MENU

CELEBRATING
THE INGREDIENTS

GINGER FARM kitchen

INSPIRE BY
LOCAL'S RECIPES

Welcome to

"GINGER FARM kitchen"

"จากฟาร์มสู่เมือง"

จินเจอร์ฟาร์มคิทเช่นนำเสนออาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่น พร้อมไปกับเครื่องดื่มสุขภาพตามฤดูกาล อาหารแต่ละจานถูกคัดสรรและปรุงแต่งในแบบฉบับกับข้าวของคุณตาคุณยาย นำเสนอรสชาติที่เป็นต้นตำรับผ่านวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ตั้งแต่ผัก ผลไม้ออร์แกนิคปลอดสาร เนื้อสัตว์ที่เลี้ยงแบบปล่อย ไข่จากแม่ไก่อารมณ์ดี (Free-Range Egg) และ ข้าวออร์แกนิค ไปจนถึงสินค้าแปรรูป ได้ถูกคัดสรรและร่วมมือกับเครือข่ายเกษตรกรท้องถิ่น เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตรอินทรีย์ สร้างฐานการตลาดให้มั่นคงและเติบโตอย่างยั่งยืน

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

MICHELIN 2020 | MICHELIN 2021 | MICHELIN 2022 | MICHELIN 2023 | MICHELIN 2024

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER

เซ็ตแอ่วเหนือ 790.- (แกงฮังเล, น้ำพริกอ่อง, น้ำพริกหนุ่ม, ไส้อั่ว, ปูอ่อง, ลาบหมู, แคบหมู 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

หมูทอดปลาร้า 250.-
Deep-Fried Marinated Pork with Pla-ra served with Jaew Dipping

ทาโก้น้ำตกแบบไทยและกัวคาโมเล่
แซลม่อนซาชิมิ 295.- / ไก่กรอบ 185.-
Tacos stuffed with Thai Style Spicy Salad served with
Guacamole Choice of Salmon Sashimi or Crispy Chicken

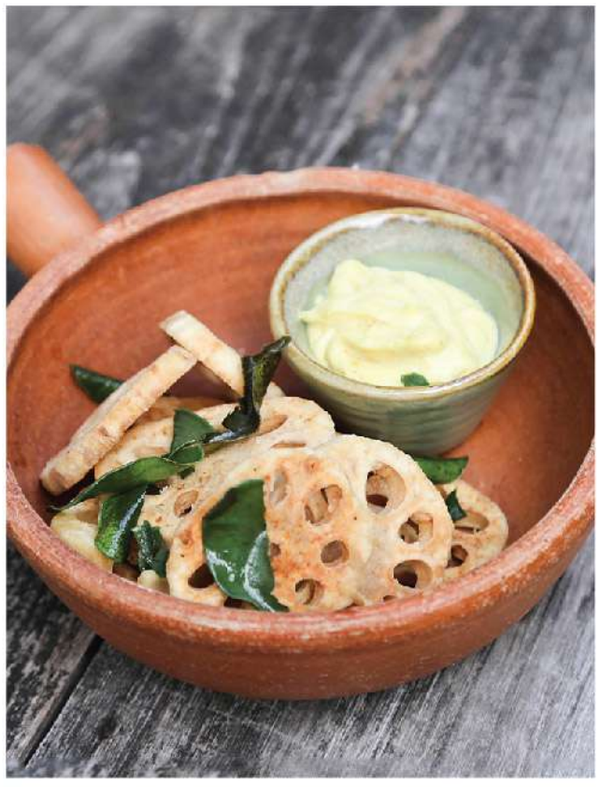
ไส้กรอกอีสาน 155.-
E-Saan Style Meat Balls

หมูสามชั้นทอดน้ำปลา 165.-
Deep Fried Pork Belly with Fish Sauce

ลาบทอด 165.-
Deep Fried Larb Balls

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



รากบัวทอด เสิร์ฟพร้อมกับมายองเนสผงกะหรี่ 155.-
Deep-fried Lotus Root served with Curry-mayo

ปีกไก่ทอดสมุนไพร 175.-
Deep-fried Chicken Wings with Crispy Herbs

เห็ดหอมทอด 135.-
Deep-fried Shiitake Mushroom

คาลามารี่พริกเกลือ 195.-
Thai Style Calamari with Salt ad Chilli

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

เมี่ยงคะน้าออร์แกนิค 195.-
Organic Kale Leaf with Condiments Do It Yourself Appetizer

เมี่ยงคำออร์แกนิค 195.-
Organic Wild Betal Leaf with Condiments Do It Yourself Appetizer

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

กุ้งและแซลม่อนแซ่บซอสซีฟู้ดวาซาบิ 450.-
Thai Style Carpaccio with Fresh Raw Shrimps and Salmon topped with Seafood-Wasabi Sauce

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

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

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

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

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ตำ/ยำ
SPICY SALAD

ยำมะเขือยาวกุ้งสดและไข่ไก่ 225.-
Grilled Long Aubergine Salad with Prawn, Minced Pork and Boiled Egg

ยำขนมจีนข้าวกล้องปลาทู 195.-
Spicy Brown Rice Noodle Salad with Fried Mackarel

ยำผักกูดออร์แกนิคกุ้งและหมูสับ (ตามฤดูกาล) 195.-
Organic Pako Fern Salad with Prawn and Minced Pork (Seasonal)

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ตำ/ยำ
SPICY SALAD

ตำมะม่วงปลาแห้ง 165.-
Northern Style Mango Salad mixed with Dried Fish Floss

ตำข้าวโพดไข่เค็ม 155.-
Spicy Corn Salad with Salted Egg

ตำไทย 120.-
Papaya Salad

ตำปูปลาร้า 120.-
Papaya Salad with Thai Fermented Fish

ตำไทยไข่เค็ม 145.-
Papaya Salad with Salty Egg

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ตำ/ยำ
SPICY SALAD

ตำมั่วจินเจอร์ 295.-
Ginger Signature Salad with Rice Noodle, Crispy Bacon, Raw Pranws, Steam Sausage and Pineapple

ตำกาด 450.-
Papaya Salad Platter served with Chiang Mai Sausage, Pork Crackling, Boiled Egg, Steamed Pork Sausage, Brown Rice Noodles and Seasonal Vegetables

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

เมนู แซ่บซี๊ดดดด

No Need ผงชูรส

Spicy Salad with NO MSG!!!

✕ ไม่ใส่ผงชูรส
✓ น้ำปลาโซเดียมต่ำ
✓ ใช้น้ำตาลมะพร้าวออร์แกนิค

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

ยำแซบหมูกรอบ 395.-
Spicy Crispy Pork Belly Salad

ยำแซ่บแซลม่อนสด 490.-
Spicy Fresh Salmon Salad

ตำ/ยำ
SPICY SALAD

ส้มตำหลวงพระบาง 155.-
Luang Prabang Style Spicy Papaya Salad with Pork Cracklings

ตำส้มโอใส่น้ำปู 185.-
Northern Style Pomelo Salad with Crab Paste and Dried Shrimp

ยำส้มโอปูนิ่ม 350.-
Pomelo Salad with Soft Shell Crab

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ตำ/ลาบ
SALAD/LARB

ตำขนุนหมูกรอบ 295.-
Northern Style Pound Young Jackfruit Salad with Crispy Pork Belly

ลาบหมูแบบเหนือ 250.-
Northern Style Spicy Minced Pork Salad

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ผัดผักใบเขียว

STIR-FRIED VEGETABLES

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

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

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

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ผัดผักใบเขียว

STIR-FRIED VEGETABLES

ORGANIC

เชียงดาออร์แกนิคผัดไข่ 175.-
Stir-Fried Organic Gymnema with Egg

ORGANIC

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

ORGANIC

ผัดผักบุ้ง 120.-
Stir-Fried Morning Glory

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ผัด/คั่ว
STIR-FRIED

ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ 420.-
Stir-fried Soft Shell Crab in Black Pepper Sauce

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 225.-
Stir-Fried Chicken with Cashew Nut

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ผัด/คั่ว
STIR-FRIED

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

จิ้นส้มปลอดสารผัดไข่ 195.-
Stir-Fried Free Range Fermented Pork with Free-range Egg

แกงโฮะผักรวมมิตร 250.-
Northern Style Stir-Fried Mixed Curry with Pork, Glass Noodle and Mixed Vegetables

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ทอด

DEEP-FRIED

หมูกรอบสามเกลอเสิร์ฟพร้อมแตงกวาดองมะแขว่น 395.-
Signature Crispy Pork Belly with Three Dippings and Homemade Cucumber Pickled

MICHELIN

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ทอด
DEEP-FRIED

กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขาม 420.-
Fried River Prawns with Tamarind Sauce

ไก่ทอดเชียงราย 250.-
Chiang Rai Fried Chicken

หมูหมักมะแขว่น 350.-
Deep-fried Pork marinated with Sichuan Pepper served with Jaew Ma-kwaen Dip

ไข่เจียวหมูสับแม่ไก่อารมณ์ดี 155.-
Omelet with Minced Pork Filling

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ทอด
DEEP-FRIED

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

ปลากะพงทอดลุยสวน 590.-
Fried Sea bass with Mixed Herbs

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ทอด
DEEP-FRIED

ปลากะพงทอดสมุนไพร 590.-
Deep-Fried Sea bass with Crispy Herbs

ปลากะพงทอดน้ำตก 590.-
Deep-Fried Sea bass in Isaan Style Spicy Sauce

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY

แกงฮังเล 295.-
Northern Style Hang Lay Curry with Pork

แกงเห็ดหน่อไม้ใบย่านางกระดูกอ่อนหมู (ตามฤดูกาล) 195.-
Mushroom and Bamboo Shoot Soup with Pork Ribs

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

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

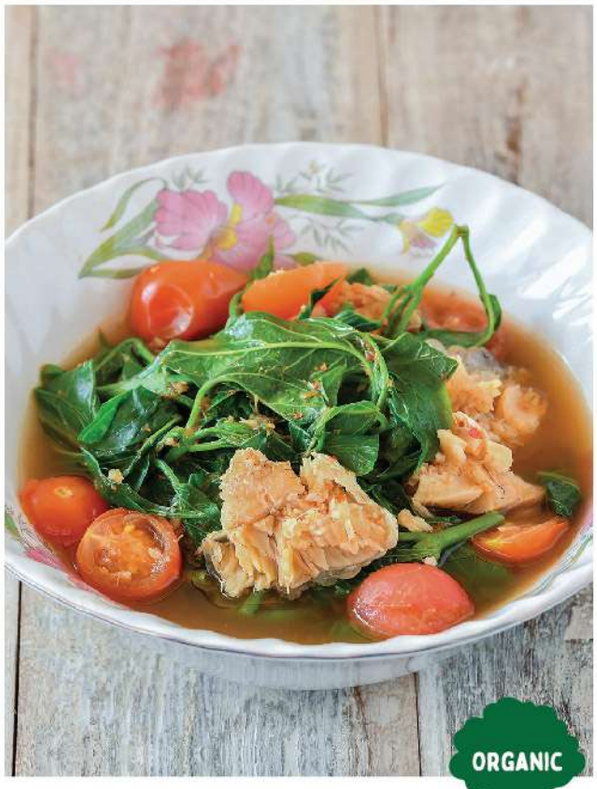
*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ต้ม/แกง

SOUP/CURRY

แกงผักหวานปลาสลิด (ตามฤดูกาล) 275.-
Northern Style Thai Sweet Leaves Soup with Gourami Fish (Seasonal)



แกงผักเชียงดาออร์แกนิคปลาแห้ง 195.-
Spicy Organic Gymnema Soup With Dried Fish

แกงขนุนหมูสามชั้น 195.-
Northern Style Spicy Young Jackfruit Soup with Pork Belly

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ต้ม/แกง

SOUP/CURRY

ต้มยำกุ้งแม่น้ำในน้ำมะพร้าวอ่อน 490.-

Tom Yum with River Prawn in Young Coconut Juice

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY

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

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

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

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY

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

ต้มจืดแตงกวาหมูสับ 195.-
Cucumber Soup with Marinated Minced Pork

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

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY

แกงเลียงกุ้งสด 395.-
Shrimp Paste Soup with Prawn

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

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.

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ปิ้งย่าง
GRILLED

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

ไก่ย่างหมักสมุนไพร 250.-
Grilled Marinated Chicken served with Jaew Dipping

ปูอ่อง 175.-
Northern Style Crab Paste

ไส้อั่ว 225.-
Northern Style Spicy Sausage

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

น้ำพริก
THAI RELISH

*น้ำพริกทุกจานของเราเสิร์ฟพร้อมกับผักพื้นบ้านลวกหรือนึ่งและเครื่องเคียงตามฤดูกาล

*All Thai Relish served with Seasonal Steamed Vegetables.

น้ำพริกอ่อง 175.-
Northern Thai Style Pork and Tomato Chili Relish

น้ำพริกหนุ่ม 175.-
Northern Thai Green Chilli Dip

+ **ปลาทูทอด 75.-**
Add Fried Mackerel

+ **แคบหมูไร้มัน / ติดมัน 50.-**
Pork Cracklings

นึ่ง
STEAMED

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

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

นึ่ง
STEAMED

ปลากะพงนึ่งมะนาว 590.-
Steamed Seabass in Spicy Thai Lime Sauce

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว 590.-
Steamed Sea Bass in Soy Sauce topped with Shiitake Mushroom, Spring Onion and Ginger

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY

ขนมจีนน้ำเงี้ยวเส้นข้าวกล้องเล้งกระดูก 175.-

Northern Thai Brown Rice Noodle Soup with Minced Pork, Pork Ribs, Tomato and Pork Blood

ข้าวซอย ไก่ 195.- / เนื้อตุ๋น / 250.-

Khao Soi Northern Thai Noodle Curry with the choice of Chicken / Braised Beef

สปาเก็ตตี้ปูอ่อง 250.-

Spaghetti with Crab Paste and Bacon

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ 325.-
Pad Thai with River Prawn

ผัดไทยแซลม่อน 325.-
Pad Thai with Salmon

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY

ข้าวผัดน้ำพริกหนุ่ม 250.-
Fried Rice with Thai Green Chilli Dip, Chiang Mai Spicy Sausage, Boil Egg, Steamed Pork Sausage and Boiled Vegetables

ข้าวผัดรถไฟปลาสลิด 195.-
Fried Rice with Crispy Gourami Fish

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY

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

ข้าวคลุกปลาทู 175.-
Fried Rice with Mackerel

ข้าวผัดต้มยำกุ้ง 195.-
Tom Yum Fried Rice with Prawn

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

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ข้าว
RICE

เราเลือกใช้ข้าว
จากสหกรณ์เกษตรอินทรีย์ทัพไทย จังหวัดสุรินทร์
ปลอดสารเคมี 100%

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิค 25.-
Organic Jasmine Rice
• กลิ่นหอม มีคุณค่าจากโปรตีน เส้นใยอาหาร มีไนอะซีนรักษาผิวหนังและระบบประสาท

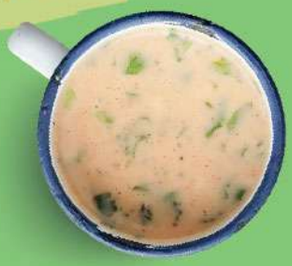
ข้าวกล้องออร์แกนิคสองสี 30.-
Organic unpolished Rice and Organic Red Brown Rice
• มีเส้นใยอาหารสูง อุดมไปด้วยวิตามิน A,B,C,E และฟอสฟอรัส มีธาตุเหล็กสูง

ข้าวเหนียวขาวออร์แกนิค 25.-
Organic Sticky Rice
• นุ่ม เหนียว มีความเลื่อมมันและกลิ่นหอม มีโปรตีน ไขมัน ใยอาหาร และวิตามินอี

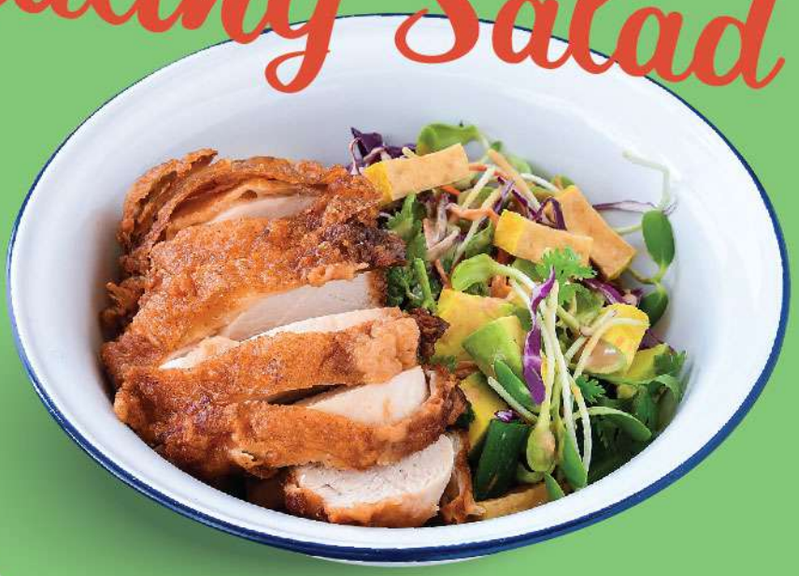
Healthy Salad

เลือกน้ำสลัด
Choose your dressing

ซอสซีฟู้ด
Seafood Dressing



ศรีราชามาโย
Sriracha Mayonaise Dressing



♥ **สลัดผักซอสผัดไทย เสิร์ฟพร้อมกับไก่ทอดเชียงราย 295.-**
Noodleless Pad-Thai Carrots, Red Cabbage, Herbs, Peanut / Tamarind Dressing served with Chiang Rai Fried Chicken

สลัดกุ้งย่าง 295.-
Grilled Prawns Salad with Mixed Veggies

สลัดแซลม่อนซาชิมิ 375.-
Salmon Sashimi with Mixed Veggies

สลัดอกไก่ย่าง 250.-
Green Salad with
Grilled Chicken Breast

สลัดหมูย่างสมุนไพร 275.-
Green Salad
with Grilled Pork Neck

ของหวาน

DESSERT

กล้วยไข่เชื่อมไอศกรีมกะทิสด 155.-
Banana in Syrup with Coconut Ice Cream

ไอศกรีมกะทิข้าวเหนียวมะม่วง 165.-
Mango Sticky Rice with Coconut Ice Cream

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

ไอศครีมกะทิมะพร้าว 95.-
Coconut Milk Ice Cream

ของหวาน
DESSERT

ข้าวเหนียวมะม่วง 155.-
Mango Sticky Rice

ผลไม้ลอยแก้ว
FRUITS IN SYRUP

สละลอยแก้ว 75.-
Salak in Syrup

ลำใยลอยแก้ว 75.-
Longan in Syrup

มะม่วงเบาลอยแก้ว 75.-
Bao Mango in Syrup

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

*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)

ความจริงจังของจินเจอร์

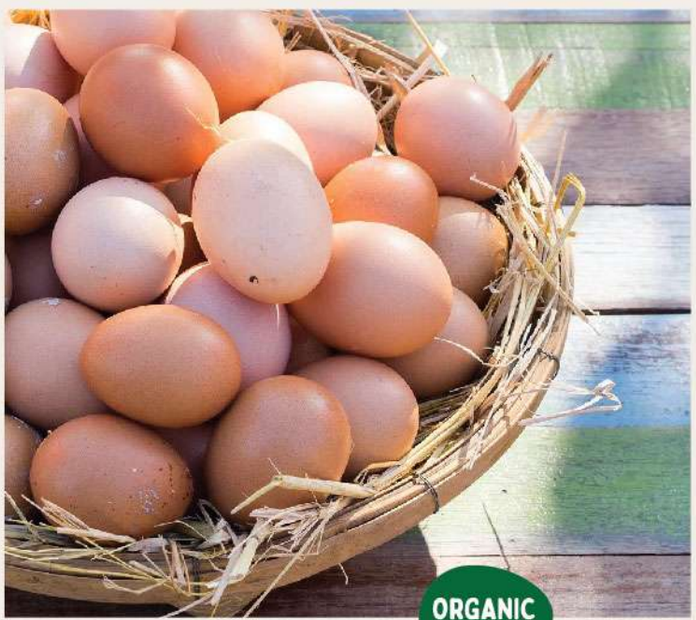
ทราบหรือไม่ว่า ในอาหารทุกจานที่คุณกำลังจะสั่งในอีกไม่กี่นาทีข้างหน้านั้น นอกจากวัตถุดิบที่ได้รับการคัดสรรมาเป็นอย่างดีแล้ว มันยังมีความจริงจังของ GINGER FARM kitchen อยู่ในนั้นด้วย ความจริงจังที่ว่า ก็คือความตั้งใจจริงที่จะส่งมอบอาหารที่รสชาติเป็นเลิศ ให้สมกับเป็นสูตรของพ่อฮุ้ยแม่อุ้ยของเรา ที่บ้าน เราทำกินเองกับคนที่เรารักอย่างไร เราก็จะทำให้คุณอย่างนั้น วัตถุดิบที่เราเลือกมาใช้ จึงต้องเป็นวัตถุที่ "ดีที่สุด" ในข้อจำกัดที่ว่าต้อง "ปลอดภัยที่สุด" เท่าที่จะสามารถหาได้ ทำให้กว่าจะได้วัตถุดิบแต่ละอย่าง เพื่อรวมมาเป็นอาหารหนึ่งจานที่วางอยู่ตรงหน้าคุณ จึงเป็นเรื่องที่ท้าทายอย่างมาก

เนื้อหมู

เราเลือกหมูที่เลี้ยงแบบปล่อยทุ่ง หรือที่เรียกกันว่า "Natural Pork" ซึ่งเริ่มเป็นที่แพร่หลายมากขึ้นเรื่อยๆ ในกลุ่มผู้ที่ใส่ใจทั้งสุขภาพและสวัสดิภาพของสัตว์ เพราะนอกจากจะปลอดสารเคมีเร่งเนื้อแดงแล้ว ยังมีรูปแบบการเลี้ยงตามวิถีธรรมชาติ แนวทางเกษตรอินทรีย์ มีพื้นที่ที่จัดไว้อย่างเหมาะสมกับพฤติกรรมตามธรรมชาติของหมู เช่นมีทุ่งหญ้าให้วิ่งเล่นอย่างอิสระเพื่อให้ได้ออกกำลังกาย และแข็งแรงตามธรรมชาติ มีบ่อน้ำให้แช่คลายร้อน มีคอกพักในร่ม ยิ่งไปกว่านั้น ยังใช้สมุนไพร ในการเลี้ยง เพื่อให้ส่งผลดีต่อการสร้างภูมิคุ้มกันตามธรรมชาติ เมื่อสุขภาพหมูดี ก็ทนโรค ไม่มีความจำเป็นต้องใช้ยาปฏิชีวนะใดๆ

เนื้อไก่

ไก่อารมณ์ดี Free-Range Chicken เลี้ยงในระบบปิดที่ควบคุมอุณหภูมิ แต่มีพื้นที่ให้วิ่งเล่นอย่างอิสระ ไม่มีการใช้ยาปฏิชีวนะหรือฮอร์โมนใดๆ ถูกต้องตามหลักการสวัสดิภาพสัตว์ ที่ต้องได้รับการเลี้ยงดู และดูแลให้อยู่ในสภาวะที่เหมาะสม เรียกอีกอย่างว่า "ความสุขกายสบายใจของสัตว์" (5 Freedoms Animal Welfare) ได้รับน้ำดื่มที่สะอาด และเป็นไก่อารมณ์ดีที่กินแต่ข้าวกล้องคุณภาพเท่านั้น



ไข่ไก่

อารมณ์ของไข่น่าจะดูยาก เราเลยอยากให้ดูที่แม่ไก่ เพราะเมื่อแม่เป็นไก่ไข่อารมณ์ดี ไข่ไก่ก็ย่อมอารมณ์ดีตามไปด้วย เป็น Free-Range Egg ที่แม่ไก่ได้กินอาหารที่มีสัดส่วนเหมาะสมตามหลักโภชนาการ สารอาหารครบถ้วนตามความต้องการของไก่ไข่ รสชาติของไข่ จึงดีกว่าไข่ทั่วไป และแน่นอนว่ามีประโยชน์มากกว่า

ผัก

เป็นที่ทราบกันดีว่า GINGER FARM kitchen เลือกใช้แต่พืชผักออร์แกนิคมาตั้งแต่ต้น และสร้างสรรค์เมนูสำหรับช่วงเวลาต่างๆของปีอยู่เสมอ เพื่อให้ได้ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล ซึ่งเมื่อเราใช้พืชผักตามฤดูของมันแล้ว ศัตรูพืชก็น้อย และผลผลิตก็งามตามธรรมชาติไปโดยปริยาย ตอกย้ำความเป็นแบรนด์ร้านอาหาร Organic ที่เป็นความจริงจังพื้นฐานของเรา

หมู ไก่ ไข่ ผัก วัตถุดิบธรรมดาที่เราไม่ถือเป็นเรื่องธรรมดา ทุกส่วนประกอบของอาหารของคุณเป็นเรื่องสำคัญจากใจจริงของเรา

...ไม่จริงจัง ไม่ใช่ GINGER

Sincerely Caring

You might not notice that, beside the well selected ingredients, there is our good will in your plates. The thing is that we are taking it seriously to serve the best taste according to our grandparents' recipe as we are carrying the pride on our shoulders. How we cook it at home for our loved ones is how we cook it here. Therefore, we will not accept anything less than the premium ingredients to be cooked for you, which quite a challenge for us. Here are some of our efforts:

ORGANIC

Pork

The pork we use at GINGER FARM kitchen is free-range pig called "Natural Pork", which is getting more and more popular among those who are seriously concern of the animal right as much as their health. The pig pen is well arranged with a big space for them to run, a pond to plunge and shed to lie down in. Moreover, the pigs are fed with herbs to create the immune system naturally so that no antibiotics are needed.

Chicken

The Free-Range Chicken we use live in temperature controlled closed-system. Regarding to the 5 Freedoms Animal Welfare, they need to be properly taken care of under the perfect conditions such as plenty of space to run, enough clean water to drink, eat well (in our case, they are fed with best quality of brown rice only), and of course, no chemical or antibiotics are acceptable.

Eggs

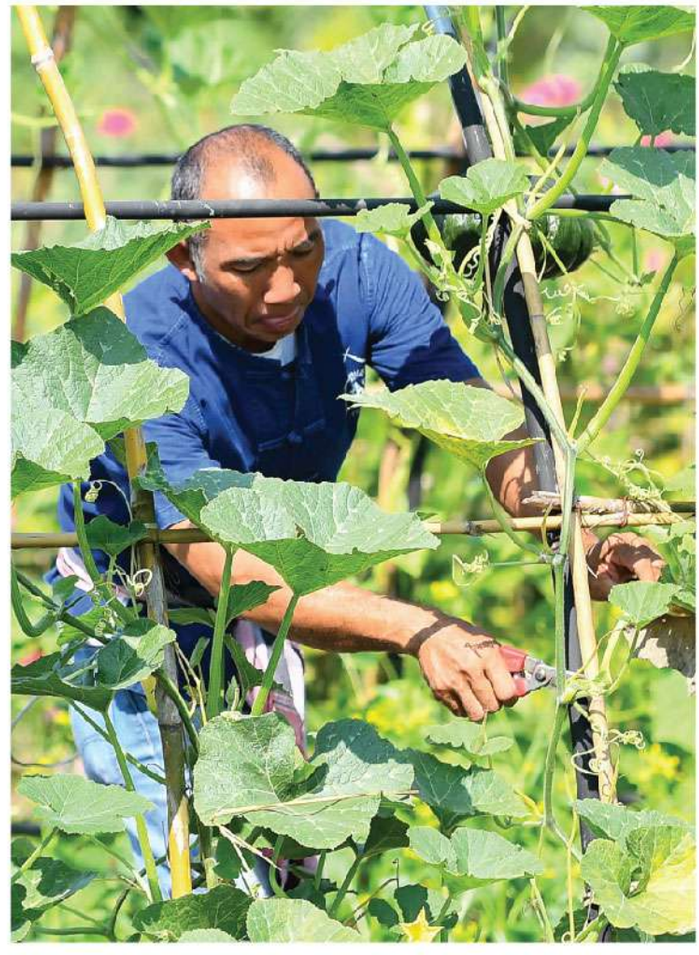
Well, we admit that it is hard to tell if the eggs are happy, so let us put it this way that all eggs are from the Free-Range Chicken. The hens are fed with close to perfect chicken food not just what they found on the ground. Hence, we believe that the eggs we use are healthier and probably, taste better than the normal ones.

Vegetables

GINGER FARM kitchen only accepts organic vegetables from the beginning of the business. We always create the special menu according to the season since we are aware of how lovely the vegetables could be in its own season, which means the farmers can grow it easily without chemical needs. This is the real ORGANIC way of agriculture we are hoping to see more and more in our community.

Natural Pork, Free-Range Chicken, Free-Range Eggs and Organic Vegetables,
these are simple ingredients that have never been simple for us.
Because we care.

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



GINGER FARM kitchen

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