

รายการอาหารทริปทัวร์เชียงราย-เชียงใหม่ 21-25 กพ.65

วันแรก 21 กพ.

1.เช้า-ที่ร้านโจ้กสมเพชร ประเภทโจ้ก, ข้าวต้ม, ข้าวซอย

2.กลางวัน-ที่ห้องอาหารกาแล (เลือกข้อละ 1 รายการ)

1.ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน/ ต้มโคล้งปลาสลิด/ ต้มข่าไก่

2.ปลาทับทิมทอดสมุนไพร/ ปลาทับทิมนึ่งมะนาว

3.แกงเขียวหวานหมูใส่ยอดมะพร้าว/แกงเผ็ดหมู-ไก่ใส่พริกสด

4.ออเดิฟเมืองน้ำพริกหนุ่ม+ผักสด/ ออเดิฟเมืองน้ำพริกอ่อง+ผักสด

5.ยำมะม่วงปลาดุกฟู/ ยำวุ้นเส้นหมูยอ/ ยำรวมมิตร

6.ผัดคะน้าหมูกรอบ/ ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง/ ผัดกระหล่ำปลีน้ำมันหอย

พร้อมข้าว, น้ำ, น้ำแข็งและผลไม้

3.เย็น-ที่ห้องอาหารเรือนแพ (เลือกข้อละ 1 รายการ)

1.แกงส้มแป๊ะซะปลาช่อน/ แกงส้มกุ้ง/ ต้มยำกุ้ง/ ต้มยำหัวปลากะพง

2.ยำสาวเรือนแพ/ ยำกระเพาะปลา/ ยำปลาดุกฟู

3.แกงป่ากบ/ แกงป่าไก่/ แกงป่าลูกชิ้นปลากราย

4.ไก่ผัดเม็ดมะม่วง/กุ้งผัดเม็ดมะม่วง

5.กุ้งผัดยอดมะพร้าวอ่อน/ กระเพาะปลาผัดแห้ง

6.ปลาช่อนแป๊ะซ๊ะ/ ปลาทับทิมนึ่งมะนาว (มีห้องคาราโอเกะ)

พร้อมข้าว, น้ำ, น้ำแข็งและผลไม้

วันที่สอง 22 กพ.

4.เช้า-ที่ห้องอาหารโรงแรม (กรณีไปชมพระอาทิตย์ขึ้นที่ดอยอินทนนท์ ต้องออกจากโรงแรมเวลาตี 4 จะไปรับประทานอาหาร

-ประเภทข้าวต้มเครื่อง+กาแฟที่ทางเข้าม่อนกิ่วลม

5.กลางวัน-ที่ห้องอาหารใบตอง (เลือกข้อละ 1 รายการ)

1.ต้มจืดเต้าหู้ทรงเครื่อง/ ต้มยำซี่โครงหมู/ ต้มข่าไก่/ ต้มจืดมะระหมูสับ

2.ปลาทับทิมนึ่งซีอิ้ว/ ปลานึ่งมะนาว/ ปลาทอดสมุนไพร

3.ปลาหมึกผงกระหรี่/ ไก่คั่วเกลือ/ ไก่กรอบผัดพริกเผา

4.ยำหมูตะไคร้/ ยำเส้นแก้วทรงเครื่อง/ หมูมะนาว

5.กระหล่ำปลีทอดน้ำปลา/ผัดผักกาดขาวหมูสับ

6.ไข่เจียวหมูสับ/ ไข่เจียวชะอม/ผัดเห็ดรวมมิตร/ เต้าหู้ทรงเครื่อง

พร้อมข้าว, น้ำ, น้ำแข็งและผลไม้

6.เย็น-ที่ห้องอาหารกาแล (เลือกข้อละ 1 รายการ)

1.ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน/ ต้มโคล้งปลาสลิด/ ต้มข่าไก่

2.ปลาทับทิมทอดสมุนไพร/ ปลาทับทิมนึ่งมะนาว

3.แกงเขียวหวานหมูใส่ยอดมะพร้าว/แกงเผ็ดหมู-ไก่ใส่พริกสด

4.ออเดิฟเมืองน้ำพริกหนุ่ม+ผักสด/ ออเดิฟเมืองน้ำพริกอ่อง+ผักสด

5.ยำมะม่วงปลาดุกฟู/ ยำวุ้นเส้นหมูยอ/ ยำรวมมิตร

6.ผัดคะน้าหมูกรอบ/ ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง/ ผัดกระหล่ำปลีน้ำมันหอย

พร้อมข้าว, น้ำ, น้ำแข็งและผลไม้

วันที่สาม 23 กพ.

7.เช้า-ที่ห้องอาหารโรงแรม

8.กลางวัน-ที่ห้องอาหารบ้านสวนแม่ริม (เลือกข้อละ 1 รายการ)

1.ปลากะพงเจี๋ยนน้ำแดง/ ปลาช่อนผัดคื่นฉ่าย/ กะพงเปรี้ยวหวาน

2.เห็ดหอมผัดกุ้งสด/ บร็อคโคลี่ผัดกุ้งน้ำมันหอย/ ผัดวุ้นเส้นไข่เค็ม

3.เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง/ เต้าหู้ผัดขี้เมา/ เต้าหู้น้ำแดง

4.ยำวุ้นเส้นผัดเห็ดฟาง/ ยำขมิ้นขาวใส่กุ้ง/ ยำสามกรอบ

5.ปลาทับทิมนึ่งซีอิ้ว/ ทับทิมนึ่งมะนาว/ ทับทิมทอดกระเทียม

6.แกงคั่วหอยขม/ แกงส้มชะอมกุ้ง/ ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน

พร้อมข้าว, น้ำ, น้ำแข็งและผลไม้

9.เย็น-ที่ห้องอาหารแม่สลองวิลล่า

1.ไก่ตุ๋นยาจีน

2.ขาหมูหมั่นโถว

3.เห็ดหอมซีอิ้ว

4.ผักผักสด

5.ไข่ม้วนยูนนาน

6.ผัดเต้าหู้ยูนนาน

7.ผัดหมี่ยูนนาน

พร้อมข้าว, น้ำ, น้ำแข็งและผลไม้

วันที่สี่ 24 กพ.

10.เช้า-ที่ห้องอาหารโรงแรม

11.กลางวัน-ที่ห้องอาหารแอมออลกู้ด (เลือกข้อละ 1 รายการ)

1.แกงป่าไก่/ แกงป่าหมู/ แกงป่ากุ้ง

2.แกงส้มชะอมกุ้ง/ ต้มยำกระดูกหมู/ ต้มยำปลากะพง

3.หมูส้มปลาเค็มทอด/ ปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม

4.ผัดคะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย/ ผักกระหล่ำปลีน้ำปลา/ ผัดฟักแม้ว

5.ปลาหมึกไข่นึ่งมะนาว/ ออส่วนหอยนางรม

6.เนื้อปลากระพงผัดคื่นฉ่าย/ เนื้อปลากระพงผัดพริกไทยดำ

พร้อมข้าว, น้ำ, น้ำแข็งและผลไม้

12.เย็น-ที่ห้องอาหารท่าน้ำภูแล (เลือกข้อละ 1 รายการ)

1.ออเดิฟล้านนา

2.ต้มยำปลาคัง/ ต้มยำกุ้ง/ แกงส้มผักรวมกุ้ง/ แกงส้มแป๊ะซ๊ะปลาช่อน

3.แกงเผ็ดเป็ดย่าง/ แกงเขียวหวานทะเล

4.ทอดมันกุ้ง/ ปีกไก่รมควัน/ ปากเป็ดทอด

5.ปลากระพงทอดน้ำปลา/ ปลากะพงนึ่งซีอิ้ว/ ปลากะพงนึ่งมะนาว

6.บร็อคโคลี่กุ้งสด/ เห็ดหอมผัดกุ้ง/ ผัดต้นอ่อนทานตะวันน้ำมันหอย

พร้อมข้าว, น้ำ, น้ำแข็งและผลไม้

วันที่ห้า 25 กพ.

13.เช้า-ที่ห้องอาหารโรงแรม

14.กลางวัน-ที่ห้องอาหารลีลาวดี (เลือกข้อละ 1 รายการ)

1.ปลาดุกทอดกรอบผัดเผ็ด/ ไข่เยี่ยวม้ากระเพรากรอบ/กระเพาะปลาผัดแห้ง

2.ยอดมะระผัดน้ำมันหอย/ ผัดเห็ดหอมน้ำมันหอย/ ผัดหน่อไม้ฝรั่งเห็ดหอม

3.ปลาทับทิมทอดน้ำปลา/ ทับทิมนึ่งบ๊วย/ ทับทิมทอดสมุนไพร

4.ยำสามกรอบ/ ยำปลาดุกฟู/ ยำวุ้นเส้นหมูสับ

5.น้ำพริกหนุ่ม+ผักสด/ น้ำพริกอ่อง+ผักสด/ น้ำพริกน้ำปู+ผักสด

6.ต้มยำปลาบึก/ แกงเลียงโป๊ะแตก/ แกงส้มชะอมไข่ทอดใส่กุ้ง

พร้อมข้าว, น้ำ, น้ำแข็งและผลไม้

15.เย็น-ที่ห้องอาหารหลู่ล้ำ

1.น้ำพริกปลาจี่/ น้ำพริกหนุ่ม/ น้ำพริกตาแดง

2.แกงส้มผักรวม/ ต้มยำกุ้ง/ ต้มยำปลาคัง

3.ไก่ทอดเกลือ/ ทอดมันกุ้ง/ หมูแดดเดียว

4.เห็ดออริจิชุบแป้งทอด/ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง/ แหนมผัดใส่ไข่

5.ยำถั่วพู/ ยำตะไคร้/ ยำผักหวานทอดกรอบ

6.ผัดยอดมะระหวาน/ เห็ดออริจิผัดฉ่า/ ผัดผักรวมมิตร

พร้อมข้าว, น้ำ, น้ำแข็งและผลไม้