

Chef : เชฟที่โดดเด่นจากรายการ *MasterChef Thailand*



เชฟพลอย ณัฐนิชา บุญเลิศ

เจ้าของร้านอาหาร 2 แห่งในย่านอารีย์ ได้แก่ AMI Brunch & Bubbles ร้านอาหารมือสายสไตล์ All-Day Dining และ CHU CHU Chicken Club ร้านไก่ทอดสไตล์ไต้หวัน-อเมริกัน

เป็นผู้เข้าแข่งขันในรายการ **MasterChef Thailand Season 1** (ซึ่งครบรอบการเติบโตบนเส้นทางสายอาหารกว่า 8 ปี) และได้กลับมาพิชิตฝีมืออีกครั้งในเวทีระดับมืออาชีพอย่าง MasterChef The Professionals Thailand รวมถึง **ควา**

ตำแหน่งจากรายการ **Top Chef Thailand 2023**

โดดเด่น ด้านการรังสรรค์อาหารไทยและอาหารสไตล์ฟิวชั่น ที่ผสมผสานความร่วมมือ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในการเลือกใช้วัตถุดิบและการจัดจานที่ประณีต

ปัจจุบัน เชฟพลอยเป็น Celebrity Chef ที่มีชื่อเสียงระดับแถวหน้าของเมืองไทย มักได้รับเชิญให้ออกรายการทีวี ทำงานร่วมกับแบรนด์ชั้นนำ และจัดกิจกรรม Cooking Show

เชฟพลอย ณ์ฐณิชา บุญเลิศ

เชฟที่โดดเด่นจากรายการ *MasterChef Thailand*



Golden Blossom



The Royal Harvest



Pink Harvest



Emerald Forest



Blue Serenity

01 Concept ของแต่ละเมนู รวมถึงชื่อเมนู

02 Story ของเมนู

03 วัตถุดิบโครงการหลวงที่เลือกใช้

04 ดอกไม้และความหมายที่สื่อ

05 Mood & Tone ของการจัดจาน

06 แนวคิดการจัดจานและการเสิร์ฟ



MENU No.01

Golden Blossom

Forest Green Tea, Chrysanthemum, Honey & Lemon

"From Highland Blooms to Your Glass"

นำเสนอความงดงามของผลผลิตจากโครงการหลวงผ่านเครื่องดื่มสีเหลืองทอง ที่สื่อถึงแสงอาทิตย์ ความอุดมสมบูรณ์ และความหวัง ถ่ายทอดการเดินทางของวัตถุดิบจากพื้นที่สูงสู่แก้วเครื่องดื่ม ด้วยการผสานชาเขียวป่า ดอกเก๊กฮวย น้ำผึ้งจากสวนบิ๊วย และเลมอน ให้เกิดรสชาติสดชื่น มีความหวานละมุนจากธรรมชาติ และกลิ่นหอมของดอกไม้ป่า

แสงอาทิตย์

ความอุดมสมบูรณ์

ความหวัง

Story

ทุกองค์ประกอบในแก้วนี้เติบโตจากความตั้งใจของโครงการหลวงที่ส่งเสริมการปลูกพืชคุณภาพบนพื้นที่สูงอย่างยั่งยืน ชาเขียวป๋ามอบกลิ่นหอมสดชื่นของธรรมชาติ ดอกเก๊กฮวยเติมความละมุนและสีเหลืองอันเป็นเอกลักษณ์ น้ำผึ้งจากสวนบิวยสะท้อนความสมบูรณ์ของระบบนิเวศที่ผึ้งและสวนผลไม้อยู่ร่วมกันอย่างสมดุล ขณะที่เลมอนช่วยเพิ่มความสดใส เปรียบเสมือนแสงแดดยามเช้าที่ส่องผ่านสวนดอกไม้บนดอย ดอกแตงกวาที่ประดับบนแก้ว เป็นตัวแทนของดอกไม้เล็ก ๆ ที่แม้จะไม่โดดเด่น แต่เป็นจุดเริ่มต้นของการเติบโตและการออกผล เปรียบเสมือนการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนที่เริ่มต้นจากสิ่งเล็ก ๆ จนเกิดความยั่งยืน

Ingredients

- ชาเขียวดอกเก๊กฮวยโครงการหลวง
- น้ำผึ้งจากสวนบิวยโครงการหลวง
- ดอกแตงกวาโครงการหลวง (ตกแต่ง)
- เลมอนสด





MENU No.02

The Royal Harvest

Three Colours of the Highlands with Chilled Soba

"สามสีแห่งพระราชปณิธาน"

เมนูนี้ได้รับแรงบันดาลใจจากพระราชปณิธานในการพัฒนาพื้นที่สูง ผ่านผลผลิตจากโครงการหลวงที่เติบโตจากผืนดินซึ่งได้รับการฟื้นฟูและดูแลอย่างยั่งยืน สีของวัตถุดิบสะท้อนความหมายของการเติบโต ล่าสุดได้เพิ่มเส้นโซบะเย็นลงในจาน เพื่อเสริมความอร่อยอย่างพอดี โดยไม่ทำให้แนวคิดดั้งเดิมของเมนูเปลี่ยนไป รสชาติที่เดินทางจากสดชื่นสู่กลมกล่อมยังคงเป็นแก่นของจานนี้เช่นเดิม

มะเขือเทศเหลือง — แสงแรกแห่งความหวัง

มะเขือเทศแดง — ความอุดมสมบูรณ์ของผืนดิน

หัวใจเกษตรกร — ความบริสุทธิ์

รสชาติเดินทางจาก สดชื่น → เปรี้ยว → หวาน → กลมกล่อม เหมือนการเดินทางของผลผลิตจากยอดดอยสู่โต๊ะอาหาร

Story

ผลผลิตทุกชิ้นจากโครงการหลวงเกิดขึ้นจากความร่วมมือของธรรมชาติ ผู้คน และแนวพระราชดำริในการพัฒนาพื้นที่สูงอย่างยั่งยืน มะเขือเทศแฟนซีสีเหลืองและสีแดง ถ่ายทอดเรื่องราวของแสงอาทิตย์และความอุดมสมบูรณ์ ขณะที่หัวไชเท้าดองสีขาวสะท้อนความเรียบง่ายและความบริสุทธิ์ของผืนดิน เมล่อนได้หวั่นเติมความหวานตามธรรมชาติ น้ำสลัดบิวียดองสร้างสมดุลของรสชาติ และดอกไม้ประดับประดาได้จากโครงการหลวงช่วยเติมชีวิตชีวาให้อาหาร เปรียบเสมือนสวนดอกไม้ที่พลิบานบนยอดดอย เพื่อให้จานอาหารมีความอิมท่าองมากขึ้นโดยไม่ลดทอน

แก่นแนวคิดเดิม จึงได้เพิ่มเส้นโซบะเย็นลงในน้ำซุปรมะเขือเทศดาชิ ให้สัมผัสที่นุ่มเย็นเคียงคู่ไปกับมะเขือเทศสามสี เสมือนสายน้ำที่ไหลผ่านผืนดินบนยอดดอย



Ingredients

- มะเขือเทศแฟนซีสีเหลือง
- มะเขือเทศแฟนซีสีแดง
- หัวไชเท้า
- เมล่อนได้หวั่น
- บิวียดอง
- เส้นโซบะเย็น
- น้ำซุปรมะเขือเทศดาชิเย็น
- ดอกไม้ประดับประดาได้
- Micro Herbs

MENU No.03

Pink Harvest

Beet-Cured Smoked Trout with Royal Project Pink Garden

"Every Shade of Pink Comes from Nature"

เมนูนี้นำเสนอความงดงามของเฉดสีชมพูที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ โดยรวบรวมผัก ผลไม้ และดอกไม้สีชมพู จากโครงการหลวงมาสร้างเป็นสลัดร่วมสมัย พร้อมปลาเทราต์รมควันที่ผ่านการ Cured ด้วยบีทรูท เพื่อเพิ่มสีชมพูอย่างเป็นธรรมชาติ โดยไม่ใช้สีสังเคราะห์

ความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ

ความอ่อนโยน

ความสดใหม่

Story

แรงบันดาลใจมาจากช่วงฤดูหนาวบนดอยของโครงการหลวง เมื่อพืช ผัก ผลไม้ และดอกไม้หลากหลายชนิดผลิบานพร้อมกัน เกิดเป็นภูมิทัศน์ที่เต็มไปด้วยเจดสีชมพูอ่อน ชมพูเข้ม และแดงอมชมพู เมนูนี้จึงเปรียบเสมือนการนำ “สวนสีชมพูบนพื้นที่สูง” มาไว้บนจานอาหาร ทุกองค์ประกอบสะท้อนคุณค่าของผลผลิตจากเกษตรกรโครงการหลวง ที่ปลูกด้วยความใส่ใจทั้งต่อผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม ปลาเทราต์รมควันที่ Cured ด้วยบิกรูก เปรียบเสมือนหัวใจของจาน เชื่อมโยงระหว่างศาสตร์การถนอมอาหารแบบสากลกับวัตถุดิบท้องถิ่นของไทย



Ingredients

- มะเขือเทศโครงการหลวง
- ต้นหอมญี่ปุ่น
- แรดิชอินทรีย์
- เบบี๋คอสแดง
- น้ำผึ้งสวนบิวย
- เจลลี่สตอเบอร์รี่
- บิกรูก
- ปลาเทราต์รมควัน
- คาเวียร์
- ฝรั่งเนื้อชมพู
- องุ่นดอกไร่เมล็ด

MENU No.04

Emerald Forest

Grilled Portobello with Spinach Miso Velouté & Royal Project Green Garden

"Green is the Color of Life"

เมนูนี้นำเสนอความงดงามของสีเขียวในธรรมชาติ ผ่านการคัดสรรผักและสมุนไพรจากโครงการหลวง โดยมีเห็ด Portobello เป็นพระเอกของจาน เปรียบเสมือนต้นไม้ใหญ่ที่ยืนอยู่กลางผืนป่า รายล้อมด้วยผักใบเขียวหลากหลายชนิด และซอสสีเขียวจากปวยเล้งและมิโสะ ที่ให้ทั้งความละมุนและรสอูมามิ

การเติบโต

ความอุดมสมบูรณ์

ความสมดุลของธรรมชาติ

วิถีการเกษตรที่ยั่งยืนของโครงการหลวง

เมนูนี้สะท้อนแนวคิดที่ว่า “วัตถุดิบจากพืชเพียงอย่างเดียว ก็สามารถสร้างรสชาติที่ลึกซึ้งและน่าประทับใจได้”

photo for reference

Story

แรงบันดาลใจมาจากผืนป่าบนพื้นที่สูงของโครงการหลวง ที่เต็มไปด้วยต้นไม้ พืชพรรณ และเห็ดนานาชนิด ซึ่งเติบโตร่วมกันอย่างสมดุล เห็ด Portobello ถูกเลือกให้เป็นหัวใจของจาน เพราะมีเนื้อสัมผัสแน่น ฉ่ำ และมีรสชาติจากธรรมชาติ เปรียบเสมือน “ต้นไม้ใหญ่” ที่หล่อเลี้ยงระบบนิเวศ ขณะที่ผักใบเขียวและสมุนไพรจากโครงการหลวงเปรียบเสมือนพืชพรรณที่เติบโตรายล้อมกันในผืนป่า ขอสมีโสะปวยเล้งเป็นตัวเชื่อมทุกองค์ประกอบเข้าด้วยกัน แสดงให้เห็นว่าความเรียบง่ายของวัตถุดิบจากธรรมชาติ สามารถสร้างมิติของรสชาติที่ลึกซึ้งได้โดยไม่ต้องพึ่งเนื้อสัตว์ การเพิ่มข้าวบาร์เลย์ริชอตโต้ให้สัมผัสนุ่มเหนียวเหมือนพื้นดินที่อุดมสมบูรณ์ และปลาเทราต์ย่างเสริมรสสัมผัสจากสายป่าบนพื้นที่สูง ทำให้จานนี้สมบูรณ์ทั้งรสชาติและความอ่อนก้อมมากยิ่งขึ้น



Ingredients

- เห็ด Portobello
- ปลาเทราต์ย่าง
- ข้าวบาร์เลย์ริชอตโต้
- ปวยเล้ง
- ถั่วเขียว
- กระเจี๊ยบเขียว
- คื่นช่ายฮ่องกง
- แดงกวาญี่ปุ่น
- พืชต้นอ่อน

MENU No.05

Blue Serenity

Buffalo Yogurt Mousse, Spirulina Ganache & Pickled Pear

"Where the Sky Meets the Highlands"

เมนูนี้ได้รับแรงบันดาลใจจากท้องฟ้ายามเช้ามืดบนพื้นที่สูงของโครงการหลวง ที่หมอกสีขาวค่อย ๆ ลอยผ่านภูเขาใต้ท้องฟ้าสีฟ้าอ่อน ใช้โยเกิร์ตนมควายเป็นหัวใจของจาน สื่อถึงความบริสุทธิ์ ความละมุน และคุณค่าจากผลผลิตคุณภาพของโครงการหลวง ขณะที่เฉดสีฟ้าอ่อนจากชาไวน์พีโอนี (Butterfly Pea Tea Blend) และ Spirulina เปรียบเสมือนท้องฟ้าที่โอบล้อมธรรมชาติ

ความสงบ

ความบริสุทธิ์

ความสมดุลของธรรมชาติ

ความงดงามที่เกิดขึ้นอย่างเรียบง่าย

Story

เมื่อพระอาทิตย์เริ่มขึ้นเหนือยอดดอยของโครงการหลวง หมอกสีขาวลอยคลอเคลียไปกับท้องฟ้าสีฟ้าอ่อน เกิดเป็นภาพที่สงบและงดงาม เมนูนี้ถ่ายทอดช่วงเวลานั้นผ่านของหวานร่วมสมัย โยเกิร์ตนมควายให้สัมผัสนุ่มละมุนเหมือนก้อนเมฆ ขณะที่มูสชาไวน์ฟิโอนีให้กลิ่นหอมของดอกไม้และความสดชื่น กานาช Spirulina เติมเฉดสีฟ้าที่เป็นธรรมชาติ ส่วนครีมเบิ้ลางาชีม่อนเพิ่มกลิ่นหอมแบบไทยและสัมผัสที่แตกต่าง สาเล่ดองช่วยเพิ่มรสเปรี้ยวหวานอย่างสดชื่น เปรียบเสมือนหยดน้ำค้างยามเช้าบนยอดดอย เมนูนี้สะท้อนให้เห็นว่าความงดงามของธรรมชาติ ไม่ได้อยู่ที่สีสันที่ฉูดฉาด แต่เกิดจากความสมดุลของรสชาติ สี และวัตถุดิบที่ธรรมชาติสร้างขึ้น



Ingredients

- โยเกิร์ตนมควาย (พระเอกของจาน)
- อะโวคาโด
- สาเล่
- งามาชีม่อน
- ชาไวน์ฟิโอนี
- ดอกคาโมมายล์
- ดอกลาเวนเดอร์