

# Radiance Restaurant

## A Totally Distinctive Culinary Experience

### レストラン・ラディエンス全く新しい料理の提案

The restaurant has received numerous awards including “50 Best Restaurants in the World” by Restaurant Magazine and “One of Thailand’s Best Restaurants” by Tattler Magazine – Thailand. The Radiance Restaurant specializes in vegetarian, vegan and raw foods. It uses fresh fruits and vegetables from both the local village as well as the resort’s very own organic farm...right on the premises!  
The menu also features a wide variety of delicious, colorful and healthy dishes.



The spa Resorts also offer weekly raw food preparation classes. Pick a few dishes from our menu, and our Radiance Raw Food Chefs will teach you the secrets of preparing these delicious, healthy dishes.



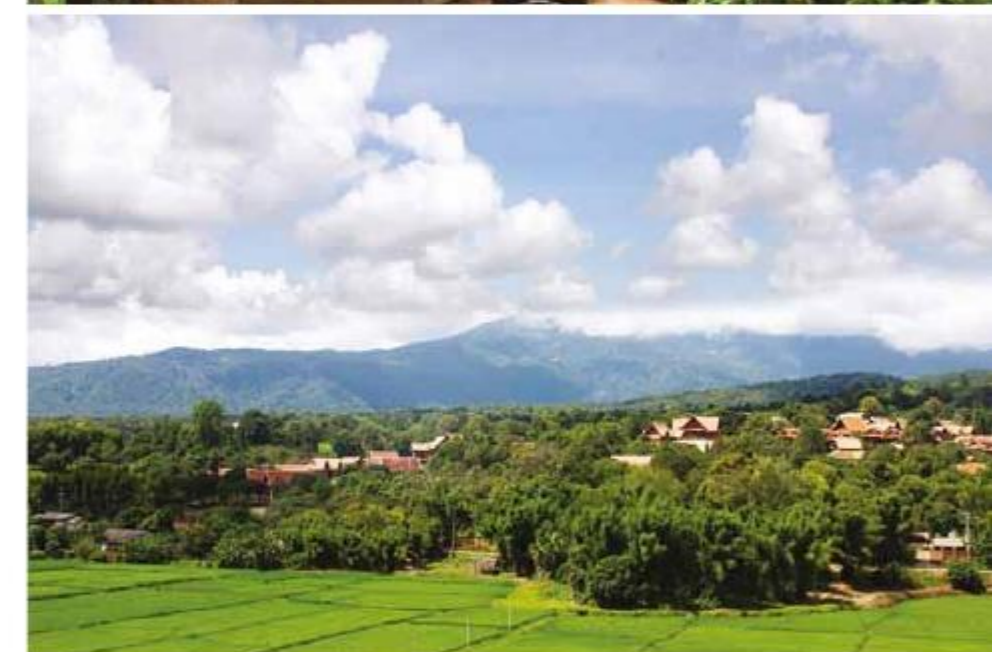
**The Spa Resort Chiang Mai** 165 Moo4, Huaysai Mae Rim Chiang Mai 50180, Thailand Tel. +66 (0) 5392 0888  
E-mail: [info@thespachiangmai.com](mailto:info@thespachiangmai.com) [www.thesparesorts.net](http://www.thesparesorts.net)

Featured at this restaurant is the new sensation of “Raw Food”. A totally distinctive culinary experience...gourmet raw food dishes will surprise you with their flavor, texture, and satisfying heartiness. Not to mention the obvious health benefits:

RawPadThai, RawPizza, VegetableLasagna, Just Like Cheesecake, Zen of Chocolate, Raw Apple Pie, Raw Chocolate Fruit Pie, every menu is created by fresh fruits and vegetables with cooking based on unprocessed heating to keep great nutritional value and “life force” of food. Besides the Raw Food Menu, The spa Resorts also offer weekly raw food preparation classes. Pick a few dishes from our menu, and our Radiance Raw Food Chefs will teach you the secrets of preparing these delicious, healthy dishes. Classes generally last for two hours and you can take the recipes with you so you can stay healthy back at home.

The Spa Resort is one of the most respected names of health destinations in Thailand. Nestled in a small upcountry community overlooking idyllic rice paddies, the magnificent 20 acre organic farm is just up the hill from the restaurant with spectacular 360 degree panoramic views of the rural countryside.

*“50 Best Restaurants in the World  
Restaurant Magazine  
One of Thailand’s Best Restaurants  
Tattler Magazine Thailand  
Top 10 Nutritional Focused  
Resorts in Asia Asia Spa Magazine”*



ラディエンスはレストランマガジン「世界のベストレストラン50」やタイ版タットラー「タイのベストレストラン」など数々の賞を受賞しています。ベジタリアン、ベガン、ローフードを特徴に、地元の農料とリゾート内のオーガニックファームで栽培された新鮮なフルーツと野菜を使った美味しいメニューを豊富に取り揃えています。

レストランの特徴はローフード。味も食感も満足度も、全く新しいローフードは驚きの体験でもあり、健康的なことは言うまでもありません。パスタ、ピザ、ベジタブルラザニア、チーズケーキ、チョコレート、アップルパイ、チョコレートフルーツパイ、どれもすべてローフードにこだわり、新鮮なフルーツと野菜を栄養素と食物の“エネルギー”を損なわないよう加熱せずに調理しています。ローフードの食事のほか、スパリゾートでは毎週ローフード料理教室を開催しています。メニューの中から選んだ美味しい健康料理の作り方をラディエンスでローフードを料理するシェフが2時間のコースでしっかり教えます。習ったレシピを自宅でも作って健康な暮らしを続けてください。

スパリゾートはタイでも健康になれる場所として高く評価されています。小高い丘に位置するレストランからは美しい田園と20エーカーのオーガニックファーム、そして目の前に広がる丘に囲まれた牧歌的なパノラマビューを一望することができます。

