“โจฮ์ล” ชวนสัมผัสประสบการณ์อาหารอินเดียใต้ นำเสนอเมนูจากแรงบันดาลใจของเชฟชื่อดังระดับโลก ฮาริ นายัค

“โจฮ์ล (JHOL)” ร้านอาหารอินเดียร่วมสมัย นำเสนอประสบการณ์อาหารอินเดียแถบชายฝั่งทะเลตอนใต้โดยเชฟชาวอินเดียชื่อดังระดับโลก ฮาริ นายัค (Hari Nayak) ผู้สร้างสรรค์ความรื่นรมย์ในรสสัมผัสแก่นักชิมที่ต้องการลิ้มลองความแปลกใหม่มาแล้วทั่วโลก

ด้วยประสบการณ์ที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน ทำให้เชฟฮาริ นายัค เป็นผู้เขียนตำราอาหารที่ได้รับการยกย่องหลายเล่ม ทำให้คนทั่วโลกได้รู้จักกับแนวทางการปรุงอาหารอินเดียแบบร่วมสมัยที่โดดเด่น โดยมีแรงบันดาลใจมาจากอาหารบ้านเกิด อูดุปปี (Udupi) ซึ่งเป็นเมืองชายฝั่งทางตะวันตกเฉียงใต้ของอินเดีย โดยเชฟฮาริมุ่งหวังที่จะเปลี่ยนมุมมองความคิดของผู้ที่เคยกลัวอาหารอินเดียแบบเดิม ๆ ให้เปิดใจต่ออาหารจากภูมิภาคนี้ด้วยการนำเสนอรูปแบบใหม่ที่น่าตื่นเต้นและชวนลิ้มลอง

ด้วยประสบการณ์ด้านอาหารที่โดดเด่น สไตล์การนำเสนอแบบร่วมสมัยที่สร้างสรรค์และพิถีพิถัน ภายใต้บรรยากาศที่อบอวลด้วยกลิ่นอายของศิลปวัฒนธรรมและการตกแต่งที่สวยงาม ตลอดจนรายการอาหารและองค์ประกอบทุกส่วนของ “โจฮ์ล” จึงสะท้อนถึงมรดกทางวัฒนธรรมอาหารอินเดีย ในสไตล์ Coastal Indian Cuisine อันเปี่ยมด้วยเอกลักษณ์ของอาหารชายฝั่งทางใต้ของอินเดียได้อย่างชัดเจน

โจฮ์ล เน้นการนำเสนอเมนูอาหารแถบชายฝั่งทะเลอันเป็นบ้านเกิดของเชฟฮาริ นายัค โดดเด่นด้วยรสชาติสดใหม่ของอาหารทะเลที่ชุ่มฉ่ำ ซึ่งถูกนำมาปรุงเป็นเมนูสุดพิเศษอย่าง Chili Garlic Crab with Egg Appam (เนื้อปูปรุงเนยพริกไทยกับแพนเค้กไข่) Sol Kadi Ceviche (เนื้อปลากระพงแช่ด้วยซอสโคคัม ผลไม้พื้นเมืองของอินเดียมีรสเปรี้ยวคล้ายมังคุด) ซึ่งถือเป็นซิกเนเจอร์เมนูที่ห้ามพลาดของโจฮ์ล

นอกจากนี้ ยังมีเมนูเอาใจทั้งคนรักเนื้อสัตว์และมังสวิรัติรสเลิศมากมาย อาทิ Ghee Roast Chicken และ Bhel Puri ซึ่งจะมอบความอิ่มเอมในรสชาติแก่นักชิมทุกท่าน เสมือนได้เดินทางไปสัมผัสกลิ่นอายของชายฝั่งทะเลของอินเดียอันน่าจดจำ

Ghee Roast Chicken
ไก่อบเนยใสสูตรต้นตำรับ ปรุงด้วยพริกแกงรสชาติจัดจ้าน เมนูเด่นจากเชตตี้ ลันช์ โฮม ในกุนดาปูร์ เมืองชายฝั่งทะเลของอินเดีย เสิร์ฟคู่กับแผ่นแป้งโดซากรุบกรอบหอมเนย และชัตนีย์ใบเคอร์รี่กับมะพร้าว ได้รับแรงบันดาลใจมาจากอาหารพื้นเมืองแถบชายฝั่งทะเล ซึ่งเป็นเมนูยอดนิยมที่นักชิมทุกคนไม่ควรพลาด

Bhel Puri
เมนูสูตรเฉพาะของโจฮ์ลที่แตกต่างจาก Bhel Puri ที่ขายตามร้านอาหารทั่วไปในอินเดีย เพราะได้รับแรงบันดาลใจจากเมนู “ข้าวยำ” ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านทางภาคใต้ของไทย ด้วยรสชาติอันหลากหลายซึ่งผสมผสานกันอย่างลงตัวของข้าวพอง หมี่กรอบ ถั่วลิสงอบ คลุกเคล้ากับสลัดผักที่อุดมด้วยเรดคอร์น ถั่วงอก มะม่วง แพร์ ทับทิม ใบชะมวง ราดซ้อสชัตนีย์มะขามและพริกเขียว
เมนูอันเกิดจากแรงบันดาลใจของอาหารพื้นบ้านแถบชายฝั่งทะเลของอินเดีย และใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลคุณภาพเยี่ยมของไทย พร้อมมอบประสบการณ์แห่งรสชาติที่แปลกใหม่ที่นักชิมในกรุงเทพฯ ยังไม่เคยสัมผัสมาก่อน

สิ่งที่ทำให้ “โจฮ์ล โคสตัล อินเดียน คูซีน เรสตัวรองต์” มีจุดเด่นและแตกต่างจากร้านอาหารอินเดียอื่น ๆ คือการตีความรสชาติอาหารอินเดียในแนวใหม่ให้เข้ากับปัจจุบันและดีต่อสุขภาพ เน้นการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลคุณภาพที่ทั้งดีและสดใหม่ที่สุด

เชฟฮาริ นายัค กล่าวว่า “รู้สึกตื่นเต้นที่ได้นำเสนอเมนูสุดพิเศษจากบ้านเกิดผ่านการตีความใหม่จากประสบการณ์ที่คลุกคลีในวงการอาหาร ทำให้อาหารทุกจานที่รังสรรค์ใหม่เฉพาะที่ร้านโจฮ์ล ดูร่วมสมัยมากขึ้น สามารถเข้าถึงลูกค้าและเหล่านักชิมในกรุงเทพฯ ได้ง่ายขึ้น โดยยังคงรสชาติต้นตำรับไว้ไม่เปลี่ยนแปลง และด้วยความที่อาหารไทยและอินเดียใต้มีความคล้ายคลึงกันอย่างมากทั้งเครื่องเทศ วัตถุดิบ และรสชาติ อย่างน่าประหลาดใจ ดังนั้นจึงอยาก

แนะนำโจฮ์ลให้เป็นอีกหนึ่งประสบการณ์อาหารแนวใหม่ ซึ่งเชื่อว่านักชิมชาวไทยจะต้องรู้สึกชื่นชอบอย่างแน่นอน เมื่อลูกค้าได้ลิ้มลองเมนูของเรา พวกเขาจะต้องกลับมาที่โจฮ์ลอีกครั้ง พร้อมพามิตรสหายมาร่วมสัมผัสประสบการณ์อันน่าประทับใจนี้ร่วมกันอย่างแน่นอน”

นอกจากอาหารรสเลิศหลากเมนู โจฮ์ลยังมีเมนูเครื่องดื่มรสเยี่ยมอีกมากมาย นับตั้งแต่ค็อกเทลที่ผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอินเดียและภูมิปัญญาไทยอย่างลงตัว ชาหอมกรุ่น ไวน์ระดับเอ็กคลูซีฟ และสปิริตมากมายที่คัดสรรมาเป็นอย่างดี เพื่อให้โจฮ์ลมอบช่วงเวลาที่น่าประทับใจในทุกมื้ออาหารของคุณ

สัมผัสประสบการณ์อาหารอินเดียที่แตกต่างด้วยรสชาติที่แปลกใหม่ได้แล้ววันนี้ที่ “โจฮ์ล” สุขุมวิท 18 เปิดทำการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18.00 – 22.30 น. สำรองที่นั่งหรือสอบถามข้อมูลโทรศัพท์
+66 2004 7174 หรือผ่านทางเว็บไซต์ www.jholrestaurant.com และเฟซบุ๊ก JHOL