



SAWASDEE

NOVEMBER 2024

GASTRONOMIC JOURNEY

EXPERIENCE
ICONIC BELGIAN
DISHES

EXPLORE THE
GASTRONOMIC
SYMPHONY OF
THAI TASTE

EMBARK ON
A TRUFFLE HUNT
IN TUSCANY

A STAR ALLIANCE MEMBER 

CURATOR'S NOTE

Food is an intrinsic part of culture, uniquely expressed through diverse flavors, ingredients, and culinary traditions. This edition of the Sawasdee Pocket Guide invites you on an exhilarating gastronomic adventure. We will meander through the vibrant food markets of London, savor the signature dishes of Belgium, delve into the rich tapestry of Thai curries, embark on a truffle-hunting expedition in Italy, and immerse ourselves in Melbourne's renowned coffee culture, among other culinary delights from across the globe. Join us as we explore these epicurean treasures.

อาหาร เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่ผู้คนในแต่ละประเทศมีร่วมกัน ผ่านรสชาติ วัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุงที่ล้วนแต่เป็นเอกลักษณ์ Sawasdee Pocket Guide ฉบับนี้จึงขอพาทุกท่านร่วมออกเดินทางโดยมีอาหารเป็นแรงบันดาลใจ เราจะพาไปสำรวจตลาดอาหารยอดนิยมที่ลอนดอน ชิมเมนูอาหารซิกเนเจอร์ของเบลเยียม สัมผัสรสชาติเมนูแกงสารพัดอย่างของไทย ออกไปตามล่าหาเห็ดทรัฟเฟิลที่อิตาลี จิบกาแฟฉบับชาวเมลเบิร์น และสถานที่ท่องเที่ยวอื่นๆ อีกมากมายทั่วโลก ร่วมออกเดินทางไปพร้อมกับเรา



SAWASDEE

Follow us at:



NOVEMBER 2024

Editorial

Managing Editor: **Viruj Ruchipongse**

Deputy Editor: **Narongrat Sitthi**

Content Editor: **Anya Charuburana**

Design

Art Director: **Nathee Puttharaksa**

Digital Team: **Wanlapha Ratphawan**

Production

Project Director: **Prim Narindrakura Na Ayudhya**

Director: **Amarin Kocharat**

Lifestyle + Travel



IN THIS ISSUE

+ Thai Taste >



EXPLORE THE GASTRONOMIC SYMPHONY OF THAI CURRIES
ชวนมารู้จักเมนูแกงไทย ที่มัดใจนักชิมไปทั่วโลก

+ Thai Destination >



UNVEIL THE ENCHANTMENT OF FLOATING MARKETS NEAR BANGKOK
เที่ยวตลาดน้ำใกล้กรุงเทพฯ

+ Food Culture >



THE VIBRANT THAI VEGETARIAN FESTIVAL
เทศกาลกินเจฉบับไทย

+ Favorite Menus >



7 ICONIC BELGIAN DISHES YOU MUST SAVOR
สัมผัสรสชาติแห่งเบลเยียม ผ่าน 7 เมนูเด็ดห้ามพลาด

+ Activity Lovers >



TRUFFLE HUNTING IN TUSCANY
กิจกรรมตามหาเห็ดทรัฟเฟิลที่ทัสคานี

+ Food Journey >



LONDON'S GASTRONOMIC GEMS
สวรรค์แห่งรสชาติของนครลอนดอน

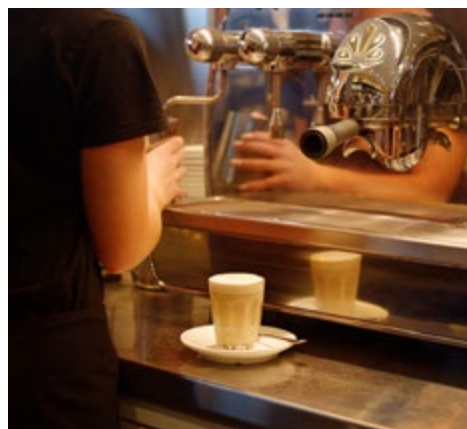
+ Charming Destination >

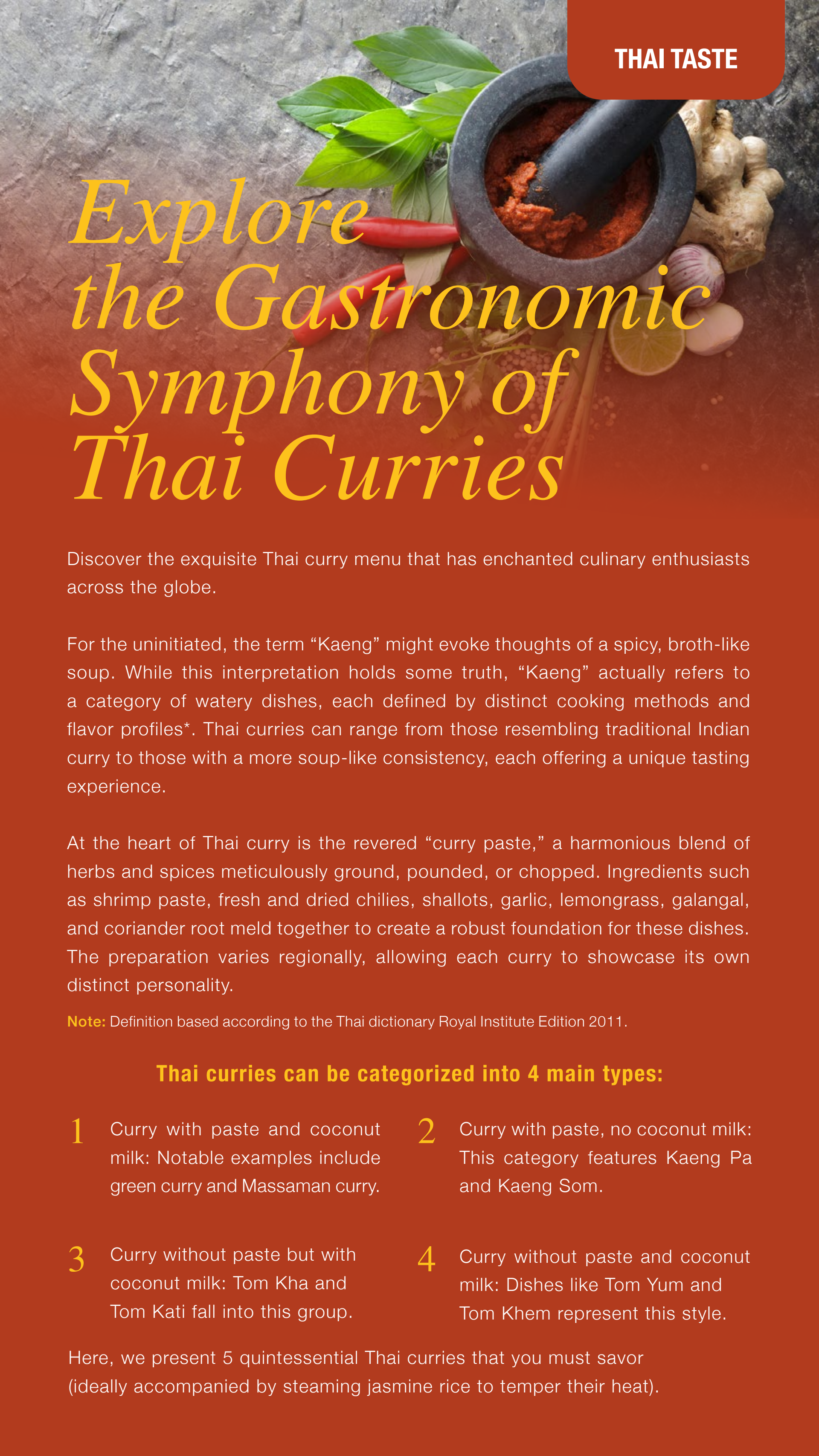


KAGOSHIMA, IN THE SOUTHERNMOST REACHES OF KYUSHU
เยือนคาโกชิมะ จังหวัดใต้สุดของเกาะคีวชู

+ Plan Ahead >

MELBOURNE'S UNMISSABLE CAFÉ CULTURE
ดื่มด่ำวัฒนธรรมคาเฟ่ที่เมลเบิร์น





Explore the Gastronomic Symphony of Thai Curries

Discover the exquisite Thai curry menu that has enchanted culinary enthusiasts across the globe.

For the uninitiated, the term “Kaeng” might evoke thoughts of a spicy, broth-like soup. While this interpretation holds some truth, “Kaeng” actually refers to a category of watery dishes, each defined by distinct cooking methods and flavor profiles*. Thai curries can range from those resembling traditional Indian curry to those with a more soup-like consistency, each offering a unique tasting experience.

At the heart of Thai curry is the revered “curry paste,” a harmonious blend of herbs and spices meticulously ground, pounded, or chopped. Ingredients such as shrimp paste, fresh and dried chilies, shallots, garlic, lemongrass, galangal, and coriander root meld together to create a robust foundation for these dishes. The preparation varies regionally, allowing each curry to showcase its own distinct personality.

Note: Definition based according to the Thai dictionary Royal Institute Edition 2011.

Thai curries can be categorized into 4 main types:

- 1** Curry with paste and coconut milk: Notable examples include green curry and Massaman curry.
- 2** Curry with paste, no coconut milk: This category features Kaeng Pa and Kaeng Som.
- 3** Curry without paste but with coconut milk: Tom Kha and Tom Kati fall into this group.
- 4** Curry without paste and coconut milk: Dishes like Tom Yum and Tom Khem represent this style.

Here, we present 5 quintessential Thai curries that you must savor (ideally accompanied by steaming jasmine rice to temper their heat).

เลิศรสเมนูแกงไทย

ชวนมารู้จักเมนูแกงไทย ที่มัดใจนักชิมไปทั่วโลก

หากคุณยังไม่เคยลิ้มรสอาหารไทยมาก่อน อาจจะคาดเดาไปว่า “แกง” คือซุปรสสไตล์ไทย รสชาติจัดจ้านเผ็ดร้อน คำตอบนั้นอาจถูกต้องเพียงบางส่วน เพราะที่จริงแล้วนั้น ความหมายของคำว่าแกงคือ ก๋วยจั้วประเภทที่เป็นน้ำ มีชื่อต่างๆ ตามวิธีปรุงและเครื่องปรุง* ซึ่งมีทั้งเมนูแกงที่เป็นแบบซุปร และเมนูแกงที่หน้าตาดูละม้ายคล้ายคลึงกับ “Curry” ในอาหารอินเดียด้วยเช่นกัน

อาหารไทยประเภทแกง มีรสชาติที่ครบเครื่อง และหัวใจสำคัญที่ทำให้เกิดรสชาติที่ว่ามันนั้นก็คือ “เครื่องแกง” ที่เกิดจากการบด โขลก หรือสับสมุนไพรรวมกับเครื่องเทศต่างๆ เช่น กะปิ พริกสด พริกแห้ง พริกไทย หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ข่า รากผักชี ฯลฯ ให้รวมกันเป็นเนื้อเดียว โดยปรับเปลี่ยนไปตามสูตรเครื่องแกงแต่ละชนิดและเอกลักษณ์ในแต่ละท้องถิ่น

โดยรวมแล้ว อาหารไทยประเภทแกงสามารถแบ่งได้เป็น 4 ประเภท ได้แก่ 1. แกงใส่เครื่องแกง และกะทิ เช่น แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น 2. แกงใส่เครื่องแกงไม่ใส่กะทิ เช่น แกงป่า แกงส้ม 3. แกงไม่ใส่เครื่องแกง แต่ใส่กะทิ เช่น ต้มข่า ต้มกะทิ 4. แกงไม่ใส่เครื่องแกงและกะทิ เช่น ต้มยำ ต้มเค็ม

***หมายเหตุ:** ความหมายตามพจนานุกรมไทย ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554

และนี่คือ 5 แกงไทยที่อยากชวนคุณมาลิ้มลอง
(อย่าลืมสั่งข้าวหอมมะลิร้อนๆ มาเบรคความจัดจ้านของแกงเหล่านี้ด้วยล่ะ)





GREEN CURRY

An iconic staple, green curry derives its name from the vibrant green chilies that define its color. This curry balances salty and spicy notes with the creamy richness of coconut milk. Diners can choose from a variety of proteins, including chicken, beef, pork, Clown Knifefish, and catfish, and enjoy it over rice or fermented rice flour noodles.

แกงเขียวหวาน

เมนูแกงไทยสุดคลาสสิกที่หาชิมได้ง่าย ด้วยสีของน้ำแกงสีเขียวซึ่งได้จากพริกที่เลือกใช้แต่สีเขียว จึงเป็นที่มาของชื่อแกงเขียวหวาน แต่ถึงจะชื่อหวาน รสชาติของแกงกลับไม่หวานนำ แต่กลมกล่อมด้วยรสเค็มและเผ็ดของเครื่องแกง ตัดกับกะทิรสหวานหอม มีให้เลือกกินทั้งแกงเขียวหวานไก่ เนื้อวัว เนื้อหมู ปลาทราย ปลาดุก ฯลฯ กินกับข้าวสวยก็ได้ กินกับเส้นขนมจีนก็เข้ากัน



MASSAMAN CURRY

Regarded as the pinnacle of curry dishes, this masterpiece is celebrated for its exceptional flavor, as lauded by esteemed international food platforms. Crafted with a harmonious blend of aromatic herbs and spices, the curry paste imparts a delightful balance of sweetness, sourness, saltiness, and heat. This exquisite concoction is further elevated by the luxurious richness of coconut milk and the earthy notes of peanuts. Simmered with potatoes and tender meat including chicken, beef, and pork, this dish offers a distinctive flavor profile that has enamored palates globally.

แกงมัสมั่น

ราชาอาหารประเภทแกงที่การันตีความอร่อยจากเว็บไซต์ด้านอาหารระดับสากล ด้วยเครื่องแกงจากสมุนไพรและเครื่องเทศหลากชนิดที่ให้ความหวาน เปรี้ยว เค็ม เผ็ด รวมกับความหอมมันของกะทิและถั่วลิสง พร้อมกับการเคี้ยวมันฝรั่ง และเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อไก่ เนื้อวัว และเนื้อหมูจนนุ่ม ผสานจนเกิดรสชาติสุดพิเศษที่มัดใจคนทั่วโลก



PINEAPPLE CURRY

(Kaeng kua supparod)

Resembling red curry but milder in taste, pineapple curry stands out with its fruit-forward sweetness. The absence of intense spices results in a more delicate dish, harmonizing the curry's savory base with the refreshing tang of pineapple, making it an enticing option for those seeking a lighter flavor.

แกงคั่วสับปะรด

แกงคั่วนี้มีหน้าตาคล้ายแกงแดง แต่รสชาติที่ไม่จัดจ้านเท่า เนื่องจากเครื่องแกงไม่มีส่วนผสมของเครื่องเทศ น้ำแกงจึงไม่เข้มข้นมาก และกินง่ายกว่าแกงแดง มีรสชาติดกมกล่อม ตัดด้วยความเปรี้ยวหวานจากผลไม้ อย่างสับปะรด ที่ชวนรับประทาน



SOUR CURRY

(Kaeng Som)

Sour curry shines a spotlight on acidity, with key ingredients like lime, tamarind, and pickled bamboo shoots contributing to its tangy profile. Depending on the region, it may present a sweet flavor characteristic of the Central Region or a spicier iteration from the South, often referred to as Kaeng Luang (Yellow Curry) due to its golden turmeric hue. It harmoniously complements an array of seafood, including succulent shrimp, tender crab, delicate fish, and vibrant roe, as well as an assortment of locally sourced vegetables.

แกงส้ม

แกงส้มเป็นเมนูที่เน้นรสเปรี้ยวเป็นพระเอก ซึ่งได้รสชาติจากมะนาว มะขามเปียก หน่อไม้ดอง ฯลฯ ตามด้วยรสหวานในแบบฉบับภาคกลาง หรือรสเผ็ดร้อนแบบที่นิยมของภาคใต้ (ซึ่งในภาคอื่นๆ มักเรียกว่าแกงเหลือง เพราะมีสีน้ำแกงออกเหลืองจากไขมันที่เติมเข้าไป) ซึ่งรสชาติแกงเข้ากันได้ดีกับเนื้อประเภทกุ้ง ปลา ปลา ไข่ปลา และผักท้องถิ่นนานาชนิด



TOM KHLONG

For fans of Tom Yum, Tom Khlong is a must-try. This dish embodies the quintessence of clear Tom Yum, while enhancing the aromatic profile with the robust flavors of roasted herbs and dried fish, whether grilled or fried to perfection. The harmonious interplay of salty nuances from dried fish, the heat of dried chili spices, and the tangy essence of tamarind juice culminates in a clear curry soup that is as fragrant as it is flavorful.

ต้มโคล้ง

หากคุณชื่นชอบในรสชาติของต้มยำ เราอยากให้คุณลองชิมต้มโคล้ง เป็นเมนูที่มีรสชาติคล้ายต้มยำน้ำใส แต่เน้นความหอมของวัตถุดิบอย่างสมุนไพรคั่วกับปลาแห้งที่นำมาย่างหรือทอด ซึ่งให้รสเค็ม และรสเผ็ดร้อนจากพริกแห้ง ตัดด้วยรสเปรี้ยวจากน้ำมะขามเปียก กลายเป็นแกงน้ำใสแต่รสชาติจัดจ้านและอบอวลไปด้วยกลิ่นหอมของปลาแห้ง

More amazing food and drink around the network at sawasdee.thaiairways.com



CHIANG MAI



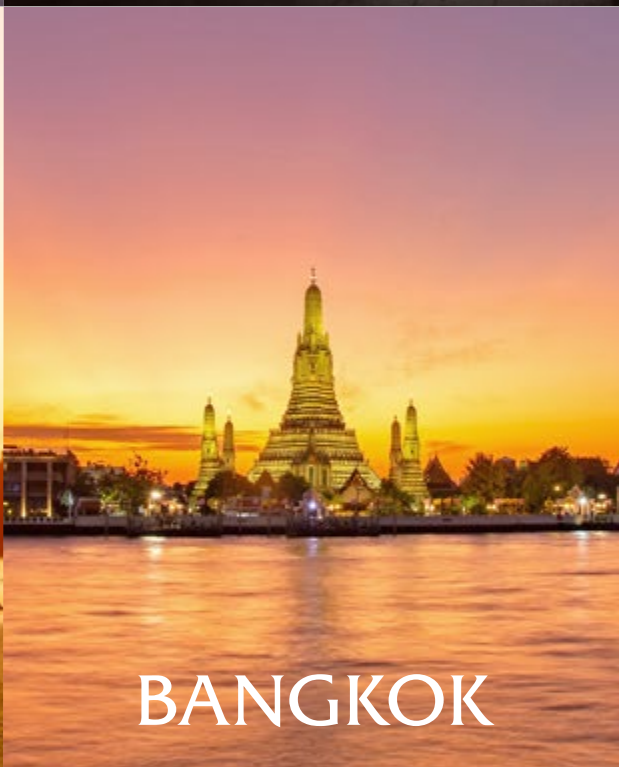
CHIANG RAI



UDON THANI



PHUKET



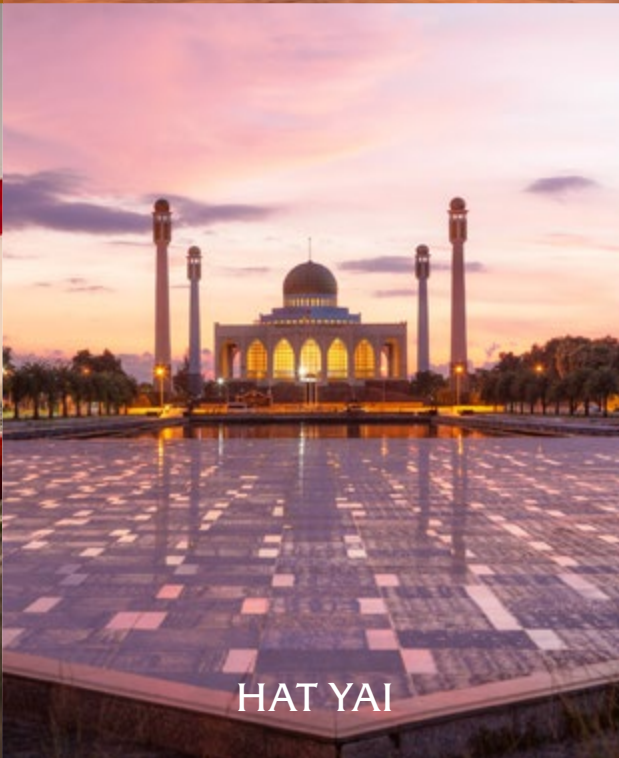
BANGKOK



UBON RATCHATHANI



KRABI



HAT YAI



KHON KAEN

SMOOTH AS SILK TO THAILAND

Transform your passion into an unforgettable adventure. Whether you're an art lover, a foodie, a nature enthusiast, or someone who finds peace in temples, Thailand will embrace and inspire you.

Fly with THAI to Bangkok and enjoy seamless connections to domestic cities across Thailand. Experience the comfort of our full-service hospitality.

thaairways.com

A STAR ALLIANCE MEMBER 

 **THAI**
Smooth as silk



7 ICONIC BELGIAN DISHES

YOU MUST SAVOR

Beyond its renowned beer and chocolate, Belgium boasts a rich culinary landscape brimming with must-try dishes. Immerse yourself in the heart of Belgian gastronomy through our curated selection of national delicacies.

Belgian cuisine is captivating and uniquely distinct. While many dishes bear similarities to those of neighboring countries such as France, Germany and the Netherlands, the Belgians have crafted their own interpretations. Numerous recipes have rich histories dating back centuries. Here are 7 national dishes that truly represent the essence of Belgium.

สัมผัสรสชาติแห่งเบลเยียมผ่าน 7 เมนูเด็ดห้ามพลาด

นอกจากเบียร์และช็อกโกแลต เบลเยียมยังมีอีกหลากหลายเมนูห้ามพลาด มาทำความรู้จักกับประเทศเบลเยียมผ่านอาหารประจำชาติที่เราคัดสรรมาให้

อาหารเบลเยียมมีเสน่ห์และเอกลักษณ์เฉพาะตัว แม้หลายเมนูจะคล้ายคลึงกับประเทศเพื่อนบ้าน ทั้งฝรั่งเศส เยอรมัน และเนเธอร์แลนด์ แต่ชาวเบลเยียมก็ปรุงในแบบฉบับของตัวเอง อาหารหลายจาน ยังมีประวัติศาสตร์เก่าแก่ย้อนไปหลายศตวรรษ และต่อไปนี่คือ 7 เมนูประจำชาติที่บ่งบอกถึงความ เป็นเบลเยียม

1

FRITES

Renowned as the birthplace of the French fries, Belgian frites elevate this global favorite to an art form. Unique in their preparation, frites are double-fried to achieve a fluffy interior and a delectably crispy exterior. Traditionally enjoyed with a dollop of mayonnaise or the zesty Andalous sauce — a delightful blend of mayonnaise, tomato puree, and chili — these fries are a quintessential Belgian experience.



มันทอด

กล่าวกันว่าฟริต หรือมันฝรั่งทอดของเบลเยียม เป็นต้นกำเนิดของเฟรนช์ฟรายส์ อาหารยอดนิยมของทั่วโลก แต่ฟริตนั้นแตกต่างจากเฟรนช์ฟรายส์ตรงความกรอบ เนื่องจากชาวเบลเยียมจะทอดฟริตถึงสองครั้งเพื่อให้ด้านในฟูนุ่มแต่ด้านนอกกรอบเป็นพิเศษ กินคู่กับครีมมายองเนส หรือซอสอันดาลูซ (Andalouse) ที่ผสมระหว่างมายองเนส มะเขือเทศบด และพริก

2

MOULES FRITES

A staple of Belgian cuisine, moules frites feature mussels harvested predominantly from the North Sea, peaking in flavor from September to December. These tender mollusks are typically prepared in a luxurious broth of butter, garlic, shallots, white wine, and fresh parsley, served alongside crispy frites for a harmonious pairing.



หอยแมลงภู่ออบ

หอยแมลงภู่ออบ คือหนึ่งในอาหารประจำชาติของเบลเยียม โดยส่วนใหญ่ส่งมาจากทะเลเหนือ และจะมีรสชาติดีที่สุดในช่วงเดือนกันยายนถึงธันวาคม เมนูหอยแมลงภู่ออบของเบลเยียมจะปรุงในซอสรสเข้มข้นที่ทำจากเนย กระเทียม หอมแดง ไวน์ขาว ผักชีฝรั่ง และมีมันฝรั่งทอดเป็นเครื่องเคียง

3

GAUFRES

The alluring scent of gaufres, or waffles, wafts through the streets of Belgium, enticing passersby with its irresistible aroma. Distinguished by their thinner crust and deeper honeycomb structure, these waffles offer a delightful crunch. Commonly adorned with whipped cream, Nutella, or seasonal fruits, they are a beloved treat for locals and visitors alike.



ขนมรวงผึ้ง

เป็นเรื่องปกติที่จะได้กลิ่นขนมรวงผึ้งหรือวาฟเฟิลในเบลเยียม ไม่ว่าจะเดินจากกริดเซ็นริมถนนไปจนถึงร้านเฉพาะทาง คนท้องถิ่นเรียกขนมชนิดนี้ว่า เกาเฟร (Gaufres) โดยขนมรวงผึ้งของเบลเยียมแตกต่างจากของชาติอื่นตรงแป้งที่บางกว่า สัมผัสที่กรอบกว่า รวมถึงร่องของรวงผึ้งที่ลึกกว่า ส่วนที่อบปิ้งยอดนิยมได้แก่ วิปครีม นูเทลล่า และผลไม้สด

4

WATERZOOI

This creamy stew, with origins tracing back to the Roman Empire, showcases the heart of Belgian comfort food. Typically made with chicken or fish, seasonal vegetables, and a velvety puree of cream, butter, and egg yolks, waterzooi is often enjoyed with warm bread. Occasionally, a splash of beer is added for an authentic touch.



สตูไก่

สตูครีมที่มีประวัติศาสตร์ย้อนไปตั้งแต่สมัยจักรวรรดิโรมัน ประจักษ์จากไก่ (หรือบางครั้งก็ปลา) ผัก และน้ำซุปลั่นที่มีส่วนผสมของครีม เนย และไข่แดง โดยปกติจะเสิร์ฟมาพร้อมกับขนมปังอุ่น และเนื่องจากนี่คืออาหารเบลเยียม บางครั้งจึงมีการเติมเบียร์เข้าไปในน้ำสตูด้วย

5

SPECULOOS

Speculoos are exquisite biscuits that trace their origins to the celebration of Saint Nicholas. Originally a Dutch creation, Belgian bakers have refined and elevated the recipe, imparting their own distinctive flair. Infused with an aromatic blend of spices — cinnamon, nutmeg, cardamom, cloves, and ginger — these biscuits boast a delightful sweetness from caramelized brown sugar, making them a perfect accompaniment to coffee.



บิสกิตรสอบเชย

สเปคูลอส (Speculoos) คือบิสกิตที่มีต้นกำเนิดมาจากเทศกาลฉลองนักบุญนิโคลัส เดิมเป็นสูตรขนมที่มาจากเนเธอร์แลนด์ แต่ช่างทำขนมปังชาวเบลเยียมได้พัฒนาสูตรจนเป็นของตนเอง โดยสเปคูลอสแบบดั้งเดิมจะมีเครื่องเทศ ทั้งอบเชย ลูกจันทน์เทศ กระวาน กานพลู และขิง พร้อมความหวานของน้ำตาลทรายแดงคั่วไหม้เป็นส่วนผสม

6

CARBONADE FLAMANDE

A classic dish from the northern regions of France and Belgium, carbonade flamande is a hearty stew that harmonizes sweet and sour flavors. Slow-cooked beef, beer, bacon, onions, mustard, and a medley of spices meld together, resulting in tender meat that practically melts in your mouth. It is typically served with frites or crusty bread, completing the experience.



สตูเนื้อ

อาหารท้องถิ่นของฝรั่งเศสตอนเหนือและเบลเยียม สตูเนื้อ มีรสชาติเปรี้ยวและหวานจากเนื้อวัว เบียร์ เบคอน หัวหอม มัสตาร์ด และเครื่องเทศ ตุ่นด้วยไฟอ่อนเป็นเวลาหลายชั่วโมงจนได้เนื้อที่นุ่มจนละลาย โดยปกติจะเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด หรือขนมปัง

7

BELGIAN CHOCOLATE

While chocolate is crafted globally, Belgium's reputation for exquisite chocolate is unparalleled. The key lies in the meticulous craftsmanship and knowledge of cocoa processing that has evolved over centuries. Eschewing vegetable fats, Belgian chocolate is made with 100% pure cocoa butter, offering a rich and velvety texture that is truly distinctive.



ช็อกโกแลตเบลเยียม

แม้ช็อกโกแลตจะถูกผลิตขึ้นจากทั่วโลก แต่ช็อกโกแลตชั้นดีถูกผลิตขึ้นจากเบลเยียม ส่วนเคล็ดลับที่ทำให้ของหวานชนิดนี้ของเบลเยียมโดดเด่นกว่าใคร ก็คือองค์ความรู้ในการแปรรูปเมล็ดโกโก้ที่มีมาอย่างยาวนานกว่าชาติอื่นๆ รวมถึงในขณะที่ช็อกโกแลตของที่อื่นๆ มีไขมันพืชเป็นส่วนผสม ช็อกโกแลตของเบลเยียมจะใช้เนยโกโก้บริสุทธิ์ทั้ง 100 เปอร์เซ็นต์ จึงให้รสชาติที่นุ่มนวลกว่าเข้มข้น ยากที่จะลอกเลียน

Find more favorite menus at sawasdee.thaiairways.com



TAKE BRUSSELSflies

Keep the great memories with Europe stories as a background.



Fly THAI's senses service daily with a convenient schedule to Brussels.

thaiairways.com

BRU - BKK **TG935**  
DAILY 13:10 06:10+1

BKK  **BRU**

Effective 1 December 2024

BKK - BRU **TG934**  
DAILY 00:30 07:05

A STAR ALLIANCE MEMBER 

 **THAI**
Smooth as silk

Truffle Hunting in Tuscany

3 Reasons to Embark on a Truffle Hunt in Tuscany

As the year draws to a close, food enthusiasts are drawn to the enchanting activity of truffle hunting — an adventure steeped in tradition in the picturesque Tuscan landscape. Renowned as the “Diamond of the Kitchen” and the “Food of the Gods,” truffles are exquisite culinary treasures that Tuscany, Italy's most enchanting region, beckons discerning adventurers to seek.

กิจกรรมตามหาเห็ดทรัฟเฟิลที่ทัสคานี

3 เหตุผลควรค่า ทำไมต้องตามล่าทรัฟเฟิลที่ทัสคานี

หนึ่งในกิจกรรมสนุกๆ ช่วงปลายปีสำหรับนักท่องเที่ยวสายอาหาร คือการเดินทางออกตามล่า “เห็ดทรัฟเฟิล” วัตถุดิบชั้นเลิศของโลกอาหารที่ได้รับการขนานนามว่าเป็นทั้ง “เพชรเม็ดงามแห่งครัว” และ “อาหารของพระเจ้า” ที่แคว้นทัสคานีของอิตาลี แคว้นที่ได้รับการยกย่องว่าสวยงามที่สุดในประเทศ และมีแหล่งทรัฟเฟิลราคาแพงที่คุ้มค่ากับการผจญภัยออกตามหา



The Allure of Truffle Hunting

Truffles, with their complex aromas and elusive nature, are among the most coveted ingredients in gastronomy. Their rarity, stemming from the fact that they cannot be

cultivated by humans, adds to their mystique. While truffles can be found across Europe, the ones in Tuscany hold a unique appeal. But what makes this pursuit so enjoyable? Let's explore.



มนต์เสน่ห์ในผืนป่า กิจกรรมตามล่าหัดกรัฟฟีฟลา

ด้วยเสน่ห์ของกลิ่นที่อบอวลซับซ้อนเป็นเอกลักษณ์ บวกกับความหายากเพราะมนุษย์ไม่สามารถปลูกเองได้ ทรัฟเฟิลจึงเป็นเห็ดราคาแพง และเป็นวัตถุดิบชั้นเลิศในการปรุงอาหาร แต่ทั้งๆ ที่ทรัฟเฟิลสามารถพบเจอได้ในประเทศอื่นๆ ในยุโรป ทำไมต้องทรัฟเฟิลที่ทัสคานี และกิจกรรมในการตามล่านั้นสนุกอย่างไร ไปดูกัน



Do you know? Truffles thrive in symbiosis with large trees. The three factors that contribute to their successful development are the quality of the soil, favorable weather conditions, and the striking influence of lightning.

รู้หรือไม่: ทรัฟเฟิลไม่สามารถเจริญเติบโตได้หากปราศจากการพึ่งพิงต้นไม้ใหญ่ โดย 3 องค์ประกอบหลักที่จะทำให้ ทรัฟเฟิลเติบโตได้ดีคือ ดิน สภาพอากาศ และสายฟ้าผ่า

1. Discover the World's Finest Truffles in Tuscany



Though truffles can be found year-round, each season offers distinct varieties and qualities. From June to November, you can uncover the rich black truffles, while the peak season for the exquisite white truffles extends from late September to December where you can unearth the white truffles. These rare delicacies are not only delicious but also considered more valuable than gold. Experiencing freshly unearthed truffles during this window is an unforgettable addition to any travel itinerary.

ได้ท่องเที่ยวในแคว้นทัสคานีซึ่งเป็นแหล่งของทรัฟเฟิลที่ดีที่สุดในโลก

แม้ทรัฟเฟิลจะขึ้นเกือบตลอดทั้งปี แต่ในฤดูกาลที่ต่างกัน ลักษณะของเห็ด สี สัน เนื้อเห็ดภายใน และภายนอกก็จะไม่เหมือนกัน เช่น เดือนมิถุนายนถึงพฤศจิกายน จะพบทรัฟเฟิลสีดำ ส่วนปลายเดือนกันยายนถึงธันวาคม จะเป็นนาที่ทองของทรัฟเฟิลสีขาวที่ว่ากันว่ามีความมีราคายิ่งกว่าทองคำ เนื่องจากหายากที่สุด อร่อยที่สุด และแพงที่สุด ดังนั้นการลองชิมเห็ดที่เก็บสดใหม่จากดินในช่วงเวลานี้ จึงเป็นประสบการณ์ล้ำค่าที่ควรอยู่ในบันทึกรายการสิ่งที่อยากทำในชีวิต

Tips

Tuscan white truffles, particularly from the Siena and Pisa regions, rival those from Alba, Piedmont, but at a more accessible price point.

ทรัฟเฟิลขาวของทัสคานีพบได้บริเวณรอบเมืองเซียนา (Siena) และปิสซา (Pisa) มีรสชาติอร่อยไม่แพ้ทรัฟเฟิลในป่าของเมืองอัลบา (Alba) แคว้นปิเอมอนเต (Piedmont) แต่ในราคาที่คุ้มค่างกว่า



2. Enjoy the Company of Skilled Truffle-Hunting Dogs

While the scent of truffles is irresistible, our human noses fall short in detecting their underground presence. Historically, hunters relied on female pigs, but their penchant for eating the truffles led to the adoption of specially trained dogs. Breeds like the Romagna Water and the Lagotto Romagnolo dog have become the truffle hunter's best friends.

If you're eager to join a truffle hunt, it's essential to go with a licensed guide and a trained dog. Tuscany offers a variety

of guided tours, catering to different preferences and budgets. For more details, visit www.truffleintuscany.com or www.trufflehunter.net



ได้สนุกไปกับสุนัขล่าทรัฟเฟิลที่น่ารัก และมีพรสวรรค์

แม้กลิ่นของทรัฟเฟิลจะเข้ายวนใจ แต่จมูกของเราไม่ดีพอจะตรวจจับกลิ่นซึ่งอยู่ลึกลงไปใต้ดิน นักล่าทรัฟเฟิลในอดีตจึงอาศัย “หมูตัวเมีย” ในการดมกลิ่นเพื่อค้นหาเห็ดล้ำค่า แต่ปัญหาคือหมูมักกินทรัฟเฟิลทุกครั้งที่ขุดพบ นักล่าจึงจำต้องฝึกสุนัขขึ้นมาทดแทน เช่น สุนัขพันธุ์ “โรแมกนา วอเตอร์”

(Romagna Water) ที่จมูกดมกลิ่นได้ดีเยี่ยม หรือสุนัขสายพันธุ์เก่าแก่ของอิตาลีอย่าง “ลาก็อตโตโรมานโญโล” (Lagotto Romagnolo)

หากเราต้องการออกทริปล่าเห็ด ก็จะต้องมีน้องสุนัขนำทางและต้องไปพร้อมกับไกด์ซึ่งมีใบอนุญาตจากรัฐบาลเท่านั้น ซึ่งในแคว้นทัสคานีมีทัวร์ให้เลือกหลากหลายสถานที่และราคา ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.truffleintuscany.com หรือ www.trufflehunter.net

3. Savor Earthly Delights Elevated to Culinary Art

The taste of fresh truffles is incomparable. Whether draped over pasta, enhancing a simple pizza, or enriching fried eggs, their luxurious flavor is further elevated when paired with exquisite Tuscan wines. Towns like San Miniato and San Giovanni d'Asso celebrate the white truffles with vibrant



festivals featuring stalls selling truffles and a variety of truffle-infused culinary creations. These events, held on the second and third weekends of November, are a feast for both the palate and the senses.

ได้ลองชิมวัตถุดิบจากดินสู่ดาว

ไม่มีอะไรเทียบได้กับรสชาติของทรัฟเฟิล ไม่ว่าจะวางอยู่บนพาสต้า พิซซ่า หรือไข่ดาว ก็มอบความหรูหราให้กับอาหารได้ไม่ต่างกัน ยิ่งถ้าได้รับประทานคู่กับไวน์ทัสคานี รับรองว่าคุ้มค่ากับการเดินทางอย่างแน่นอน อย่างไรก็ตาม มีเทศกาลและงานแฟร์มากมายที่จัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองทรัฟเฟิลขาวในทัสคานี อาทิ เทศกาลที่เมืองซานมินิอาโต (San Miniato) และเมืองซาน จิโอวานนี ดิอาซโซ (San Giovanni d'Asso) ที่ซึ่งคุณสามารถพบกับบรรดาแผงขายทรัฟเฟิลสีขาวและอาหารหลากหลายที่มีทรัฟเฟิลเป็นส่วนประกอบ จัดขึ้นในช่วงวันหยุดสัปดาห์ที่ 2 และ 3 ของเดือนพฤศจิกายน

DO YOU KNOW?

- In 2021, UNESCO recognized "the truffle hunting and extraction in Italy, traditional knowledge and practice" as an intangible cultural heritage.
- Truffles are low in trans fats, high in beneficial fats, and rich in vitamins E and K. They are packed with antioxidants that may help lower bad cholesterol (LDL) levels and combat cancer cells.

รู้หรือไม่:

- พ.ศ. 2564 องค์การยูเนสโกขึ้นทะเบียนให้ “ความรู้และภูมิปัญญาดั้งเดิมในการค้นหาและนำเห็ดทรัฟเฟิลขึ้นมาจากใต้ดินของอิตาลี” เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้
- เห็ดทรัฟเฟิลปราศจากไขมันทรานส์ อุดมด้วยไขมันดี วิตามินอี วิตามินเค สารต้านอนุมูลอิสระช่วยลดระดับไขมันเลว (LDL) และป้องกันการเกิดเซลล์มะเร็ง

Explore other fun activities on the Thai Airways network at sawasdee.thaiairways.com



IMMERSE YOURSELF IN MILAN

Uncover the heart of Italy through THAI's seamless travel adventure. Embark on a non-stop journey to iconic destinations and seamlessly connect to explore the essence of Milan. Experience the country's vibrant culture, haute couture fashion, exquisite cuisine, and soulful arts and music.

Book now and immerse yourself in the real Milan with us.

thaiairways.com

A STAR ALLIANCE MEMBER 

 **THAI**
Smooth as silk



UNVEIL THE ENCHANTMENT OF FLOATING MARKETS NEAR BANGKOK

Embark on a Serene Journey Through Nature
and Local Culture

When one thinks of Bangkok's floating markets, the mind conjures images of vibrant stalls brimming with tantalizing food, delectable desserts, and seasonal fruits. Yet, these markets also offer an authentic glimpse into nature and the lives of the canal-dwelling communities, nestled amidst lush banana plantations, vegetable gardens, and flourishing orchards. Join us as we navigate the tranquil waters of 4 enchanting floating markets near Bangkok, each offering a unique slice of local life.

เที่ยวตลาดน้ำใกล้กรุงเทพฯ

ปักหมุด...เที่ยวชิลๆ ฟินธรรมชาติ สัมผัสวิถีชุมชนพื้นถิ่น

ว่ากันว่า “ตลาดน้ำ” ทั้งในกรุงเทพฯ และในจังหวัดใกล้เคียง ไม่ได้มีแค่ของอร่อย ของหวาน หรือผลไม้ตามฤดูกาลเท่านั้น แต่ยังเป็นตลาดน้ำใจกลางเมืองที่ยังคงความเป็นธรรมชาติและวิถีชีวิตชาวบ้านริมน้ำสองฝั่งคลองแบบดั้งเดิมที่แวดล้อมด้วยสวนกล้วย สวนผัก สวนผลไม้ เต็มไปด้วยบรรยากาศดีต่อใจที่อยากให้ทุกคนแวะเวียนไปเที่ยวชม วันนี้ จึงขอพาล่องเรือและเที่ยวพักผ่อนชิลๆ ในพิกัด 4 ตลาดน้ำใกล้กรุง มีที่ไหนบ้างตามไปดูกัน



TALING CHAN FLOATING MARKET

Taling Chan Floating Market is renowned as one of the city's most quintessential floating markets, preserving an authentic local ambiance while seamlessly integrating natural beauty and a delectable array of regional cuisine. Here, visitors can relax on rafts while savoring mouthwatering dishes sold directly from vendors' boats. Beyond culinary delights, the market showcases local handicrafts, providing a means of income for the community. Immerse yourself in the vibrant atmosphere, where tradition and flavor converge.

ตลาดน้ำตลิ่งชัน

ตลาดน้ำตลิ่งชัน ถือเป็นตลาดน้ำใจกลางเมืองที่คงบรรยากาศแบบชาวบ้าน ธรรมชาติ และอาหารอร่อยแบบท้องถิ่นไว้ได้อย่างสมบูรณ์อีกแห่งของเมืองไทย นักท่องเที่ยวสามารถนั่งบนเรือแพ เพื่อชิมอาหารอร่อยที่พ่อค้าแม่ค้า นำมาขายกันจากบนเรือของตัวเอง นอกจากนี้ซื้อหาของอร่อยถูกใจกันเต็มอิ่มแล้ว ที่นี่ยังมีงานหัตถกรรมจากภูมิปัญญาชาวบ้านให้อุดหนุนเป็นรายได้ของคนในพื้นที่อีกด้วย





SONG KHLONGS FLOATING MARKET, TALING CHAN TEMPLE

Song Khlongs Floating Market, Taling Chan Temple, located between Khlong Chak Phra and Khlong Wat Taling Chan, is a small market that combines the charm of a semi-rural setting with a lively riverside ambiance. Villagers showcase seasonal fruits and vegetables from their gardens, creating a picturesque scene along the canal. The highlight of a visit here is a ride on a long-tailed boat, meandering through historic waterways along the old Chao Phraya River. This route served as a vital military thoroughfare during the Thonburi period. Experience the serenity of orchid gardens, spiritual sites, and the bustling market itself, with opportunities to visit the intriguing Thonburi Snake Farm along the way.



ตลาดน้ำสองคลองวัดตลิ่งชัน

ตลาดน้ำสองคลองวัดตลิ่งชัน ตั้งอยู่ระหว่างคลองชักพระและคลองวัดตลิ่งชัน เป็นตลาดน้ำเล็กๆ ที่มีบรรยากาศกึ่งชนบท ผสมผสานวิถีชีวิตริมน้ำธรรมชาติ มีชาวบ้านเก็บพืชผัก ผลไม้ตามฤดูกาล จากสวนมาวางขายเรียงรายกัน ไฮไลต์ของที่นี่คือการนั่งเรือหางยาว สัมผัสบรรยากาศสองฝั่งคลอง โดยเส้นทางท่องเที่ยวยอดนิยมคือการพาล่องเรือย้อนแม่น้ำเจ้าพระยาสายเก่า ซึ่งเป็นเส้นทางเดินทัพสมัยกรุงธนบุรี เส้นทางนี้จะได้ชมสวนกล้วยไม้ ไหว้พระ ชมตลาดน้ำและแวะเที่ยวสวนงูธนบุรี



KHLONG LAT MAYOM

FLOATING MARKET

At Khlong Lat Mayom, the market harmoniously blends floating and land-based stalls, offering an array of local culinary delights and organic produce. Visitors can enjoy leisurely boat rides that reveal the natural beauty of the area, including picturesque orchid gardens and traditional wooden houses. A pleasant journey there would take up around 40-50 minutes. For those wishing to delve deeper, a visit to “Suan Jiam Ton”, a self-sufficient vegetable garden, provides insights into the sustainable practices of local farmers.

ตลาดน้ำคลองลัดมะยม

ตลาดน้ำคลองลัดมะยม เป็นตลาดน้ำที่ผสมผสานกับตลาดบก คือมีร้านจำหน่ายสินค้าทั้งบนเรือและภายในตลาดริมคลอง สินค้าส่วนใหญ่เป็นอาหารคาวหวานแนวพื้นบ้านและสินค้าทางการเกษตรปลอดสารพิษจากชาวบ้านในชุมชน มีบริการให้ล่องเรือชมธรรมชาติ สวนกล้วยไม้ และบ้านไม้เก่าแก่ของชาวบ้าน ใช้เวลาชิลๆ ประมาณ 40-50 นาที หากมีเวลามากหน่อย แนะนำให้แวะ “สวนเจียมตน” สวนผักบนแนวคิดแบบพอเพียง สามารถเข้าไปเยี่ยมชมและศึกษาเรียนรู้วิถีชีวิตแบบเกษตรกรได้





Photo credit: facebook:ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง

BANG NAM PHUENG

FLOATING MARKET

Nestled within the lush greenery of Khung Bang Kachao located in Bang Nam Phueng Subdistrict, Phra Pradaeng District of Samut Prakan Province, Bang Nam Phueng Floating Market invites you to experience the warmth and hospitality of its Thai-Mon community. Here, vendors exude joy as they sell food and community specialties, from aromatic herbal incense to Khanom Krok and delectable fried oysters. Cycling enthusiasts will delight in the opportunity to explore the scenic surroundings, with bicycle rentals conveniently located opposite Bang Nam Phueng Temple, allowing for a ride along the community-designed route or a leisurely bike through this verdant oasis.



Note: All of these enchanting markets welcome visitors on weekends and public holidays.

ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง

ตลาดน้ำบางน้ำผึ้งตั้งอยู่ในชุมชนคู้บางกะเจ้า ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ เป็นตลาดน้ำใกล้กรุงเทพฯ ที่จะเห็นวิถีชีวิตของชาวบ้านริมคลอง พ่อค้าแม่ค้าหน้าตายิ้มแย้มแจ่มใสเสน่ห์ของตลาดน้ำแห่งนี้ คือวิถีชาวบ้านริมคลองที่ส่วนใหญ่เป็นชาวไทยเชื้อสายมอญ นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์และอาหารที่มีชื่อเสียงของชุมชนวางจำหน่าย เช่น ปั้นรูปสมุนไพร หอยทอดขนมครก ม้าฮ่อ ส่วนกิจกรรมยอดนิยมคือการปั่นจักรยานเที่ยวบางกระเจ้า โดยจุดเช่าจักรยานจะอยู่ตรงข้ามวัดบางน้ำผึ้ง โดยสามารถปั่นไปตามเส้นทางที่ชุมชนจัดไว้ หรือปั่นเที่ยวชมบรรยากาศชุมชนเพลินๆ ก็ได้เลย

หมายเหตุ: ตลาดทุกแห่งเปิดให้บริการเฉพาะวันเสาร์ อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์

More amazing destination around the network at sawasdee.thaiairways.com



Floating market, Ratchaburi, Thailand

TOUCH THE LOCAL HEART AND STOMACH

Connect to the authentic essence grown at any destination, fly with THAI's senses service.

thaiairways.com

A STAR ALLIANCE MEMBER 

 **THAI**
Smooth as silk



The Vibrant Thai Vegetarian Festival

Join us as we explore the enchanting Vegetarian Festival in Phuket and Yaowarat, two iconic Thai destinations celebrated for their rich culinary traditions.

During the Vegetarian (Jae) Festival, no locations offer a more exhilarating experience than Yaowarat and Phuket. Particularly in Yaowarat, the vibrant Chinese cultural district of Bangkok, the grand 'Yaowarat Vegetarian Festival' unfolds over nine days and nights each October, showcasing an array of delectable vegetarian dishes from renowned local restaurants. Similarly, the 'Phuket Vegetarian Festival' is distinguished by its rich rituals and unique procession parading through the city. We invite you to explore these two iconic destinations during Thailand's Vegetarian Festival, complete with tips on how to savor vegetarian cuisine while cultivating merit and joy.

เทศกาลกินเจฉบับไทย

เราจะพาไปตะลุยเทศกาลกินเจที่ภูเก็ตและเยาวราช 2 ย่านยอดนิยมในประเทศไทย

ช่วงเทศกาลกินเจคงไม่มีที่ไหนมอบประสบการณ์ตื่นตาตื่นใจ ได้ดีเท่ากับเทศกาลกินเจที่เยาวราชและภูเก็ต โดยเฉพาะที่ "เยาวราช" ย่านวัฒนธรรมจีนของกรุงเทพฯ ที่นอกจากจะจัด “เทศกาลกินเจเยาวราช” อย่างยิ่งใหญ่ตลอด 9 วัน 9 คืน ในช่วงเดือนตุลาคมของทุกปี แล้วยังมีเมนูเจเด็ดๆ จากร้านอาหารชื่อดังให้ลิ้มลองเพียบ เช่นเดียวกับ “เทศกาลกินเจภูเก็ต” ที่จัดเต็มเรื่องพิธีกรรม และขบวนแห่พระรอบเมืองซึ่งมีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร เราพาคุณตะลุย 2 ย่านสุดฮิตในช่วงเทศกาลกินเจของประเทศไทย พร้อมเคล็ดลับกินเจให้อิ่มบุญสุขใจไปด้วยกัน

Tips

Keep an eye out for yellow flags to identify food stalls or restaurants offering vegetarian options, ensuring the availability of Jae dishes.

หากไม่รู้ว่าร้านอาหารนั้นขายเมนูทั่วไป หรือเมนูเจ ให้สังเกตธงสีเหลืองที่ปักสัญลักษณ์รอบร้าน หรือแผงอาหาร



THE SIGNIFICANCE OF JAE FESTIVAL

The Vegetarian Festival, or “Jae Festival,” is steeped in tradition, with origins tracing back hundreds of years among Chinese-Thai communities. Observed during the ninth month of the lunar calendar, it serves as a time for spiritual purification through abstention from meat and harmful actions. Participants embrace this opportunity to reflect on their thoughts, words, and actions, seeking to cultivate good fortune and inner peace.



“พิธีกรรม” หรือ “ศรัทธา” ทำไมเราต้องกินเจ?

“เทศกาลกินเจ” เป็นประเพณีเก่าแก่ของชาวไทย เชื้อสายจีนที่สืบทอดกันมานับร้อยปี จัดขึ้นเป็นประจำทุกปีในเดือน 9 (ตามปฏิทินจีน) โดยมีระยะเวลา 9 วัน 9 คืน เพื่อชำระล้างร่างกาย และจิตใจให้บริสุทธิ์ ด้วยการงดเว้นเนื้อสัตว์และ

งดการเบียดเบียนชีวิต ที่สำคัญควรถือโอกาสนี้ละเว้นจากการกระทำ คำพูด และความคิดไม่ดีทั้งปวง เพื่อเป็นการเสริมสิริมงคลให้ตัวเองและทำให้การกินเจมีความหมายมากยิ่งขึ้น



Vegetarian Food Lovers' Haven: A Showcase of Delectable Menus from the Yaowarat Vegetarian Festival

Yaowarat is a true haven for vegetarian food lovers. Streets adorned with vibrant red lanterns set the stage for a rich tapestry of culinary experiences. Visitors can pay homage at Wat Mangkon Kamalawat and other sacred shrines while sampling a diverse range of vegetarian offerings. The Yaowarat Vegetarian Festival is a vibrant celebration of street food, offering a diverse array of traditional and fusion vegetarian delights. Must-try dishes include the renowned “Vegetarian Kuay Chap” from Nai Lek and the spicy mustard green salad from Auntie Daeng, alongside popular favorites like stir-fried mee sua, shredded mushrooms, Chinese braised vegetable with black olive, deep fried dough, and stir-fried rice vermicelli with water mimosa. Don’t miss out on the iconic “Yaowarat Bread,” celebrated for its irresistible sweetness and reasonable price.

สวรรค์ของคนรักอาหารเจ: รวมเมนูเด็ด “เทศกาลกินเจเยาวราช”

เทศกาลกินเจเยาวราช มีเสน่ห์เฉพาะตัวที่พลพรรคนักชิมไม่ควรพลาด นอกจากถนนเกือบทั้งสายจะประดับประดาด้วยโคมจีนสีแดง ยังมีประเพณีการไหว้พระขอพรที่วัดมังกรกมลาวาส (วัดเล่งเน่ยยี่) รวมถึงศาลเจ้าศักดิ์สิทธิ์อีกหลายแห่ง เทศกาลกินเจเยาวราชจัดเต็มในรูปแบบสตรีตฟู้ด แน่นขนัดด้วยอาหารเจแบบดั้งเดิมไปจนถึงอาหารเจฟิวชั่น ทั้งยังมีเมนูเด็ดจากร้านดังให้ลิ้มลองทั้ง “ก๋วยจั๊บเจ” ร้านนายเล็ก (อ้วน) “ยำเกี่ยมฉ่ายเจ้แดง” อร่อยนัวอย่าบอกใคร รวมถึงเมนูยอดนิยมเช่น ผัดหมี่ซั่วเจ, เห็ดนางฟ้าหยอง, กานาฉ่าย, อีวัก้วย และ หมี่ผัดกระเฉดเจ ปิดท้ายด้วย “ขนมปังเยาวราชเจ” จากร้าน ขนมปังเจ้าอร่อยเด็ดเยาวราช ตำนานความหวานที่หลายคนชื่นชอบ รับรองรสชาติถูกปาก ราคาถูกใจ



Phuket Vegetarian Festival: Discover Legendary Flavors Beyond the Rituals

In contrast, the Phuket Vegetarian Festival immerses visitors in ten days and ten nights of exhilarating rituals and spiritual practices. The festivities kick off with the raising of the Ko Teng pole, followed by vibrant parades filled with energetic drumbeats. Indulge in local specialties like vegetarian biryani, Hokkien fried noodles, and dried tamarind chili paste. Renowned establishments include Aam Bang Niao, Pad Thai Phanhin, and Jae Porn Bang Niew chicken biryani, all of which offer a wide variety of Jae food once a year. This festival commemorates an epidemic that struck Phuket in 1827, when the local Chinese community turned to prayer and vegetarianism to overcome the crisis, thus establishing a tradition that continues to this day.

Beyond their delicious flavors, vegetarian dishes contribute to a balanced digestive system and radiant skin. For those hesitant to embrace vegetarian cuisine, the festival offers a delightful revelation — vegetarian food is far from bland. Explore the Vegetarian Festival, and discover a world of flavors that will leave you enchanted.

เทศกาลกินเจภูเก็ต: นอกเหนือจากพิธีกรรม ยังมีเมนูเด็ดระดับตำนาน

ความพิเศษของเทศกาลกินเจภูเก็ต อยู่ที่งานเฉลิมฉลอง 10 วัน 10 คืน ที่เต็มไปด้วยพิธีกรรม ประเพณีทางจิตวิญญาณ และอาหารที่น่าตื่นตาตื่นใจ หลังจากพิธียกเสาโกเต้งที่บ่งบอกถึงการเริ่มต้นเทศกาลกินเจของชาวภูเก็ต ตามด้วยขบวนแห่ที่มีชีวิตชีวาและจังหวะกลองเร้าใจ เมนูเจห้ามพลาดต้อง ข้าวหมกเจ, หมี่ผัดฮกเกี้ยน และน้ำพริกแห้งมะขามเปียก รวมถึงร้านดังอย่าง อ้ามบางเหนียว, ผัดไทยพานหิน, ข้าวหมกไก่ร้านเจ้าพรบางเหนียว ที่ยกทัพเมนูเจมาให้ชิมกันแบบจุใจ หนึ่งปีมีเพียงครั้งเดียว โดยประเพณีถือศีลกินผักของภูเก็ตหรือ “เจ็ยะฉ่าย” มีที่มาจากเหตุการณ์โรคระบาดใหญ่ในภูเก็ตเมื่อปี พ.ศ. 2370 ทำให้มีคนตายเป็นจำนวนมาก ชาวจีนจึงได้ขอพรด้วยการถือศีลกินเจทำให้รอดตายจากโรคระบาดมาได้ และสืบทอดประเพณีถือศีลกินเจมาจนถึงปัจจุบัน

นอกจากจะได้อิ่มบุญสุขใจ แล้วอาหารเจยังช่วยปรับสมดุลระบบขับถ่ายและช่วยให้ผิวพรรณสดใส ใครที่ยังไม่เคยกินเจอยากใหลองเปิดใจ บอกเลยอาหารเจไม่จืดชืดอย่างที่คิดนะ

More wonderful place recommendations at sawasdee.thaiairways.com

LONDON'S GASTRONOMIC GEMS

Unmissable Food Markets for an Authentic Taste of London

London is not only steeped in history; it also boasts a vibrant culinary scene that reflects its rich cultural tapestry. Among its myriad offerings, the city's food markets stand out as vibrant epicenters of flavor and tradition. Here are 3 markets that encapsulate London's culinary identity and promise a culinary odyssey for the senses.

สวรรค์แห่งรสชาติของนครลอนดอน

แนะนำตลาดอาหารห้ามพลาด สัมผัสประสบการณ์ทางรสชาติใจกลางนครลอนดอน

ไม่เพียงแต่ร่ำรวยทางประวัติศาสตร์ แต่ประเทศอังกฤษยังมีวัฒนธรรมด้านอาหารที่แข็งแกร่ง รวมถึงยังเป็นที่ตั้งของตลาดน่าเดินจำนวนมาก และต่อไปนี้เป็นตลาดของกิน 3 แห่งที่เราคัดสรรมาแล้วว่าห้ามพลาด เพราะไม่เพียงแต่เติมเต็มวิถีแห่งรสชาติ แต่ยังเติมไปด้วยเอกลักษณ์ของความเป็นลอนดอน





BOROUGH MARKET

As the oldest and largest food market in London, Borough Market boasts a history spanning over a millennium. Initially thriving until the 18th century, it faced decline with the rise of supermarkets.

In the 1990s, a cohort of visionary restaurateurs rejuvenated a quaint establishment within a vacant Borough warehouse, hosting a weekly culinary soirée that united artisanal producers from across the nation. This remarkable initiative garnered such acclaim that it drew purveyors and gastronomes from around the globe. Now open six days a week, Borough Market features an impressive array of local produce, spices, artisanal cheeses, cured meats, and freshly baked goods. The Borough Market of this decade transcends mere provision of meticulously sourced ingredients and culinary delights; it embodies a steadfast commitment to sustainability and the empowerment of small producers.

ตลาดโบโรห์

ตลาดอาหารที่ใหญ่และเก่าแก่ที่สุดของลอนดอน ตลาดโบโรห์มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 1,000 ปี จวบจนในช่วงศตวรรษที่ 18 ซึ่งเป็นช่วงถือกำเนิดของซูเปอร์มาร์เก็ตขนาดใหญ่ ทำให้ถูกช่วงชิงพื้นที่ทางการค้าจากผู้ค้ารายย่อยในตลาดต่างต้องทยอยปิดกิจการกันไปจนหมด ในช่วงทศวรรษที่ 1990 กลุ่มคนทำร้านอาหารได้ริเริ่มร้านค้าเล็กๆ ขึ้นอีกครั้งในโกดังอันว่างเปล่าของโบโรห์ ทั้งยังจัดกิจกรรมสำหรับคนรักอาหารสัปดาห์ละ 1 วัน เพื่อดึงดูดผู้ผลิตรายย่อยจากทั่วประเทศให้มาร่วมตัว ต่อมากิจการดังกล่าวประสบความสำเร็จอย่างสูงจนดึงดูดผู้ผลิตและนักเดินทางจากทั่วทุกมุมโลก กระทั่งตลาดขยายเวลาเปิดเป็นสัปดาห์ละ 6 วัน

ตลาดโบโรห์เต็มไปด้วยผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นคุณภาพสูง ทั้งผัก ผลไม้ ซีส เนื้อสัตว์ เครื่องเทศ ขนมอบ รวมถึงแผงอาหารพร้อมรับประทาน โดยตลาดโบโรห์ในทศวรรษนี้ไม่เพียงแต่เป็นแหล่งรวมวัตถุดิบและอาหารที่ปรุงขึ้นอย่างพิถีพิถัน แต่ยังมุ่งมั่นสร้างความยั่งยืนและสนับสนุนผู้ผลิตรายย่อยอย่างแท้จริง



Location: 8 Southwark Street, London

Opening Hours: Tuesday to Sunday, 10.00 - 17.00 (Closed on Monday)

ที่ตั้ง: 8 Southwark Street ลอนดอน

เวลาทำการ: อังคาร ถึง อาทิตย์

เวลา 10.00-17.00 น. (ปิดวันจันทร์)

CAMDEN MARKET

A picturesque canalside market elegantly intertwines the rich histories of two venerable establishments: Camden Stables Market, once a stable and hospital, and Camden Lock Market, celebrated for its artisanal handicrafts. Renowned for its eclectic vintage clothing, rare records, artisanal jewelry, unique gifts, delectable food, and vibrant live music, Camden Market has evolved into a cherished haven for the younger generation.

Visitors are invited to indulge in an array of culinary delights, ranging from chic cafés and elevated sky bars to charming bakeries and vibrant food stalls, each showcasing a diverse selection of global cuisines—including French, Argentinian, Caribbean, and Japanese—at accessible price points. Expansive communal tables beckon you to linger and relish your meal, whether amidst the serene waterfront or within the bustling ambiance of the market.



ตลาดแคมเดน

ตลาดริมคลองที่รวมตลาดเก่าสองแห่งเข้าไว้ด้วยกัน คือ ตลาดคอกม้าแคมเดน (Camden Stables Market) ที่เดิมเคยเป็นคอกม้าและโรงพยาบาล และตลาดแคมเดนล็อก (Camden Lock Market) ที่เคยขายงานหัตถกรรม ตลาดแห่งนี้มีชื่อเสียงด้านเสื้อผ้าวินเทจ แผ่นเสียงหายาก เครื่องประดับทำมือ ของขวัญแปลกตา รวมไปถึงอาหารและการแสดงดนตรีสดจนกลายเป็นสวรรค์ของคนหนุ่มสาว

ตลาดแคมเดนเต็มไปด้วยตัวเลือกด้านความอร่อย ทั้งร้านกาแฟสุดเก๋ บาร์บนระเบียง แผงขายอาหารปรุงสด ร้านเบเกอรี่ รวมไปถึงเมนูหลากหลายสัญชาติ ไม่ว่าจะเป็น ฝรั่งเศส อาร์เจนตินา แคริบเบียน ญี่ปุ่น ฯลฯ ในราคาที่ย่อมเยา โดยมีโต๊ะส่วนกลางขนาดใหญ่ให้นั่งรับประทาน หรือจะจับจองที่นั่งริมคลองก็เป็นไอเดียที่ดี



Location: Camden Town, London

Opening Hours: Open daily, 10.00-18.00

ที่ตั้ง: Camden Town ลอนดอน

เวลาทำการ: เปิดทุกวัน เวลา 10.00 – 18.00 น.



GREENWICH MARKET

Greenwich is a distinguished indoor market with a storied legacy that dates back to 1737. Originally a wet market dominated by purveyors of meat, it also featured a singular grocery store, a baker, and a hat maker. Housed within the historic confines of Greenwich Hospital, the market has since undergone a thoughtful renovation, transforming it into a dynamic hub for art, antiques, fashion, jewelry, and exquisite handmade gifts. Today, it captivates a diverse clientele, from discerning collectors to casual wanderers, in search of unique treasures and cultural experiences.

The market is a gastronomic haven, featuring an array of delectable offerings, from gourmet pizzas to hearty pies and inventive vegan treats. Regular food festivals, such as the Food Truck Festival and Vegan Food Festival, further enhance its appeal, providing a platform for culinary creativity and local talent.

ตลาดกรีนวิช

กรีนวิชคือตลาดในร่มที่มีอายุย้อนไปตั้งแต่ปี พ.ศ. 2280 เดิมเป็นตลาดสดที่ผู้ค้าส่วนใหญ่ขายเนื้อสัตว์ ในขณะที่มีร้านขายอยู่เพียงหนึ่งร้าน ร้านขายขนมปังหนึ่งร้าน และร้านขายหมวกหนึ่งร้าน ตลาดแห่งนี้เช่าพื้นที่ของโรงพยาบาลกรีนวิช เป็นที่ตั้ง ต่อมาทางโรงพยาบาลได้ปรับปรุงให้มีการขายสินค้าที่หลากหลายมากขึ้น จนปัจจุบันกลายเป็นแหล่งขายงานศิลปะ ของเก่า สินค้าแฟชั่น เครื่องประดับ ของขวัญทำมือ

ตลาดกรีนวิชเป็นแหล่งของแผงขายอาหารรสชาติดีและมีให้เลือกมากมาย นับตั้งแต่พิซซ่า พาย ราเมน ไปจนถึงโดนัทวิแกน ทั้งยังจัดเทศกาลอาหารเป็นประจำ เช่น เทศกาลฟุตบอล เทศกาลอาหารวิแกน รวมไปถึงมีการแสดงดนตรีที่ควรค่าแก่การไปเยือน



Location: Greenwich Church Street, London

Opening Hours: Open daily, 10.00 – 17.30

ที่ตั้ง: Greenwich Church Street ลอนดอน

เวลาทำการ: เปิดทุกวัน เวลา 10.00 – 17.30 น.



Kagoshima

The southernmost reaches of Kyushu, which beckons as a captivating destination for travelers.

If you've been enchanted by the natural beauty and cultural richness of Fukuoka Prefecture, the vibrant heart of northern Kyushu, then a visit to Kagoshima — equally remarkable — is a must. This charming prefecture is a favored retreat for both Japanese and international visitors. A swift Shinkansen ride from Fukuoka City takes just 1.16 hours, while the journey from Kumamoto City is a mere 42 minutes. Let's explore the compelling reasons to secure your ticket to Kagoshima.

เยือนคาโกชิมะ: จังหวัดใต้สุดของเกาะคิวชูที่เปรียบเหมือนสวรรค์ของนักเดินทาง

หากคุณเคยประทับใจกับความสวยงามของธรรมชาติ สถานที่เที่ยวเชิงวัฒนธรรม และอาหารอร่อยสารพัดชนิดของจังหวัดฟูกูโอกะ ซึ่งเป็นศูนย์กลางของเกาะคิวชูตอนเหนือ คุณต้องไม่พลาดมาเยือนจังหวัดคาโกชิมะ ศูนย์กลางของเกาะคิวชูตอนใต้ ที่มีความโดดเด่นไม่แพ้กัน ทั้งยังเป็นแหล่งท่องเที่ยวซึ่งได้รับความนิยมจากทั้งชาวญี่ปุ่นเองและนักท่องเที่ยวทั่วโลก สามารถเดินทางด้วยรถไฟชินคันเซ็นจากเมืองฟูกูโอกะ โดยใช้เวลาเพียง 1 ชั่วโมง 16 นาที หรือเมืองคุมาโมโตะ โดยใช้เวลาเพียง 42 นาที มาดูกันว่าคาโกชิมะมีดีอย่างไรถึงทำให้คุณต้องรีบจองตั๋วไปเยือน

Up close with the still-active Sakurajima Volcano

Get ready to marvel at the awe-inspiring Sakurajima, one of the world's most active volcanoes, situated just 4 kilometers from Kagoshima City. Visitors can approach the volcano up close, with opportunities to take a scenic ferry to its base for leisurely walks or invigorating cycling around the magnificent landscape.

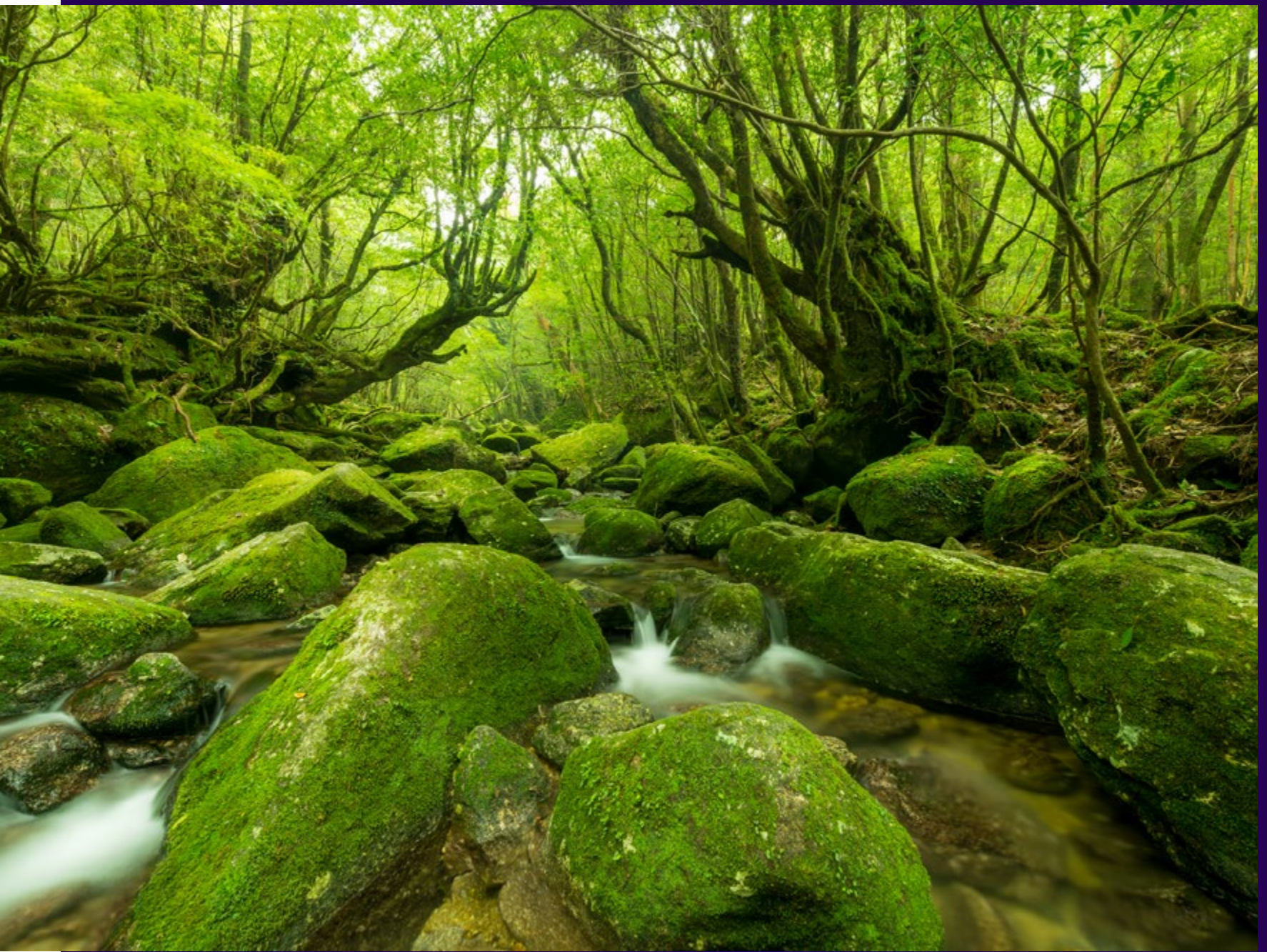
ใกล้ชิดกับภูเขาไฟซากุระจิมะ ที่ยังคงคุกรุ่น

เมืองคาโกชิมะตั้งอยู่ห่างจาก ซากุระจิมะ (Sakurajima) ซึ่งเป็นหนึ่งในภูเขาไฟเพียงไม่กี่แห่งในโลกที่ยังคงปะทุอยู่ เพียงแค่ 4 กิโลเมตร นักท่องเที่ยวจึงสามารถชมทิวทัศน์ของภูเขาไฟได้อย่างใกล้ชิด และยังสามารถนั่งเรือเฟอร์รี่ข้ามไปยังเชิงเขาเพื่อเดินเที่ยวชมหรือปั่นจักรยานไปชมรอบๆ ภูเขาไฟได้ด้วย



Discover the *Enchanting Ancient Forest* that Inspired Studio Ghibli's Films

Venture to Yakushima Island, a UNESCO World Natural Heritage Site, where over 1,900 plant species flourish in ancient woodlands that inspired Studio Ghibli's Princess Mononoke. For hiking enthusiasts, the Shiratani Unsuikyo Valley offers breathtaking views and the chance to encounter thousand-year-old cedar trees, a testament to nature's enduring beauty.



สัมผัสป่าดึกดำบรรพ์ แรงบันดาลใจสู่ภาพยนตร์ของสตูดิโอจิบลิ

เกาะยากุชิมะ (Yakushima Island) ซึ่งอยู่ทางตอนใต้ของจังหวัดคาโกชิมะ ได้รับการยกย่องให้เป็นมรดกโลกทางธรรมชาติ ที่มีพืชพันธุ์รวมกันมากกว่า 1,900 ชนิด ป่าโบราณของที่นี่เป็นแรงบันดาลใจของภาพยนตร์แอนิเมชันเรื่องเจ้าหญิงโมโนโนเกะ (Princess Mononoke) ของสตูดิโอจิบลิ ใครที่เป็นสายเดินป่าต้องไม่พลาด ดันดันไปชมต้นสนซีดาร์อายุกว่าพันปีในหุบเขาชิระตะนิ อุซุซุเคียว (Shiratani Unsuikyo)

Culinary Delights Await

Kagoshima's bountiful nature and ideal climate produce some of Japan's finest gastronomic treasures. Carnivores will delight in the renowned marbled Kagoshima black beef and tender Kurobuta pork. A must-try dish is the

Somen Nagashi from Ibusuki City, where you can enjoy the playful experience of catching noodles as they swirl by in a natural current. And for dessert, indulge in Shirokuma, a whimsical shaved ice creation resembling a white bear, adorned with condensed milk and a medley of fruits.



Photo credit: facebook.com/KagoshimaThailand



Photo credit: www.kagoshima-kankou.com

ชิมอาหารขึ้นชื่อ

ธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์และสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมของคาโกชิมะส่งผลให้มีผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อทั้งพืชและเนื้อสัตว์เกรดเอ หากคุณเป็นนักชิมสายเนื้อต้องไม่พลาดเนื้อวัวดำลายหินอ่อนของคาโกชิมะ ซึ่งเป็นหนึ่งในเนื้อที่ดีที่สุดของประเทศญี่ปุ่น รวมทั้งหมูดำคุโรบุตะที่ขึ้นชื่อเรื่องความนุ่ม ส่วนเมนูเส้นที่ต้องลองชิมคือ โซเม็งนางาชิ (Somen Nagashi) อาหารขึ้นชื่อของเมืองอิบุสึกิ (Ibusuki) ที่คุณจะได้สนุกกับการคีบเส้นโซเม็งซึ่งหมุนไปตามน้ำวน ส่วนของหวานต้องเมนูน้ำแข็งไสหมีขาว หรือ ชิโรคุมะ (Shirokuma shaved ice) น้ำแข็งไสเนื้อละเอียดหน้าตาคล้ายหมีขาว ราดด้วยนมข้นและผลไม้สดนานาชนิด





Photo credit: facebook.com/KagoshimaThailand

Rejuvenate in Natural Hot Springs

In the southern region of the prefecture lies Ibusuki City, celebrated for its plethora of natural onsen hot springs and therapeutic spas. The pièce de résistance is the unique hot sand bath, where guests recline in warm sand up to their necks, a revitalizing experience sourced from the geothermal wonders below.

ที่สุดของออนเซ็นบำบัด

เมืองอิบุสุกิ ซึ่งอยู่ทางตอนใต้ของจังหวัดเป็นแหล่งน้ำพุร้อนธรรมชาติจำนวนมาก จึงขึ้นชื่อเรื่องสปาและออนเซ็นบำบัดโรคที่กระจายอยู่ทั่วมือง แต่ที่เด็ดและพลาดไม่ได้คือการอบทรายร้อนริมทะเล โดยการนอนในหลุมทรายและกลบร่างกายจนถึงคอ ด้วยทรายอุ่นจากน้ำพุร้อนที่ไหลอยู่ด้านล่าง

Unique Handicrafts to Cherish

Kagoshima is also renowned for its traditional crafts. Don't miss the chance to acquire Satsuma ware, distinguished by its unique techniques, and Satsuma Kiriko glassware, featuring intricate patterns and time-honored painting methods—perfect mementos of your journey.

ช้อปปิ้งมือตำรับ

จังหวัดคาโกชิมะเป็นต้นตำรับงานฝีมือดั้งเดิมมากมาย ที่ขึ้นชื่อและน่าซื้อกลับไปเป็นที่ระลึกคือ เครื่องปั้นดินเผาซัทสึมะ (Satsuma ware) ซึ่งมีเทคนิคและวิธีการทำเฉพาะตัว รวมทั้งเครื่องแก้วซัทสึมะ (Satsuma Kiriko) เครื่องแก้วแกะสลักเป็นลวดลาย และใช้เทคนิคการทำสีแบบดั้งเดิม



Kagoshima is replete with further attractions waiting to be discovered. For more insights, visit facebook.com/KagoshimaThailand or www.kagoshima-kankou.com

คาโกชิมะยังมีสถานที่ท่องเที่ยวอื่นๆ ให้ไปเยือนอีกมากมาย สามารถหาข้อมูลได้จาก facebook.com/KagoshimaThailand หรือ www.kagoshima-kankou.com

Find more charming places at sawasdee.thaiairways.com



PLAN AHEAD

Grind and Shine:

Melbourne's Unmissable *Café Culture*

To fully experience Melbourne, it is essential not only to visit its iconic landmarks but also to wander through its enchanting alleys and indulge in the myriads of coffee offerings at both quaint and bustling establishments.

For the Melburnians, coffee is not merely a beverage, but a cherished ritual steeped in history. The city's coffee culture has roots that extend back to the late 19th century, when the Coffee Palace emerged as a social haven devoid of alcohol. Following World War II, an influx of Italian immigrants infused the city with their love for espresso, transforming Melbourne into one of the world's premier coffee capitals. It is a pilgrimage for any coffee aficionado and café enthusiast.

Melbourne's meticulously planned rectangular grid reveals approximately 200 narrow laneways, each brimming with cafés. With around 1,000 coffee venues nestled within this urban landscape, the city boasts the highest coffee-to-space density globally. However, it is not just the quantity that captivates; the diversity and quality of offerings are exceptional. From the beloved “flat white” to artisanal drip and cold brew, the coffee scene is a testament to a commitment to high-quality, fair-trade beans, making the city as renowned for its roasters as for its cafés.

ดื่มดำวัฒนธรรมคาเฟ่ที่เมลเบิร์น

จะเที่ยวเมลเบิร์นให้ถึงถิ่นจริงๆ นอกจากจะเช็กอินตามจุดแลนด์มาร์กต่างๆ แล้ว ต้องไม่พลาดการเดินเล่นตระเวนชิมกาแฟตามร้านเล็กร้านใหญ่ในตรอกซอกซอยที่มีอยู่มากมาย

สำหรับชาวเมลเบิร์นกาแฟไม่ใช่เพียงเครื่องดื่ม แต่เป็นวิถีชีวิตซึ่งสืบย้อนไปได้ถึงช่วงปลายศตวรรษที่ 19 เมื่อเกิดแหล่งแสวงเอาต์ที่เรียกว่าคอฟฟี่ พาเลซ เพื่อเป็นทางเลือกสำหรับการสังสรรค์ปราศจากแอลกอฮอล์ จวบจนช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เกิดการหลั่งไหลเข้ามาของชาวอิตาลี ผู้มาใหม่เหล่านี้ได้นำพาความหลงใหลในเอสเปรสโซและวัฒนธรรมกาแฟแบบนานาชาติมาด้วย จนกลายเป็นจุดเปลี่ยนสำคัญและทำให้ปัจจุบันเมลเบิร์นได้ชื่อว่าเป็นหนึ่งในเมืองหลวงกาแฟของโลก ที่คนรักกาแฟและนักเดินทางสายเช็กอินกาแฟควรต้องไปเยือนสักครั้ง

ผังเมืองของเมลเบิร์นมีลักษณะเป็นตารางถนนสี่เหลี่ยมผืนผ้า ระหว่างถนนสายหลักเหล่านี้ จะมีทางเดินแคบๆ ประมาณ 200 แห่ง ที่เรียกว่าเลนเวย์ (Laneway) ซึ่งเป็นที่ตั้งของคาเฟ่ ที่น่าจะมีราวๆ 1,000 แห่ง ถือเป็นระดับความหนาแน่นของคาเฟ่ต่อพื้นที่ที่มากกว่าเมืองอื่นๆ ในโลก และไม่ได้โดดเด่นแค่ในเชิงปริมาณ เพราะด้านคุณภาพและความหลากหลายของเมนูกาแฟก็ล้ำเลิศ ตั้งแต่เครื่องดื่มแบบเอสเปรสโซ เช่น "ฟเลตไวต์" เครื่องดื่มยอดนิยมของเมือง ไปจนถึงตัวเลือกแบบดริปและสกัดเย็น ที่สำคัญยังเน้นเรื่องการจัดหาเมล็ดกาแฟสดคุณภาพสูงผ่านการซื้อขายอย่างเป็นธรรม ที่นี่จึงมีชื่อเสียงโรงคั่วกาแฟไม่แพ้คาเฟ่



Curator's Recommendations



Degraves Street

A bustling laneway alive with cafés, restaurants, and patisseries. Notably, Fieldwork Coffee (Location: 7a Degraves Street) offers a charming atmosphere with its Parisian-style outdoor seating and serves as a micro roastery dedicated to modern Australian coffee culture.

เดอกรฟส์ สตรีต

คือหนึ่งในเลนเวย์สุดคึกคัก เปี่ยมชีวิตชีวาด้วยคาเฟ่ ร้านอาหาร และร้านขนมมากมาย โดดเด่นด้วยการตั้งโต๊ะกลางแจ้งสไตล์ปารีส เป็นที่ตั้งของ Fieldwork Coffee (ที่ตั้ง 7a Degraves St) คาเฟ่เล็กๆ มีที่นั่งไม้ก๊ี้ที่ และมีโรงคั่วเป็นของตัวเอง พวกเขาเรียกตัวเองว่า "โรงคั่วขนาดเล็กสไตล์ออสเตรเลียสมัยใหม่" (A modern Australian micro roastery)





Photo credit: facebook.com/LittleRogueMelbourne

Little Rogue (Location: 12 Drewery Lane)

A quaint establishment in the CBD, this café offers meticulously roasted coffee from Shamble Coffee Roasters, along with expertly imported blends and single-origin coffees from Manhattan Coffee Roasters in the Netherlands, complemented by a matcha latte that rivals the excellence of its coffee offerings. Do not miss the adjacent Bakemono Bakers, where delectable pastries await to complement your drink.

Little Rogue (ที่ตั้ง 12 Drewery Ln)

ร้านขนาดเล็กในย่าน CBD เสิร์ฟกาแฟคั่วคุณภาพสูงจาก Shamble Coffee Roasters รวมถึงกาแฟผสมและซิงเกิลออริจินนำเข้าพิเศษ Manhattan Coffee Roasters จากเนเธอร์แลนด์และเสิร์ฟมัทฉะลาเตที่อร่อยไม่แพ้กาแฟ มีร้านเบเกอรี่เครื่องญาติ Bakemono Bakers อยู่ใกล้ๆ จึงมีขนมอบมากมายให้ลิ้มลองคู่กับการจิบเครื่องดื่มแก้วโปรด



Photo credit: facebook.com/LittleRogueMelbourne



Photo credit: facebook.com/SevenSeedsSpecialtyCoffee

Seven Seeds Coffee Roasters

(Location: 114 Berkeley Street, Carlton)

As a pioneer of Melbourne's coffee scene, Seven Seeds maintains its status through unwavering quality. Their signature Golden Gate espresso blend is a must-try, and the brunch menu features inventive dishes, such as eggs benedict served on waffles instead of English muffins.

Seven Seeds Coffee Roasters

(ที่ตั้ง 114 Berkeley St, Carlton)

หนึ่งในผู้บุกเบิกวงการกาแฟในเมลเบิร์น และยังคงรักษาตำแหน่งระดับแนวหน้าไว้ได้เพราะมาตรฐานที่ไม่เคยแผ่ว แนะนำให้คอกาแฟลอง Golden Gate espresso blend เบลนด์เอกลักษณ์ของร้าน ที่นี้ยังมีเมนูบรันช์อร่อยๆ และหลากหลาย รวมถึงไข่เบเนดิกต์ที่ใช้วาฟเฟิลแทนอิงลิชมัฟฟิน



Photo credit: facebook.com/SevenSeedsSpecialtyCoffee



Photo credit: facebook: Niccolo Coffee

Niccolo Coffee

(Location: 57-59 Stephenson Street, Cremorne)

Experience coffee at its source with a selection of blends and single-origin offerings straight from the roastery.

As you plan your Melbourne adventure, ensure you uncover the hidden cafés tucked away in the backstreets. Here, you will not only discover your new favorite brew but also gain insight into the quintessential Melbourne lifestyle, where coffee and café culture are integral to daily life.

Niccolo Coffee

(ที่ตั้ง 57 - 59 Stephenson Street, Cremorne)

ที่นี่เสิร์ฟกาแฟหลากหลายทั้งแบบผสมและซิงเกิลออริจินของทางร้านโดยตรงจากโรงคั่ว จึงเป็นการเสิร์ฟกาแฟจากแหล่งผลิตโดยตรง

หากกำลังแพลนเที่ยวเมลเบิร์นอยู่ล่ะก็ อย่าพลาดการไปเยือนคาเฟ่ที่มีมากมายตามตรอกซอกซอย เพื่อตามหาเครื่องดื่มแก้วโปรด พร้อมๆ กับเรียนรู้ไลฟ์สไตล์แบบฉบับชาวเมลเบิร์นที่มีกาแฟและคาเฟ่เป็นส่วนผสมที่สำคัญในชีวิตประจำวัน



Photo credit: facebook: Niccolo Coffee

More wonderful inspirations around the world at sawasdee.thaiairways.com

SAWASDEE

Follow us at



For advertising and partnership opportunities, contact

contentapproval@thaiairways.com

sawasdee.thaiairways.com