# กิ่งไกร
GING GRAI

## อาหารไทย 4 ภาค : เหนือ กลาง อีสาน ตะวันออก

กิ่งของต้นไกรที่แตกออกไปไกลมากกว่าที่เคยเป็น
ด้วยรากไกรที่แข็งแรงและชอนไชลึก กว้างขวางไปทั่วแผ่นดิน

**4 Homecooked Thai Regional Cuisines : North, Central, Isan, East.**

A branch (ging) of sea fig (grai tree), that has branched out further than before with strong and deep-burrowing root, is expanding through the land.

# ชาม็อกเทล TEA MOCKTAIL

**1** **Cowa Cowa** **110**

**ส่วนผสม**
ชาอู่หลงโสม, ไซรัปใบชะม่วง
**Ingredients:**
Oolong and Ginseng,
Chamuang Leaves Syrup

**3** **Mango Sticky Rice** **95**

**ส่วนผสม**
น้ำมะม่วง, ไซรัปน้ำผึ้ง
**Ingredients:**
Forgetful Purple Rain Tea,
Mango Juice, Honey Syrup

**2** **Jao Nua** **110**

**ส่วนผสม**
มิดไนท์เอิร์ลเกรย์, ไซรัปมะแขว่น
**Ingredients:**
Midnight Earlgrey,
Honey Spice Syrup

**4** **Mulberry Kiss** **95**

**ส่วนผสม**
ชา Kiss from the Rose,
น้ำลูกหม่อน, ไซรัปน้ำผึ้ง
**Ingredients:**
Kiss from the Rose Tea,
Mulberry Juice, Honey Syrup

**5** **Tropical Milky Way** **115**

**ส่วนผสม**
น้ำมะพร้าว, น้ำเชื่อมน้ำผึ้ง, นมสด
**Ingredients:**
Coconut Juice, Honey Syrup, Milk

# ภาคเหนือ NORTH

**1** ลาบเหนือ 160
**Larb Nuer**
*(Northern Style Larb)*

**2** แอ๊ปปลา 160
**Aeb Pla**
*(Seasonal Fish Grilled in Banana Leaf)*

**3** แหนมหมกไข่ 100
**Naem Mok Kai**
*(Pork Meat and Pork Skin with Eggs Fermented in Banana Leaf)*

**4** **ผักเชียงดาผัดไข่** 110
**Phak Chiang Da Phad Kai** *(Local Vegetable "Gurmar" Stir-Fried with Eggs)*

**5** **ไส้อั่ว** 120
**Sai Ao** *(Northern Thai Sausages)*

# ภาคอีสาน NORTHEAST

**6** ลาบปลาดุกย่าง 130
**Larb Pladook Yang**
*(Isan Style Spicy Grilled Catfish Salad)*

**7** ปลาดุกย่าง 120
**Pla Dook Yang** *(Grilled Catfish served with Isan Chili Paste)*

**8** ส้มตำปูปลาร้า 95
**Somtum Poo Plara**
*(Spicy Papaya Salad with Field Crabs in Fermented Fish Sauce)*

**9** | **ตำไทย** 100
**Tum Thai** *(Original Thai Spicy Green Papaya Salad with Somtum Thai Sauce)*

**10** | **ลาบปลาดอง (หมกปลาดอง)** 100
**Larb Pla Tong or Mok Pla Tong**
*(Clown Knifefishes Mixed with Local Isan Herbs Grilled in Banana Leaf)*

**11** | **น้ำตกเนื้อ/หมู/ไก่** 150/125
**Nam Tok Nua/ Moo/ Gai**
*(Spicy Isan Beef/Pork/Chicken Salad mixed with Chili Paste and Pounded Grilled Sticky Rice)*

# ภาคกลาง CENTRAL

**12** ขนมจีนน้ำพริก 240
**Kanom Jeen Nakprik**
*(Rice Vermicelli with Ayuthaya Sweet and Spicy Chili Paste)*

**13** ต้มยำกุ้งน้ำข้น/ใส 280
**Tomyum Goong**
*(Family-cooked Tomtum Prawns in Coconut Milk or Clear Soup)*

**14** ขนมจีนซาวน้ำ 220
**Kanom Jeen Sao Nam**
*(Rice Vermicelli By-The-Side with Pineapple, Pounded Dried Shrimp, Local Vegetables, and Mixed with Coconut Milk)*

**15** ทอดมันปลากราย 150
**Tod Mun Pla Kraai** *(Deep Fried Knifefish Cakes Served with Chili Sweet Sauce)*

**16** ปีกไก่ทอดตะไคร้ 135
**Peek Kai Tod Takrai** *(Chicken Wings Deep-Fried with Lemon-grass)*

**17** ซี่โครงหมูทอดน้ำปลา 165
**Si Krong Moo Tod Nampla**
*(Fried Chopped Pork Ribs Mixed with Local Fish Sauce)*

**18** แกงจืดเต้าหู้หมูบะช่อ 200
**Gaeng Jued Taohu Moo Bachor** *(Clear Soup with Tofu and Minced Pork Balls)*

**19** ผัดกะเพรา 220/115
กุ้ง/เนื้อ/หมู
**Phad Kraprao Goong/Nua/Moo**
*(Stir-Fried Thai Sweet Basil, Garlic, and Chilis, with Prawns or Beef or Pork)*

**20** กุ้งกระเทียมผัดไข่เค็ม 290
**Goong Gratiem Pad Khaikhem** *(Stir-Fried Prawns with Garlic and Salted Eggs)*

**21** เต้าเจี้ยวหลน ผักสด 180
**Tao Jiew Lon Pak Sod** *(Preserved Soy Been and Minced Pork Dip with Fresh Local Vegetables)*

# ภาคตะวันออก EASTERN

**22** หมูชะมวง 240
**Moo Cha Muang** *(Pork Neck Curry in Sour and Sweet Trad's Chamuang Leaves)*

**23** แกงป่าปลาเห็ดโคนถั่วฝักยาว 220
**Gaeng Pa Pla Hed Khon Tua Fakyao** *(Spicy Red "Jungle" Curry Mixed with Eastern Thai Local "Sand Whiting Fish" and String Beans)*

**24** ปลากระบอกต้มส้ม 195
**Pla Grabok Tom Som** *(Chili and Tamarind Boiled with Mullet and Local Vetgetables)*

**25** ข้าวเกรียบน้ำจิ้มปู 150
**Kao Gieb Namjim Pu** *(Steamed Flat Noodles with Chili Crab Meat Dip)*

**26** | **ปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม** 220
**Pla Hedkon Tod Gratiem** *(Sand Whiting Fish Deep Fried with Garlic)*

**27** | **ปลาดุกทะเลผัดฉ่า** 340
**Pladook Talay Phad Cha** *(Stir-Fried Sea Catfish with Chili and Finger Roots)*

**28** | **กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา** 150
**Ka Lum Plee Tod Nam Pla** *(Stir-Fried Chinese Cabbages with Fish Sauce from Trad)*

**29** | **ยำปลาสละหอมทอด** 190
**Yum Pla Sala Hom Tod** *(Eastern Sea Fish Sun Dried and Fermented with Salts Over with Spicy Chili, Red Onions, and Premium Fish Sauce)*

# ของหวาน DESSERT

1 **ข้าวหนุกงาน้ำตาลอ้อย** 85

**Khao Nook Nga Namtan Oi**

*(Crispy Steamed Perilla Cake with Natural Cane Sugar)*

## 2 ขนมปาดข้าวโพดพานาคอตต้า 95

**Kanom Pard Khao Pod Panna Cotta**

*(Coconut and Sweet Corn Panna Cotta with Toasted Rice Syrup)*

3 บัวลอยเผือกแก้ว 75

**Bua Loy Puek Kaew**

*(Simi Crisp Taro in Coconut Milk)*

# เครื่องดื่ม DRINK

| | |
|---|---|
| Forgetful Purple Rain Tea (ICE/HOT) | 75 |
| Kiss From A Road (ICE/HOT) | 75 |
| Spring Symphony (ICE/HOT) | 75 |
| Tropical Wonderland (ICE/HOT) | 75 |
| Midnight Earlgrey (ICE/HOT) | 75 |
| Energizing Ginseng Tea | 75 |
| Midsummer Dream Tea | 75 |

## SOFT DRINKS

| | |
|---|---|
| Coke/Sprite | 30 |
| Sparkling Mineral Water (Perrier) | 120 |
| Soda | 30 |
| Ging Grai Water (300ML) | 15 |

กิ่งไกร
GING GRAI

# ป๊อบคอร์น 4 ภาค

## รสแกงป่า

จากเมล็ดข้าวโพดที่คัดอย่างดี พันธุ์มัชรูม (Mushroom) นำมาคั่วในอุณหภูมิที่เหมาะสมด้วย หม้อแขกและทำการคัดเมล็ดทุกเมล็ดด้วยมือ และไม่ได้ ใช้เครื่องจักรเพื่อให้ ได้เมล็ด ที่ได้คุณภาพที่สุด นำมาปรุงกับเครื่องแกงป่าโฮมเมดสูตรครอบครัวของกิ่งไกรที่มีมาเป็น 100 ปี ซึ่งมีส่วนประกอบเป็นสมุนไพรไทยสิบกว่าชนิด ให้มาได้เป็นแกงป่ารสพิเศษของ สมุนไพรไทยในป๊อปคอร์นกิ่งไกร

## รสน้ำพริกเผา

จากเมล็ดข้าวโพดที่คัดอย่างดี พันธุ์มัชรูม (Mushroom) นำมาคั่วในอุณหภูมิที่เหมาะสมด้วย หม้อแขกและทำการคัดเมล็ดทุก เมล็ดด้วยมือ และไม่ได้ ใช้เครื่องจักรเพื่อให้ ได้เมล็ด ที่ได้คุณภาพที่สุด นำมาปรุง กับเครื่องน้ำพริกเผากากหมูโฮมเมด ที่มี สูตรพิเศษ ที่ใส่กุ้งแห้งเป็นส่วนผสม เพื่อเพิ่มความเค็มมากกว่าความหวานสูตรครอบครัวของกิ่งไกร นี้ปรุงกับป๊อปคอร์นได้รสชาติที่ทานง่ายเด็กทานได้ และไม่หวานและเผ็ดจนเกินไป

## รสลาบเหนือ

เอกลักษณ์ของอาหารพื้นบ้านของภาคเหนือ มาผสมผสานกับป๊อปคอร์นที่ถูกคัดสรรค์มาเป็นอย่างดีและมีส่วนผสมของมะแขว่นที่มีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของ อาหารเหนือ รสชาติมีความจัดจ้านครบรส และรสเผ็ดนำ เหมาะกับทานกับเครื่องดื่มชา ของกิ่งไกรเป็นอย่างยิ่ง

## รสลาบอีสาน

ด้วยคอนเซ็ปอาหาร 4 ภาคของกิ่งไกร เราได้คิดค้นรสพิเศษ ของป๊อปคอร์นกิ่งไกร ที่คัดสรรด้วยมือทุกเมล็ดให้ ได้ขนาดที่สวยงามที่สุด ป๊อปคอร์นรสลาบอีสานเป็นอีกรสหนึ่ง ที่เป็นเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นอีสานที่ทานง่าย มีรสชาติเปรี้ยวเผ็ดที่เป็นเอกลักษณ์ และมีข้าวคั่วซึ่งทานแล้วจะรู้ได้ถึงลาบ และรสชาติที่ไม่เหมือนใคร

# พริกแกง และน้ำพริก

## พริกแกงป่า กิ่งไกร

สูตรร้อยปีของแกงป่าครอบครัวกิ่งไกรมีมาตั้งแต่สมัยคุณทวด ที่คอยเตรียมเครื่องแกง ห่อใบตองให้สามีเวลาออก ไปหาของในป่า เพื่อนำมาใช้ปรุงอาหารเมื่อไปล่าสัตว์ พริกแกงป่ากิ่งไกรนี้ จึงมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวและยังเป็นพริกแกงที่มีรสจัดจ้านและกลิ่นจากสมุนไพรไทยรวมกันเป็นสิบกว่าชนิดสามารถนำมาเป็นวัตถุดิบ หลักในการปรุงแกงป่าได้หลากหลายรูปแบบตามใจคุณ

## น้ำพริกเผา กากหมูกุ้งแห้ง

จากการเตรียมส่วนประกอบ เริ่มจากมันหมูแข็ง พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ และที่ขาดไม่ได้คือกุ้งแห้งที่ทำให้เป็นน้ำพริกเผาที่มีรสชาติเป็น ของตัวเอง ไม่เหมือนใคร ไม่หวานนำ มีความเค็มเผ็ด กำลังดี สามารถนำมาทำข้าวผัด ทานกับข้าวต้ม ผัดกับก๋วยเตี๋ยว หรือจะเป็นส่วนประกอบหลักในการทำต้มยำกุ้งสูตรที่กิ่งไกรเราใช้พิเศษ

## น้ำพริก ปลานิลคั่วแห้ง

น้ำพริกคั่วแห้ง ไฮไลท์ของกิ่งไกรที่มีกรรมวิธีการผลิตหลายขั้นตอน ตั้งแต่การเผาปลานิลการยีเนื้อปลาและนำมาคั่วผสมกับน้ำพริกพิเศษแนวอีสานจนแห้ง และฟูรสชาติครบรสแต่มีเค็มและเผ็ดนำเหมาะสำหรับทานกับข้าวสวยข้าวเหนียวหรือนำไปรังสรรค์ปรุงอาหาร ได้หลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นเส้นพาสต้า หรือผัดกับข้าว โฮมเมดสไตล์ของคุณ

## น้ำพริกปลานิล คั่วแห้ง กลิ่นแมงดา

จากน้ำพริกปลานิลคั่วแห้งที่มีส่วนผสมจากสมุนไพรหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นหอม กระเทียม ใบมะกรูด มาเพิ่มกลิ่นและรสด้วยกลิ่นแมงดา ทำให้เมนูนี้แสดงออกถึงความพื้นบ้านพื้นถิ่น ยิ่งขึ้นไปอีก และยังทำให้น้ำพริกปลานิลคั่วแห้งนี้มีรสชาติที่กลมกล่อม มีเอกลักษณ์ใน รสชาติมากยิ่งขึ้น


สั่งซื้อสินค้าได้ที่
www.ginggrai.com
Line : @ginggrai

บริษัท อีสาน ควิซิน เชียงใหม่ จำกัด
18 ถ.นิมมานเหมินทร์ ซอย 11 ต.สุเทพ
อ.เชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ 50200

กิ่งไกร
GING GRAI

## DIY "Khao Niew Ma Muang" Mocktail set (ข้าวเหนียวมะม่วง)

ในกล่องประกอบด้วย Forgetful Purple Rain 15 ถุงชา,
Classic Organic Longan Honey Syrup 100 มิลลิลิตร,
Mango Juice 100 มิลลิลิตร, ถ้วยตวง, ช้อนไม้
ขนาด 17 x 25 x 9 ซม.

499.-

## DIY "Jao Nua" Mocktail set (จาวเหนือ)

ในกล่องประกอบด้วย Midnight Earl Grey 15 ถุงชา,
Classic Organic Longan Honey Syrup 100 มิลลิลิตร,
Honey Spice Mocktail Syrup 100 มิลลิลิตร, ถ้วยตวง, ช้อนไม้
ขนาด 17 x 25 x 9 ซม.

499.-

ชามือกเทล และไซรัปกิ่งไกร 4 ภาค

TM

กับขนม หรืออาหารของคุณ ไม่ว่าจะที่ไหน

499.-

## DIY "COWA COWA" Mocktail set

ในกล่องประกอบด้วย Aromatic Jasmine Tea 15 ถุงชา,
Classic Organic Longan Honey Syrup 100 มิลลิลิตร,
Cowa Mocktail Syrup 100 มิลลิลิตร, ถ้วยตวง, ช้อนไม้
ขนาด 17 x 25 x 9 ซม.

## DIY "MULBERRY KISS" Mocktail set

ในกล่องประกอบด้วย Midnight Earl Grey 15 ถุงชา,
Classic Organic Longan Honey Syrup 100 มิลลิลิตร,
Mulberry Juice 100 มิลลิลิตร, ถ้วยตวง, ช้อนไม้
ขนาด 17 x 25 x 9 ซม.

499.-

ท่านจะได้รับสินค้าภายใน 5 วัน โดยทางบริษัทจะติดต่อท่านหลังจากมีการสั่งซื้อเพื่อยืนยัน และชำระเงิน

สั่งซื้อสินค้าได้ที่
www.ginggrai.com
Line : @ginggrai

บริษัท อีสาน ควิซิน เชียงใหม่ จำกัด
18 ถ.นิมมานเหมินทร์ ซอย 11 ต.สุเทพ
อ.เชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ 50200

# กิ่งไกร
GING GRAI

TM

99.-

## Mulberry Fruit Juice

**ส่วนผสม**
ลูกหม่อน, น้ำตาล, น้ำเปล่า
**Ingredients:**
Mulberry, Sugar, Water

**ขนาด (กว้าง x ยาว x สูง)**
4.5 x 4.5 x 14

99.-

## Honey Spice Mocktail Syrup

**ส่วนผสม**
พริกไทยเสฉวน, น้ำตาล, น้ำเปล่า
**Ingredients:**
Sichuan Pepper, Sugar, Water

**ขนาด (กว้าง x ยาว x สูง)**
4.5 x 4.5 x 14

99.-

## Mango Fruit Juice

**ส่วนผสม**
มะม่วง, น้ำตาล, น้ำเปล่า
**Ingredients:**
Mango, Sugar, Water

**ขนาด (กว้าง x ยาว x สูง)**
4.5 x 4.5 x 14

99.-

## Cowa Cowa Mocktail Syrup

**ส่วนผสม**
ใบชะมวง, น้ำตาล, น้ำเปล่า
**Ingredients:**
Cowa Leaves, Sugar, Water

**ขนาด (กว้าง x ยาว x สูง)**
4.5 x 4.5 x 14

ท่านจะได้รับสินค้าภายใน 5 วัน โดยทางบริษัทจะติดต่อท่านหลังจากมีการสั่งซื้อเพื่อยืนยัน และชำระเงิน

สั่งซื้อสินค้าได้ที่
www.ginggrai.com
Line : @ginggrai

บริษัท อีสาน ควิซิน เชียงใหม่ จำกัด
18 ถ.นิมมานเหมินทร์ ซอย 11 ต.สุเทพ
อ.เชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ 50200

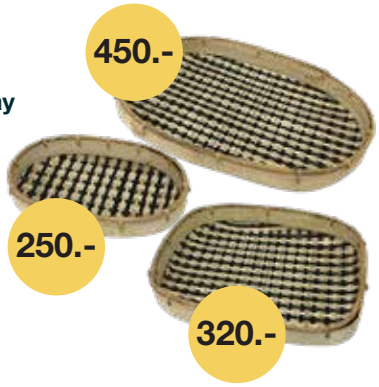
กิ่งไกร
GING GRAI

# Thorr

## ถาดทอมือทรงวงรี
**Handwoven Oval shape tray**

**ขนาด (กว้าง x ยาว x สูง)**
เล็ก (S) : 18 x 10 x 2
กลาง (M) : 27 x 12 x 3
ใหญ่ (L) : 40 x 16 x 3

วัสดุที่ใช้ : ไม้ไผ่
Material used : Bamboo




## ถาดทอมือทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า
**Handwoven Rectangle shape Tray**

**ขนาด (กว้าง x ยาว x สูง)**
เล็ก (S) : 20 x 20 x 3
กลาง (M) : 5 x 25 x 4
ใหญ่ (L) : 30 x 30 x 4

วัสดุที่ใช้ : ไม้ไผ่
Material used : Bamboo

## ที่ใส่ข้าวเหนียวทอมือ สีน้ำตาล/กรมท่า/เหลือง ไล่ระดับ
**Handwoven Gradient brown/navy blue/ yellow sticky rice container**

**ขนาด (กว้าง x ยาว x สูง)**
เล็ก (S) : 10 x 16 x 6.35
กลาง (M) : 10 x 16 x 8.89

วัสดุที่ใช้ : ไม้ไผ่
Material used : Bamboo

## แผ่นตกแต่งผนังสานมือ สีดำ/น้ำตาลทึบ
**Handwoven wall-decoration in Solid black/brown**

**ขนาด (กว้าง x ยาว x สูง)**
30 x 30 x 3

วัสดุที่ใช้ : ไม้ไผ่
Material used : Bamboo

## แผ่นตกแต่งผนังสานมือ สีดำ/น้ำตาลไล่ระดับ
**Handwoven wall-decoration in Gradient black/brown**

**ขนาด (กว้าง x ยาว x สูง)**
30 x 30 x 3

วัสดุที่ใช้ : ไม้ไผ่
Material used : Bamboo

## แผ่นตกแต่งผนังสานมือ สีดำ/น้ำตาลลายสลับ
**Handwoven wall-decoration in Zigzag black/brown**

**ขนาด (กว้าง x ยาว x สูง)**
30 x 30 x 3

วัสดุที่ใช้ : ไม้ไผ่
Material used : Bamboo

การทานอาหาร ที่ประกอบด้วยงานคราฟท์พื้นบ้านสไตล์กิ่งไกร
เสริมประสบการณ์มื้อทุกมื้อของคุณให้มีความสุข สวยงาม ที่บ้าน หรือที่ไหนไหน ของคุณ

สินค้าเป็นแบบพรีออเดอร์ ลูกค้าจะได้รับสินค้าหลังจากสั่งซื้อประมาณ 2 สัปดาห์
โดยทางบริษัทจะติดต่อลูกค้าหลังจากมีการสั่งซื้อ เพื่อรับชำระเงิน

**สั่งซื้อสินค้าได้ที่**
**www.ginggrai.com**
**Line : @ginggrai**

**บริษัท อีสาน ควิซิน เชียงใหม่ จำกัด**
**18 ถ.นิมมานเหมินทร์ ซอย 11 ต.สุเทพ**
**อ.เชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ 50200**

กิ่งไกร
GING GRAI

# Thorr

**ที่รองแก้วทอมือ สีน้ำตาล/ดำไล่ระดับ**
**Handwoven Gradient brown/black Coaster**

**ที่รองแก้วทอมือ ลายสลับ**
**Handwoven Gradient Zigzag Coaster**

**ที่รองแก้วทอมือ สีดำทึบ**
**Handwoven Solid Black Coaster**

**ขนาด (กว้าง x ยาว x สูง)**
11 x 11 x 1

วัสดุที่ใช้ : ไม้ไผ่
Material used : Bamboo

**69.-**

**ที่รองจานทอมือ สีน้ำตาล/ดำไล่ระดับ**
**Handwoven Gradient brown/black placemat**

**ที่รองจานทอมือ ลายสลับด้านข้าง**
**Handwoven Gradient Zigzag (side) placemat**

**ที่รองจานทอมือ ลายสลับตรงกลาง**
**Handwoven Gradient Zigzag (middle) placemat**

**ขนาด (กว้าง x ยาว x สูง)**
45 x 45 x 1

วัสดุที่ใช้ : ไม้ไผ่
Material used : Bamboo

**390.-**

การทานอาหาร ที่ประกอบด้วยงานคราฟท์พื้นบ้านสไตล์กิ่งไกร
เสริมประสบการณ์มื้อทุกมื้อของคุณให้มีความสุข สวยงาม ที่บ้าน หรือที่ไหนไหน ของคุณ

สินค้าเป็นแบบพรีออเดอร์ ลูกค้าจะได้รับสินค้าหลังจากสั่งซื้อประมาณ 2 สัปดาห์
โดยทางบริษัทจะติดต่อลูกค้าหลังจากมีการสั่งซื้อ เพื่อรับชำระเงิน

**สั่งซื้อสินค้าได้ที่**
**www.ginggrai.com**
**Line : @ginggrai**

**บริษัท อีสาน ควิซิน เชียงใหม่ จำกัด**
**18 ถ.นิมมานเหมินทร์ ซอย 11 ต.สุเทพ**
**อ.เชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ 50200**