

อาหารแนะนำ
Chef Recommends

สเต็กเนื้อสันใน โฟนย่างคั่ว (ซอสพริกไทยเค็ด หรือ เกรวี่) <i>Thai-French tender loin fillet steak (Pepper,mushroom sauces or gravy)</i>	600.-	
สเต็กหมูสันนอก (ซอสพริกไทยเค็ด หรือ เกรวี่) <i>Grilled Pork Chop (Pepper,mushroom sauces or gravy)</i>	250.-	
สเต็กแซลมอนซอสครีมผักโขม <i>Salmon steak with spinach cream sauce</i>	250.-	
ปลาทอดซอสเลมอน <i>Pan fried sea bass meuniere (with lemon butter sauce, fried rice with butter and vegetables)</i>	250.-	
ปลาทอดซอสไวน์ขาว <i>Poach sea bass deniere (Poached fish with white wine sauce and fried rice with butter)</i>	250.-	



ใบงานที่ 2

สมูทตี้ (Smoothies)

35

สตอเบอรี่ปั่น (Strawberry) กีวีปั่น (Kiwi)
 บลูเบอร์รี่ปั่น (Blueberry) แอปเปิ้ลเขียวปั่น (Apple)
 ราสเบอร์รี่ปั่น (Raspberry) กั้วชวาอมนปั่น (Banana)

60

มิกซ์เบอร์รี่โยเกิร์ต (Mixed Berry Yogurt)

(สตอเบอรี่ + บลูเบอร์รี่ + ราสเบอร์รี่ + โยเกิร์ต)
 (Strawberry + Blueberry + Raspberry + Yogurt)

สตอเบอรี่ + กั้วชวาอมน + โยเกิร์ต	50.-
บลูเบอร์รี่ + กั้วชวาอมน + โยเกิร์ต	50.-
กีวี + กั้วชวาอมน + โยเกิร์ต	50.-
สตอเบอรี่ + บลูเบอร์รี่ + โยเกิร์ต	50.-
สตอเบอรี่ + กีวี + โยเกิร์ต	50.-
สตอเบอรี่ + โยเกิร์ต	45.-
บลูเบอร์รี่ + โยเกิร์ต	45.-
ราสเบอร์รี่ + โยเกิร์ต	45.-
กีวี + โยเกิร์ต	45.-
แอปเปิ้ลเขียว + โยเกิร์ต	45.-
กั้วชวาอมน + โยเกิร์ต	45.-



ออกแบบและสร้างเมนูอาหาร/รายการอาหาร



ออกแบบและเมนูอาหารแบบต่างๆ

- เมนูอาหาร ขนาด A4 (21.1 x 29.7 ซม.)
- แนวนอน หรือแนวตั้งก็ได้ มีทั้งภาษาไทย และต่างประเทศ
- ใช้โปรแกรม Photoshop, Illustrator, Indesign ไม่จำกัด
- การใช้สี และภาพจริงประกอบการออกแบบงานนั้น
- ตัวอย่างงานต่างๆ เช่น เมนูอาหารไทย เมนูอาหารฟิวชั่น เมนูเครื่องดื่ม เมนูแยกประเภทอาหาร เมนูขนม เมนูอาหารนานาชาติ เป็นต้น

สิ่งที่ต้องมีในเมนูอาหาร

- ชื่อร้าน / สัญลักษณ์ร้าน / กลุ่มรายการอาหาร
- กรอบ / สีพื้นหลัง / ภาพตัวอย่างอาหาร
- ชื่อรายการอาหาร ไทย-อังกฤษ / ราคาหน่วยเป็นบาท
- ที่อยู่หรือที่ตั้งร้าน / ไอทีไลน์ / ช่องทางติดต่อใดๆ
- แบ่งพื้นที่หน้ากระดาษให้เป็นสัดส่วนเหมาะสม
- การจัดวางองค์ประกอบ ให้คำนึงถึงความสวยงาม น่าสนใจ

ตัวอย่างเมนูอาหาร



Nonthatara
Restaurant & Bar

PHOORI Teacher

เมนูผัด

57. เต้าหู้ฮ่องกง กระเทียมอ่อน	180.-	
58. เต้าหู้ทรงเครื่องปู	180.-	
59. ผัดผักสีต่างๆ	120.-	
60. ตะหนักหมูกรอบ	120.-	
61. ตะหนักปลาเค็ม	120.-	
62. ผัดหมูจุกไฟแดง	100.-	
63. กระเจ็ดไฟแดง	100.-	
64. ผัดไก่ยี่เซียง	150.-	
65. ผัดเผ็ดหนุ่ยป่า , ไก่บ้าน	150.-	
66. ปลาหมึกไข่ผัดไข่เค็ม	180.-	
67. ปลาหมึกผัดผงกระหรี่	180.-	
68. ปลาหมึกผัดพริกเผา	150.-	
69. ปลาหมึกผัดซีอิ๊ว	180.-	
70. ผัดผักรวมมิตร	120.-	
71. เต้าหู้ทรงเครื่อง	180.-	
72. ปูเนื้อผัดผงกระหรี่	380.-	
73. ปูเนื้อผัดพริกไทยดำ	380.-	
74. กุ้งใหญ่ผัดผงกระหรี่	200.-	
75. กุ้งผัดไข่เค็ม	200.-	
76. กะเจผัดจันทน์	180.-	
77. ซีโรตองหมูดลูกคู่	180.-	
78. วุ้นเส้นผัดกระเทียมโทน	150.-	
79. วุ้นเส้นผัดโบราณ	150.-	
80. ปลาช่อนผัดต้นไผ่	150.- / 250.-	



PHOORI Teacher

อาหารแนะนำ

Chef Recommends

สตี๊กเนื้อสันใน โปนย่างคำ (ซอสพริกไทย,เห็ด หรือ เกรวี่) <i>Thai-French tender loin fillet steak (Pepper,mushroom sauce or gravy)</i>	600.-	
สตี๊กหมูสันนอก (ซอสพริกไทย,เห็ด หรือ เกรวี่) <i>Grilled Pork Chop (Pepper,mushroom sauce or gravy)</i>	250.-	
สตี๊กแซลมอนซอสผักโขม <i>Salmon steak with spinach cream sauce</i>	250.-	
ปลากระพงซอสเนย <i>Pan fried sea bass meuniere (with lemon butter sauce, fried rice with butter and vegetables)</i>	250.-	
ปลากระพงซอสขาว <i>Poach sea bass deniere (Poached fish with white wine sauce and fried rice with butter)</i>	250.-	

ตัวอย่างเมนูอาหาร

Drink Menu

กาแฟร้อน	Hot Coffee		
กาแฟเย็น	Ice Coffee		20.-
ชาร้อน	Hot Tea		
ชาเย็น	Ice Milk Tea		20.-
ชาดำ	Ice Black Tea		15.-
ชาเขียว	Ice Milk Green Tea		20.-
ไอ้แข็ง	Ice Black Coffee		15.-
ไมโลเย็น	Ice Milo		20.-
ไมโลร้อน	Hot Milo		
โอวัลตินร้อน	Hot Ovaltine		
โอวัลตินเย็น	Ice Ovaltine		20.-
ลาเต้	Latte		20.-
โซดามันแดง	Red Soda		20.-
โซดามันเขียว	Green Soda		20.-
โซดามันแดงมะนาว	Lemon Red Soda		20.-
โซดามันเขียวมะนาว	Lemon Green Soda		20.-



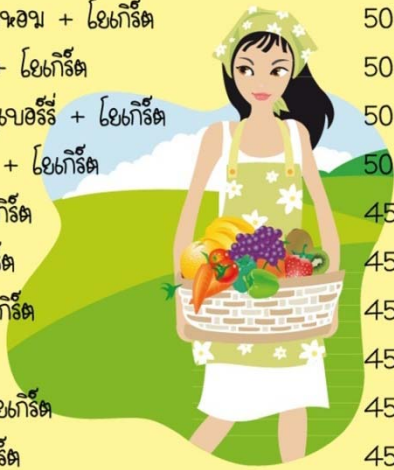
ตัวอย่างเมนูอาหาร

สมูทตี้ (Smoothies)

- 35** สตรอเบอร์รี่ปั่น (Strawberry) กีวีปั่น (Kiwi) บลูเบอร์รี่ปั่น (Blueberry) แอปเปิ้ลเขียวปั่น (Apple) ราสพ์เบอร์รี่ปั่น (Raspberry) กาลังอะฮอมปั่น (Banana)

60 **มิกซ์เบอร์รี่โยเกิร์ต**
(Mixed Berry Yogurt)
(สตรอเบอร์รี่ + บลูเบอร์รี่ + ราสพ์เบอร์รี่ + โยเกิร์ต)
(Strawberry + Blueberry + Raspberry + Yogurt)

สตรอเบอร์รี่ + กาลังอะฮอม + โยเกิร์ต	50.-
บลูเบอร์รี่ + กาลังอะฮอม + โยเกิร์ต	50.-
กีวี + กาลังอะฮอม + โยเกิร์ต	50.-
สตรอเบอร์รี่ + บลูเบอร์รี่ + โยเกิร์ต	50.-
สตรอเบอร์รี่ + กีวี + โยเกิร์ต	50.-
สตรอเบอร์รี่ + โยเกิร์ต	45.-
บลูเบอร์รี่ + โยเกิร์ต	45.-
ราสพ์เบอร์รี่ + โยเกิร์ต	45.-
กีวี + โยเกิร์ต	45.-
แอปเปิ้ลเขียว + โยเกิร์ต	45.-
กาลังอะฮอม + โยเกิร์ต	45.-



ตัวอย่างเมนูอาหาร

You And Me Sab Lai

ยู แอนด์ มี แซ่บหลาย



รับทำข้าวกล่อง
Tel. 081-0875186

Thank you...
By: JIMMY

ตัวอย่างเมนูอาหาร

PHOORI Teacher

เมนูเด็ดของ 10 ประเทศอาเซียน

	กาโต กาโต อินโดนีเซีย	ไทย ต้มยำกุ้ง		นาซี เลอแม็ก มาเลเซีย
	เปาะ เปี้ยะ เวียดนาม	สิงคโปร์ ลักซา		ลาว สลัด หลวงพระบาง
	อโดบ์ ฟิลิปปินส์		อัมบู้ต บรูไน	

ขอขอบคุณข้อมูลจาก kapook.com และ postjung.com

ออกแบบโดย : Fanpage HappyMeenieDesign
นักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ราชภัฏวชิรเวศน์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์

เผยแพร่โดย Fanpage มหานครอาเซียน

uAsean

ตัวอย่างเมนูอาหาร





ก๋วยเตี๋ยวไก่สูตรต้นตำรับแม่ศรีเรือน
(เส้นเล็ก/เส้นใหญ่/เส้นหมี่/วุ้นเส้น/บะหมี่/เซี่ยงไฮ้)
Thin noodles/Flat noodles/Fine noodles/Wunsen/Egg noodles/Shanghai noodles

 <p>ก๋วยเตี๋ยวไก่ 45.- Chicken noodles soup</p> <p>เซี่ยงไฮ้ไก่ 65.- ก๋วยเตี๋ยวไก่พิเศษ Special/Shanghai noodles</p>	 <p>ก๋วยเตี๋ยวต้มยำไก่ 45.- Chicken noodles soup Tom-yum flavor</p> <p>เซี่ยงไฮ้ต้มยำไก่ 65.- ก๋วยเตี๋ยวไก่พิเศษ Special/Shanghai noodles</p>
 <p>ก๋วยเตี๋ยวไก่แห้ง 45.- Chicken noodles (without soup)</p> <p>เซี่ยงไฮ้ไก่แห้ง 65.- ก๋วยเตี๋ยวไก่พิเศษ Special/Shanghai noodles</p> <p>เกาหลีไก่ 60.- Chicken soup (without noodles)</p>	 <p>ก๋วยเตี๋ยวต้มยำไก่แห้ง 45.- Chicken noodles (without soup) Tom-yum flavor</p> <p>เซี่ยงไฮ้ต้มยำไก่แห้ง 65.- ก๋วยเตี๋ยวไก่พิเศษ Special/Shanghai noodles</p> <p>เกาหลีไก่พิเศษ 75.- Chicken soup (without noodles) Special</p>



ก๋วยเตี๋ยวสูตรพิเศษแม่ศรีเรือน
(เส้นเล็ก/เส้นใหญ่/เส้นหมี่/วุ้นเส้น/บะหมี่/เซี่ยงไฮ้)
Thin noodles/Flat noodles/Fine noodles/Wunsen/Egg noodles/Shanghai noodles

ก๋วยเตี๋ยวไก่สูตรพิเศษ
Chicken noodles soup with pork liver and mince pork

ก๋วยเตี๋ยวไก่แห้งสูตรพิเศษ
Chicken noodles with pork liver and mince pork (without soup)

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำไก่แห้งสูตรพิเศษ
Chicken noodles soup with pork liver and mince pork Tom-yum flavor

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำไก่แห้งสูตรพิเศษ
Chicken noodles with pork liver and mince pork (without soup) Tom-yum flavor

เกาหลีไก่สูตรพิเศษ
Chicken soup with pork liver and mince pork (without noodles)

เกาหลีต้มยำไก่สูตรพิเศษ
Chicken soup with pork liver and mince pork (without noodles) Tom-yum flavor

90.-

ภาพนี้เป็นลิขสิทธิ์ของร้าน





อาหารแนะนำ



16



17



18



19



23



31

16. สลัดผลไม้กุ้งทะเล	180.-	24. หัวปลาท้มเผือก	200.-
17. ปีกดอนเผือก	200.-	25. เงินตาโพ่นหม้อไฟ	200.-
18. ซะอมกุ้งผัดกระเพรากรอบ	120.-	26. ต้มจ้ำปลาดัง	200.-
19. น้ดเหม่หอมดัวพริกเกลือ	120.-	27. ออส่วนกรอบ	150.-
20. กุ้งไข่เต็น	180.-	28. ออส่วนนุ่ม	150.-
21. กุ้งทรงโปรด	180.-	29. ปูอบวุ้นเส้น	380.-
22. ไก่ดัวตรีโครี	150.-	30. หอยแมลงภู่มีวุ้นแลนด้อบหม้อดิน	150.-
23. ไก่สะกิดเกลือ	150.-	31. หอยแมลงภู่มีวุ้นแลนด้อบชีส	200.-

ตัวอย่างเมนูอาหาร

