

M2F

M2F
Circulation: 400,000
Ad Rate: 1,770

Section: First Section/WORK & LIFE: EATING OUT

วันที่: พุธ 26 มีนาคม 2557

ปีที่: - ฉบับที่: 604

Col.Inch: 48.21 Ad Value: 85,331.70

หัวข้อข่าว: อริยะ ออร์แกนิก

หน้า: 18(ซ้าย)

PRValue (x3): 255,995.10

ศิลปิน: สีสี่

ราคาต่อหัวประมาณ 250-300 บาท

อร่อย ★★★★★

ราคา ★★★★★

อริยะ ออร์แกนิก



สำหรับคนที่สนใจอาหารเพื่อสุขภาพ แนวๆ Raw/Vegan Organic Food อาหารออร์แกนิกที่ทำจากผัก ผลไม้สด รวมถึงต้นอ่อนของเมล็ดพืชที่ไม่ผ่านความร้อนเกิน 42 องศาเซลเซียส ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ก็นี่เลย...เราขอแนะนำร้าน 'Ariya Organic Café' ซึ่งตั้งอยู่ที่ชั้น 1 โลฟเซ็นเตอร์ อาคารคิวเฮาส์ ลุมพินี ซึ่งจุดเด่นของร้านนี้คือ แม้ว่าจะเป็นอาหารที่เน้นสุขภาพ แต่ก็ไม่มีสิ่งที่จะผสมผสานรสชาติจัดจ้านลงไปเพื่อให้ถูกปากคนไทย

เริ่มกันที่ ลาบเส้นหมี่ข้าวกล้องงาเห็ดหอม (249 บาท) หอมกลิ่นข้าวคั่ว รสชาติจัดจ้าน เบี้ยว เค็ม หวาน กลมกล่อมครบรสลาบ จานต่อมาคือ ข้าวบาร์เลย์ ยำสมุนไพรทูน่า (259 บาท) ที่เต็มไปด้วยเครื่องสมุนไพรนานาชนิดที่ดีต่อสุขภาพ และ ซูชิปูอัด (259 บาท) ซูชิที่ไม่มีข้าว ประกอบด้วยผัก ผลไม้ และวัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติ และปูอัดที่ทำจากบุก รสชาติน้ำจิ้มอร่อยในสไตล์ไทยๆ

ก่อนจะจบท้ายด้วย น้ำสับประรด (259 บาท) สกัดสดๆ จากผลไม้ออร์แกนิก ทำให้คงคุณค่าเอนไซม์ไว้ได้เกือบ 100% ไม่มีส่วนผสมของน้ำตาล น้ำเชื่อม และนอกจากอาหารแล้ว ที่นี่ยังจำหน่ายผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับ Organic แท้ 100% อีกด้วย

ถ้าอยากรู้ว่าอาหารเพื่อสุขภาพจะอร่อยขนาดไหน ไปกันได้ทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00-20.00 น. โทร. 02-677-7166-7 ต่อ 12

อริยะ ออร์แกนิก
ชั้น 1 โลฟเซ็นเตอร์
คิวเฮาส์ ลุมพินี

