

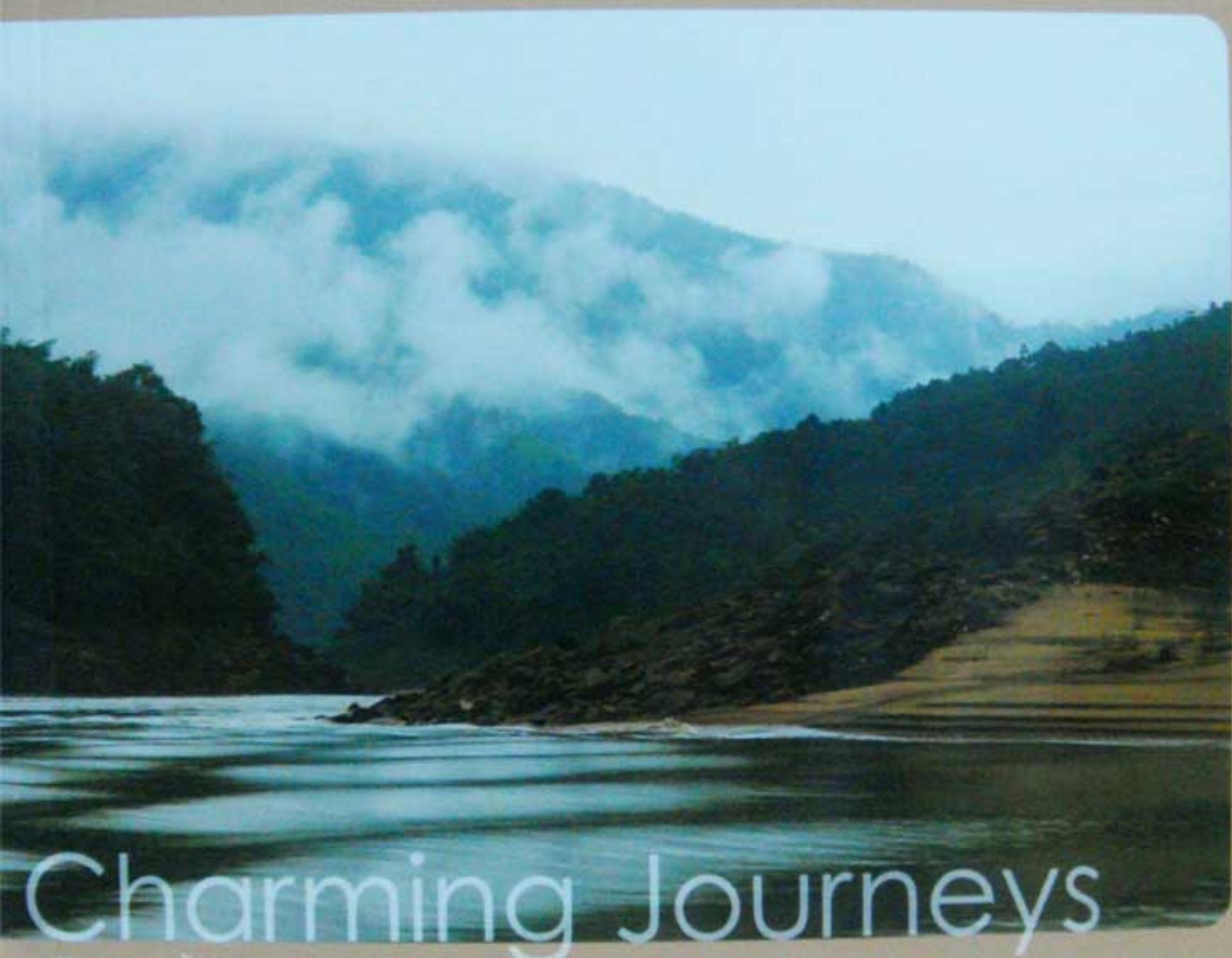
Thai/Eng

No.10

Dazzle

Tasteful Travel

Green Season 2009



Charming Journeys

แม่น้ำ... สายน้ำที่เดินทาง
Mae Khong... the travelling river

โลกสีเขียว... รักโลกและ
Love Loei

เวลาเมือง... เวลาของเมืองเลิศนาฬิกา ที่ราษฎร์ เชียงใหม่
The town and the time at Luang Prabang

ที่พำนักระดับดี... ที่พำนักระดับดี
Charming Stays

อาหารเมือง... อาหารเมือง
Dining in a rainy day

www.Dazzle.in.th

DAZZLE (W)



9 771905 660002 >



(W)
09 08 01 124 Bht.



จากรุ่นสู่รุ่น รสชาติถูกส่งต่อผ่านกาลเวลา

กาลเวลาได้พาเราบิน遠くへへるrestaurantจากอดีตสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนก้าวปัจจุบัน จากร้านเล็กๆ ก่อตั้งเดิมจากเยอรมันของคุณปู่เมื่อ 50 ปีที่แล้ว นาเป็นร้านเล็กๆ ในรุ่นคุณป้า จนกระทั่งมาถึงรุ่นหลานที่รับม่วงต่อ และปรับปรุงจนกลายเป็นร้านอาหารบรรยากาศสุดโรแมนติก นาเบี้ยงก์โดบใจคนรุ่นใหม่พร้อมกังฟ่วง ดีกรีความอร่อยของไส้กรอกขวัญจิตตรเหมือนเมื่อครั้งอดีตได้อย่างไม่ตก

ร้านขวัญจิตตรได้รับการปรับปรุงครั้งใหญ่เมื่อ 6 ปีที่แล้วโดยคุณยอดขวัญ ผู้เป็นรุ่นหลานซึ่งมีแนวคิดที่ต้องการให้ร้านร่วมริบภารกิจกับลูกค้า นั่งสบายตามมุมต่างๆ โดยที่พื้นที่ด้านหน้าที่มีกำแพงสีน้ำเงินสถาปัตยศิลป์ เป็นลักษณะลังกัน มีชานไม้หน้าบ้านให้นั่งชมสวนโดยมีบ้านเก่าหลังงามเป็นฉากประทับ ภายในร้านการตกแต่งเรียบง่ายด้วยโถงเรียงๆ สีเข้ม มีโคมไฟสีลันสคลิส เก้าอี้ไม้ข้าวแบบโบราณ ช่วยสร้างบรรยากาศในร้านให้ดูสดใสน่ารัก ด้วยลักษณะภายในอาคารที่สูงโปร่งโล่ง กระจกบานใหญ่จากพื้นจรดเพดานเปิดรับวิวรอบตัวน้ำได้อย่างเต็มตา

Kwanchit



เมนูอาหารที่นี่มีหลากหลาย ส่วนใหญ่เป็นอาหารไทย-ฝรั่งเศสแบบประยุกต์ และแน่นอนอาหารจานเด็ดคงหนีไม่พ้น ไส้กรอกข้าวัญจิตร อันเลื่องชื่อที่ยังคงรสชาติความอร่อยเหมือนเดิมตั้งแต่วันไม่เสื่อมคลาย นอกจากนั้นยังมี สเต็กปลาแซลมอน เมดิเตอเรเนียนสไตล์ ที่เสิร์ฟพร้อมกับสปาเก็ตตี้ และพริกหนียงกดชิ้นโถ หรือจะเป็น Lamb chop เนื้อนุ่มราดด้วยซอส gravy รสเข้มข้นอร่อยเข้ากันพอดี

ทุกครั้งที่แวะมาที่ร้านข้าวัญจิตรก็จะเห็น คุณปู่ คุณย่า คุณน้า คุณอา หั้ง晾衣มาวันประจำอาหารรวมกันรำลึกการสืบทอด แห่งความหลังในบรรยกาศใหม่ๆ กับครอบครัว เห็นคุณรักที่หลงใหลในความโรแมนติกที่อบอุ่น มีมนต์ขลังจนนักยกข้อแต่งงานกันหลายคู่ และกลุ่มเพื่อนฝูงที่นัดพบปะสังสรรค์ พูดคุยกันอย่างสนุกสนาน ภาพแห่งความประทับใจต่างๆ จะกล้ายเป็นความทรงจำที่จะถูกส่งผ่านกาลเวลาจากรุ่นสู่รุ่นต่อๆ ไป เมื่อันเมื่อครั้งอดีต ■■■



- ร้านข้าวัญจิตร ตั้งอยู่ในซอยพหลโยธิน 34 (เข้าซอย 20 เมตร)
- เปิดบริการ 17:00 - 24:00 น.
- โทร. 0 2579 1840-1, 0 81985 2020
- Kwanchit is situated in Soi Phahonyothin 34, (20 meters from the entrance of the Soi).
- Open 5:00 p.m.-10:00 p.m.
- Tel. 0 2579 1840-1, 0 81985 2020

With a menu ranging from grandpa's secret recipe for German sausage, to posh romantic entrees, Kwanchit can always be relied upon for serving authentic German cuisine true to its heritage.

Recently renovated, the restaurant provides customers with a dine-in-the-garden experience graced by a classic architectural backdrop. Kwanchit is tastefully decorated in dark, elegant colors and adorned with stylish lamps creating a relaxed and laid-back atmosphere. The glass walls and minimalist interior design open upon a full panoramic view of the surroundings.

Kwanchit also serves Thai-French cuisine and a variety of international dishes as well. One cannot however pass by an opportunity to try Kwanchit's famous signature dish of German sausages that offer both an exquisite and original flavor. Other recommended dishes include the Mediterranean-style salmon steak served with spaghetti and fresh bell peppers, or the lamb chops dressed with a hearty and tasty gravy.

Every time we make a visit to Kwanchit restaurant, the scene is dotted with a variety of clientele, from a family lunch gathering, to a couple bedazzled by the charm and antiquity of the atmosphere, to a group of friends sharing a meal together, all types of visitors will enjoy the atmosphere and experience. Kwanchit makes your dining experience a memorable event to be remembered, and surely repeated, over time. ■■■

