

THE GUIDE FOR LIVING

# BEHIND

The Cuisine Edition

OCTOBER 2012 / ISSUE 10

eat me drink me  
*@ lan cake*



“ It’s  
**FREE**  
”

SUBSCRIBE NOW AT  
[facebook.com/BehindbyBong](https://www.facebook.com/BehindbyBong)

สำหรับคุณผู้อ่านที่พลาด Behind ฉบับย้อนหลัง สามารถเข้าไปแวะชมได้ที่แฟนเพจของ Behind พร้อมดาวน์โหลดเวอร์ชัน E-book ฟรี!





สวัสดิ์ค่ะ ฉบับนี้ถือเป็นการเปิดตัว Behind The Cuisine Edition ฉบับแรกของปี 2012 นี้ หลังจากที่ได้พบกับ Behind ในรูปแบบ การพาเที่ยว พาชิม พาชมรีสอร์ทและโรงแรมกันไปหลายเล่มแล้ว

และเนื่องจาก Behind มีความนิยมชมชอบการรับประทานของ อร่อยเป็นชีวิตจิตใจ ยิ่งถ้าเป็นร้านน่ารักๆ และอาหารรสชาติเยี่ยม ก็มักจะแวะเวียนไปชิมและถ่ายภาพเก็บไว้เสมอ ด้วยเหตุนี้จึงอยาก จะนำมาแบ่งปันให้กับคุณผู้อ่านในรูปแบบ Free Online Magazine เพื่อจะได้มีแนวทางและตัวเลือกร้านอร่อยๆ มากขึ้นค่ะ

สำหรับฉบับนี้ขอเริ่มต้นกันด้วยร้านเบเกอรี่เล็กๆ แต่น่ารักในย่าน สุขุมวิท 3 ที่มีชื่อว่า "lan cake"

ไปรับชมและชิมกันเลยนะคะ

*Yai Klong Tour Rai*

สำรวจรายการเครื่องดื่มกันได้ที่ตั้งแต่หน้าร้าน

eat me



drink

★ Delicious drinks ★  
 Coconut Cocoa Dutch ...  
 ... Peach Peach Apple 🍏!  
 Banoffee Frappe ...  
 ... Mocha Mint ☕  
 Green tea with Red Bean  
 ... Passion fruit mango  
 🍷 Thai tea latte + Pudding  
 ... Iced coffee + Thai tea  
 Kiwi Smoothie ... 🥤  
 ... and a lot of cakes 🍰  
 🍰 🍰 @ โฉมเค้ก

วันเวลาทำการและแผนที่ของร้าน แนะนำให้ไปช่วงเช้าคนจะน้อยกว่าช่วงเย็นๆ



OPEN

Mon.-Fri. 9:00 a.m. - 8:00 p.m.

Sat. 10:00 a.m. - 8:00 p.m.

CLOSE

Sunday



ภายในร้านตกแต่งเรียบง่ายด้วยเฟอร์นิเจอร์เรียบง่าย เน้นโทนสีขาวสบายตา ตัดกับสีสดใสของสีช็อคโกแลตคัพเค้กและสีเขียวมะนาวพาสเทลอันเป็นสัญลักษณ์โลโก้ของร้าน ด้วยจำนวนโต๊ะที่ไม่มากนัก ทำให้ร้านดูโปร่งสบายไม่อึดอัด หรือหากต้องการนั่งด้านนอกก็มีโต๊ะบริการทางด้านหลังอีกด้วย



มีมุมน่ารักๆ ที่ตกแต่งด้วยของกระจุกกระจิกมากมาย ทั้งของตั้งโชว์เก๋ไก๋และยังมีสินค้า  
ของที่ระลึกที่ประดับด้วยโลโก้ของร้านจำหน่ายอีกด้วย



*....So Cute....*





ร้าน lan cake ถือกำเนิดขึ้นจากความรักในรสชาติของขนมหวานของสองพี่น้องสาวสวย หลังจากคุณพลัม-ภุริตาผู้เป็นน้องสาวจบหลักสูตรจากสถาบันขนมที่มีชื่อเสียงจาก เลอ กอร์ดอง เบลอ จึงร่วมกันเปิดร้านนี้ขึ้นโดยช่วยกันออกแบบตกแต่งร้าน และคิดค้นสูตรขนมและเครื่องดื่มแสนอร่อยด้วยตนเอง





มาชมตู้เค้กกันดีกว่า ว่ากันว่าเค้กที่นี่เป็น  
“เค้กอ่อนหวาน ปราศจากสารกันบูด  
ผลิตสดใหม่ทุกวัน”  
คำโปรยหน้าตู้เค้กแค่นี้ก็ชวนหิวแล้ว



*Which one you choose?*

Handwritten menu on a chalkboard:

- Strawberry Banana Smoothy... 70฿
- Banoffee frappe... 65฿ (กาแฟ + กล้วยหอม + ช็อคชิป + คาราเมล)
- thai tea coffee... 55฿ (กาแฟ + ชาไทย)
- Earl grey with lemon jelly... 60฿ (ชาเอิร์ลเกรย์ + จีลลี่เลมอน)

Additional menu items:

- Whipping cream 10฿
- กาแฟ 15฿
- ชา Twinling 30฿
- เค้กในรูปนี้ ->
- พร้อม Whipping cream หะคะ
- Hot tea

Categories: Coffee & Milk, Fruity, Smoothy

facebook: lancake



เมนูเค้กและเครื่องดื่มหลากหลายตามากมายล้วนน่าทาน เลือกไม่ถูกกันเลย

# Choc Cup Lava



... ummm ...

" Yummy! "





*The Finale is . . .*



*. . . Coconut Cake . . .*





บทสรุปสำหรับการมาชิมเค้กที่ร้าน lan cake ในครั้งนี้ คือ ความคุ้มค่า เพราะนอกจากจะมีราคาไม่สูงเกินไป วัตถุดิบต่างๆ ที่นำมาทำก็ล้วนแต่สด ใหม่ รสชาติจึงอร่อยมาก ยังไม่นับถึงความสวยงามของแต่ละเมนูที่บรรจงสร้างสรรค์ขึ้นดูงานศิลปะ ช่วงเวลาสั้นๆ ก็ทำให้รู้สึกเพลิดเพลิน ผ่อนคลาย และอิ่มท้องได้ในเวลาเดียวกัน

Behind เก็บ lan cake ไว้ใน my favourite เรียบร้อย



*Thanks from heart*

**BEHIND**