

## “โกปีเฮียะไถ่กั” อบอุ่นเสน่ห์กาแฟร้านเก่าในอดีต...



ถ้าถามว่ามีร้านกาแฟในดวงใจร้านไหน หลายคนก็นึกถึงร้านกาแฟเก่าแก่ร้านนี้ “โกปีเฮียะไถ่กั” ได้ชื่อว่าเป็นร้านกาแฟรุ่นเก่าที่เปิดมานานกว่า 60 ปีแล้ว เปิดร้านแรกตั้งอยู่ตรงสี่แยกวิสุทธิกษัตริย์ และก็ขยายสาขาอื่นๆ มาอีกมากมาย

โดยสาขาที่เลือกนำมาเสนอคือ สาขาผ่านฟ้า มี คุณสุวิชาญ ภมณาธรรมโกมล เป็นทายาทผู้สืบทอดกิจการ “ร้านโกปีเฮียะไถ่กั” ทุกวันนี้ มีการผสมผสานเอาความทันสมัยเข้ามาไว้ที่ร้านให้คู่ร่วมสมัยมากขึ้น แต่ก็ยังแฝงไว้ด้วยกลิ่นอายบรรยากาศร้านกาแฟสมัยโบราณ ที่เมื่อเราเดินเข้ามายังด้านในของร้าน จะเห็น โต๊ะกลมหินอ่อนและเก้าอี้ไม้ทรงกลมอันเป็นเอกลักษณ์ของร้านมาตั้งแต่ครั้งอดีตให้ได้เลือกนั่งตามชอบใจ

เมื่อหาที่นั่งในร้านได้แล้ว เราก็ต้องเดินมาสั่งเครื่องดื่มและอาหารที่เคาน์เตอร์เอง เพราะทางร้านให้ลูกค้าบริการตัวเอง คือ มาเลือกเมนูอาหารจ่ายเงินแล้วรอเรียกรับเครื่องดื่มและอาหาร ซึ่งเครื่องดื่มของที่นี่มีให้เลือกหลากหลายทั้งกาแฟ ชา และอื่นๆ อีกมากมาย รวมถึงมีอาหารหลากหลายที่ทางร้านได้คิดค้นสูตรขึ้นมาเองโดยเฉพาะ เป็นเมนูทานง่ายๆ เน้นคัดสรรของดีมีคุณภาพ มาสร้างสรรค์เป็น “เมนูอาหารจานเด่น” กว่า 100 เมนูที่จะหมุนเวียนเปลี่ยนใหม่ตลอดเวลา



มาคู่กันดีกว่าว่าที่ร้านนี้มีเมนูอะไรที่ชวนดื่มชวนกินบ้าง แน่นอนว่าเมื่อมาร้านกาแฟ เราก็ต้องสั่งกาแฟโรงของที่นี่มาดื่มกัน เช่น ชาฟร้อน (75 บาท) เป็นกาแฟที่มีส่วนผสมของกาแฟที่คั่วมาอย่างดี และชาชีลอน บวกกับใส่นมข้นหวานด้วย และมีนมสดให้เติมอีก ดื่มกาแฟแก้วนี้สัมผัสได้ถึงความหอมของกาแฟ ผสมผสานความหอมหวานละมุนของชาชีลอนเข้ากันแบบกลมกลืน จะสั่งเป็นเย็นก็ได้ แล้วยังมีความเก๋ไก๋ตรงที่จะมีถ้วยชาแบบโบราณมาให้ไว้เติมน้ำชาที่มีให้บริการด้วย แก้วต่อมาแนะนำ โคลฟเต้เย็น (75 บาท) เป็นกาแฟคั่วแบบกลางๆ ใส่น้ำตาลอ้อยหวานหอม ใส่น้ำแข็งเสิร์ฟมาให้ดื่มแบบเย็นๆ ช่างหอมหวานชื่นใจดีแท้ หรือจะสั่งมาดื่มแบบร้อนก็ได้



มาถึงอาหารขอแนะนำเมนูเด่นประจำร้าน คือ ไข่กระทะ (85 บาท) ไข่กระทะของที่นี่ใส่ไข่ 2 ฟอง ใส่กุ้งเจียง หมูยอ และถั่วลันเตา เสิร์ฟพร้อมขนมปังสูตรดั้งเดิมที่ทางร้านทำเอง สอดไส้ด้วยกุ้งเจียง กับหมูยอ ขนมปังนี้ต้องรีบกินตอนร้อนๆ เพราะเย็นแล้วจะเหนียว กินคู่กับไข่กระทะอร่อยอึดอัดท้องกันไป



อีกเมนูที่ชวนกิน คือ ก๋วยเตี๋ยวหลอด (69 บาท) เป็นก๋วยเตี๋ยวหลอดสูตรโบราณ มีเส้นใหญ่นุ่มๆ ใส่เครื่องอย่างเต้าหู้ เนื้อหมู และเห็ดหอม ราดด้วยน้ำซอสสูตรพิเศษที่ปรุงรสมาเสร็จสรรพ มีรสชาติเปรี้ยว หวาน เผ็ดครบรสกลมกล่อมถูกปากมากๆ



คบท้ายด้วยเมนูนี้ โรตีม (129 บาท) เป็นเมนูของหวานที่มีแป้งโรตีสอดมาแบบฟูๆ กรอบนอกนุ่ม  
ใน กินคู่กับไอศกรีมรสวานิลลา วิปครีมและนมข้น โดนใจปากจริงๆ



เชื่อว่าจะมีแต่เครื่องคั้มและอาหารที่ชวนลิ้มลองเท่านั้น ที่ร้านยังมีเมนูอื่นๆ ให้ชิมอีกเพียบ อาทิ ข้าว  
ไข่ฟูลั่วกลิ้ง (89 บาท) โรตีสอดแซ่บหวานไก่ (95 บาท) ข้าวผัดอเมริกัน (89 บาท) มะกะโรนีผัดซอสกุ้ง (89  
บาท) ฯลฯ ซึ่งถ้าใครเป็นคอกาแฟ อาจจะนั่งจิบกาแฟสดในบรรยากาศร้านเก๋ๆ แนะนำร้าน “โกปีเฮียะ  
ไถ่กั” ให้เป็นอีกหนึ่งตัวเลือกที่น่าสนใจไม่น้อยเลยทีเดียว

“โกปีเฮียะไถ่กั” สาขาผ่านฟ้า ตั้งอยู่ที่ 526-528 ถนนพระสุเมรุ แขวงบวรนิเวศ เขตพระนคร กทม.  
การเดินทางจากแยกบางลำพู ตรงไปทางวัดบวรนิเวศ วิ่งตรงไปผ่านแยกวันชาติ ตรงมาเรื่อยๆ ก็จะเห็น  
ร้านโกปีเฮียะไถ่กัอยู่ขวามือริมถนน มีป้ายร้านให้เห็นชัดเจน จุดสังเกตอยู่ติดกับภัตตาคารผ่านฟ้า เปิดทุก  
วัน เวลา 07.00-20.00 น. (หยุดทุกวันอังคารสุดท้ายของเดือน) โทรสอบถามเส้นทาง และจองโต๊ะได้  
ก่อนที่หมายเลข 0-2629-0646