

🍸 |🍡| .. Nagoya .. |🍡| 🍸

ถ้ามา Nagoya ทั้งที ก็น่าจะลองกินอาหารขึ้นชื่อประจำท้องถิ่นของเขาดูนะครับซึ่งก็มีอยู่หลากหลายอย่างมาก ... (เหมือนถ้าไปเชียงใหม่ก็น่าลองกินข้าวซอย ถ้าไปตรังก็น่าจะกินติ่มซำ หมูย่าง) ... เดียวมาลองดูไปที่ละอย่างละกันนะครับ...

อาหารขึ้นชื่อประจำเมือง Nagoya อย่างแรกก็คือ Hitsumabushi เป็นข้าวหน้าปลาไหลในสไตล์ของ Nagoya

ร้าน Hitsumabushi ที่ขึ้นชื่อที่สุด และยังเป็นร้านที่เป็นผู้คิดค้นให้กำเนิดเมนูนี้ขึ้นมาเป็นเจ้าแรก ก็คือร้าน Horaiken

ร้าน Horaiken นี้ มีอยู่หลายสาขาใน Nagoya ... สาขาที่ดูน่าจะไปง่ายสุดคือสาขาที่ ห้าง Matsuzakaya South ในย่าน Sakae รูปหน้าร้านนี้ผมเอามาจากในเว็บของร้านเขา นะครับเลยเล็กน้อยต้องขอภัยด้วย เพราะที่ผมไปกินเป็นสาขาใหญ่ที่ Atsuta ซึ่งอาจจะดูเดินทางไปยากกว่าสาขานี้



ร้านนี้มีเมนูภาษาอังกฤษครับ หรือว่าง่าย ๆ เลยก็สั่งว่า Hitsumabushi (ฮิ-ทสึ-มะ-บุ-ชิ) ไปเลยก็ได้ ... แล้วก็จะได้มาเป็นเซทแบบนี้

เขาจะมีวิธีกินเจ้า Hitsumabushi อยู่ 3-4 แบบนะครับ ... เปิดอ่านดูก่อนได้ในเมนู จะมีเขียนอธิบายเป็นภาษาอังกฤษไว้ด้วย .. ร้าน Horaiken ที่ Matsuzakaya South นี้ เปิดเวลา 11.00 - 22.00 (Last Order 21.00)



ทางไปร้านนี้ ผมทำแผนที่รวมร้านอาหารต่าง ๆ 7 ร้าน ในย่าน sakae เอาไว้ ลองดูครับ...
 ร้าน Horaiken จะอยู่ที่ ชั้น 10 ของห้าง Matsuzakaya ดึก South นะครับ ... คือห้างนี้จะมี 3 ดึกเรียงกัน คือ ดึก north, ดึก main และก้ ดึก south ... ถ้าจะไปร้านนี้ ให้นั่ง Subway ไปลงที่สถานี Yabacho แล้วจะมีทางเดินเชื่อมเข้าห้างได้เลย ...

เดี่ยวร้านต่าง ๆ ที่จะพูดถึงต่อไป วิธีไปก็ให้มาดูจากแผนที่รวมนี้เหมือนกันนะครับ



อาหารขึ้นชื่อประจำเมือง Nagoya อย่างถดถามากคือ Misokatsu หรือ หมูทอดมิโสะ ... เป็นหมูทอดคล้าย ๆ กับ Tonkatsu ที่รู้จักกันดี แต่จะมีการราดซอสมิโสะสูตรพิเศษของ Nagoya ลงไปด้วย ...



ร้าน Misokatsu ที่ขึ้นชื่อร้านหนึ่งใน Nagoya ก็คือร้านนี้ครับ ชื่อร้าน Yabaton มีอยู่หลายสาขา ... ในรูปที่ผมไปนี่เป็นที่สาขา ในห้าง Meitetsu Nagoya ชั้น 9 ... Meitetsu Nagoya จะอยู่ติดกับสถานี JR Nagoya เลย ห้างวายครับ ... ที่สาขานี้เปิดเวลา 11.00 - 22.00

มีอีก 2 สาขาที่ไปง่ายเหมือนกัน คือ ที่ Esuka Shopping Arcade ในสถานี JR Nagoya เปิดเวลา 11.00 - 22.00 แต่ที่สาขานี้สถานที่จะแคบกว่า

กับอีกสาขาในย่าน Sakae อยู่ที่ห้าง Lachic ชั้น 7 เปิดเวลา 11.00 - 23.00 .. ทุกสาขาจะมี logo รูปหมูซูโมเออยู่ สังเกตง่ายครับ

อาหารประจำถิ่นชนิดถัดมาคือ Misonikomi Udon ...
เป็นเมนูเส้น Udon เหนียวหนึบ ในน้ำซุปรวมรสชาติเผ็ดร้อน เสริฟในหม้อดิน



เมนูนี้ ร้านที่ขึ้นชื่อที่สุดใน Nagoya ก็คือ ร้าน Yamamotoya ครับ

แผนที่ทางไปร้าน ดูในแผนที่รวมใน นะครับ ... นั่ง subway ไปลงที่สถานี Sakae แล้วเดินมาทางห้าง Lachic แล้วเลี้ยวเข้าถนน Mitsukura แล้วเดินตรงไปเรื่อย ๆ ... พอผ่านร้าน Family mart และ Lawson แล้วก็จะเห็นร้านอยู่ตรงหัวมุมสี่แยก หาไม่ยากครับ

ร้านสาขานี้เปิดเวลา 11.00 - ตีสามของวันรุ่งขึ้น

อาหารประจำท้องถิ่น Nagoya อย่างถัดมาก็คือ Tebasaki ปีกไก่ทอดรสเด็ด

ร้านที่ขึ้นชื่อใน Nagoya จะมีอยู่ 2 เจ้าที่ดังสูสีกันมาก คือ Yamachan กับ Furaibo เรียกได้ว่าเป็นคู่แข่งกันมายาวนาน และต่างก็มีสาขาแพร่หลายมากมายไปทั่วประเทศด้วยกันทั้งสองเจ้า ...

ขอเริ่มที่ร้าน Yamachan ก่อนครับ ... รูปนี้เป็นที่สาขา Sakae ... ทางไปร้านดูจากแผนที่รวม นะครับ ทาง่ายครับ อยู่ริมถนนเลย



อีกร้านนึงครับ คู่แข่งตลอดกาล ... ร้าน Furaibo
ทางไปร้านดูในแผนที่ คคห. 8 นะครับ ... อยู่ใกล้ ๆ กับร้าน Yamachan เลย



ปีกไก่ทอดของร้าน Furaibou

ร้าน Furaibou นี้ เขาอ้างว่า เขานี้แหละที่เป็นผู้คิดค้นเมนูปีกไก่ทอด Tebasaki ขึ้นมาเป็นเจ้าแรก ...

รสชาติปีกไก่ของทั้งสองเจ้าก็อร่อยสู้กันครับ แล้วแต่คนจะชอบ แต่ถ้าถามผม ผมชอบของ yamachan มากกว่านิดหน่อย

ร้าน Furaibou สาขา Sakae นี้ เปิดเวลา 17.00 - ตี 1 ของวันรุ่งขึ้น

แต่จะปิดวันอาทิตย์นะครับ

แถมราเม็งอีก 2 ร้านครับ ... ไม่ได้เป็นอาหารท้องถิ่นของ Nagoya ... แต่เชื่อว่าคนไทยเราน่าจะรู้จักกันดี เพราะที่ฟ้า skybox ได้นำมาปล่อยจนฮิตติดลมบนกันไปทั่วบ้านทั่วเมือง ... คือ ร้าน Ichiran และ Ippudo ครับ ... เป็นราเม็งซูปกระดุกหมูทั้งคู่ ทางไปร้านดูจากแผนที่รวม นะครับ ... ทุกร้านในย่าน Sakae ที่ label ไว้ พอจะเดินถึงกันได้หมดครับ

