



# TASTE *of* HAPPINESS

รสชาติแห่งความสุข

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

READ ONLINE 



เชฟชุมพล แจ้งไพร



ทองม้วนครีมกะทิคาเวียร์  
ทอดมันชีฟูดอันดามัน  
แตงโมปลาแห้ง

น้ำพริกไข่ปูเสิร์ฟพร้อมปลาหมึกทอด



ข้าวเหนียวมะม่วง



แกงขี้เหล็กเนื้อโคราชชาวกว

ยำผักหวานไข่ต้มแดง



Amuse Bouche



ต้มยำคาปูซิน้หอมบางตะบูน



# R.HAAN 01

## อาหาร

เสิร์ฟสำหรับ 5 ภาคน อิ่มเอมรสชาติ  
มิชลินสตาร์ 2 ดาว

สำหรับไทยไฟน์ไดนิ่ง 8 คอร์ส ผ่านการรังสรรค์เมนูสุดแสนพิเศษ ให้คงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สืบทอดมาแต่โบราณ ผ่านความมหัศจรรย์ของวัตถุดิบในแต่ละฤดูกาลจากทั่วทุกภูมิภาคของไทย ด้วยการเสิร์ฟภายใต้แนวคิด ... หวังทำนองแห่งภูมิปัญญาอาหารไทยที่ยั่งยืน จากสำนวนไทย **"ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว"** ที่สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ของเมืองไทย ร้านอาหาร จึงนำเสนอ รสชาติตำรับอาหารไทยพื้นบ้าน โบราณ และตำรับชาวจีน เสิร์ฟพลัดเปลี่ยนไปตามฤดูกาล โดยคัดสรรวัตถุดิบพื้นถิ่นของดีเยี่ยมที่สุดเพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมอาหาร

### " หวังทำนอง แห่งภูมิปัญญา อาหารไทยที่ยั่งยืน THE WISDOM SYMPHONY OF SUSTAINABLE SAMRUB "

ไทย และเพื่อให้ชุมชนกลายเป็นแหล่งผลิตอาหาร สร้างงานสร้างรายได้ที่ยั่งยืน อาหารไทยเมนูคุ้นเคยจึงกลายเป็นงานพิเศษ เพิ่มอรรถรสความสดตั้งแต่แรกของการเริ่มต้นดินเนอร์ ด้วย **Amuse Bouche** เสิร์ฟโอโลต์พร้อมกัน 5 อย่างบนแผ่นที่ประเทศไทย ซึ่งโรยด้วยผงทำจากเปลือกลิบสเตอร์ผสมเกลือเป็นดิวเปอร์ให้กับ 5 คำ อูร์อวย ไล่เรียงครบทุกภาค ตั้งแต่ **ไข่ัว น้ำพริกหนุ่ม ปลาหมึก 18 เดือน ทรงเครื่องอบชีส เส้นจันทร์มัดปูเครฟ กุ้ยช่ายไค้เบตงอย่างซอสกอและ ทอดมัน ปลาทรายปากน้ำโพจากดชเพีย**

ของดีจากแหล่งต่างๆ ถูกนำมาสร้างสรรค์เมนูได้อย่างน่าอัศจรรย์ ไม่ว่าจะเป็น **ยำผักหวานไข่ต้มแดง** ใช้ไข่ต้มแดงจาก จ.นครราชสีมา ที่อุดมไปด้วยโปรตีน แคลอรีต่ำ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง นำมาคลุกเคล้าปรุง กับเครื่องยำสมุนไพรไทย เช็ดเมนูเรียกน้ำย่อยที่รวมความอร่อยไว้ถึง 3 คำ **ทองม้วนครีมกะทิคาเวียร์-ทอดมันชีฟูดอันดามัน-แตงโมปลาแห้ง** จากโอเดียนเชฟใหญ่ **ชุมพล แจ้งไพร** สร้างความตื่นตาตื่นใจเพราะทำให้อาหารไทยโบราณง่ายๆ กลายเป็นอาหารไทยเลอค่าได้ด้วยรูปแบบการนำเสนอ เช่นเดียวกับเมนู **ไข่เปิดออร์แกนิกซอสพะโล้ไทย และต้มยำคาปูซิน้หอมบางตะบูน** ที่ล้วนสรรหาวัตถุดิบชั้นดี มาตีไซม์กลายเป็นเมนูที่ต้องติดใจในรสชาติ

อาหารจานหลักไม่ว่าจะเลือก **ต้มยำกุ้งแม่น้ำ หรือต้มแซ่บสมุนไพรจากน้ำพริกไข่ปูเสิร์ฟพร้อมปลาหมึกทอด แกงขี้เหล็กเนื้อโคราชชาวกว** ก็เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิใหม่ที่ใส่ใจด้วยการหุงในหม้อดินเล็กที่ยกเสิร์ฟ ส่วนของหวาน **"ข้าวเหนียวมะม่วง"** เสิร์ฟแบบไทยไฟน์ไดนิ่งได้สวยงาม โดยใช้มะม่วงชั้นเลิศ 3 สายพันธุ์ น้ำดอกไม้ อกร่อง และมหาชนก เคียงคู่กับข้าวเหนียวเหนียวจาก จ.เชียงราย บูลด้วยกะทิคั้นสด จากมะพร้าวเพชรพระจันทร์ทานาคาโอ๊คกริมและลูกตาลโตบดลอยแก้ว จ.เพชรบุรี ควรค่าสำหรับสำหรับไทยที่ก้าวขึ้นด้วย 2 ดาวมิชลิน ■

📍 131 ซ.ทองหล่อ 9 (ไปติ๋มาติ๊กกลาง)  
แขวงคลองตันเหนือ  
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ

🕒 ดินเนอร์ สำหรับ เริ่มเวลา  
18.00 - 22.00 น.

☎ 0 2059 0433 ,  
09 5141 5524  
(ติดต่อเวลา  
12.00 น. - 21.00 น.)

🌐 [www.r-haan.com](http://www.r-haan.com)

