



# TASTE *of* HAPPINESS

รสชาติแห่งความสุข

GASTRONOMY JOURNEY :  
Bangkok • Chon Buri • Chiang Mai •  
Chiang Rai • Krabi • Phuket

READ ONLINE [»](#)



📍 ตรีวันดา คอมมูนิตี้ เฮ้าส์  
บ.พญาป่า ต.เทพกระษัตรี อ.กลาง จ.ภูเก็ต

🕒 วันพุธ - อาทิตย์ 12.00 - 15.00 น., 17.00 - 22.00 น.  
เฉพาะวันเสาร์ 12.00 - 13.30 น., 17.00 - 22.00 น.

☎ 07 6342 122

📱 JampaRestaurant

🌐 www.jamparestaurant.com



# JAMPA 02

## จำปา

จากฟาร์มสู่โต๊ะ  
อาหารที่มอบรสชาติ  
ผ่านเมนูไฟน์ไดนิ่ง  
แนวคิดใหม่  
สร้างสรรค์งานเด็ด  
รสเลิศต่อสุขภาพ  
ด้วยวัตถุดิบสดใหม่  
ปรุงอาหารด้วย  
ไฟจากเตาฟืน ภาย  
ใต้แนวคิด Zero  
Waste Cuisine

จำปา คือ หนึ่งในร้านอาหาร  
ไฟน์ไดนิ่งที่โดดเด่นด้วย  
เอกลักษณ์ทางรสชาติจาก  
แนวคิด **Local Ingredients,**  
**Live Fire, Zero Waste**  
**Cuisine** สร้างสรรค์เมนูที่  
เต็มไปด้วยความซับซ้อน  
แต่ให้รสชาติที่อร่อย คงคุณค่า  
ทางโภชนาการ ใช้วัตถุดิบ  
ตามฤดูกาลจากฟาร์มพญา  
จำปา ควบคู่กับการสนับสนุน  
เกษตรกรผู้ผลิตรายย่อย  
ในภูเก็ต และทั่วไทย มา  
รังสรรค์แต่ละเมนูด้วยเทคนิค  
พิเศษเฉพาะตัว ภายใต้แนวคิด  
ลดขยะเป็นศูนย์

ในแต่ละวัน **เซฟริก ดิงเคน เซฟใหญ่ชาวเนเธอร์แลนด์** จะเก็บพืช  
ผักสมุนไพร ไข่ไก่เลี้ยงแบบปล่อย จากฟาร์มพญาป่าที่อยู่ใกล้กันมาปรุง  
อาหาร และเลือกรับของทะเลสดจากชาวประมงพื้นบ้านในพื้นที่เพื่อลด  
การขนส่งเดินทางอันนำมาสู่การปล่อยคาร์บอนฟุตพริ้นท์ อาทิ ปลาช่อน  
ทะเลอันดามัน นำมาหมักกับตะไคร้ แบบโคลด์สโมก 4 ชั่วโมงจนเนื้อปลา  
สุกและจำพอดิ ราดด้วยซอสรสเปรี้ยวจากมะละกอในเมนู **Cured CoBia**

ความเข้าใจของเซฟกับเทคนิคเผาฟืน เพื่อแสดงให้เห็นถึง  
ประโยชน์ทางธรรมชาติของวัตถุดิบแต่ละชนิด เป็นที่มาของ  
การนำของสดและเครื่องปรุงส่วนใหญ่ปรุงผ่านเปลวไฟ อาทิ  
**เมนูหมักยักษ์ทะเลอันดามัน ชาวโดวจ์ ลำไย กระทั่งซั่มบัล**  
(พริกแบบชาวอินโดนีเซีย) เป็นเมนูที่ตื่นตาตื่นใจ อย่าง  
**Octopus** หมักจับอย่างยังยิบที่ เเกะราชา อุดมด้วยโอเมก้า 3  
นำมาย่าง และราดซอสซอลแลนเดส ซอสเขียวจากผักป็นน้ำมัน  
ทาบตะวัน และเครโมลาตาสเปรี้ยว ส่วนเมนู **Wood Fired**  
**Baby Corn** ของทานเล่นจากข้าวโพดอ่อนอออร์แกนิกเผาฟืน  
ทั้งฝักจนสุก เปลือกที่ไหม้ไฟยังใช้เป็นผงโรย กับก้านผักชีที่มัก  
ทิ้งกัน สะท้อนให้เห็นถึงการใช่วัตถุดิบอย่าง คุ่มค่า ลดการเกิด  
ขยะ แต่หากมีส่วนที่เหลือทิ้ง จะนำไปเลี้ยงสัตว์และทำปุ๋ยหมัก  
ใช้ในฟาร์มต่อไป



Cured Cobia

**จำปา** ตั้งอยู่ท่ามกลางแมกไม้ เป็นดินสลับซับซ้อน ภูมิทัศน์สวย  
แปลกตาบนพื้นที่เหมืองดีบุกเก่ากว่า 50 ปี ให้บริการอาหารจาน  
เดี่ยว และเมนูเซต แนะนำให้สำรองที่นั่งล่วงหน้า **เฉพาะวันเสาร์**  
**มีบริการ Hideaway by Jampa** นำเสนอประสบการณ์  
พิเศษ โดยเสิร์ฟมื้อเที่ยงในฟาร์มผัก สามารถหยิบวัตถุดิบใน  
พญาป่า มาให้เซฟรังสรรค์เมนูอร่อยได้อย่างเป็นกันเอง ■

