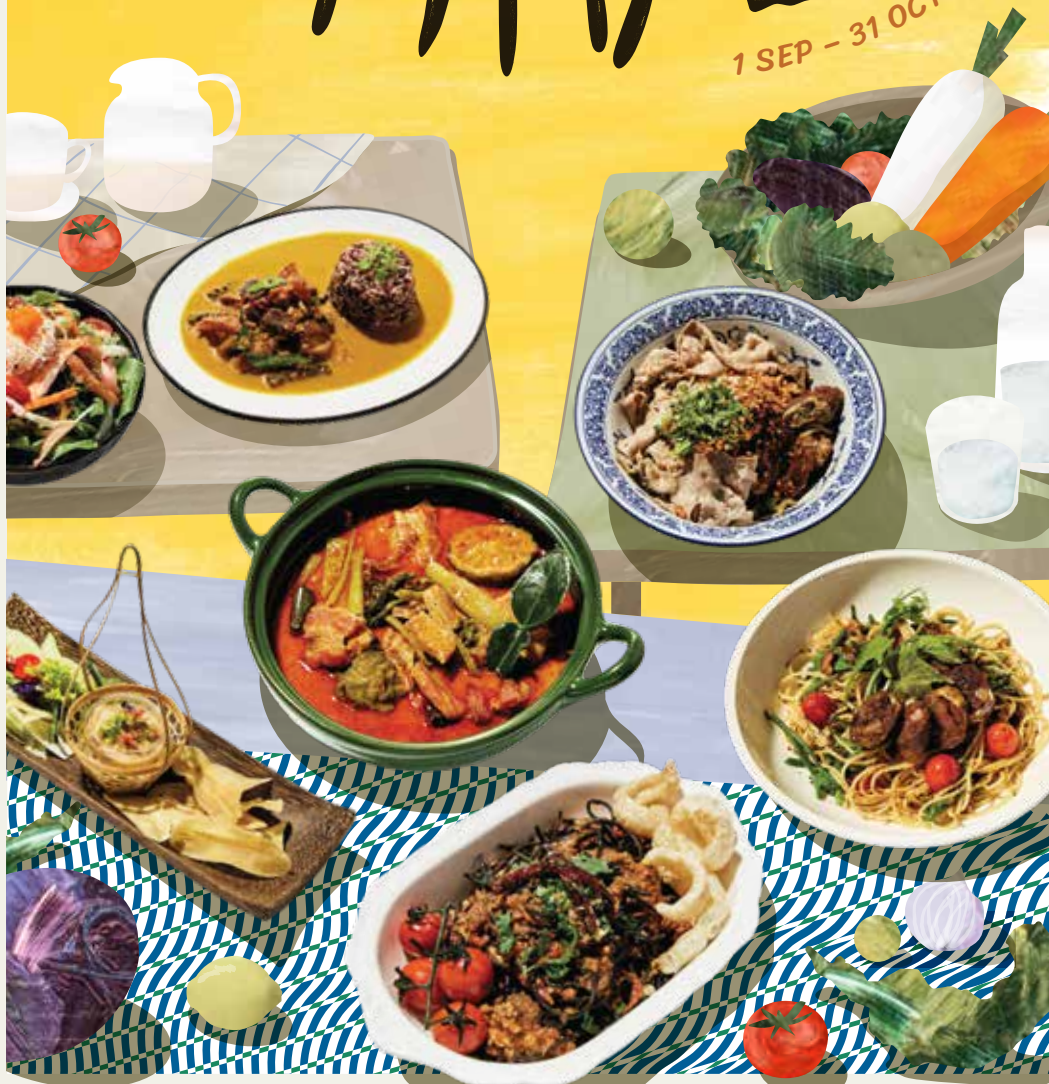


EM-DINING x DOITUNG x



FROM FARM TO TABLE

1 SEP - 31 OCT 2019



EMPORIUM

ANOTHER HOUND CAFÉ | CAFE CHILLI | GINZA SHABU-TEN | GREYHOUND CAFÉ | HOKKAI-DON
KUB KAO' KUB PLA | LA MONITA MEXICAN URBAN CANTINA | MOKUJOLA HAWAII | NARA THAI CUISINE
POT MINISTRY | SAVA ALL DAY DINING | SOUTH TIGER | THONG SMITH | VANILLA CAFETERIA

EM QUARTIER

FROM FARM TO TABLE

ศูนย์การค้า ที เอ็มโพเรียม และ ที เอ็มควอเทียร์ ร่วมกับ ดอยตุง เสริมความอร่อย กับเมนูสุดพิเศษรังสรรค์ ด้วยวัตถุดิบคุณภาพจาก ดอยตุงโดยร้านอาหารชั้นนำ ที่นี้ที่เดียว

FROM DOITUNG TO EMDINING

ประสบการณ์ใหม่ของการลิ้มรส พบกับความสดกรอบ หวานฉ่ำ หอมอร่อยจากวัตถุดิบคัดสรรที่เดินทางมาไกล กว่า 845 กิโลเมตร จากดอยตุงเพื่อพบปะความเชี่ยวชาญ และความคิดสร้างสรรค์ของร้านอาหารชั้นนำ กลายเป็น เมนูพรีเมียมสุดพิเศษที่ไม่อาจหาได้จากที่ไหน นอกจากนี้ ที่ศูนย์การค้า ที เอ็มโพเรียมและ ที เอ็มควอเทียร์เท่านั้น



CONTENT

ANOTHER HOUND CAFÉ	3
CAFE CHILLI / GINZA SHABU-TEN	4-5
GREYHOUND CAFÉ / HOKKAI-DON	6-7
KUB KAO' KUB PLA / LA MONITA MEXICAN URBAN CANTINA	8-9
MOKUOLA HAWAII / POT MINISTRY	10-11
NARA THAI CUISINE	12-13
SAVA ALL DAY DINING / SOUTH TIGER	14-15
THONG SMITH / VANILLA CAFETERIA	16-17

ANOTHER HOUND CAFÉ

EMPORIUM/1F



ข้าวซีโครหมูดำย่าง สปาเกตตีน้ำเนี้ยว ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูดำน้ำตก โอศกริมวาดำครีมเนื้

ซีโครหมูดำเนื้อนุ่มจากดอยตุง หมักซอสที่เคี่ยวจนหอมก่อนนำ ไปย่าง โปะมาบนข้าวหอมมะลิ มากคู่กับกุนเชียงทอดไชยวงมะลูดกแบบบีบักย่อยลวก พร้อม แกงจืดประจำวัน	สปาเกตตีกระดูกหมูดำน้ำเนี้ยว ซลุกซลิค สปาเกตตีเส้นดำผัด กับซอสน้ำเนี้ยวและกระดูกหมูดำ เคี้ยววนเข้มข้น โรยด้วยกระเทียม เตียว เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศย่าง เข้ากันอย่างดีกับผักแนมแบบ จาวเหนือ	ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูดำน้ำตก หมักหมูสไลซ์ชิ้นใหญ่ให้นุ่ม ในน้ำซุพหอมเข้มข้น คั่วพริก จนหอมฉุย โรยแคบหมูและ กากหมู ริดจาดด้วยน้ำส้ม สายชูหมักข้าว	โอศกริมวาดำรสชาติกลมกล่อม เพิ่มความ crunchy ด้วยครีมเนื้ ราชันน้อยและแพคคาเดเมียจาก ดอยตุง
--	--	--	--

CAFE CHILLI

EMQUARTIER/8F



**ต้มยำปลาหมึกกาดอง
พริกอาหม้อ**

ลิ้มรสชาติต้มยำปลาหมึกที่อุดมไปด้วยสมุนไพรพื้นบ้าน เผ็ดร้อนอย่างแตกต่างด้วยน้ำพริกอาหม้อสูตรต้นตำรับของชาวอาข่า

สันคอหมูดำย่างจิ้มแจ่ว

สันคอหมูดำแทรกด้วยซี่ไชมัน ย่างจนได้ความนุ่ม ชุ่มฉ่ำ เพิ่มรสชาติดด้วยน้ำจิ้มแจ่วฉบับอีสานร่วมสมัย ใส่ทั้งความคิดสร้างสรรค์และวัตถุดิบชั้นดี

ลาบหมูดำสามชั้นทอดกรอบ

เนื้อหมูดำสามชั้นชั้นตรงรจากดอยตุง หั่นบางๆ ทอดกรอบซึบให้รสชาติโดดเด่นยิ่งขึ้น คลุกเคล้ากับเครื่องปรุงรสลาบอย่างพอดีพอดี

GINZA SHABU-TEN

EMQUARTIER/8F



Zuwai Kani Salad

เนื่องจากส่วนของปูซูไว นุ่มฟู หวานๆ ส่งตรงจากฮอกไกโด ปรุงรสด้วยสูตรพิเศษจากทางร้าน เสริฟบนผักสลัดสดใหม่จากทางดอยตุง

Kinoko Salad

เห็ดคิโนะโทะขนาดใหญ่ หมักด้วยซอสโชยุ สูตรพิเศษของทางร้าน ย่างให้หอม ทานกับน้ำสลัดพอนส์ ที่มีส่วนผสมของน้ำส้มยูกุคั้นสด คลุกเคล้ากับผักสลัดสดๆ จากทางดอยตุง

Roasted Beef Salad

เนื้อวากิวจากกาคายามาเกรด A3 ตัดมันกำลังดี ย่างแค่พอสุกด้านนอก สไลซ์บางๆ นำไปแช่ในซอสพอนส์สูตรของทางร้าน ก่อนนำมาทานด้วยน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลบางๆ วางบนหน้าสลัดผักสดๆ จากทางดอยตุง

GREYHOUND CAFÉ

EMQUARTIER/2F



แจ่วลอนหมูดำ

แจ่วลอนเนื้อหมูดำเชื้อสายเหนยชาน สอดไส้เบคอนรมควัน เสียบตะไคร้หอม ย่างร้อนๆ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยออร์แกนิก หุงพร้อมวาชิม้อน อากาศและผักเคียง

ขนมจีนหมูดำน้ำเวิ้ว

สูตรลับจากสาวเหนือในทรชาวดัก ปลายมาเป็นเมนูแสนอร่อย ใช้ซีโครงกระดูกหมูดำทอดตุ๋น มาเคี่ยวกับน้ำพริกน้ำเวิ้ว และมะเขือเทศ ต้มข้ามคืน จนกลมกล่อมเข้าเนื้อ คลุกเคล้ากับขนมจีน เสิร์ฟมาพร้อมผัก แคบหมู และผักกาดดอง ส้าแต้ๆ

ลาบคั่วไก่ดำ สิ้นคอหมูดำย่าง

ลาบคั่วไก่ดำทอดตุ๋น คั่วบ๊วยๆ กับน้ำพริกหอมแบบทงเหนือแท้ๆ มาพร้อมสิ้นคอหมูดำหมัก น้ำพริกหอมอ่อนรสชาติเข้าเนื้อ อย่างหอมๆ อร่อยหนุบหนับ ทานกับข้าวเหนียวโรยวาชิม้อนหอมๆ ห่อใบตองแบบดั้งเดิม

ข้าวย่ำหลดถอย

ข้าวหอมมะลิชั้นดีและวาชิม้อน จากถอยตุ๋น กลายมาเป็นข้าวย่ำแบบปักษ์ใต้ มีกชกับย่ำแหม่ม เครื่องทรงแบบชาวถอย ทั้งเข้คอนกอบ หมูดำใส่ถ้อยตุ๋น ถ้วยอื่นคา ผักสมุนไพรนานาชนิด คลุกเคล้าน้ำยำสูตรเฉพาะ

HOKKAI-DON

EMQUARTIER/6F



Maguro Sashimi Salad

ฮอนมากุโรมียากาตะ แปรณดัดจากญี่ปุ่น นำเข้าสดใหม่ เนื้อปลาหวานๆ ลนไฟพอหอม ทานกับสลัดผักสดให้มาจาดอตุ๋น ผสมผสานความเป็นไทยด้วยน้ำย่ำรสชาติจัดจ้าน เข้ากันอย่างลงตัว

Salmon Skin Salad

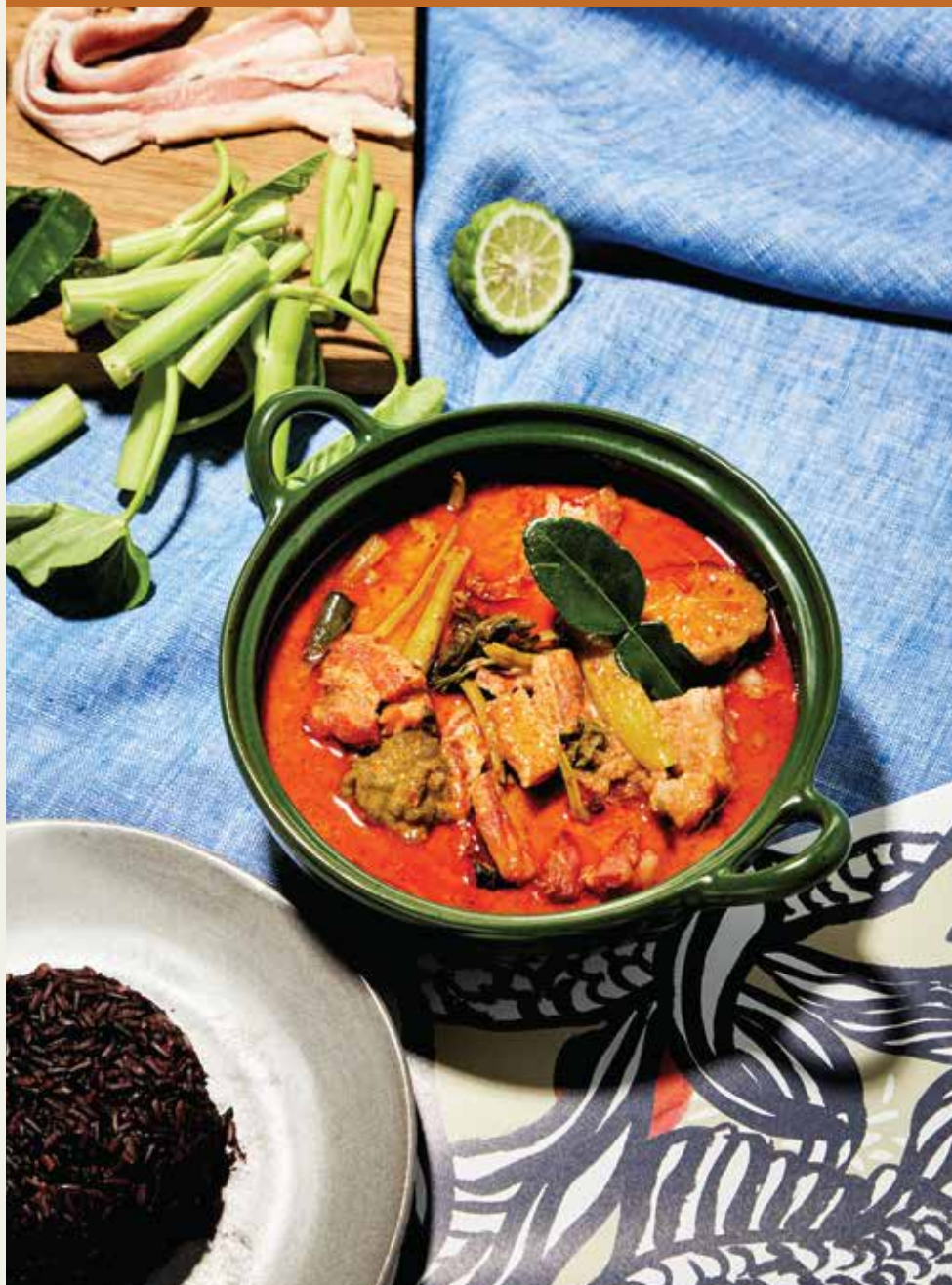
ปลาแซลมอนจากนอร์เวย์ ใช้หนังปลาสลัดส่วนท้อง ตัดเนื้อปลาและมันเล็กน้อย ทอดกรอบๆ มีความมันหอมเนื้อปลา ตัดลิ้นผสมผสานความเป็นไทยด้วยน้ำย่ำรสชาติจัดจ้าน

Seafood Salad

สลัดปลาดีครบ 5 ชนิด ทั้งมากุโร แซลมอน ทาโกะ ฮอกิโท และกุ้งหวาน กับน้ำสลัดสูตรวาชิม้อนนำเข้าจากญี่ปุ่นของมารุฮานและผักเรดโอ๊คจากถอยตุ๋น

KUB KAO' KUB PLA

EMQUARTIER/7F



แกงกะทิโพแคออน

แกงกะทิใส่เบคอนหมูดำ ปรุงด้วยพริกแกงเข้มข้นสูตรเฉพาะ ได้ทั้งความเปรี้ยว เค็ม และหวานเล็กน้อย ใส่ยอดผักนิวอ่อน เพิ่มกลิ่นหอมด้วยใบมะกรูด ทานคู่กับข้าวหอมนิลคุณภาพจากถอยตุ

LA MONITA MEXICAN URBAN CANTINA

EMQUARTIER/7F



Duck Arroza la Cubana
Jasmine Rice by Doi Tung

ตอบรับความเผ็ดร้อนด้วยความหอมนุ่มของข้าวหอมมะลิไทยในจานอาหารตำรับคิวบา กินคู่กับเนื้อเป็ดตุ๋นกับซอสสูตรเฉพาะ ราดด้วยไข่ดาว ซลซาสต์ และซอสเม็กซิกัน

Steak Arroza la Cubana
Jasmine Rice by Doi Tung

ข้าวหอมมะลิหุงสุกใหม่ ราดหน้าด้วยไข่ดาวร้อนๆ ซลซาสต์ และซอสเม็กซิกัน เสิร์ฟเคียงข้างกับเนื้อนิวซีแลนด์ริบอายย่างปรุงด้วยซอสและเครื่องเคียงสไตล์เม็กซิกัน La Monita

Red Horchata
Red Rice by Doi Tung

น้ำนมข้าวสาลีโกล์เม็กซิกัน เครื่องดื่มเย็นรสหอมหวานให้ความสดชื่นที่ทำจากน้ำนมข้าวหอมมะลิแดงแบบไทยๆ ของถอยตุฯ เพิ่มความหอมด้วยผงซินนามอน

MOKUOLA HAWAII

EMQUARTIER/6F



ชาอู่หลง

ชาคุณภาพคัดสรรจากเกษตรกรผู้เชี่ยวชาญชาอู่หลง ภายใต้โครงการพัฒนาชาอู่หลง ที่ช่วยควบคุมดูแลการผลิตชาปลอดสารพิษมาเป็นเวลานานกว่า 20 ปี

POT MINISTRY

EMQUARTIER/8F



ข้าวหอมสามชั้นหมูดำย่าง
คั่วกระเทียมพริกเกลือ

ข้าวหอมมะลิต้นฤดูคัดพิเศษจากเชียงรายปรุงรสกลมกล่อมในหม้อดิน เสิร์ฟพร้อมสามชั้นหมูดำจากดอยตุง ที่ผ่านกรรมวิธีหมักข้ามคืน ย่างจนกรอบนอกนุ่มในโรยด้วยกระเทียมพริกเกลือสูตรเด็ดของทางร้านให้หอมฟุ้งตั้งแต่ยังไม่เปิดฝาหม้อ

เซ็ทโต๋ดำ ซุปแจ่วฮ้อน

เมื่อโต๋กระดูกดำจากดอยตุง เสิร์ฟคู่กับน้ำซุปแจ่วฮ้อน หอมกรุ่นกลิ่นสมุนไพรท้องถิ่นอีสาน บาพร้อมชุดผักสดนาบาชชนิดไม่ว่าจะเป็นผักแพว ผักชีฝรั่ง โหระพา ผักกาดขาว กะหล่ำปลี เห็ดภูฐาน และเห็ดหลินขาว นอกจากนี้ยังมีน้ำจิ้มแจ่วมะขามและน้ำจิ้มซีฟู้ดที่ปรุงสดใหม่ด้วยวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยม

ซีโครงหมูดำจากดอยตุงย่างกับ
ซอสปลาเค็ม

ซีโครงหมูดำจากดอยตุงตุ๋นนานนุ่ม และนำไปย่างจนหอมกับซอสปลาเค็ม ที่ให้รสชาติอันเป็นเอกลักษณ์นานาจากเนื้อปลาอินทรีเค็มและสมุนไพรนาบาชชนิด

NARA THAI CUISINE

EMQUARTIER/7F



APPETIZER

หลนแฮมหมูดำกลัวยอบ / ลุยสวนผัก /
เมี่ยงดอกไม้

เรียกน้ำย่อยด้วยเมนูกินง่าย อย่างหลนแฮมหมูดำเสิร์ฟคู่กับ
กลัวยอบ ลุยสวนผัก และเมี่ยงดอกไม้แสนสดใสที่ใช้ผักจาก
ดอยตุง

SOUP

ต้มยำเหี่ยวไก่ดำ

เหี่ยวแปงขาวอัดแน่นด้วยเนื้อไก่ดำที่ได้รับการเลี้ยงดูตาม
ธรรมชาติในน้ำซุปร้อนๆ เติมไปด้วยคุณประโยชน์ต่อร่างกาย
ด้วยรสชาติเข้มข้นของเครื่องต้มยำ

NARA THAI CUISINE

EMQUARTIER/7F



MAIN COURSE

แกงแห้งซี่โครงหมูถั่วดาวอินคา / มะเขือยาวหน้ากุ้ง
กะเพรา / ผักทอดยอดมะระปลาเค็มกรอบ /
ฟักทองผัดไข่ / ข้าวฮางงอกห่อใบบัว

แกงแห้งซี่โครงหมูถั่วดาวอินคาสูตรเฉพาะ มะเขือยาวยัดไส้กุ้ง
ราดซอสกะเพรา พร้อมผัดยอดมะระและเมนูฟักทองผัดไข่จาก
ดอยตุง เสิร์ฟพร้อมกับข้าวฮางงอกห่อใบบัวหอมนุ่มจาก
ภูมิปัญญาพื้นบ้าน

DESSERT

คำหวาน

วัตถุดิบชั้นเลิศ ผสมกับผลิตผลขึ้นดีจากดอยตุง ไม่ว่าจะเป็น
ถั่วดาวอินคา ฟักทอง และธัญพืชนานาชนิด มาสร้างสรรค
เมนูของหวานที่ดีต่อสุขภาพ

SAVA ALL DAY DINING

EMQUARTIER/6F



แกงฮังเลหมูดำใส่ถั่วแมคคาเดเมีย

สันคอและสามชั้นหมูดำต้มจนเปื่อยในเครื่องแกงฮังเลเข้มข้น ทุกคำเต็มไปด้วยรสชาติ เติมความกรุบกรอบหอมมันด้วยถั่วแมคคาเดเมีย

พาสตาใส่อ้วหมูและวาม็อน

ผสวนวัฒนธรรมตะวันตกกับตะวันออก ผ่านการนำใส่อ้วหมูดำหันเป็นชิ้นพอดีคำมัดกับเส้นพาสตาเหนียวนุ่ม เพิ่มความหอมของพาสตาด้วยวาม็อนคั่ว

SOUTH TIGER

EMQUARTIER/6F



หมูทอดเมืองคอน

สันคอหมูดำหมักกับเกลือ กอดในน้ำมันร้อนๆ จนสุกได้ที่แล้วราดด้วยซอสที่มีส่วนผสมของเครื่องพะโล้ ให้รสหวานๆ เค็มๆ ครบเครื่อง

ก๊วยฝอยต้มพริกขี้หนูเขียวชูเปอร์ฮอต

ก๊วยฝอยต้มกับพริกขี้หนูเขียว ชูเปอร์ฮอต อีกหนึ่งผลผลิตจากโครงการพัฒนาออยๆ ให้ความจัดจ้านตามสไตล์อาหารใต้แบบที่คนกรุงกินได้

โรตีสั้กั้วลิ่งใส่อ้วหมูดำ

โรตีสั้กั้วลิ่งกรอบ ราดด้วยพริกแกงคั่วกลิ้งรสจัดจ้านแบบสำหรับคนใต้ที่เข้ากับอ้วหมูดำที่อัดแน่นด้วยสมุนไพรจากภาคเหนือ

THONG SMITH

EMQUARTIER/7F



ข้าวต้มแห้งทุกเมนู

ข้าวต้มแห้งสูตรต้นตำรับของทอมสมิทร์ เลือกใช้ข้าวหอมมะลิแดงอินทรีย์ ข้าวหอมนิล จากดอยตุง มาช่วยชูรสชาติของส่วนผสมระดับพรีเมียมในซาม

VANILLA CAFETERIA

EMQUARTIER/2F

แกงกะหรี่ฟักทอง
และแกงกะหรี่มะเขือเทศ

ที่เพิ่มรสชาติความหอมและเผ็ดร้อนจากน้ำพริกอาหม่อ น้ำพริกผงสูตรต้นตำรับของชาวอาข่า เสิร์ฟพร้อมข้าวฮางอกและเนื้อสัตว์ (ไก่ทอดคั่วพริกเกลือ หมูกรอบคั่วพริกเกลือ ขาหมูกรอบคั่วพริกเกลือ ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ)



Audrey ส่วนลด 10%*
เมื่อทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป สำหรับทานที่ร้านเท่านั้น



Bello Paccan ส่วนลด 10%*
สำหรับค่าอาหารเท่านั้น (ไม่สามารถรวมเครื่องดื่มและของหวานสิทธิ์ไว้ใช้ร่วมกับโปรโมชั่นอื่นๆ)



BULGOGI BROTHERS ส่วนลด 10%*
สำหรับอาหารและเครื่องดื่ม



MISO ส่วนลด 10%*
เมื่อทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป



MOKUOLA รับฟรี Hawaiian Soft Drink* 1 ที (มูลค่า 150 บาท)
เมื่อทานครบ 1,000 บาท ขึ้นไป



SMOOTHIES รับฟรี สมูทตี้ขนาด 12 oz. 1 แก้ว เมื่อซื้อสมูทตี้ 2 แก้ว ขนาด 16 oz.*



Crack & Popcorn รับสิทธิ์ซื้อไอศกรีม 20.- สำหรับลูกค้าที่ 2*
เมื่อซื้อไอศกรีม 1 ลูกพร้อมไอศกรีม Mashmellow มูลค่า 190 บาท



Escape ส่วนลด 10%*
เฉพาะค่าอาหาร สำหรับผู้ถือบัตรเครดิต Exclusive signature / Signature ส่วนลด 5% เฉพาะค่าอาหาร สำหรับบัตรเครดิตธุรกิจประเภทอื่น



FLAMENCO ส่วนลด 10%*
เฉพาะค่าอาหาร สำหรับผู้ถือบัตรเครดิต Exclusive signature / Signature ส่วนลด 5% เฉพาะค่าอาหาร สำหรับบัตรเครดิตธุรกิจประเภทอื่น



MUGENBA ส่วนลด 10%*
สำหรับค่าอาหารในเมนูที่กำหนด ยกเว้นเครื่องดื่มและขนมหวาน



PAUL ส่วนลด 10%*
- เมื่อซื้อเครื่องดื่มตั้งแต่ 300 บาทขึ้นไป เฉพาะเบเกอรี่ Take away
- เมื่อซื้อเครื่องดื่มตั้งแต่ 800 บาทขึ้นไป สำหรับอาหารอาหารและเบเกอรี่ (ไม่รวมเครื่องดื่มและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์)



PIERRE HERMÉ ส่วนลด 10%*
เมื่อซื้ออาหารหรือของอบมวง ช็อกโกแลต มูลค่า 3,000 บาท ขึ้นไป



SEAFOOD รับฟรี Salmon Kabutoni* (มูลค่า 300 บาท) เมื่อรับประทานอาหารครบ 1,500 บาท



SWAN ส่วนลด 10%*
สำหรับค่าอาหาร (ไม่รวมเครื่องดื่ม)



KAMA TEN ส่วนลด 10%*
เมื่อสั่งเซ็ตราคาพิเศษ



SAI MOON ส่วนลด 10%*
เมื่อสั่งเซ็ตราคาพิเศษ



sava ส่วนลด 10%*
เมื่อทานครบ 1,500 บาทขึ้นไป (ไม่รวมเครื่องดื่ม และ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์)



SHABU-TEN ส่วนลด 5%*
เมื่อทานครบ 2,500 บาทขึ้นไป (ไม่สามารถใช้ร่วมกับโปรโมชั่นอื่น ๆ ได้)



SEAFOOD รับส่วนลด พิเศษ ข้าวผัดปลาทุ ก (จานกลาง) 149 บาท* (จากราคาปกติ 230 บาท)



le Dalat ส่วนลด 10%*
สำหรับค่าอาหาร สาขา ที เอ็มคองเทียร์



MAN FU YUAN KITCHEN ส่วนลด 10%*
เมื่อทานครบ 1,000 บาท ขึ้นไป



SEAFOOD ส่วนลด 10%*
สำหรับค่าอาหาร



Tajima ส่วนลด 10%*
เฉพาะบุฟเฟ่ต์ราคา 890++ บาทเท่านั้น (ไม่สามารถรวมเครื่องดื่มและของหวานสิทธิ์ไว้ร่วมกับโปรโมชั่นอื่นๆ)



THE CHOP ส่วนลด 10%*
สำหรับค่าอาหารเท่านั้น (ไม่สามารถรวมเครื่องดื่มและของหวานสิทธิ์ไว้ร่วมกับโปรโมชั่นอื่นๆ)

YOU&I ฟรี เกี้ยวซ่า 1 จาน*
เมื่อทานครบ 1,000 บาทขึ้นไป

พิเศษ 2

ทุก ศุกร์-เสาร์ ทาน **2,000.-***

รับ **1,000.-*** 

(ทานครบ 2,000.- ขึ้นไป/เชลล์สลิป รับ Dining Voucher มูลค่า 1,000.-)

พิเศษ 3

แลกรับ
เครดิตเงินคืน **15%***

เพียงทานครบ **1,000.-*** ขึ้นไป/เชลล์สลิป
+ แลก **1,000** คะแนน รับเครดิตเงินคืน **150.-**

อิมพอร์ตครบ **1,000.-*** รับทันที
LUNCHSTER BAG (มูลค่า 290.-)



รับเพิ่ม **MACADAMIA NUT COOKIES** สูงสุด **2 กล่อง***

(สำหรับยอดใช้จ่าย 1,000 บาทขึ้นไป /เชลล์สลิป)


* โปรดตรวจสอบเงื่อนไขเพิ่มเติม ณ จุดลงทะเบียน

**FROM FARM
TO TABLE
Market**



พบกับกิจกรรม Workshop
สินค้า และวัตถุดิบคุณภาพ
มากมายจากตอยตุง อาทิ
ผัก ผลไม้ ข้าวไรซ์เบอร์รี่
แพคคาเดเมีย กาแฟแก้ว
ที่ **HELIX SKY DINING
FL.7**

ดาวน์โหลด
แอปพลิเคชัน **EM AR**
เพื่อดูเมนูพิเศษและ
โปรโมชั่นเพิ่มเติม

EM AUGMENTED REALITY

EMPORIUM **EM QUARTIER**

Don't miss out! Follow us at
 **EMPORIUM** **EMQUARTIER**  **EMDINING**

For more information www.emporium.co.th www.emquartier.co.th BTS PHROM PHONG STATION
02-269-1000 ASBK THONG LO