



ภาพ : สุรินทร์ ล้อสมทรัพย์

ครัวรังสิต พิกัดพิกัดบนอาหารไทย

พามาไกลหน่อยแต่ขอรับรองความอร่อยกับ 'ห้องอาหารครัวรังสิต' อยู่ในโครงการกรุงศรี รังสิตคลอง 4 มีเมนูให้เลือกสั่งกว่า 100 เมนู เน้นอาหารไทยต้นตำรับชาววังที่หากินได้ยากแล้วยังมีอาหารญี่ปุ่นและนานาชาติอีกด้วย หนึ่งจุดเด่นสำคัญคือวัตถุดิบส่วนใหญ่จำพวกพืช ผัก ผลไม้ ใช้จากโครงการที่ปลูกเอง ดังนั้น จึงได้ทั้งความสด สะอาด ปราศจากสารพิษ

เริ่มด้วย แกงคั่วหัวตาลปลาแซลมอน (280 บาท) หัวตาลที่ออกรสขมนำไปขยำกับเกลือและแซ่สารส้ม ล้างจนสะอาดเพื่อให้รสขมหมดไป หลังจากนั้นก็นำไปแกง ได้แกงคั่วรสกลมกล่อมหวานมันด้วยกะทิสด หัวตาลเคี้ยวกรุบนิ่มๆ เข้ากับน้ำแกงที่หอมครบเครื่อง ส่วนแซลมอนอร่อยถึงรสถึงเนื้อ

คนรักสุขภาพห้ามพลาด ยำผักหวานบ้าน (180 บาท) ผักหวานเก็บสดจากต้นนำไปลวกพอสะดุ้ง แล้วไปแช่ในน้ำเย็นเพื่อคงความสด กรอบ และสีเขียวสวย ส่วนตัวน้ำยำก็แซ่ครบรสทั้งเปรี้ยว หวานนิด เผ็ดน้อย กินกับข้าวหรือเป็นกับแกล้มก็อร่อย



ราคาต่อหัวประมาณ 150-300 บาท
อร่อย ★★★★★
ราคา ★★★★★



ฟิวเจอร์ พาร์ค

กม.9 รังสิต-นครนายก



ดรีมเวิลด์
ห้องอาหารครัวรังสิต
โครงการกรุงศรี รังสิตคลอง 4

ด.วิภากรังสิต

ต่อกันด้วย ซี่โครงหมอบซอส (250 บาท) ใช้ซี่โครงหมูอ่อนมาตุ๋นจนเปื่อย กินง่าย ตัวซอสออกรสหวานและเปรี้ยวนิดๆ หรือจะสั่ง หมี่กรอบชาววัง (110 บาท) เป็นสูตรดั้งเดิม จุดเด่นอยู่ที่ความหอมของส้มซ่าฝอยที่ช่วยชูรสให้หอมและออกหวานอมเปรี้ยวหน่อยๆ ยิ่งกินยิ่งเพลิน ยังมี เปาะเปี๊ยะทอด (110 บาท) แป้งสูตรพิเศษที่ทอดแล้วหอมกรอบนาน และไส้ข้างในอัดแน่นไปด้วยหมู กุ้ง เห็ด กินคู่กับน้ำจิ้มรสหวาน

ปิดท้ายด้วย ลูกตาลลอยแก้ว (55 บาท) ลูกตาลเนื้ออ่อนนำไปลอยแก้ว กินแล้วความหวานกำลังดี เนื้อนุ่มไม่แข็ง อร่อยชื่นใจ

ร้านเปิดทุกวัน เวลา 06.00-20.00 น.
โทร. 02-577-4141