



THACCA OFOS
THAILAND CREATIVE CULTURE AGENCY One Family One Soft Power

กิจกรรมยกระดับร้านอาหารเชฟชุมชน
สู่ร้านอาหารระดับพรีเมียม
(Fine Dining/Casual Dining/Local Cuisine)

โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568



TASTE OF THAI

รสชาติของภูมิปัญญาไทย

WISDOM





THACCA OFOS
THAILAND CREATIVE CULTURE AGENCY One Family One Soft Power

TASTE OF THAI

รสชาติของภูมิปัญญาไทย

WISDOM

- Fine Dining
- Casual Dining
- Local Cuisine



คำนำ

Preface

อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นและเป็นที่ยอมรับในระดับสากลอย่างยาวนาน ภายใต้นโยบายการขับเคลื่อน Soft Power ของรัฐบาล ที่มุ่งเน้นการสร้างรายได้ผ่านแนวคิด “1 ครอบครัว 1 ทักษะ Soft Power” อาหารไทยถือเป็นฟันเฟืองสำคัญในการเปลี่ยนต้นทุนทางวัฒนธรรมให้กลายเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนและขับเคลื่อนการเติบโตอย่างยั่งยืน

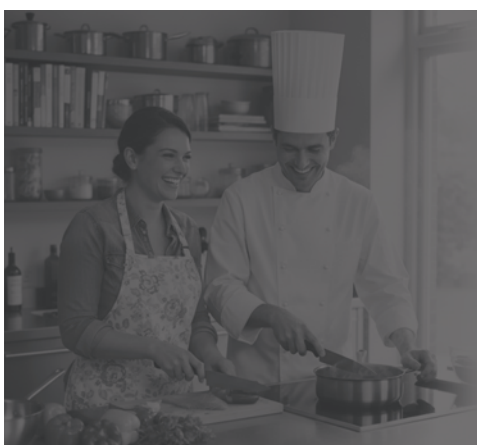
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ร่วมกับภาคีเครือข่ายและผู้เชี่ยวชาญ จึงได้ดำเนิน “กิจกรรมยกระดับร้านอาหารเชฟชุมชน สู่อำนาจระดับพรีเมียม (Fine Dining/Casual Dining/Local Cuisine)” เพื่อผลักดันศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารกว่า 40 รายทั่วประเทศ ให้ก้าวข้ามขีดจำกัดเดิม ด้วยการพัฒนาเชิงลึกรอบด้าน ตั้งแต่การยกระดับมาตรฐานงานครัวและระบบสุขอนามัย การบริหารจัดการลูกค้าสัมพันธ์ การใช้กลยุทธ์ Menu Engineering เพื่อรังสรรค์วัตถุดิบท้องถิ่นให้เป็นเมนูที่ทรงคุณค่าและสร้างกำไรที่ยั่งยืน ตลอดจนการสื่อสารอัตลักษณ์ชุมชนผ่านการตลาดและการสร้างแบรนด์สมัยใหม่ เพื่อยกระดับร้านอาหารเชฟชุมชนสู่มาตรฐานระดับพรีเมียมทั้งในสไตล์ Fine Dining, Casual Dining และ Local Cuisine อย่างเต็มภาคภูมิ

หนังสือเล่มนี้รวบรวมเรื่องราวแห่งความสำเร็จและความมุ่งมั่นของเหล่าเชฟชุมชน ผู้ที่พร้อมจะเปลี่ยน “ร้านอาหารพื้นถิ่น” ให้เป็น “หมุดหมายความอร่อยระดับสากล” ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ากิจกรรมนี้จะเป็นรากฐานสำคัญในการสร้างอาชีพกระจายรายได้และสร้างความภาคภูมิใจให้กับท้องถิ่นเพื่อยขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากของประเทศไทยให้เติบโตอย่างเข้มแข็งและสง่างามบนเวทีโลกสืบไป

Thai cuisine stands as a distinguished cultural heritage, renowned and celebrated worldwide for its unique identity. Under the government’s Soft Power policy and the “One Family One Soft Power” (OFOS) initiative, Thai cuisine has become a vital engine for transforming cultural capital into economic value, ultimately enhancing the quality of life and driving sustainable national growth.

The Department of Industrial Promotion (DIP), in collaboration with its strategic networks and culinary experts, has launched the “Elevating Local Chef Restaurants to Premium Standards (Fine Dining / Casual Dining / Local Cuisine)” project. This initiative aims to empower over 40 restaurant entrepreneurs nationwide to transcend their traditional boundaries through comprehensive, in-depth development. The program focuses on elevating kitchen management and hygiene standards, enhancing customer relationship management, and implementing “Menu Engineering” strategies to transform local ingredients into high-value, profitable culinary signatures. Furthermore, it emphasizes modern marketing and branding to effectively communicate community identities, successfully elevating local chef restaurants toward premium standards in Fine Dining, Casual Dining, and Local Cuisine categories.

This publication chronicles the success stories and profound dedication of local chefs who are ready to transform “local eateries” into “world-class gastronomic landmarks.” We sincerely hope that this project will serve as a cornerstone for career creation, income distribution, and local pride—driving Thailand’s grassroots economy toward a future of strength and prestige on the global stage.



“อาหารที่ดี
ต้องเน้นรสชาติที่แท้จริง”
“Food should be honest.”
Gordon Ramsay

สารบัญ

Table of Contents

Chapter

01 รู้จัก “กิจกรรมยกระดับร้านอาหารเซฟชุมชน สู่ร้านอาหารระดับพรีเมียม” | Know our Project

- การดำเนินกิจกรรม | Project Activities 3
- ภาพรวมกิจกรรม | Activity Overview 5

Chapter

02 ความสำเร็จของกิจกรรม | Evidence of Success

- กรณีศึกษาแห่งความสำเร็จ 13
| In-Depth Interviews with the Success Case
- ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม 23
| Premium Restaurant Directory
- ตามรอยเส้นทางสายอาหาร 63
| Following the Culinary Trail



“

ด้วยนโยบายรัฐบาลที่มุ่งขับเคลื่อน Soft Power ผ่านนโยบาย “1 ครอบครัว 1 ทักษะ Soft Power” (OFOS) โดยเฉพาะสาขาอาหารไทย ที่มีศักยภาพโดดเด่นระดับโลก กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมจึงดำเนิน “กิจกรรมยกระดับร้านอาหารเชฟ/ชุมชนสู่ร้านอาหารระดับพรีเมียม (Fine Dining/Casual Dining/Local Cuisine)” ซึ่งมุ่งพัฒนาศักยภาพร้านอาหารเชฟ/ชุมชนกว่า 40 แห่ง ทั่วประเทศ ผ่านการอบรมเพาะเข้มแข็งทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติและการให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึก เพื่อให้ร้านก้าวสู่มาตรฐานระดับพรีเมียมที่ยังคงอัตลักษณ์ดั้งเดิม อันเป็นการสร้างความเข้มแข็งให้เศรษฐกิจฐานราก พร้อมผลักดันภาพลักษณ์อาหารไทยให้เติบโตอย่างสง่างามและยั่งยืนในระดับสากล

In alignment with the government's policy to drive Soft Power through the "One Family One Soft Power" (OFOS) initiative, particularly within the Thai food sector which possesses world-class potential, the Department of Industrial Promotion (DIPROM) in collaboration with its partners has launched the "Elevating Local Chef Restaurants to Premium Standards (Fine Dining/Casual Dining/Local Cuisine)" activity. This initiative aims to enhance the potential of over 40 local chef restaurants nationwide through intensive theoretical and practical training, along with deep-dive consultancy. The goal is to elevate these establishments to premium standards while preserving their authentic local identities, thereby strengthening the grassroots economy and positioning Thai cuisine to flourish elegantly and sustainably on the global stage."

”



Chapter 01

รู้จัก “กิจกรรมยกระดับร้านอาหารเซฟชุมชน”
สู่ร้านอาหารระดับพรีเมียม

Know our Project

การดำเนินกิจกรรม

Project Activities





Step
3

การคัดเลือก
Participant Selection

Step
5

การให้คำปรึกษาเชิงลึก
In-depth Consulting

Step
4

การฝึกอบรม
Capacity-Building Workshops



Step 1

เปิดรับสมัคร Call for Applications

เปิดรับสมัครผู้ประกอบการร้านอาหารจากทั่วประเทศ มาเข้าร่วมกิจกรรม โดยจัดทำโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ที่รวม ข้อมูลสำคัญต่างๆ ทั้งรายละเอียดกิจกรรม กลุ่มเป้าหมาย คุณสมบัติ ช่องทางการสมัคร และสิทธิประโยชน์ที่จะได้รับ

นอกจากนี้ยังได้กระจายข่าวผ่านช่องทางต่างๆ ทั้งออฟไลน์ โดยประสานงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และทางออนไลน์ อย่างเว็บไซต์และ Facebook ซึ่งได้รับความสนใจเป็นอย่างดี โดยมีร้านอาหารสมัครเข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมด 73 ร้าน จาก ทุกภูมิภาคทั่วประเทศ

Applications were opened for restaurant entrepreneurs nationwide to participate in the program. A promotional poster was created to highlight all essential information, including activity details, target groups, eligibility criteria, application channels, and participant benefits.

Information was distributed across multiple channels, ranging from offline coordination with relevant organizations to online platforms like the official website and Facebook. This outreach received a great response, resulting in a total of 73 participating restaurants from every region across the country.

กิจกรรมยกระดับร้านอาหารเชฟชุมชน
สู่ร้านอาหารระดับพรีเมียม
(Fine Dining/Casual Dining/Local Cuisine)

ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

กิจกรรม

กิจกรรมที่ 1 : การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

- แนวคิดและทิศทางร้านอาหารไทยกับการประยุกต์ใช้
- การออกแบบและตกแต่งร้านอาหารตามบริบท
- สุขาภิบาลอาหาร การจัดการเพื่อความปลอดภัยขั้นสูง
- การบริหารทรัพยากรในครัวกับการประยุกต์ใช้
- การพัฒนาครัวอาหาร และการจัดทำครัวอาหาร
- การตลาดสำหรับธุรกิจอาหารพรีเมียม
- การพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่า
- การพัฒนาอาหารท้องถิ่นสู่อาหารพรีเมียม
- จากแนวคิดสู่สากล

กิจกรรมที่ 2 : การให้ปรึกษา

ให้คำปรึกษาแบบเจาะลึก ณ สถานประกอบการ (Onsite) และวิเคราะห์ข้อมูลด้านต่าง ๆ เช่น การยกระดับการปฏิบัติการในครัว การพัฒนาลูกค้าสัมพันธ์ การเพิ่มกำไรและยอดขาย (Menu Engineering) หรือการตลาด และการสร้างแบรนด์ เป็นต้น

รับสมัคร

ผู้ประกอบการชุมชนเพื่อพัฒนาและยกระดับศักยภาพร้านอาหารเชฟชุมชนสู่ร้านอาหารระดับพรีเมียม

กลุ่มเป้าหมาย
วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ OTOP ผู้ประกอบการชุมชนที่มีศักยภาพ

คุณสมบัติ

- เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารชุมชน, วิสาหกิจชุมชน, หรือผู้ประกอบการ OTOP อาหาร
- มีสถานประกอบการที่ดำเนินการจริงตรวจสอบได้
- มีศักยภาพด้านวัฒนธรรมและอาหารท้องถิ่น

ผลประโยชน์ที่จะได้รับ

- ได้รับการฝึกอบรมและได้รับคำปรึกษาเชิงลึกจากผู้เชี่ยวชาญ และเชฟมืออาชีพ

สมัครได้ตั้งแต่วันที่ 50 ถึง 10 ต.ค. 68
และปิดรับสมัครทันทีเมื่อครบ

ฟรี!
ไม่มีค่าใช้จ่าย

Scan QR CODE เพื่อสมัคร

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย :
ดร.ประไพศรี นิลสินธุ์ โทร 086 775 1235
กองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม :
นางสาวจุฑาสภากร โทร 0 2430 6882

Activity Overview

Step 2

ลงสำรวจและเก็บข้อมูลร้านอาหาร On-site Survey and Business Data Collection

สำรวจและแลกเปลี่ยนข้อมูลกับร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรม โดยมุ่งเน้นการประเมินความพร้อมในด้านต่างๆ ได้แก่ บุคลากร สถานที่ตั้ง การเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่น และมาตรฐานโดยรวมของร้าน โดยได้มีการสำรวจและจัดเก็บข้อมูลร้านอาหารทั้งสิ้น 73 ร้าน แบ่งเป็นการลงพื้นที่สำรวจ (On-site) 56 ร้าน และการสำรวจผ่านระบบออนไลน์ (Online) 17 ร้าน ซึ่งข้อมูลทั้งหมดนี้จะถูกรวบรวมเพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการสำหรับใช้พิจารณาคัดเลือกร้านที่มีคุณสมบัติเหมาะสมมาเข้าร่วมกิจกรรม

Surveys and information exchanges were conducted with the applicant restaurants, focusing on assessing readiness in several areas, including staff, location, the use of local ingredients, and overall restaurant standards. Data was successfully collected from a total of 73 restaurants, comprising 56 on-site visits and 17 online surveys. All the gathered information will be compiled and presented to the selection committee to assist in selecting the most qualified candidates to join the program.



Step 3

การคัดเลือก Participant Selection

มีการจัดประชุมคัดเลือกร้านอาหารผ่าน Zoom Meeting จำนวน 2 ครั้ง โดยเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการนำเสนอข้อมูลสำคัญ (Pitching) ในหัวข้อต่างๆ เช่น การแนะนำร้าน อัตลักษณ์อาหารและวัตถุดิบท้องถิ่น ความพร้อมของทีมงานและการบริหารจัดการ ศักยภาพด้านการตลาด ตลอดจนความมุ่งมั่นตั้งใจในการเข้าร่วมกิจกรรม

ผลการคัดเลือกได้ร้านอาหารที่มีคุณสมบัติเหมาะสมรวมทั้งสิ้น 40 ร้าน และรายชื่อสำรอง 8 ร้าน โดยได้มีการประกาศผลผ่านทั้งช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ ทั้งนี้ การคัดเลือกได้รับเกียรติจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิทั้ง 5 ท่าน ได้แก่

- ผู้อำนวยการกองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน (หรือผู้แทน)
- นายกสมาคมเชฟประเทศไทย (หรือผู้แทน)
- คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (หรือผู้แทน)
- ผู้อำนวยการใหญ่สถาบันการอาหารไทย (หรือผู้แทน)
- เชฟสุกรา กิตติอุดม

Two selection meetings were held via Zoom. During these sessions, entrepreneurs were invited to pitch their businesses, covering key topics such as restaurant introductions, culinary identity, the use of local ingredients, team readiness, management efficiency, marketing potential, and their overall commitment to the activities.

As a result of the evaluation, 40 qualified restaurants were selected, along with 8 on the reserve list. The official results have been announced through both online and offline channels.

The selection process was honored by a panel of five distinguished judges:

- The Director of the Division of Community Industry Development (or representative)
- The President of the Thai Chefs Association (or representative)
- The Dean of the School of Culinary Arts, Suan Dusit University (or representative)
- The President of Thai Cuisine Academy (or representative)
- Chef Supara Kittitudom



Activity Overview

Step 4

การฝึกอบรม

Capacity-Building Workshops

มีการจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเวลา 5 วัน โดยแบ่งการอบรมออกเป็น 2 รุ่น ได้แก่

- รุ่นที่ 1 ระหว่างวันที่ 29 ตุลาคม - 2 พฤศจิกายน 2568

- รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 14 - 18 พฤศจิกายน 2568

ซึ่งมีผู้เข้าอบรมรวมทั้งสิ้น 89 ท่าน จาก 45 ร้านอาหาร

หลักสูตรประกอบด้วย การอบรมภาคทฤษฎี 3 วัน ณ โรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค และภาคปฏิบัติ 2 วัน ณ สถาบันการอาหารไทย โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับแนวคิดและทิศทางธุรกิจอาหารไทยระดับพรีเมียม สุวกาบาและการจัดการอาหารปลอดภัย การบริหารทรัพยากรในครัว การตลาดสำหรับธุรกิจอาหารและการเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบท้องถิ่นสู่เมนูพรีเมียม เป็นต้น

A 5-day intensive workshop series was organized for the selected restaurant entrepreneurs, divided into two batches: Batch 1 (October 29 – November 2, 2025) and Batch 2 (November 14 – 18, 2025). The program was attended by a total of 89 participants from 45 restaurants.

The curriculum included 3 days of theoretical training at the Bangkok Marriott Marquis Queen's Park and 2 days of practical sessions at the Thai Cuisine Academy. The sessions covered key topics such as concepts and trends in premium Thai dining, food sanitation and safety management, kitchen resource management, food business marketing, and the value enhancement of local ingredients for creating new premium dishes.



Step 5

การให้คำปรึกษาเชิงลึก In-depth Consulting



ผู้เชี่ยวชาญด้านธุรกิจอาหารได้ลงพื้นที่ (On-site) เพื่อให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกแก่ผู้ประกอบการทั้ง 40 ร้าน โดยใช้เวลาคำเนินการร้านละ 6 วัน เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลและให้คำแนะนำในการยกระดับสู่ร้านอาหารระดับพรีเมียม ไม่ว่าจะเป็นในรูปแบบ Fine Dining, Casual Dining หรือ Local Cuisine ตามเป้าหมายของแต่ละร้าน

หัวข้อการให้คำแนะนำครอบคลุมด้านต่างๆ เช่น การวางมาตรฐานและการยกระดับงานครัว (Operation), การบริหารจัดการเมนูเพื่อเพิ่มกำไรและยอดขาย (Menu Engineering), การพัฒนาระบบจัดการคิวและลูกค้าสัมพันธ์ ตลอดจนกลยุทธ์ด้านการตลาดและการสร้างแบรนด์

Food business experts conducted on-site consulting sessions for all 40 selected restaurants, dedicating 6 days to each establishment. These sessions focused on analyzing data and providing strategic guidance to elevate each business to a premium level, including Fine Dining, Casual Dining, or Local Cuisine, tailored to the specific goals of each restaurant.

The consulting covered a wide range of essential topics, such as elevating kitchen standards and operational efficiency, strategic menu management to boost profitability and sales through Menu Engineering, developing queue management and customer relationship management systems, and strengthening brand identity through effective marketing strategies.



Activity Overview

Step
6

กิจกรรมสร้างการรับรู้ Awareness-Raising Activities

ได้มีการจัดกิจกรรมสร้างการรับรู้และเชื่อมโยงเครือข่ายธุรกิจร้านอาหารขึ้นในวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2569 ณ โรงแรมบางกอกแมริออท สุขุมวิท ภายใต้แนวคิด “From Community to Premium : Taste • Story • Experience” ภายในงานมีการจัดนิทรรศการเผยแพร่ความเป็นมาและความสำเร็จของกิจกรรม พร้อมการออกบูธจัดแสดงเมนูเด่นหรือเมนูที่ได้รับการพัฒนามาจากร้านอาหารที่เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 20 ร้าน

นอกจากนี้มีการจัดเลี้ยงอาหารค่ำในรูปแบบ “Fine Dining” โดยเชฟจากร้านอาหารเชฟชุมชนที่ได้รับการคัดเลือกเป็นต้นแบบความสำเร็จ (Success Case) ได้พัฒนาเมนูพิเศษร่วมกับเชฟที่มีชื่อเสียง เพื่อกำหนดเรื่องราวอาหารและวัตถุดิบท้องถิ่นผ่านคอร์สอาหาร ประกอบด้วย เมนูเรียกน้ำย่อย สลัด ซุป จานหลัก และของหวาน ให้แก่ผู้ร่วมงานรวมทั้งสิ้น 80 ท่าน

An event to build awareness and foster restaurant business networks was held on February 2, 2026, at the Bangkok Marriott Hotel Sukhumvit. Centered around the theme “From Community to Premium: Taste • Story • Experience,” the occasion featured an exhibition highlighting the project’s background and key achievements. Additionally, showcase booths displayed signature dishes or newly developed menus from 20 participating restaurants.

A centerpiece of the event was a formal ‘Fine Dining’ dinner. The menu was created by Success Case chefs from local chef restaurants who collaborated with renowned professional chefs to present a culinary narrative through a full-course menu. This specially curated meal, consisting of an appetizer, salad, soup, main course, and dessert, was served to 80 distinguished guests.





Chapter

02

ความสำเร็จของกิจกรรม

Evidence of Success

กรณีศึกษาแห่งความสำเร็จ

In-Depth Interviews with
the Success Case



โครงการที่ไม่ได้เปลี่ยนตัวตนของร้าน แต่ช่วยยกระดับศักยภาพ ให้เติบโตอย่างยั่งยืน

A project that does not change
a restaurant's identity, but elevates
its potential for sustainable growth.



01

ร้าน
รัตนบุรี
น้ำตกพลั่ว จันทบุรี
เมืองแห่งความอร่อย

Rattanakul Waterfall Chanthaburi

คุณนิศาธิ์ รัตนสุริย
จ.จันทบุรี

เดิมเราเป็นร้านอาหารชุมชนแบบบ้านๆ เมนูตามสั่งทั่วไป การเข้าร่วมโครงการของ
กองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม เรามีความคาดหวังว่า จะต้อง
ความรู้มาพัฒนาอาหารให้ดูพรีเมียมมากขึ้น และเมื่อเข้าอบรมจริงกลับได้มากกว่าที่คาดไว้ ทั้ง
ความรู้เรื่องการเก็บและเตรียมวัตถุดิบ การแยกเนื้อสัตว์ การถนอมอาหารโดยไม่ต้องแช่ฟรีซ
รวมถึงการวางแผนเตรียมวัตถุดิบล่วงหน้าเพื่อรองรับลูกค้าจำนวนมาก ทำให้การทำงานมี
ประสิทธิภาพและไม่เหนื่อยเกินไป วิทยากรทุกท่านลงพื้นที่ ให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด สามารถ
นำความรู้ไปใช้ได้จริงทันที ช่วยยกระดับเมนูเดิมให้ดูสวยงามในรูปแบบโฟนิต้อง โดยไม่เปลี่ยน
ตัวตนของร้าน โครงการนี้เหมาะมากสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารชุมชน เป็นโครงการที่ดี
มากแล้วเรานำมาใช้ได้จริง แล้วก็กินได้ด้วยนะ เพราะว่าเรามีองค์ความรู้ เรามีวัสดุอุปกรณ์
อยู่แล้ว เพียงแต่เราทำยังไงให้พรีเมียมขึ้น อยากให้โครงการจัดอย่างต่อเนื่อง เพื่อร่วมกัน
พัฒนาอาหารไทยอย่างยั่งยืน และขอฝากร้านรัตนบุรี จังหวัดจันทบุรี อาหารทะเลสดใหม่
การันตีคุณภาพค่ะ

Originally, we were a simple community-based restaurant offering everyday
made-to-order dishes. By joining the project organized by the Community Industry
Development Division, Department of Industrial Promotion, we hoped to gain knowledge
to elevate our food to a more premium level. However, the actual training exceeded our
expectations. We learned valuable insights on ingredient storage and preparation, meat
separation, food preservation without freezing, and advance planning of ingredients to
handle large numbers of customers. These practices have greatly improved our work
efficiency and reduced daily workload. All the instructors provided close, on-site
guidance, and the knowledge gained could be applied immediately. The project helped
elevate our existing menu into a fine-dining presentation while preserving the true identity
of our restaurant. This project is highly suitable for community-based food entrepreneurs,
and we hope it will continue in the future to support the sustainable development of Thai
cuisine. Finally, we would like to introduce Rattanakul Restaurant in Chanthaburi
Province, offering truly fresh seafood with guaranteed quality.

SUCCESS CASE

การยกระดับร้านอาหาร

Fine Dining



กรณีศึกษาแห่งความสำเร็จ

In-Depth Interviews with
the Success Case



ยกระดับวัตถุดิบท้องถิ่น
สู่ประสบการณ์อาหารที่แท้จริง
และยั่งยืนสำหรับนักท่องเที่ยว

Elevating local ingredients into
an authentic and sustainable
culinary experience for travelers.



02

ร้าน

สารข้าว

Sarnkhao Cuisine

คุณธีรภัทร์ วุฒิสักดิ์

จ.ตรัง

ร้านของเราเปรียบเสมือนห้องรับแขกสำหรับนักท่องเที่ยวและแขกธุรกิจที่ต้องการสัมผัสอาหารใต้แท้ ๆ โดยเน้นการนำเสนอวัตถุดิบท้องถิ่นแท้ ทั้งเครื่องเทศ อาหารทะเล และวัตถุดิบพื้นบ้านที่คัดสรรอย่างปลอดภัยและมีคุณภาพ ซึ่งได้รับความไว้วางใจจากทั้งนักท่องเที่ยวและคนในพื้นที่ เราเป็นร้านที่เปิดพร้อมกับโรงแรม เริ่มจากบริการอาหารเช้า และต่อยอดสู่มื้อกลางวันและมื้อเย็น เมนูชิกเกนเจอร์ ไก่แท้ คั่วกลิ้งกระดูกอ่อนหมู เครื่องแกงโบราณจากชาวบ้านที่ไม่ใช้สารเคมี โดยมีเมนูเคหะสูตรโบราณเมืองตรัง และการใช้พริกไทยพันธุ์ปะเหลียน ซึ่งเป็นพืช GI ที่สามารถสร้างเอกลักษณ์ให้กับเมนู โครงการนี้จึงถือเป็นโอกาสสำคัญในการยกระดับร้าน ทั้งด้านเซฟ กระบวนการทำงาน การจัดการวัตถุดิบ และการนำเสนออาหารท้องถิ่น ให้เข้าถึงนักท่องเที่ยวได้ชัดเจนยิ่งขึ้น เซฟผู้เชี่ยวชาญให้ความรู้ เทคนิค และแนวคิดที่นำไปใช้ได้จริงช่วยพัฒนามาตรฐานครัวและการบริการ F&B Service ทำให้ทีมงานได้เรียนรู้การทำงานอย่างมืออาชีพ

Our restaurant serves as a welcoming living room for travelers and business guests who wish to experience authentic Southern Thai cuisine. We focus on showcasing truly local ingredients, including spices, seafood, and carefully selected local produce that are safe and high in quality. As a result, we have earned the trust of both tourists and local customers. The restaurant opened alongside the hotel, beginning with breakfast service and later expanding to lunch and dinner. Our signature dishes include Southern-style spicy stir-fried pork ribs (Kua Kling Moo Kradook Aon), traditional curry pastes sourced from local villagers without the use of chemicals, the classic Trang-style Khao Moo (braised pork hock), and the use of Pa Lian pepper—a GI-certified local product that gives our dishes a distinctive identity. This project has been an important opportunity to elevate our restaurant in many aspects, including culinary skills, workflow, ingredient management, and the presentation of local cuisine to better connect with tourists. Experienced chefs provided practical knowledge, techniques, and concepts that can be applied immediately, helping to raise kitchen and F&B service standards while enabling our team to learn and work in a truly professional environment

SUCCESS CASE

การยกระดับร้านอาหาร

Fine Dining



กรณีศึกษาแห่งความสำเร็จ

In-Depth Interviews with
the Success Case



จากโต๊ะเดียวในบ้าน สู่ครัวโฮมเมดพรีเมียม
ที่ตั้งใจทำทุกงาน ด้วยหัวใจของแม่
เพื่อลูก และเพื่อลูกค้าทุกคน

From a single table at home
to a premium homemade kitchen,
every dish crafted with mother's heart,
for her child and for every customer.



03

ร้าน

แพทริก คาเฟ่
Patrick Café

คุณวาสนา เกลิงศรีไพบุลย์
จ.สระบุรี

ร้านแพทริก คาเฟ่ เริ่มต้นจากโต๊ะเพียงตัวเดียว ด้วยความตั้งใจของแม่คนหนึ่งที่ต้องการมีอาชีพเลี้ยงลูกอยู่บ้าน โดยมี “แพทริก” ลูกชายลูกครึ่ง เป็นแรงบันดาลใจและตั้งเป็นชื่อร้าน จุดเด่นคืออาหารโฮมเมดหลากหลายกว่า 300 เมนู ครอบคลุมอาหารไทย อีสาน จีน ญี่ปุ่น เวียดนาม และอาหารฝรั่ง เมนูขึ้นชื่อคือข้าวต้มผัด 3 สี ใช้กะทิสด สีสัญชัย และใบเตย ทุกอย่างทำเองสดใหม่ ตั้งแต่เต้าหู้ ไส้กรอก ไปจนถึงแป้งพิซซ่า แพทริก คาเฟ่เข้าร่วมโครงการยกระดับชุมชนสู่ร้านอาหารระดับพรีเมียม หลังทราบข่าวจากสำนักงานพาณิชย์ จังหวัดสระบุรี ทั้งนี้โครงการมีการอบรมทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ รวมถึงผู้เชี่ยวชาญเข้าให้คำปรึกษาในร้าน เน้นสุขาภิบาล ความปลอดภัยอาหาร และการสร้างแบรนด์ โครงการช่วยเปิดมุมมองใหม่เรื่องคำว่า “พรีเมียม” และ “Fine Dining” อย่างแท้จริง

ร้านตั้งอยู่บ้านหินกอง อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี เดินทางสะดวก อาหารจานใหญ่ โฮมเมดแท้ เหมาะกับทุกวัย และอยากส่งต่อรสชาติจากครัวถึงลูกค้าทุกวัน

Patrick Cafe began with just a single table, driven by a mother's determination to build a career while raising her child at home. “Patrick,” her mixed-heritage son, became the inspiration behind the restaurant's name. The Cafe's standout feature is its wide variety of over 300 homemade dishes, including Thai, Isan, Chinese, Japanese, Vietnamese, and Western cuisine. Its signature menu item is the Three-Color Sticky Rice in Coconut Milk, made with fresh coconut milk, butterfly pea flowers, and pandan leaves. Everything is freshly made in-house, from tofu and ice cream to freshly prepared pizza dough. Patrick Cafe joined a program aimed at elevating local entrepreneurs to a premium level after learning about it through the Saraburi Provincial Commercial Office. The program includes both theoretical and practical training, as well as on-site consultations by experts, focusing on food hygiene, food safety, and branding. It has truly broadened the cafe's perspective on the meaning of “Premium” and “Fine Dining”.

SUCCESS CASE

การยกระดับร้านอาหาร

Premium Casual Dining



กรณีศึกษาแห่งความสำเร็จ

In-Depth Interviews with
the Success Case



จากความฝันเล็กๆ ของครอบครัว
สู่ร้านอาหารท้องถิ่นที่ยกระดับทุกจาน
ด้วยมาตรฐานพรีเมียมและหัวใจที่จริงใจ

From a small family dream to a local
restaurant that elevates every dish with
premium standards and a sincere heart.



04

ร้าน
ไพบูลย์ไถ่ย่าง
Paiboon Kai Yang

คุณคมสันต์ น้อยศรี
จ.สิงห์บุรี

ร้านไพบูลย์ไถ่ย่างตั้งอยู่ติดถนนสายเอเชีย กม.87 จ.สิงห์บุรี มีจุดเริ่มต้นจากความตั้งใจของครอบครัว เดิมเปิดในชื่อ “ไพบูลย์ไถ่ย่าง” เพื่อเป็นร้านอาหารรับรองลูกค้าที่มาใช้บริการอู่ซ่อมรถของญาติ ซึ่งเป็นอู่ขนาดใหญ่ในจังหวัดสิงห์บุรี ร้านเริ่มจากอาคารบ้านไม้ 2 ชั้น ตั้งแต่ประมาณปี พ.ศ. 2528 และเป็นพื้นที่ที่เจ้าของได้เติมเต็มความฝันด้านร้านอาหาร สำหรับเมนูเด่นของร้าน คือ ไถ่ย่างหนังกรอบ หมักสมุนไพรนานอย่างน้อย 24 ชั่วโมง อบก่อนย่างจนหอมกรอบ รวมถึงแกงคั่วหอยงมที่ทำพริกแกงเอง และใช้หอยงมจากชาวบ้านในท้องถิ่น เป็นการช่วยสร้างรายได้ให้ชุมชน ร้านเข้าร่วมโครงการยกระดับผู้ประกอบการสู่ระดับพรีเมียม หลังเห็นการประชาสัมพันธ์ และได้รับคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ โครงการช่วยพัฒนาครัวสุกอนามัยอาหาร และการจัดการวัตถุดิบ รวมถึงการสร้างแบรนด์และการตลาด ทำให้ร้านมุ่งสู่การเป็น Premium Casual Dining อย่างชัดเจน เป็นร้านท้องถิ่นที่พัฒนาอย่างมั่นคงและคุ้มค่าเกินคุ้มจากโครงการนี้

Paiboon Kai Yang is located along Asia Highway at Kilometer 87 in Sing Buri Province. The restaurant began as a family-driven endeavor, originally operating under the name “Paiboon Grilled Chicken,” with the purpose of serving meals to customers visiting a relative’s auto garage, one of the largest garage in Sing Buri at the time. The restaurant started in a two-story wooden house around 1985 (B.E. 2528), becoming a space where the owner fulfilled a long-held dream of running a restaurant. Its signature dish is crispy-skinned grilled chicken, marinated with herbs for at least 24 hours, then oven-roasted and grilled until fragrant and crispy. Another highlight is spicy curry with freshwater snails, made with house-made curry paste and snails sourced from local villagers, helping to support community income. The restaurant later joined a program aimed at elevating local entrepreneurs to a premium level after learning about it through public relations and expert recommendations. The program enhanced kitchen operations, food hygiene, ingredient management, as well as branding and marketing, clearly guiding the restaurant toward becoming a Premium Casual Dining destination. It is a local restaurant that has grown steadily and gained exceptional value from participating in the program.

SUCCESS CASE

การยกระดับร้านอาหาร

Premium Casual Dining



กรณีศึกษาแห่งความสำเร็จ

In-Depth Interviews with
the Success Case

“

โครงการนี้ไม่ใช่แค่มาอบรมแล้วจบ
แต่เป็นจุดเริ่มต้นที่ช่วยต่อยอดความรู้
และเพิ่มมูลค่าให้ธุรกิจ

This project is not just a training program,
it is a starting point that helps expand
knowledge and add value to businesses.

”



05

ร้าน
อันนอ
หมวย นายเต็ม
Ān no Muyor nai Term

คุณณัฐนันท์ วณิชคุณอมร
จ.อุดรธานี

ตอนได้ยินข่าวก็รู้สึกว่าเป็นโครงการที่ดีมากอยู่แล้ว แต่สิ่งที่ได้รับจริงกลับ 'ว้าว' ยิ่งกว่า เพราะเราได้เรียนรู้แบบครบวงจรในมุมที่ไม่เคยนึกถึงมาก่อน ทั้งกลยุทธ์ทางความคิด ระบบการทำงาน สูตรอาหารไปจนถึงศิลปะการจัดจานเพื่อเพิ่มมูลค่า อาจารย์ทุกท่านถ่ายทอดจากประสบการณ์จริง ทำให้เนื้อหาที่ดูยากกลายเป็นเรื่องสนุก เข้าใจง่าย และนำไปปรับใช้กับร้านได้ทันที โครงการนี้ช่วยให้เราต่อยอดได้ถูกจุด ทั้งการพัฒนาคุณภาพอาหารและยกระดับมาตรฐานการทำงาน

ท้ายนี้ขอขอบคุณ กองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ที่มอบโอกาสให้ผู้ประกอบการรายเล็กได้เรียนรู้และพัฒนาศักยภาพ และขอบคุณอาจารย์ทุกท่านที่คอยเป็นพี่เลี้ยงให้คำแนะนำอย่างต่อเนื่อง ทำให้เรามีความมั่นใจและพร้อมที่จะเดินหน้าเติบโตต่อไปอย่างแข็งแกร่ง

While I initially expected a high-quality program, the actual experience was truly 'Wow.' We gained comprehensive insights into areas we had never considered before—from strategic thinking and operational systems to culinary recipes and the art of plating to increase value. The instructors shared their real-world expertise, transforming complex topics into engaging, easy-to-understand, and immediately actionable lessons. This initiative truly hit the mark in helping us improve food quality and elevate our professional standards.

Lastly, I would like to express my sincere gratitude to the Division of Community Industrial Development, Department of Industrial Promotion, for giving small entrepreneurs the opportunity to learn and grow. My thanks also go to all the instructors for their continuous mentorship, which has given us the confidence to move forward and grow our business with strength.

SUCCESS CASE

การยกระดับร้านอาหาร

Premium Local Cuisine



ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน CHANAN Japanese Cuisine



เกี่ยวกับเรา *About us*

ร้านอาหารญี่ปุ่นพรีเมียมในสมุทรสาคร ที่เริ่มต้นจากความตั้งใจคือการทำอาหารญี่ปุ่นที่ “อร่อยได้มาตรฐาน สด สะอาด และไวใจได้” ควบคู่กับการยกระดับวัตถุดิบท้องถิ่นให้มีคุณค่าในระดับสากล ที่นี้โดดเด่นด้วยการผสมผสานเทคนิคการปรุงอาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมเข้ากับวัตถุดิบคุณภาพจากสมุทรสาครและพื้นที่ใกล้เคียง โดยให้ความสำคัญกับทุกรายละเอียด ตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบตามฤดูกาลไปจนถึงศิลปะการจัดเสิร์ฟ เพื่อส่งมอบประสบการณ์มืออาหารที่พิเศษที่สุดสำหรับคุณ

A premium Japanese restaurant in Samut Sakhon, founded on the principle: "Delicious is the standard; freshness and trust are our promise" We take pride in elevating local ingredients to international standards by blending traditional Japanese techniques with high-quality produce from our region. From hand-picking seasonal ingredients to the final artful plating, we care for every detail to deliver an extraordinary dining experience just for you.

เมนูเด่น (Signature dish)

โคเซกิ เบนโต: (Kaiseki bento)

เบนโตวัตถุดิบสมุทรสาคร หัวใจญี่ปุ่น ถ่ายทอดวัฒนธรรมผ่านมุมมองผู้ประกอบการไทยที่เชื่อว่า “อาหาร” คือ Soft Power อันทรงพลัง เชื่อมโยงวัตถุดิบท้องถิ่นสมุทรสาคร เข้ากับความพิถีพิถันระดับญี่ปุ่น “โคเซกิ เบนโต” จึงไม่ใช่เพียงแค่อาหาร แต่คือประสบการณ์ที่สะท้อนถึงมาตรฐาน ความตั้งใจ และความใส่ใจในทุกรายละเอียดอย่างลึกซึ้ง

Samut Sakhon Ingredients, Japanese Heart: This bento reflects a Thai entrepreneur's vision of food as Soft Power—a bridge between local Samut Sakhon treasures and Japanese culinary precision. Our "Kaiseki Bento" is more than just a meal; it is a curated experience showcasing our commitment to excellence, high standards, and profound attention to detail.

ความสำเร็จและความเปลี่ยนแปลง (Journey to premium cuisine)

โครงการนี้ช่วยยกระดับร้านทั้งการสร้างมูลค่าให้วัตถุดิบท้องถิ่น การสื่อสารอัตลักษณ์อาหารที่ชัดเจน และการพัฒนามาตรฐานสู่ระดับสากล พร้อมเสริมความมั่นใจให้เราใช้ “อาหาร” เป็นสื่อกลางขับเคลื่อนเสน่ห์ของสมุทรสาครสู่เวทีที่กว้างขึ้นอย่างภาคภูมิใจ

This project has elevated our ability to add value to local ingredients, define our culinary identity, and raise our standards to an international level. It empowers us to confidently use “food” as a medium to showcase Samut Sakhon's unique heritage to a wider global stage.



Address: 123/35 Mueang Samut Sakhon District, Samut Sakhon 74000

Hours: 11.30 - 21.00 (Close Tuesday)

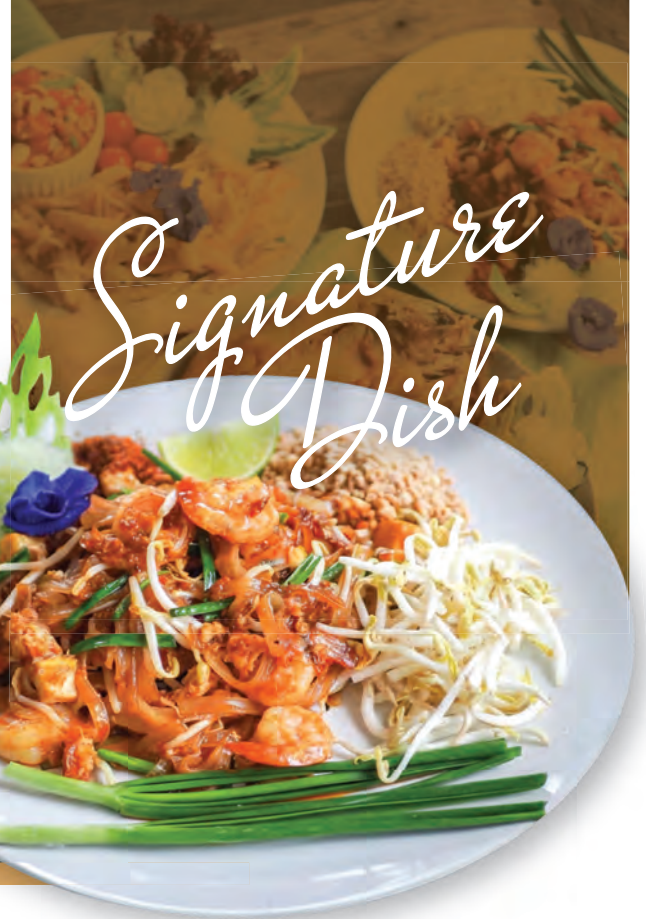
Phone: 092 918 6969

Facebook: ChaNan Japanese Cuisine

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน Doo Pla Café



เกี่ยวกับเรา *About us*

คาเฟ่ฮาลาลโดดเด่นด้วยบรรยากาศสวนสวยและบ่อปลาขนาดใหญ่ พร้อมโซน Mini Zoo เราพร้อมเสิร์ฟเมนูหลากหลายทั้งอาหารไทยกลิ่นอายมุสลิม อาหารนานาชาติ และเบเกอรี่ โดยชูวัตถุดิบท้องถิ่นอย่างกุ้งสด และเมนูปลาสดเลิศ เช่น ปลากระพงทอดน้ำปลาและข้าวผัดน้ำพริกปลาทุ ด้วยพื้นที่พักผ่อนที่ตอบโจทย์ทุกวัย ที่นี่จึงเป็นพื้นที่แห่งความสุขสำหรับทุกคนอย่างแท้จริง

A standout Halal cafe featuring lush gardens, a large fish pond, and a Mini Zoo. We serve a diverse menu—from Muslim-infused Thai cuisine and international dishes to fresh bakery. Our highlights celebrate local ingredients through exquisite seafood, such as Deep-Fried Sea Bass and Mackerel Fried Rice. Designed to satisfy every generation, our cafe is truly a sanctuary of happiness for everyone.



เมนูเด่น (Signature dish)

ผัดไทย (Padthai) สัมตำทอด (Deep-fried papaya salad)

เมนูผัดไทยสูตรเด็ดของร้าน โดดเด่นด้วยน้ำซอสเคี้ยวอร่อยอย่างพิถีพิถัน เสริมพร้อมกุ้งสดคัดพิเศษจากเกษตรกรในอำเภอบางน้ำเปรี้ยว จังหวัดฉะเชิงเทรา สำหรับสัมตำทอด เราเน้นความสดใหม่ ทอดจนกรอบ โดยเลือกใช้มะละกอลูกคุณภาพจากสวนครัวของทางร้านและเกษตรกรในท้องถิ่น เพื่อมอบรสชาติที่สดใหม่และสนับสนุนชุมชนไปพร้อมกัน

Signature Menus Our Pad Thai features a meticulously handcrafted sauce paired with fresh prawns sourced directly from Bang Nam Piao farmers. Our Crispy Papaya Salad (Som Tum Tod) is freshly made-to-order, using organic papaya from our own garden and local growers. We take pride in delivering vibrant flavors while supporting our local community.

ความสำเร็จและความเปลี่ยนแปลง (Journey to premium cuisine)

โครงการนี้ช่วยยกระดับร้านในทุกมิติ ทั้งความรู้ด้านงานครัวและการจัดการมาตรฐานพรีเมียม โดยได้รับคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญที่ลงพื้นที่จริง ตั้งแต่ศิลปะการจัดจาน การคำนวณต้นทุน ไปจนถึงกลยุทธ์การตลาดและการปรับปรุงพื้นที่ เพื่อพัฒนาสู่การเป็น Cafe & Restaurant ระดับพรีเมียมที่สมบูรณ์แบบและตอบโจทย์ลูกค้าได้ดียิ่งขึ้น

This project has significantly enhanced our operations through expert training in premium management and culinary arts. With on-site coaching, we refined everything from plating and cost control to marketing and spatial design. These insights have helped us evolve into a complete premium Cafe & Restaurant, delivering an elevated experience for all our guests.

Address: Don Chimphli, Bang Nam Piao District, Chachoengsao 24170

Hours: Open Everyday 10.00 - 20.00

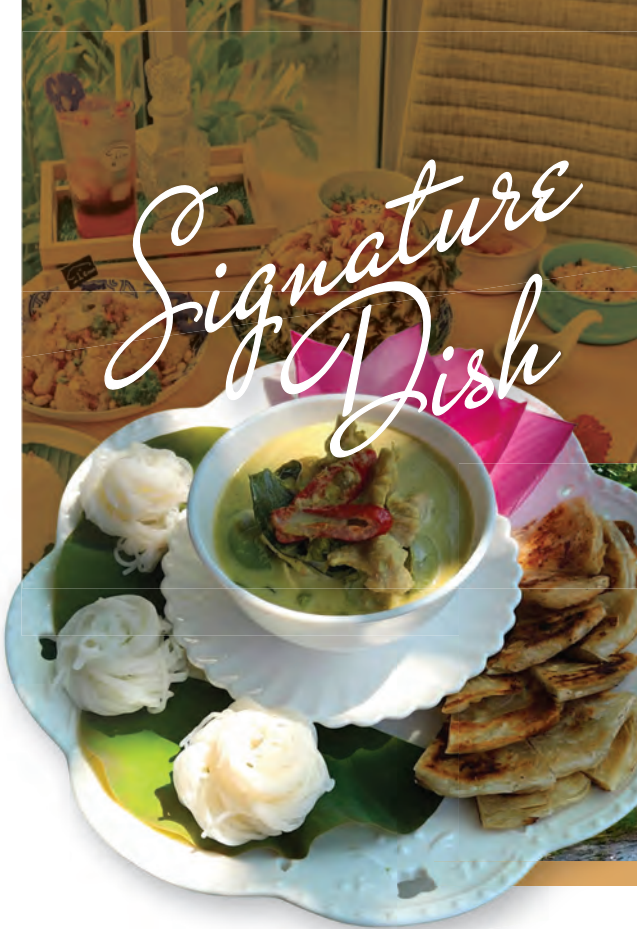
Phone: 063 426 6287

Facebook: Doo Pla Café

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน G Farm at Sam Khok



เกี่ยวกับเรา *About us*

"G Farm: พื้นที่แห่งความสุขที่เริ่มต้นจากครอบครัว" เราตั้งใจเนรมิตพื้นที่ให้ทุกคนได้ใช้เวลาร่วมกันท่ามกลางธรรมชาติ ผ่านกิจกรรมสนุกๆ อย่างครัวจิวในฟาร์ม และการทานอาหารมือพิเศษที่รังสรรค์จากวัตถุดิบคุณภาพ หัวใจของ G Farm คือ การเป็น 'ห้องเรียนกลางธรรมชาติ' ที่ออกแบบมาเพื่อสร้างการเรียนรู้ ประสบการณ์ และความทรงจำดีๆ ให้กับทุกวัยในทุกครั้งที่มาเยือน

"G Farm: A Sanctuary of Happiness Rooted in Family". We created G Farm as a place where families bond amidst nature—from fun mini-chef farm activities to warm meals crafted with premium ingredients. Our heart lies in being an 'Outdoor Classroom,' thoughtfully designed to foster learning and create lasting memories for guests of all ages.



เมนูเด่น (Signature dish)

แกงเขียวหวาน & โรตีสานพร้อมกับยำส้มโอ
(Green Curry with Roti & Pomelo Salad)

สัมผัสรสชาติอาหารที่ให้ความรู้สึกเหมือนนั่งอยู่บนโต๊ะอาหารในบ้านกับแกงเขียวหวานรสเข้มข้น สูตรลับจากคุณแม่ ทานคู่กับโรตีสานนุ่มๆ และยำส้มโอสูตรโบราณที่มอบความสดชื่นช่วยเติมความกลมกล่อมให้กับมื้ออาหาร ทุกเมนูสะท้อนถึงความตั้งใจและความลงตัวของ G Farm อย่างมอบให้เพื่อให้ทุกมื้ออาหารเป็นช่วงเวลาแห่งความสุขที่ได้ใช้ร่วมกัน

Enjoy the comforting taste of home with our rich green curry, a special recipe from Mom, served with soft roti and refreshing traditional pomelo salad. A thoughtfully crafted meal from G Farm, made to be shared and enjoyed together.

ความสำเร็จและความเปลี่ยนแปลง (Journey to premium cuisine)

โครงการนี้ช่วยให้ G Farm เติบโตอย่างแข็งแกร่งในทุกมิติ ทั้งการรังสรรค์เมนูท้องถิ่นที่มีเรื่องราว และการวางระบบครัวโดยผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งไม่เพียงยกระดับแบรนด์ให้พรีเมียมและน่าเชื่อถือ แต่ยังพัฒนาทีมงานให้พร้อมส่งมอบประสบการณ์ที่อบอุ่น เพื่อการเติบโตเคียงคู่กับชุมชนและธรรมชาติอย่างยั่งยืน

This program has empowered G Farm to flourish in every dimension—from crafting story-driven local menus to implementing expert-led kitchen systems. It has not only elevated our brand to a premium and trusted level but also prepared our team to deliver heartfelt experiences, ensuring sustainable growth alongside our community and nature.

Address: 80/1 Hua Thanon, Krachaeng, Sam Khok District, Pathum Thani 12160

Hours: 9.00 - 18.00 (Closed Monday)

Phone: 095 790 1424

Facebook: G Farm Samkhok

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน Kai Chef House



เกี่ยวกับเรา *About us*

จากร้านลับริมคลองแสนแสบ สู่โฮมคูกุเปี่ยมเอกลักษณ์ ณ อาคารชาญอิสสระ 2 ทุกจานปรุงด้วยสูตรเฉพาะที่เชฟรังสรรค์ขึ้นเอง เสิร์ฟพร้อมเรื่องราวสนุกๆ ผ่านชื่อเมนูสุดสร้างสรรค์อย่าง ข้าวผัดหัวลำโพง และหมูน้ำปลาตากบๆ เราคิดสรรวัตถุดิบตรงจากชุมชน ชูจุดเด่น "งานใหญ่ให้เยอะ" เพื่อให้ทุกมื้ออร่อยคุ้มค่าและเต็มไปด้วยสีสัน

From a canal-side gem to a unique home-cook destination at Charn Issara 2. Every dish features the chef's own creative recipes and playful stories, like "Hua Lamphong Fried Rice." We source quality ingredients directly from local communities, serving generous portions to ensure every meal is a perfect blend of great taste, value, and heartfelt cooking.



เมนูเด่น (Signature dish)

ผัดไทยกุ้งสด P113 เหรียญทอง (Phad Thai Gold Middle 113)

เมนูที่การันตีด้วยรางวัลเหรียญทองจากงาน THAIFEX - World of Food Asia 2004 โดยสมาคมเชฟโลก (WACS) มอบสัมผัสรสชาติไทยแท้ที่เข้มข้น กลมกล่อม หอมกรุ่นด้วยซอสเคี้ยวเองจากน้ำตาลมะพร้าวอัมพวาและมะขามเปียกคุณภาพเยี่ยมจากกาญจนบุรี ทานคู่กับเส้นผัดไทยสูตรพิเศษของครอบครัวที่เหนียวนุ่มเป็นเอกลักษณ์

Gold Medal Winner (THAIFEX - World of Food Asia 2004) Certified by the World Association of Chefs' Societies (WACS), this dish delivers authentic Thai flavors with a rich, handcrafted sauce made from Amphawa coconut sugar and premium tamarind. Paired with our family's signature rice noodles for a uniquely chewy texture, it offers a truly world-class culinary experience.

ความสำเร็จและความเปลี่ยนแปลง (Journey to premium cuisine)

โครงการนี้มอบองค์ความรู้ที่มีคุณค่าต่อการดำเนินธุรกิจในทุกด้าน ทั้งกลยุทธ์การตลาด สุวกิบาลอาหาร การพัฒนาบุคลากร และการยกระดับภาพลักษณ์ ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญในการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานของร้านให้ดียิ่งขึ้นอย่างยั่งยืน

This project provided invaluable business insights, covering marketing, food sanitation, staff development, and brand identity. These key pillars have empowered us to significantly enhance our restaurant's quality and professional standards for long-term success.

Address: 2922/67 floor 2, 2922 New Phetchaburi Alley, Bang Kapi, Huai Khwang, Bangkok 10310

Hours: Open Everyday 9.30 - 21.00

Phone: 095 756 6563

Facebook: Kai chef house

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน Oyard

Signature Dish



เกี่ยวกับเรา About us

ร้านอาหารและคาเฟ่ในบรรยากาศสวนป่าธรรมชาติบนถนนพุทธมณฑลสาย 1 ตกแต่งสไตล์ Tropical Garden ที่ร่มรื่นด้วยพรรณไม้หลากหลาย พร้อมน้ำตกขนาดใหญ่ และบ่อปลาการ์ฟที่ช่วยสร้างความผ่อนคลาย เป็นพื้นที่พักผ่อนให้คนเมืองได้ใกล้ชิดธรรมชาติอย่างแท้จริง มอบความสุขให้ทุกคนในครอบครัวด้วยอาหารไทยรสชาติ "ออกรสออกชาติ" เข้มข้นถึงเครื่อง เสริมด้วยอาหารญี่ปุ่น คาเฟ่ และเบเกอรี่ที่คัดสรรมาอย่างลงตัว

A nature-themed restaurant and cafe on Phutthamonthon Sai 1, designed as a lush Tropical Garden sanctuary. With its grand waterfall and koi ponds, it offers city dwellers a perfect natural escape. We serve bold, authentic Thai cuisine alongside Japanese dishes, specialty coffee, and premium bakery items—providing a complete and joyful experience for every family.



เมนูเด่น (Signature dish)

ปลากระพงย่างโบราณออกรส

(Deep Fried Seabass With Thai Ancient Spicy Salad Sauce)

ปลากระพงย่างโบราณ เมนูชิกเนเจอร์ที่ยกระดับเนื้อปลากระพงทอดสดใหม่ด้วยสมุนไพรหลากชนิดโดดเด่นด้วยน้ำยำสูตรเฉพาะที่ผสานรสหวาน เปรี้ยว เค็ม และเผ็ดอย่างกลมกล่อม ชูรสด้วยน้ำพริกเผาและน้ำกระเทียมโทนดอง ให้รสสัมผัสที่คล้ายเมี่ยงคำรสเลิศ เสิร์ฟคู่กับใบชะพลูทอดกรอบที่ช่วยเพิ่มมิติความอร่อยในทุกคำ

A signature dish featuring golden-fried sea bass tossed with a vibrant medley of Thai herbs. Our secret dressing blends sweet, sour, salty, and a hint of spice, highlighted by roasted chili paste and pickled garlic juice. With a flavor profile reminiscent of the classic "Miang Kham," this dish is served with crispy betel leaves for a perfect, flavorful crunch.

ความสำเร็จและความเปลี่ยนแปลง (Journey to premium cuisine)

ได้รับคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญเพื่อยกระดับการจัดการครัวและสร้างสรรค์เมนูที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว พร้อมทั้งการแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับเพื่อนผู้ประกอบการ เพื่อนำมาปรับปรุงมาตรฐานร้าน และสร้างความแตกต่างให้ธุรกิจเติบโตอย่างยั่งยืน

This project provided expert guidance on systematic kitchen management and unique menu creation. Combined with insights shared by fellow entrepreneurs, these experiences have empowered us to elevate our standards and build a distinct, sustainable brand.

Address: 166 Phutthamonthon Sai 1 Road, Bang Duan, Phasi Charoen, Bangkok 10160

Hours: Open Everyday 8.30 - 22.00

Phone: 094 694 1117

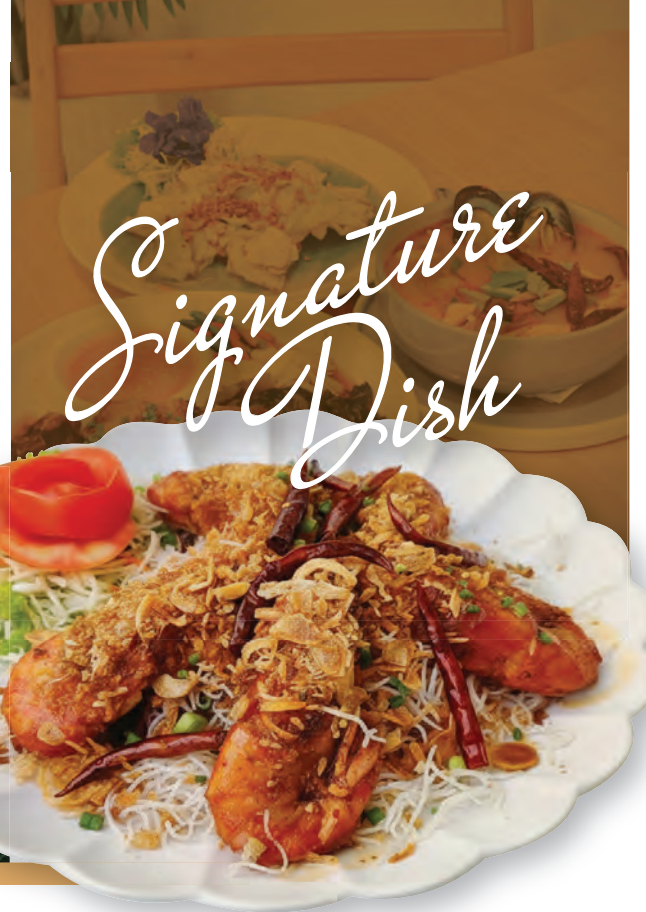
Facebook: Oyard

IG: oyard_cafe_cuisine

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน กรีนบาวคาเฟ่ GreenBough Café



เกี่ยวกับเรา *About us*

สัมผัสบรรยากาศริมอ่างเก็บน้ำใกล้พระใหญ่แกะสลักหน้าผา ครอบครันด้วยอาหาร เครื่องดื่ม เบเกอรี่ และโฮโลว์ "หมูกะทะห้อยขา" สุดชิลล์ เพลิดเพลินกับดนตรีโฟล์คซองสดทุกคืน ครีวปิดดึกถึง 23.00 น. ที่จอดรถกว้างขวาง พร้อมรองรับกรุ๊ปทัวร์และงานจัดเลี้ยงสังสรรค์ทุกรูปแบบ

A lakeside dining destination near U Thong's Great Rock-Carved Buddha. We serve a variety of food, drinks, bakery, and our signature "Hanging-Legs Mookata." Enjoy live folk music nightly with our late-night kitchen open until 11:00 PM. Ample parking is available, and we are fully ready to host tour groups and private banquets.



เมนูเด่น (Signature dish)

กุ้งราดซอสมะขาม (Fried Shrimp with Tamarind Sauce)

สัมผัสความอร่อยจากกุ้งแม่น้ำสุพรรณคัดไซส์พิเศษ ทอดจนเหลืองกรอบหอมฟุ้ง ราดด้วยซอสสูตรลับเฉพาะของทางร้านที่มีรสชาติเข้มข้นกลมกล่อมและฉ่ำซอสในทุกคำมอบรสสัมผัสที่ผสานความกรอบของกุ้งและความฉ่ำของซอสได้อย่างลงตัว

Experience our specially selected Suphan Buri river prawns, fried to golden perfection and generously smothered in our bold, flavorful house-made sauce. This dish offers a perfect harmony of crispy texture and a rich, succulent glaze that will leave you wanting more.

ความสำเร็จและความเปลี่ยนแปลง (Journey to premium cuisine)

ได้นำความรู้มาปฏิรูประบบการจัดการร้าน ทั้งการลดขั้นตอนที่ซับซ้อน การบริหารสต็อกและต้นทุนวัตถุดิบให้มีประสิทธิภาพ ตลอดจนการทำ Menu Engineering เพื่อเพิ่มผลกำไรและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารผ่านวัตถุดิบท้องถิ่น

I have applied the knowledge gained to revolutionize our restaurant management system by streamlining complex workflows and enhancing the efficiency of inventory and food cost management. Furthermore, I implemented Menu Engineering strategies to maximize profitability and add value to our dishes through the integration of high-quality local ingredients.

Address: 579 U Thong District, Suphan Buri 72160

Hours: Open Everyday 10.00 - 23.30

Phone: 064 661 4936

Facebook: กรีนบาวคาเฟ่ - GreenBough Café

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน กาแฟบ้านบางอ้อ Baan Bang Aor Coffee



เกี่ยวกับเรา *About us*

ร้านกาแฟบ้านบางอ้อ พื้นที่แห่งความสูงที่ผสมผสานระหว่าง Community Cafe และ Family Restaurant อย่างลงตัว เราเสิร์ฟกาแฟจากเมล็ดไทยคุณภาพสูงและเครื่องดื่มหลากหลาย พร้อมอาหารสไตล์โฮมเมด ทั้งสเต็ก บาร์บีคิว พาสต้า และเบเกอรี่ในบรรยากาศที่อบอุ่นและเป็นกันเองเหมือนอยู่บ้าน

Baan Bang-O Coffee perfectly blends a community cafe with a family restaurant. We serve premium Thai specialty coffee alongside a variety of beverages and homemade dishes—ranging from steaks and BBQ to pasta and pastries. All are served in a cozy, welcoming atmosphere that feels just like home.



เมนูเด่น (Signature dish)

สลัดบ้านบางอ้อกับคาเวียร์ทองหลวง

(Baan Bang Aor Salad with Thong Lang Caviar)

สลัดบ้านบางอ้อกับคาเวียร์ทองหลวง เมนูที่ยกระดับใบทองหลวง พืชพื้นบ้านวิถีชาวสวนบางอ้อให้โดดเด่นยิ่งขึ้น ด้วยเทคนิค Molecular Gastronomy รังสรรค์เป็นคาเวียร์ทรงกลม (Sphere) ที่มีรสสัมผัสมันวาวและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ในทุกคำ

This dish elevates Thong-Lang—a traditional leaf from the local Bang-Aor lifestyle—using Molecular Gastronomy. Transformed into delicate spheres, this "local caviar" offers a unique texture and a rich, nutty flavor that celebrates the perfect fusion of heritage and innovation.

ความสำเร็จและความเปลี่ยนแปลง (Journey to premium cuisine)

โครงการนี้ช่วยยกระดับด้วยการนำเทคนิค Molecular Gastronomy มาสร้างมูลค่าให้วัตถุดิบท้องถิ่น พร้อมปรับปรุงระบบจัดการครัวให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐาน และวางแผนการตลาดเชิงรุก เพื่อดึงดูดลูกค้าใหม่ควบคู่กับการเพิ่มยอดขายจากฐานลูกค้าเดิม เพื่อสร้างการเติบโตอย่างยั่งยืน

This project elevated our brand by applying Molecular Gastronomy to local ingredients and enhancing kitchen sanitation standards. We also implemented proactive marketing strategies to attract new customers and boost loyalty, ensuring systematic and sustainable business growth.

Address: 236 Charan Sanit Wong Rd, Bang Aor, Bang Phlat, Bangkok 10700

Hours: 10.00 - 20.30 (Closed Wednesday)

Phone: 086 842 6084

Facebook: กาแฟบ้านบางอ้อ Baan Bang Aor Coffee

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน กิ น ณ ดี Kinnadee Clean Food



เกี่ยวกับเรา *About us*

ร้านที่ตั้งใจให้ทุกคนได้สัมผัส "ของดี" ตามชื่อร้าน ผ่านการรังสรรค์เมนูที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ แต่ยังคงจิตวิญญาณความเป็นไทยต้นตำรับไว้อย่างครบถ้วน โดยมีบริการทั้งอาหารไทยรสแท้ และอาหารคลีนเพื่อสุขภาพ จุดเด่นสำคัญคือความเชี่ยวชาญของเจ้าของร้านที่จบด้านเชฟโดยตรงและไม่หยุดพัฒนาตนเองเพื่อส่งมอบมาตรฐานความอร่อยที่ดีที่สุดให้แก่คุณ

Kinnadee lives up to its name by ensuring everyone experiences "quality dining." We craft unique dishes that preserve the true spirit of authentic Thai heritage, offering both traditional Thai cuisine and healthy clean food. Our highlight is the expertise of our owner, a professional chef who continuously hones their craft to deliver the highest culinary standards in every meal.



เมนูเด่น (Signature dish)

ผัดไทกุ้ง (Pad Thai with Shrimp)

สัมผัสรสชาติอันกลมกล่อมที่เข้มข้นถึงเส้น ด้วยเทคนิคการผัดให้ซอสเคลือบเส้นอย่างทั่วถึง มอบความหอมกรุ่นจากเครื่องเทศไทยแท้ และโดดเด่นด้วยการใช้ "น้ำตาลโตนดแท้" วัตถุดิบธรรมชาติล้ำค่าที่ให้ความหวานละมุน และกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ เพื่อคงรสชาติตามแบบฉบับไทยดั้งเดิมอย่างสมบูรณ์แบบ

Experience a perfectly balanced flavor where every strand of noodle is thoroughly coated in our rich, aromatic sauce. Infused with the scent of traditional Thai spices, our secret lies in using pure palm sugar. This premium local ingredient provides a delicate sweetness and a unique aroma, preserving the true essence of traditional Thai cuisine.

ความสำเร็จและความเปลี่ยนแปลง (Journey to premium cuisine)

ร้านได้รับการยกระดับมาตรฐาน ตั้งแต่การวิเคราะห์รายการอาหารและรูปแบบบริการ เพื่อพัฒนาตำรับอาหารและกลยุทธ์เพิ่มยอดขาย โดยมีการยกระดับเมนูยอดนิยม อาทิ ผัดไทยกุ้งสด ต้มยำไก่ และสลัดมิโซะไก่ย่าง เทอริยากิพร้อมกิมจิผักกาดขาว นอกจากนี้ยังมีการพัฒนา "ซอสผัดอเนกประสงค์" เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน ลดขั้นตอนที่ซับซ้อน และประหยัดเวลา

The restaurant has elevated its standards by analyzing menu items and service models to optimize recipes and drive sales growth. Key popular dishes—including Pad Thai with Fresh Shrimp, Tom Kha Gai, and Miso Salad with Teriyaki Grilled Chicken and Kimchi—have been refined for higher quality. Additionally, we developed an "All-Purpose Stir-Fry Sauce" to enhance operational efficiency, streamline complex kitchen processes, and significantly save preparation time.

Address: 39 22-24 Soi Naradhiwas Rajanagarindra 1, Suriya Wong, Bang Rak, Bangkok 10500
Hours: 10.00 - 20.30 (Closed Saturday)
Phone: 081-577-5553
Facebook: Kinnadee



ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน กุ้งกัง (เจ้าแรกในเมืองไทย) Koongtung



เกี่ยวกับเรา *About us*

ทะเลไทย 'เจ้าแรกในเมืองไทย' ที่มอบความสนุกมากกว่าแค่มื้ออาหาร โดดเด่นด้วย Secret Sauce สูตรลับที่ผสานเครื่องเทศนำเข้าจากอเมริกา 15 ชนิดเข้ากับเสน่ห์รสชาติแบบไทยอย่างลงตัว การันตีความสดด้วยวัตถุดิบไฮสปีชีส์ส่งตรงจากแพวันต่อวัน ทั้งกุ้งแม่น้ำ ปูม้า และปลาหมึกเนื้อหวาน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด เพื่อให้ทุกการแบ่งปันเต็มไปด้วยรอยยิ้มและความประทับใจ

Thailand's original 'Seafoodboil' since 2015 where fun meets flavor. Our Secret Sauce blends 15 imported American spices with a bold Thai twist. Enjoy the daily catch of premium, oversized seafood delivered straight from the docks. Paired with our signature spicy dip, it's a perfect shared experience for smiles and great memories.



เมนูเด่น (Signature dish)

ชุดรวมซีฟู้ดซอสแมงเบง (Mix Seafood With BangBang Sauce)

เมนูรวมทะเลไฮสปีชีส์สดๆ จากฟาร์ม ทั้งกุ้งแม่น้ำ ปูม้า และหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ คลุกเคล้า Bang Bang Sauce สูตรลับเครื่องเทศ 15 ชนิดที่เลือกความเผ็ดได้ตามชอบ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดมะนาวสดเต็มไม้เต็มมือ ทานคู่กับเครื่องเคียงอย่างข้าวร้อน ๆ หรือข้าวโพดหวานเป็นความอร่อยที่ครบเครื่องและลงตัว

Our signature mix features premium, farm-fresh seafood—including Giant River Prawns, Blue Crabs, and NZ Mussels—tossed in our secret Bang Bang Sauce made from 15 spices. With customizable heat levels and unlimited fresh lime seafood dip, it pairs perfectly with hot rice or sweet corn for a complete and flavorful meal.

ความสำเร็จและความเปลี่ยนแปลง (Journey to premium cuisine)

องค์ความรู้และประสบการณ์จากการอบรมได้ถูกนำมาวางโครงสร้างเพื่อพัฒนาร้านอย่างเป็นระบบ โดยมีเป้าหมายในการยกระดับร้านให้เป็นจุดหมายปลายทางที่นักท่องเที่ยวทั่วโลก พร้อมมุ่งมั่นที่จะเผยแพร่คุณค่าของวัตถุดิบท้องถิ่นไทยผ่านเมนูอาหารทะเลให้เป็นที่รู้จักในระดับสากล

The knowledge gained from this program has been used to systematically develop our restaurant. Our goal is to become a global "must-visit" destination, proudly promoting local Thai ingredients through our seafood dishes to the world.

Address: Liab Duan Market Ramintra 9, Pradit Manutham Road, Tha Raeng, Bang Khen, Bangkok

Hours: Open Everyday 14.00 - 24.00

Phone: 086 761 5558

Facebook: กุ้งกัง - Koongtung

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน คริวชมทะเล Chom Talay Restaurant



เกี่ยวกับเรา *About us*

ครัวชมทะเล ยกความสดจากทะเลปราณบุรีและสามร้อยยอดมาเสิร์ฟใจกลางกรุงเทพฯ โดดเด่นด้วยสูตรลับเฉพาะของร้านในสไตล์อาหารไทยซีฟู้ดรสเลิศ การันตีคุณภาพและรสชาติไทยแท้ ด้วยเครื่องหมายมาตรฐาน Thai SELECT

Krua Chom Talay brings the freshest catch from Pranburi and Sam Roi Yot straight to Bangkok. Featuring exclusive house recipes, we offer an authentic Thai seafood experience guaranteed by the prestigious Thai SELECT award for culinary excellence and authenticity.



เมนูเด่น (Signature dish)

ปลาทูนับประรด (Steamed Mackerels with Pineapple)

เมนูเพื่อสุขภาพที่นำปลาทูสดมาอบในน้ำสับประรดประจวบคีรีขันธ์จนเนื้อนุ่มและสามารถทานได้ทั้งตัว รวมถึงก้าง ชูรสชาติด้วยเกลือทะเลที่ช่วยดึงความมันของเนื้อปลาให้อร่อยยิ่งขึ้น ให้พลังงานเพียง 40 kcal อร่อยแบบไร้กังวล

A healthy signature dish featuring fresh mackerel slow-cooked in local Prachuap pineapple juice until every part, including the bones, is tender and edible. Seasoned with sea salt to enhance the fish's natural richness, this flavorful dish contains only 40 kcal, making it a perfect guilt-free choice.

ความสำเร็จและความเปลี่ยนแปลง (Journey to premium cuisine)

ได้รับองค์ความรู้อันมีค่าจากทีมอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ พร้อมสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจที่เข้มแข็ง สามารถแลกเปลี่ยนคำแนะนำและนำความรู้มาประยุกต์ใช้ เพื่อพัฒนาธุรกิจได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพ

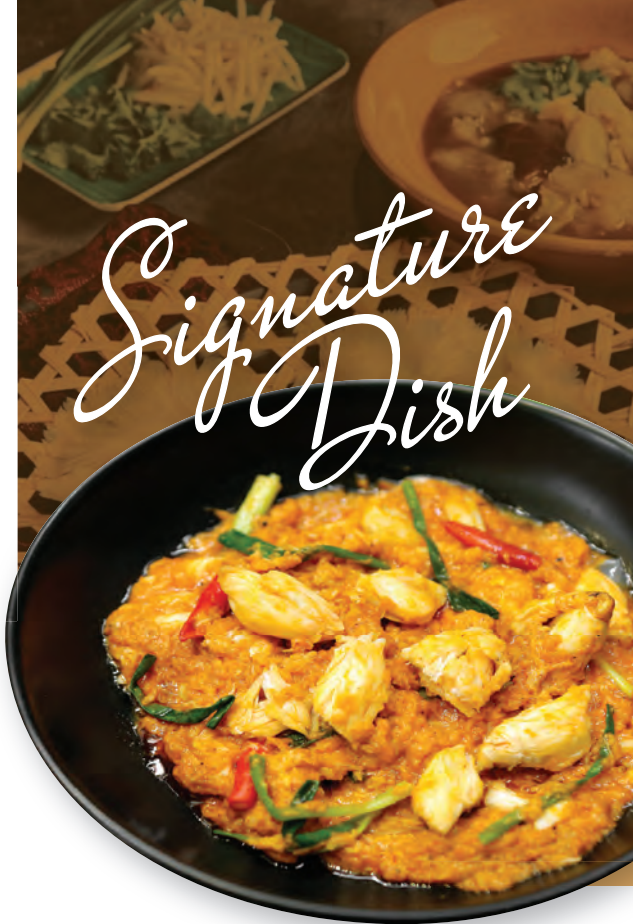
I have gained invaluable insights from a team of experts and established a strong business network. These connections allow for mutual support and the exchange of practical knowledge, which can be effectively applied to drive real business growth.

Address: 109 Soi Thung Mankorn 17, Chim Phli, Taling Chan, Bangkok 10170
Hours: Open Everyday 8.30 - 21.00
Phone: 098 829 6967
Facebook: คริวชมทะเล สาขาตลิ่งชัน

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน เชียโซ่ทาวน์ Xie Chinatown



เกี่ยวกับเรา *About us*

ร้านอาหารไทย-จีนคู่เยาวราชกว่า 70 ปีที่สืบทอดสูตรลับจากรุ่นสู่รุ่น ในบรรยากาศร้านยาโบราณอันเป็นเอกลักษณ์ เราปรุงอย่างพิถีพิถัน เพื่อรสชาติที่กลมกล่อมถูกปากทั้งคนไทยและต่างชาติ โดดเด่นด้วยสไตล์อาหารที่ “ไม่มัน ไม่เลี่ยน” แต่ยังคงความอร่อยแบบต้นตำรับไว้อย่างครบถ้วน

A Thai-Chinese culinary landmark in Yaowarat for over 70 years, featuring secret recipes passed down through generations in a unique, vintage apothecary-style setting. Every dish is meticulously crafted to be "light, non-greasy, and perfectly balanced," offering an authentic yet refined taste, that delights both locals and travelers alike.



เมนูเด่น (Signature dish)

เนื้อปูก้อนผัดผงกะหรี่ (Stir-fried crab meat with curry powder)

เราคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่นคุณภาพ โดยเฉพาะ "เนื้อปูม้าก้อน" สดใหม่ส่งตรงจากสุราษฎร์ธานี ชูรสชาติวัตถุดิบให้โดดเด่นด้วยการปรุงที่พิถีพิถันจนได้รสสัมผัสที่หอม นวล และเข้มข้น ครองใจทั้งคนไทยและนักท่องเที่ยวทั่วโลก

We select premium local ingredients, featuring fresh "Jumbo Lump Blue Crab" delivered straight from Surat Thani. Our meticulous cooking enhances the crab's natural flavor, creating a rich, aromatic, and velvety texture, that delights both locals and travelers from around the world.

ความสำเร็จและความเปลี่ยนแปลง (Journey to premium cuisine)

ได้รับองค์ความรู้รอบด้าน ทั้งการบริหารงานครัว ระบบปฏิบัติการ (Operation) และกลยุทธ์การตลาด (Marketing) พร้อมเปิดมุมมองใหม่ในการทำธุรกิจร้านอาหารผ่านการแลกเปลี่ยนประสบการณ์อันมีค่ากับร้านอื่นๆ ในโครงการ

This program provided comprehensive insights into culinary management, operations, and marketing strategies. It also offered new perspectives on the restaurant industry through valuable experience-sharing with other participating businesses.

Address: 446 Yaowarat Rd, Samphanthawong, Bangkok 10100

Hours: Open Everyday 15.30 - 00.30

Phone: 096 915 6659

Facebook: เชียโซ่ทาวน์, Xie Chinatown

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน บ้านฉนเรสโตรองต์ Baanchan Thai-European Cuisines



เกี่ยวกับเรา *About us*

ที่นี่ไม่ใช่แค่ร้านอาหาร แต่คือ “บ้าน” ที่พร้อมต้อนรับลูกค้าทุกท่านด้วยความอบอุ่น เรามีอาหารและเครื่องดื่มหลากหลายไว้บริการ พร้อมด้วยเสียงเพลงเพราะๆ รวมทั้งมีนักร้องคุณภาพมาร้องเพลงให้ท่านฟัง เพื่อเพิ่มบรรยากาศในการรับประทานอาหาร

We are more than just a restaurant; we are a 'home' dedicated to welcoming every guest with heartfelt warmth. Beyond our diverse selection of food and drinks, we offer the perfect ambiance with beautiful music and quality live vocalists to enhance your dining experience. At Baanchan, every meal is a harmonious blend of great flavors and soulful melodies.



เมนูเด่น (Signature dish)

**ปลาเกะพองทอดสมุนไพรเคลือบคาราเมล 3 สร
(Crispy Sea Bass with Herbal Caramel Glaze)**

ปลาเกะพองสดคัดใช้สัปดาห์ทองกรอบนอกนุ่มใน คลุกเคล้าอย่างพิถีพิถัน ด้วยซอสคาราเมลสูตรพิเศษที่ให้รสชาติหวานเค็มกลมกล่อม เพิ่มมิติความหอมด้วยสมุนไพรไทยทอดกรอบนานาชนิด มอบสัมผัสที่กรุบกรอบและกลิ่นหอมสมุนไพรที่เป็นเอกลักษณ์ในทุกคำ

Golden-fried sea bass fillets, crispy on the outside and tender within, delicately glazed in a signature sweet-and-savory caramel sauce. Infused with a medley of aromatic crispy Thai herbs, this dish offers a perfect balance of rich flavors and a delightful crunch.

ความสำเร็จและความเปลี่ยนแปลง (Journey to premium cuisine)

ได้รับคำปรึกษาเชิงลึกในการพัฒนาศักยภาพรอบคุณด้าน ทั้งการวางกลยุทธ์การตลาด การสร้างภาพลักษณ์แบรนด์ให้แข็งแกร่ง รวมถึงการบริหารจัดการ เพื่อเพิ่มกำไรและยอดขายอย่างมีประสิทธิภาพ

We received in-depth consultancy to enhance our overall potential, covering strategic marketing and brand building to create a strong identity. This also included professional management insights focused on effectively increasing profitability and sales performance.

Address: 185/5-6 Kamphaeng Phet 6 Soi 5 Yaek 6, Thungsonghong, Laksi, Bangkok 10210

Hours: Open Everyday 10.00 - 22.00

Phone: 094 868 8868

Facebook: บ้านฉน : Baanchan Thai-European Cuisines



ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน บ้านเบญจรงค์พาย

Baanbenjarongpai Thai cuisine



เกี่ยวกับเรา *About us*

บ้านเบญจรงค์พาย เริ่มต้นจากสูตรอาหารไทยดั้งเดิมของคุณลุงคุณป้าณ อำเภอบางปะอิน จังหวัดอ่างทอง ก่อนถ่ายทอดสู่หลาน 'วรัชยา วงษ์สวรรค์' และขยายสู่เมืองใหญ่โดยยังคงรสชาติและมาตรฐานดั้งเดิมอย่างเคร่งครัด ด้วยความตั้งใจสืบสานอาหารไทยบ้านเบญจรงค์พายได้รับรางวัล Thai SELECT และ Michelin Bib Gourmand ต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2019 รวม 6 ปีซ้อน

Baanbenjarongpai began with traditional Thai recipes from the owner's aunt and uncle in Pai, Mae Hong Son. These culinary secrets have been passed down to the next generation, led by 'Waratsaya Vongsawan' who has expanded the restaurant into the city while strictly maintaining original flavors and standards. Dedicated to preserving Thai heritage, Baanbenjarongpai has been honored with the Thai SELECT award and the Michelin Bib Gourmand for six consecutive years since 2019.



เมนูเด่น (Signature dish)

หมี่กรอบ (Sweet and Sour Crispy Noodle)

เป็นสูตรของคุณป้าตกทอดมาจากอาหารชาววังอยุธยา โดยมีวัตถุดิบสำคัญ คือ ส้มซ่า โดยใส่ผิวส้มซ่าจะปรุงรสชาติให้หมี่กรอบหอม มีความสดชื่นในแบบที่ไม่ซ้ำใคร

Our Mee Krob is a culinary treasure passed down through generations, featuring an authentic recipe that traces its roots back to the Royal Ayutthaya Palace. The soul of this dish lies in the infusion of Som Sa zest, which transforms the crispy noodles with a signature aromatic fragrance and a uniquely refreshing finish found nowhere else.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ได้รับการยกระดับการบริการจากร้าน Casual Dining สู่ Fine dining ได้เรียนรู้และปฏิบัติจริงจากผู้เชี่ยวชาญมืออาชีพ และยังได้รับการปรับปรุงยกระดับบรรยากาศทั้งหน้าร้านให้มีความพรีเมียมมากขึ้น

Baanbenjarongpai has successfully transitioned from a Casual Dining spot to a Fine Dining destination. We have gained invaluable insights and hands-on experience from industry experts, allowing us to refine our service standards to a professional level.

Address: CentralwOrld, ZEN 4 Rama IV Rd. Pathum Wan, Bangkok 10330

Hours: Open Everyday 11.00 - 21.00

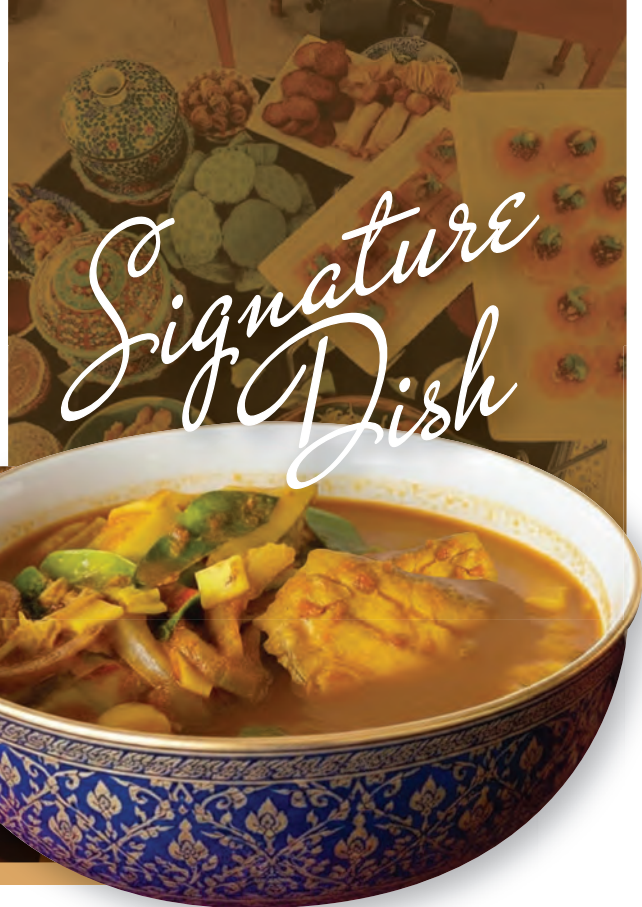
Phone: 086 363 2899

Facebook: บ้านเบญจรงค์พาย

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน บ้านฝรั่งคู่ Baan Farangkoo



เกี่ยวกับเรา *About us*

บ้านฝรั่งคู่ เติบโตจากร้านส้มตำเล็กๆ ในอยุธยาฯ สู่จุดหมายที่หลอมรวมศิลปะและอาหารอย่างลงตัว ชื่อร้านได้รับแรงบันดาลใจจาก “ระบำฝรั่งคู่” การแสดงชั้นสูงสมัยร.2 ที่ผสมผสานทำนองจาก 8 วัฒนธรรมเซฟกอล์ฟ จึงถ่ายทอดเอกลักษณ์นี้ผ่านเมนูอาหารที่รวมรสชาติไทย ฝรั่ง และแขกเข้าไว้ด้วยกันอย่างมีชั้นเชิง

Baan Farang Koo has grown from a local Ayutthaya eatery into a destination blending art and cuisine. Inspired by the "Rabam Farang Koo"—a Royal dance from the King Rama II era that fuses eight cultures—Chef Golf artfully reflects this heritage through a unique menu combining Thai, Western, and Middle Eastern flavors.



เมนูเด่น (Signature dish)

แกงเหลืองยอดมะพร้าวอ่อนเนื้อปลาทูทะเล

(Southern Thai Yellow Curry with Seabass and Coconut Shoots)

เราใช้เครื่องแกงโกลกเองที่โดดเด่นด้วยความหอมเข้มข้นจากขมิ้นและตะไคร้ คัดสรรเฉพาะส่วนยอดมะพร้าวที่อ่อนที่สุดมาเป็นวัตถุดิบหลัก พร้อมเพิ่มมิติของรสชาติด้วย “มันหนุ” วัตถุดิบท้องถิ่นหายากที่มีให้ลิ้มลองเฉพาะตามฤดูกาลเท่านั้น

The dish features a house-made curry paste, rich with the aromatic essence of fresh turmeric and lemongrass. We select only the tenderest core of a coconut crown as the primary ingredient, complemented by "Mun Kee Noo" (Hausa Potato)—a rare, seasonal local delicacy that adds a unique texture and flavor.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ผลลัพธ์ที่สำคัญที่ได้รับจากโครงการนี้ คือ การค้นพบตัวตนที่ชัดเจน (Brand Identity) ทั้งในด้านการบริหารจัดการ และการวางตำแหน่งของร้านอย่างเหมาะสม ซึ่งถือเป็นรากฐานสำคัญที่สุดในการขับเคลื่อนธุรกิจให้เติบโตอย่างมีทิศทาง

The most vital outcome of this program was the realization of a clear Brand Identity, establishing the right approach to management and strategic positioning. This clarity serves as the most vital foundation for driving the business forward with clear purpose and direction.

Address: 101 moo 1, Hua Ro, Phra Nakhon Si Ayutthaya District, Phra Nakhon Si Ayutthaya 13000

Hours: Open Everyday 10.30 - 21.00

Phone: 063 515 9292

Facebook: บ้านฝรั่งคู่ baan farangkoo

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน แพทริค คาเฟ่ Patrick Cafe

Signature Dish



เกี่ยวกับเรา About us

ร้านอาหารคุณภาพที่รวบรวมความหลากหลายไว้อย่างมีเอกลักษณ์ พิถีพิถันในทุกขั้นตอนการปรุงและคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศจากชุมชนท้องถิ่นการันตีมาตรฐานและความอร่อยด้วยรางวัล Thai SELECT 1 ดาว โดยมีเมนูชิกเนเจอร์ห้ามพลาดคือ 'ต้มโคล้งปลาช่อนแห้ง' รสจัดจ้านและ 'ข้าวต้มผัด 3 สี' อันเป็นเอกลักษณ์

We offer a unique dining experience defined by meticulous preparation and premium locally-sourced ingredients. Guaranteed by the Thai SELECT 1-star award, our highlights include the bold and flavorful 'Tom Klong Pla Chon Haeng' (Spicy Smoked Snakehead Fish Soup) and our signature 'Three-Color Coconut Steamed Sticky Rice'.



เมนูเด่น (Signature dish)

ต้มโคล้งปลาช่อนแห้ง

(Crispy Snakehead Fish Soup (Tom Klong))

คัดสรรปลาช่อนตัวใหญ่เนื้อนุ่มคุณภาพดีจากชุมชนริมเขื่อนป่าสักชลสิทธิ์ นำมาปรุงด้วยสมุนไพรสดกลิ่นหอม ทั้งกระชาย ข่า และตะไคร้ ซึ่งเป็นผลผลิตชั้นเลิศจากชุมชนห้วยทองหลวง เพื่อมอบรสชาติที่จัดจ้านและเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นอย่างแท้จริง

Large, thick cut of snakehead fish is carefully selected from premium quality fish sourced from the upstream community of Pa Sak Dam. It is skillfully prepared with fresh, aromatic herbs, including lemongrass, galangal, and kaffir lime leaves, which are local products from the Huai Thong Lang Community. The result delivers the outstanding flavor and truly represents the authentic identity of the local area.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ยกระดับร้านสู่มาตรฐานพรีเมียมด้วยการพัฒนาเชิงปฏิบัติการ เน้นความสะอาดปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหารสากลควบคู่กับการวิเคราะห์อัตลักษณ์และวางกลยุทธ์แบรนด์ เพื่อวางรากฐานการเติบโตอย่างยั่งยืนมุ่งสร้างมูลค่าเพิ่มและยกระดับร้านอาหารให้โดดเด่นในระดับสากล

Elevating restaurant standards to a premium level through operational excellence in food sanitation and safety. By integrating brand identity analysis and strategic branding, we establish a foundation for future growth, aiming to create added value and achieve a distinguished international presence.

Address: 77/7 moo 8, Tambon Huai Sai, Nongkae, Saraburi 18230

Hours: Open Everyday 9.30 - 21.30

Phone: 089 823 3383

Facebook: แพทริค คาเฟ่ Patrick Cafe

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน ไพบูลย์ไถ่ย่าง Paiboon Kaiyang



เกี่ยวกับเรา *About us*

ร้านอาหารไทยพื้นถิ่นระดับตำนานที่เปิดให้บริการความอร่อยมายาวนานกว่า 40 ปี จุดเด่นคือความพิถีพิถันในรสชาติที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น โดยมีเอกลักษณ์สำคัญคือ 'ไถ่ย่างหนังกรอบ' และเมนูอาหารไทยพื้นถิ่น รสชาติต้นตำรับที่ยังคงความจัดจ้านถึงเครื่อง บรรยากาศอบอุ่นเป็นกันเอง การันตีคุณภาพและความผูกพันกับลูกค้าที่ยาวนาน

A legendary local Thai restaurant with over 40 years of culinary heritage. Renowned for its signature "Crispy Skin Grilled Chicken," the restaurant offers authentic and bold Thai flavors passed down through generations. Set in a warm, welcoming atmosphere, it guarantees exceptional quality and a long-standing bond with every customer.



เมนูเด่น (Signature dish)

ไถ่ย่างไพบูลย์ สูตร หนังกรอบ

(Grilled and Crispy Paiboon Chicken)

เอกลักษณ์ความอร่อยของ ไถ่ย่างไพบูลย์ เริ่มต้นจากการหมักไก่คุณภาพด้วยสมุนไพรสดนานถึง 24 ชั่วโมง เพื่อให้รสชาติซึมลึกถึงเนื้อใน ก่อนนำไปย่างด้วยเทคนิคเฉพาะจนได้หนังบางกรอบสีเหลืองทอง แต่เนื้อในยังนุ่มชุ่มฉ่ำ มอบกลิ่นหอมสมุนไพรที่ชัดเจนในทุกคำ

Paiboon Grilled Chicken's signature flavor comes from a 24-hour marinade in fresh herbs, allowing the seasoning to penetrate deep into the meat. Using a specialized grilling technique, it achieves a golden, paper-thin crispy skin while remaining tender and juicy inside, delivering a rich herbal aroma in every bite.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ได้รับองค์ความรู้รอบด้านในการยกระดับมาตรฐานร้าน ทั้งกลยุทธ์การสร้างแบรนด์ที่แข็งแกร่ง การจัดการสูงอนามัยตามมาตรฐานสากล และเทคนิคการบริหารจัดการครัวอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญในการยกระดับสู่รูปแบบ "Premium Casual Dining" เพื่อมอบประสบการณ์ที่เหนือระดับให้แก่ลูกค้า

The program provided essential knowledge to elevate restaurant standards through strategic brand building, international food hygiene, and efficient kitchen management. These foundations are key to transitioning toward a "Premium Casual Dining" model and delivering an enhanced experience for all customers.

Address: 55/5 Moo 1, Bang Man, Mueang Sing Buri, Sing Buri 16000

Hours: Open Everyday 10.00 - 21.00

Phone: 099 104 0362

Facebook: ไพบูลย์ไถ่ย่าง - ไถ่ย่างหนังกรอบ ต้นตำรับสิงห์บุรี

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน ฟาร์มผักบ้านใหม่ Baanmai Farm & Cafe



เกี่ยวกับเรา *About us*

ฟาร์มผักบ้านใหม่ ส่งต่อความสดจากโรงเรือนผักสลัดปลอดสารพิษภายใต้แนวคิด “0 กิโลเมตร” ที่คัดสรรความสดใหม่ตั้งแต่ต้นน้ำสู่จานอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีและรสชาติจากธรรมชาติอย่างแท้จริง

Farm Phak Baan Mai offers "Zero-Kilometer" freshness with organic salads grown in our own pesticide-free greenhouses. From source to plate, we deliver peak freshness and natural flavors for a truly healthy dining experience.

เมนูเด่น (Signature dish)

ชีซาร์สลัดบ้านใหม่ (Baanmai Caesar Salad)

ความอร่อยที่ดีต่อสุขภาพจากวัตถุดิบท้องถิ่นจังหวัดสระบุรี โดดเด่นด้วยผักสลัดกรอบ และมะเขือเทศออร์แกนิกหวานกรอบจากกลุ่ม Young Smart Farmer ผสมผสานกับแครนเบอร์รี่อย่างลงตัว มอบรสชาติที่สดใหม่ ปลอดภัย และอร่อยในทุกคำ

A healthy delight crafted from Saraburi's finest local ingredients. This dish features our signature crispy greens and sweet organic tomatoes from the Young Smart Farmer network, perfectly tossed with dried cranberries. It offers a fresh, safe, and delicious experience in every bite.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

พัฒนาเมนูใหม่ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ด้วยการนำผักเคล (Kale) มาสร้างสรรค์เป็นเส้นบะหมี่ พร้อมคิดค้นสูตรน้ำจิ้มและน้ำสลัดรสชาติใหม่ที่โดดเด่น นอกจากนี้ ยังเสริมสร้างกลยุทธ์การตลาด เพื่อต่อยอดอัตลักษณ์ของร้าน และยกระดับการนำเสนอเมนูอาหารให้น่าสนใจยิ่งขึ้น

Developed a unique signature menu by incorporating Kale into specialty noodles and creating exclusive new dressing and sauce recipes. The project also strengthened marketing strategies to reinforce the brand identity and elevated the presentation of various dishes to be more engaging.



Address: Nong Khai Nam, Nong Khae District, Saraburi 18140

Hours: 7.00 - 18.00 (Closed Monday)

Phone: 062 416 3950

Facebook: ฟาร์มผักบ้านใหม่ นนงแค Baanmai Farm & Cafe

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน มะก่า ข้าว เตี่ยว เปี้ยวปาก Ma Kao Rice Noodles & Spicy Noodles



เกี่ยวกับเรา *About us*

มะก่า ร้านอาหารสตรีต Thai-Chinese Street Food ที่ผสานความรวดเร็วเข้ากับสูตรลับดั้งเดิมกว่า 60 ปีจาก ยาวราชและอยุธยา เราคงเสน่ห์การปรุงแบบโบราณที่หาทานยาก เช่น การย่างกะป๋อใบตอง และเทคนิคคั่วเส้น 2 กระทะเพื่อให้ได้กลิ่นหอมไหม้ อันเป็นเอกลักษณ์ ด้วยวัตถุดิบคุณภาพในราคาที่เข้าถึงง่ายเพื่อให้ทุกคำคือรสชาติต้นตำรับที่ “เก่าอย่างเก่า” อย่างแท้จริง

Ma-Kao serves authentic Thai-Chinese Street Food, blending quick service with 60 years of heritage from Yaowarat and Ayutthaya. We preserve rare, traditional techniques like roasting shrimp paste in banana leaves and dual-wok searing for a signature smoky aroma. By offering premium quality at accessible prices, we deliver an authentic taste that defines our name: "Vintage meets Cool."



เมนูเด่น (Signature dish)

ข้าวคลุกกะปิ สูตรคุณยาย

Shrimp Paste Fried Rice with Condiments

เมนูที่มีหัวใจสำคัญอยู่ที่กะปิเคี่ยวแก้ห่อใบตองย่างไฟจนหอม เคี่ยวเป็นซอสกะปิสูตรเฉพาะ คลุกเคล้ากับข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ผสมข้าวสังข์หยดพัทลุง เสิร์ฟพร้อมมะม่วงน้ำดอกไม้บางคล้า รสเปรี้ยวสดชื่น และหมูหวานจากน้ำตาลโตนด เมืองเพชรรสชาติกลมกล่อมที่รวมที่สุดของวัตถุดิบไทยไว้ในจานเดียว

This signature dish features shrimp paste roasted in banana leaves until fragrant, then simmered into a signature sauce. This aromatic sauce is tossed with a blend of Thung Kula Rong Hai Jasmine rice and Sangyod rice from Phatthalung. It is served with Nam Dok Mai mango from Bang Khla and sweet pork glazed with Phetchaburi palm sugar, bringing together Thailand's finest regional ingredients on a single plate.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ได้การยกระดับและพัฒนาเมนูอาหารควบคู่ไปกับการบริหารจัดการร้าน "มะก่า" เพื่อมุ่งสู่การเป็นร้านอาหารที่มีคุณภาพและมาตรฐาน ที่ดียิ่งขึ้น

Elevated and developed Ma-Kao's culinary offerings alongside restaurant management to achieve higher quality and enhanced operational standards.

Address: 769/3 Little Walk Bang Na, Debaratna Rd, Bang Na Nuea, Bang Na, Bangkok 10260

Hours: Open Everyday 10.00 - 21.00

Phone: 097 259 8381

Facebook: มะก่า ข้าว เตี่ยว เปี้ยวปาก

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน โรงเหล็กบ้านชา Ronglek Baancha Cafe

Signature Dish



เกี่ยวกับเรา *About us*

จุดเริ่มต้นจากโรงงานเหล็กดัดอิตาลี (Spata Design) สู่คาเฟ่และร้านอาหารที่ผสมผสานศิลปะงานเหล็กเข้ากับบรรยากาศยุโรปอย่างลงตัว ดังจะเห็นได้จากชื่อร้านสะท้อนความผูกพันของครอบครัวและการจับน้ำชายามบ่ายโดดเด่นด้วยการตกแต่งสไตล์ Renaissance และสวนอังกฤษ พร้อมรองรับการจัดเลี้ยง งานแต่งงาน และคอนเสิร์ต ด้วยห้องรับรองระดับ VIP 4 รูปแบบ และพื้นที่จอดรถกว้างขวาง ภายใต้นโยบาย "สร้างความพึงพอใจและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง"

From its origins as an Italian wrought iron workshop (Spata Design) to a cafe and restaurant, Rong Lek Baan Cha seamlessly blends metal artistry with European aesthetics. The name reflects deep family bonds and the tradition of afternoon tea. The venue features stunning Renaissance-style décor and English gardens, perfectly suited for banquets, weddings, and concerts. With four private VIP rooms and extensive parking, we operate under the core policy: "Exceeding customer satisfaction through continuous development"



เมนูเด่น (Signature dish)

ต้มโพล้งปลาสดดอนกำยาน (Don Kamyan Salted Fish Soup)

ใช้วัตถุดิบหลักจากเกษตรกรในจังหวัดสุพรรณบุรี โดยจุดเด่นของสินค้า GI อย่าง ปลาสดดอนกำยาน และ แห้วศรีประจันต์ พร้อมปลาหมึก วัตถุดิบหายากจากลุ่มน้ำท่าจีนและเขื่อนกระเสียว เราเลือกใช้พืชผักปลอดสารพิษและ ข้าวทก 43 ที่นำเสนอผ่านรสชาติต้นตำรับสุพรรณแท้

We source our primary ingredients from Suphan Buri farmers, highlighting GI-certified products such as Don Kam Yan gourami and Si Prachan water chestnuts. Our menu also features the Plamaa croaker (Pla Ma) from the Tha Chin River and Kraseio Dam. Combined with pesticide-free vegetables and RD43 rice, we deliver an authentic Suphan Buri culinary experience.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ได้รับการพัฒนาทั้งในด้านการสร้างสรรค์เมนูและการฝึกทักษะเพื่อยกระดับสู่มาตรฐาน Fine Dining รวมถึงการวางระบบบริหารจัดการสต็อกสินค้าให้เป็นมาตรฐาน องค์ความรู้เหล่านี้จะช่วยให้ยอดขายและผลิตภัณฑ์ชั้นยอดจากสุพรรณบุรีให้ก้าวสู่การเป็น "ครัวของโลกและ ครัวของโลก"

We have elevated our culinary skills to Fine Dining standards and standardized our inventory management. This expertise will allow us to further promote Suphan Buri's premium ingredients, driving them to become a key part of the "Kitchen of the World."

Address: Pho Phraya, Mueang Suphan Buri District, Suphan Buri 72000

Hours: Open Everyday 9.00 - 18.00

Phone: 064 153 6224

Facebook: โรงเหล็กบ้านชา ร้านอาหารคาเฟ่ จังหวัดสุพรรณบุรี

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน ล้านเลื่องลาว Larn Ruang Laos



เกี่ยวกับเรา *About us*

สัมผัสเสน่ห์อาหารอีสานรสแท้ที่ "ล้านเลื่องลาว" ร้านที่พร้อมเสิร์ฟความแซ่บด้วยรสชาติที่จัดจ้าน ชัดเจน แต่แฝงความกลมกล่อมอย่างลงตัว การันตีคุณภาพด้วยวัตถุดิบที่ส่งตรงจากจังหวัดหนองบัวลำภูโดยเฉพาะ ท่ามกลางบรรยากาศร้านที่อบอุ่นแต่เปี่ยมด้วยความสนุกสนาน ตอบโจทย์ความสุขของคนทุกวัย และการเดินทางที่สะดวกสบายด้วยทำเลใกล้จุดขึ้น-ลงทางด่วนเพียง 300 เมตร

Experience the authentic charm of Isan cuisine at 'Lan Luang Lao.' We serve vibrant and bold flavors that are perfectly balanced to delight the palate. Our commitment to quality is showcased through premium ingredients sourced directly from Nong Bua Lamphu. Set in a warm yet lively atmosphere, our restaurant is the perfect destination for diners of all ages. Enjoy an effortless journey with our prime location, situated just 300 meters from the expressway exit.



เมนูเด่น (Signature dish)

หมกหน่อไม้หมูสามชั้น

(Steam Bamboo Shot with Pork Belly in Fermented Fish Sauce)

สัมผัสความอร่อยระดับตำนานกับเมนูที่เปี่ยมด้วยความพิถีพิถัน เริ่มตั้งแต่การคัดสรร "หน่อไม้สดจากธรรมชาติ" ส่งตรงจากจังหวัดหนองบัวลำภู นำมาผ่านกระบวนการเผา ต้ม และปรุงด้วยมืออย่างใส่ใจ เสริมความนิวด้วยน้ำปลาสูตรลับเฉพาะของร้าน จนได้รสชาติที่กลมกล่อม หอมนวล และเป็นเอกลักษณ์ไม่ซ้ำใคร

Steamed Bamboo Shoots with Pork Belly (Mok Nor Mai) "A legendary Isan delicacy featuring natural bamboo shoots sourced directly from Nong Bua Lamphu. Meticulously hand-prepared and seasoned with our award-winning secret fermented fish sauce, this dish offers a rich, mellow, and uniquely aromatic flavor that is truly one of a kind."

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ได้พัฒนาเมนูให้มีเอกลักษณ์ที่ชัดเจนยิ่งขึ้น พร้อมทั้งชูจุดเด่นของวัตถุดิบคุณภาพที่มีอยู่เดิม ให้มีความโดดเด่นและน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

The menu has been developed to feature a more distinct identity, further elevating the already exceptional ingredients to make them stand out even more.

Address: 100 Chatu Chot Rd., Ao Ngoen, Sai Mai, Bangkok 10220

Hours: Open Everyday 11.00 - 22.00

Phone: 088 995 5462

Facebook: ล้านเลื่องลาว



ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน วิสาหกิจชุมชนริเช่ ฟาร์ม Riche' Farm Community Enterprise



เกี่ยวกับเรา *About us*

ร้านอาหารและแหล่งเรียนรู้เชิงเกษตรที่ถือกำเนิดจากความตั้งใจที่จะเป็น "ครัวอาหารปลอดภัยไร้สารเคมี" เพื่อสร้างภูมิคุ้มกันให้ผู้บริโภค โดยผสานเทคโนโลยีล้ำสมัยเข้ากับวิถีเกษตรยั่งยืน เพื่อส่งมอบเมนูอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม พร้อมขับเคลื่อนการท่องเที่ยวชุมชนอย่างยั่งยืนภายใต้แนวคิด "อาหารสะอาด วิถีธรรมชาติ เพื่อชุมชน"

A farm-to-table restaurant and agri-learning center born from the vision of being a "Chemical-Free Safety Kitchen." We empower consumers with health-boosting meals by blending cutting-edge technology with sustainable farming. Dedicated to serving eco-friendly menus, we drive community tourism under the core concept: "Clean Food, Natural Ways, for the Community."



เมนูเด่น (Signature dish)

น้ำพริกปลาย่างจิงจูฉ่าย

Roasted Chili & Smoked with White Mugwort Fish Paste

ยกระดับ "น้ำพริกจักกา" เมนูโบราณที่โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมจากการเผาสมุนไพรสด สุ่มิติใหม่ด้วยการผสาน "ปลาสร้อยรมควัน" และ "จิงจูฉ่าย" เสิร์ฟพร้อมผักปลอดสารพิษจาก ริเช่ฟาร์ม เพื่อมอบประสบการณ์ความอร่อยต้นตำรับและสุขภาพดีในทุกคำ

Elevating the traditional "Nam Prik Khee Ka" (Charred Chili Paste) with premium Smoked Striped Catfish and Jing Ju Chai (White Mugwort). Served with Riche' Farm's organic vegetables, this dish offers a perfect blend of authentic heritage flavors and wellness in every bite.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ร้านได้รับองค์ความรู้ในการยกระดับมาตรฐานร้านและการพัฒนาเมนูใหม่ ซึ่งความเชี่ยวชาญเหล่านี้จะถูกนำมาต่อยอดเป็น "หลักสูตรต้นแบบ" เพื่อถ่ายทอดสู่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนเครือข่ายในการพัฒนาคุณภาพสินค้าและบริการให้มีมาตรฐานเดียวกัน และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน

We have acquired the expertise to elevate restaurant standards and develop new menus. This knowledge will serve as a "Model Curriculum" for our community network to standardize products and services, ultimately strengthening the local economy sustainably.

Address: 107/1 Moo 1, Khung Samphao, Manorom, Chainat 17110

Hours: Open Everyday 10.30 - 21.00

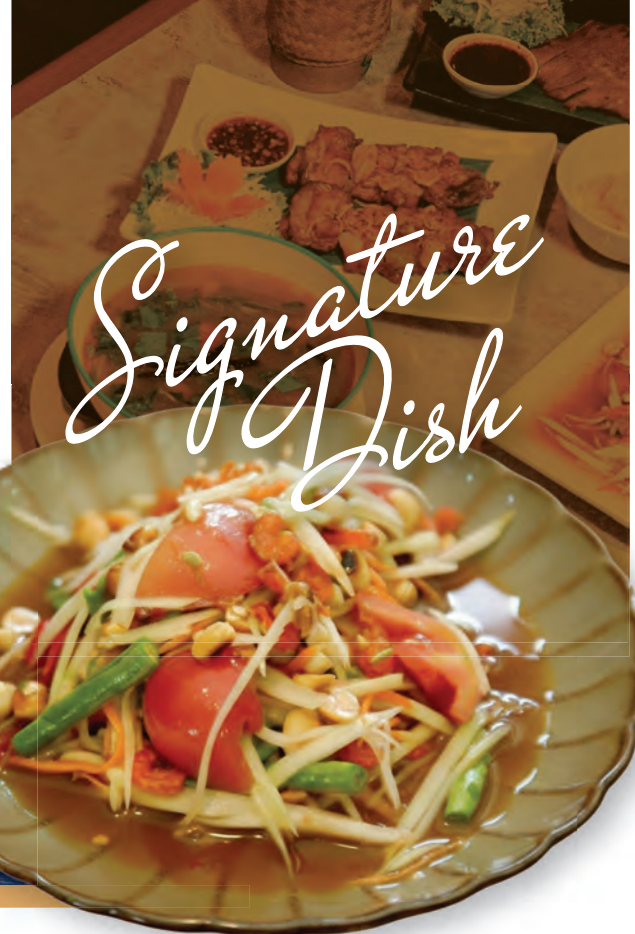
Phone: 061-979-7254

Facebook: Richefarm Chainat

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน ส้มตำคุณกัญจน์ Som Tum Khun Kan



เกี่ยวกับเรา *About us*

ร้านอาหารไทยอีสานย่านพระโขนง โดดเด่นด้วยส้มตำรสจัดจ้าน การันตีด้วยแชมป์ส้มตำระดับประเทศปี 2542 และรางวัลจาก Michelin Guide อย่างต่อเนื่องถึง 7 ปี ซ้อน ทั้ง Michelin Plate และ Bib Gourmand เป็นที่นิยมของคนไทยและนักท่องเที่ยว ด้วยรสชาติถึงเครื่อง สถานที่กว้างขวางและบรรยากาศเป็นกันเอง

A renowned Thai Isaan restaurant in the Phra Khanong area, celebrated for its bold and spicy som tam. Its excellence is proven by a national som tam championship in 1999 and continued recognition from the Michelin Guide for seven consecutive years, including the Michelin Plate and Bib Gourmand. Popular with both locals and tourists, it offers vibrant flavors, a spacious setting, and a warm, welcoming atmosphere.



เมนูเด่น (Signature dish)

ส้มตำไทยสาแซบ (Thai Papaya Salad)

ส้มตำไทยสาแซบ กลมกล่อมสามรส โดยไม่พึ่งผงชูรส พิถีพิถันตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบ โดยเฉพาะน้ำตาลมะพร้าวแท้จากสมุทรสงคราม ที่ร่วมกำหนดคุณลักษณะกับเตาตาล ถ่ายทอดเอกลักษณ์ความเป็นไทยอย่างงดงามสอดรับคอนเซ็ปต์ร้านในฐานะจุดเช็คอินของนักท่องเที่ยว

A vibrant Thai papaya salad with a perfectly balanced three-flavor profile, crafted without MSG. Carefully selected ingredients, highlighted by authentic coconut sugar from Samut Songkhram, developed in collaboration with Tao Tan, a traditional Thai coconut sugar kiln and artisan producer. This dish beautifully reflects Thai identity and aligns with the restaurant's concept as a must-visit check-in destination for travelers.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

องค์ความรู้และความเชี่ยวชาญที่สั่งสมจากโครงการช่วยต่อยอดศักยภาพและการคัดสรรวัตถุดิบอย่างใส่ใจที่เปรียบเสมือนหัวใจของร้าน ในการนำเสนอความเป็นไทยผ่านอาหารไทยพรีเมียมสู่นักท่องเที่ยวนานาชาติอย่างยิ่งย่น

A vibrant Thai papaya salad with a perfectly balanced three-flavor profile, crafted without MSG. Carefully selected ingredients, highlighted by authentic coconut sugar from Samut Songkhram, developed in collaboration with Tao Tan, a Community-based coconut sugar producer. This dish beautifully reflects Thai identity and aligns with the restaurant's concept as a must-visit check-in destination for travelers.

Address: 6 Wachiratham Sathit 23 Alley, Bang Chak,

Phra Khanong, Bangkok 10260

Hours: Open Everyday 10.00 - 21.30

Phone: 087 714 8983

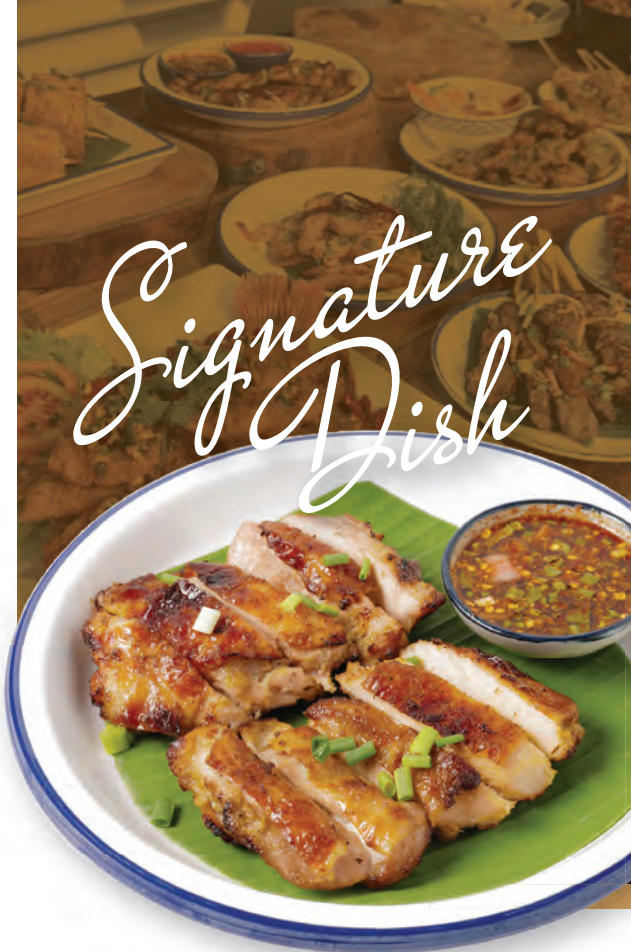
Facebook: ส้มตำคุณกัญจน์

IG: somtum_khunkan

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน สากลนคร



เกี่ยวกับเรา *About us*

สากลนคร คือ การผสมผสานชื่อจังหวัดสกลนครเข้ากับคำว่า “สากล” เพื่อสะท้อนความตั้งใจในการยกระดับอาหารอีสานสู่มาตรฐานสากลร้านนำเสนออาหารอีสานสไตล์ฟิวชั่นกว่า 100 เมนู ทั้งรสชาติต้นตำรับและเมนูโมเดิร์นที่เข้าถึงง่าย เช่น “อีสานกายะ” ที่ฟิวชั่นอาหารอีสานกับยากิโทริแบบญี่ปุ่นอย่างลงตัว

"Sakol Nakorn" blends the name of Sakon Nakhon with the Thai word for "International," reflecting a vision to elevate Isan cuisine to a global level. This fusion restaurant offers over 100 items, ranging from authentic flavors to modern twists like "Isankaya"—a unique blend of Isan soul food and Japanese Yakitori-style grilling.

เมนูเด่น (Signature dish)

ไก่ย่างสากลนคร (Sakol Nakorn Grilled Chicken)

ไก่ย่างสากลนคร พัฒนามาจาก “ไก่ย่างฟักโคน” ของดีพื้นถิ่นจากจ.สกลนคร โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมกรุ่นของสมุนไพรสด ทั้งตะไคร้ กระเทียม และรากผักชีที่หมักจนเข้าเนื้อ มอบรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบฉบับท้องถิ่น

Sakol Nakorn Grilled Chicken is an elevated take on the famous "Phang Khon Grilled Chicken," a local delicacy from Sakon Nakhon. The highlight is its aromatic infusion of fresh herbs—lemongrass, garlic, and coriander root—marinated to perfection for an authentic local flavor.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ได้รับองค์ความรู้ในการยกระดับการบริหารจัดการภายในให้เป็นระบบยิ่งขึ้น พร้อมกลยุทธ์การตลาดและการสร้างแบรนด์ที่ชัดเจน

The program provided a more systematic approach to internal management, alongside strategic marketing and brand building.



Address: 266/18 Phutthabucha Rd., Bang Mot, Thung Khru Bangkok 10140

Hours: Open Everyday 11.00 - 23.00

Phone: 063 998 1677

Facebook: สากลนคร - สัมตำ ยำ ย่าง สาขาทุรบุชา

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน สาริกาบุรี Sarikaburi Restaurant



เกี่ยวกับเรา *About us*

ร้านอาหารที่ส่งตรงความสดวัตถุดิบอาหารทะเลจาก จันทบุรี โดดเด่นด้วยสถาปัตยกรรมที่งดงามและมีอัตลักษณ์ เฉพาะตัว พร้อมมุมถ่ายรูปที่หลากหลายและบรรยากาศ ที่สวยงาม แตกต่างกันทั้งกลางวันและกลางคืน จนกลายเป็นหนึ่งใน Landmark และจุดเช็คอินที่ไม่ควรพลาดของ จังหวัดนครนายก

Sarika Buri offers a premium seafood experience with fresh ingredients sourced directly from Chanthaburi. The restaurant is distinguished by its stunning, unique architecture and a variety of picturesque photo spots. With an enchanting atmosphere that transforms beautifully from day to night, it has become a must-visit landmark and a top check-in destination in Nakhon Nayok.



เมนูเด่น (Signature dish)

ยำปลากระพงสมุนไพร (Spicy Thai Herb Seabass Salad)

ปลากระพงสดหั่นชิ้นทอดจนเหลืองกรอบนอกนุ่มใน คลุกเคล้า กับสมุนไพรไทยหลากชนิด ทั้งตะไคร้ กระเทียม กระชาย จิงอ่อน และเพิ่มความหอมมันด้วยมะพร้าวคั่วสูตรโบราณ ตัดรสจัดจ้านด้วยพริก ขี้หนูสดและน้ำยำมะนาวแท้ที่คั้นสดใหม่ ให้รสชาติกลมกล่อมและกลิ่นหอม สมุนไพรในทุกคำ

Spicy Thai Herb Seabass Salad features golden-crisp seabass chunks tossed with aromatic local herbs—lemongrass, fingerroot, young ginger, and garlic. Enhanced with toasted coconut and a zesty fresh lime dressing, this dish delivers a vibrant, crunchy, and perfectly balanced herbal flavor.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

สาริกาบุรี ยกกระดับร้านสู่มาตรฐานสากลผ่านองค์ความรู้รอบด้าน ทั้งการจัดระเบียบครัวตามหลักสุขาภิบาล เทคนิคปรุงและจัดสำหรับอาหาร ไทยระดับพรีเมียม และกลยุทธ์ดึงดูดเด่นสร้างแบรนด์ ขยายฐานลูกค้าโดย พร้อมสร้างวัฒนธรรมองค์กรให้พนักงานมีส่วนร่วมพัฒนา เพื่อเป็น แลนด์มาร์คความอร่อยที่ยั่งยืนของนครนายก

Sarika Buri has elevated its standards to international levels through comprehensive expertise: systematic kitchen management and food hygiene, premium Thai culinary techniques, and strategic branding to expand its customer base. By fostering a collaborative staff culture, the restaurant is committed to being a sustainable culinary landmark of Nakhon Nayok.

Address: 11/11 Sarika, Mueang Nakhon Nayok District, Nakhon Nayok 26000

Hours: Open Everyday 10.00 - 22.00

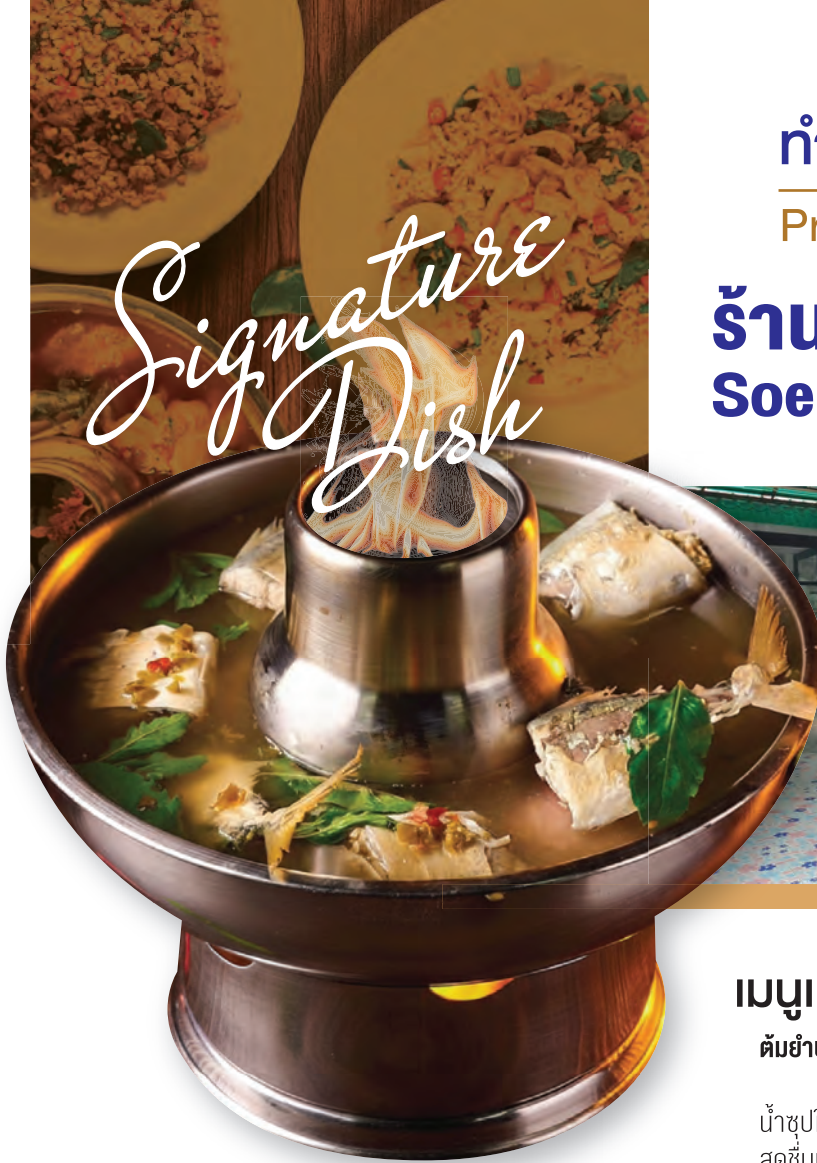
Phone: 094 224 2245

Facebook: สาริกาบุรี นครนายก เมืองแห่งความอร่อย

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน เส่ย Soei Restaurant



เมนูเด่น (Signature dish)

ต้มยำปลาทุ (Spicy Mackerel Soup)

ส้มผัสรสชาติเปรี้ยวเผ็ดจัดจ้านสะใจ ด้วยพริกขี้หนูสวนทุสดใหม่ น้ำซุปใสที่อัดแน่นด้วยความหอมและรสชาติที่เข้มข้นลึกซึ้ง มอบความสดชื่นและรสสัมผัสที่ปลุกทุกไสตประสาทในทุกคำที่ซด

A bold and zesty masterpiece featuring freshly crushed bird's eye chilies. The clear broth delivers a surprisingly deep and complex flavor that is both sharp and refreshing—a perfect "wake-up call" for your palate.

เกี่ยวกับเรา *About us*

ร้านอาหารไทยที่ขึ้นชื่อเรื่องรสชาติ "จัดจ้าน" ตามแบบฉบับเมืองเพชรบุรีแท้ๆ และถึงเครื่องแบบไม่อ้อมมือโดดเด่นด้วยการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพ

An authentic Thai restaurant renowned for its bold and fiery flavors in true Phetchaburi style. Every dish is uncompromisingly spiced using the finest selected ingredients, delivering an intense and legendary taste in every bite.



ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ร้านได้รับรองความรู้เชิงลึกในการสร้างตัวตนและแบรนด์ให้โดดเด่น ควบคู่กับการยกระดับมาตรฐานรสชาติและการบริการที่สม่ำเสมอ พร้อมการคิดสรรและพัฒนาเมนูเอกลักษณ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น ตลอดจนการบริหารจัดการและการตลาดสมัยใหม่ ซึ่งช่วยเสริมขีดความสามารถในการแข่งขันให้แข็งแกร่งยิ่งขึ้น

We have gained in-depth expertise in brand identity, standardizing taste and service, and developing signature local dishes. By integrating modern management and marketing strategies, we have significantly strengthened our competitive edge.

Address: Phibun Watthana 6 Alley, Phaya Thai, Bangkok 10400

Hours: 10.30 - 21.30 (Closed Saturday)

Phone: 061 096 1616

Facebook: ร้านเส่ย Soei Restaurant

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน หมูทอดบ้านแวก Ban Khaek Fried Pork



เกี่ยวกับเรา *About us*

เราได้นำ "หมูทอด" ซึ่งเป็น Street Food ยอดนิยมของไทยมายกระดับสู่ร้านอาหารเต็มรูปแบบที่มีเมนูหลากหลาย โดยยังคงรสชาติไทยแท้ที่คุ้นเคย นำมาสร้างสรรค์เป็นเมนูต่างๆ ที่ทานคู่กับข้าวหมูทอดได้อย่างลงตัว เพื่อมอบประสบการณ์ที่พิเศษกว่าเดิมให้กับลูกค้า

we have elevated Thailand's beloved street Food fried pork into a full-service dining experience. By pairing our signature fried pork with a diverse range of authentic Thai dishes, we offer a versatile menu that celebrates traditional flavors while providing a more refined and varied culinary experience.



เมนูเด่น (Signature dish)

แกงเหลืองปลากะพง (Southern Thai Yellow Curry with Sea Bass)

สั้มผัสรสชาติจัดจ้านต้นตำรับภาคใต้ เราเลือกใช้ "ปลากะพงสามน้ำ" จากจังหวัดสงขลา" วัตถุดิบท้องถิ่นอันเลื่องชื่อที่เติบโตในแหล่งน้ำธรรมชาติ ทำให้เนื้อมีความหวาน นุ่มแน่น และไร้กลิ่นคาว มอบรสสัมผัสที่พิเศษกว่าปลากะพงทั่วไป

Experience the authentic, bold flavors of Southern Thailand. We select the renowned 'Three-Water Sea Bass' from Songkhla, a prized local ingredient raised in a unique natural environment. Its meat is exceptionally sweet, firm, and tender with no fishy aroma, offering a superior dining experience compared to ordinary sea bass.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

สั้มผัสรสชาติจัดจ้านต้นตำรับภาคใต้ เราเลือกใช้ "ปลากะพงสามน้ำ" จากจังหวัดสงขลา" วัตถุดิบท้องถิ่นอันเลื่องชื่อที่เติบโตในแหล่งน้ำธรรมชาติ ทำให้เนื้อมีความหวาน นุ่มแน่น และไร้กลิ่นคาว มอบรสสัมผัสที่พิเศษกว่าปลากะพงทั่วไป

Experience the authentic, bold flavors of Southern Thailand. We select the renowned 'Three-Water Sea Bass' from Songkhla, a prized local ingredient raised in a unique natural environment. Its meat is exceptionally sweet, firm, and tender with no fishy aroma, offering a superior dining experience compared to ordinary sea bass.

Address: 302 Prajadhipok Rd., Wat Kanlaya, Thon Buri, Bangkok 10600

Hours: Open Everyday 24 hours

Phone: 02 048 8899

Facebook: หมูทอดบ้านแวก

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

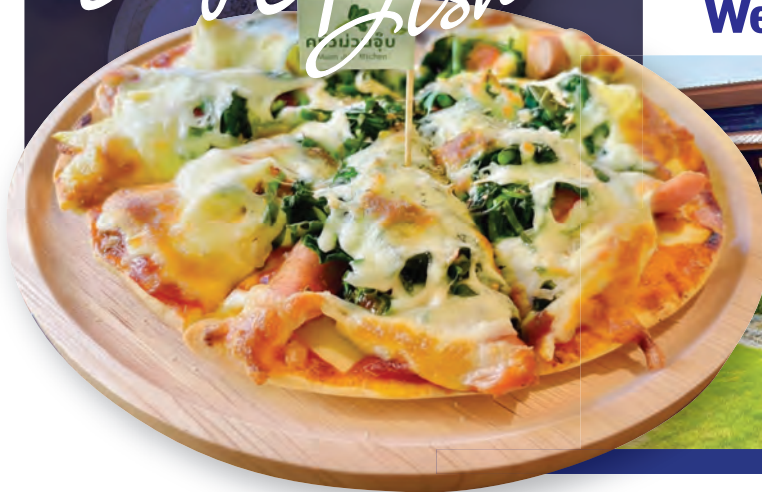
ร้าน ชิววิถีเฮิร์บ

เวลเนส สเตย์ (ครัวม่วนจ๊ับ)

Chewavethee Herb

Wellness Stay (Krua Muan Jub)

Signature Dish



เกี่ยวกับเรา About us

เสิร์ฟความสนุกสนานรสชาติอาหารที่ปรุงด้วยหัวใจ ชื่อร้าน "ม่วนจ๊ับ" สะท้อนถึงบรรยากาศแห่งความสนุกสนาน และความอร่อยที่น่าประทับใจ เราคัดสรรวัตถุดิบที่สดใหม่จากแหล่งที่ดีที่สุด โดยเฉพาะ "ผักเชียงดา" วัตถุดิบพื้นบ้านเปี่ยมคุณค่าจากเกษตรกรในชุมชน นำมารังสรรค์เป็นเมนูพิเศษที่นอกจากจะอร่อยแล้ว ยังช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่นและมอบสุขภาพที่ดีให้กับลูกค้าทุกคน

Serving happiness through flavors crafted with heart. Our name, "Muan Jub," reflects a joyful atmosphere and an unforgettable dining experience. We carefully select the freshest ingredients, featuring our signature "Gymnema" (Phak Chiang Da), a nutrient-rich local vegetable sourced directly from community farmers. By bringing this local treasure to your table, we not only deliver delicious and healthy meals but also take pride in supporting our local sustainable economy.

เมนูเด่น (Signature dish)

พิซซ่าเชียงดา (Phak Chiang Da Pizza)

การผสมผสานที่ลงตัวของรสชาติตะวันตกและวัตถุดิบพื้นบ้าน อันทรงคุณค่า โดดเด่นด้วย "ผักเชียงดา" ที่เราปลูกเองด้วยวิธีธรรมชาติ ปราศจากสารเคมี 100% ให้คุณได้สัมผัสรสชาติสดใหม่และคุณประโยชน์จากพืชท้องถิ่น บนแป้งพิซซ่าบางกรอบและชีสเยิ้มๆ เป็นเมนูฟิวชั่นที่อร่อยและดีต่อสุขภาพอย่างแท้จริง

A perfect fusion of Western flavors and nutritious local ingredients. This dish features our homegrown Phak Chiang Da (Gymnema), cultivated naturally and 100% chemical-free. Experience the fresh, earthy goodness of this local treasure paired with a crispy crust and melted cheese. It is a unique, healthy fusion delight that you won't find anywhere else.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ได้รับองค์ความรู้ด้านการเพิ่มกำไรและยอดขายผ่านกลยุทธ์ Menu Engineering พร้อมกับการยกระดับมาตรฐานงานครัวสู่ความเป็นมืออาชีพ ซึ่งสามารถนำมาพัฒนาและปรับใช้ภายในครัวได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อสร้างระบบการทำงานที่ได้มาตรฐานและยกระดับร้านสู่ Premium Local Cuisine

Acquired specialized knowledge in Menu Engineering to drive profitability and sales growth, while elevating kitchen operations to professional standards. These insights have been effectively integrated into our workflow to establish a systematic management approach, ultimately transforming the restaurant into a Premium Local Cuisine destination.



Address: 209 Moo4 Banmai Pattana, Nam Kian,

Phu Phiang District, Nan 55000

Hours: Open Everyday 8.30 - 17.00

Phone: 097 190 3864

Facebook: ชิววิถีเฮิร์บ เวลเนส สเตย์

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน คำนิง

Restaurant & Studio

Kamnung Restaurant & Studio



เกี่ยวกับเรา *About us*

พื้นที่แห่งความอร่อยและศิลปะใจกลางเมืองนครสวรรค์ นำเสนออาหารไทย-จีนในรูปแบบฟิวชั่น ที่ร่วมสมัยโดดเด่น ด้วยเมนูชิกเกนเจอร์อย่าง "หมูกรอบ อบ 100%" ที่ใช้เทคนิคการอบ เพื่อให้ได้หนังที่บางกรอบแต่ไร้น้ำมันส่วนเกิน เสิร์ฟคู่กับ "ซอส XO" สูตรพิเศษที่เข้มข้นและหอมกรุ่น

A fusion of Thai-Chinese culinary arts in the heart of Nakhon Sawan. Our signature highlight is the "100% Oven-Roasted Crispy Pork," expertly prepared to achieve a perfect crunch without deep-frying. Paired with our premium House-made XO Sauce, it delivers a bold and sophisticated flavor.



เมนูเด่น (Signature dish)

หมูเจ้าพระยา Jao pra ya pork

หมูเจ้าพระยา (Signature Selection) เมนูรวมเอกลักษณ์ที่ผสานรสสัมผัสที่แตกต่างของหมู 4 สไลด์ไว้อย่างลงตัว ประกอบด้วย หมูแดง สูตรเฉพาะรสสัมผัสนุ่มหอม, หมูกรอบ อบ 100% หนังบางกรอบ ไร้น้ำมัน, หมูตุ๋น เครื่องยาจีนรสละมุนจนละลายในปาก และ ปลาหมู ตำรับโบราณรสจัดจ้านที่หาทานยาก มอบประสบการณ์ความอร่อยที่หลากหลายและกลมกล่อมในจานเดียว

A signature platter featuring four distinct styles of premium pork: our tender Signature BBQ Pork, 100% Oven-Roasted Crispy Pork, melt-in-the-mouth Chinese Herb Stewed Pork, and a rare, zesty Traditional Thai Pork 'Pla' Salad. This harmonious combination offers a diverse range of textures and authentic flavors in one exceptional dish.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ได้รับองค์ความรู้และมุมมองใหม่เพื่อพัฒนาธุรกิจอย่างรอบด้าน ทั้งด้านการบริหารจัดการระบบร้านและการตลาดอย่างมีประสิทธิภาพ

Gained valuable insights and expertise to optimize overall business operations, including management systems and effective marketing strategies.

Address: 1010/265 Mueang Nakhon Sawan District, Nakhon Sawan 60000

Hours: Open Everyday 10.30 - 22.30

Phone: 085 272 5864

Facebook: คำนิง restaurant & studio

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน ซ้อหลงกุยช่าย Si Long Kui'Chai



เกี่ยวกับเรา *About us*

ต้นตำรับความอร่อยที่ใส่ใจตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ หัวใจสำคัญของเรา คือ การเลือกใช้กุยช่ายที่ปลูกเองแบบปลอดสารพิษ 100% มั่นใจได้ในความสด สะอาด และปลอดภัย นำมาปรุงเป็นเมนูกุยช่ายรสเลิศที่แป้งบางนุ่ม ไข่แน่น และรสชาติกลมกล่อมตามสูตรเฉพาะของครอบครัว มอบประสบการณ์ความอร่อยที่ดีต่อสุขภาพในทุกคำที่ได้รับประทาน

Authentic flavors rooted in a commitment to quality from farm to table. Our specialty lies in using 100% organic chives, homegrown without chemicals to ensure maximum freshness and safety. Combined with our signature family recipe, we offer thin-skinned, generously filled chive dumplings that are perfectly balanced in taste. Every bite delivers a delicious, healthy experience you can trust.



เมนูเด่น (Signature dish)

กุยช่ายทอด (Chives cake fries)

กุยช่ายทอดด้วยวัตถุดิบคุณภาพจากกุยช่ายปลูกเองแบบปลอดสารพิษ นำมาทำเป็นกุยช่ายแป้งบางนุ่มสูตรลับของทางร้าน แล้วทอดจนเป็นสีเหลืองทอง มอบสัมผัสที่กรอบนอกนุ่มในอย่างลงตัว ไม่มน้ำมัน หอมกลิ่นกุยช่ายสดใหม่ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสูตรเด็ดรสเปรี้ยวหวานเผ็ดที่เข้ากันอย่างที่สุด

Our signature crispy chives are crafted from premium, 100% homegrown organic chives. Using our secret recipe for a thin and soft dough, they are fried to a perfect golden brown, offering a delightful 'crispy on the outside, tender on the inside' texture. Light and non-greasy with the fresh aroma of natural chives, they are served with our signature sweet, sour, and spicy dipping sauce for the perfect flavor balance.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ได้รับการพัฒนาเมนูใหม่ที่สร้างสรรค์และมีเอกลักษณ์ พร้อมทั้งจัดทำระบบมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) อย่างเป็นระบบ ครอบคลุมทั้งด้านสุขอนามัยและหลักอนามัย เพื่อควบคุมคุณภาพอาหารและความปลอดภัยให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลในทุกขั้นตอน

Developed innovative new menu items and implemented comprehensive Standard Operating Procedures (SOPs). These protocols focus on strict sanitation and hygiene standards to ensure consistent food quality and safety across all operational processes.

Address: Corner opposite Wat Pho, Suchada Rd.,

Muang Nakhon Sawan 60000

Hours: 8.00 - 15.00 (Closed Tuesday)

Phone: 097 462 4249

Facebook: ซ้อหลงกุยช่าย

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน Huge Dining & Bar



เกี่ยวกับเรา *About us*

สวรรค์ของคนรักเนื้อที่พร้อมเสิร์ฟ "ไทยวากิว"เกรดพรีเมียม รสสัมผัสนุ่มละมุนและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวท่ามกลางบรรยากาศที่อบอุ่นและเป็นกันเอง เหมือนนั่งทานอยู่ที่บ้าน เราพิถีพิถันในทุกขั้นตอน เพื่อส่งมอบสเต็กจานที่ดีที่สุด ในบรรยากาศที่ผ่อนคลาย เพื่อให้ทุกมื้ออาหารที่นี่ เป็นความสุขที่ยิ่งใหญ่สำหรับคุณและคนพิเศษ

A haven for steak lovers featuring premium Thai Wagyu, celebrated for its incredible tenderness and rich flavor. Experience our high-quality cuts in a cozy, welcoming atmosphere that feels just like home. We take pride in our meticulous preparation to ensure every steak is a masterpiece, served in a relaxed setting where you can truly enjoy great food and great company.



เมนูเด่น (Signature dish)

ไทยวากิวเสิร์ฟ Thai wagyu steak

ดื่มด่ำกับรสชาติที่แท้จริงของเนื้อไทยวากิวคัดพิเศษ ที่มีเอกลักษณ์เรื่องความนุ่มและลายไขมันที่ละเอียด เราเลือกปรุงอย่างเรียบง่าย เพื่อชูรสสัมผัสของเนื้อให้โดดเด่นที่สุด โดยเสิร์ฟคู่กับ "ดอกเกลือจากชลบุรี" ที่ช่วยดึงความหวานตามธรรมชาติของเนื้อออกมาได้อย่างประทับใจ คือ ความลงตัวที่พิสูจน์ว่า วัตถุดิบชั้นเลิศไม่จำเป็นต้องปรุงแต่งมากมาย

Savor the exquisite flavor of premium Thai Wagyu, known for its superb tenderness and delicate marbling. Our minimalist cooking technique honors the quality of the beef, enhanced only by a touch of Chonburi Fleur de Sel. This finest local sea salt perfectly elevates the meat's natural sweetness, creating a deeply impressive and authentic dining experience through the beauty of simplicity.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

เราได้ยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยและคุณภาพของร้านอย่างเต็มรูปแบบ ผ่านกระบวนการ ตรวจสอบวัตถุดิบที่เข้มงวดในทุกขั้นตอน ควบคู่ไปกับการฝึกอบรมพนักงานด้าน สุขอนามัยและความสะอาดอย่างต่อเนื่อง เพื่อมอบความมั่นใจและประสบการณ์การรับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐานระดับสากลให้แก่ลูกค้าทุกคน

We have significantly elevated our operational standards by implementing a rigorous Ingredient Quality Control process and comprehensive Staff Hygiene & Sanitation Training. These enhancements ensure that every dish meets the highest safety standards, providing our guests with a premium dining experience that is both pristine and world-class.

Address: 77/33 Soi Nartmontasevee 4, Samet, Mueang Chon Buri, Chang Wat Chon Buri 20000

Hours: Open Everyday 16.00 - 24.00

Phone: 091 016 861

Facebook: HUGE Dining & Bar



Signature Dish

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน กล่องแสนสุข

The Amatation Resterland



เกี่ยวกับเรา About us

พื้นที่แห่งความสุขสำหรับทุกโอกาสสำคัญ ไม่ว่าจะเป็นการเจรจาธุรกิจ งานเลี้ยงองค์กร มื้อพิเศษของครอบครัว ไปจนถึงงานวิวาห์และการเปิดตัวสินค้า เราพร้อมมอบบริการที่ตอบโจทย์ทุกงานจัดเลี้ยงในบรรยากาศ "เป็นกันเอง อย่างมีระดับ"

Your destination for happiness and every special occasion. From business meetings and corporate events to family gatherings, weddings, and product launches—we offer the perfect venue for any celebration with a touch of "refined intimacy."



เมนูเด่น (Signature dish)

แกงคั่วปูลูกสามสิบ (Blue Crab & Shatavari Curry)

เมนูชิกเกนเจอร์จากวัตถุดิบพื้นถิ่นอำเภอฟานทอง "ลูกสามสิบ" สมุนไพรล้ำค่าสรรพคุณสูงที่ช่วยบำรุงร่างกายและลดไขมัน นำมาปรุงเป็นแกงคั่วรสเข้มข้นถึงเครื่อง ผสานเนื้อปูแน่นๆ มอรสชาติที่หอมหวานและขมนิดๆ อย่างเป็นเอกลักษณ์

A unique Phan Thong delicacy featuring "Look Sam Sip" (Shatavari), a potent herb known for its wellness benefits. This rich, aromatic curry pairs succulent crab meat with a bold spice blend and the herb's signature, slightly bitter finish.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ได้รับองค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่ง ทั้งด้านการตลาดสมัยใหม่และการสร้างสรรค์เมนูใหม่ เพื่อสร้างจุดเด่นซึ่งสามารถนำมาพัฒนาร้านได้อย่างเป็นรูปธรรม

We have gained invaluable insights into modern marketing and menu innovation. These practical tools have allowed us to create unique selling points and achieve tangible improvements for the restaurant.

Address: 168 Moo 6 Thanon Sukprayun, Map Pong, Phan Thong District, Chon Buri 20160

Hours: Open Everyday 11.00 - 21.00

Phone: 086 326 2416

Facebook: กล่องแสนสุข The Amatation Resterland

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน รัตนบุรี น้ำตกพลิว จันทบุรี เมืองแห่งความอร่อย Rattanaburi Waterfall Chanthaburi



เกี่ยวกับเรา *About us*

แลนด์มาร์คอาหารพื้นเมืองจันทบุรีติดน้ำตกพลิวโดดเด่นด้วยสถาปัตยกรรมเอกลักษณ์ที่รองรับลูกค้าได้ถึง 800 ท่าน เราเน้นเสิร์ฟรสชาติต้นตำรับที่หาทานยากและอาหารทะเลสดใหม่ อาทิ ยำสมุนไพรรัตนบุรี และหมูชะมวง โดยคัดสรรวัตถุดิบจากชุมชน เพื่อสนับสนุนเกษตรกรท้องถิ่นมอบประสบการณ์การทานอาหารท่ามกลางบรรยากาศโอเอซิสที่สะท้อนอัตลักษณ์จันทบุรีอย่างแท้จริง

Chanthaburi's culinary landmark near Phliu Waterfall, featuring unique architecture and a 800-guest capacity. We specialize in rare local heritage dishes and fresh seafood, such as Moo Chamuang and herbal salads. By sourcing directly from local farmers, we deliver authentic flavors that support the community in a grand, one-of-a-kind setting.



เมนูเด่น (Signature dish)

ยำสมุนไพรรัตนบุรี (Spicy Thai Herb Salad from Rattanaburi)

เมนูสุขภาพที่สะท้อนความพิถีพิถันของรัตนบุรี ผสานสมุนไพรพื้นบ้านหลากชนิด อาทิ ตะไคร้ สะระแหน่ และมะระ เข้ากับอาหารทะเลสดใหม่ทั้งกุ้งและปลาหมึก คลุกเคล้าน้ำยำรสกลมกล่อม ครบทุกมิติเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด มอบสัมผัสสดชื่นและกลิ่นหอมสมุนไพรที่เป็นเอกลักษณ์ จัดจานอย่างประณีต เพื่อเป็นเมนูเรียกน้ำย่อยชั้นเลิศที่อร่อยและดีต่อสุขภาพในจานเดียว

A refreshing, health-conscious dish featuring aromatic local herbs like lemongrass, mint, and bitter melon, tossed with fresh shrimp and squid. Balanced with a zesty, four-flavor dressing, this vibrant salad showcases our culinary finesse. It is a perfectly crafted appetizer that offers both incredible flavor and the natural benefits of local Thai herbs.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

การเข้าร่วมโครงการนี้ช่วยเสริมสร้างทักษะการบริหารจัดการร้านอาหารอย่างรอบด้าน ทั้งระบบงานครัว งานบริการ และกลยุทธ์การตลาด พร้อมทั้งยกระดับมาตรฐานการให้บริการจากร้านอาหารท้องถิ่น (Local Cuisine) สู่รูปแบบ Fine Dining ที่มีความเป็นสากลและประณีตยิ่งขึ้น

This program enhances our comprehensive restaurant management skills, covering kitchen operations, customer service, and strategic marketing. It empowers us to elevate our local cuisine into a refined Fine Dining experience, meeting international standards of excellence.

Address: 16/11 moo 12, Phlio, Laem Sing District, Chanthaburi 22190

Hours: Open Everyday 10.00 - 22.00

Phone: 091 425 4275, 082 949 6515

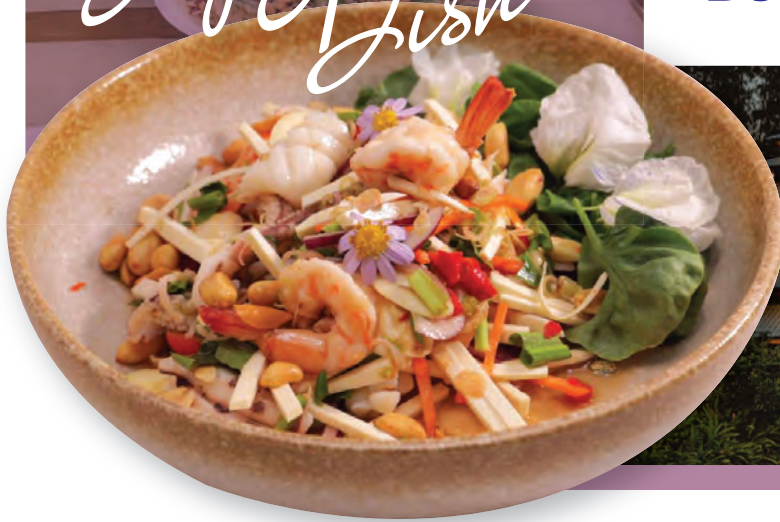
Facebook: รัตนบุรี น้ำตกพลิว จันทบุรี เมืองแห่งความอร่อย

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน อาหารบ่อทองบุรี Bo Thong Buri

Signature Dish



เกี่ยวกับเรา About us

อัญมณีแห่งรสชาติต้นตำรับในเมืองรองที่รวบรวมเสน่ห์อาหารไทยระดับสากล ท่ามกลางบรรยากาศขุนเขาอันเงียบสงบ ไฮไลต์อยู่ที่การนำ "ยอดปาล์ม" วัตถุดิบท้องถิ่นหายากที่อุดมด้วยวิตามินและไฟเบอร์ มารังสรรค์เป็นเมนูชิกเนเจอร์หนึ่งเดียวในไทยที่ทานได้ทุกวัน ทั้งแกงส้มผัดและยำมอสรสสัมผัสกรอบนุ่มและหวานเป็นเอกลักษณ์ สะท้อนความคิดสร้างสรรค์ที่เปลี่ยนทรัพยากรพื้นถิ่นให้เป็น "ประสบการณ์การกิน" ที่เปี่ยมด้วยคุณภาพ ความสุข และความทรงจำที่หาซื้อได้ยากจากที่ใด

A hidden gem of authentic Thai cuisine set against a serene mountain backdrop. We take pride in our unique signature 'Palm Heart' dishes, a rare, nutrient-rich local ingredient reimagined into exquisite curries and stir-fries. Experience a one-of-a-kind texture and flavor that transforms local heritage into an unforgettable dining memory.

เมนูเด่น (Signature dish)

ยำสุดยอดบ่อทอง Yum Sut Yod Bo Thong

สัมผัสความอร่อยหายากจาก "ยอดปาล์มสด" วัตถุดิบพื้นถิ่นรสสัมผัสกรอบนุ่มและหวานธรรมชาติ อุดมด้วยวิตามินและไฟเบอร์สูงแต่ไขมันต่ำ ภูมิใจที่ได้เป็น "ร้านเดียวในไทย" ที่รังสรรค์ยอดปาล์มเป็นเมนูหลากหลาย มอสรสชาติโดดเด่นไม่ซ้ำใคร พร้อมเสิร์ฟความสดใหม่ให้คุณได้ทุกวัน

Experience the rare taste of Fresh Palm Hearts, a local treasure with a crisp, naturally sweet texture. High in vitamins and fiber but low in fat, it's the ultimate healthy choice. We are proud to be Thailand's only restaurant creatively serving a variety of palm heart dishes. Unique, flavorful, and freshly prepared for you every day.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

โครงการนี้ช่วยยกระดับศักยภาพอย่างครบวงจร ทั้งในด้านบุคลากรสถานที่ การตลาด การบริหารจัดการครัว และองค์ความรู้ด้านอาหาร ส่งผลให้การพัฒนาศักยภาพและสูตรอาหารประสบความสำเร็จอย่างเป็นรูปธรรมในทุกมิติ

This program has comprehensively enhanced our operational potential across key areas, including personnel, venue, marketing, kitchen management, and culinary expertise. This has led to tangible success in staff development and recipe refinement across all dimensions.



Address: 24/3245, Wat Suwan, Bo Thong District, Chon Buri 20270

Hours: Open Everyday 8.00 - 21.00

Phone: 064 978 7891

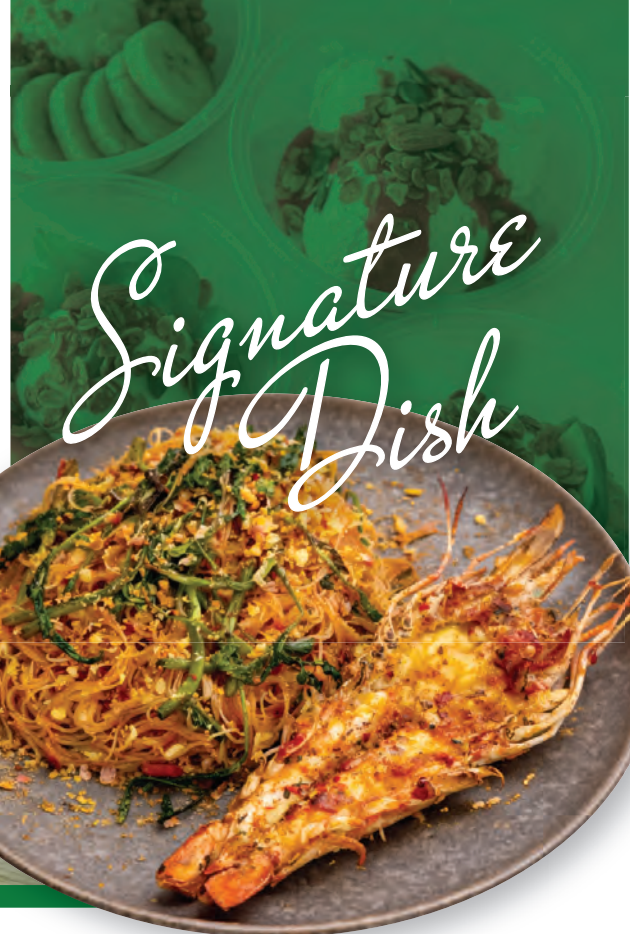
Facebook: ร้านอาหารบ่อทองบุรี เมืองแห่งความอร่อย ชลบุรี

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน บ้านเลขที่ 11

Home 11 Cafestaurant



เกี่ยวกับเรา *About us*

จากร้านอาหารจีนสไตล์ฮากกาดั้งเดิมของครอบครัวสู่การรีโนเวทเป็น "คาเฟ่และร้านอาหารเพื่อทุกคนในครอบครัว" บนถนนอุดมศิริ ราชบุรี ด้วยแรงบันดาลใจจากการเป็นคุณแม่ เราตั้งใจรังสรรค์ Family's Table ที่เชื่อมโยงคนทุกวัยผ่านเมนูโฮมเมดคุณภาพ ปลอดภัย ไร้สารเคมี พร้อมพื้นที่ปล่อยพลังสำหรับเด็กๆ เพื่อสร้างเสริมพัฒนาการท่ามกลางบรรยากาศบ้านที่อบอุ่น ให้ทุกวันที่ นี่คือการใช้เวลาด้วยกันอย่างมีความสุขและเปี่ยมด้วยรสชาติที่คุ้นเคย

Evolving from a traditional family Hakka Chinese restaurant, we have transformed into a 'Family Cafe & Eatery' on Udomsiri Road, Ratchaburi. Inspired by motherhood, we've created a 'Family's Table' that connects all generations through premium, chemical-free homemade recipes. With a dedicated play area for children to explore and develop, our cozy, home-like atmosphere ensures that every moment spent here is filled with joy, warmth, and the comforting flavors of home.



เมนูเด่น (Signature dish)

มีผู้คิดและดัดแปลงตามกรรมวิธีของพ่อ ซอสน้ำพริกเผา

(Home 11 Bang Phae Prawn Stir-Fried Vermicelli Home 11 Chili Paste Sauce)

เมนูซิกเนเจอร์สูตรลับครอบครัวไทย-จีน โดดเด่นด้วย 'ซอสน้ำพริกเผา Home 11' รสเข้มข้นกลมกล่อมสามรส ผักคลุกเคล้ากับกึ่งต้มกึ่งทอดสดใหม่จากอำเภอบางแพ แหล่งประมงขึ้นชื่อของราชบุรี ทุกคำสะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์ของลุ่มแม่น้ำแม่กลองและจิตวิญญาณท้องถิ่นได้อย่างละเอียดละไม

Our signature dish features a secret Thai-Chinese family recipe, headlined by our unique 'Home 11 Chili Paste'—rich, savory, and perfectly balanced. We pair it with giant river prawns from Bang Phae, Ratchaburi's renowned fishery. Each bite captures the abundance of the Mae Klong River and the authentic spirit of Ratchaburi in every flavorful detail

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

เราได้รับคำแนะนำเชิงลึกเพื่อยกระดับรสชาติดั้งเดิมให้สมบูรณ์แบบพร้อมต่อยอดเมนูใหม่อย่างมีชั้นเชิง ควบคู่กับการพัฒนาระบบจัดการครัวและสุขาภิบาลตามมาตรฐานร้าน SAN อย่างเคร่งครัด เพื่อให้มั่นใจว่าทุกงานที่เสิร์ฟเปี่ยมด้วยคุณภาพ และความปลอดภัย

We received in-depth guidance to perfect our authentic flavors while creatively expanding our menu with sophistication. Simultaneously, we have strictly implemented SAN restaurant standards for kitchen management and hygiene. This ensures that every dish we serve is infused with exceptional quality and safety.

Address: 11 Tambon Na Muang, Muang, Ratchaburi 70000

Hours: Open Everyday 8.30 - 20.00

Phone: 062 464 6319

Facebook: Home 11 Cafestaurant - บ้านเลขที่ 11 ณ ราชบุรี



Signature Dish

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน เฌอ Chr



เกี่ยวกับเรา About us

“เฌอ” ร้านอาหารที่ผสมผสานของอาหารไทย ฝรั่งเศส และอีสานในสไตล์ฟิวชั่น พร้อมการบริการที่ใส่ใจในทุกรายละเอียด ให้ทุกช่วงเวลารู้สึกพิเศษและน่าประทับใจ

A culinary sanctuary where the charms of Thai, Western, and Isan flavors blend seamlessly into a unique fusion experience. With our heartfelt service and meticulous attention to detail, we ensure that every moment spent with us is truly special and unforgettable.



เมนูเด่น (Signature dish)

ฟิชแอนด์ชิพส์ดีอ (Fish & Chips Der)

เมนูที่หยิบเอาความคลาสสิกของ Fish & Chips มาสร้างสรรค์ใหม่ในสไตล์อีสานฟิวชั่น โดยเลือกใช้ ‘ปลากะพงทองจากบ้านดุง’ นำมาหมักกับข้าวเหนียวอุ่นๆ นาน 48 ชั่วโมง เพื่อให้ได้รสเปรี้ยวละมุนตามธรรมชาติแบบปลาต้มดั้งเดิม นำไปทอดจนเหลืองทองกรอบนอกนุ่มใน เสิร์ฟคู่กับ Potato Wedges และศรีราชามายูสุตรพิเศษอบรสชาติที่ทั้งกรอบ ทั้งฉ่ำ และมีเอกลักษณ์ไม่ซ้ำใคร

This dish reimagines the classic Fish & Chips with a creative Isan fusion twist. We use premium 'Golden Sea Bass from Ban Dung,' marinated with warm sticky rice for 48 hours to achieve the delicate, natural tang of traditional fermented fish (Pla Som). Fried to golden perfection for a crispy exterior and tender interior, it is served with potato wedges and our signature Sriracha Mayo—delivering a uniquely crunchy, savory, and one-of-a-kind flavor.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ได้รับการพัฒนาศักยภาพอย่างรอบด้าน ทั้งการยกระดับระบบบริหารจัดการครัวสู่มาตรฐานสากล พร้อมเทคนิคการเพิ่มผลกำไรและยอดขายอย่างมีประสิทธิภาพ ความสำเร็จที่ได้รับช่วยให้เรานำมาปรับใช้ เพื่อยกระดับร้านสู่ความเป็นพรีเมียมอย่างเต็มรูปแบบ

This program has significantly enhanced our kitchen operations and professional standards. By implementing advanced management techniques to optimize profitability and sales, we have successfully elevated our restaurant to a premium level.

Address: 58/16 Watthananuwong, Mak Khaeng,

Mueang Udon Thani, Udon Thani 41000

Hours: 10.30 - 21.00 (Closed Monday)

Phone: 081 639 4245

Facebook: เฌอ chr

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน บุญบูรณ์โคราช สเต็กแอนด์บิสโทร

Boon Boon Korat Steak & Bistro



เกี่ยวกับเรา *About us*

สัมผัสความอร่อยของสเต็กโฮมเมดสไตล์โคราชที่ยกระดับคุณภาพสู่ความพรีเมียม เราพิถีพิถันตั้งแต่การคัดสรรเนื้อคุณภาพเยี่ยม ทั้งสเต็กเนื้อ หมู ไก่ และปลา นำมาปรุงด้วยเทคนิคที่ดึงรสชาติที่ดีที่สุดออกมาสอดประสานกับเมนูสลัดเพื่อสุขภาพที่ใช้ผักสดใหม่ปลอดสารพิษที่กลมกล่อมและเปี่ยมด้วยความใส่ใจในทุกจาน เพื่อให้ทุกมื้อคือช่วงเวลาพิเศษที่สุดสำหรับคุณ

Experience the authentic taste of Korat-style homemade steaks elevated to premium standards. We meticulously select the finest cuts of beef, pork, chicken, and fish, prepared with expert techniques to ensure peak flavor. Our menu also features a variety of vibrant, healthy salads using only the freshest ingredients. Every dish is a testament to our passion for quality and heart-crafted cooking, making every meal a truly special occasion.



เมนูเด่น (Signature dish)

สเต็กสันคอหมูย่าง & สลัดออร์แกนิก

Grilled Pork Collar Steak with Organic Salad

สัมผัสความนุ่มละมุนของสันคอหมูคัตพิเศษ หมักจนเข้าเนื้อด้วยสูตรลับเฉพาะ นำไปย่างจนหอมกรุ่น เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มแจ่วรสเด็ดและผักสลัดออร์แกนิกสดใหม่ที่ส่งตรงจากฟาร์ม เติมน้ำสลัดสุขภาพด้วยน้ำสลัดสูตรเสริมโปรไบโอติก (Prebiotics) ช่วยปรับสมดุลร่างกาย มั่นใจได้ในคุณภาพที่ปราศจากผงชูรส 100% ผสมผสานรสชาติต้นตำรับและความใส่ใจต่อสุขภาพอย่างลงตัว

Savor the succulent tenderness of our premium pork collar, marinated to perfection and grilled to a fragrant finish. This dish is served with a spicy "Jaew" dipping sauce and crisp, farm-fresh organic greens. Elevate your wellness with our signature Prebiotic-infused dressing, designed to support digestive health. We take pride in our 100% MSG-free preparation, delivering a naturally delicious and healthy fusion experience.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ได้รับองค์ความรู้รอบด้านในการยกระดับเมนูพื้นบ้านสู่มาตรฐาน Fine Dining อย่างเต็มรูปแบบ ผ่านการร่วมพัฒนาสูตรอาหารท้องถิ่นโคราชให้มีความประณีตและทันสมัย โดยจัดทำเป็นคอร์สเมนูพิเศษจำนวน 8 เซต (Course) ต่อท่าน เพื่อมอบประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ถ่ายทอดอัตลักษณ์ของโคราชผ่านการนำเสนอที่เปี่ยมด้วยคุณภาพและเอกลักษณ์อันประณีต

We have mastered the art of elevating local Korat cuisine into a professional Fine Dining experience. By refining traditional recipes with modern techniques, we now offer an exclusive 8-course tasting menu. This experience showcases Korat's authentic identity through exquisite presentation and superior quality.

Address: 720 Moo 9 Muekkamontri Rd., Banmai, Muang, Nakhon Ratchasima 30000

Hours: Open Everyday 12.00 - 22.00

Phone: 091 535 2365

Facebook: Boon Boon 391 steakhouse



ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน อันนอ หมูยอนายเต็ม An-Nor Vietnamese Restaurant



เกี่ยวกับเรา *About us*

ร้านอาหารเช้าสไตล์ไทย-เวียดนามที่ส่งต่อความอร่อยมาอย่างยาวนานกว่า 60 ปี หัวใจสำคัญอยู่ที่ "หมูยอสูตรต้นตำรับ" ซึ่งสืบทอดสู่ทายาทรุ่นที่ 2 โดยยังคงพิถีพิถันผลิตเองทุกขั้นตอน เพื่อรักษาเอกลักษณ์เนื้อสัมผัสที่นุ่มนวล แน่นเนียน และหอมกรุบกลิ่นพริกไทยแก่ปราศจากความเผ็ดกระด้าง มอบรสชาติดั้งเดิมที่เปี่ยมด้วยคุณภาพในทุกคำ

A Thai-Vietnamese breakfast destination that has passed down its culinary heritage for over 60 years. The heart of our kitchen is the 'Original Recipe Moo Yor' (Vietnamese Pork Sausage), now crafted by our second-generation successors. We meticulously produce it in-house to preserve its unique signature: a soft, firm, and silky texture—never tough—infused with the rich aroma of authentic peppercorns. Every bite delivers a timeless taste of tradition and uncompromising quality.



เมนูเด่น (Signature dish)

ขนมปังอันนอ An-Nor Vietnamese Bun

สัมผัสความอร่อยของขนมปังญวนที่อบจากแป้งสาลีคัดพิเศษและเนยขาวคุณภาพเยี่ยม จนได้เนื้อขนมปังที่เป็นเอกลักษณ์ สอดไส้ด้วย หมูยอต้นตำรับ เนื้อเนียน และ กุนเชียงหมูสูตรหวานน้อย เกรดพรีเมียม เพิ่มมิติของรสชาติด้วยน้ำจิ้มสูตรเฉพาะของร้าน และตัดเลี่ยนด้วยแตงกวาดองรสเปรี้ยวหวานกรุบกรอบ เกิดเป็นความอร่อยที่ผสมผสานกันอย่างกลมกล่อมและลงตัวในทุกคำ

Experience the delightful taste of our signature Vietnamese sandwich, baked with specially selected wheat flour and premium shortening to achieve its unique texture. It is generously stuffed with our silky Original Moo Yor and Premium Low-Sugar Chinese Sausage. The flavors are elevated by our house-secret sauce and balanced with the refreshing crunch of sweet and sour pickled cucumbers, creating a perfectly harmonious and well-rounded taste in every bite.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

ได้เรียนรู้กับอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญระดับกูรูตัวจริง ประสบการณ์ครั้งนี้เปิดโลกทัศน์และช่วยเพิ่มทักษะด้านงานครัว โดยเฉพาะการวางระบบจัดการครัวอย่างมืออาชีพ และการนำความรู้ไปต่อยอดพัฒนาเมนูอาหารให้มีความหลากหลาย ซึ่งเป็นกุญแจสำคัญที่ช่วยยกระดับร้านน้องใหม่อย่างเราให้เติบโตและมีมาตรฐานที่จับต้องได้จริง

Learning from a true industry expert has been an eye-opening experience that significantly enhanced my culinary skills. It provided me with a deep understanding of professional kitchen management systems and the ability to diversify our menu. These insights are the keys to elevating our new restaurant, driving growth, and establishing tangible, professional standards.

Address: 339-340 Mak Khaeng, Mak Khaeng, Mueang Udon Thani, Udon Thani 41000

Hours: Open Everyday 5.00 - 13.30

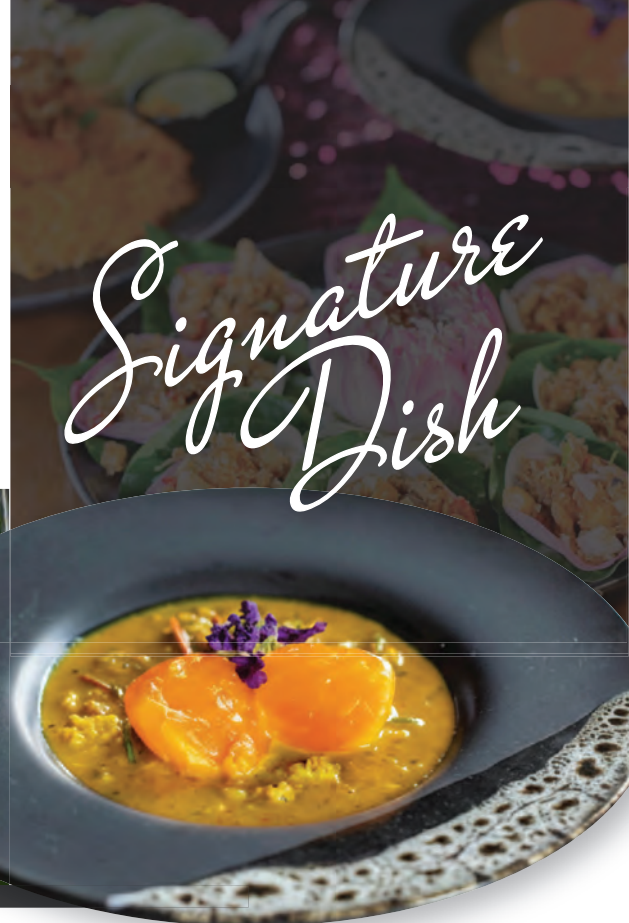
Phone: 094 294 5324

Facebook: อันนอ Anno ร้านอาหารเวียดนาม

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน บ้านจันทราย Baan Janchai Restaurant & Wine



เกี่ยวกับเรา *About us*

ร้านสืบสานตำนานสำหรับไทยจากฝีมือครอบครัวสู่โต๊ะอาหารระดับพรีเมียม ภายใต้สโลแกน "สำหรับไทย-ไวน์ใต้จันทร์" ที่นำเสนออรรถรสใหม่ของการทานอาหารไทยพื้นบ้านคู่กับไวน์ชั้นเลิศ โดดเด่นด้วยการรังสรรค์วัตถุดิบท้องถิ่นเป็นเมนูสร้างสรรค์ พร้อมดื่มด่ำกับศิลปวัฒนธรรมภาคใต้ในโอกาสพิเศษ พื้นที่ร้านแบ่งเป็น 3 บรรยากาศ ทั้งห้องปรับอากาศส่วนตัวและสนามหญ้าเปิดโล่ง มอบความอบอุ่นสไตล์ครอบครัวและสุนทรียภาพแห่งการจิบไวน์ใต้แสงจันทร์อย่างมีเอกลักษณ์

Preserving the legacy of authentic family recipes through a premium Thai dining experience. Under the slogan "Thai Samrub & Wine Under the Moon," we offer a unique pairing of traditional local cuisine and fine wines. We highlight local ingredients through innovative culinary creations and celebrate Southern Thai arts and culture on special occasions. With three distinct zones—from private indoor settings to a moonlit garden—we provide the perfect atmosphere for family warmth and an enchanting evening of wine.



เมนูเด่น (Signature dish)

แกงคั่วเคยไข่ครอบ

(Southern Shrimp Paste Curry with Songkhla Salt Steamed Egg Yolks)

สัมผัสรสชาติพิเศษใต้แท่นที่ผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างลงตัว โดดเด่นด้วยการนำ "กะปิเกาะยอ" ของดีพื้นถิ่นมาคั่วกับเครื่องแกงและกะทิจนหอมกรุ่น ใส่กุ้งสดและไก่เนื้อนุ่ม เสริมด้วยคู่กับ "ไข่ครอบสงขลา" วัตถุดิบอันเป็นเอกลักษณ์ที่มีรสสัมผัสหนึบหนับและมันวาว มอบรสชาติเข้มข้น หอมมัน และกลมกล่อม สะท้อนถึงอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านสงขลาที่หาทานได้ยาก

"Kua Koey" Curry with Songkhla Steamed Salted Egg (Kai Krob): A masterful fusion of Southern Thai heritage. This dish features the renowned "Koh Yor Shrimp Paste," slow-roasted with aromatic spices and rich coconut milk, paired with fresh prawns and tender chicken. It is served with "Songkhla Salted Egg Yolks" (Kai Krob)—a local delicacy known for its unique fudgy texture and rich umami flavor. A deeply flavorful and creamy curry that represents the true soul of Songkhla's culinary wisdom.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

เราได้นำระบบการจัดการมาประยุกต์ใช้ในร้านอาหารอย่างเป็นรูปธรรม ทั้งการบริหารจัดการในห้องครัวและงานบริการส่วนหน้า โดยเฉพาะการนำ SOP เข้ามาใช้ ซึ่งช่วยให้เราควบคุมต้นทุนได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น นอกจากนี้ การได้ศึกษาเรียนรู้ศาสตร์ของ Fine Dining ยังถือเป็นการเปิดมุมมองใหม่ที่ช่วยยกระดับมาตรฐานร้านให้ก้าวไปอีกขั้น เพื่อส่งมอบประสบการณ์ที่ยอดเยียมที่สุดให้กับลูกค้า

We have successfully integrated comprehensive management systems across our kitchen and service teams. Implementing Standard Operating Procedures (SOPs) has significantly optimized our cost control. Furthermore, exploring the art of Fine Dining has been an eye-opening experience, allowing us to elevate our service standards and take the restaurant to the next level.

Address: 751 Moo 1 Khuan Lang, Hat Yai, Songkhla 90110

Hours: 11.00 - 23.00 (Closed Monday)

Phone: 081 897 6566

Facebook: บ้านจันทราย Baan Janchai Restaurant and Wine

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน สะเต๊ะตะกั่วป่า by คุณยายต่วน Takua Pa Satay by Khun Yai Tuan



เกี่ยวกับเรา *About us*

สืบสานตำนานสะเต๊ะโบราณสูตรดั้งเดิมจากรุ่นสู่รุ่น นำเสนอเอกลักษณ์ปิ้งย่างพื้นถิ่นที่มีให้เลือกทั้งหมู ไก่ และ ไส้อ่อน โดดเด่นด้วยการคิดสรรวัตถุดิบสดใหม่ หมักจนเข้าเนื้อนุ่มหอมเครื่องเทศ ทานคู่กับน้ำจิ้มถั่วรสเข้มข้น และอาจาสสูตรกลมกล่อม ในบรรยากาศที่เรียบง่ายและอบอุ่นสะท้อนวิถีชุมชนตะกั่วป่า ด้วยความใส่ใจจากคุณยายต่วนที่ปรุงอาหารด้วยใจในราคาย่อมเยา เสมือนทำให้คนในครอบครัวรับประทาน

We preserves a cherished family legacy, serving authentic ancient satay recipes passed down through generations. Featuring premium pork, chicken, and chitterlings, our satay is meticulously marinated for tenderness and aromatic spice, paired with rich peanut sauce and refreshing pickles. We offer the true taste of Takuapa's heritage in a warm, humble atmosphere. At a friendly price, every skewer is crafted with Khun Yai Tuan's heartfelt care, just like a home-cooked meal for family.



เมนูเด่น (Signature dish)

สะเต๊ะหมูสูตรโบราณ (Traditional Pork Satay)

สืบทอดจากคุณยายต่วนสู่รุ่นลูกอย่างพิถีพิถัน ใช้หมูสันนอกหมักเครื่องเทศย่างบนเตาถ่านจนหอมรมควัน ชุบกะทิสดให้เนื้อนุ่มฉ่ำ ทานคู่กับน้ำจิ้มถั่วคั่วใหม่รสเข้มข้น โดดเด่นด้วยเมนู 'สะเต๊ะไส้' นุ่มหนึบ และอัตลักษณ์การห่อด้วยใบตองรักษารสชาติช่วยคงความหอมแบบดั้งเดิมไว้ในทุกคำ

Our Signature 50-year Heritage Pork Satay preserves Khun Yai Tuan's authentic Takuapa flavors. Premium pork is marinated in traditional spices, basted with fresh coconut milk, and charcoal-grilled for a smoky aroma. Served with rich, freshly roasted peanut sauce and unique 'Soft Chitterling Satay.' Our eco-friendly banana leaf wrapping naturally enhances the scent, delivering a timeless taste of the past.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

โครงการนี้ช่วยยกระดับร้านสู่มาตรฐานพรีเมียมอย่างรอบด้าน ทั้งการพัฒนาทักษะการปรุงและการจัดงานจากเชฟผู้เชี่ยวชาญ ระบบการคิดสรรวัตถุดิบและสุขอนามัยสากล ตลอดจนกลยุทธ์การออกแบบเมนูและการตลาดที่ตรงกลุ่มเป้าหมาย การบริหารจัดการที่เป็นระบบช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่น่าเชื่อถือและมอบประสบการณ์ที่ดีเยี่ยมแก่ลูกค้าเสริมสร้างความมั่นใจในการจับคู่ผลิตภัณฑ์ให้เติบโตอย่างยั่งยืน

This program successfully elevated our restaurant to premium standards. We mastered professional culinary techniques, plating excellence, and global hygiene standards under expert chef guidance. Strategic menu design and marketing insights have refined our brand image to attract premium diners. These comprehensive management and service improvements empower us to deliver exceptional customer experiences and ensure sustainable business growth.

Address: Takua Pa, Phangnga

Hours: 10.00 - 16.00 (Closed Monday)

Phone: 061 453 9539

Facebook: สะเต๊ะตะกั่วป่าbyคุณยายต่วน

ทำเนียบร้านอาหารพรีเมียม

Premium Restaurant Directory

ร้าน สารข้าว Sarnkhao Cuisine



เกี่ยวกับเรา *About us*

ร้านอาหารไทยและอาหารใต้ที่ถ่ายทอดอัตลักษณ์ท้องถิ่นผ่านแนวคิด 'อาหารคือเรื่องราวและความทรงจำ' โดยคิดสรรวัตถุดิบคุณภาพจากจังหวัดตรังและภาคใต้ มาปรุงด้วยความประณีตตามตำรับดั้งเดิม โดดเด่นด้วยรสชาติที่เข้มข้นกลมกล่อมตามแบบฉบับปักษ์ใต้เก๋ ยกกระดับด้วยการจัดจานและประสบการณ์การรับประทาน อาหารรูปแบบร่วมสมัย เพื่อมอบอรรถรสที่เข้าถึงง่ายและน่าประทับใจสำหรับทุกคน

Sarn Khao celebrates Southern Thai identity through the concept 'Food is Story and Memory.' We combine premium ingredients from Trang with refined traditional cooking techniques. Our signature lies in bold, authentic Southern flavors presented with contemporary plating and a modern dining experience. We bridge the gap between heritage and innovation, making the soul of Southern cuisine accessible and unforgettable for everyone.



เมนูเด่น (Signature dish)

แกงคั่วกระดูกอ่อนหมู

Southern Pork Rib Curry with Coconut Milk

เมนูซิกเนเจอร์สะท้อนเอกลักษณ์ปักษ์ใต้แท้ ด้วยกระดูกอ่อนเคี้ยวนุ่มในพริกแกงคั่วสูตรดั้งเดิมและกะทิสด รสชาติเข้มข้น หอมมัน กลมกล่อม ผสานความเผ็ดละมุนอย่างลงตัวเมื่อทานคู่กับข้าวสวยร้อนๆ มอบสัมผัสแห่งภูมิปัญญาพื้นถิ่นที่เรียบง่ายแต่ลึกซึ้ง ผ่านการนำเสนอที่ประณีตและเปี่ยมด้วยคุณภาพ

A signature dish embodying authentic Southern flavors. Tender pork cartilage is slow-cooked in traditional chili paste and fresh coconut milk, creating a bold, creamy, and perfectly balanced taste. This dish honors local culinary wisdom through refined presentation, offering a deep yet simple experience that pairs exquisitely with warm steamed rice.

ผลลัพธ์แห่งการพัฒนา (What we achieve)

โครงการนี้ช่วยยกระดับศักยภาพร้านสารข้าวสู่มาตรฐาน Fine Dining อย่างเป็นระบบ ทั้งในด้านการสร้างสรรค์เมนู เทคนิคการปรุง และการนำเสนอ ประสบการณ์อาหารรูปแบบใหม่ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับเชฟผู้เชี่ยวชาญ ช่วยต่อยอดความพร้อมในการทำ Chef's Table และเมนูพิเศษที่โดดเด่น เพื่อขับเคลื่อนภาพลักษณ์ของร้านให้เป็นตัวแทนร้านอาหารระดับคุณภาพที่สะท้อนอัตลักษณ์ของจังหวัดตรังสู่สากล

This program has systematically elevated Sarn Khao towards Fine Dining standards, refining our menu creation, culinary techniques, and the delivery of innovative dining experiences. Collaborating with expert chefs has prepared us for future Chef's Tables and distinctive signature dishes. These insights empower us to represent Trang as a premier culinary destination, showcasing our local identity through world-class quality and excellence.

Address: 99 95 Sri Trang Road 1, Khok Lo, Trang 92000

Hours: 11.00 - 22.00

Phone: 061 994 4511

Facebook: ร้านอาหารสารข้าว Parima Hotel



ตามรอย

เส้นทางสายอาหาร

| Following the Culinary Trail

ภาคกลาง

1. ร้าน CHANAN Japanese Cuisine
จังหวัด: สมุทรสาคร
Phone: 092 918 6969
2. ร้าน Doo Pla Café
จังหวัด: ฉะเชิงเทรา
Phone: 063 426 6287
3. ร้าน G Farm at Sam Khok
จังหวัด: ปทุมธานี
Phone: 095 790 1424
4. ร้าน Kai Chef House
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 095 756 6563
5. ร้าน Oyard
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 094 694 1117
6. ร้าน กรีนบาวคาเฟ่
จังหวัด: สุพรรณบุรี
Phone: 064 661 4936
7. ร้าน กาแฟบ้านบางอ้อ
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 086 842 6084
8. ร้าน ทิน ณ ดี
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 081 577 5553
9. ร้าน กุ้งกิ้ง (เจ้าแรกในเมืองไทย)
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 086 761 5558
10. ร้าน ครีชมกะเล
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 098 829 6967
11. ร้าน เชื้อใช้น้ำทาวน์
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 096 915 6659
12. ร้าน บ้านฉิมไธสงโรจน์
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 094 868 8868
13. ร้าน บ้านเบญจรงค์ปาย
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 086 363 2899
14. ร้าน บ้านฝรั่งคู่
จังหวัด: พระนครศรีอยุธยา
Phone: 063 515 9292
15. ร้าน แพทริค คาเฟ่
จังหวัด: สระบุรี
Phone: 089 823 3383

16. ร้าน ไพลุยไถ่อย่าง
จังหวัด: สิงห์บุรี
Phone: 099 104 0362
17. ร้าน ฟาร์มผักบ้านใหม่
จังหวัด: สระบุรี
Phone: 062 416 3950
18. ร้าน มะเก๋า ข้าว เตี่ยว เป็รียวปาก
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 097 259 8381
19. ร้าน โรงเหล็กบ้านชา
จังหวัด: สุพรรณบุรี
Phone: 064 153 6224
20. ร้าน ล้านเลื่องลาว
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 088 995 5462
21. ร้าน วิสาหกิจชุมชนริเช่ ฟาร์ม
จังหวัด: ชัยนาท
Phone: 061 979 7254
22. ร้าน ส้มตำคุณกัญจน์
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 087 714 8983
23. ร้าน สากุลนคร
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 063 998 1677
24. ร้าน สาริกาบุรี
จังหวัด: นครนายก
Phone: 094 224 2245
25. ร้าน เสย
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 061 096 1616
26. ร้าน หมุกอดบ้านแกก
จังหวัด: กรุงเทพมหานคร
Phone: 02 048 8899

ภาคตะวันออก

30. ร้าน Huge Dining & Bar
จังหวัด: ชลบุรี
Phone: 091 016 8618
31. ร้าน กล้องแสนสุข
จังหวัด: ชลบุรี
Phone: 086 326 2416
32. ร้าน รัตนบุรี น้ำตกพลิว
จังหวัด: จันทบุรี
Phone: 091 425 4275, 082 949 6515
33. ร้าน อาหารบ่อทองบุรี
จังหวัด: ชลบุรี
Phone: 064 978 7891

ภาคตะวันตก

34. ร้าน บ้านเลขที่ 11
จังหวัด: ราชบุรี
Phone: 062 464 6319

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

35. ร้าน เณร
จังหวัด: อุดรธานี
Phone: 081 639 4245
36. ร้าน บุญบุญโคธาเสด็จเอนคืบสโธ
จังหวัด: นครราชสีมา
Phone: 091 535 2365
37. ร้าน อันนอ หมูยอนายเต็ม
จังหวัด: อุดรธานี
Phone: 094 294 5324

ภาคเหนือ

27. ร้าน ชิววิกิอิริบ เวลเนส สเตย์
จังหวัด: น่าน
Phone: 097 190 3864
28. ร้าน คำนิง Restaurant & Studio
จังหวัด: นครสวรรค์
Phone: 085 272 5864
29. ร้าน ช้อหลงกยูชาย
จังหวัด: นครสวรรค์
Phone: 097 462 4249

ภาคใต้

38. ร้าน บ้านจันทร์ฉาย
จังหวัด: สงขลา
Phone: 081 897 6566
39. ร้าน สะเต๊ะ ตะกั่วป่า
จังหวัด: พังงา
Phone: 061 453 9539
40. ร้าน สารงาว
จังหวัด: ตรัง
Phone: 061 994 4511

บทสรุป

Summary

ลำดับ No.	ชื่อร้านอาหาร Restaurant Name	ระดับร้านอาหารปัจจุบัน Current restaurant level	การยกระดับร้านอาหาร Upgrading restaurants
ภาคกลาง			
1.	ร้าน CHANAN Japanese Cuisine	Casual cuisine	Premium casual cuisine
2.	ร้าน Doo Pla Cafe	Casual cuisine	Premium casual cuisine
3.	ร้าน G Farm at Sam Khok	Casual cuisine	Premium casual cuisine
4.	ร้าน Kai Chef House	Casual cuisine	Premium casual cuisine
5.	ร้าน Oyard	Casual cuisine	Premium casual cuisine
6.	ร้าน กรีนบาวคาเฟ่ GreenBough Cafe	Casual cuisine	Premium casual cuisine
7.	ร้าน กาแฟบ้านบางอ้อ Baan Bang Aor Coffee	Cafe	Premium casual cuisine
8.	ร้าน กิน ฅ ดี Kinnadee Clean Food	Casual cuisine	Premium casual cuisine
9.	ร้าน กุ้งกัง (เจ้าแรกในเมืองไทย) Koongtung	Casual cuisine	Premium casual cuisine
10.	ร้าน คริวชมทะเล Chom Talay Restaurant	Casual cuisine	Premium casual cuisine

ลำดับ No.	ชื่อร้านอาหาร Restaurant Name	ระดับร้านอาหารปัจจุบัน Current restaurant level	การยกระดับร้านอาหาร Upgrading restaurants
ภาคกลาง			
11.	ร้าน เขี่ยไชน่าทาวน์ Xie Chinatown	Local cuisine	Premium local cuisine
12.	ร้าน บ้านฉันทเรสโตรองต์ Baanchan Thai-European Cuisines	Casual cuisine	Premium casual cuisine
13.	ร้าน บ้านเบญจรงค์ปาย Baanbenjarongpai Thai cuisine	Casual cuisine	Fine dining
14.	ร้าน บ้านฝรั่งคู Baan Farangkoo	Casual cuisine	Premium casual cuisine
15.	ร้าน แพทริค คาเฟ่ Patrick Cafe	Casual cuisine	Premium casual cuisine
16.	ร้าน ไพบูลย์ไถ่ย่าง Paiboon Kaiyang	Casual cuisine	Premium casual cuisine
17.	ร้าน ฟาร์มผักบ้านใหม่ Baanmai Farm & Cafe	Casual cuisine	Premium casual cuisine
18.	ร้าน มะก่า ข้าว เตี่ยว เปรี้ยวปาก Ma Kao Rice Noodles & Spicy Noodles	Fast Casual	Premium casual cuisine
19.	ร้าน โรงเหล็กบ้านชา Ronghelk Bancha Cafe	Casual cuisine	Fine dining
20.	ร้าน ล้านเลื่องลาว Larn Ruang Laos	Casual cuisine	Premium casual cuisine

บทสรุป

Summary

ลำดับ No.	ชื่อร้านอาหาร Restaurant Name	ระดับร้านอาหารปัจจุบัน Current restaurant level	การยกระดับร้านอาหาร Upgrading restaurants
ภาคกลาง			
21.	ร้าน วิสาหกิจชุมชนริเช่ ฟาร์ม Riche' Farm Community Enterprise	Casual cuisine	Premium casual cuisine
22.	ร้าน ส้มตำคุณกัญจน์ Som Tum Khun Kan	Casual cuisine	Premium casual cuisine
23.	ร้าน สากนนคร Sakol Nakorn	Casual cuisine	Premium casual cuisine
24.	ร้าน สาริกาบุรี Sarikaburi Restaurant	Casual cuisine	Premium casual cuisine
25.	ร้าน เส่ย เรสโตรองท์ Soei Restaurant	Casual cuisine	Premium casual cuisine
26.	ร้าน หมูทอดบ้านแขก Ban Khaek Fried Pork	Casual cuisine	Premium casual cuisine
ภาคเหนือ			
27.	ร้าน ชิววิทีเฮอร์บ เวลเนส สเตย์ (ครัวม่วนจูบ) Chewavethee Herb Wellness Stay (Krua Muan Jub)	Local cuisine	Premium local cuisine
28.	ร้าน คำนิง Restaurant & Studio Kamnung Restaurant & Studio	Local cuisine	Premium local cuisine
29.	ร้าน ซือหลงกุยไช่ Si Long Kui Chai	Local cuisine	Premium local cuisine
ภาคตะวันออก			
30.	ร้าน Huge Dining & Bar	Casual cuisine	Premium casual cuisine

ลำดับ No.	ชื่อร้านอาหาร Restaurant Name	ระดับร้านอาหารปัจจุบัน Current restaurant level	การยกระดับร้านอาหาร Upgrading restaurants
ภาคตะวันออก			
31.	ร้าน กล่องแสนสุข The Amatatian Resterland	Casual cuisine	Premium casual cuisine
32.	ร้าน รัตนบุรี น้ำตกพลั่ว จันทบุรี Rattanaburi Waterfall Chanthaburi	Family restaurant	Fine dining
33.	ร้าน อาหารบ่อทองบุรี Bo Thong Buri	Casual cuisine	Premium casual cuisine
34.	ร้าน บ้านเลขที่ 11 Home 11 Cafestaurant	Casual cuisine	Premium casual cuisine
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ			
35.	ร้าน เฌอ Chr	Casual cuisine	Premium casual cuisine
36.	ร้าน บุญบูรณ์คาเฟ่ Boon Boon Korat Steak & Bistro	Casual cuisine	Premium casual cuisine
37.	ร้าน อันนอ หมูยอนายเดิม An-Nor Vietnamese Restaurant	Local cuisine	Premium local cuisine
ภาคใต้			
38.	ร้าน บ้านจันทน์ฉาย Baan Janchai Restaurant & Wine	Casual cuisine	Premium casual cuisine
39.	ร้าน สะเต๊ะ ตะกั่วป่า Takua Pa Satay	Local cuisine	Premium casual cuisine
40.	ร้าน สารข้าว Sarnkhao Cuisine	Casual cuisine	Premium casual cuisine



THACCA
THAILAND CREATIVE CULTURE AGENCY

OFOS
One Family One Soft Power



TASTE OF THAI

รสชาติของภูมิปัญญาไทย

WISDOM



E-book Scan here