Tea Workshop

Class I: Tea 101

- ประวัติชา (History of tea)
- เรียนรู้การแบ่งประเภทของชาแต่ละประเภท (Type of tea)
- กรรมวิธีในการผลิตชาแต่ละประเภท (Production of tea)
- รายละเอียดและบุคลิกของชาแต่ละประเภท (Character of tea)
- ชิมชา และค้นหาประเภทชาที่เราชอบ (Tea tasting)
- การจับคู่ชากับขนมต่างๆ (Tea paring)

Class II: Signature Tea Blend

- ชาเบลนคืออะไร (What is blended tea)
- คอนเซ็ปการเบลนชา และกรรมวิธีการเบลนชารูปแบบเฉพาะของแต่ละบุคคล (Signature tea blending concept and technique)
- การเล่าที่มาที่ไปในการเลือกส่วนผสมของชาด้วยตัวเอง (Presentation of your signature blended tea)
- เบลนชาของตัวเองใส่โหลชากลับบ้าน (Blended your signature tea)
- การจับคู่ชากับขนมต่างๆ (Tea paring)

Class details

1. Price at THB 2,500.-nett per person per class (3 hrs. per class inclusive of 1 meal)
   (Time: 10.30 – 14.00 hrs.)
2. Price at THB 4,500.-nett per person per two classes (4 hrs. 30 minutes inclusive of 1 meal)
   (Time: 10.30 – 16.00 hrs.)
3. Advanced reservation is required. Guest need to finish class I before selecting class II.
4. Western set menu includes

   Appetizer: Burmese Tea Salad or Thoke (ยำเมี่ยงใบชา)

   Main Course (select one) Linguine with clam, Rocket Salmon or Duck confit (สปาเกตตีหอยลาย, สลัดแซลมอน หรือ เป็ดร่อนฝรั่งเศส)

   Desserts: Quail Sweet Eggs (ไข่หวานนกกะทา)

   Beverages: Your favorite Tea (ชาที่โปรดปราน)