

ORGANIC SPECIALTY DISH

TOCA Platform
at Khu Khao, Raya Heritage

ปัจจุบันผู้คนให้ความสนใจในการดูแลสุขภาพมากขึ้น โดยเฉพาะเรื่องอาหารการกินที่ต้องสะอาด ปลอดภัย ที่สำคัญคือขั้นตอนการคัดเลือกวัตถุดิบและทราบถึงแหล่งที่มา

ร้านอาหารคั่วว โรงแรม รAYA เฮอร์ริเทจ ได้รังสรรค์เมนูอินทรีย์พิเศษขึ้น โดยใช้วัตถุดิบอินทรีย์จากแหล่งผลิตที่ได้รับการยอมรับและมีการรับรองมาตรฐาน ตั้งแต่การเพาะปลูก ดูแล จนถึง การเก็บเกี่ยว สร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพและความปลอดภัย

นอกจากนี้ยังช่วยส่งเสริมและสนับสนุนรายได้ไปยังกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์ หรือชุมชนที่เป็นแหล่งผลิตและพัฒนาวัตถุดิบให้มีคุณภาพดีเยี่ยมเพื่อสร้างความยั่งยืนต่อไปอีกด้วย

“You Are What You Eat” This age-old adage is truer today than ever before as people strive to eat well as well as the important of selecting raw products and sources of products.

At Khu Khao restaurant, Raya Heritage. We focus on bringing organic, locally-accepted sourced ingredients from TOCA program to our guests by creating this “Organic Special Dish”, each dish will be giving back directly to the farmers by supporting fair trade products & community sustainability.





ยำผักตามฤดูกาลกับไก่ย่าง

190++

Organic seasonal vegetables salad with grilled chicken

เมนูเรียกน้ำย่อยที่รังสรรค์ขึ้นมาเป็นพิเศษ นอกจากจะได้รับโปรตีนจากไก่ย่างแล้ว ยังได้รับประโยชน์จากพืชผักสมุนไพร ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และสรรพคุณทางยา ผักพื้นบ้านในแถบภาคเหนือ อาทิเช่น ยอดผักชಾಯเต้ ผักไผ่ หรือ ผักแพว และ หอมค้อนหรือใบสะระแหน่ ที่มีรสหอมเย็น ช่วยบำรุงหัวใจ ทำให้สดชื่น แก้อ่อนเพลีย ชิง และตะไคร้ ที่ช่วยขับลม และแก้ท้องอืดได้เป็นอย่างดี วัตถุดิบและพืชผักที่นำมาปรุงล้วนเป็นผลผลิตที่ได้จากเกษตรกรอินทรีย์โดยตรง ทำให้มั่นใจได้ว่า เราจะได้รับประทานอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบที่ปลอดภัยไร้สารพิษ และเป็นการช่วยกระจายรายได้ถึงเกษตรกรโดยตรง

This high-protein specialty appetizer is full of flavors and rich in nutritional and medicinal benefits from its locally-sourced organic ingredients. Chayote, Vietnamese coriander and peppermint help nourish your heart and reduce fatigue while ginger and lemongrass help relieve flatulence.

วัตถุดิบออร์แกนิกจาก: สหกรณ์เกษตรกรอินทรีย์เชียงใหม่/ สามพรานโมเดลสหกิจ
Organic products: Chiang Mai Organic Agricultural Cooperative/ Sampran Model Social Enterprise

หลนเต้าเจี้ยวออร์แกนิก

390++

Fermented organic soy bean dip with minced pork served with vegetables and deep-fried Mekong giant catfish

เมนูไทยโบราณที่รสชาติกลมกล่อม ทานง่าย ความพิเศษของเมนูนี้ นอกจากจะใช้เต้าเจี้ยวออร์แกนิก จากชุมชนในเขตภาคเหนือที่มีผลผลิตประเภทถั่วเหลืองอยู่มากแล้ว ยังใช้กะทิ และผักสดออร์แกนิกตามฤดูกาล อย่างเช่น มะเขือพอกบ้าน ถั่วพู แตงกวา และขมิ้นขาว ซึ่งเสริมให้ทานคู่กับของแถม ที่เป็นปลาบึกทอด ปลาบึกที่ใช้เป็นปลาบึกสยามแม่โจ้ ที่มีโอเมก้าสูง ถูกพัฒนาสายพันธุ์ โดยมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยให้ทางวิสาหกิจชุมชนเลี้ยง ทำให้เมนูนี้ครบถ้วนไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ

This traditional Thai dish is made of the organic soy bean, coconut milk and seasonal vegetables such as homegrown eggplants, winged beans, cucumbers and white turmeric. Usually served with a deep-fried Mekong giant catfish which is particularly rich in heart-healthy Omega-3 fats.

วัตถุดิบออร์แกนิกจาก: สหกรณ์เกษตรกรอินทรีย์เชียงใหม่/ สามพรานโมเดลสหกิจ/ คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรน้ำ ม.แม่โจ้
Organic products: Chiang Mai Organic Agricultural Cooperative/ Sampran Model Social Enterprise/ Faculty of fisheries technology and aquatic resources, Maejo University



ไอศกรีมมันม่วงกับครีมเบิ้ลถั่วลายเสือ

160++

Purple sweet potato ice cream and peanut crumble

เมนูไอศกรีมมันม่วง ที่นอกจากจะสีสวยงามน่ารับประทานแล้ว ยังได้ประโยชน์จากมันม่วง ที่มีสรรพคุณช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด บำรุงผิวพรรณและผม ที่สำคัญ เราใช้กะทิออร์แกนิกเพิ่มความมันของเนื้อไอศกรีมแทนครีม และตัวครีมเบิ้ล ใช้แบ่งกลัlynน้ำว่า และถั่วลายเสือที่มีปลูกกันแพร่หลายในแถบภาคเหนือ เพิ่มรสชาติที่มันกรอบอร่อย ติดต่อสุขภาพทั้งกายและใจ

This colorful dessert helps lower cholesterol level and nourishes your skin and hair. The coconut cream is made of organic coconut milk. The crumble is made with cultivated banana and tiger peanuts widely grown in Northern Thailand.

วัตถุดิบออร์แกนิกจาก: สหกรณ์เกษตรกรอินทรีย์เชียงใหม่ และ สามพรานโมเดลสหกิจ
Organic products: Chiang Mai Organic Agricultural Cooperative/ Sampran Model Social Enterprise

น้ำผักเพื่อสุขภาพ

170++

Raya green frosty

น้ำผักใบเขียวที่มีส่วนผสมหลักคือ กรีนโอ๊ค กรีนคอส กรีนเคล ให้ความสดชื่นและดีต่อสุขภาพ โดยต้องการเน้นให้เห็นถึงสีธรรมชาติจากผัก และเพิ่มส่วนผสมของน้ำผึ้งและมะนาวเข้าไป เพื่อให้รับประทานง่าย

This vitamin-rich green juice is extracted from green oak lettuce, green cos lettuce and kale mixed with honey and lime juice for a mellow taste.

วัตถุดิบออร์แกนิกจาก: สวนผักคอยโอเค
Organic products: OK organic farm, Chiang Mai



Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax