ไม่ต้องบินไปถึงญี่ปุ่นก็สามารถสัมผัสรสชาติของซูชิแบบดั้งเดิมได้ที่ Sushi Ichizu

ในยุคที่วงการอาหารมีผลกระทบต่อโลกอย่างมากมาย อาหารจากทั่วทุกมุมโลกได้กระจายและแลก เปลี่ยนวัฒนธรรมออกไปอย่างแพร่หลาย อีกหนึ่งวัฒนธรรมอาหารที่คนทั่วโลกให้การยอมรับมากที่สุด คงจะเป็นอะไรไปไม่ได้นอกจากอาหารญี่ปุ่น ศาสตร์และศิลปะการทำซูชิถือเป็นหนึ่งในหัวใจของอาหาร ญี่ปุ่นเลยก็ว่าได้ และถ้าจะเจาะลึกไปมากกว่านั้นสิ่งที่เหล่าผู้หลงไหลในการลิ้มลองรสชาติของซูชิ คง หนีไม่พ้นการได้ลองซูชิแบบ “Omakase” หรือแปลเป็นภาษาไทยว่า ฝากไว้ที่เชฟ โดยที่เชฟเป็นผู้ ออกแบบเมนูที่จะเสิร์ฟในแต่ละคอร์ส คัดสรรวัตถุดิบชั้นดีจากแหล่งต่างๆ จากทั่วประเทศ แล้วนำมา ปรุงอาหารอย่างพิถีพิถัน ซึ่งอิสระและบทบาทในเลือกจะอยู่ที่เชฟ มิใช่ลูกค้า เราจึงได้สัมผัสกับศิลปะ แห่งการทำซูชิดั้งเดิมอย่างแท้จริง และนั่นเป็นเหตุผลว่าทำไมร้านซูชิสไตล์ Omakase จึงได้รับความ นิยมแพร่หลาย ไม่เฉพาะในประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น

ร้านอาหาร Sushi Ichizu มีจุดเริ่มต้นในปี 2015 จาก ดร.วิชเรศ บุญจิตต์พิมล และ คุณกชมน ตุลาธรรมธร สองหุ้นส่วนใหญ่ผู้หลงรักอาหารญี่ปุ่นเป็นชีวิตจิตใจ แรกเริ่มอยากมีร้านอาหารญี่ปุ่นเป็นของ ตัวเอง โดยมีคุณเบียร์ เพื่อนผู้รักอาหารญี่ปุ่นนักชิมชาวไทยในญี่ปุ่นอีกท่านเข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งของ ทีม เพื่อที่จะยกระดับการรับประทานซูชิในประเทศไทย

ทั้งสองใช้เวลานานเกือบ 2 ปีในการชักชวน Chef Riku Toda จนในปี 2017 ร้าน Sushi Ichizu ได้ เกิดขึ้นอย่างเป็นทางการ ทางร้านมีความมุ่งมั่นที่จะทำร้านซูชิ ไม่ใช่เพียงให้ได้เท่าเทียมมาตรฐานใกล้ เคียงญี่ปุ่นเท่านั้น แต่เรา

มีเป้าหมายที่จะทำร้านซูชิที่เป็นของแท้ ถ่ายทอดวัฒนธรรมซูชิที่ถูกต้องและ ยกรับดับการทานอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย นั่นคือสาเหตุที่เจ้าของร้านได้เลือกใช้คำว่า Ichizu มา เป็นชื่อร้าน ซึ่งมีความหมายว่า “วิถีแห่ง”หรือ ”การเกิดมาเพื่อทำสิ่งนั้นเพียงอย่างเดียว”และนี่คือ”วิถี แห่งซูชิ” ของเรา
ทางร้าน Sushi Ichizu จึงได้มอบประสบการณ์การทานซูชิแบบดั่งเดิมและแท้จริงเรื่อยมา และในปี 2019-2020 นี้ ถือเป็นปีสุดท้ายของเชฟ Riku Toda ในฐานะ Executive chef ของทางร้านก่อนจะบิน กลับไปสู่ประเทศของตัวเอง และในปีนี้เองทางเชฟ Riku ของเราได้คัดเลือกตัวแทนและได้ซุ่มฝึกฝน เรื่อยมา เพื่อเตรียมพร้อมกับการรับช่วงต่อภาระและหน้าที่ของชื่อ Ichizu เอาไว้
จากรุ่นสู่รุ่น พรสววรค์และเคล็ดลับการปรุงอาหารแบบดั้งเดิมสไตล์เอโดเมะได้ถูกส่งต่อจาก ปรมาจารย์ Hachiro Mizutani เจ้าของร้านซูชิ มิชลิน3ดาว Sushi Mizutani ลูกศิษย์อันดับ 1 ของ เทพเจ้าซูชิ Jiro Ono ต้นตำหรับเอโดะมาเอะซูชิ (ปัจจุบันร้านSushi Mizutani ได้ทำการปิดตัวไปแล้ว เนื่องจากปรมาจารย์มิสึทานิเกษียณอายุ) และต่อมาได้ทำการย้ายมากฝึกกับสุดยอดเชฟซูชิพรสวรรค์ ของญี่ปุ่นยุคปัจจุบัน Takaaki Sugita เจ้าของร้าน Sushi Sugita ที่ล่าสุดได้ถูกโหวตจากชาวญี่ปุ่นให้ เป็นร้านซูชิอันดับ1 ของญี่ปุ่นในเวลานี้ การันตีด้วยรางวัลมากมายไม่ว่าจะเป็น Michelin Star หรือ Gold Medal Tablelog ส่งต่อให้ Riku Toda อดีต Sous Chef ของร้าน Sushi Sugita จนมารับหน้าที่ เป็น Executive chef ประจำร้าน Sushi Ichizu ผ่านความยากลำบากในการฝึกฝนและการอุทิศทั้งกายและใจ อย่างเข้มข้นตลอดชีวิตที่ผ่านมาของเขา ด้วยความรักในการทำซูชิอย่างแท้จริง และตัว Riku เองก็ไม่เคยละทิ้งในการทำสิ่งที่ตัวเองรัก ยังคงฝึกฝนศิลปะการทำซูชิอย่างต่อเนื่องในทุกวัน จนถึงวันนี้ ได้ถึงเวลาแล้ว ที่เชฟริคุจะได้เป็นผู้ส่งต่อเคล็ดลับและประสบการณ์ทั้งหมดที่ผ่านมาของตัว เขาให้เป็นมรดกกับ เชฟคนใหม่แห่ง Sushi Ichizu เชฟที่มากไปด้วยพรสวรรค์ เต็มเปี่ยมไปด้วยฝีมือ และ ความสามารถมากมายที่หลบซ่อนอยู่ในตัวเขา

กับเชฟ “Taigo Narizuka” อดีตรุ่นน้องจากร้าน Sushi Sugita และลูกศิษย์คนเดียวของเชฟ Riku Toda ผู้ที่พร้อมจะสื่อความหมายที่แท้จริงในหัวใจของคำว่า “Ichizu” หรือ “วีถีแห่ง” ในแนวทางกระทำ ซูชิของเขา ที่ผ่านการฝึกฝนอย่างหนักในทุกด้านของความสามารถ เชฟ Taigo ถือเป็นผู้ที่คร่ำหวอด อยู่ในวงการอาหารญี่ปุ่นอย่างแท้จริงเลยก็ว่าได้ โดยตัวเชฟเริ่มต้นความรักในการทำอาหารจากคุณ พ่อตั้งแต่เด็กๆ โดยที่เชฟ Taigo ของเราไม่ได้เริ่มจากการเป็นเชฟซูชิเลย แต่เริ่มจากการทำอาหาร ญี่ปุ่นแบบ Izakaya และ Kaiseki จนอายุ 18 ปีได้มีโอกาศเข้ามาเรียนรู้การทำซูชิ จึงได้ค้นพบความ ชอบและความหลงใหลที่แท้จริง ว่าตัวเองเกิดมาเพื่ออะไร โดยตัวเชฟ Taigo จึงได้อุทิศตนให้กับการ เป็นเชฟซูชิอย่างเป็นทางการ
เชฟ Taigo ได้ฝึกฝนศาสตร์และศิลปะการทำซูชิเรื่อยมาด้วยประสบการณ์กว่า 10 ปี ในร้าน Michelin มากมายทั้งที่ญี่ปุ่นและต่างประเทศ จนเชฟ Riku ของเราเกิดเล็งเห็น พรสวรรค์และความตั้งใจที่เอ่อล้น ออกมากจากตัวเชฟ และด้วยบุคลิคที่น่ารัก เป็นมิตร จึงเป็นที่รักของคนรอบข้างและใครก็ตามที่ได้รู้จัก ทางเชฟ Riku จึงได้รับเชฟ Taigo มาเป็นลูกศิษย์และฝึกฝน เตรียมพร้อมอย่างหนักตลอดมา จนวันนี้ เชฟ Taigo ได้พิสุจน์ให้ทางผู้บริหารทุกคนและเชฟ Riku เห็นแล้วว่าตัวเขาพร้อมที่จะมารับช่วงต่อของ ร้าน Sushi Ichizu

โดยตั้งแต่วันที่ 15 ต.ค. ทางร้าน Sushi Ichizu จะมีการปรับเปลี่ยน เมนูคอร์สและราคา โดยแบ่งเป็น เคาน์เตอร์ออกเป็นสองห้อง โดยจะมีห้องของเชฟ Riku Toda ที่จะดำรงตำแหน่ง Executive Chef ของร้านในปี 2020 ช่วงกลางปี เป็นปีสุดท้าย โดยจะรับเฉพาะลูกค่า VIP เพียงไม่เกิน 8 ที่นั่งต่อรอบ เท่านั้น และ เคาร์เตอร์ของเชฟ Taigo Narizuka ที่จะมาดำรงตำแหน่ง Executive Chef เป็นรุ่นต่อไป โดยจะรับลูกค้า 10-12 ที่นั่งต่อรอบ

รายละเอียดของราคาในแต่ละคอร์ส
โดยจะแบ่งเป็นสองรอบเช่นเคย ในส่วนของเชฟ Riku จะมี 2 ราคาให้เลือกคือ คอร์ส 8,000 บาท จะ อยู่ที่ 18-19 เมนู และ คอร์สพิเศษอันใหม่ 12,000 บาท อยู่ที่ 20-22 เมนู และในคอร์สพิเศษ ทางร้าน ขอสงวนสิทธ์ในการรับเฉพาะผู้ที่ทำการจองล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วันขึ้นไปเท่านั้นโดยที่ลูกค้าสามารถ เลือกกับทางเชฟ Riku ได้ว่าอยากทานเมนูและวัถุดิบไหนเป็นพิเศษ สำหรับในส่วนของเชฟน้องใหม่ไฟ แรงอย่างเชฟ Taigo จะมี 2 ราคาให้เลือกอีกเช่นเคย โดยในส่วนของ นิกิริ คอร์ส จะอยู่ที่ 3,500 บาท 14-15 เมนู และคอร์สใหญ่จะอยู่ที่ 5,500 บาท 18-20 เมนู โดยรายการเมนูของเชฟทั้ง 2 ท่าน จะยัง ไม่รวมในส่วนของซุป ก่อนจบคอร์ส แต่รวมในส่วนของไข่หวานและของหวานแล้ว
ในส่วนของวัถุดิบในแต่เมนูของเชฟแต่ละท่านก็จะแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับความถนัดและความ เหมาะสม เปรียบเสมือนแนวเพลงที่จะบ่งบอกตัวต่อของผู้เขียน และสื่อทำนองออกมาผ่านการปรุง อาหารให้ลูกค้าคนสำคัญ ที่เปรียบเหมือนผู้ฟัง เชฟของเราจะทำการเลือกวัถุดิบที่ดีที่สุดของวัน ขึ้นอยู่ กับฤดูกาลของปลาโดยตรง ทำให้ในส่วนของวัถุดิบในแต่ละวันนั้นจะมีการเปลี่ยนไปเรื่อยๆ และไม่ เหมือนกัน

-DinnerCoursesByRikuToda Omakase Course 8,000 ++ Baht
-Special Omakase Course 12,000 ++ Baht
-DinnerCoursesByTaigoNarizuka Nigiri Course 3,500++ Baht
-Omakase Course 5,500 ++ Baht