

พาชิม 3 ร้านอาหารในวัน แบงค็อก (One Bangkok) ที่ถูกใจสายแซ่บ

นำเสนอเมื่อ : 19 มิ.ย. 2569

วัน แบงค็อก (One Bangkok) แลนด์มาร์กแห่งใหม่อย่างโครงการระดับเมกะโปรเจกต์ใจกลางกรุงเทพฯ ไม่ได้มีดีแค่สถาปัตยกรรมที่ตระการตา ความหรูหราอลังการ หรือแหล่งช้อปปิ้งลักชูรี่เท่านั้น แต่ที่นี่ยังเป็นเดสทินेशनที่รวมความอร่อยไว้ทุกรูปแบบ ทามกลางคาเฟ่สเปเชียลตี้สุดชิคและพื้นที่ไลฟ์สไตล์ระดับพรีเมียม หลายคนอาจจะสงสัยว่าจะมีพื้นที่สำหรับคนรักรสชาติจัดจ้านถึงเครื่องบ้างหรือไม่ บอกเลยว่าเตรียมปาดเหงื่อและเตรียมน้ำดื่มเย็นๆ ไว้ให้พร้อม เพราะวันนี้จะขอเปิดวาร์ปพาไปสำรวจ [ร้านอาหารในวัน แบงค็อก \(One Bangkok\)](#) ที่คัดมาเน้นๆ แล้ววาทอบใจห้ย “สายแซ่บ” แบบยกกระดืบ ทั้งความเผ็ดร้อน จัดจ้าน และวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยมที่ผสมกันอย่างลงตัวในบรรยากาศสุดเอ็กซ์คลูซีฟ



1. แซ่บนิรันดร์ (ZAABNIRAN) – เผ็ดร้อนระดับรางวัลการ์นตี

เริ่มต้นความจัดจ้านกันที่โซน The Storeys ชั้น B1 กับร้านก๋วยเตี๋ยวและเมนูต้มยำสุดเรารอนภายใต้การดูแลของ “เชฟต้น-ฉัตรภูริ ทัศนาวจร” เชฟชาวไทยที่การ์นตีฝีมือด้วยรางวัลระดับทวีป หากกำลังมองหาร้านอาหารในวัน แบงค็อก (One Bangkok) ที่ชดนำซูปคำแรกแล้วตื่นเต็มตา ต้องมาที่นี่ เพราะความโดดเด่นขั้นสุดอยู่ที่การดึงเอาความเผ็ดร้อนจากพริกถึง 3

ชนิด ได้แก่ พริกกระเทียม พริกจินดา และพริกชี้หนู มารวมกัน สร้างมิติความแซบที่ลึกล้ำและหอมหวาน เมื่อนำมาจับคู่กับวัตถุดิบท้องถิ่นคุณภาพดีที่คัดสรรมาอย่างพิถีพิถัน ทำให้ทุกขามมีรสชาติจัดจ้านสะใจ กลมกล่อมแบบที่เรียกว่าอร่อยสมบูรณ์แบบโดยไม่ต้องปรุงเพิ่มเลยแม้แต่หยดน้อย เป็นการยกระดับความอร่อยให้กลายเป็นมื้ออาหารสุดพิเศษได้อย่างน่าทึ่ง

2. แกงสด (Kaeng Sod) – รสชาติเข้มข้นถึงเครื่องแกงไทย

ขยับขึ้นมาที่ชั้น 3 โซน Parade สำหรับใครที่หลงใหลในความเข้มข้นของอาหารไทยพื้นบ้าน ต้องห้ามพลาดเด็ดขาด ด้วยคอนเซ็ปต์สุดยูนีคคือ “โลกเครื่องแกงสดวันต่อวัน” ดำกันสดๆ ด้วยมือให้เห็นตรงหน้า ทำให้กลิ่นหอมของสมุนไพรนานาชนิดพุ่งเตะจมูกทันทีที่เดินเขาร้าน ถือเป็นอีกหนึ่งร้านอาหารในวัน แงงค็อก (One Bangkok) ระดับมิชลินที่พร้อมเสิร์ฟรสชาติแกงแบบต้นตำรับแท้ๆ เมนูที่หาได้ยากคือ แกงหมูสม และแกงมัสมั่นเนื้อที่เคี้ยวจนเข้มข้นเขาเนื้อ หรือจะเป็นฉูฉีปลาทูราดเครื่องแกงหอมมัน

นอกจากนี้ยังมีที่เด็ดที่ต้องสั่งมาตัดความเผ็ดอย่าง “ไข่เจียวปูฟูลาวา” ที่ทอดมาได้ฟูกรอบและให้เนื้อปูมาแบบจุกๆ เสิร์ฟพร้อมซอสศรีราชารสจัดจ้าน เป็นความลงตัวที่คนรักแกงไทยต้องยอมจ๋านนและดักขาวสวยรอนๆ เพิ่มอย่างแน่นอน

3. Café Chilli – ยกกระดับความแซบสไตล์อีสานโมเดิร์น

ปิดท้ายความน่ารักที่โซน Parade ชั้น 3 เช่นเดียวกัน กับคาเฟ่ ร้านอาหาร และค็อกเทลบาร์ที่รวมตัวกันอย่างลงตัวในพื้นที่เดียว จุดเด่นคือการตกแต่งร้านที่สะท้อนเอกลักษณ์ของภาคอีสานออกมาได้อย่างชัดเจนแต่แฝงไปด้วยความทันสมัยและมีสไตล์ หากต้องการลิ้มรสอาหารในวัน แงงค็อก (One Bangkok) เพื่อจัดปาร์ตี้มีออกรอยกับกลุ่มเพื่อน ที่นี่คือคำตอบที่ใช่ ทุกเมนูผ่านการคัดสรรวัตถุดิบที่สดใหม่เพื่อยกระดับอาหารอีสานให้พรีเมียมยิ่งขึ้น ไฮไลต์ที่ไม่ควรพลาดคือ “ไกย่างขมิ้น” ที่ย่างมาได้กรอบนอกนุ่มใน หอมกลิ่นเครื่องเทศเตะจมูก ทานคู่กับข้าวเหนียวรอนๆ และอย่าลืมสั่ง “ซूपหมูแดง” รสชาติกลมกล่อม ชดคล่องคอ มาช่วยเบรกความจัดจ้านจากเมนูสุดแซบจานอื่นๆ ได้อย่างดีเยี่ยม

การเดินทางมาสัมผัสประสบการณ์ที่โครงการมิกซ์ยูสระดับเมกะโปรเจกต์ใจกลางเมืองแห่งนี้ ไม่จำเป็นต้องจำกัดอยู่แค่รสชาติที่นุ่มนวลหรืออาหารนานาชาติเสมอไป เพราะยังมีร้านอาหารในวัน แงงค็อก (One Bangkok) อีกมากมายที่พร้อมเสิร์ฟความเผ็ดรอนจัดจ้านในบรรยากาศที่เหนือระดับ การได้ลิ้มลองรสชาติที่คุณเคยในเวอร์ชันที่ถูกยกระดับขึ้นไปอีกขั้นด้วยวัตถุดิบชั้นเลิศและฝีมือการปรุงที่พิถีพิถัน ถือเป็นการเปิดมิติใหม่ของการรับประทานอาหารที่ทำให้ทุกมื้อมีสีสันและน่าจดจำมากยิ่งขึ้น ใครที่เป็นสายแซบตัวจริง เตรียมจดลิสต์แล้วแวะมาตามรอยความอร่อยกันได้เลย