



หลังเลิกงาน ก่อนจะกลับบ้าน ลองหนึ่งหรือติดแล้วชักชวนกันไปชิมอาหารอร่อยๆ ในบรรยากาศแบบสบายๆ ในสไตล์ธรรมชาติแล้วจะติดใจจนต้องกลับมาใหม่อีกครั้ง



หลังเลิกงาน ก่อนจะกลับบ้าน ลองหนีรถติด แล้วชักชวนกันไปชิมอาหารอร่อยๆ ในบรรยากาศแบบสบายๆ ในสไตล์ธรรมชาติ
แล้วจะติดใจจนต้องกลับมาใหม่อีกครั้ง



ปลาเพื่อนโรจน์ ราคา 180 บาท



ส้มตำปูม้า ราคา 150 บาท

ตอนนี้ Star Chef เอาใจคนทำงานด้วยการพาไปนั่งร้านอาหารที่น่าจะถูกใจใครหลายคน โดยเฉพาะบรรดารุ่นใหญ่ทั้งหลาย เพราะเจ้าของร้านเป็นอดีตพระเอกรุ่นเก่าที่ยังคงความเก๋อยู่จนถึงวันนี้ เอ... ใครกันหนอ ก็ **คุณไฟโรจน์ ใจสิงห์**

ใจละ และร้านอาหารที่ขามทรนงเครื่องฟูดถึง ก็คือ ร้าน โ เพื่อนโรจน์โ

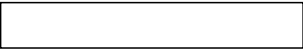
ร้านเพื่อนโรจน์ตั้งอยู่ในซอยสุขนครสวัสดิ์ 11 ถ้ามารจากเกษตรนวมินทร์ เจอแยกสุขนครสวัสดิ์ ขับไปอีกประมาณ 100 เมตร เลี้ยวซ้ายเข้าซอยไปไม่กี่กิโลก็จะเห็นร้านตั้งอยู่ทางขวามือ บริเวณร้านก็ดูโล่งๆ ไปรงๆ ลมพัดเข้าออกเย็นสบาย อาจเป็นเพราะด้านหลังอยู่ติดกับชายทุ่ง ทานไปดูวิวไปเห็นสีเขียวๆ ของต้นไม้สบายตาดีจัง หรือถ้าใครซื้อของอยากจะนั่งในห้องแอร์ละก็ ที่นี่ก็มีบริการนะคะ คุณอาไฟโรจน์เล่าให้ฟังถึงที่มาของร้าน โ เพื่อนโรจน์โ ว่าด้วยความที่เป็นคนชอบทำอาหาร บวกกับความที่เป็นนักชิม ชอบตระเวนไปตามร้านอาหารต่างๆ เป็นประจำ ที่นี่พอไปชิมหลายๆ ที่รสชาติก็ยังไม่ถูกลิ้น เลยตัดสินใจเปิดเองซะเลย จะได้ไม่ต้องตระเวนไปหลายๆ แห่ง อะไรที่ดูใจก็เอามารวมๆ ไว้ที่ร้านเลยดีกว่า แล้วก็ตั้งชื่อว่า ร้าน โ เพื่อนโรจน์โ



ปูเนื้อหลน ราคา 300 บาท



ไก่ย่างเขาสวนกวาง ราคา 120 บาท



โอ ในช่วงแรกก็ตั้งใจจะให้ป็นร้านเล็กๆ ง่ายๆ เขาแค่ข้าวเหนียวส้มตำ ไก่ย่าง เป็นอาหารอีสานแค่นั้น ไปๆ มาๆ มีลูกค้าสมัครแล้วเค้าฝีมือดี ทำอาหารเก่ง ทำเป็นหลายอย่างครับ ก็เลยกลายเป็นว่าร้านเรามีเมนูเพิ่มขึ้นอีกเยอะ เมนูที่ผมคิดขึ้นเองก็มีหลายอย่างนะครับ พุดไปจะไม่เห็นภาพ นั้นเขาออกมาลองชิมกันเลยดีกว่านะโอ

ว่าแล้วเอาไฟโรจน์ก็ให้ห้องๆ ที่ร้านเริ่มทยอยเสิร์ฟเมนูเด็ดๆ มาทำพิธีจนถึงความอร่อยกัน เริ่มต้นกันที่เมนูนี้ **ปลาเพื่อนโรจน์** สูตรเด็ดของเอาไฟโรจน์เค้า เป็นปลาช่อนทอดทั้งตัว หรือใครชอบปลากะพงก็สั่งได้ไม่ต่างกัน เนื้อปลากรอบๆ ราดน้ำทำจากสมุนไพรหลากหลายชนิด ปรงก็งึ๊ๆ เป็นน้ำยำ ดูไปก็คล้ายๆ ปลาช่อนลุยสวนนะคะ แต่ว่าของที่นี่เค้าจะรสชาติเข้มข้น และสมุนไพรจะเยอะกว่าคะ ใครมาเป็นต้องสั่งกันทุกโต๊ะเลยละ ต่อกันด้วยเมนูที่ 2 ขอบอกว่าเห็นแล้วต้องร้อง อู๋หุ! กันเลยทีเดียว ก็เพราะเท่าที่เคยทานหลนมาแล้วก็หลายที มีแต่ถ้วยเล็กๆ แต่พอมาเจอที่นี่ ขอบอกเลยว่า **หลนปู** ของเค้าให้มาแบบถ้วยเบ้อเรอ ประมาณว่าในโต๊ะสั่งมาถ้วยเดียว สมาชิกที่เหลือขอแค่ข้าวเปล่าก็ยังอิมอร่อยได้เลย นอกจากจะมาแบบถ้วยโตสนใจแล้วรสชาติก็ยังไม่แพ้ใครด้วยสิคะ เพราะของเค้าทำได้ดีกลมกล่อมถึงใจ แล้วก็ไม่เผ็ด เด็ดๆ ทานได้สบายเค้า ไม่เพียงแต่เนื้อปูเท่านั้น ยังมีบรรดาสมุนไพรอีกมากที่อัดแน่นกันมาในถ้วย งานนี้น่าจะถูกใจทั้งเด็กทั้งผู้ใหญ่แน่ๆ เลยคะ



ปลาทรายทอดขมิ้น ราคา 120 บาท



บรรยากาศดีดีชายทุ่ง

และแล้วก็มาถึงงานนี้ ที่เป็นเมนูชาติของร้านเพื่อนโรจน์ นั่นคือ **ส้มตำปูม้า** หลายคนอาจจะนึก ก็ธรรมดาๆ ที่ไหนๆ ก็มี แต่ขอให้ลองมาชิมที่นี้กันดูก่อน เพราะเนื้อปูสดๆ รสหวาน เสริฟมาให้เห็นกันเป็นตัวๆ ทานส้มตำจานนี้แล้ว รู้สึกชุ่มคอดีค่ะ ส่วนใครจะชอบรสไหนเป็นพิเศษ สั่งกันได้ตามสบายค่ะ

ต่อไปก็เป็นอีกหนึ่งเมนูที่เป็นจุดขายของร้านนี้ **ไกย่างเขาสวนนกวาง** ปูรสได้เข้มข้นเข้าเนื้อ ย่างจนแห้งกำลังพอดี ทานกับน้ำจิ้มมี 2 แบบให้เลือก อร่อยทั้งคู่แล้วแต่ใครจะถูกใจสไตล์ไหน ท้ายสุดก็มาถึงอาหารจานเด็ดจานสุดท้ายที่เอาไฟโรจน์ยกมาแนะนำ หากทานยากคะ นานๆ ถึงจะมีมาสักที นั่นก็คือ **ปลาทรายทอดขมิ้น** สั่งตรงมาจากภูเก็ตเลยที่เดียว ตัวปลาทอดจนกรอบได้ที่ มีกลิ่นขมิ้นหอมจุกๆมาเกี่ยว อร่อยดี แถมน้ำประโชยชนต่อสุขภาพอีกด้วยค่ะ อิ่มอร่อยกันไปเรียบร้อยแล้ว ก็ต้องล้างปากกันด้วยน้ำมะพร้าวที่มาเสิร์ฟเป็นลูกๆ หอมหวานชื่นใจดีจริงค่ะ พอทานกันเสร็จเอาไฟโรจน์ก็เล่าต่อว่า โอ้ ผมอยากให้คุณค่าที่มาจากทานได้มีที่พิกผ่อนมากกว่าครับ ที่นี้จะสบายๆ ใครอยากทำอะไรก็ทำ อยากทานอะไรก็ทาน เลยเน้นอาหารที่เป็นชาวบ้าน ทานได้ ลูกค้ำก็จะมาช่วงเที่ยงถึงบ่ายสองเยอะครับ แล้วก็มากันเรื่อยๆ ส่วนใหญ่คนที่มาทานจะเลือกช่วงหลังเลิกงานก่อนกลับบ้าน ก็มานั่งเล่นหาข่าวเย็นทานกัน บางทีก็มาเป็นครอบครัว แล้วก็มาบอกว่าเนี่ย คุณแม่ผมชอบคุณไฟโรจน์มากเลยครับ เวลาที่ผมมา บางครั้งแทบไม่ต้องทำอะไร เดินถ่ายรูปกับทุกโต๊ะก็หมดเวลาแล้วครับ ผมก็มาเกือบทุกวันนะ มาแล้วเจอผมแน่ๆ ครับ นอกจากวันไหนที่ถ่ายละครแล้วดีก็จริง ก็ไม่ได้มาครับโอ



ด้านหน้าร้าน โ	เพื่อนโรจน์โอ
----------------	---------------



ไฟโรจน์ ใจสิงห์

เป็นไงบ้างคะ กับร้าน โ เพื่อนโรจน์โ ที่ Star Chef แนะนำกันในครั้งนี้ ถูกใจหลายคนละสิ ถ้าเย็นนี้หลังเลิกงาน ใครว่างๆ อยากรหาอะไรอร่อยๆ ทานลองแวะมานะคะ ร้านนี้เปิดตั้งแต่ 11.00 - 24.00 น. หาไม่ยากหรอกค่ะ ถ้ามาไม่ถูก ก็ลองโทรไปสอบถามกันได้ตามเบอร์โทรค่ะ อ้อ! ลืมบอกไปว่าที่นี่เขามีห้องคาราโอเกะไว้บริการด้วยนะค่ะ แต่สงสัยต้องโทรไปจองก่อน เพราะว่าช่วงเย็นคนเต็มแน่นอนค่ะ



กับเมนูเด็ด ปลาเพื่อนโรจน์

เย็นนี้...นัดกันที่ โ เพื่อนโรจน์โ
กับ ไฟโรจน์ ใจสิงห์
ช.สุคนธสวัสดิ์ 11 ถ.เกษตร-นวมินทร์ โทร. 0-2570-9638