มติชน กรอบบ่าย
Matichon (Mid-Day)
Circulation: 900,000
Ad Rate: 1,550

Section: ประชาชื่น/ผู้หญิง
วันที่: ศุกร์ 28 สิงหาคม 2558
ปีที่: 38 ฉบับที่: 13683 หน้า: 23(ขวา)
Col.Inch: 82.05 Ad Value: 127,177.50 PRValue (x3): 381,532.50 คลิป: สี่สี
คอลัมน์: มาดามตวง: ชิมอาหารสไตล์ไอริชต้นตำรับที่... Flann O'Brien's Irish Pub

ชิมอาหารสไตล์ไอริชต้นตำรับที่...

Flann O'Brien's Irish Pub



Bangers & Mash



มาดามตวงกับยุ้ย ปัทมวรรณ



Grilled Ribeye Australian Black Angus



Flann's Truffle Butter Beef Burger





Rosemary Chicken

มื่อพูดถึงประเทศไอร์แลนด์ คนไทยอาจยังไม่คุ้นหูเท่าไรนัก ประเทศไอร์แลนด์อยู่ทางตะวันตกของทวีปยุโรปใกล้กับประเทศอังกฤษ ภูมิประเทศเป็นเกาะ และที่นั่นมีทุ่งหญ้าเขียวขจี เหมาะสำหรับการปศุสัตว์ เราเรียกเขาว่าชาวไอริช อาหารของชาวไอริชเป็นอาหารปรุงแบบง่ายๆ ไม่ได้ประดิดประดอยอะไรมากมาย เป็นอาหารที่เข้าใจง่าย ตรงไปตรงมา เนื่องจากภูมิประเทศอุดมสมบูรณ์ จึงมีทั้งเนื้อสัตว์ต่างๆ ที่ดี แกะ วัว นอกจากนี้ อาหารทะเล ก็ยังเป็นที่นิยม เช่น ปลาแซลมอน ปลาคอด มัน ฝรั่งก็เป็นอาหารหลักที่ขาดไม่ได้

วันนี้มาดามตวงขอชวนไปลองชิมอาหารไอริชกันนะคะ ร้านที่ไปลองนี้อยู่ในซอยทองหล่อ ชื่อ **ฟลานน์ โอไบรอัน** กลางตึกด่านไปในย่านทองหล่อจะเห็นฝรั่งออกมานั่งหน้าร้านกันเต็มแทบทุกเสิร์ฟ ชื่อร้าน Flann O'brien มาจากนามปากกาของนักเขียน Brian O'Nolan เป็นนักวิชาวไอริช ร้านอาหารและผับร้านนี้เป็นแบบสไตล์ไอริช ที่จุได้ประมาณ 4 สาขา ได้แก่ สาขาอิมแพค เอเชียทีค สีลม และทองหล่อ การตกแต่งร้านเน้นโทนสีเขียวและใช้สีโทนไม้ มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นซึ่งเป็นสไตล์ของไอริช เพดานร้านสูงโปร่งแบบ warehouse โปร่งโล่งไม่อึดอัด แสงของโคมไฟรอบร้านจะเป็นแสงแกมเสมัวๆ ตรงกลางร้านจัด Counter bar ขนาดใหญ่เรียงรายไปด้วยเครื่องดื่มนานาชนิด ที่ร้านนี้มีสโลแกนของร้านว่า ที่นี่ไม่มีคนแปลกหน้า มีแต่เพื่อนที่เรายังไม่รู้จักเท่านั้น เพราะที่ร้านนี้เขาเน้นความสนุกสนาน

เมนูอาหารของชาวไอริชที่ร้านนี้ ได้แก่ Beef and Guinness pie **สตูเนื้อตุ๋น** กับเบียร์ดำกินเนสส์ ผักต่างๆ และเครื่องเทศสดสไตล์ไอริช เนื้อนำเข้าเกรดเอตุ๋นให้เปื่อยกับเบียร์ดำกินเนสส์ Sirloin Australia Black

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

Angus Steak **สเต็กเนื้อเชอร์ลอยด์** จากเนื้อนำเข้าคุณภาพเกรด Top Premium เนื้อแน่นนุ่ม ฉ่ำ ทานคู่กับเฟรนช์ฟรายส์และสลัดผักรวม Flann's Truffle Butter Beef Burger **ฟลานน์ ทรัฟเฟิล เบอร์เกอร์ ขนมปังธัญพืช, เนื้อวัวบด เบคอน ชีส** และท็อปด้วยไข่ดาวน้ำ อร่อย แน่น ทานคู่กับเฟรนช์ฟรายส์และสลัดผักรวม Banger and Mash **ไส้กรอกหมู** รสชาติต้นตำรับ เนื้อไส้กรอกแน่น ชิ้นใหญ่หนา หอมกลิ่นเครื่องเทศ เสิร์ฟทานพร้อมกับมันฝรั่งบด และราดด้วยซอสเกรวี่ Irish Lamb Stew **สตูเนื้อแกะตุ๋น** พร้อมเครื่องเทศสดสไตล์ไอริช Tuna Cerviche **สลัดทูน่าดิบ** สำหรับคนรักสุขภาพอย่างแท้จริง ทูน่าดิบคุณภาพชั้นเลิศ และมะม่วง, ส้ม, มะเขือเทศ และสลัดผักรวม Signature Dessert Irish Bread pudding ขนมหวาน Homemade ของชาวไอริช เบรดพุดดิ้งใส่ลูกเกดหอมๆ เสิร์ฟพร้อมกับซอสคัสตาร์ด เนื้อขนมอัดแน่นด้วยไข่ไก่ นมสด ขนมปัง และลูกเกด นำไปอบพร้อมซินนามอน แล้วราดด้วยซอสครีมคัสตาร์ดหอมกรุ่น ถ้ามีโอกาสก็ไปลองชิมดูกันนะคะ

ส่วนใครที่พลาดชมเมนู **น้ำพริกลงเรือ** ในช่วง ทำตามตวง เมื่อวันพุธที่ผ่านมา สามารถดูย้อนหลังได้ ที่เว็บไซต์นะคะ และอัพเดตเรื่องสุขภาพของ **คุณปทุมวดี คุณแม่น้องยุ้ย-ปิทมวรรณ เค้ามูลคดี** ว่าตอนนี้เป็นอย่างไรบ้าง ซึ่งมาตามตวงได้ทำเมนู Rosemary chicken ไว้ต้อนรับ และเมนูนี้ยังเป็นอีกหนึ่งเมนูที่ร้าน Rosemary by Madame Tuang ต้องขอบคุณหลายท่านที่สอบถามเข้ามาค่ะ กำหนดเปิดร้านต้นกันยายนนี้ แล้วจะเรียนแจ้งให้ท่านผู้อ่านทราบอีกครั้ง

แล้วพบกันใหม่ศุกร์หน้าที่ มติชน ค่ะ... มาตามตวง

www.madametuang.com www.facebook.com/madametuang

Flann O'Brien's ตึกเอกทองหล่อ ทองหล่อซอย 8

เปิดทุกวัน 10 โมงเช้าถึงตี 1

โทร 0-2392-2898

Translate

Tasting delicious Irish traditional menus at Flann O'Brien's Irish Pub at Eight Thonglor branch

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