

MENU



CELEBRATING
THE INGREDIENTS



INSPIRE BY
LOCAL'S RECIPES



Welcome to "GINGER FARM kitchen"

"จากฟาร์มสู่เมือง"

จินเจอร์ฟาร์มคิทเช่นนำเสนออาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่น พร้อมไปกับเครื่องดื่มสุขภาพตามฤดูกาล อาหารแต่ละจาน ถูกคัดสรรและปรุงแต่งในแบบฉบับกับข้าวของคุณตาคุณยาย นำเสนอรสชาติที่เป็นต้นตำรับผ่านวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ตั้งแต่ผักผลไม้อร์แกนิกปลอดสาร เนื้อสัตว์ที่เลี้ยงแบบปล่อย ไข่จากแม่ไก่อารมณีดี (Free-Range Egg) และ ข้าวอร์แกนิก ไปจนถึงสินค้าแปรรูป ได้ถูกคัดสรรและร่วมมือกับเครือข่ายเกษตรกรท้องถิ่น เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตรอินทรีย์ สร้างฐานการตลาดให้มั่นคง และเติบโตอย่างยั่งยืน

We do our very best to source local ingredients and where possible organically grown so you can feel safe about what you eat. We also try our best to support small local farmers and artisan food suppliers who produce their products in an ethical and sustainable way. And of course we get supplies from our own farm.

"With such wonderful fresh produce and a genuine love of the land, we aim to give you a truly memorable country experience"

อาหารทุกจานของเราไม่ใส่ผงชูรส
No MSG added to our food



เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



❖ only at ICONSIAM



เซ็ตแอ่วเหนือ 790.- (แกงฮังเล, น้ำพริกอ่อน, น้ำพริกหนุ่ม, ไส้อั่ว, ปู๋อ่อง, ลาบหมู, แคมหมู และผักแกล้ม)
The Chiang Mai Platter (Hang Lay Curry, Nam Prik Ong, Thai Green Chilli Relish, Chiang Mai Spicy Sausage, Grilled Paddy Field Crab Paste Northern Style Larb, Pork Cracklings and Vegetable)

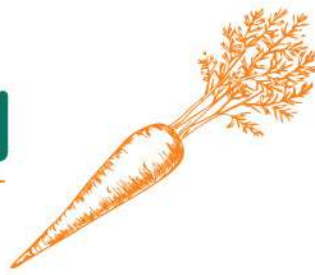
Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



ปีกไก่ทอดสมุนไพร 175.-
Deep-fried Chicken Wings with Crispy Herbs and Sriracha Dip



กุ้งกระเบื้อง 225.-
Goong Gra Buang : Crispy Shrimp and Pork Pancakes



เห็ดหอมทอด 135.-
Deep-fried Shiitake Mushroom and Sriracha Dip



คาลามารี่ทอดกระเทียม 195.-
Thai Style Calamari with Garlic and Sriracha Dip

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



ทอดมันกุ้ง 275.-
Deep-fried Prawn Cakes



◆ only at ICONSIAM

ปอเปี๊ยะทอดใส่กุ้งอบวุ้นเส้น 195.-
Deep-Fried Spring Rolls stuffed with Prawns, Glass Noodle
in Sesame Soy Sauce served with Chilli-Peanut Dipping



ปอเปี๊ยะสดกุ้งน้ำพริกอ่อนและศรีราชามายองเนส 195.-
Fresh Prawn Spring Rolls with Nam Prik Ong and Sriracha Mayo

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



♥ **เมี่ยงคะน้าออร์แกนิก 195.-**
Organic Kale Leaf with Condiments Do It Yourself Appetizer

เมี่ยงคำออร์แกนิก 195.-
Organic Wild Betel Leaf with Condiments Do It Yourself Appetizer

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.
(Prices are subject to 10% service charge)

*Pictures are for reference only

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



เมี่ยงปลาทุยพร้อมขนมจีนข้าวกล้อง 295.- 🌶️
Fried Mackerel Served with Fresh Vegetables, Brown Rice Noodle and Spicy Sauce



กุ้งแช่น้ำปลา 250.- 🌶️
Shrimps with Spicy Fish Sauce (GF)

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



❖ only at ICONSIAM

ทาโก้เนื้อ แซลมอนชาซิมิ 395.- / ไก่กรอบ 295.-

Tacos Stuffed with Spicy Salad of Salmon or Crispy Chicken Served with Guacamole and Fresh Vegetables

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



ไก่สะเต๊ะ 250.-

Chicken Satay served with Peanut Dipping and Relish



หมูทอดปลาร้า 250.-

Deep-Fried Marinated Pork with Pla-ra served with Jaew Dipping



❖ only at ICONSIAM

ไส้กรอกสองฝั่งโขง 235.- (ไส้อั่ว, ไส้กรอกอีสาน)

Thai Style Mixed Sausages (Sai-aua and Sai Krok E-Saan) served with Cucumber, Ginger and Chilli

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



❤️ แซลมอนซีวีชีแบบไทย 490.- 🌶️
Thai-style Salmon Ceviche

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.
(Prices are subject to 10% service charge)

*Pictures are for reference only

ตำ/ยำ

SPICY SALAD



ตำไทย 120.- 🌶️

Papaya Salad

ตำปูปลาร้า 120.- 🌶️

Papaya Salad with Thai Fermented Fish

ตำไทยไข่เค็ม 145.- 🌶️

Papaya Salad with Salty Egg

ตำข้าวปลาร้า (เส้นขนมจีนข้าวกล้อง) 145.- 🌶️

Papaya Salad with Thai Fermented Fish
and Brown Rice Noodle



ตำมะม่วงปลาแห้ง 165.- 🌶️🌶️🌶️

Northern Style Mango Salad mixed with Dried Fish Floss



ตำส้มโอสับน้ำปู 185.- 🌶️🌶️

Northern Style Pomelo Salad with Crab Paste and Dried Shrimp

ตำ/ยำ

SPICY SALAD



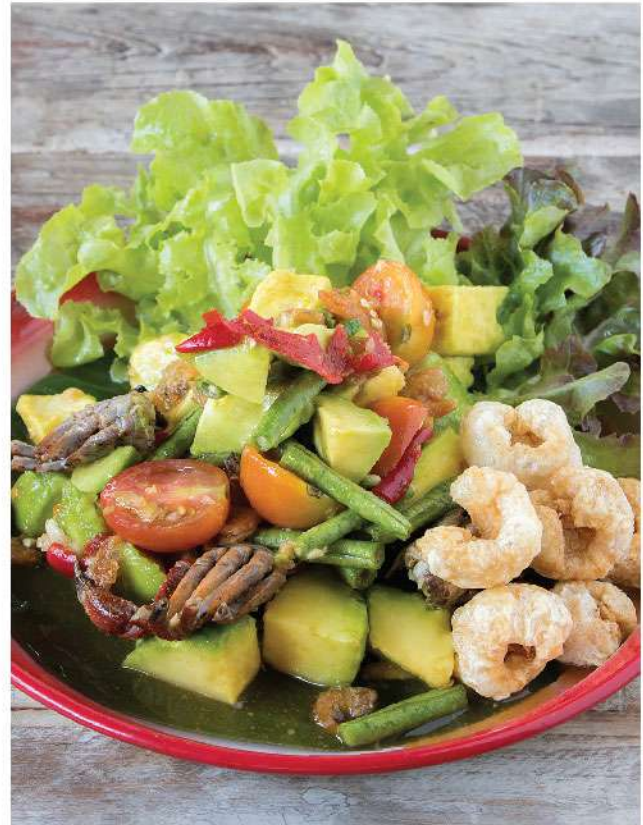
♥ ตำบ้านนาจิ้นเจอร์ 295.- 🌶️🌶️

Ginger Signature Spicy Salad with Rice Noodle, Crispy Bacon, Raw Prawns, Steam Sausage and Pineapple



ตำข้าวโพดไข่เค็ม 155.- 🌶️

Spicy Corn Salad with Salted Egg

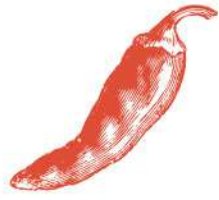


ตำอะโวคาโด 185.- 🌶️

Thai Style Avocado Salad with Dried Shrimp, Steamed Ricefield Crabs and Pork Cracklings

ตำ/ยำ

SPICY SALAD



ยำคอกหมูย่างส้มซ่า 350.- 🌶️🌶️

Grilled Marinated Pork Salad with Somsaa and Thai Herbs



❖ only at ICONSIAM

ยำแซ่บไก่ทอดข้าวคั่ว 250.- 🌶️🌶️

Thai Style Crispy Chicken Salad with Chilli, Lime and Rice Flake

ตำ/ยำ

SPICY SALAD



❖ only at ICONSIAM

ยำส้มโอปูนิ่ม 350.- 🌶️
Pomelo Salad with Soft Shell Crab



♥️ ยำขนมจีนข้าวกล้องปลาทู 195.- 🌶️
Spicy Brown Rice Noodle Salad with Fried Mackerel



ยำวุ้นเส้นโบราณปลาหมึก 225.- 🌶️
Thai Style Glass Noodle Salad with Squids, Minced Pork and Peanuts

ตำ/ยำ

SPICY SALAD



น้ำตกเซลม่อนลุยสวน 490.- 🌶️

Thai Style Spicy Mixed Salad with Salmon Sashimi in Nam Tok Dressing



ปลาน้ำตกสตริปลอยนึ่งย่างมะเขือเปราะ 395.- 🌶️

Grilled Strip Loin Spicy Salad

เมนูแซ่บซี้ดดด

No Need ผงชูรส
Spicy Salad with NO MSG!!!

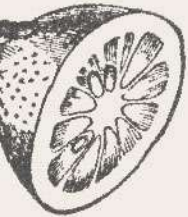
- ✗ ไม่ใส่ผงชูรส
- ✓ น้ำปลาไซเตียมต่ำ
- ✓ ใช้น้ำตาลมะพร้าวออร์แกนิก



ยำไอ้: (ทะเลรวม) 850.- 🌶️🌶️
Thai Style Spicy Salad with Mixed Seafood
and Crispy Pork Belly



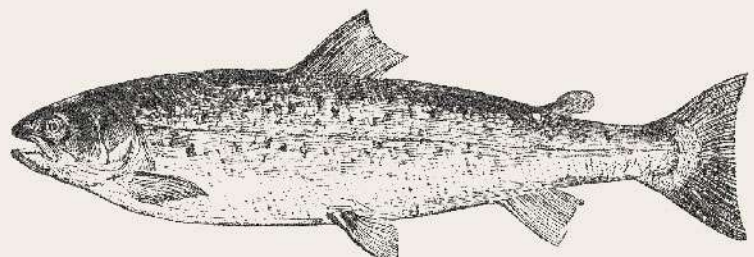
ยำแซบหมูกรอบ 395.- 🌶️🌶️
Spicy Crispy Pork Belly Salad



ยำหมูยอข้าวโพดไข่แดงเค็ม 295.- 🌶️🌶️
Spicy Steamed Pork Sausage with Salted Egg Yolk



ยำแซบเซลม่อนสด 490.- 🌶️🌶️
Spicy Fresh Salmon Salad



ผัดผักใบเขียว

STIR-FRIED VEGETABLES



ORGANIC

เนื้อปูผัดฟักทองออร์แกนิก 325.-
Stir-Fried Organic Pumpkin with Crab Meat



ORGANIC

♥ เชียงดาออร์แกนิกผัดไข่ 175.-
Stir-Fried Organic Gymnema with Egg

ผัดผักใบเขียว

STIR-FRIED VEGETABLES



ผัดผักหวานน้ำมันหอย (ตามฤดูกาล) 175.-
Stir-Fried Thai Sweet Leaves with Oyster Sauce (Seasonal)



ผัดผักบุ้ง 120.-
Stir-Fried Morning Glory

ORGANIC



❤️ คั่วผักกูดออร์แกนิกใส่กะปิ (ตามฤดูกาล) 155.-
Organic Pako Fern with Shrimp Paste (Seasonal)

ORGANIC



ผัดผักทองโรหะพาใส่ไข่ 155.-
Stir-fried Pumpkin with Thai Sweet Basil and Egg

ORGANIC

ผัดผักใบเขียว

STIR-FRIED VEGETABLES



ORGANIC

ผัดคะน้าออร์แกนิกหมูกรอบ 250.-
Stir-Fried Organic Chinese Kale with Crispy Pork Belly



กะหล่ำปลีทอดน้ำปลาเบคอน 155.-
Stir-Fried Cabbage in Fish Sauce with Bacon



ORGANIC

❤️ ซอผัดวุ้นเส้นและกุ้ง 250.-
Stir-Fried Acacia with Glass Noodle, Prawns and Egg



ผัดบร็อกโคลี่กุ้ง 250.-
Stir-Fried Broccoli with Prawns and Shiitake Mushrooms

ผัด/คั่ว

STIR-FRIED



ผัดดอกขจรปลาหมึก (ตามฤดูกาล) 250.-
Stir-Fried Cowslip Creeper with Squid and Glass Noodle (Seasonal)



ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 225.-
Stir-Fried Chicken with Cashew Nut



ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ 325.-
Stir-fried Squid with Curry Powder

ผัด/คั่ว

STIR-FRIED



เนื้อปูผัดพริกเหลือง 475.-

Stir-fried Crab Meat with Yellow Chilli, Yard Long Bean and Shrimp Paste

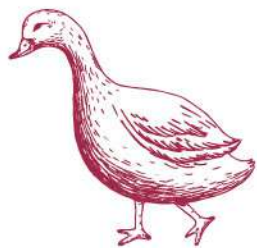


ผัดผงกะหรี่ปูก้อน 475.-

Stir-fried Crab Meat in Curry Powder

ผัด/คั่ว

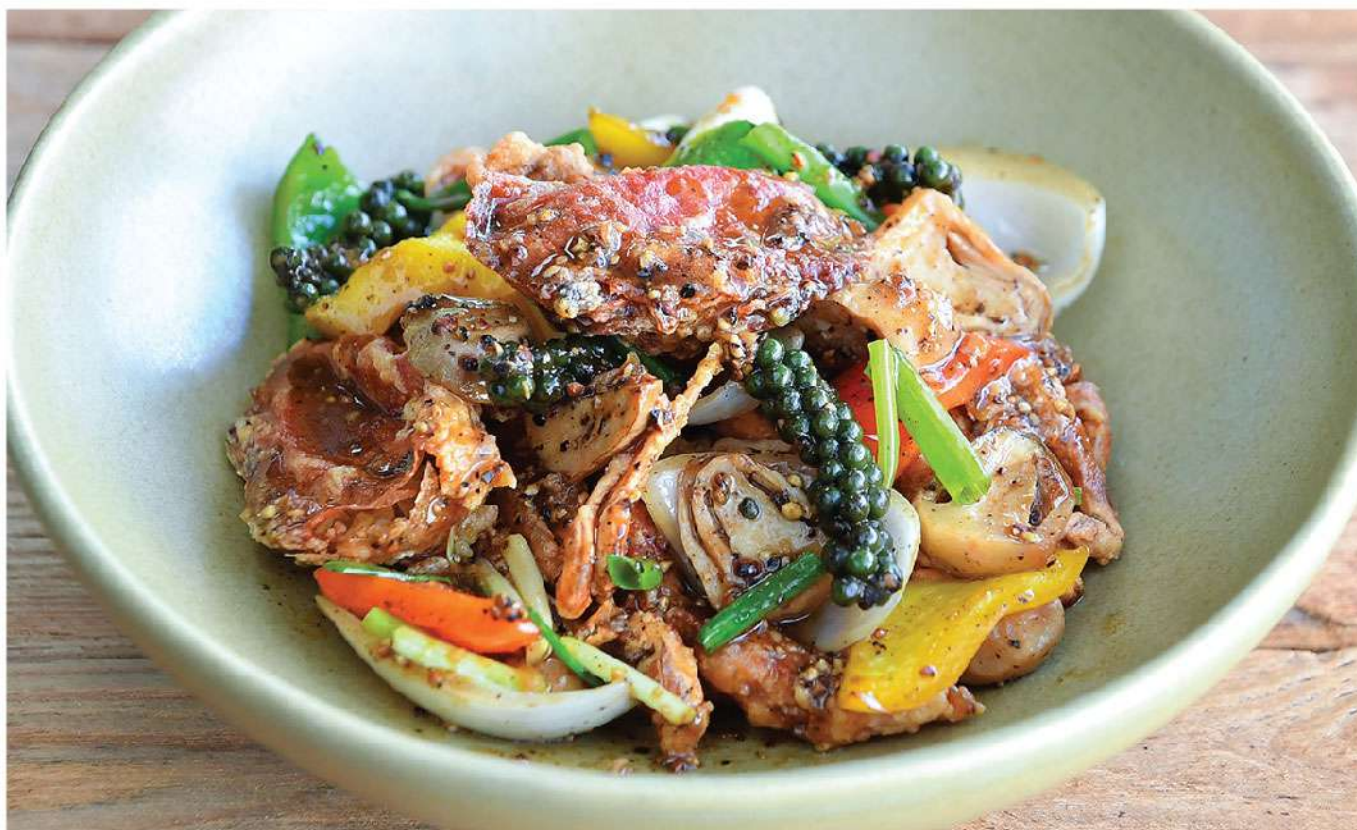
STIR-FRIED



only at ICONSIAM

ปลาหมึกผัดซอสเพสโตปูอ่อง 390.-

Stir-fried Squid with Pesto Sauce and Paddy Field Crab Paste



ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ 420.-

Stir-fried Soft Shell Crab in Black Pepper Sauce

ผัด/คั่ว
STIR-FRIED



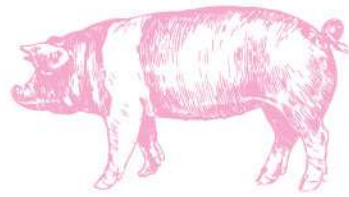
♥ หมูกรอบคั่วพริกเกลือ 350.-
Stir-fried Crispy Pork Belly with Chilli and Garlic



♥ ลาบหมูแบบเหนือ 250.- 🌶️🌶️
Northern Style Spicy Minced Pork Salad

ทอด

DEEP-FRIED



♥ **หมูกรอบสามเกลอสิร์ฟพร้อมแตงกวาดองมะเขือวัน 395.-**
Signature Crispy Pork Belly with Three Dippings and Homemade Cucumber Pickled

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.
(Prices are subject to 10% service charge)

*Pictures are for reference only

ทอด

DEEP-FRIED



ไก่ทอดเชียงรายและสลัดมะละกอ 275.-

Chiang Rai Style Fried Chicken served with Papaya Salad and Sweet Chilli Dipping



❤️ หมูทอดหมักพริกซิจวาน 350.- 🌶️

Deep-fried Pork marinated with Sichuan Pepper served with Jaew Ma-kwaen Dip

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(Prices are subject to 10% service charge)

*Pictures are for reference only

ทอด

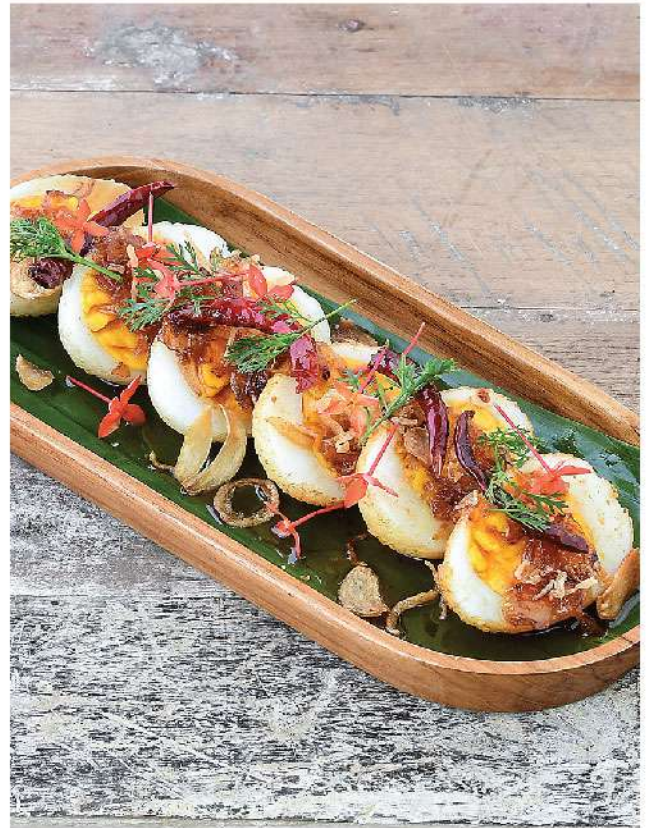
DEEP-FRIED



❤️ **ไข่เจียวปูคันทรี่ 295.-**
Thai Style Fluffy Omelet with Crab Meat



ไข่เจียวหมูสับแม่ไก่อารมณ์ดี 155.-
Omelet with Minced Pork Filling



ไข่ลูกเขย 175.-
Fried Boiled Free Range Eggs with Tamarind Sauce (Son-in-Law Eggs)

ทอด

DEEP-FRIED



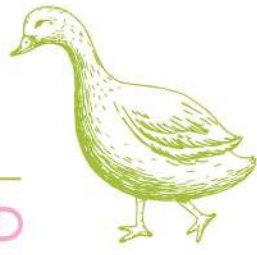
ปลา: พงทอดน้ำตก 590.- 🌶️🌶️🌶️
Deep-Fried Sea bass in Isaan Style Spicy Sauce



ปลา: พงทอดสมุนไพร 590.-
Deep-Fried Sea bass with Crispy Herbs

ทอด

DEEP-FRIED



❤️ **ปลากระพงทอดลุยสวน 590.-**
Deep-Fried Sea Bass with The Variety of Mixed Herb
(Lemongrass, Cashew Nut, Crispy Kaffir Lime Leaves, Dried Chilli, Lime and Mint)



เมี่ยงปลากระพงลุยสวน 590.-
Crispy Sea Bass Wrapped (DIY) served with Mixed Salad Leaves and Dipping

ทอด

DEEP-FRIED

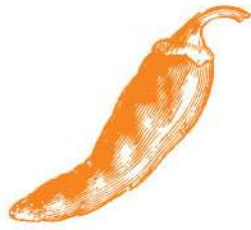


กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขาม 420.-
Fried River Prawns with Tamarind Sauce



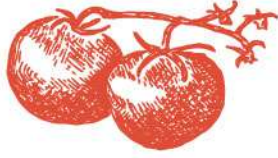
ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย 420.-
Deep-fried Soft Shell Crab with Crispy Garlic and Black Pepper

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



ต้มยำกุ้งแม่น้ำในน้ำมะพร้าวอ่อน 490.- 🌶️🌶️🌶️
Tom Yum with River Prawn in Young Coconut Juice

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



❤️ **แกงเลียงกุ้งสด 395.-** 🌶️🌶️🌶️
Shrimp Paste Soup with Prawn

ต้ม/แกง

SOUP/CURRY



ต้มจัดแตงกวาหมูสับ 195.-
Cucumber Soup with Marinated Minced Pork



ต้มจัดดอกขจรหมูสับและเห็ดหอม (ตามฤดูกาล) 195.-
Clear Soup Pork Ball with Cowslip Creeper and Shitake Mushroom (Seasonal)



จอผักกาดกระดูกอ่อนหมู 195.-
Northern Style Chinese Cabbage Soup with Pork Ribs



ต้มแซ่บหมูใบกะเพรา 225.-
Hot & Spicy Pork Soup with Thai Basil Leaves and Dried Chili

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



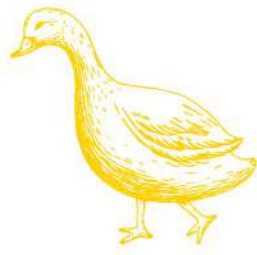
ซุเปอร์เล้งจัมโบ้ (น้ำหนัก 1 กก.) 450.- 🌶️
Hot & Spicy Back-Bone Soup (1 kg.)



ต้มแซ่บปลากระพงใบกะเพรา 325.-
Hot & Spicy Soup with Thai Basil Leaves and Dried Chili

ต้ม/แกง

SOUP/CURRY



ต้มข่าไก่ 225.- 🍴
Tom Kha Gai : Thai Coconut Milk Galangal Soup with Chicken



แกงเผ็ดไก่ 225.- 🍴
Red Curry with Chicken



แกงเขียวหวานป่านี้อ่องลาย 275.- / ไก่ 225.- 🍴
Jungle Green Curry with Braised Beef / Chicken

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



❖ only at ICONSIAM

เนื้อสตริปลอยน์ย่างซอสพะเนาง 690.- 🍴
Grilled Strip Loin Steak served with Pa Nang Sauce

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



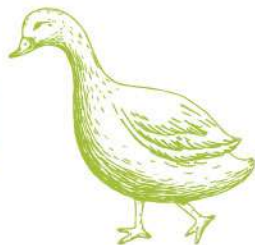
ห่อหมกทะเล 450.- 🌶️
Hor-Mhok Dried Curry in Young Coconut with Mixed Seafood



❤️ ไก่ฮังเลอ 295.- 🌶️
Northern Style Hang Lay Curry with Pork

ปิ้งย่าง

GRILLED



♥ เนื้อสตริปลอยน์ย่าง ซอสจิ้มแจ่ว 690.- 🌶️
Grilled Marinated Strip Loin served with Jaew Dipping

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.
(Prices are subject to 10% service charge)

*Pictures are for reference only

ปิ้งย่าง

GRILLED



คอหมูย่าง ซอสจิ้มแจ่ว 295.-
Grilled Marinated Pork Neck served with Jaew Dipping



ไก่ย่างหมักสมุนไพร 250.-
Grilled Marinated Chicken served with Jaew Dipping



ปู้อ่อง 175.-
Northern Style Crab Paste

นึ่ง

STEAMED



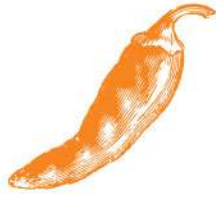
ปลากระพงนึ่งมะนาว 590.- 🌶️🌶️
Steamed Seabass in Spicy Thai Lime Sauce



ปลาหมึกนึ่งมะนาว 390.- 🌶️🌶️
Steamed Squids with Hot and Spicy Thai Lime Sauce

น้ำพริก

THAI RELISH



*น้ำพริกทุกจานของเราเสิร์ฟพร้อมผักพื้นบ้านลวกหรือหึ่ง และเครื่องเคียงตามฤดูกาล

*All Thai Relish served with Seasonal Steamed Vegetables.



เข็ดน้ำพริกอ่อน แคปหมู ผักลวก 175.- 🌶️

Nam Prik Oong : Chiang Mai Style Minced Pork Relish with Tomato served with Crispy Pork Cracklings

ปลาทอด 75.-
Add Fried Mackerel

แคหมูโรมัน / ตัดมัน 50.-
Pork Cracklings



เข็ดน้ำพริกหนุ่ม ใส่อั่ว ผักลวก 275.- 🌶️

Chiang Mai Style Green Chilli Relish served with Spicy Chiang Mai Sausage

อาหารจานเดียว

ONE DISH



ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ 325.-

Pad Thai with River Prawns : Stir Fried Rice Noodle with Eggs, Tofu, Tamarind Sauce, Peanuts, Bean Sprouts and Garlic Chive



ผัดไทยแซลมอน 325.-

Pad Thai with Salmon : Stir Fried Rice Noodle with Eggs, Tofu, Tamarind Sauce, Peanuts, Bean Sprouts and Garlic Chive



ข้าวกล้องผัดสับประรดกุ้งแม่น้ำย่าง 325.-

Pineapple Fried Brown Rice served with Grilled River Prawns

อาหารจานเดียว

ONE DISH



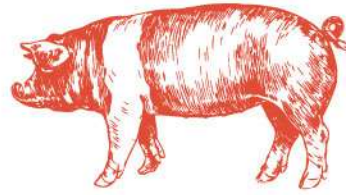
❤️ ข้าวผัดรอกฟายกุ้ง 285.-
GINGER Signature Rod Fai Fried Rice with Crispy Pork Belly



สปาเก็ตตี้ปูอ่อง 250.-
Spaghetti with Crab Paste and Bacon

อาหารจานเดียว

ONE DISH



❤️ ข้าวซอยไก่ 250.- 🌶️

Khao Soi with Chicken : Northern Thai Coconut Curry Noodle Soup with Chicken served with Pickles and Chilli oil



❤️ ข้าวซอยแซลมอนและกุ้งแม่น้ำย่าง 420.- 🌶️

Khao Soi with Grilled Salmon and River Prawns : Northern Thai Coconut Curry Noodle Soup served with Pickles, Chilli Oil and Seaweed

อาหารจานเดียว

ONE DISH



❖ only at ICONSIAM

ข้าวผัดซอสเพสโตในรึกุ้งแม่น้ำและปลาหมึกย่าง 390.-
GINGER FARM Pesto-seaweed Fried Rice with Grilled River Prawn and Squid

อาหารจานเดียว

ONE DISH



ข้าวผัดน้ำพริกหนุ่ม 250.- 🌶️🌶️

Fried Rice with Thai Green Chilli Dip, Chiang Mai Spicy Sausage, Boil Egg, Steamed Pork Sausage and Boiled Vegetables



ข้าวคอกปลา 175.-

Fried Rice with Mackerel



ข้าวผัดต้มยำกุ้ง 195.- 🌶️🌶️

Tom Yum Fried Rice with Prawn

อาหารจานเดียว

ONE DISH



ข้าวผัดปู 275.- / กุ้ง 225.- / ไก่ 165.- / หมู 165.-
Fried Rice with the Choice of Crab Meat / Prawns /
Chicken / Pork



ขนมจีนน้ำจืดยวเส้นข้าวกล้องล่องเล้งกระดูก 175.- 🌶️
Northern Thai Brown Rice Noodle Soup with Minced Pork,
Pork Ribs, Tomato and Pork Blood



ชุดน้ำพริกอ่อน, ปลาทุแ่ง-ข้าวกล้อง 195.- 🌶️🌶️
Northern Thai Style Pork and Tomato Chilli Relish served
with Brown Rice, Fried Mackerel and Boiled Vegetables



ข้าวผัดลาบ 175.- 🌶️
Northern Style Larb Fried Rice with Minced Pork

Health

เลือกน้ำสลัด

Choose your dressing



สลัดไส้อ้วกหมูเมือง 225.-
Northern Thai Sausage and Pork Crackling Salad



ซอสซีฟู้ดมายโย
Seafood Mayonnaise Dressing



สลัดหมูย่างสมุนไพร 275.-
Green Salad with Grilled Pork Neck



Salad

สลัด
Dressing



ศรีราชามายो
Sriracha Mayonaise Dressing



สลัดแซลม่อนซาซิมิ 375.-
Salmon Sashimi with Mixed Veggies



สลัดกุ้งย่าง 275.-
Grilled Prawns Salad with Mixed Veggies



สลัดอกไก่ย่าง 250.-
Green Salad with Grilled Chicken Breast

ข้าว

RICE



เราเลือกใช้ข้าว

จากสหกรณ์เกษตรอินทรีย์ทัฟไทย จังหวัดสุรินทร์
ปลอดสารเคมี 100%



ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก 25.-

Organic Jasmine Rice

- กลิ่นหอม มีคุณค่าจากโปรตีน เส้นใยอาหาร มีโอเมก้า-3 ไรโบฟลาวิน และระบบประสาท



ข้าวกล้องออร์แกนิกสองสี 30.-

Organic unpolished Rice and Organic Red Brown Rice

- มีเส้นใยอาหารสูง อุดมไปด้วยวิตามิน A, B, C, E และฟอสฟอรัส มีธาตุเหล็กสูง



ข้าวเหนียวขาวออร์แกนิก 25.-

Organic Sticky Rice

- นุ่ม เหนียว มีความเหนียวมันและกลิ่นหอม มีโปรตีน ไบโตน ใยอาหาร และวิตามินบี



ความจริงจังของจินเจอร์

“เรามีความตั้งใจคัดสรรวัตถุดิบอย่างพิถีพิถัน ว่าจะต้องสดใหม่ ได้คุณภาพ ปลอดภัยแก่ทั้งผู้บริโภคและตัวผู้ปลูกเอง รวมไปถึงสิ่งแวดล้อมด้วย หมู ไก่ ไข่ พัก วัตถุดิบธรรมชาติที่เราไม่ถือเป็นเรื่องธรรมดา ทุกส่วนประกอบของอาหารของคุณเป็นเรื่องสำคัญจากใจจริงของเรา”

ของหวาน

DESSERT



ข้าวเหนียวมะม่วง 155.-
Mango Sticky Rice



สาขุเปียกลำไยแห้งน้ำกะทิกุหลาบ 120.-
Sago in Cane Sugar with Longan, Coconut
and Rose infused Coconut Milk



กล้วยไข่เชื่อมไอศกรีมกะทิ 155.-
Banana in Syrup with Coconut Ice Cream



ไอศกรีมกะทิข้าวเหนียวมะม่วง 155.-
Mango Sticky Rice with Coconut Milk Ice Cream

ไอศกรีมกะทิมะพร้าว 95.-
Coconut Milk Ice Cream

ผลไม้ลอยแก้ว

FRUITS IN SYRUP



สละลอยแก้ว 75.-
Salak in Syrup

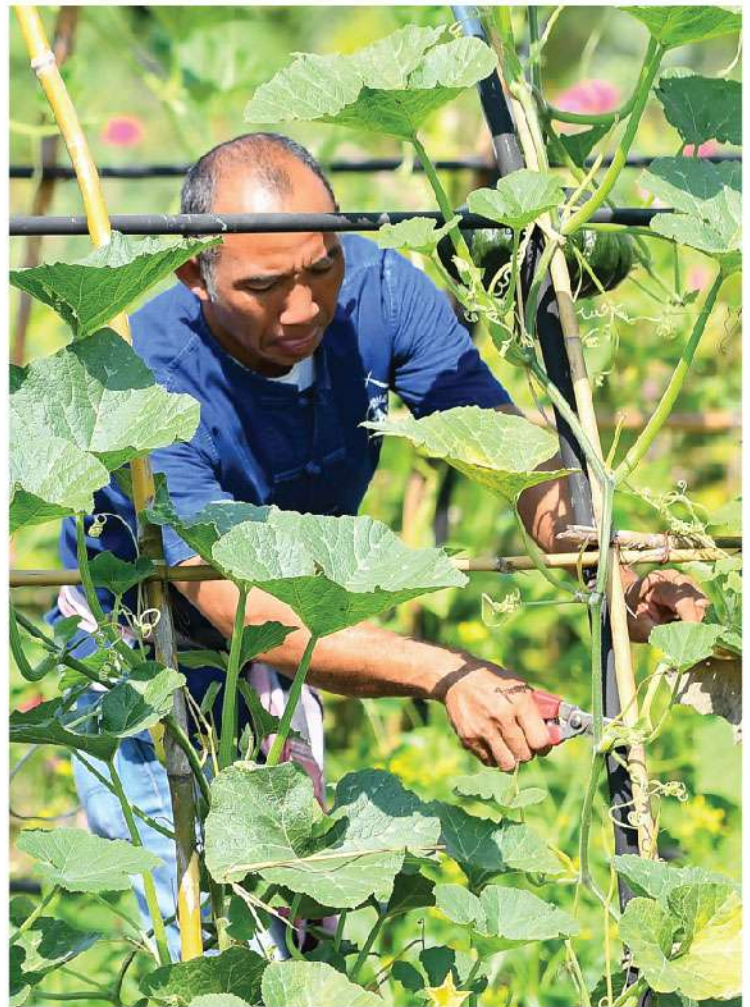


ลำไยลอยแก้ว 75.-
Longan in Syrup



มะม่วงเบาลอยแก้ว 75.-
Bao Mango in Syrup

The closer we get to the source of our food,
The better it is for us
and for this planet



GINGER FARM Kitchen

Chiang Mai

ONE NIMMAN, G Fl.

GINGER FARM at Sarapee

Pattaya

Terminal 21, 2 Fl.

Bangkok

ICONSIAM, 6th Fl.

101 True Digital Park , 3rd Fl.

Silom Edge, G Fl.

Central Westville, G Fl.

Suvarnabhumi Airport (SAT-1 Terminal Flr 3)

#fromfarmtocity

  Ginger Farm Kitchen

For more info, please visit gingerfarmkitchen.com