel Around The World Magazine