



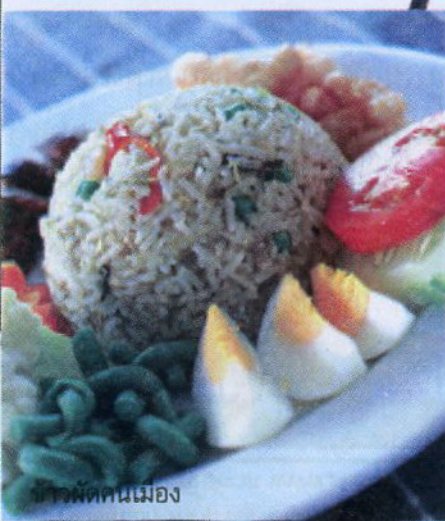
“คุณวราพร อากาศวิภาต”



ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำพริกเผา

“แม่โจ้ กอล์ฟ คลับ”

ภูมิใจเสนอมenuอร่อยในทุกมื้อ



ข้าวผัดคนเมือง



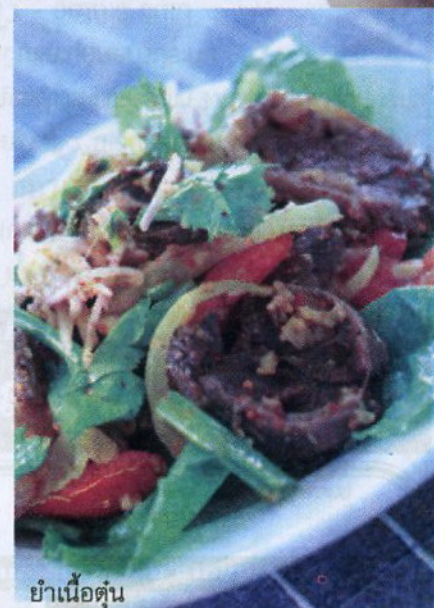
นอกจากสนามกอล์ฟ “แม่โจ้ กอล์ฟ คลับ แอนด์ รีสอร์ท” จะมีมุมต่างๆ ให้นักกอล์ฟได้ออกรอบ ได้เริ่ดวงสวิงแล้ว

ที่นี่ยังมีมุมให้พักผ่อนแบบสบายๆ อีกด้วย ไม่ว่าจะเป็นในส่วนของรีสอร์ทที่พัก หรือทั้งในส่วนของคลับเฮาส์ ที่มีบริการให้สัมผัสกันหลากหลาย

หนึ่งในนั้นก็มีความอร่อย จากสารพัดสารพันอาหาร ไว้คอยบริการ ซึ่งงานนี้ “คุณวราพร อากาศวิภาต” ผู้ช่วยฝ่ายขาย และผู้จัดการฝ่ายการตลาดของที่นี่ เอ่ยว่า คลับเฮาส์แห่งนี้บริการอาหารเมนูอร่อยหลากหลาย ที่มีความโดดเด่นตรงที่อาหารแต่ละเมนูจะเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบสดใหม่ และปลอดภัย

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ถ้าเป็นผัก และผลไม้ด้วยแล้ว ยิ่งสดและสะอาดเป็นทวี เนื่องจากด้วยเป็นผัก และผลไม้ที่ได้จากสวนของสนามกอล์ฟเอง

ในวันนี้มีเมนูเด็ดมาแนะนำ อาทิ “ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำพริกเผา” เมนูสำหรับคนชอบเผ็ด ที่เป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ผัดใส่ไข่ ใส่คะน้าลวก ราดด้วยน้ำพริกเผาและเนื้อหมู “ข้าวผัดคนเมือง” ที่เป็นเมนูคนเมืองประยุกต์ ประยุกต์มาจากออเดิร์ฟเมือง ที่นำข้าวมาผัดกับน้ำพริกหนุ่ม ใส่กุ้ง แฉ่มด้วยเครื่องเคียงมากมาย ทั้งไข่ต้ม ไข่ลวก ผักลวก และอื่นๆ “สลัดแม่โจ้ กอล์ฟ คลับ” ที่เต็มไปด้วยวิตามินจากผักสด และไขมัน - โปรตีน จากชีสและแฮม ที่มาพร้อมกับน้ำสลัด 3 สไลด์ “ยำเนื้อตุ๋น” เนื้อเอ็นแก้วติดมัน คุณภาพเกรดเอ ที่เสิร์ฟมาพร้อมกับน้ำยารสกลมกล่อม “ลาโยสมูทตี้ - Charming Rain” สองเครื่องดื่มรสกลมกล่อมที่เหมาะสมอย่างยิ่งในฤดูนี้ และ “ลาโยเบญจรงค์” ของหวานรสโอชะ ที่เป็นวันมะพร้าว สอดใส่มาในลาโยผลผลิต

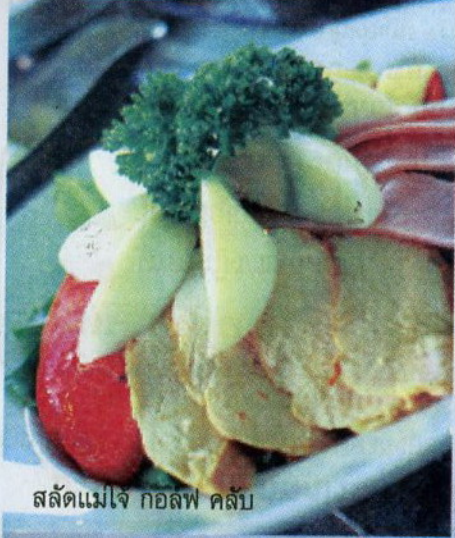


ยำเนื้อตุ๋น





ข้าวผัดคนเมือง



สลัดแม่ใจ กอล์ฟ คลับ

ซึ่งงานนี้ “คุณวราพร อากาศวิภาต” ผู้ช่วยฝ่ายขาย และผู้จัดการฝ่ายการตลาดของที่นี่ เอ่ยว่า คลับเข้าสู่แห่งนี้เป็นบริการอาหารเมนูอร่อยหลากหลาย ที่มีความโดดเด่นตรงที่อาหารแต่ละเมนูจะเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบสดใหม่ และปลอดภัยสารพิษ

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ถ้าเป็นผัก และผลไม้ด้วยแล้ว ยิ่งสดและสะอาดเป็นพิเศษ เนื่องด้วยเป็นผัก และผลไม้ที่ได้จากสวนของสนามกอล์ฟเอง

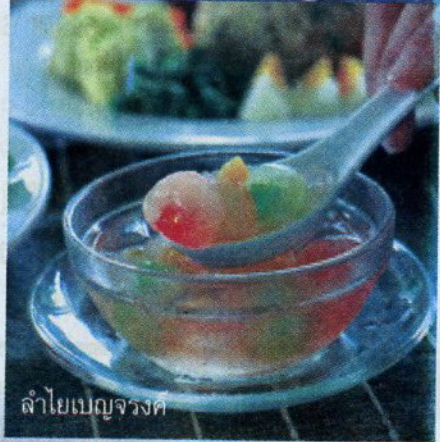
ในวันนี้มีเมนูเด็ดมาแนะนำ อาทิ “ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำพริกเผา” เมนูสำหรับคนชอบเผ็ดที่เป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ผัดใส่ไข่ ใส่คะน้าลวก ราดด้วยน้ำพริกเผาและเนื้อหมู “ข้าวผัดคนเมือง” ที่เป็นเมนูคนเมืองประยุกต์ ประยุกต์มาจากออเดิร์ฟเมือง ที่นำข้าวมาผัดกับน้ำพริกหนุ่ม ใส่กุ้ง แฉ่มด้วยเครื่องเคียงมากมาย ทั้งไข่ต้ม ไข่ลวก ผักลวก และอื่นๆ “สลัดแม่ใจ กอล์ฟ คลับ” ที่เต็มไปด้วยวิตามินจากผักสด และไขมัน - โปรตีน จากชีสและแฮม ที่มากับน้ำสลัด 3 สไตล์ “ยำเนื้อตุ๋น” เนื้อเอ็นแก้วติดมัน คุณภาพเกรดเอ ที่เสิร์ฟมาพร้อมกับน้ำยารสกลมกล่อม “ลำไยสมูทตี้ - Charming Rain” สองเครื่องดื่มรสกลมกล่อมที่เหมาะสมอย่างยิ่งในฤดูนี้ และ “ลำไยเบญจรงค์” ของหวานรสโอชะ ที่เป็นวันมะพร้าว สอดใส่มาในลำไยผลผลิตของสวนสนามกอล์ฟ เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีเมนูอื่นๆ อีกมากมายให้ลิ้มชิมรส

ไม่ว่าจะเป็น อาหารเข้าในรูปแบบต่างๆ ชุปต่างๆ แชนวิส เบเกอร์ สเต็กเนื้อเซอร์ลอย-เนื้อที่โบน-ไก่-หมู-ปลากะพง ปลาทอดกับมันฝรั่ง มักกะโรนี สปาเก็ตตี้ เกียวซ่า ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่น สเต็กญี่ปุ่น ข้าวแกงกะหรี่หมูทอด เท็ดคลุกฝุ่น ทอดมันกุ้งห่มผ้า ไก่เบรกกแตก สายรุ้งแม่ใจกอล์ฟคลับ ไข่ยัดไส้ ก๋วยเตี๋ยวผัดกระเพรา-ผัดซีเม่า ก๋วยเตี๋ยวหลอด หมูสับ-ไก่สับผงกะหรี่ ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ออกก๊วยก๊วยเกิด ข้าวผัดปลาสลิด ข้าวผัดหน้าเลียบ ข้าวผัดอเมริกัน ข้าวอบล้นประรด ข้าวผัดแกงเขียวหวาน และข้าวผัดน้ำพริกเผา เป็นต้น



ยำเนื้อตุ๋น



ลำไยเบญจรงค์



งานนี้สนใจความอร่อยในบรรยากาศสนามกอล์ฟ ก็แวะมากันได้ ณ แม่ใจ กอล์ฟ คลับ แอนด์ รีสอร์ท เชียงใหม่ ทุกวัน สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม และจับจองสำรองที่นั่งได้ที่

เชียงใหม่เอาจริง จัดระบบขนส่งสาธารณะ

