

คำนำสำนักพิมพ์ ๙

คำนำผู้เขียน ๑๐

ลาบ-หลู้ & สเต็ค ๑๕

ดินเนอร์แกงแค-คั่วผ้าน้ำปู ๑๙

เหม็ง! ไม่มีซาอ้อนมาตามปอมปาดัวร์ ๒๖

เยอรมนีกะหล่ำปลีคอง อังแกเรียนแกงส้ม ๓๑

จวบจนจานสเต็ค ๓๖

ขอคืนนี้แสบสันตักว่าคืนวาน ๔๐

ฟังพอนกับงูเห่า (๗๗) สเต็คป่าในเวียง ๔๕

FISH : the only thing that smells worse than a guest
on the third day! ๕๐

ป่าอี่ปุ่นเจ้า...หอมกลิ่นซาบะ... ๕๕

กระบี่ซูปไฟค์กดีสิทท์แลปลา...	๖๐
นกหิวปลา! แมวกก็ไม่เคยเบือปลา...	๖๕
ฯพณฯ ซอบกินปลาเหมือนกัน กินรสสมณะ	๖๙
ปลาหม้อไฟอาซ้อริมคูเวียง ราคาเฮฮา-เฮฮา	๗๓
เคี้ยวอ้อยเป็นเกลือ...เผาเกลือเป็นชะเอม...	๗๘
อาโน้--ขออนุญาตแนะนำบางด้านแห่งความเป็นญี่ปุ่น	๘๗
รสแห่งความศักดิ์สิทธิ์ จาริตผูกพันพิธีมงคล	๘๗
กินญี่ปุ่นในเชียงใหม่ (ใหม่)	๙๒
บนเชียงและหน้าเตาไฟในครัวญี่ปุ่น	๙๕
สาเกไม่ใช่ผลไม้ (ชมและฝาดอมเปรี้ยว)	๙๘
กุจิรา	๑๐๓
กินอิตาเลียนไหม?	๑๑๒
ละเลงสีสันในจาน	๑๑๗
มดขี้มกับลาซานญ่า	๑๒๑
หอมกลิ่นน้ำมันโอสีฟวี่ในเวียงและใบป่า	๑๒๕
มาริโอแห่งบ้านห้วยริน (เถิน)	๑๓๐
อึ้งกับอึ้ง	๑๓๕
แกงส้มอึ้ง	๑๔๐
ไม่มีน้ำผึ้งในปากของลาโง้...	๑๔๕
เมนูของมาบุญชัย	๑๕๑
ปรัชญาไกวล้ง	๑๕๕
แกว่งปากหาความอร่อย ชีวิตโสภา...	๑๕๘
อึ้งเป๊ะ ๘ นิ้ว อะไรแปดนิ้ว?	๑๖๑
KHAN-TOKE DINNER	๑๖๖

KOSHER KITCHEN	๑๗๒
เวลาเปรี้ยวปาก	๑๗๔
THE RIVERSIDE	๑๘๑
นกฮูกกินมาร์ทিনিริมบึง	๑๘๖
เสน่ห์ริมบึง	๑๙๐
บ๊อบ มาร์เลย์ แห่งแม่บึง	๑๙๓
ต้นไม้ & ต้นคอนกรีท	๑๙๗
บั๊กจอน (จอห์น โด) กินยาดอกกล้วย	๒๐๒
ปลาเที่ยงไฮ้ไวนโปรตุเกส	๒๐๖
ไก่ตอมซา	๒๑๐
น้ำละไม กับ นางเพี้ยน	๒๑๔
ครัวพี่คุณชาย (ถนัดศอ)	๒๑๘
ฝรั่งกินข้าวกินน้าม	๒๒๒
ไล่โจ้ & อีจ้อย	๒๒๖
KANOM JEEN NAM NGIEW	๒๓๐
การหักทลายของหนอน	๒๓๔
เขื่อนโบราณบ้านร้อยปี...	๒๓๖
ดีดสีพ่อนเต้นสนุกม่วนเหลี่ยน...	๒๓๙
OUR NIGHT'S STILL SO YOUNG	๒๔๓
บนฝั่งขวาของแม่บึง	๒๔๗
กุหลาบดอกนี้	๒๕๑
เขี่ยหยันหรือตัดพ้อชีวิต?	๒๕๖
ทำไมเขื่อนสุนทร?	๒๕๘
เมนู กินหอมตอมม่วน (ลาภปาก) เรือนคำอิน	๒๖๑