



THAI BUSINESS & WEALTH

Chef David Bank's
Journey from Prep Cook
to Culinary Icon



โปรโมชั่นร้านอาหารไทยที่ **TIMES SQUARE**

ให้ร้านอาหารของคุณโดดเด่น
ใจกลางนครนิวยอร์ก

เริ่มต้นเพียง

\$599

นำเสนอร้านอาหารของคุณบนจอทีวีระดับโลกพรีเมียม
ใน Times Square เพื่อเข้าถึงนักท่องเที่ยว ชาวนิวยอร์ก
คนรักอาหาร และลูกค้าใหม่หลายพันคนในทุกวัน

เหมาะสำหรับ

-  ร้านอาหารไทย
-  ร้านอาหารสตรีทฟู้ดไทย
-  ร้านอาหารเปิดใหม่
-  งานฉลองครบรอบร้าน
-  โปรโมชันและอีเวนต์พิเศษ
-  แคมเปญสร้างการรับรู้แบรนด์



ทำไมต้อง TIMES SQUARE?

-  หนึ่งในสถานที่ที่มีผู้คนมาเยือนมากที่สุดในโลก
-  สร้างการมองเห็นหลายล้านครั้งต่อปี
-  เพิ่มโอกาสการแชร์บนโซเชียลมีเดีย
-  เข้าถึงผู้ชมจากทั่วโลก
-  ยกกระดับภาพลักษณ์และแบรนด์
ร้านอาหารของคุณ



รูปและวิดีโอโปรโมท

เพิ่มความน่าสนใจ ดึงดูดลูกค้า



โปรโมชั่นเปิดตัวพิเศษ

เริ่มต้นเพียง

\$599



ติดต่อ นุก (Nook)

725-529-2418



Thai Business & Wealth
Marketing • Media • Branding • Business Growth

ช่วยให้ธุรกิจร้านอาหารไทยของคุณ
เป็นที่รู้จักมากขึ้นในนิวยอร์ก และสร้างโอกาสทางธุรกิจสู่ลูกค้าจากทั่วโลก!



CONTENT

EDITOR'S MESSAGE

4



INSPIRATION



The Story Behind
the Success of
Pure Thai Cookhouse
& CHEF DAVID BANK

6

BUSINESS INSIDER

How to Make
Your Airbnb
Stand Out

15

YOUNG BLOOD

Reimagining Thai Cuisine:
How **GIGI** Is Bringing a Fresh,
Creative Dining Experience
to Brooklyn

16



THE TEAM

Editor-in-chief
Photographer

NOOK PAKJIRA
NIKA C

Marketing Director
Creative Director

NOOK PAKJIRA
NIKA C

At Thai Business & Wealth, our mission is to support and empower Thai entrepreneurs across the United States.



เราเข้าใจดีว่าการสร้างธุรกิจในประเทศไม่ใช่เรื่องง่าย ต้องอาศัยความมุ่งมั่น ความเสียสละ และความพยายาม อย่างมากในการสร้างความสำเร็จจากศูนย์

ตลอดหลายปีที่ผ่านมา เรามีโอกาสได้ร่วมงานกับผู้ประกอบการไทยที่นำเงินเข้ามามากมาย ไม่ว่าจะเป็นเจ้าของร้านอาหาร ร้านเสริมสวย สปา ธุรกิจค้าปลีก การลงทุนด้านอสังหาริมทรัพย์ และธุรกิจที่กำลังเติบโตอีกหลากหลายประเภททั่วยุทธรัฐอเมริกา

เรื่องราวของพวกเขาเต็มไปด้วยแรงบันดาลใจ เพราะพวกเขาไม่ได้เพียงแค่สร้างธุรกิจเท่านั้น แต่ยังสร้างมรดกแห่งความสำเร็จให้กับครอบครัวและคนรุ่นต่อไปอีกด้วย

เรามีใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนชุมชนไทย ด้วยการให้คำแนะนำด้านการเติบโตทางธุรกิจ การวางแผนการเงิน การบริหารความเสี่ยง และการสร้างความมั่งคั่งในระยะยาว เป้าหมายของเราคือการช่วยให้ผู้ประกอบการมีธุรกิจที่แข็งแกร่งขึ้น มีรากฐานทางการเงินที่มั่นคงขึ้น และมีอนาคตที่ดีขึ้น

ที่ Thai Business & Wealth เราเชื่อว่า เมื่อธุรกิจไทยหนึ่งธุรกิจเติบโต ชุมชนไทยของเราทั้งหมดก็เติบโตไปด้วยกัน 🌸

We understand the journey of building a business in a new country — the hard work, sacrifice, and determination it takes to create success from the ground up. Over the years, we have had the privilege of working with inspiring Thai business owners who are building restaurants, salons, spas, retail businesses, real estate investments, and many other growing companies throughout America.

Their stories are powerful. They are not only building businesses — they are building legacies for their families and future generations.

We are proud to stand beside the Thai community by providing guidance in business growth, financial planning, protection strategies, and long-term wealth building. Our goal is to help entrepreneurs create stronger businesses, smarter financial foundations, and a better future.

At Thai Business & Wealth, we believe when one Thai business grows, our entire community grows together. 🌸

Nook Pakjira
Editor

PAVIDA' 

Melt Away the Day.
Reveal Your **Glow.**



Premium ingredients

Vitamin C (Tetrahexyldecyl Ascorbate),
Kakadu Plum extract,
aloe vera, and nourishing oils



Truly clean formula

PEG-free with plant-derived emulsifiers instead
of synthetic chemicals



Dual-purpose skincare

Face – Melts Waterproof Makeup & SPF
Without Stripping Natural



INDULGE YOUR SKIN WITH THE MOST GENTLE CLEANSING
EXPERIENCE WITH OUR NOURISHING CLEANSING BALM

WWW.PAVIDASWELLNESS.COM



ร้านที่พา ก๊วยเตี้ยวไทย สู่จุดเชิคอินของนิวยอร์ก

เบื้องหลังความสำเร็จของ Pure Thai Cookhouse และเชฟเดวิด แเบ็งค์

จากร้านก๊วยเตี้ยวเล็ก ๆ ที่มีลูกค้าต่อคิวยาวหน้าร้านและรอคิวสูงสุดถึงสองชั่วโมง สู่หนึ่งในร้านอาหารไทยที่ได้รับความรักและการยอมรับมากที่สุดนิวยอร์ก นี่คือการเรื่องราวของเชฟเดวิด แเบ็งค์ ผู้ใช้ความหลงใหล ความคิดสร้างสรรค์ และความมุ่งมั่น เปลี่ยนก๊วยเตี้ยวไทยธรรมดาให้กลายเป็นประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ผู้คนกล่าวถึงทั่วเมือง



หากพูดถึงร้านอาหารไทยในนิวยอร์กที่ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่องและมีลูกค้าต่อคิวยาวอยู่เสมอ ชื่อของ “Pure Thai Cookhouse” หรือที่หลายคนเรียกกันติดปากว่า “ร้านเพียว” คงเป็นหนึ่งในร้านที่หลายคนนึกถึงเป็นอันดับต้น ๆ

ร้านก๊วยเตี้ยวเล็ก ๆ แห่งย่าน Hell’s Kitchen ไม่เพียงโดดเด่นด้วยรสชาติอาหารที่พาผู้คนย้อนกลับไปถึงความทรงจำในเมืองไทย แต่ยังเป็นตัวอย่างของธุรกิจร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จจากความตั้งใจ ความคิดสร้างสรรค์ และการไม่หยุดเรียนรู้

TBW ได้มีโอกาสพูดคุยกับ คุณเดวิด เบ็งค์ เซฟ และเจ้าของร้าน เพื่อตามหาเบื้องหลังความสำเร็จของร้านอาหารไทยที่ครองใจชาวนิวยอร์กมากกว่า 15 ปี

จุดเริ่มต้นในนิวยอร์ก

เดวิดย้ายจากประเทศไทยมาয়งนครนิวยอร์กในปี 1996 โดยในช่วงแรกพักอาศัยอยู่กับญาติในย่าน Bronx

“ตอนนั้นผมอยากรู้ว่าอเมริกาเป็นอย่างไร เพราะพ่อเป็นคนอเมริกัน แต่ผมไม่เคยมาเลย อยากมาค้นหาตัวเอง และลองใช้ชีวิตในแบบที่แตกต่างออกไป”

เดิมทีญาติตั้งใจจะช่วยเหลืองานในปั๊มน้ำมันให้เขา แต่โชคชะตากลับพาให้เขาเดินผ่านร้านอาหารไทยแห่งหนึ่งในแมนฮัตตัน และตัดสินใจสมัครงานทันที

ในยุคนั้น ร้านอาหารไทยในนิวยอร์กยังมีจำนวนไม่มากนัก โดยเฉพาะในย่าน Midtown Manhattan

“งานแรกของผมคือการเตรียมวัตถุดิบ หั่นผัก หั่นเนื้อ ทำทุกอย่างที่อยู่เบื้องหลังครัว วันละประมาณ 12 ชั่วโมง”

แม้งานจะหนัก แต่เขามองว่านั่นคือห้องเรียนแห่งชีวิตที่ทำให้ได้เรียนรู้พื้นฐานของธุรกิจร้านอาหารอย่างแท้จริง

บทเรียนจากครัวไทยสู่ครัวระดับโลก

หลังจากสั่งสมประสบการณ์ในร้านอาหารไทยอยู่หลายปี เดวิดได้รับโอกาสสำคัญในการทำงานกับเชฟระดับแนวหน้าของนิวยอร์ก รวมถึงร้านอาหารสไตล์ฝรั่งเศสและอิตาลี

ประสบการณ์ครั้งนั้นทำให้เขาได้เรียนรู้ทั้งเทคนิคการทำอาหาร การบริหารจัดการวัตถุดิบ และมาตรฐานการบริการในระดับสากล

“ผมได้เรียนรู้ว่าการเป็นเชฟไม่ได้หมายถึงแค่ทำอาหารให้อร่อย แต่ต้องเข้าใจวัตถุดิบ รู้จักฤดูกาล และบริหารจัดการทุกอย่างในร้านได้ด้วย”

แนวคิดเหล่านี้กลายเป็นรากฐานสำคัญที่เขานำมาปรับใช้กับร้านอาหารไทยของตัวเองในอนาคต

ร้านอาหารไทยในแบบที่เขาอยากกิน

หลังจากทำงานในวงการร้านอาหารมานานกว่า 10 ปี เดวิดและภรรยาตัดสินใจเปิดร้านแรกของตัวเองในชื่อ Land Thai Kitchen บน Upper West Side

“เราเอาทุกอย่างที่มีมาลงทุน เพราะเชื่อว่าสิ่งที่เรียนรู้มาตลอดสิบปีสามารถนำมาสร้างร้านในแบบที่เราฝันได้”

ในยุคนั้น ร้านอาหารไทยส่วนใหญ่มักมีรูปแบบคล้ายกัน เดวิดจึงเลือกสร้างความแตกต่างด้วยการผสมผสานความเป็นไทยเข้ากับการนำเสนอแบบฝรั่งเศส อาหารยังคงรสชาติไทยแท้ แต่รายละเอียดการจัดจาน การตกแต่ง และประสบการณ์การรับประทานอาหารถูกยกระดับให้มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ผลลัพธ์คือร้านได้รับการตอบรับอย่างล้นหลาม ตั้งแต่วันแรกที่เปิด



ความสำเร็จไม่ได้มาจากโชคเพียงอย่างเดียว

เมื่อถูกถามว่าความสำเร็จมาจากโชคหรือฝีมือ เดวิดตอบอย่างถ่อมตัวว่าโชคอาจมีส่วน แต่สิ่งสำคัญกว่าคือแนวคิดและความสม่ำเสมอ

“เราให้สิ่งที่ดีที่สุดในลูกค้าเสมอ ทุกอย่างต้องสดใหม่ และมีคุณภาพ ผมเชื่อว่าถ้าลูกค้าประทับใจ เงินจะตามมาเอง”

เขายังเชื่อมั่นในการสนับสนุนวัตถุดิบท้องถิ่น โดยเลือกใช้ผักสดจากเกษตรกรในอเมริกาและนำมาประยุกต์ให้เข้ากับอาหารไทย

“รสชาติต้องเป็นไทย แต่เราสามารถใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่สดใหม่กว่าได้”

กำเนิดร้านเพียวและก๋วยเตี๋ยวเส้นทำมือ

หลังจากประสบความสำเร็จกับ Land Thai Kitchen เดวิดเริ่มมองหาแนวคิดใหม่

เขาและภรรยาซึ่งเติบโตมาในครอบครัวที่ทำธุรกิจก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทย ตัดสินใจเปิดร้านก๋วยเตี๋ยวไทยโดยเฉพาะ

นั่นคือจุดเริ่มต้นของ Pure Thai Cookhouse

หนึ่งในเอกลักษณ์สำคัญของร้านคือ “เส้นก๋วยเตี๋ยวทำมือ” ที่ผลิตสดใหม่ทุกวัน

“สูตรเส้นมาจากครอบครัวภรรยาผม แต่เราต้องปรับให้เข้ากับแป้งและสภาพอากาศของอเมริกา ใช้เวลาทดลองอยู่พอสมควรกว่าจะได้ผลลัพธ์ที่ใกล้เคียงกับที่เมืองไทย”

ในช่วงเวลาเดียวกัน กระแสราเมงญี่ปุ่นกำลังได้รับความนิยมอย่างมากในนิวยอร์ก

“ผมคิดว่าถ้าราเมงญี่ปุ่นสามารถทำให้คนอเมริกันรู้จักได้ ก๋วยเตี๋ยวไทยก็ควรทำได้เหมือนกัน”

และวันนี้ ร้านเพียวได้พิสูจน์ให้เห็นแล้วว่าก๋วยเตี๋ยวไทย



“เราให้สิ่งที่ดีที่สุดกับลูกค้าเสมอ ทุกอย่างต้องสด ใหม่ และมีคุณภาพ ผมเชื่อว่าถ้าลูกค้าประทับใจ เงินจะตามมาเอง”

สามารถก้าวขึ้นมาอยู่ในระดับเดียวกับอาหารเอเชียยอดนิยมอื่น ๆ ได้อย่างภาคภูมิใจ

ร้านอาหารที่สะท้อนความเป็นไทย นอกจากอาหารแล้ว บรรยากาศร้านยังเป็นอีกสิ่งหนึ่งที่สร้างความประทับใจให้กับลูกค้า เดวิดได้รับแรงบันดาลใจจากตึกแถวและร้านอาหารท้องถิ่นในประเทศไทย เขาต้องการให้ร้านดูอบอุ่น เป็นกันเอง และเข้าถึงง่าย

“ผมอยากให้คนรู้สึกเหมือนหลุดเข้าไปอยู่ในเมืองไทย ไม่ใช่ร้านที่ดูหรูจนคนรู้สึกเกร็ง”

ร้านยังออกแบบเป็นครัวเปิดเพื่อให้ลูกค้าเห็นทุกขั้นตอนการทำอาหาร และสัมผัสความจริงใจของทีมงานในครัว

หัวใจของความสำเร็จ

แม้จะเป็นเจ้าของธุรกิจที่ประสบความสำเร็จ แต่เดวิด ยังคงมองตัวเองเป็น “เชฟ” มากกว่า “เจ้าของร้าน”

“สำหรับผม อาหารจะเป็นคนพูดแทนตัวมันเอง คุณไม่ต้องบอกลูกค้าว่าใช้วัตถุดิบแพงแค่ไหน หรือใช้เวลาทำนานเท่าไร แค່ทำให้อร่อย สด สะอาด แล้วลูกค้าจะตัดสินใจเอง”

นั่นอาจเป็นเหตุผลสำคัญที่ทำให้ร้านเฟื่องฟูยังคงได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่องมานานกว่าทศวรรษ

ฝากถึงผู้อ่าน

ก่อนจบบทสนทนา เดวิดฝากข้อความสั้น ๆ ถึงคนรักอาหารไทย

“ถ้าใครคิดถึงก๋วยเตี๋ยวรสชาติแบบบ้านเรา เชิญแวะมาที่ร้านเพียงใน Hell’s Kitchen ได้เลยครับ”

จากเด็กหนุ่มที่เริ่มต้นจากการหันผักในครัวเมื่อเกือบ 30 ปีก่อน วันนี้เดวิด เบ็งค์ ได้พิสูจน์ให้เห็นว่าความมุ่งมั่น การเรียนรู้อย่างไม่หยุดยั้ง และความกล้าที่จะสร้างความแตกต่าง สามารถเปลี่ยนความฝันให้กลายเป็นความสำเร็จได้จริง และนี่คือเรื่องราวที่น่าจะเป็นแรงบันดาลใจให้กับผู้ประกอบการรุ่นใหม่ทุกคนที่กำลังเดินตามความฝันของตัวเอง 🌸





The Thai Noodle Shop That Became One of New York City's Must-Visit Dining Destinations

The Story Behind the Success of Pure Thai Cookhouse and Chef David Bank

From a small noodle shop with lines stretching outside the door and wait times of up to two hours to one of New York City's most beloved Thai restaurants, this is the story of **Chef David Bank**. Through passion, creativity, and unwavering dedication, he transformed a humble bowl of Thai noodles into a dining experience that people across the city can't stop talking about.

When it comes to Thai restaurants in New York that consistently draw long lines, **PURE THAI COOKHOUSE**, affectionately

known by many as simply “Pure,” is always among the first names that come to mind.

Located in the heart of Hell’s Kitchen, this cozy noodle shop has earned its reputation not only for serving authentic flavors that transport diners back to Thailand but also for becoming a remarkable example of how dedication, innovation, and continuous learning can build a lasting restaurant business.

TBW had the opportunity to speak with Chef and owner **DAVID BANK** to uncover the story behind a Thai restaurant that has won the hearts of New Yorkers for more than 15 years.

A New Beginning in New York City

David moved from Thailand to New York City in 1996. During his first few months, he lived with relatives in the Bronx.

“I wanted to discover what America was like. My father is American, but I had never been here before. I wanted to find myself and experience a completely different way of life.”

Originally, his relatives planned to help him find a job at a gas station. But fate had other plans. While walking through Manhattan one day, David passed a Thai restaurant and decided to walk in and apply for a job.

At that time, there were very few Thai restaurants in New York, especially in Midtown Manhattan.

“My first job was preparing ingredients—cutting vegetables, slicing meat, and doing everything behind the scenes in the kitchen. I worked about 12 hours a day.”

Although the work was demanding, David viewed it as his classroom, where he learned the fundamentals of the restaurant business from the ground up.

From Thai Kitchens to World-Class Restaurants

After several years working in Thai restaurants, David was given the opportunity to work alongside some of New York’s top chefs in renowned French and Italian restaurants.

The experience taught him not only advanced cooking techniques but also ingredient management, kitchen operations, and the high standards of hospitality expected in world-class restaurants.

“I learned that being a chef isn’t just about cooking delicious food. It’s about understanding your ingredients, respecting the seasons, and knowing how to manage every aspect of the restaurant.”

Those lessons later became the foundation of his own restaurant philosophy.

Building the Thai Restaurant He Always Wanted

After more than a decade in the restaurant industry, David and his wife decided to open their first restaurant, LAND THAI KITCHEN, on the Upper West Side.

“We invested everything we had because we believed the experience we gained over those ten years could help us build the restaurant we’d always dreamed of.”

At a time when many Thai restaurants followed a similar formula, David wanted to create something different. He blended authentic Thai cuisine with French-inspired presentation.

The flavors remained unmistakably Thai, while the plating, interior design, and overall dining experience offered guests something fresh and memorable.

The response was immediate.

“We sold out on our very first day. I ordered only a small amount of ingredients because I wanted to maintain quality, but the number of customers exceeded every expectation. We’ve been busy ever since.”

Success Isn’t Just About Luck

When asked whether his success came from luck or skill, David answered with characteristic humility.



“The flavors should stay authentically Thai, but there’s no reason we can’t use the freshest local ingredients available.”

“Luck may have played a part, but what matters most is consistency. We always give our customers the very best. Everything has to be fresh, high quality, and carefully prepared. If customers leave happy, the business will naturally follow.”

He also believes strongly in supporting local farmers by sourcing fresh American-grown produce whenever possible.

“The flavors should stay authentically Thai, but there’s no reason we can’t use the freshest local ingredients available.”

The Birth of Pure Thai Cookhouse

Following the success of Land Thai Kitchen, David began searching for a new concept.

Since both he and his wife grew up in families connected to Thailand’s noodle business, they decided to open a restaurant dedicated entirely to Thai noodles.

That idea became **Pure Thai Cookhouse**. One of the restaurant’s defining features is its **fresh handmade noodles**, prepared daily.

“The noodle recipe came from my wife’s family, but we had to adapt it to American flour and climate. It took quite a bit of experimentation before we achieved the texture and flavor we were looking for.”

At the same time, Japanese ramen was becoming increasingly popular throughout New York.



“I want people to feel as though they’ve stepped into Thailand—not into a fancy restaurant where they feel uncomfortable.”

“I thought, if Japanese ramen can become so well known here, why can’t Thai noodles?”

Today, Pure Thai Cookhouse has proven that Thai noodles deserve to stand alongside the world’s most celebrated Asian cuisines.

Bringing Thailand to New York

The restaurant’s atmosphere is just as carefully crafted as its menu.

Inspired by traditional Thai shophouses and neighborhood eateries, David wanted to create a space that feels warm, welcoming, and approachable.

“I want people to feel as though they’ve stepped into Thailand—not into a fancy restaurant where they feel uncomfortable.”

The restaurant also features an open kitchen, allowing guests to watch every dish being prepared and experience the honesty and craftsmanship behind every meal.

The Heart of His Success

Despite becoming a highly successful restaurateur, David still considers himself first and foremost a chef.

“For me, the food should speak for itself. You don’t need to tell customers how expen-

sive the ingredients are or how many hours something took to prepare. Just make it delicious, fresh, and clean, and they’ll decide for themselves.”

Perhaps that philosophy explains why Pure Thai Cookhouse has remained one of New York City’s favorite Thai restaurants for well over a decade.

A Message to Readers

Before concluding our conversation, David shared a simple invitation for anyone craving authentic Thai flavors.

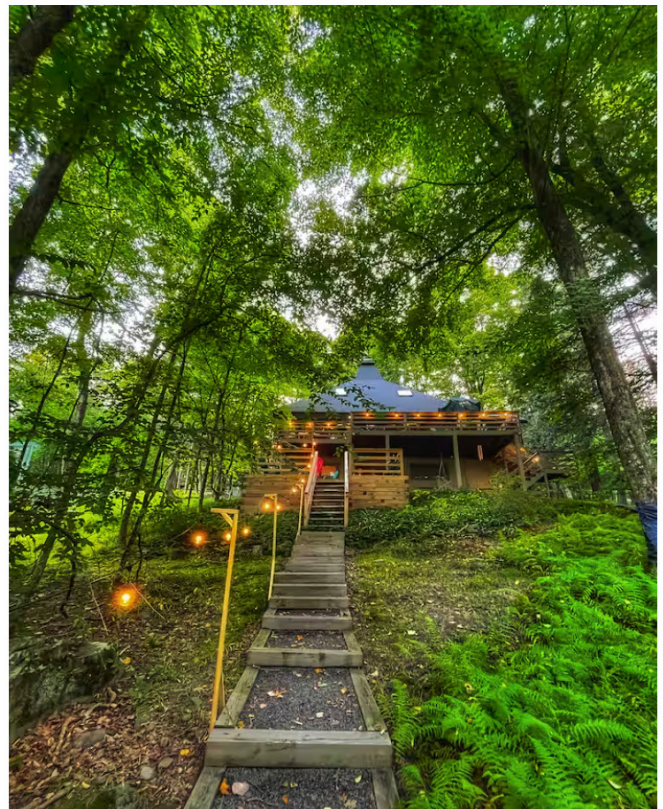
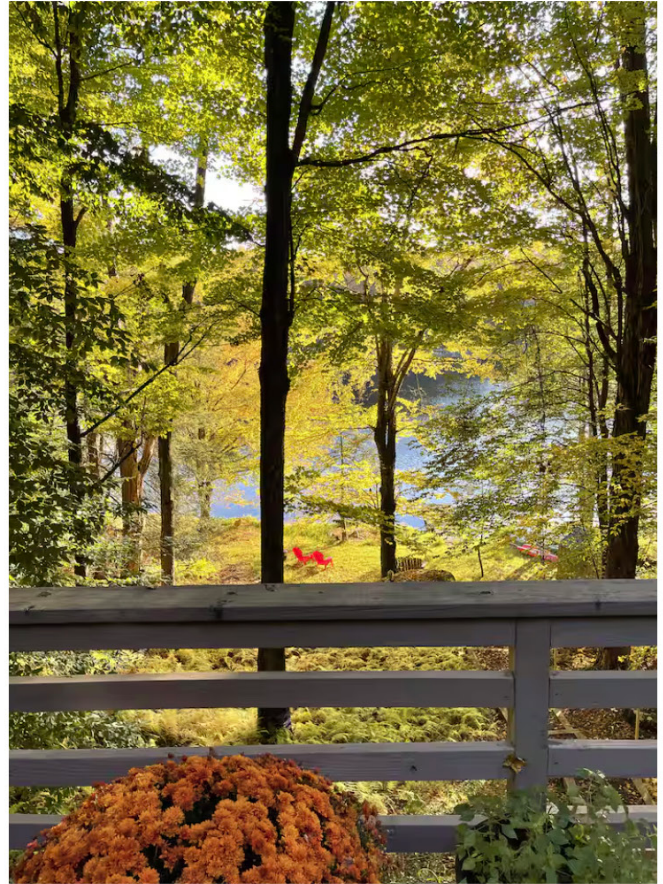
“If you’re missing the taste of Thai noodles from home, come visit us at Pure Thai Cookhouse in Hell’s Kitchen.”

From a young man who began his American journey chopping vegetables in a restaurant kitchen nearly 30 years ago, David Bank has demonstrated that determination, continuous learning, and the courage to be different can turn a dream into lasting success.

His story serves as an inspiration to every entrepreneur pursuing their own dream—proving that passion, perseverance, and authenticity can truly make all the difference. 🌸



Home in Hamlin · ★4.77 · 4 bedrooms · 17 beds ·
2.5 private baths
airbnb.com



Lakefront Dock | Kayaks • 3BR w/ Loft • Hideout
Entire home in Hamlin, Pennsylvania 10 guests 4 bedrooms 17 beds 2.5 baths

How to Make Your Airbnb Stand Out

The average home value in Mount Pocono is around \$247K, up 1.8% over the past year — relatively affordable entry points compared to most Northeast markets.

1. Optimize Your Listing and Pricing

Quality Photography: Professional, well-lit photos are the most important factor in driving clicks. **Dynamic Pricing:** Do not use static rates. Use dynamic pricing tools like PriceLabs or Guesty to adjust your prices automatically based on local demand, seasonality, and day of the week. **Manage Expectations:** Avoid over-promising in your descriptions. It is better to slightly under-sell and over-deliver.

3. Focus on the Guest Experience

First 10 Reviews: Earning 5-star ratings early on dictates your long-term search ranking. Consider offering a slight discount on early bookings to get these initial reviews rolling in. **Hotel-Level Cleanliness:** Treat turnovers like hotel operations. Hire a reliable cleaning team and establish a strict quality checklist. **Thoughtful Touches:** Provide a dedicated, work-friendly space (a desk and strong Wi-Fi), and stock the kitchen with the exact essentials you would

2. Automate Operations & Communication

Self Check-In: Equip your property with a reliable smart lock or key lockbox so guests can arrive on their own schedule without hassle. **Message Templates:** Automate your welcome messages, check-in instructions, and checkout reminders so guests feel supported at every step of their journey. **Create a Digital Guidebook:** Answer frequently asked questions (Wi-Fi passwords, appliance instructions, and local recommendations) in a digital guidebook so guests don't have to hunt for information.

4 . Understand Legal and Financial Realities-

Local Regulations: Before purchasing or listing, thoroughly research your city, county, and HOA zoning laws, licensing, and tax requirements. **Separate Finances:** Treat the property as a formal business from day one by opening a dedicated business checking account to track your income and expenses. **Plan for Contingencies:** Always budget for unexpected repairs and maintenance.



Reimagining Thai Cuisine:
How GIGI Is Bringing a Fresh,
Creative Dining Experience
to Brooklyn



เริ่มต้นจากความตั้งใจที่อยากสร้างร้านอาหารไทยให้แตกต่าง

ตอนที่เริ่มทำร้าน เราตั้งใจตั้งแต่แรกว่าอยูกสร้างร้านอาหารไทยที่แตกต่างจากร้านอาหารไทยทั่วไป จากประสบการณ์ร้านก่อนหน้านี้ เราพบว่าเมนู **ข้าวซอย** ได้รับความนิยมมากที่สุด รองมาจากผัดไทย เราเลยตัดสินใจหยิบข้าวซอยขึ้นมาเป็นพระเอกของร้าน และพัฒนาสูตรจนกลายเป็นเมนูซิกเนเจอร์อย่าง **ข้าวซอยหมูกรอบ** ที่ลูกค้าหลายคนชื่นชอบ

นอกจากรสชาติแล้ว เราอยากให้ลูกค้าได้สนุกกับการเลือกเมนูในแบบของตัวเอง จึงออกแบบคอนเซ็ปต์ **"Do Your Own Bowl"** ให้ทุกคนสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความชอบ ไม่ว่าจะเลือกเปลี่ยนจากหมูกรอบเป็นไก่ย่าง หรือเปลี่ยนจากเส้นบะหมี่ไข่เป็นเส้นอูดัง ลูกค้าสามารถสร้างสามโปรดของตัวเองได้ทุกครั้งที่มา

เราอยากให้ร้านเป็นสถานที่ที่ลูกค้ารู้สึกว่ "มากินได้ทุกวัน" เพราะทุกครั้งสามารถเลือกส่วนผสมใหม่ๆ ได้ไม่จำเจ และยังมีอีกหนึ่งเมนูซิกเนเจอร์คือ **อูดังหมูต้น** ที่นำเส้นอูดังมาจับคู่กับหมูต้นสูตรของร้าน จนกลายเป็นเมนูยอดนิยมอีกจานหนึ่ง

แรงบันดาลใจจากย่าน Bushwick

ร้านของเราตั้งอยู่ในย่าน **Bushwick, Brooklyn** ซึ่งเต็มไปด้วยคนรุ่นใหม่ ศิลปิน และกลุ่ม Young Professionals เราจึงอยากสะท้อนบรรยากาศของย่านนี้ผ่านตัวร้านทั้งในด้านอาหารและการออกแบบ

เราสร้างบรรยากาศให้มีความสุข สดใส และเต็มไปด้วยความคิดสร้างสรรค์ การตกแต่งได้รับแรงบันดาลใจจากงานแมกกาซีน มีภาพถ่ายสวย ๆ ไฟนีออนสีสด และดีไซน์ที่มีความเพี้ยนเล็กน้อย เพื่อถ่ายทอดภาพลักษณ์ของ **GIGI** ให้เป็นเหมือนสาวบรู๊กลินที่ทันสมัย มีสไตล์ และเต็มไปด้วยพลัง

เราอยากให้ทุกคนที่เดินเข้ามาในร้านรู้สึกถึงความสดใหม่ ความมีชีวิตชีวา และได้สัมผัสอีกมุมมองหนึ่งของอาหารไทยที่ร่วมสมัย แตกต่างจากภาพจำของร้านอาหารไทยแบบดั้งเดิม พร้อมนำเสนอประสบการณ์การทานอาหารเอเชียในรูปแบบใหม่ที่เข้ากับวิถีชีวิตของคนเมืองในปัจจุบัน 🌸



”DO YOUR OWN BOWL”
concept, allowing guests to customize
each bowl to match their cravings.



When the founders of GIGI set out to open their restaurant, they had one clear goal: to challenge the traditional image of Thai dining. Rather than creating another typical Thai restaurant, they wanted to offer something fresh, interactive, and uniquely suited to the creative energy of Brooklyn.

Looking back at their previous restaurant, the team saw that Pad Thai remained their best-selling dish, with **KHAO SOI** close behind. While Pad Thai was already a familiar favorite, they saw an opportunity to showcase Khao Soi—a Northern Thai specialty that deserved more attention. That decision led them to make Khao Soi the centerpiece of GIGI's menu, where the restaurant's signature **CRISPY PORK BELLY KHAO SOI** has become a standout dish, introducing more diners to one of Thailand's most beloved regional classics.

But GIGI is about more than signature dishes—it's about giving diners the freedom to create their own experience.

At the heart of the restaurant is its "Do Your Own Bowl" concept, allowing guests to customize each bowl to match their cravings. Whether it's swapping crispy pork belly for grilled chicken or replacing traditional egg noodles with thick udon noodles, customers can build a different meal every time they visit.

"We wanted to create a restaurant where people could eat every day without getting bored," the owner explains. "Every visit can feel like a completely new experience."

Another standout menu item is the restaurant's Braised Pork Udon Soup, featuring tender slow-braised pork served with chewy Japanese udon noodles. The comforting dish has quickly become one of GIGI's signature offerings alongside its famous Khao Soi.

Inspired by Bushwick's Creative Spirit

Located in the heart of Bushwick, Brooklyn, GIGI reflects the vibrant neighborhood that surrounds it. Home to artists, designers, and young professionals, Bushwick inspired the restaurant's playful identity and contemporary aesthetic.

Rather than embracing a traditional Thai restaurant design, GIGI introduces a bold visual concept inspired by fashion magazines and modern art. Neon lights, striking photography, colorful interiors, and feminine design elements come together to create a space that feels youthful, stylish, and full of personality.

The team describes GIGI as having the spirit of a fashionable Brooklyn girl—confident, creative, and effortlessly modern.

From the moment guests walk through the doors, they're welcomed into a bright, energetic atmosphere that feels unlike a conventional Thai restaurant. Every detail, from the customizable menu to the vibrant interior, reflects GIGI's mission to redefine Asian dining for a new generation while staying true to the bold flavors of Thailand. 🌸



ELECTRIC
SUNSHINE



165 Mott St. New York NY
www.electricsunshinenyc.com