ข่าวสด
หลาก&หลาย
วันศุกร์ที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2550 แรม 13 ค่ำ เดือน 4 ปีจอ

ฉลอง'พระบรมราชานุสาวรีย์' 'สมเด็จพระนเรศวร'กู้ชาติ

สดจากหน้าพระ 30

เมนูอิตาเลียนครบสูตร

อัคโค่บาเลโน่ เชียงใหม่

อิ่มอร่อย

ในบรรดาอาหารฝรั่งที่ถูกปากคนไทย ย่อมมีอาหารอิตาเลียนอยู่ในอันดับต้นๆ

ร้านอาหารอิตาเลียนแห่งแรกในจังหวัดเชียงใหม่ เปิดมาเป็นเวลานานถึง 30 ปีแล้ว มีชื่อว่า **Arcobaleno** อัคโค่บาเลโน่ ตั้งอยู่เลขที่ 60 หน้าวัดเกต ต.วัดเกต อ.เมืองเชียงใหม่

เอเลน่า เมธาวุฒิ หรือ **คุณแหม่ม** เจ้าของร้านผู้สืบทอดสูตรอาหารอิตาเลียนมาจากเชฟ **เรนาโต้ มาญี่** ชาวอิตาลี และมารดาคนไทยคอยดูแลเรื่องอาหารมาให้ทุกขั้นตอน

*คุณแหม่มกล่าวว่า ร้านแห่งนี้เคยเป็นร้านอาหารอิตาเลียนเล็กๆ ตั้งอยู่ริมถนนระหว่างทางขึ้นดอยสุเทพ บริเวณหน้าของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ต่อมาให้บริการกับลูกค้าไม่ทั่วถึง เพราะเป็นเพียงตึกแถวห้องเดียวและลูกค้าก็มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น การจอดรถลำบาก จึงย้ายมาอยู่ในทำเลใหม่ ใกล้กับแม่น้ำปิงในซอยถนนหน้าวัดเกต โดย**เรนาโต้ มาญี่** หรือ **"คุณลุงมาญี่"** เป็นคนตั้งชื่อร้านใหม่ให้ว่า **Arcobaleno อัคโค่บาเลโน่** แปลเป็นภาษาไทยว่า **สายรุ้ง***

พอย้ายร้านมาที่ใหม่จึงเลยเปลี่ยนชื่อใหม่ แต่ความอร่อยและคุณภาพของอาหารยังคงเหมือนเดิม เมนูอาหารที่ร้านใหม่มีให้เลือกหลากหลาย และมีอาหารใหม่ๆ ตามฤดูกาลหมุนเวียนออกมาให้ลูกค้าได้ลองกินอยู่เรื่อยๆ บนผนังภายในร้านตกแต่งด้วยรูปเชฟเรนาโต้ เจ้าของสูตรอาหารทุกเมนูและเป็นผู้ก่อตั้งร้านมาร่วม 30 ปี และจากประสบการณ์ ทำงานหลายประเทศทั่วโลก ออกมาเป็นสูตรอาหารเฉพาะและลงตัวของร้าน

คุณแหม่มกล่าวว่า เป็นผู้ไปจ่ายตลาดเองในทุกเช้า วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร ประเภทอาหารอิตาเลียนจะเลือกคัดแต่วัตถุดิบที่มีคุณภาพ เน้นความสดและสะอาดของวัตถุดิบ นอกจากนี้วัตถุดิบบางอย่างก็ทำพืชผักสวนครัวเองบ้าง บางอย่างก็มีเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพในการปรุงอาหาร ที่ได้รสชาติและมีคุณภาพดีที่สุดเพื่อบริการลูกค้าในราคาที่ถูก อาหารในร้านจะทำเองทุกอย่าง ทั้งสด สะอาดและอร่อย

สำหรับเมนูของร้านมีมากมายกว่าร้อยรายการ รวมทั้งอาหารมังสวิรัติ โดยมีผักวัตถุดิบ และเครื่องปรุงบางอย่างที่ทางร้านปลูกเอง ไม่ว่าจะเป็นมะเขือเทศ มะเขือดำ และ ใบกะเพราฝรั่ง ซึ่งจะมีความสด สะอาด และอร่อย ออกมาเป็นเมนูสลัดผักรวม ซุปผัก ซุปทะเล ซุปข้าวโพด

เจ้าของร้านแนะนำว่า จานที่ขึ้นชื่อที่สุดของร้านคือ **ปูอบครีมซอส (crab meat au gratin)** ทางร้านใช้เนื้อปูชิ้นโตแกะแล้วสดๆ นำมาอบกับครีมและชีส ก่อนอบจะนำมาผัดกับเห็ดฟาง กับหอมหัวใหญ่กระเทียมอีกนิดมีไข่แดงผสมกับนมให้เข้ากัน ผัดจนแห้งนำมาใส่ถ้วยเอาชีสโรยแล้วเอาเข้าอบ จากนั้นก็เสิร์ฟมาในถ้วยรูปปู แค่วางบนโต๊ะ ก็ได้กลิ่นหอมจรุงใจชิมแล้วได้รสชาตินุ่มเนื้อปูและครีมเต็มๆ เรียกได้ว่าเป็นอาหารอีกเมนูที่อยากจะแนะนำเป็น **Gnocchi malfatti** ผักโขมปั้นผสมชีส จะกินกับซอสมะเขือเทศ หรือครีมซอสก็ลงตัวทั้งคู่ หรืออาหารแนะนำอีกจานเป็น **Veal scaloppine with Marsala wine** เนื้อลูกวัวนำเข้าจากออสเตรเลีย ราดจนชุ่มด้วยซอสเกรวี่และไวน์มาร์ซาลา จานนี้จะกินคู่กับเส้นพาสต้าหรือผักโขมกับมันบดก็เข้ากันดี

ปูอบครีมซอส

จานที่สอง **Black Spaghetti Vongole** สปาเกตตีเส้นน้ำหมึกดำ ทางร้านทำเส้นดำเองสดใหม่ นุ่มเหนียวกำลังดี ที่สำคัญได้กลิ่นหอมๆ ของน้ำหมึกหอมด้วยส่วนหอยลายอบชีส หอยลายที่ทางร้านนำมาใช้ก็สด โดยได้นำหอยลายมาต้มและแกะเอง ฉะนั้นการันตีความสดในทุกขั้นตอน ส่วนจะกินกับซอสอะไร ทางร้านก็มีให้เลือก ไม่ว่าซอสมะเขือเทศ ครีมซอส หรือผัดกับน้ำมันมะกอก และถ้ายังคงติดใจกับเมนูเส้นดำอยู่ สปาเกตตีเส้นดำผัดกับหน่อไม้ฝรั่งสีขาวและกุ้งก็เป็นอีกตัวเลือกที่ดีให้ได้ลิ้มลองดู

เมื่อมีพาสต้าแล้วที่ขาดไม่ได้ก็คือ **พิซซ่า** ที่นี่แป้งกรอบบางมีอยู่ 2 ขนาด คือ ขนาด 9 นิ้ว และ 12 นิ้ว ชื่อ **"พิซซ่า อัคโค่บาเลโน่"** ชื่อเดียวกับทางร้าน เป็นพิซซ่าซอสมะเขือเทศผสมซอสเนื้อ มีไข่ แฮม เห็ด พริกหวาน และชีสมอสซาเรล่า โรยหน้า

แต่ถ้าใครไม่กินเนื้อก็ใส่แต่ซอสมะเขือเทศก็ได้ พิซซ่า คาโซเน่(calzone) เป็นพิซซ่าพับ ที่มีไส้เป็นผักโขม ผัดกับแฮม อีกอันหนึ่งเป็นพิซซ่า calzone vesuviano จานนี้เป็นพิซซ่าพับอีกจานที่เหมาะสำหรับคนชอบชีส เพราะเป็นพิซซ่ารวมชีส ทั้งชนิด mozzarella, ricotta, parmesan บวกกับไส้กรอกอิตาลี แฮม และไข่ อบจนกรอบนอกนุ่มเนื้อชีสข้างใน

ด้านอาหารมังสวิรัติ เมนูแนะนำ คือ **Eggplant Parmigiana** มะเขือดำลูกใหญ่ฝาน แล้วนำไปชุบไข่ทอด สลับชั้นกับชีสมอสซาเรล่า และซอสมะเขือเทศ

ด้านของหวานขึ้นชื่อก็มีเค้กทีรามิสี เป็นเค้กเนื้อนุ่มแทบละลายในปาก เสิร์ฟพร้อมวิปปิ้งครีม และตบท้ายด้วยของหวานเป็นไอศกรีมโฮมเมด ขึ้นชื่ออยู่หลายรสด้วยกัน เช่น ไอศกรีมกาแฟ และไอศกรีมผลไม้ เช่น ไอศกรีมละมุด ไอศกรีมลูกพรุน รสชาติเข้มข้น ราดด้วยซอสพรุน ส่วนไอศกรีมขิงผสมน้ำผึ้ง รสชาติขิงเผ็ดนิดๆ ตัดกับรสชาติหวานของน้ำผึ้ง ลงตัวดีทีเดียว ใครอยากรู้ว่าเอาขิงมาทำเป็นไอศกรีมได้อย่างไรต้องลองมาชิมดูเอง

เรื่องราคานั้นมีตั้งแต่ราคา 20 บาท 60 บาท และ 100 บาทขึ้นไป ถือว่าเป็นอาหารอิตาเลียนราคาถูกคุณภาพดีและอร่อย ทางร้านได้รับการตอบรับจากลูกค้าทั้งชาวต่างชาติและชาวไทย นอกจากนี้ยังจัดเป็นงานปาร์ตี้ ซึ่งลูกค้าให้ความนิยมมากันทั้งครอบครัว

ร้านตั้งอยู่ใกล้ใจกลางเมือง ตรงถนนหน้าวัดเกต ลงสะพานนครพิงค์ ผ่านสี่แยกลงมาทางโรงเรียนปรินส์ รอยแยลส์ วิทยาลัย เลี้ยวขวาตรงซอยแรกทางขวามือตรงเข้ามาเพียง 100 เมตร จากปากซอยหรือสอบถามได้ที่ 0-5330-6254