



เรือนอาหารชมสะพาน ณ สวนไทรโยค รีสอร์ท

รายการอาหารแนะนำ

รายการเซลล์ชวนชิมโดย ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์

ลงหนังสือพิมพ์ไทยรัฐ คอลัมน์เที่ยวไป กินไป โดยพลเอกโกลาส โภธิแพทย์  
ออกรายการเป็ปพิศดาร,แม่ช้อยนางรำ,บ้านเลขที่5,นิตยสารอสมท,รักเธอประเทศไทย  
เที่ยวละไม ไทยแลนด์,SME,เมืองไทยเมืองยิ้ม,โมงเช้าชาวหญิง,บันทึกการเดินทาง  
เจาะเกราะ,อยากได้จัดให้ ,รายการอรุณธรรม,ชิมไป-บันไป,ยกโขยง6 โมงเช้า  
ฉันรักเมืองไทย,สลัดมันส์ พันธุ์ยั่งยืน,เซฟมือทอง และรายการไอซ์ซี MC SEARCH

	เล็ก	ใหญ่
1.ต้มยำกุ้งแม่น้ำ ( น้ำข้น )	180	250
2.กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม	200	300
3.จู๋จี๋กุ้งแม่น้ำ	200	300
4.กุ้งแม่น้ำเผาพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด (เผาสดทุกครั้ง)	ตามน้ำหนัก	
*5.ปลารากกล้วยทรงเครื่องทอด	120	180
6.ปลารากกล้วยทอดพร้อมน้ำยาทรงเครื่อง	120	180
*7.ปลาแรดหรือปลาหับทิมทอดกระเทียม	ตามน้ำหนัก	
8.ปลาแรดหรือปลาหับทิมทอดราดน้ำปลา	ตามน้ำหนัก	
*9.แกงป่าไก่สูตรสวนไทรโยค	80	150
*10.ไข่เจียวล้านจาน(ไข่เป็ดล้วนๆ)	-	60
11.แกงส้มผักรวมกุ้งสด	100	180
12.จู๋จี๋ปลาคัง	150	250
*13.แกงเขียวหวานไก่สายสกุลแม่ช้อย	80	150
14.ยำเขลยศึก(เม็ดมะม่วง กุ้ง หมู ปลาหมึก)	120	180
15.ยำวุ้นเส้นท่าเรือ	100	150
*16.ต้มโคล้งปลาคังสูตรแพผ้ามี่	120	200
*17.ไก่หนึ่งเกลือและน้ำจิ้ม สูตรไหล่า	80	150
*18.พริกไก่ตุ๋นมะนาวดองสูตรห้องเทียนเหลา	80	150
*19.ปลาหับทิมลงสรงมะพร้าวเดือด (จู๋จี๋ปลาหับทิมทอดรสเข้มข้น)	ตามน้ำหนัก	
*20.ปลาคังพุน้ำร้อน(ลวกจิ้มสมุนไพร)	150	250
21.ปลาคังผัดฉ่า	150	250
*22.ผัดวุ้นเส้นท่าเรือ	80	120

มี Service Charge 10% หากบริการเสริฟบริเวณห้องพัก

รายการอาหารบางอย่างขึ้นอยู่กับฤดูกาล

หากท่านต้องการสั่งอาหารกรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่หรือโทรศัพท์ 034-531-548