

Ekkamai Macchiato

โอเอซิสกาแฟ ใจกลางกรุงเทพ



ท่ามกลางอากาศของกรุงเทพมหานครที่ในบางวันพุ่งขึ้นสูงกว่า 40 องศาเซลเซียส การหาสถานที่เพื่อหลีกหนีความร้อนระอุ และความเร่งรีบในเมืองหลวง มานั่งชิลล์ ๆ ใช้ชีวิตแบบสโลว์ไลฟ์ ๆ จิบกาแฟ พร้อมเบเกอรี่โฮมเมดที่รังสรรค์มาจากความชื่นชอบส่วนตัวของเจ้าของร้าน และอาหารที่ธรรมดาแต่ไม่ธรรมดา ทำให้รู้สึกถึงความอบอุ่นเหมือนอยู่บ้านกับ โฮมคาเฟ่ในรูปแบบบ้านสไตล์ Mid Century Modern ที่มาพร้อมโทนสีขาวโอบล้อมด้วยต้นไม้ใหญ่ เน้นความเรียบง่าย สวย สะอาดตา ทั้งอาหาร และเครื่องดื่มทุกเมนู ได้รับการคัดสรรเลือกใช้วัตถุดิบชั้นดี ผ่านกรรมวิธีที่พิถีพิถันในทุกขั้นตอน ตั้งแต่ต้นทางจนพร้อมเสิร์ฟถึงมือคุณ วันนี้เราจะมาเยี่ยมชมที่นี่ยกกัน “Ekkamai Macchiato” (เอกมัย มัคคียาโต้)

9 ปีที่แล้ว Ekkamai Macchiato เปิดให้บริการสาขาแรกที่เอกมัย ก่อนจะย้ายมาอยู่ในซอยอ่อนนุช 35 ในเวลาต่อมา แต่ก็ยังคงเน้นคอนเซ็ปต์บรรยากาศที่อบอุ่น เพื่อให้ผู้ใช้บริการหลบความวุ่นวาย มาเติมความสดชื่น

“เดิมที Ekkamai Macchiato เปิดให้บริการที่ซอยเอกมัย โดยใช้บ้านหลังเก่าของครอบครัว ซึ่งแต่เดิมทำธุรกิจร้านแก๊สอยู่ในย่านนี้ และไม่สามารถไปต่อได้ จึงหาธุรกิจมาทดแทน โดยส่วนตัว ผมชอบเที่ยวคาเฟ่ ชอบทาน และชื่นชอบการตกแต่งร้าน ได้มีโอกาสเดินทางไปในหลายสถานที่ จนได้พบเพื่อน ๆ บาริสต้า ที่ให้คำแนะนำเป็นที่ปรึกษาในการทำธุรกิจนี้” คุณนฤภัค โสภณฤชนนฤตม หรือคุณโอเจ้าของร้านบอกเล่าถึงจุดเริ่มต้นของร้านให้พวกเราฟัง

คุณโอเล่าว่า ชื่อ Ekkamai Macchiato มาจากการที่พื้นเพเป็นคนย่านเอกมัย

เลยอยากทำสัญลักษณ์หรือแลนด์มาร์คให้เอกมัย ส่วนคำว่า Macchiato เปรียบเสมือนการทำเครื่องหมาย การทำสัญลักษณ์ เลยกลายมาเป็นโลโก้ และชื่อร้าน ความหมายเหมือนกับว่าเราได้เพิ่มอีกแลนด์มาร์คหนึ่งให้กับซอยเอกมัยในสมัยนั้น

จากจุดเริ่มต้นของร้านที่เปลี่ยนบ้านหลังเก่าย่านเอกมัย มาเป็นโฮมคาเฟ่ ได้เดินมาถึงจุดเปลี่ยนจำเป็นต้องปิดตัวลง โดยปัจจุบันได้ย้ายมาเปิดให้บริการที่ ซอยอ่อนนุช 35 (สุขุมวิท 77) แต่ยังคงตกแต่งด้วยคอนเซ็ปต์โฮมคาเฟ่เช่นเดิม ภายในตกแต่งเรียบง่าย ด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้ และพื้นผิวแบบตึกเก่า มีชั้นโชว์ของสะสมต่าง ๆ ของคุณโอเอง และเน้นความเป็นสีเขียว เรียบง่าย เนื่องจากคุณโอมองว่าเวลาที่ลูกค้าเข้ามาใช้บริการ ลูกค้าจะเป็นผู้ที่นำสีสันเข้ามาเปรียบเสมือนเป็นการย้อมสีให้กับร้าน ไม่ว่าจะเป็นสีส้มหรือสโตนสีของ



เสื้อผ้า กระเป๋า หรือกิจกรรมของลูกค้าที่นำมาทำในร้าน ซึ่งทำให้ร้านมีสีสัน สดชื่น สดใส อีกทั้ง ทางร้านยังอนุญาตให้น้องหมาเข้ามาที่ร้านได้ด้วย โดยหากเป็นน้องหมาขนาดเล็กที่อยู่ในกระเป๋ หรืออยู่ในรถเข็นได้ สามารถนำน้องเข้ามาในร้านได้เลย แต่หากเป็นน้องหมาขนาดใหญ่ก็สามารถพามาได้เช่นกัน แต่อนุญาตให้อยู่ได้บริเวณด้านนอกของร้าน

ใครว่าย้ายจากย่านเอกมัยที่เป็นแหล่งอารยธรรมของเหล่าคาเฟ่หลากหลายสไตล์ ผู้คนสัญจรมากมาย มาอยู่ในซอยอ่อนนุช

35 แล้วลูกค้าจะลดลง ด้วยคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว รวมถึงการบริการ การตกแต่งร้าน และคอนเซ็ปต์ที่คงไว้ตั้งแต่สมัยอยู่ร้านเดิม ทำให้มีลูกค้าเก่าที่ยังคงติดตามมาอุดหนุนอย่างต่อเนื่อง กลับกลายเป็นว่าทางร้านได้ลูกค้าเพิ่มขึ้นจากเดิม ซึ่งกลุ่มลูกค้าเป้าหมายของทางร้าน คือลูกค้าเก่าจากย่านเอกมัยที่เคยใช้บริการ และอีกกลุ่มจะเป็นลูกค้าใหม่ที่อาศัยหรือทำงานอยู่บริเวณที่ตั้งร้านในปัจจุบัน ที่พอเข้ามาในร้านแล้ว ก็อยากให้ทุกคนรู้สึกเหมือนว่าได้รับประทานอาหารอร่อย ๆ หรือดื่มเครื่องดื่มที่มีรสชาติกลมกล่อมภายใต้บรรยากาศสบาย ๆ เหมือนอยู่บ้าน นอกจากนี้ทางร้านยังมีที่จอดรถที่รองรับได้หลายคัน ทำให้การเดินทางมาที่ร้านด้วยรถยนต์ส่วนตัวมีความสะดวกมากยิ่งขึ้น ทำให้ลูกค้านั่งได้นานขึ้น

คุณโอ เพิ่มเติมว่า Ekkamai Macchiato เริ่มต้นด้วยบริการในรูปแบบคาเฟ่โดยจุดเด่นของที่ร้านคือ เมล็ดกาแฟคุณภาพที่คัดสรรมาอย่างดีจาก Bottomless ด้วยความชื่นชอบในรสชาติ และเจ้าของ Bottomless ยังเป็นที่ปรึกษาคนสำคัญของ Ekkamai Macchiato ตั้งแต่แรกเริ่มเปิดร้านจนถึงวันนี้อีกด้วย นอกจากนี้กาแฟที่เป็นเหมือนจิตวิญญาณของร้านแล้ว ยังมีเครื่องดื่มอื่น ๆ ทั้งชา ช็อคโกแลต สมูทตี้ ไซดา ฟรุ๊ตตี้ ที่ทางร้านก็ให้ความสำคัญไม่แพ้กัน

นอกเหนือไปจากเครื่องดื่มแล้ว ทางร้านยังมีอาหารให้บริการแบบครบจบในที่เดียว ด้วยเมนูธรรมดาที่ไม่ธรรมดาเหมือนนั่งรับประทานข้าวอยู่ที่บ้าน ด้วยคอนเซ็ปต์เก๋ ๆ ที่ว่า **“ผมทานอะไร ผมก็เสิร์ฟแบบนั้น”** เมนูส่วนใหญ่จะมีข้าวเป็นส่วนประกอบ เมนูยอดฮิตประจำร้านจะเป็นหมูกรอบ ซึ่งมีทั้งเมนูข้าวกระเพราหมูกรอบ ข้าวหมูกรอบคั่วพริกเกลือ และยังมีเมนูอื่น ๆ ที่เป็นที่ยอดนิยมของลูกค้าทั้งเก่าและใหม่อีกมากมาย ได้แก่ ข้าวกุ้งทอดกระเทียม ข้าวไข่อบเนย ข้าวไข่ดาวกรอบ ข้าวไข่ข้น เป็นต้น



สำหรับเมนูของหวาน Ekkamai Macchiato ก็จัดมาเต็มด้วยเมนูเค้กที่หลากหลาย แต่ที่เป็นที่ชื่นชอบของลูกค้าคือ ชูครีม ด้วยความที่เป็นเบเกอรี่โฮมเมด ทำเอง ทำใหม่ อบกันสด ๆ ทุกวัน ทำให้ลูกค้าที่แวะมารับประทานที่ร้านจะได้รับประทานเบเกอรี่ที่หอม อร่อย และอดไม่ได้ที่จะสั่งติดไม้ติดมือกลับบ้านไปด้วย นอกจากนี้ยังมีขนมเค้กโฮมเมด ที่เน้นผลไม้มตามฤดูกาล อาทิทุเรียนชีสเค้ก เค้กมะยงชิด และขนมเค้กหน้าต่าง ๆ ทั้ง สตอเบอร์รี่ เฟรช ครีมเค้ก เค้กส้มยูซุ หรือจะเป็นเค้กหน้าช็อคโกแลต ที่มีไว้ต้อนรับลูกค้าแบบสดใหม่ทุกวัน รับรองว่ามาที่นี่ กินอ้ม ฟินแน่นอน

Ekkamai Macchiato โฮมคาเฟ่ที่ครบจบทุกเมนู ทั้งคาว หวาน และเครื่องดื่ม ที่ให้ความรู้สึกสบาย ๆ เหมือนอยู่บ้าน ด้วยบรรยากาศที่ผ่อนคลาย สะดวกสบายด้วยที่จอดรถกว้างขวาง ปัจจุบันมี 2 สาขา คือ สาขาอ่อนนุช 35 และสาขานางเลิ้ง คุณโอ การันตี คุณภาพ มาตรฐานเหมือนกันทั้ง 2 สาขาแน่นอน!

พิเศษสำหรับสมาชิกของสมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น) เพียงแสดงบัตรสมาชิกทั้งแบบการ์ด หรืออีการ์ด รับส่วนลดอาหารและเครื่องดื่ม แบบจ๋า ๆ ไปเลย 10% (เมื่อมีค่าใช้จ่ายขั้นต่ำ 500 บาท)