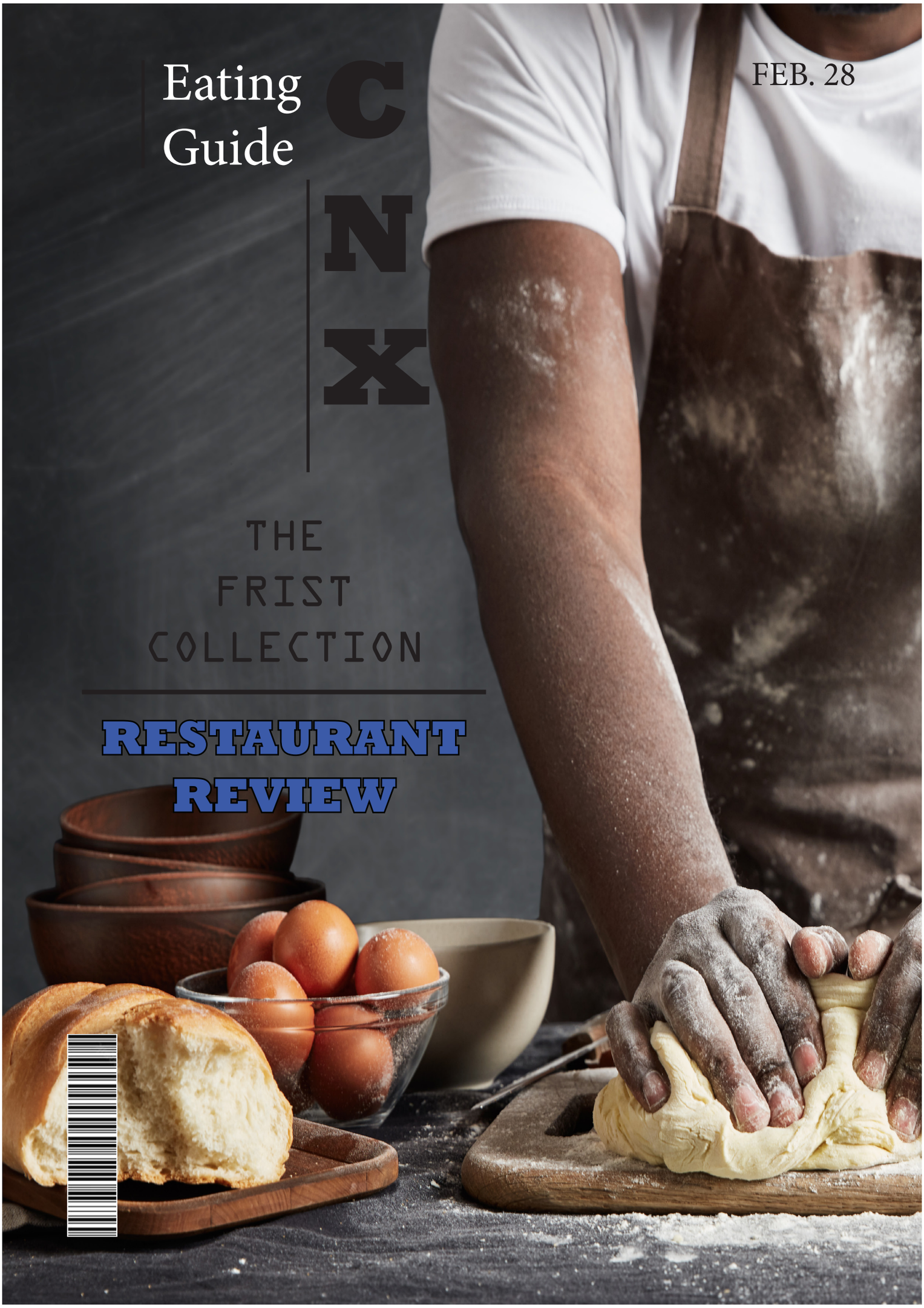

Eating
Guide
CNX
FEB. 28
THE
FRIST
COLLECTION
RESTAURANT
REVIEW

CONTENT

4 Recommended restaurants in Chiang Mai

Store name, recommended menu, address and contact number

Chiang Mai local food 10

Food history and origins of food

14 dessert

How to make desserts and ingredients

Chef's History 16

History of main dishes and trophies received

18 Recommended cafes in Chiang Mai

Reviews, store ratings, and store holidays

Buffet in Chiang Mai 20

The atmosphere inside the buffet restaurant, opening and closing days, prices and reviews.

JARID THAI FOOD

ห้องอาหารจริต เป็นห้องอาหารแบบร่วมสมัย ซึ่งเชี่ยวชาญในด้านอาหารไทยแบบผสมผสาน และอาหารนานาชาติหลากหลายชนิด การตกแต่งอย่างมีศิลปะของห้องอาหารและส่วนแสดงศิลปะในบริเวณล็อบบี้ทางเข้าทำให้บรรยากาศของสถานที่แห่งนี้มีความพิเศษ นอกจากนั้น เพื่อยกระดับประสบการณ์การรับประทานอาหารของคุณ เรายังมีไวน์คุณภาพสูงจากทั้งในและนอกประเทศไว้บริการด้วย

Rice / Noodle 饭和面

1. ผัดไทยกุ้งสด/เจ - Pad Thai Goong Sod / Jae 180.- / 150.-
泰式鲜虾炒河粉 / 斋菜
Stir-fried thin noodle with pad Thai sauce and shrimp.
Stir-fried thin noodle with pad Thai sauce and seasoned vegetables.

2. ข้าวอบสับปะรด - Khao Ob Sapparod 220.-
菠萝炒饭
Thai pineapple fried rice with chicken, pineapple, shredded pork, prawns, Chinese sausage and cashew nuts, baked in pineapple bowl.

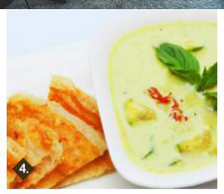
3. ข้าวซอยไก่ทอด - Khao Soi Kai Todd 150.-
咖喱鸡肉面
Northern Thai style fried chicken thigh curry egg noodles.

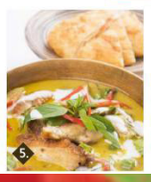
4. โรตีแกงเขียวหวานไก่/หมู/เนื้อ 180.- / 240.-
Roti Gaeng Kheaw Wan Kai / Moo / Nuea
绿咖喱鸡肉加饼/绿咖喱猪肉加饼/绿咖喱牛肉加饼
Green curry with chicken / pork or beef served with roti.

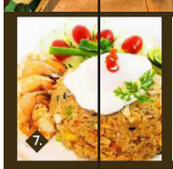
5. โรตีมัสมั่นไก่ - Roti Massaman Gai 230.-
黄咖喱鸡肉
Chicken dumpling in massaman curry served with roti.

6. ข้าวหน้าพะแนงกุ้ง - Khao Na Panaeng Goong 250.-
红咖喱虾仁加白米饭
Fried prawns with pa-naeng curry served with steamed rice.

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.







7. ข้าวผัดหมู/ไก่/ทะเล 130.- / 180.-
Khao Pad Moo / Kai / Seafood
猪肉炒饭 / 鸡肉炒饭 / 海鲜炒饭
Fried rice with pork, or chicken, or seafood.

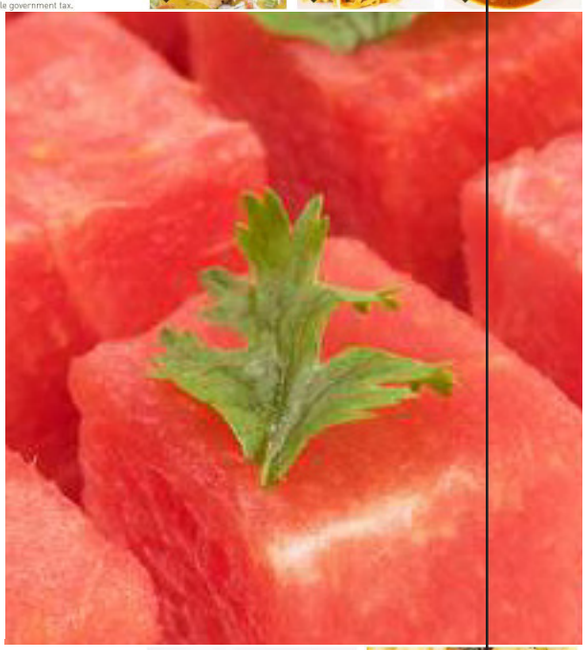
8. ข้าวกะเพราหมู/ไก่/เห็ด 150.- / 130.-
Khao Krapaow Moo / Kai / Hed
泰式罗勒叶炒猪肉 / 鸡肉 / 蘑菇
Rice topped with your choice of minced pork / chicken or mushrooms and holy basil leaves.

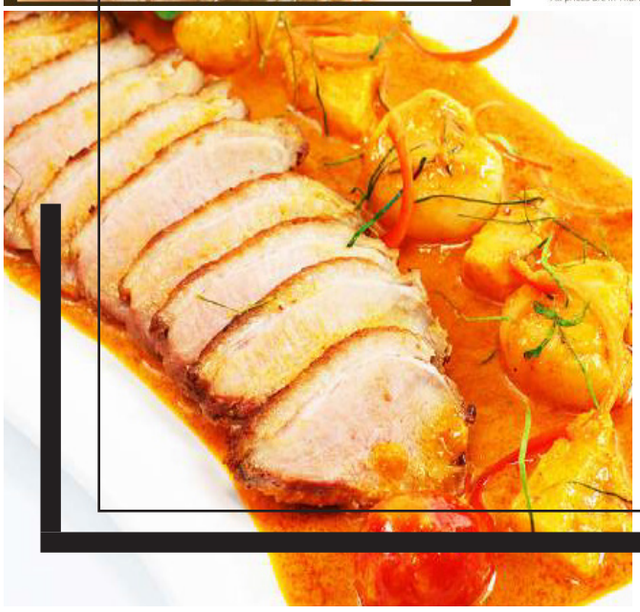
9. โรตีแกงเขียวหวานไก่ย่าง 190.-
Roti Gaeng Kheaw Wan Kai Yang
绿咖喱烤鸡肉加饼
Grilled chicken in green curry served with roti.

10. ก๋วยเตี๋ยวน้ำไก่ - Kuay Tiew Nam Kai 160.-
鸡肉汤面
Thai style noodle soup with chicken.

11. ฟูสิลี่ไส้อั่ว - Fusilli Sai-Ur 180.-
泰式咖喱香肠
Fusilli with Northern style sausage, grilled pork Northern Thai sausage, the filling contains minced pork, Thai herbs and spicy Chiang Mai curry paste.

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.





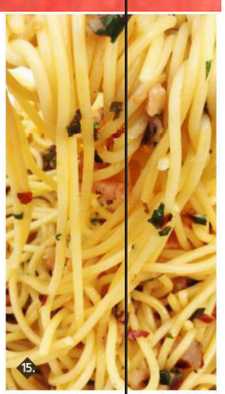
12. สปาเก็ตตี้ปลาเค็ม - Spaghetti Pla Khem 180.-
咸鱼炒意大利面
Spaghetti aglio e olio with salted gourami.

13. สปาเก็ตตี้ขี้เมากุ้ง - Spaghetti Kee Mao Goong 180.-
泰式黑胡椒虾炒意大利面
Stir-fried spaghetti with prawns and vegetables seasoned with chili, garlic and hot basil leaves.

14. สปาเก็ตตี้ขี้เมาเจ - Spaghetti Kee Mao Jae 130.-
泰式香辣摘食炒意大利面
Stir-fried spaghetti with vegetables seasoned with chili, garlic and hot basil leaves.

15. สปาเก็ตตี้ อารีโอ โอรีโอ - Spaghetti Aglio Olio 130.-
蒜香胡椒炒意大利面
Stir-fried spaghetti with olive oil and garlic.

16. สปาเก็ตตี้ผัดเบคอน - Spaghetti Pad Bacon 180.-
培根炒意大利面
Spaghetti olive oil and garlic with crispy bacon.



All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

เปิดบริการ
มื้อกลางวัน : 11.00 - 15.00 น.
มื้อเย็น : 17.00 – 21.30 น.

ข้าวเม่า - ข้าวฟ่าง "Imaginary Jungle"

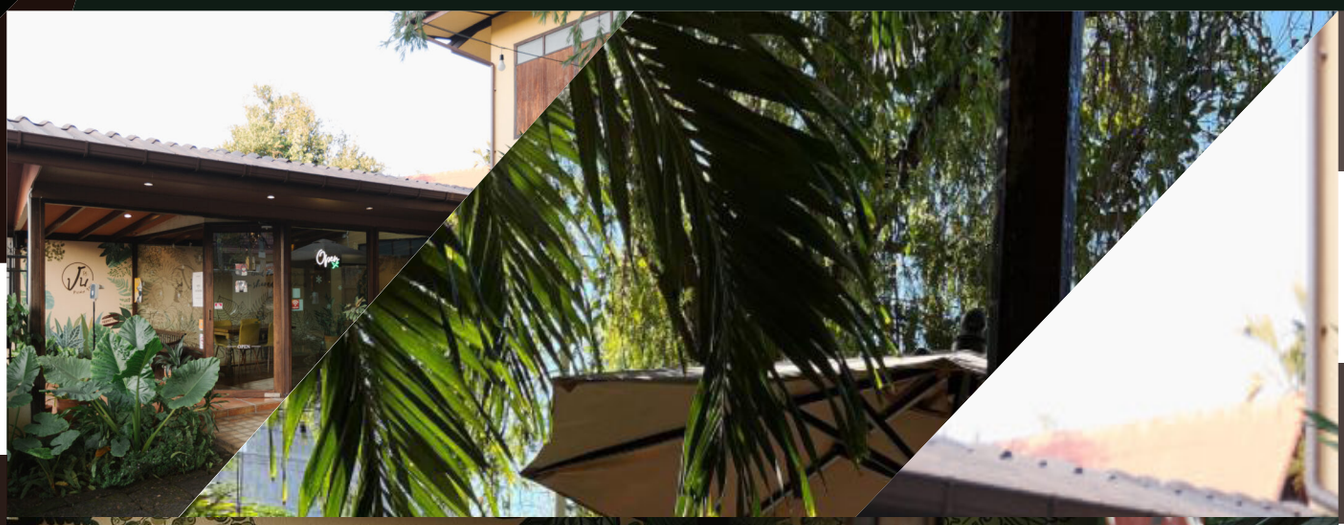
ร้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่และอำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ได้สร้างชื่อเสียงแห่งความงดงามโดดเด่น ด้วยการเนรมิตป่าฝนอันอุดมสมบูรณ์ มาสร้างสรรค์ในบรรยากาศ “ป่าในจินตนาการ” ตกแต่งด้วยพรรณไม้นานาชนิดและ น้ำตกใหญ่ดังกึกก้อง ผสมผสานความกลมกลืนของมวลไม้ป่าธรรมชาติ ห้อมล้อมด้วยดอกไม้งามบานสะพรั่ง ให้บรรยากาศร่มรื่นสบายในตอนกลางวัน

หากอบอุ่นครึกครื้นท่ามกลางเสียงเพลงไพเราะในยามราตรี พรั่งพร้อมด้วยอาหารไทย อาหารพื้นบ้านตามฤดูกาล และเมนูผักสดอร่อยที่นำมาปรุงแต่งรสชาติอย่างพิถีพิถัน บริการอันเป็นเลิศ เปี่ยมด้วยอัธยาศัยไมตรี สร้างความสุขอันเต็มอิ่มแด่ลูกค้าผู้มาเยือน เชิญสัมผัสบรรยากาศและลิ้มลองอาหารเลิศรสได้ทุกวัน

อาหารแนะนำทานเล่น

Recommended Appetizers/开胃菜

แตงโมปลาแห้ง Watermelon & Savoury fish flakes 干鱼西瓜	120	เมี่ยงไก่กรอบ Crispy chicken,peanuts& herbs wrapped in betel leaves served with sweet sauce 泰北式沙拉：配有炸鸡、花生米、辣椒、香草、蔬菜叶、甜酱。	160
แกงกระหรี่ไก่-โรตี Chicken yellow curry with roti 黄咖喱鸡汤配烙饼	180	ส้มตำกุ้งกรอบผลไม้รวม Spicy fruit salad with crispy shrimps 水果沙拉配香脆虾	130
เมี่ยงข้าวเม่าปลาเผ็อนกรอบ Fried fish,peanuts& herbs wrappedin betel leaves served with sweet sauce 黑森林沙拉：鱼肉、花生米、香草、蔬菜、甜酱包在叶子内。	150	ปลาเผ็อนทอดกรอบสมุนไพร Deep fried crispy catfish with herbs 草药炸淡水鱼	250
เมี่ยงสวนดอย Fresh vegetables with pork spring rolls 新鲜蔬菜配猪肉春卷	160	ข้าวโพดชาววัง Sweet corn patties 甜玉米馅饼	140
หมูข้าวเม่า Deep fried marinated pork with garlic & peanuts 炸猪肉腌制大蒜和花生	150	หอยจ๊อปู Deep fried crab meat rolls 炸蟹肉卷	190



PUNN TOH
OPEN

RESERVED

ปันโต๊ะ PUNN TOH

Brunch & Lunch

สายๆเทียงๆ

Grilled Pork 120
with Nam JimJaew
สันคอหมูย่างจิ้มแจ่ว

Deep Fried Pork Belly 120
marinated in shrimp paste
หมูสามชั้นทอดกะปิ

Fried Semi Sundried Rib Eye 160
with Nam JimJaew
เนื้อริบอายแดดเดียวจิ้มแจ่ว

Spicy Minced Pork Salad 140
with herbs
ยำแหนมสด

Spicy Fried Rice 120
with Semi Sundried Beef Basil
ข้าวคลุกกะเพราเนื้อแดดเดียว

Fried Rice with Minced Pork 90
& Chinese Black Olives
ข้าวผัดหน่าเสี่ยบ

Fried Rice with Pork Crackling 90
ข้าวผัดกากหมู

Stir Fried Mee Sua 110
With Deep Fried Shrimp Paste Pork
หมี่ซั่ว หมูสามชั้นกะปิทอด

Kao Soi Chicken/Beef 80/90
ข้าวซอยไก่/เนื้อ

Grilled Chicken Panang 100
served with rice or roti
ไก่ย่างแพนง (เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย)

Beef Green Curry 130
With Bird's Eye Chillies served with Roti
แกงเขียวหวานเนื้อพริกขี้หนู โรตี

Spicy Free Range Chicken 120
steamed with herbs
served with rice & soft boiled egg
ไก่บ้านต้มน้ำ (เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย & ไข่ลวยางมะตุ่ม)

To Share
ปันกันทาน

SomTum Tad 190
a platter with green papaya salads), served with (crispy pork crackling, sour pork, Vietnamese pork sausage, and sticky rice)
ส้มตำถาด (ไทย/ลาว, หมูยอ, แหนม, แคบหมู, ไข่ต้ม และข้าวเหนียว)

Northen Style Platter 170
a platter with spicy northern thai green chilli paste, crispy pork crackling, sour pork , northern style sausage, boiled eggs, vegetable & sticky rice
ออร์เดิร์ฟเมือง (น้ำพริกหนุ่ม, แคบหมู, แหนม, ไส้อั่ว, ไข่ต้ม, ผัก และข้าวเหนียว)

Sides
จานเล็กจานน้อย

Moo Yow 40
vietnamese pork sausage
หมูยอ

Nam 40
Sour pork
แหนม

Sai Ua 50
northen style sausage
ไส้อั่ว

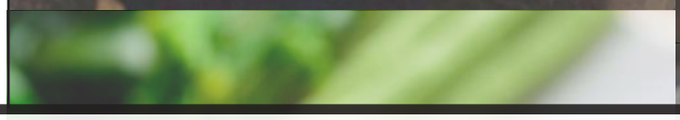
Pork Crakling 20
แคบหมู

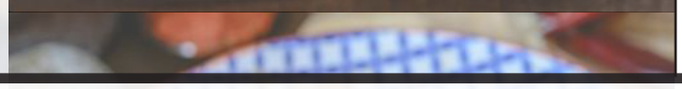
Somtum 60
ส้มตำไทย/ลาว

Rice 20
ข้าวสวย

Sticky Rice 20
ข้าวเหนียว

Roti 20
โรตี

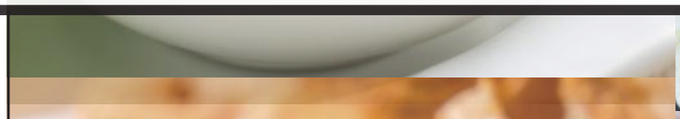


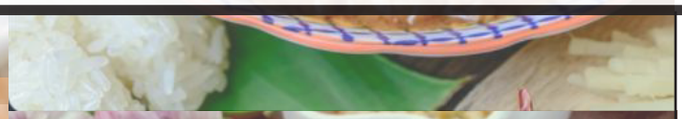


Review

3 อาหารพื้นเมืองเชียงใหม่

7 local food in Chiang Mai





1. น้ำเงี้ยว

นึกถึงเมนูอาหารเหนือที่เชียงใหม่ก็ห้ามพลาดเมนูน้ำเงี้ยวอย่างแน่นอน โดยเฉพาะเมนูขนมจีนน้ำเงี้ยวที่ใครต่อใครได้ทานก็ตกหลุมรักไปตาม ๆ กัน เพราะในน้ำเงี้ยวมีทั้งเนื้อหมูนุ่ม ๆ เลือดไก่ต้มพูน ๆ น้ำแกงข้น ๆ และที่ขาดไม่ได้ก็คือดอกงิ้ว แค่จานเดียวก็ได้รสสัมผัสถึงกลิ่นไออาหารเหนือแท้ ๆ

2. ไส้อั่ว

หนึ่งในอาหารพื้นเมืองและของฝากยอดนิยมทางภาคเหนือของประเทศไทย “อั่ว” หมายถึง กรอก หรือ ยัด ปกตินิยมใช้เนื้อหมู มันหมู นำมาปรุงรส ด้วยเครื่องเทศ โขลกละเอียด คลุกให้เข้ากัน แล้วกรอกลงไปในไส้อ่อนของหมูที่เกลาจนบางแล้ว บิดให้เป็นท่อนพอประมาณ จากนั้นนำไปย่างให้เกรียม จะทำให้มีกลิ่นหอมชวนรับประทานที่สุด

3. ข้าวซอย

ถ้าไม่ได้กินเมนูโด่งดังอย่างข้าวซอย ก็คงพูดไม่ได้เต็มปากว่ามาถึงเชียงใหม่ ข้าวซอยถือเป็นอาหารเมืองเหนือที่หลาย ๆ คนหลงรัก มาเชียงใหม่ทีไรก็ต้องหาร้านข้าวซอยกินตลอด ด้วยความนุ่มของเนื้อ ความหนึบของเส้นข้าวซอย และความหวานมันของน้ำแกง ทำให้ใคร ๆ ก็ต้องหลงรักเมนูนี้แบบเทใจให้

บราวนีโกโก้

ส่วนผสม บราวนีโกโก้

- เนยสดรสเค็ม 150 กรัม
- เกลือปน 1/4 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 200 กรัม
- ไข่ไก่ 2 ฟอง
- กลีนวานิลลา 1 ช้อนชา
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 75 กรัม
- ผงโกโก้ 60 กรัม

กล้วยบวชชี

วัตถุดิบกล้วยบวชชี

กล้วยน้ำว้า 8 ลูก
หัวกะทิ 225 มิลลิลิตร
หางกะทิ 300 มิลลิลิตร
ใบเตย 2 ใบ
น้ำตาลปี๊บ 30 กรัม
น้ำตาลทรายขาว 20 กรัม
เกลือ ¼ ช้อนชา
แป้งมัน 1 ช้อนชา อ่านต่อได้ที

1st top chef in thailand

กว่าจะมาเป็นเชฟชุมพลได้อย่างทุกวันนี้ ก็ต้องผ่านเส้นทางการฝึกฝนฝีมือ พัฒนาหาความรู้มาอย่างยาวนาน และด้วยครอบครัวเป็นเจ้าของร้านอาหารไทยชื่อ “สงวนศรี” ตั้งอยู่ที่สี่แยกเพลินจิต ซึ่งเป็นร้านเก่าแก่อายุยาวนานกว่า 50 ปี เชฟชุมพลอยู่ในครัวมาตั้งแต่เด็ก เรียกได้ว่าเติบโตมาจากในครัวเลยก็ว่าได้ การอยู่ในร้านสงวนศรี ทำให้เด็กชายชุมพลในสมัยนั้นได้ช่วยงานในครัว ได้ทำอาหารเสิร์ฟลูกค้าตั้งแต่อายุ 11 ขวบ เช้าช่วยทำงาน บ่ายไปเรียน เป็นอย่างนี้จนกระทั่งอายุ 18 ปี ในช่วงที่ยังเรียนอยู่มหาวิทยาลัย ชั้นปีที่ 3 ชีวิตก็ถึงจุดเปลี่ยนครั้งสำคัญ ได้ไปทำงานร้านอาหารไทยในต่างประเทศ จนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก และได้รับการยอมรับจากนานาประเทศ

Chef ชุมพล แจ้งไพร

EXECUTIVE CHEF AT

ร้าน R-HAAN,

แกงปาปลาข้าวไรซ์เบอรี และผัก

Fish Jungle Curry with Riceberry and Vegetables

ร้าน R-Haan

Classic Thai Cuisine

Two Michelin Stars

รางวัล : เชฟกระทะเหล็ก อาหารไทย แฟนพันธุ์แท้อาหารไทยปี 2549

ลามูร์คาเฟ่ เชียงใหม่

เวลาเปิดร้าน

ทุกวัน 10:30 - 21:00

- ✅ **ที่จอดรถ** (มีที่จอดรถ)
- ✅ **Wi-Fi** มี Wi-Fi บริการฟรี
- ❌ **สัตว์เลี้ยงเข้าได้**
- ✅ **รับจองล่วงหน้า**
- ✅ **รับบัตรเครดิต**
- ✅ **เหมาะสำหรับเด็กๆ**
- ✅ **เหมาะสำหรับมาเป็นกลุ่ม**

ช่วงราคา

฿฿฿ (251 - 500 บาท)

จำนวนที่นั่ง

11 - 40 ที่นั่ง

ข้อมูลเพิ่มเติมอื่นๆ

หยุดทุกวันพุธ

51 รีวิว 63 เรตติ้ง

4.1
จาก 5

รีวิวคนแรก Borripat Tonrak Saihom

เหมาะกับ

- 53% ของรีวิวบอกว่าร้านนี้เหมาะกับ เพื่อนฝูง
- 45% ของรีวิวบอกว่าร้านนี้เหมาะกับ คู่รัก
- 33% ของรีวิวบอกว่าร้านนี้เหมาะกับ ครอบครัวหรือเด็ก

อันดับ #28 จาก 2,052

ร้านคาเฟ่ ในจังหวัดเชียงใหม่

4U หมูกระทะ บุฟเฟต์

เวลาเปิดร้าน

ทุกวัน 17:00 - 03:00

- ✅ **ที่จอดรถ** (จอดข้างทาง)
- ✅ **Wi-Fi** มี Wi-Fi บริการฟรี
- ❌ **สัตว์เลี้ยงเข้าได้**
- ✅ **รับจองล่วงหน้า**
- ❌ **รับบัตรเครดิต**
- ✅ **เหมาะสำหรับเด็กๆ**
- ✅ **เหมาะสำหรับมาเป็นกลุ่ม**
- ✅ **แอลกอฮอล์** (เบียร์)

ช่วงราคา

฿฿ (101 - 250 บาท)

จำนวนที่นั่ง

มากกว่า 150 ที่นั่ง

แท็ก

หมูกระทะ บุฟเฟ่ต์

ข้อมูลเพิ่มเติมอื่นๆ

บุฟเฟ่ต์ 179 บาท (ไม่รวมน้ำ) คนเดียวคิดค่าเตาเพิ่ม 30 บาท

Wongnai ID

@4u-buffet

ซอย พงศ์สุวรรณ เชียงใหม่ (หลังโรงแรมเมอเคียว เชียงใหม่)

เบอร์โทร : 099-295-8989

ดูเมนูและราคา

THANK YOU
FOR PURCHASING
this magazine