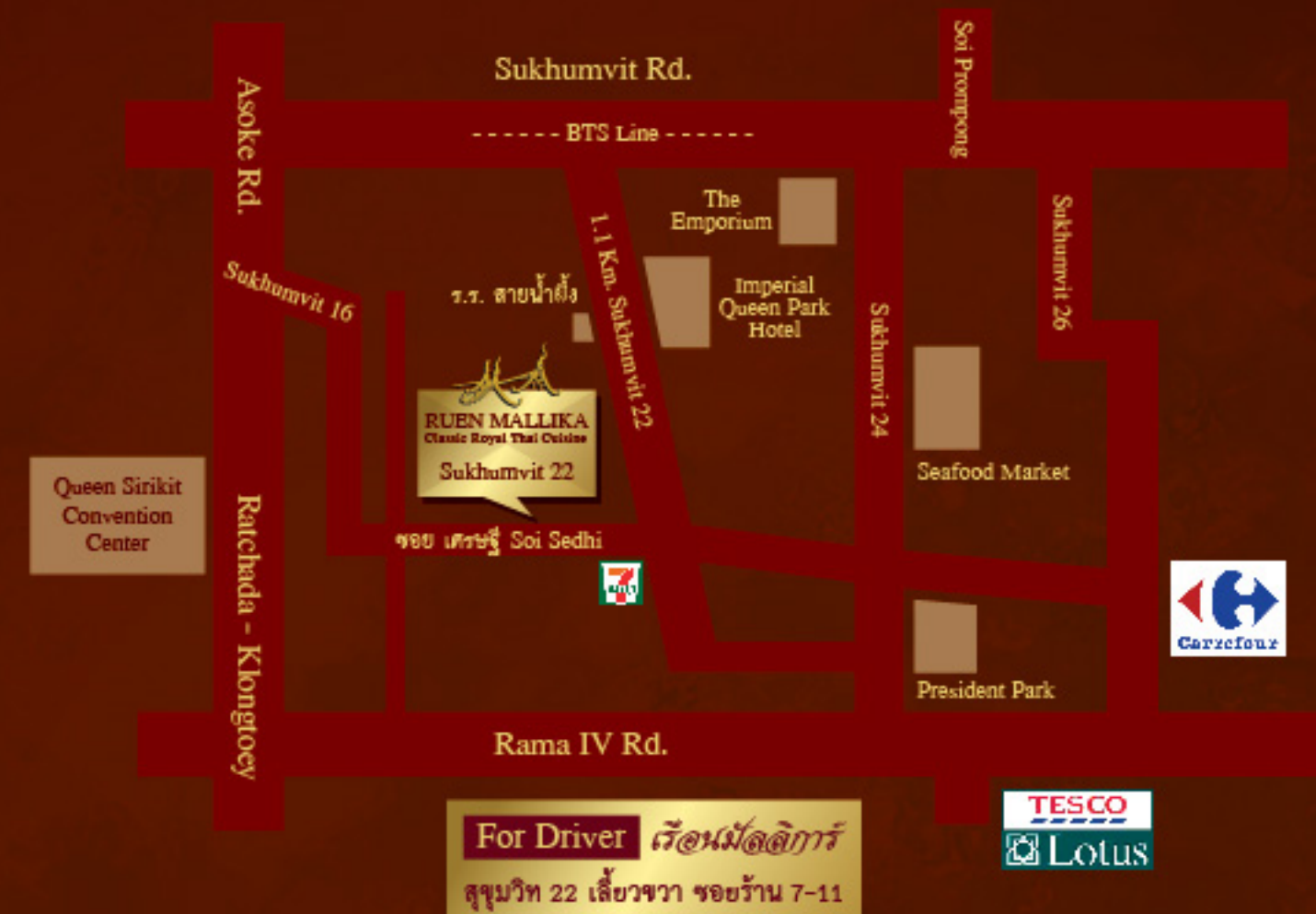


Ruen Mallika

Royal Thai Cuisine



Ruen Mallika @ Sukhumvit 22

189 ซ.สุขุมวิท 22 ถ.สุขุมวิท แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110
www.ruenmallika.com Facebook : <http://www.facebook.com/RuenMallika>
 E-mail : info@ruenmallika.com Tel. 02-663-3211 Fax. 02-663-3212
 Open 7 days a week - 12.00 p.m. to 11.00 p.m.



Ruen Mallika @ Crystal Design Center

1420/1 ซ.ลาดพร้าว 87 (ตันตราสุข) ถ.ประดิษฐ์มนูธรรม แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240
www.ruenmallika.com Facebook : <http://www.facebook.com/RuenMallika>
 E-mail : crystal@ruenmallika.com Tel. / Fax. 02-102-2084
 Sunday - Thursday - 11.00 a.m. to 9.00 p.m.
 Friday - Saturday and Public Holiday 11.00 a.m. to 10.00 p.m.

We provide full catering services including in-house and off-premise catering.

(Perb-Mue)

เป็ปมื่อ

Finger Dining

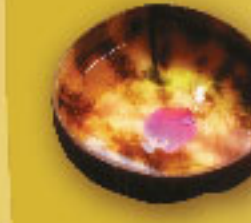
Traditional Thai Style



Ruen Mallika

Royal Thai Cuisine

Finger Dining



ยัฒนธรรย เปิบมือ วัฒนธรรมการเปิบข้าวของไทยในอดีต Finger Dining... A Traditional Part of Thai Culture

วัฒนธรรมเปิบมือ ของคนไทยสมัยโบราณ ครอบครัวไทยจะนั่งรับประทานอาหารกับพื้น ใช้ผ้าสะอาดหรือเสื่อปูลาดบนพื้นบ้าน ผู้รับประทานนั่งล้อมวงกันกลางวงจะมีโถข้าวและสำหรับจัดวางไว้ มีช้อนกลางสำหรับตักกับข้าวใส่จานของตน เปิบอาหารด้วยมือและมีขันน้ำลอยดอกมะลิหรือกลีบกุหลาบหอมๆ ตั้งไว้ล้างมือข้างๆ ด้วย ในอดีตคนไทยเปิบข้าวด้วยมือมาโดยตลอดไม่ว่าจะเป็นสังคมชาวบ้านจนถึงในหมู่ชนชั้นสูง รวมถึงประเทศอื่นๆ อาทิ พม่า, มลายู, อินเดีย, แอฟริกา ฯลฯ ก็มีวัฒนธรรมการเปิบมือด้วยเช่นกัน

ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ประเทศไทยมีการติดต่อกับประเทศในซีกโลกตะวันตกมากยิ่งขึ้น มีการรับวัฒนธรรมตะวันตกเข้ามาใช้อย่างแพร่หลาย วิธีการกินด้วยช้อนส้อมเริ่มเข้ามาแทนที่การนั่งรับประทานอาหารที่พื้นก็เปลี่ยนไปนั่งที่โต๊ะ ยังคงวางสำหรับไว้ตรงกลาง มีช้อนกลางและมีถ้วยเล็กๆ ให้แต่ละคนตักกับข้าวจากกลางวง เมื่อรับประทานอาหารดาวเสร็จจะยกสำหรับอาหารดาวออกก่อนที่จะวางของหวานสำหรับทุกคนเช่นในปัจจุบัน

Finger Dining or "Perb Mue" is a traditional Thai culture. People would sit on a clean floor mat in a circle with the rice bowl and food placed in the center. Each dish in the middle had a spoon so you could scoop the food onto your plate. A bowl of water with floating flower petals (jasmine or rose) would be placed nearby to use as a finger bowl for sanitization. In the past, Thais ate by hand throughout society, whether they were rich or poor. Other countries including Myanmar, Malaysia, India and Africa also ate 'by hand'.

During the reign of King Mongkut or King Rama the 4th, Thailand started to trade more often with foreign countries and Western culture was soon widely accepted. Spoons, forks (utensils) and table dining generally replaced traditional dining, although food were still placed in the center, with center spoons in each dish and small bowls were for individual use. After the main course, each person would be served with a dessert.



วิธีเปิบมือ โดยทั่วไปนิยมใช้นิ้ว 3 นิ้ว ได้แก่ นิ้วหัวแม่มือ นิ้วชี้และนิ้วกลางตะล่อมข้าวและกับให้พอดำ โดยไม่ให้เลอะเกินข้อแรกของนิ้วและจากบันทึกเล่มอื่นก็ได้กล่าวถึงมารยาทการเปิบมือของชาติอื่นๆ ที่ใช้เพียง 3 นิ้วเช่นกัน

การเปิบข้าวไม่ได้จำกัดเฉพาะการใช้นิ้วเพียง 3 นิ้ว บางคนอาจใช้ทั้ง 5 นิ้ว จากบันทึกในหนังสือครัวไทยของ นายสมบัติ พลายน้อย หรือ ส.พลายน้อย ศิลปินแห่งชาติสาขาวรรณศิลป์ พ.ศ. 2553 นักเขียนสารคดีเกี่ยวกับประวัติศาสตร์วัฒนธรรมและสังคมไทยด้านต่างๆ ได้บรรยายทำการเปิบข้าวไว้ว่า มีการใช้นิ้วชี้ นิ้วกลาง นิ้วนาง นิ้วก้อยตะล่อมข้าวให้พอดำเมื่อยกบิอนเข้าปากก็ใช้นิ้วหัวแม่มือเขี่ยช่วยเล็กน้อยดูแล้วเหมือนจะใช้ทั้ง 5 นิ้ว

ดังนั้นจึงแบ่งลักษณะการเปิบข้าวเป็น 2 ลักษณะ คือ แบบชาวบ้านทั่วไปและแบบชาววัง ซึ่งไม่ว่าจะเป็นลักษณะใดต้องเปิบให้พอดำเหมือนกัน ซึ่งเป็นมารยาทสากลของทุกชนชั้นและทุกชาติ

Finger Dining, you would normally use just three fingers (thumb, index finger and middle finger) to pick up food. To eliminate messy fingers, do not let the food go past the first knuckle.

However, Finger Dining was not limited to only 3 fingers. You could use all 5 fingers if you wished. Mr. Sombat Plyno (a researcher of Thai history/culture) has written a book which confirms that in the past, eating with 5 fingers was also considered polite.

However, you should not pick up more food than that will comfortably fit inside your mouth. This is an 'International Rule of Etiquette'.





ยัธยธอย เปิบมือ วัฒนธรรมการเปิบข้าวของไทยในอดีต

Finger Dining... A Traditional Part of Thai Culture

มารยาทในการเปิบมือของไทย มารยาทพื้นฐานของการเปิบมือนอกจากการเปิบให้พอดีคำแล้ว ยังให้ความสำคัญกับการล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและระหว่างการเปิบ ซึ่งจะได้จากวางขันน้ำซึ่งลอยด้วยดอกไม้ เช่น มะลิ หรือ กลีบกุหลาบให้มีกลิ่นหอมไว้ข้างสำหรับพร้อมผ้าผืนบาง เมื่อล้างมือเสร็จก็ควรลงมือเปิบ หากมีสมาธิร่วมด้วยควรลงมือพร้อมๆ กันและกินเสร็จให้พร้อมๆ กัน

การจัดสำรับเปิบมือ คนไทยไม่ว่าจะเป็นชนชั้นใดจะกินข้าวเป็นหลักและมักจะนำปลามาปรุงเป็นกับข้าวในทุกสำรับเพราะประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ตลอดจนมีแม่น้ำลำคลองที่อุดมสมบูรณ์มากมาย จนมีคำพูดติดปากว่า “กินข้าวกินปลา” เครื่องปรุงในสำรับนิยมใส่สมุนไพร เช่น กระปิตีให้กลิ่นรสร้อนแรงรวมถึงนำมาเป็นส่วนผสมในเครื่องแกงเพื่อให้มีรสชาติกลมกล่อม

ส่วนประกอบของกับข้าวควรทำให้เป็นชิ้นเล็กๆ เปื่อยนุ่ม ใช้มือฉีกหรือปิวรวมกับข้าวเป็นคำได้ รวมถึงสำรับที่จัดให้ร้อนพออุ่นใช้มือจับได้

When ‘Finger Dining’, you must be careful to keep your fingers clean at all times. To help you do this, you will be provided with a cloth napkin and a small ‘finger bowl’. The bowl will contain water and flower petals for you to wash your hands. If you are eating with someone else, it is considered polite to both start and finish at the same time.

Set Menu for Finger Dining: For Thai people, rich or poor, rice and fish were the main ingredients for most meals. Thailand is an agricultural country with many rivers and canals. There is a Thai saying: “Eat Rice Eat Fish”. The favorite ingredients for Thai cooking are still herbs such as “Kapi” or “Shrimp Paste”. Kapi is used in most Thai recipes because it gives food a spicy taste and a wonderful aroma.

Texture of the Food: The food should be prepared in small pieces, tender enough to tear by hand and warm enough to touch.



ข้าวสวย
Steamed Rice

ข้าวเหนียว
Sticky Rice

ภาชนะในการจัดสำรับทำด้วยเครื่องปั้นดินเผา กระเบื้องหรือไม้ไผ่ขึ้นกับฐานะของแต่ละบ้าน ซึ่ง ดิลาคล เป็นเครื่องปั้นดินเผาประเภทหนึ่งที่ได้รับการนิยมในหมู่ชนชั้นสูง เกิดจากภูมิปัญญาไทยที่ทำจากขี้เถ้าของไม้ก่อไม้รักฟ้าผสมดินเหนียวแล้วนำไปเผาวิธีธรรมชาติด้วยความร้อนสูง ดิลาคล ได้รับการยกย่องว่าเป็นเครื่องสังคโลกที่ให้ความสวยงามพร้อมความปลอดภัยสูงสุดในการนำมาใส่อาหาร จึงนับว่าเป็นเครื่องปั้นดินเผาที่ดีที่สุดประเภทหนึ่งของโลก

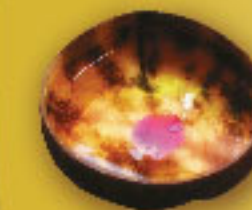
ข้าวที่ใช้เปิบมีทั้งข้าวสวย และข้าวเหนียว แล้วแต่ที่จะเลือกเปิบ มีวิธีการ

- ข้าวสวย ควรเป็นข้าวใหม่นำมาหุงเพราะมียาง จับเป็นคำได้ง่าย ไม่นิยมนำข้าวที่เหลือจ้ามื้อมากินต่อ เพราะจะทำให้เป็นคำยาก
- ข้าวเหนียว หรือที่เรียกว่า ข้าวเหนียว จะใช้มือใดมือหนึ่งคดข้าวมาไว้ในกำมือที่ไม่ถนัด ส่วนมือที่ถนัดจะบิดข้าวเหนียวขนาดพอคำ ปั้นเป็นก้อนกลมเพื่อไม่ให้ข้าวยุ่ยแตก เมื่อจิ้มน้ำแกง บางคนอาจใช้หัวแม่มือกดลงบนก้อนข้าวให้เป็นหลุม ซึ่งเรียกว่า “หักหน้าออก” เพื่อจะได้วกกับข้าวได้มากขึ้น

Plates and Food Containers: Traditionally, the type of ‘plates’ depended on the financial status of the family. The wealthier families used celadon and the lower income families used bamboo. “Celadon” is a type of pottery that was popular among the upper classes. Celadon is made by using the ashes of the “Kor Mai Rok Fa” wood and mixing it with farm clay then baking it at a high temperature. “Celadon” is accepted as the most beautiful type of ceramic pottery and is very safe for dining.

Both kinds of rice, steamed rice and sticky rice, can be eaten by hand.

- Steamed rice: New rice is recommended for steamed cooking because it will stick together and is easier to grip. Rice is never reheated the next day because it will become hard and too difficult to eat.
- Sticky rice: Also called “Parboiled rice”. To eat it, we take a portion of sticky rice in one hand and use the other hand to form a ball and then dip the ball in curry, or make hole in the middle of the ball in order to scoop up more food.



ยัธยธอย เปิบมือ วัฒนธรรมการเปิบข้าวของไทยในอดีต

Finger Dining... A Traditional Part of Thai Culture



ขัดขัดสมาธิ
Sit in Meditation style



ขัดขัดเขยิบ
Sit with legs tucked back to one side



ขัดขัดยอง
Crouch or sit on the heels



ขัดขัดเขยิบ
Sit with one's knees up



ขัดขัดเขยิบตแอ็บ
Sitting with legs stretched

การนั่งกินเปิบมือ มีหลายลักษณะ ได้แก่

- นั่งขัดสมาธิ ถือเป็นการนั่งแบบสุภาพสำหรับผู้ชายพระสงฆ์ หรือ เจ้านาย ไม่เหมาะกับผู้หญิง เพราะไม่สุภาพ
- นั่งพับเพียบ ถือเป็นการนั่งที่สุภาพสำหรับผู้หญิง ซึ่งผู้ชายจะนั่งเมื่อทำพิธีทางศาสนา หรือ เข้าเฝ้าเจ้านายเท่านั้น
- นั่งยองๆ เป็นการนั่งที่เด็กและผู้ชายมักจะนั่งกันหรือใช้นั่งในสถานที่ที่มีพื้นไม่สะอาด หรือราบเรียบพอที่จะนั่งขัดสมาธิหรือนั่งพับเพียบได้ ทั้งนี้นั่งยองๆ จะมีความคล่องตัวสูงเมื่อมีเหตุการณ์อะไรขึ้นมาก็สามารถลุกขึ้นได้ทันที ไม่นิยมนั่งในที่สาธารณะเพราะถือว่าไม่สุภาพ
- นั่งชันเข่า มักจะใช้กับผู้สูงอายุเพราะเป็นท่าที่สบาย ไม่เมื่อยเท่ากับนั่งพับเพียบ หรือขัดสมาธิ
- นั่งเหยียดแข้ง ส่วนใหญ่จะเป็นท่านั่งของผู้สูงอายุที่มีอาการปวดเมื่อยง่าย ซึ่งจะไม่นิยมนั่งกัน เพราะถือว่าไม่สุภาพ

การเปิบมือ เป็นศิลปะที่อ่อนช้อยละเมียดละไม ซึ่งเกิดขึ้นด้วยการเรียนรู้จากประสบการณ์ สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมของสังคมไทยที่มีความรัก ความเอื้ออาทรและความผูกพัน ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันอันเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติไทย

How to Sit While Eating: There are many polite ways to sit.

- Sit in the meditational style: These are accepted as polite for gentlemen, monks or members of the Royal Family, BUT this way of sitting is considered not polite for ladies.
- Sit with legs tucked back to one side: This position is accepted as polite for the ladies while gentlemen should use this position for rituals or sitting in front of the Royal Family.
- Crouch or sit on the heels: This position is acceptable for children and men. It can be used if the surface area is dirty. This position is flexible and it is easy to get up from immediately. This position is not for sitting in public because it is considered impolite.
- Sit with one's knee up: This is a polite and comfortable position is for the elderly.
- Sitting with legs stretched: This position is for the elderly because it eases the pain of bent legs. This position is not accepted widely because it is considered impolite.

Finger Dining is a delicate art that comes from ancient tradition. These traditions reflect Thailand's cultural generosity and commitment to the past. It is these traditions that form our national identity.



ເຮືອກຳຍ່ວຍ Appetizer

(Pick 2 items)



1. ຂໍ້ຂີ້ບຸຸບາ
A Variety of Deep Fried Flowers



2. ເສັຍບຕະຜ້າ
Herbs Wrapped in Chinese Broccoli Leaves



3. ເສັຍບກະທບທວບ
Crispy Golden Cup with Herbs Filling



4. ທວຕຸ່ມຊີງຸ່ນ
Fried Shrimp Patties



5. ທວຕຸ່ມປລາກຣາຍ
Fried Fish Patties



6. ກວອບຟ່າສ໌ 5 ສະຫຍາຍ
5 Varieties of Deep-Fried Spring Rolls



7. ປ່າວຕັບທຸ່ງຊ້າຕັບ
Rice Crispy with Minced Pork and Shrimp Dip



8. ທຸ່ງສະເຕີະ
Grilled Pork with Curry Powder on the Stick "Sa-Tay"

ກຳນົດໃຫ້ເພື່ອການປະກາດສົມມຸດຕິຖານ : The visuals used are for advertising purpose only.

• ກິນເຮືອກຳຍ່ວຍ ອາໄປຈາກ ທາຍ ກິນ ທາຍ ທາຍ Eat Thai way, Live Thai way •



ເຮືອກຳຍ່ວຍ Appetizer



9. ທວທຸ່ມກວອບ
Deep Fried Crab Souffle'



10. ທຸ່ງກວອບທຸ່ມເຕຣື້ອບ
Savory and Crispy Vermicelli



11. ແທທຸ່ມກວອບທຸ່ມ
Deep-Fried Sour Sparerib



12. ຕວທຸ່ງຢ່າວ
Grilled Pork Shoulder with Tamarind Sauce



13. ສົມທຳທຸ່ງປລີ
Spicy Banana Blossom "Somtum" with Dried Shrimps



14. ສົມທຳໄທຍ / ປູເຕີມ
Spicy Green Papaya "Somtum" with Dried Shrimps / Preserved Crab



15. ສົມທຳຜລໄມ້ຮວມໄທຍ
Spicy Fruits "Somtum" with Dried Shrimps



16. ສົມທຳຜລໄມ້ຮວມປູເຕີມ
Spicy Fruits "Somtum" with Preserved Crab

ກຳນົດໃຫ້ເພື່ອການປະກາດສົມມຸດຕິຖານ : The visuals used are for advertising purpose only.

• ກິນເຮືອກຳຍ່ວຍ ອາໄປຈາກ ທາຍ ກິນ ທາຍ ທາຍ Eat Thai way, Live Thai way •



ซุ๊ป Soup

(Pick 1 item per person)



1. ไช้ตุ๋น

Steamed Egg Topped with Minced Pork, Shrimp and "Thousand Years" Egg



2. แกงฮิดกะหล่ำหมูสับ

Stuffed Cabbage with Minced Pork Soup



3. แกงฮิดไข่เหี้ยวหมูสับ

Thai Omelette with Minced Pork Soup



4. ต้มยำกุ้งขาว

Hot & Sour Prawn Soup



5. ไก่ป่าขี้มะนาว

Hot & Sour Soup with Free-Range Chicken



6. แกงเลียงกุ่มสด

Spicy Thai Herbal Soup with Various Vegetables and Shrimps



7. ต้มข่าไก่

Hot & Sour Coconut Cream "Tom-Kha" Soup with Tamarind Leaves and Chicken



8. ต้มข่าปลาสด

Hot & Sour Coconut Cream "Tom-Kha" Soup with Tamarind Leaves and Dried Fish

ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •



แกง Curry

(Pick 1 item)



1. มัสมันเนื้อ

Southern-Style Mussamun Beef Curry



2. มัสมันไก่

Southern-Style Mussamun Chicken Curry



3. แกงเขียวหวานไก่/เนื้อ

/ลูกชิ้นปลาทู
Green "Kheaw-Waan" Curry with Chicken / Beef / Fish Balls



4. แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Roasted Duck Curry



5. แกงตั่วหอยขม

Fresh Water Snails in Red Curry



6. แกงป่าไก่ป่า

Authentic "Gang-Pa" Curry with Free-Range Chicken



7. แกงเหลืองหน่อไม้ดองกุ้ง

Yellow Curry Southern Style with Pickled Bamboo Sprouts and Shrimps



8. แกงส้มชะอมกุ้งสด

Spicy & Sour "Gang-Som" Soup with Cha-Ome Omelette and Shrimps

ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •



น้ำพริก Spicy Dip

(Pick 1 item)



1. น้ำพริกไข่ปู
Spicy Crab Egg Paste with Assorted vegetables



3. น้ำพริกกุ้งสด-ไข่ต้ม
Spicy Shrimps and Boiled Egg Salad



2. น้ำพริกกะปิ-ปลาชุก
Spicy "Ka-Pi" Shrimp Paste with Fried Mackerel and Assorted Vegetables

ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •



ยำ Spicy Salad

(Pick 1 item)



1. ปล่าเชื้อ
Spicy "Plaa-Style" Beef Salad



2. ยำปลาตุ๋นพริกขี้หนู
Spicy Crispy Catfish with Spicy Mango Salad
(สำหรับ 4 ท่านขึ้นไป For 4 persons or more)



3. ยำชะอมกรอบ
Crispy Cha-Ome Vegetable with Spicy Seafood Salad



4. ยำผักบุ้งกรอบ
Spicy Crispy Morning Glory Salad



5. ยำถั่วงอก
Sweet & Sour Wing Bean Salad



6. ลาบหมู
Spicy Minced Pork Salad



7. ยำถนึ่ง
Spicy Grilled Pork Salad

ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •



ไก่ / หมู / เนื้อ
Chicken / Pork / Beef

(Pick 2 items)



1. ปีกไก่ยัดไส้
Fried Stuffed Chicken Wings



2. ไก่ห่อใบเตย
Fried Chicken Wrapped with Pandan Leaf



3. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Stir-Fried Chicken with Cashew Nut



4. ซีโรตบหมูอบบาร์บีคิว
BBQ Pork Spareribs
(สำหรับ 4 ท่านขึ้นไป For 4 persons or more)



5. ขาหมูทอดแบบใต้ปลา
Deep Fried Pork Leg with Southern-Style Fish Curry Sauce
(สำหรับ 4 ท่านขึ้นไป For 4 persons or more)



6. ซีโรตบหมูอบยอตุ๋น
Steamed Pork Spareribs in Gravy

ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •



ไก่ / หมู / เนื้อ
Chicken / Pork / Beef



7. หมูตุ๋นตุ๋น
Fried Seasoned Pork



8. ตั๋นกลิ้งซีโรตบ
Spicy Stir-Fried Southern-Style Pork Spareribs Curry



9. เนื้อริบอายออสเทรเสียผัดพริกไทยดำ
Stir-Fried Aus. Rib-Eye with Black Pepper



10. เนื้อริบอายออสเทรเสียผัดสมุนไพร
Stir-Fried Aus. Rib-Eye with Herbs



11. เนื้อริบอายออสเทรเสียย่างซอสมะขาม
Grilled Aus. Rib-Eye with Tamarind Chilli Sauce

ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •



ปลา / ทะเล Fish / Seafood

(Pick 1 item)



1. ปลากระพงผัดพริกไทยดำ
Stir-Fried Sea Bass with Black Pepper



2. ปลากระพงราดหัวปลา
Deep Fried Sea Bass Topped with Seasoned Fish Sauce



3. ปลากระพงราดพริก
Deep-Fried Sea Bass Topped with Chilli Paste



4. ปลากระพงลวกสวรสผลไม้
Deep-Fried Sea Bass Topped with Spicy Fruits Salad
(สำหรับ 4 ท่านขึ้นไป / For 4 persons or more)



5. กุ้งผัดพริกไทยดำ
Stir-Fried Prawns with Black Pepper



6. กุ้งผัดพริกขี้หนู
Stir-Fried Prawns with Thai Seasonings



7. กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย
Stir-Fried Prawns with Garlic and Pepper



8. กุ้งอบวุ้นเส้น
Baked Prawns with Seasoned Glass Noodle

ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •



ปลา / ทะเล Fish / Seafood



9. ปูผัดขี้เมาทะเลกรอบ
Stir-Fried Soft-Shelled Crab with Crispy Holy Basil
(สำหรับ 4 ท่านขึ้นไป
For 4 persons or more)



10. ปูผัดผัดผงกระหรี่
Stir-Fried Soft-Shelled Crab with Turmeric Curry Powder
(สำหรับ 4 ท่านขึ้นไป
For 4 persons or more)



11. ปลาหมึกทอดไข่เค็ม
Stir-Fried Squid with Salted Egg



12. ปลาหมึกสอดไส้นอกทะเล
Fried Squid Stuffed with Pork



13. ซอสมกบขมจืด
Fish and Crab Meat Soufflé

ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •



ไข่ Egg

(Pick 1 item)



1. ไข่ม้วนทูน่า
Tuna Omelette Roll



2. ไข่เหี้ยมโขลกใบโหระพา
Crab Meat and Sweet Basil Omelette



3. ไข่เค็มผัดพริกขี้หนู
Stir-Fried Salted Eggs and
Green Beans with Red Chilli Paste

ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •



เห็ด / ผัก Mushroom / Vegetable

(Pick 1 item)



1. เห็ดโตดไข่
Stir-Fried Japanese Mushroom
with Egg



2. เห็ดออริจินิผัดพริกไทยดำ
Stir-Fried Iringi Mushroom with
Black Pepper



3. ผัดผักบุ้งไร้ก้าน
Stir-Fried Stemless Morning Glory
with Oyster Sauce



4. ผัดผักรวมมิตร
Stir-Fried Mixed Vegetables



5. กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce



6. ตะข่าผัดหอยแอสparagus
Stir-Fried Chinese Broccoli with
Sea Asparagus Clams



7. เบบี้บรอกโคลี
Stir-Fried Baby Broc with
Oyster Sauce



8. ยอดมะพร้าวผัดกุ้ง
Stir-Fried Coconut Palm Heart
with Shrimps

ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •



ข้าว / Vermicelli Rice / Vermicelli

(Refillable)



1. ข้าวสวย
Rice



2. ข้าวเหนียว
Sticky Rice



3. Vermicelli
Vermicelli

ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •



เครื่องดื่ม Drinks

(Refillable)



1. น้ำดื่ม
Drinking Water



2. น้ำตะไคร้
Lemongrass Tea



3. น้ำเก๊กฮวย
Chrysanthemum Tea



4. น้ำกระเจี๊ยบ
Roselle Tea



5. น้ำปวยเล้ง
Lemon Chinese Apricot Juice



6. น้ำมะตูม
Bael Fruit Tea



7. น้ำแตงโมปั่น
Watermelon Smoothie



8. น้ำสับปะรดปั่น
Fresh Pineapple Smoothie

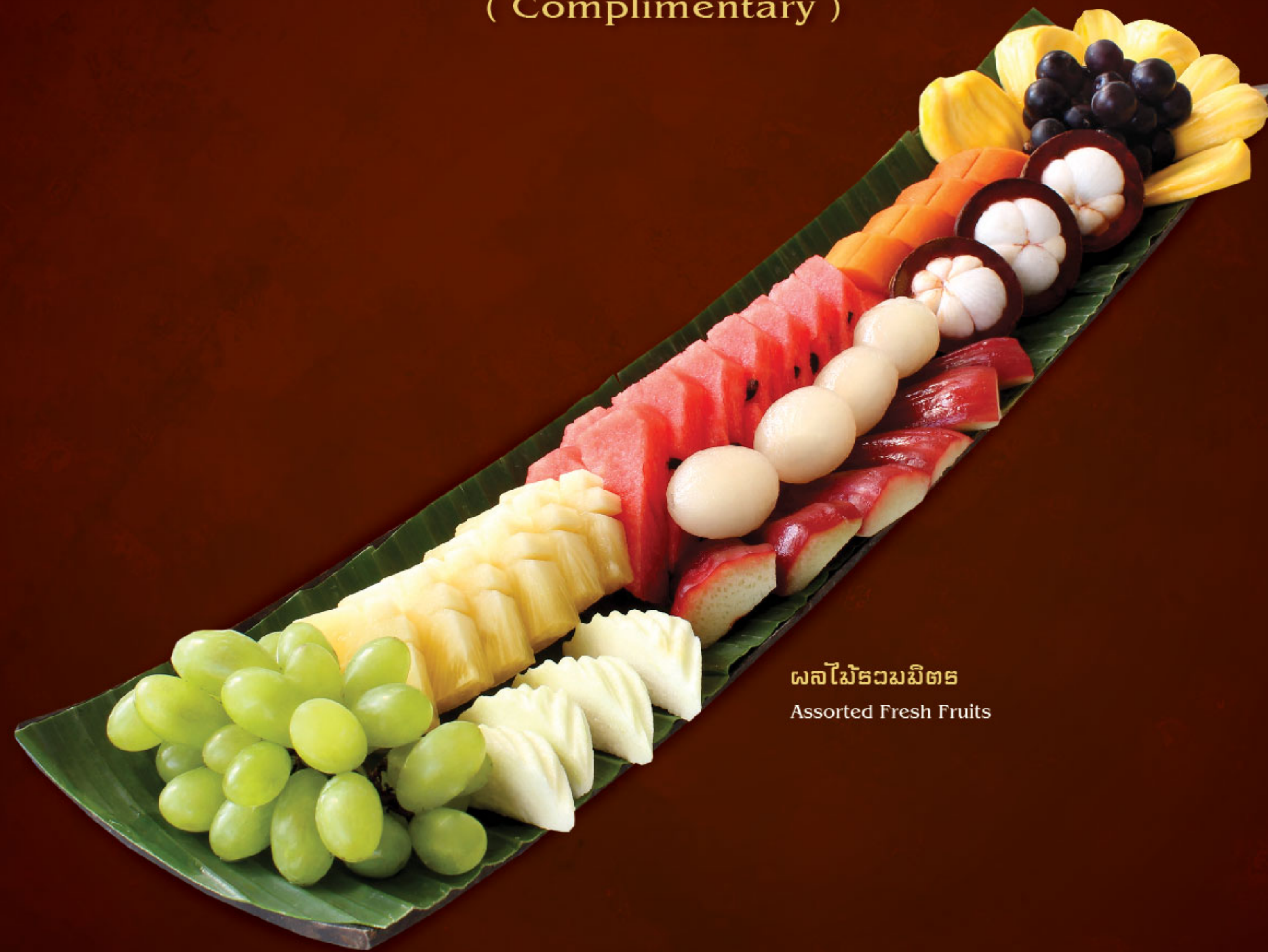
ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •



ผลไม้ Fruits

(Complimentary)



ผลไม้สดชนิดต่าง
Assorted Fresh Fruits

ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •



ขนมหวาน Dessert

(Pick 1 item per person)



1. กลัวยบวชชีโรยงา
Banana in Coconut Milk
with Sesame Seeds



2. บัวลอยสามกษัตริย์
Taro, Pumpkin and Pandan Leaf Balls
in Coconut Milk



3. กระบือลอยแก้ว
Santol in Syrup



4. สะลาลอยแก้ว
Sa-lu in Syrup



5. ข้าวเหนียวถั่วดำ
Black Bean and Coconut
Sticky Rice in Coconut Milk



6. ข้าวเหนียวมะม่วง
Coconut Sticky Rice with
Sweet Mango



7. ขนมถั่ว
Steamed Coconut Pancakes



8. ไอศกรีมข้าวเหนียวทุเรียน
Coconut Sticky Rice and Durian
Ice Cream with Durian Coconut Milk



9. ไอศกรีมข้าวเหนียวมะม่วง
Coconut Sticky Rice and Mango
Ice Cream with Sweet Mango



10. ไอศกรีมมะพร้าวสด
Coconut Ice Cream in Fresh Coconut



11. ไอศกรีมขนมปังโบราณ
Old Fashioned Thai Ice Cream



12. ไอศกรีมแอปเปิ้ล
Custard Apple Ice Cream

ภาพใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น : The visuals used are for advertising purpose only.

• กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย Eat Thai way, Live Thai way •

ข้าวเหนียวมะม่วง, ขนมถั่ว, ไอศกรีมข้าวเหนียวมะม่วง, ไอศกรีมมะพร้าวสด (เฉพาะ 2 ท่านต่อ 1 ที่)
Coconut Sticky Rice with Sweet Mango, Steamed Coconut Pancakes, Coconut Sticky Rice and Mango Ice Cream with Sweet Mango,
Coconut Ice Cream in Fresh Coconut (2 Persons per dish)

ประวัติเรือนมัลลิการ์

History of Ruen Mallika

เรือนมัลลิการ์ อีกหนึ่งร้านอาหารภายใต้การบริหาร โดย บริษัท มัลลิการ์ อินเตอร์ฟู้ด จำกัด เปิดให้บริการเมื่อ 23 กันยายน 2545 ด้วยแนวคิดแห่งการเป็นร้านอาหารไทย ที่คงไว้ซึ่งวิถีแห่งเอกลักษณ์การ “กินอย่างไทย อยู่อย่างไทย” อย่างสมบูรณ์แบบ

สรรพเสน่ห์อันเป็นเอกลักษณ์ของ “เรือนมัลลิการ์” ให้สัมผัสกลิ่นอายแห่งความเป็นเรือนไทยโบราณที่ตกแต่ง ด้วยงานศิลปะไทยล้ำค่า คืบค้ำกับสุนทรียรสแห่งอาหาร ไทยต้นตำรับผสานกับความงดงามของผักผลไม้แกะสลัก อย่างวิจิตร บรรจงแต่งลงใน “ศิลาดล” สังคโลกสีเขียวใส ที่แฝงความโดดเด่นด้วยรอยจรรยา ซึ่งเป็นลวดลายพิเศษ อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ สดุดยอดความงามของหัตถศิลป์ไทย ที่มีความปลอดภัยสูงสุด พร้อมย้อนรอยวิถี “เปิบมือ” วัฒนธรรมการกินข้าวดั้งเดิมของไทยที่สะท้อนวัฒนธรรมร่วม สมัยของสังคมไทยจากอดีต

Ruen Mallika is one of the Thai restaurants under the management of Mallika Interfood Co., Ltd. The restaurant opened for business on 23 September, 2002 under the concept of "Eat like Thai, Live like Thai". This restaurant strives to maintain the uniqueness of the traditional Thai lifestyle.

The unique charm of "Ruen Mallika" is that the restaurant is an actual, ancient Thai style house with the original Thai traditional recipes that are accompanied with exquisitely carved fruit and vegetables. The food is served on "Celadon" the antique style green ceramic pottery that has a delicately cracked glazed surface. The beauty of "Celadon" is the superb Thai craftsmanship that went into its creation. Celadon is very safe to eat from and reflects the ancient Thai culture of "Finger Dining".

เรือนมัลลิการ์เปิดให้บริการทั้งหมด 2 สาขา ได้แก่ เรือนมัลลิการ์เศรษฐี เปิดให้บริการเป็นสาขาแรก เมื่อ 23 กันยายน 2545 เป็นเรือนไม้สักไทย สมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น อายุกว่า 200 ปี สร้างขึ้นในรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ 2) มีพื้นที่ 206 ตารางวา ตั้งอยู่ในซอยเศรษฐี ภายในซอยสุขุมวิท 22

เรือนมัลลิการ์คริสตัล เปิดให้บริการ เมื่อ 9 มีนาคม 2553 ที่ชั้น 1 อาคาร E ศูนย์การค้าคริสตัลดีไซน์เซ็นเตอร์ (CDC) โดยมีพื้นที่ 186.35 ตร.ม ตกแต่งร้านด้วยกระจกใสเผยให้เห็นความโปร่งสบายผสานความงดงามตระการตา ด้วยงานประติมากรรม และภาพจิตรกรรมไทยประดับตามผนังและมุมต่างๆ ภายในร้าน

"Ruen Mallika" has now opened 2 branches :
"Ruen Mallika Millionaire" the first branch opened since 23 September, 2002 This house was built in the early Rattanakosin period during the reign of Phra Bat Somdet Phra Buddha Loetla Nabhalai (King Rama the 2nd) and is more than 200 years old. The house was built on a 206 square meter land located in Sethi alley, Sukhumvit Soi 22nd.

"Ruen Mallika Crystal" opened for business on 9 March, 2010 and is located on the ground floor, E Building at the Crystal Design Center (CDC). It sits on the area of 186.35 square meters and is decorated with clear glass. This gives the restaurant a sense of open space which blends with the beautiful ancient sculptures and Thai paintings that adorn the inside of the restaurant.

ศิลาดล

Celadon

ศิลาดล สืบตลอกล้ำค่าสละสลวยภูมิปัญญาไทย

หากเอ่ยถึง “ศิลาดล” ผู้ที่ชื่นชมงานหัตถศิลป์ย่อมต้องนึกถึงเครื่องปั้นดินเผา ที่มีสีเขียวแวววาวใสเหมือนหยก และมีรอยแตกกลายงา ซึ่งเป็นลักษณะเด่นอันเป็น ภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เชื่อว่า เป็นงานเคลือบที่เก่าแก่ที่สุดในโลกชนิดหนึ่ง ซึ่งทำกันมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย สู่ล้านนาเชียงใหม่

ในประเทศไทย การผลิตเครื่องศิลาดล ได้เริ่มทำขึ้นใหม่ ที่จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อราว พ.ศ.2443 ซึ่งช่างชาวไทใหญ่ เป็นผู้เริ่มตั้งเตาเป็นคนแรก ที่บริเวณประตูช้างเผือก และได้ถ่ายทอดวิชาให้บุตรหลานจนถึงปัจจุบัน

ศิลาดล หรือ ซิลากล หรือ สังคโลก มาจากภาษาสันสกฤต คำว่า “ศิลา” แปลว่า หิน ส่วน “ดล” แปลว่าสีเขียว รวมกันแปลว่า หินสีเขียว เป็นเครื่องปั้นดินเผาที่ให้ความร้อนสูงเคลือบด้วยซีเถ้าไม้ก่อนการเผา ผสมดินหนาน้ำ ซึ่งเป็นการเคลือบจากวัสดุธรรมชาติและ ไม่ใช้สารเคมีใดๆ ทั้งสิ้น ผ่านการเผาเคลือบ ด้วยวิธีลดออกซิเจน โดยใช้ความร้อนสูง ประมาณ 1,260 - 1,300 องศาเซลเซียส ทำให้เคลือบที่ได้มีสีเขียวใส มงทองเหลืองดินได้เหมือนหยก และมีรอยจรรยาหรือแตกกลายงา ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของ “ศิลาดล”

ศิลาดล เป็นความพยายามของมนุษย์ที่จะเลียนแบบ หยก ซึ่งได้รับการยอมรับว่าเป็นหินธรรมชาติ ที่แข็งแกร่งสวยงาม และนำโชคลาภมาให้ ที่สำคัญ “ศิลาดล” ยังได้รับการยกย่องให้เป็นเครื่องปั้นดินเผาไทย ที่มีทั้งความงดงามในด้านหัตถศิลป์และความปลอดภัยสูงสุดที่เกิดขึ้นโดย ภูมิปัญญาไทย สมควรจะได้รับ การอนุรักษ์ และถ่ายทอดแก่บรรพชนรุ่นหลังสืบไป



"Celadon" The Valuable Sankalok (Ceramic) That Reflects Thai's Wisdom

When we mention "Celadon", those who appreciate the craftsmanship, think of a clear, jade like, green pottery with a delicately cracked glazed surface. This technique shows the inventive thinking and the uniqueness of Thai folk wisdom. We believe that Celadon is one of the oldest ceramic techniques in the world. It is a skill that started in the Sukhothai period and then was carried on to the Lanna Period in Chiang Mai.

In Thailand, the production of "Celadon" started in Chiang Mai around the 1900s. A group of Thai-Yai craftsmen started their production in the area of Chang Phuag Gate and transferred this technology from generation to generation.

The word "Celadon" or "Cela-Kon" or "Sankalok" comes from the Sanskrit Language. The word "Sila" means Stone, and "Don" means green, when combined together means "Green Stone". The pottery is heated to a very high temperature and is coated with the ashes of "Kor Rok Far" wood mixed with farm clay. This coating is from nature and has no harmful chemicals. The processing is done with oxygen reduced technology at a temperature of 1,260 - 1,300 degrees Celsius. This makes a clear, jade like surface. The uniqueness of the celadon is the delicately cracked glazed surface of the final product.

"Celadon" is a human effort to imitate jade. Jade is famous for its natural beauty and is believed to bring good luck to the person wearing it. "Celadon" is recognized for its beauty, craftsmanship and the Thai wisdom that created it. This skill deserves to be protected and transmitted to future generations.

