

FOOD of life

I LOVE STREET

อร่อยด้วยรสที่กลมกล่อมกับ "ปลาร้าโขลกหอย"

สนุก รวยด้วยคุณค่าโปรตีนจากไข่เค็ม

+ ไข่ต้มสุกกับลาบรสแซ่บ "ผัดน้ำพริกขี้หนู"

ใหม่ด้วย "โถงก๋วยเตี๋ยว"

+ Food Travel

เที่ยวอร่อยๆ ทั่วประเทศ

FOOD
STREET
CHIC

30 EAT OUT
EVERYDAY

อร่อยชวนชิมริมทางกัน 30 ร้านอร่อย

GOOD TASTE...GREAT CHOICE!!!

+ 8 ร้านบนพลาซ่าแกลนดอรี่



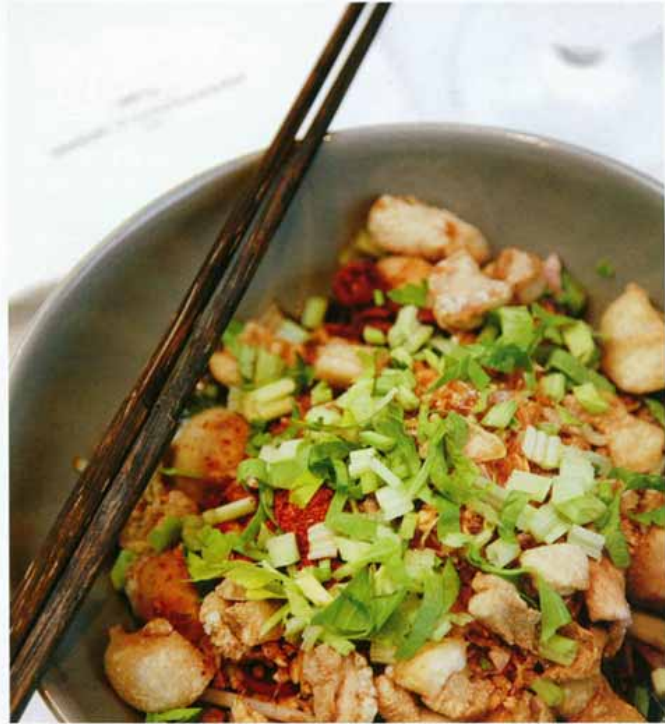
Chef Focus

Text : ทศพรทิพย์ แก้ว Photo : อีรภพ อ่วมเรืองกุล



ย่าเกาหลาแห่ง @Greyhound Café

เป็นทรนดีคาเฟ่ ที่ทั้งสวยเก๋ ทั้งฮิป ถูกใจคนเมืองขนาดนี้ แน่นนอนอยู่แล้วว่าอาหารจะแบบธรรมดาๆ ไม่ได้ ทุกเมนูจึงถูกสร้างสรรค์ขึ้นมาแบบร่วมสมัย หน้าตาดูอินเตอร์ แต่รสชาติจัดจ้านถูกปากคนไทย



เบื้องหลังความเก่งของอาหารหลากหลายเมนูอยู่ที่เชฟต่อ-ต่อสิทธิ์ สฤษฏ์วิงษ์ ผู้คร่ำหวอดอยู่ในวงการอาหารมาเป็นสิบปี และทำงานที่เกียรี่ยาวดี คาเฟ่ มาตั้งแต่ร้านเพิ่งเปิด รับประกันได้ว่าฝีมือการปรุงอาหารเป็นเลิศ เชฟต่อบอกว่านัดทำอาหารสไตล์ฟิวชั่นง่ายๆ ไม่ซับซ้อน แต่ถึงแม้จะเป็นเมนูผสมระหว่างอาหารไทยกับอาหารต่างชาติ รสชาติก็ต้องจัดจ้านแบบที่คนไทยชอบ

อย่าง 'ย่าเกาหลาแห่ง' เมนูสุดอินที่ได้ไอเดียมาจากการได้ชิมเนื้อสไลซ์บางๆ กับซอส Nikkoman และรับประทานแกล้มกับผักลวก เชฟต่อก็นำมาดัดแปลงเป็นยำแบบไทยๆ บรรจุใช้เนื้อคัตตพิเศษเกรดเอจากนิวซีแลนด์ และจำเป็นต้องเลือกใช้เฉพาะส่วน 'จินส้อย' เท่านั้น เพราะนุ่มมากๆ จนกลายเป็นเอกลักษณ์ที่มีดีใจใครต่อใครจนอยู่หมัด เมื่อนำเนื้อมาสไลซ์เป็นแผ่นบางๆ แล้วลวกทิ้งสักกึ่งดิบ ใส่เครื่องยำจรสจัดจ้าน ปิดท้ายด้วยโรยกากหมูที่เจียวจนหอมกรอบ แต่ไม่อมน้ำมัน ก็เป็นอันเสร็จพิธี

ชิมแล้วต้องบอกว่า ย่าเกาหลาเนื้อจานนี้ไม่อร่อยลิ้นแบบไม่ต้องปรุงรสเพิ่มจริงๆ และสำหรับใครที่ไม่รับประทานเนื้อเขาก็มี 'ย่าเกาหลาหมู' ที่อร่อยไม่แพ้กัน แม้หน้าตาจะดูเผินๆ จะดูอารมณ์แบบกล้วยเดี่ยวเรือเจ้าเด็ด แต่รสชาติโฮะโฮะอย่าบอกใคร



Greyhound Café

เปิดบริการทุกวัน 11.30-21.00 น.

ชั้น 2 ดี เอ็มโพเรียม โทร. 0 2664 8663

สยามเซ็นเตอร์ โทร. 0 2658 1129 - 30

เซ็นทรัล ซิดลม โทร. 0 2255 6965

เจ อเนียว ทองหล่อ 15 โทร. 0 2712 6547

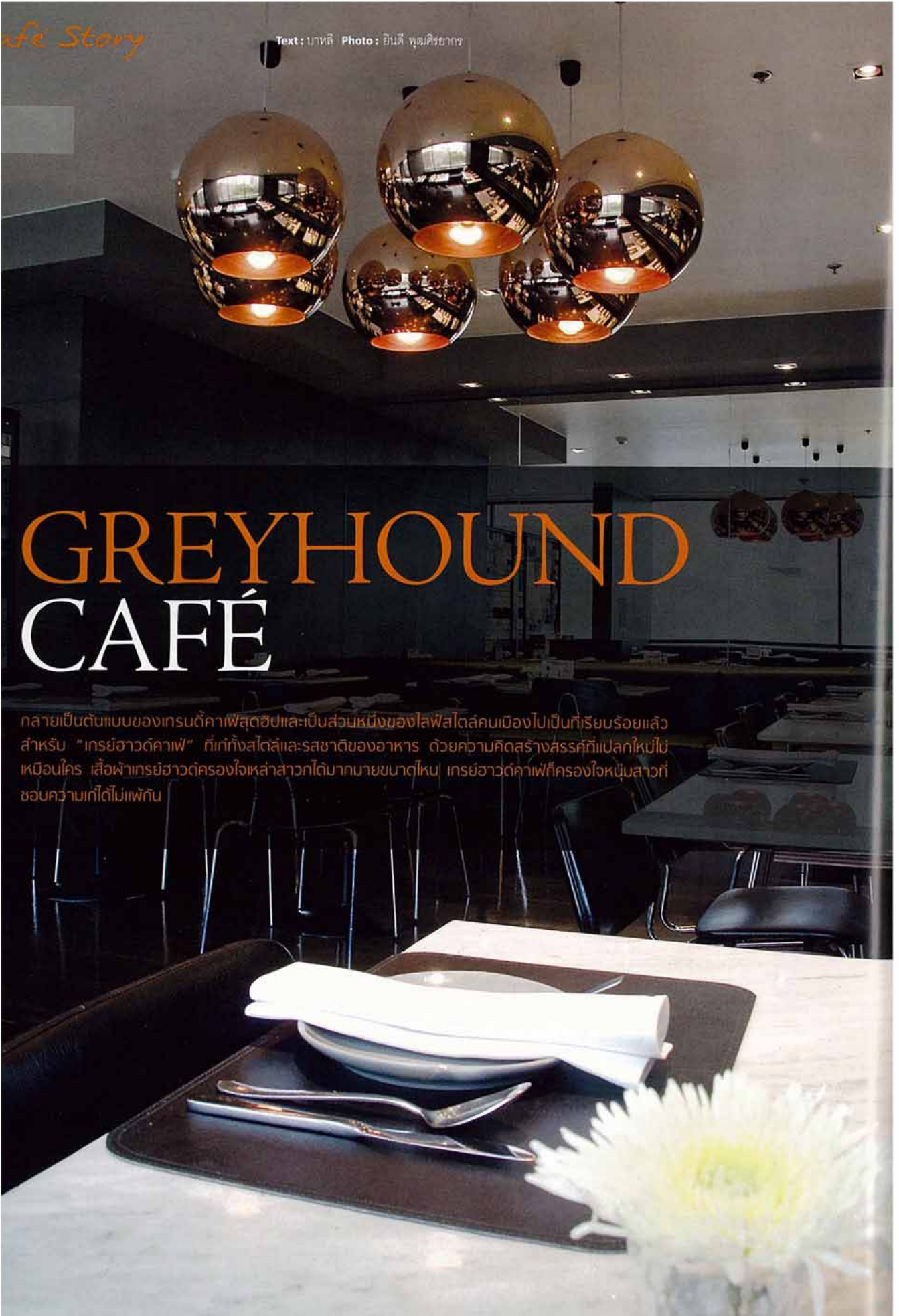
Lo Volo พหลโยธิน โทร. 0 2613 0547-8

Life Story

Text: มาทลี Photo: ยืนดี พุฒศิริขากกร

GREYHOUND CAFÉ

กลายเป็นต้นแบบของเทรนด์คอฟฟี่และเป็นส่วนหนึ่งของไลฟ์สไตล์คนเมืองไปเป็นที่เรียบร้อยแล้ว สำหรับ “เกรย์ฮาวด์คาเฟ่” ที่เก๋ทันสมัยและรสชาติของอาหาร ด้วยความคิดสร้างสรรค์ที่แปลกใหม่ไปเหมือนใคร เสื้อผ้าเกรย์ฮาวด์ครองใจเหล่าสาวกได้มากมายขนาดไหน เกรย์ฮาวด์คาเฟ่ก็ครองใจหนุ่มสาวที่ ชอบความเก๋ได้ไม่แพ้กัน



“จนถึงวันนี้เกรย์ฮาวด์เปิดมาได้ 11 ปีแล้วค่ะ ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1997 หรือ พ.ศ. 2540 เปิดมาพร้อมๆ กับเอ็มโพเรียมเลย ก็แตกไลน์มาจากธุรกิจเสื้อผ้า จากตอนที่คุณภาณุ (อิงคะวัต) ไปจองพื้นที่สำหรับทำร้านเสื้อผ้าเกรย์ฮาวด์ที่เอ็มโพเรียม แล้วคุณศุภลักษณ์ (อัมพูช) ก็ถามว่ามีพื้นที่ติดกันกับร้านเสื้อผ้าคุณภาณุสนใจจะทำอะไรหรือเปล่า ก็เป็นการจุดประกาย เพราะปกติคุณภาณุเป็นคนชอบกิน ชอบทำอาหารอยู่แล้ว ซึ่งธุรกิจเสื้อผ้าที่ทำอยู่ก็เป็นไลฟ์สไตล์ อาหารก็เหมือนกัน ก็เลยแตกไลน์ออกมาเป็นร้านอาหาร”

คุณแอนนี่-สุวิศา ลิขิตพงษ์ Marketing Manager Greyhound Café Co., Ltd. ผู้รับหน้าที่ดูแลมาร์เก็ตติ้งโดยรวมของเกรย์ฮาวด์คาเฟ่ ทั้งในส่วนของร้านอาหารและแคทเธอริ่งเล่าถึงความเป็นมา ด้วยความที่คุณภาณุเดินทางค่อนข้างบ่อยจึงอยากทำคาเฟ่เล็กๆ แบบเดียวกับในปารีส และมีลาน ด้วยคอนเซ็ปต์ของร้านอาหารแบบง่ายๆ แต่เก๋เข้ากับไลฟ์สไตล์ของคนเมือง บวกกับความเป็นแบรนด์เกรย์ฮาวด์ที่ได้อยู่แล้ว

“ก็ใส่ความเป็นเกรย์ฮาวด์เข้าไปก็เลยเป็นร้านอาหารง่ายๆ แต่มีสไตล์ที่โดดเด่น ตอนนี้นำมีทั้งหมด 6 สาขาแล้ว เริ่มจากเอ็มโพเรียม เซ็นทรัล ซิดลม เจ อะเวนิว (ทองหล่อ) สยามเซ็นเตอร์ ลา วิลล่า (พหลโยธิน) และ Another Hound by Greyhound ที่สยามพารากอน แต่ Another Hound จะอัปเดตขึ้นมาจากเกรย์ฮาวด์เล็กน้อย โดยดึงความเป็นที่สุดของเกรย์ฮาวด์คาเฟ่ออกมา



“แต่ก็จะมีเมนูยอดนิยมของเกรย์ฮาวด์อยู่ด้วย บวกกับเมนูใหม่ๆ ที่ครีเอตเข้ามาตามคอนเซ็ปต์ของร้านที่เป็นลูกครึ่งอิตาเลียน-ไทย เช่น ยำแกะย่าง สปาเกตตีเส้นดำผัดฉ่ำ โดยเราจะใช้ส่วนผสมแบบไทยแต่ปรุงแบบอิตาเลียน หรือไม่ก็ใช้ส่วนผสมของอิตาเลียนแต่ปรุงแบบไทย ขณะเดียวกันก็จะมีอีกเมนูหนึ่งที่เราเซอร์ไพรส์ลูกค้าก็คือ เมนิโซเน่ หรือซูปผักฝรั่ง ซึ่งจริงๆ แล้วก็คือแกงเลียงนั่นเอง แต่เราจะใช้ผักฝรั่ง เช่น ซูกินี แครอต ฯลฯ ก็จะมีทวิสตีให้ลูกค้าแปลกใจเล่นด้วย”

และกัด้วยลูกเล่นหรือทวิสตีนี้ละ ที่กลายเป็นจุดเด่นทั้งของทั้ง Another Hound by Greyhound และเกรย์ฮาวด์คาเฟ่ โดยมีซิกเนเจอร์ดริชที่ทุกคนต้องสั่ง อย่างปิกโกททอดก๋วยเตี๋ยวผัดหมูสับ สปาเกตตีปลาเค็ม ฯลฯ ที่สำคัญ เมนูส่วนใหญ่จะมีเรื่องราวหรือสตอรี่มาเขียนเล่าให้ลูกค้าอ่านอยู่เสมอๆ จนกลายเป็นความผูกพันระหว่างคนกินกับเมนูแต่ละเมนูไปโดยไม่รู้ตัว



“อันนี้ต้องยกเครดิตให้คุณภาณุ เพราะเป็นคนช่างกิน บางสูตรจะเป็นของคุณยายของเพื่อนคุณภาณุบ้าง สูตรประจำบ้านของหุ้นส่วนแต่ละคนบ้าง อย่างปิกโกททอดนี่จะเป็นสูตรของบ้านคุณเจี๊ยบ-พรศิริ ซึ่งในเมนูจะเขียนว่า ขนาดตกทรายแล้วยังต้องหยิบขึ้นมากินต่อ อันนี้เป็นเรื่องจริงเลย หรืออย่างข้าวคลุกกะปิสูตรคุณยายตุ้ย ซึ่งเป็นคุณยายของพี่คนึง ก็จะมีเรื่องราวอยู่เกือบทุกเมนู”

เพราะมีความผูกพันเป็นที่ตั้ง เมนูอาหารของเกรย์ฮาวด์คาเฟ่จึงมีลักษณะพิเศษคือ เพิ่มได้แต่ห้ามลด

“อย่างครบ 10 ปีเมื่อปีที่แล้วเราก็ไม่ได้เปลี่ยนเมนูเลย นอกจากจะเพิ่มขึ้นมาอีก 30 เมนู ลูกค้าหลายคนขนาดมี 60-70 เมนูแล้วก็ยังรู้สึกว่าไม่พอ เมืุ่น้อยจังเลย เพราะถ้าลูกค้าส่วนใหญ่จะมีเมนูโปรดของตัวเองอยู่แล้ว แล้วก็กินแต่เมนูนั้นๆ แทนทุกวัน ก็เลยรู้สึกเหมือนว่าไม่มีอะไรกิน แล้วเมนูที่ทุกคนชอบเราจะเอาออกก็ไม่ได้ กลัวโดนโวย ทำได้แต่เพิ่มอย่างเดียว จนตอนนี้ในเมนูมีทั้งหมด 90 รายการแล้ว จากเดิมที่มีอยู่ 60 เมนู”

ในนามของทีมงานเร็กซ์-คุณแอนนี่เล่าอีกว่า กว่าจะได้เมนูใหม่ๆ แต่ละเมนูทีมงานของเกรย์ฮาวด์คาเฟ่ต้องทำงานหนักสุดๆ เพราะกว่าจะได้เมนูใหม่แต่ละเมนูเฉลี่ยแล้วจะใช้เวลาไม่ต่ำกว่า 1 เดือน แต่ว่าจะพิเศษเช่นตอนครบรอบ 10 ปีนั้น ใช้เวลาประมาณครึ่งปี กว่าจะได้เมนูใหม่ๆ ทั้ง 30 เมนู





“วิธีการทำงานของเราคือ ทางมาร์เก็ตติ้งก็จะให้โจทย์คุณภาณุไปว่าตอนนี้ตลาดต้องการอะไร เทรนด์ของลูกค้าคืออะไร แล้วเราจะคิดอาหารอะไรเป็นหลัก คุณภาณุก็จะไปคิดมา เช่น ตอนนี้คนชอบอาหารที่เบาหน่อย ไม่เลี่ยน ไม่หนัก คุณภาณูก็นึกเป็นสลัดลาซานญาสดขึ้นมา ส่วนใหญ่จะคิดออกมาเป็นตัวหนังสือแล้วให้เชฟไปลองทำ ซึ่งเชฟก็เก่งมากคือ **คุณต่อ-ต่อสิทธิ์ สฤษฏ์วิวัฒน์** เป็นเชฟคู่ใจ ไม่ว่าคุณภาณุจะคิดอะไร คุณต่อจะทำได้หมดแล้วก็ทำอร่อยด้วย

“จากนั้นก็จะมีทีมเทสต์มาทำหน้าที่เทสต์อาหาร ซึ่งเราก็จะเป็นหนึ่งในทีมด้วย ถ้าเทสต์แล้วไม่ผ่าน คุณภาณูก็นึกซ้ำไปทำเอง ไปแก้ว่า สมมติถ้าเปลี่ยนจากชีอิ้วมาเป็นน้ำปลาหรือเกลือ รสชาติจะเปลี่ยนไปอย่างไร ขั้นตอนการทำงานจะคล้ายกับการทำโฆษณาเลย แต่คนจะคิดอย่างนี้ได้ต้องเป็นคนที่มีจินตนาการและทำเป็นถึงจะรู้ว่า อันนี้กินคู่กับอันนี้ถึงจะอร่อย แล้วก็ไปตระเวนสรรหาของอร่อยๆ จับปะทานอยู่แล้ว”

โดยจุดเด่นของเก๋ริชชาวดคาเฟ่ที่ไม่มีใครเหมือนและไม่เหมือนใคร นั่นก็คือ การทำอาหารแบบ สดริชหรืออาหารง่ายๆ แต่หากินยากมาสร้างสรรคิให้นำเสนอใจยิ่งขึ้นตาม brand essence ของเก๋ริชชาวดคาเฟ่ที่ต้องเรียบง่ายแต่นำเสนอ



“อย่างเราเอาก๋วยเตี๋ยวหลอดสูตรเขวาราชมาตกแต่งหน้าตาให้เป็นเก๋ริชชาวดคาเฟ่ หรือข้าวมันไก่ ซึ่งของเราจะเป็นสูตรโหลล่า ซึ่งเมื่อลิบปืทีแล้วหากินยากมาก หรืออย่างลอดช่องสิงคโปร์ กับทับทิมกรอบ ซึ่งเราโชคดีเพราะมีสูตรที่อร่อย หรืออย่างตัวเด็ดดวงของเราคือ Chocolate Banana Cake ซึ่งที่อื่นจะไม่มี จะเป็นเค้กช็อกโกแลต แล้วตรงกลางเป็นครีมกล้วย คือฟูครวมๆ ได้ว่า ความเป็นเก๋ริชชาวดคาเฟ่คือ ความคิดสร้างสรรค์ แม้จะเป็นเมนูสดริชแต่เราก็แต่งตัวใหม่เข้าไป มีทิวสด มีลูกเล่นให้นำเสนอใจยิ่งขึ้น

“อย่างบางเมนูตอนคุณภาณุบอกครั้งแรก บางที่ยังรู้สึกเลยว่าคิดได้ยังไงแต่พอได้กินแล้วจะรู้สึกเลยว่าทำไม่อร่อยอย่างนี้ (ยิ้ม) อย่างสลัดลาซานญาสด หรือ Fresh Salad Lasanga ที่คุณภาณูก็นึกนี่ตอนแรกนึกไม่ออกจริงๆ ว่าจะออกมาเป็นยังไง แต่พอได้ชิมก็อร่อยจริงๆ มันเฟรชจริงๆ ด้วยแล้วเข้ากันดีจริงๆ ผักที่ใช้ก็สดจริงๆ ซอสก็เป็นแบบซอสข้าวอกรสเปรี้ยวนิดๆ กินแล้วก็เบาๆ สดชื่น ไม่หนักเกินไป หรืออย่างสปาเกตตีซอสครีมปูโรยด้วยไข่มุกมันหลายชั้นมาก แต่อร่อยจริงๆ”

แม้จะมีทีมงานที่แข็งแกร่งในการสร้างสรรค์อาหาร แต่สิ่งที่ยากที่สุดในการทำร้านอาหารนั้น คุณแอนนี่บอกว่า อยู่ที่การควบคุมคุณภาพ เพราะต่างสาขาก็ต่างเชฟ แม้จะมีสูตรที่ตายตัวแน่นอนเหมือนกันทุกแห่ง แต่การจะทำอย่างไรให้เชฟแต่ละคนปรุงอาหารให้ได้รสชาติที่คงที่เท่ากันหมดทุกๆ จาน และทุกๆ สาขาเป็นเรื่องยากที่สุด

“มันยากตรงที่จะทำอย่างไรให้แต่ละสาขามีรสชาติใกล้เคียงกันที่สุด นอกเหนือไปจากวัตถุดิบที่ต้องสดต้องใหม่ ซึ่งเรามีส่วนกลางคอยคอนโทรลอยู่แล้ว แต่ถึงอย่างนั้นเราก็จะมีการตรวจสอบรสชาติอาหารอย่างสม่ำเสมอ ในทุกๆ คิวเตอร์ เพราะส่วนใหญ่ลูกค้าของเก๋ริชชาวดคาเฟ่เป็นลูกค้าประจำทั้งนั้น อาหารรสชาติดีถ้าผิดเพี้ยนไปเขาจะทราบทันที”

ด้วยรสชาติและสไตล์อาหารที่ตอบสนองคนรุ่นใหม่ตลอดเวลาเช่นนี้ จึงไม่ต้องแปลกใจว่าในเร็ววันนี้ เราจะเห็นเก๋ริชชาวดคาเฟ่สาขาใหม่ๆ ในต่างแดน

“ก็มียุโรปายที่จะไปเปิดในต่างประเทศอย่างฮ่องกง หรือสิงคโปร์ ส่วนเมนูใหม่ก็ยังคงคอนเซ็ปต์ของความคิดสร้างสรรค์ไว้เช่นเดิม คือไม่ว่าอย่างไรก็ยังคงรักษาเรื่องความคิดสร้างสรรค์ในทุกๆ ส่วน ไม่เฉพาะแต่เมนู ไม่อย่างนั้น เดียวลูกค้าไม่รู้ว่าเป็นเก๋ริชชาวดคาเฟ่”

คุณแอนนี่คนท้ายด้วยรอยยิ้ม แฮม! ลองเจ้าพ่อโลที่สไตล์อย่างคุณภาณุ อิงคะวัต ทุ่มทุนสร้างทั้งที มีอะไรพลาด!

