



“คุณวราพร อากาศวิภาต”



ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำพริกเผา

“แม่โจ้ กอล์ฟ คลับ”

ภูมิใจเสนอมenuอร่อยในทุกมือ

นอกจากสนามกอล์ฟ “แม่โจ้ กอล์ฟ คลับ แอนด์ รีสอร์ท” จะมีมุมดีๆ ให้นักกอล์ฟได้ออกกำลังกายได้เป็นอย่างดีแล้ว

ที่นี่ยังมีมุมให้พักผ่อนกันแบบสบายๆ อีกด้วย ไม่ว่าจะเป็นในส่วนของรีสอร์ทที่พักหรือทั้งในส่วนของคลับเฮาส์ ที่มีบริการให้สัมผัสกันหลากหลาย

หนึ่งในนั้นก็มีความอร่อย จากสารพัดสารพันอาหาร ไว้คอยบริการ

ซึ่งงานนี้ “คุณวราพร อากาศวิภาต” ผู้ช่วยฝ่ายขาย และผู้จัดการฝ่ายการตลาดของที่นี่ เอ่ยว่า คลับเฮาส์แห่งนี้บริการอาหารเมนูอร่อยหลากหลาย ที่มีความโดดเด่นตรงที่อาหารแต่ละเมนูจะเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบสดใหม่ และปลอดภัย

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ถ้าเป็นผัก และผลไม้ด้วยแล้ว ยิ่งสดและสะอาดเป็นพิเศษ เนื่องด้วยเป็นผัก และผลไม้ที่ได้จากสวนของสนามกอล์ฟเอง

วันนี้มีเมนูเด็ดมาแนะนำ อาทิ “ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำพริกเผา” เมนูสำหรับคนชอบเผ็ดที่เป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ผัดใส่ไข่ ใส่คะน้าลวก ราดด้วยน้ำพริกเผาและเนื้อหมู “ข้าวผัดคนเมือง” ที่เป็นเมนูคนเมืองประยุกต์ ประยุกต์มาจากออเดิร์ฟเมือง ที่นำข้าวมาผัดกับน้ำพริกหนุม ใส่กุ้ง แยมด้วยเครื่องเคียงมากมาย ทั้งไข่ต้ม ไข่ลวก ผักลวก และอื่นๆ “สลัดแม่โจ้ กอล์ฟ คลับ” ที่เต็มไปด้วยวิตามินจากผักสด และไขมัน - โปรตีน จากชีสและแฮม ที่มากับน้ำสลัด 3 สไลด์ “ยำเนื้อตุ๋น” เนื้อเอ็นแก้วติดมัน คุณภาพเกรดเอ ที่เสิร์ฟมาพร้อมกับน้ำยาสลัดกลมกล่อม “ลำไยสมูทตี้ - Charming Rain” สองเครื่องดื่มรสกลมกล่อมที่เหมาะสมอย่างยิ่งใน

ซึ่งงานนี้ “คุณวราพร อากาศวิภาต” ผู้ช่วยฝ่ายขาย และผู้จัดการฝ่ายการตลาดของที่นี่ เอ่ยว่า คลับเฮาส์แห่งนี้บริการอาหารเมนูอร่อยหลากหลาย ที่มีความโดดเด่นตรงที่อาหารแต่ละเมนูจะเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบสดใหม่ และปลอดภัย

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ถ้าเป็นผัก และผลไม้ด้วยแล้ว ยิ่งสดและสะอาดเป็นพิเศษ เนื่องด้วยเป็นผัก และผลไม้ที่ได้จากสวนของสนามกอล์ฟเอง

วันนี้มีเมนูเด็ดมาแนะนำ อาทิ “ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำพริกเผา” เมนูสำหรับคนชอบเผ็ดที่เป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ผัดใส่ไข่ ใส่คะน้าลวก ราดด้วยน้ำพริกเผาและเนื้อหมู “ข้าวผัดคนเมือง” ที่เป็นเมนูคนเมืองประยุกต์ ประยุกต์มาจากออเดิร์ฟเมือง ที่นำข้าวมาผัดกับน้ำพริกหนุม ใส่กุ้ง แยมด้วยเครื่องเคียงมากมาย ทั้งไข่ต้ม ไข่ลวก ผักลวก และอื่นๆ “สลัดแม่โจ้ กอล์ฟ คลับ” ที่เต็มไปด้วยวิตามินจากผักสด และไขมัน - โปรตีน จากชีสและแฮม ที่มากับน้ำสลัด 3 สไลด์ “ยำเนื้อตุ๋น” เนื้อเอ็นแก้วติดมัน คุณภาพเกรดเอ ที่เสิร์ฟมาพร้อมกับน้ำยาสลัดกลมกล่อม “ลำไยสมูทตี้ - Charming Rain” สองเครื่องดื่มรสกลมกล่อมที่เหมาะสมอย่างยิ่งในฤดูนี้ และ “ลำไยเบญจรงค์” ของหวานรสโอชะ ที่เป็นวันมะพร้าว สอดใส่มาในลำไยผลผลิตของสวนสนามกอล์ฟ เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีเมนูอื่นๆ อีกมากมายให้ลิ้มชิมรส

ไม่ว่าจะเป็น อาหารเช้าในรูปแบบต่างๆ ซุปต่างๆ แชนวิส เบเกอร์ สเต็กเนื้อเซอร์ลอย-เนื้อที่โบน-ไก่-หมู-ปลากะพง ปลาทอดกับมันฝรั่ง มักกะโรนี สปาเก็ตตี้ เกียวซ่า ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่น สเต็กญี่ปุ่น ข้าวแกงกะหรี่หมูทอด เห็ดคลุกผัด ทอดมันกุ้งห่มผ้า ไก่แบรคแตก สายรุ้งแม่โจ้กอล์ฟคลับ ไข่ยัดไส้ ก๋วยเตี๋ยวผัดกระเพรา-ผัดขี้เมา ก๋วยเตี๋ยวหลอด หมูสับ-ไก่สับผัดกะหรี่ ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ออกก๊วยเกิด ข้าวผัดปลาสด ข้าวผัดหน้าเลี่ยน ข้าวผัดอเมริกัน ข้าวอบสับปะรด ข้าวผัดแกงเขียวหวาน และข้าวผัดน้ำพริกเผา เป็นต้น



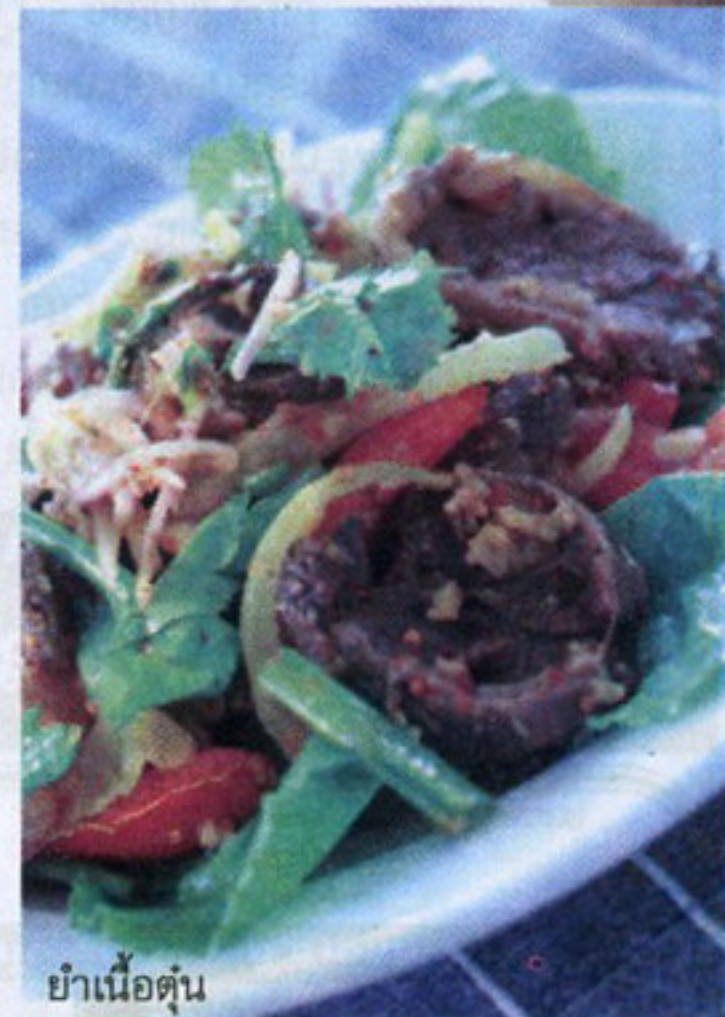
ข้าวผัดคนเมือง



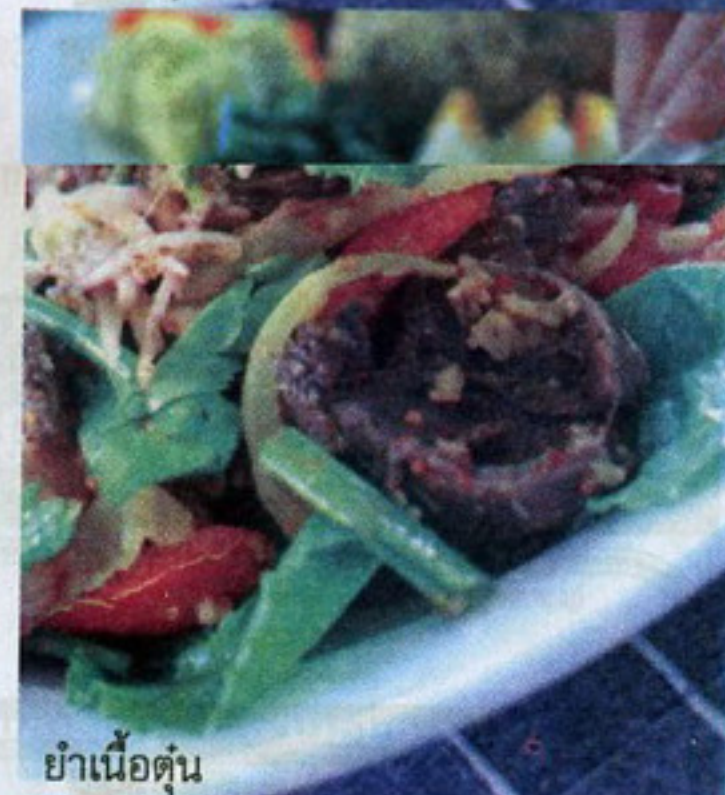
ข้าวผัดคนเมือง



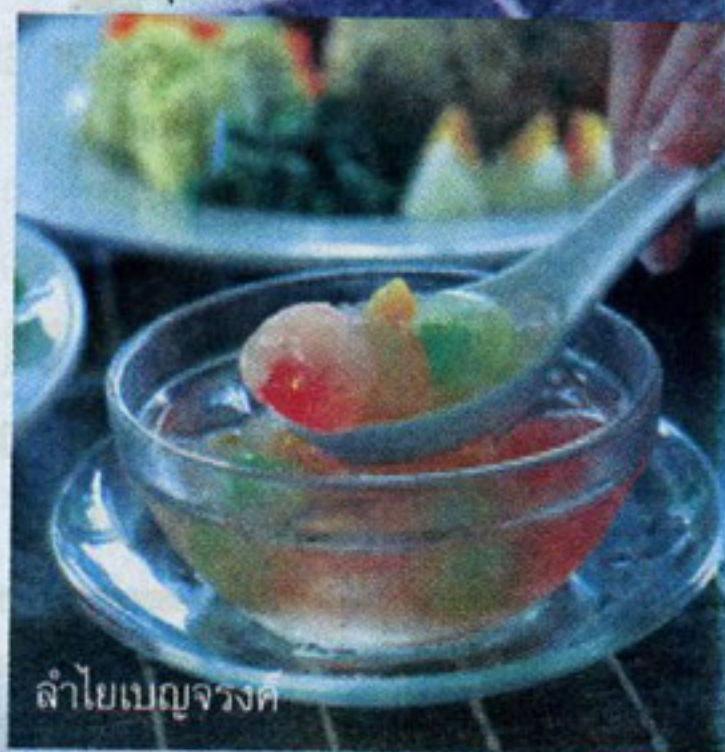
สลัดแม่โจ้ กอล์ฟ คลับ



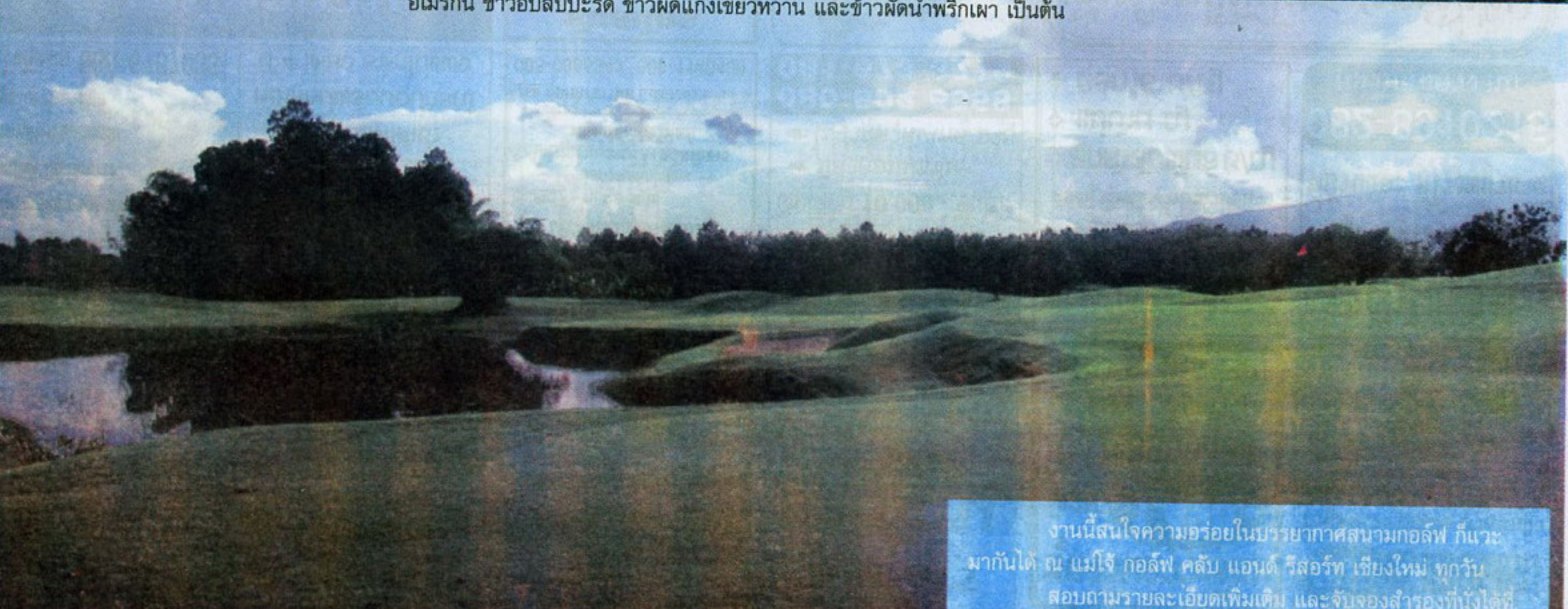
ยำเนื้อตุ๋น



ยำเนื้อตุ๋น



ลำไยเบญจรงค์



งานนี้สนใจความอร่อยในบรรยากาศสนามกอล์ฟ ก็แวะมากันได้ ณ แม่โจ้ กอล์ฟ คลับ แอนด์ รีสอร์ท เชียงใหม่ ทุกวัน สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม และจองล่วงหน้าได้ที่