

เส้นทางท่องเที่ยว ชวนชิมอาหารอร่อย จังหวัดตราด 3 วัน 2 คืน

รู้ทันที ที่เที่ยวไทย



Day
01



ออกเดินทางจากกรุงเทพฯ เยี่ยมชม ศาลหลักเมืองตราด เดินทางต่อไปยัง ร้านอาหารภัตตาคารแสงฟ้า
ร้านอาหารเก่าแก่งองอำเภอเมืองตราด



เยี่ยมชม พิพิธภัณฑ์สถานเมืองตราด ศูนย์กลางเรื่องราวประวัติศาสตร์เมืองตราด
อาคารไม้เก่าแก่ที่เคยใช้เป็นศาลากลางจังหวัดตราด แวะเยี่ยมชม หาดบ้านขึ้น ชายหาด
บนฝั่งตราดที่ยังคงความเป็นธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ เดินทางเข้าสู่สถานที่พัก
เดินทางไป ร้านอาหารทะเล อำเภอกลองใหญ่ มื้อเย็นสุดพิเศษจากเรือนทะเล “ปูนิ่มทอดกระเทียม”
ฟินเต็มคำ กันได้ทั้งตัว

ROAD TIMELINE

เส้นทางท่องเที่ยว
ชวนชิมอาหารอร่อย
จังหวัดตราด

Day
02



Check-out เดินทางมุ่งหน้าไปยัง
ตลาดการค้าชายแดนไทย - กัมพูชา บ้านหาดเล็ก
เยี่ยมชมบรรยากาศด่านชายแดนไทย - กัมพูชา
รับประทานอาหารกลางวัน ร้านอาหารชมปูฟาร์ม
ร้านอาหารวิวดีและการจัดการที่เป็นมิตร
กับสิ่งแวดล้อม มุ่งหน้าสู่ จุดชมวิวแหลมงอบ
Landmark จังหวัดตราด



มุ่งหน้าสู่ จุดชมวิวแหลมงอบ
Landmark จังหวัดตราด
ออกเดินทางมุ่งหน้าสู่ เกาะหมาก
Low Carbon Destination
รับประทานอาหารเย็น ณ ครีโอลิตเติลมูนวิลล่า
เมนู “ชาชิมิปลาซ่าสวาก” กลับที่พัก

Day
03



ลงเรือสปีดโบ๊ตโดยสาร ออกเดินทางกลับเข้าฝั่งจังหวัดตราด เดินทางต่อไปยัง
ชุมชนท่องเที่ยวบ้านธรรมชาติล่าง กิจกรรมชมสาธิตและทดลองทำ
ผ้ามัดย้อม ๓ ป่า รับประทานอาหารกลางวัน ณ ชุมชนฯ ประชุมอาหาร
โดยเชฟชุมชนบ้านธรรมชาติล่าง



เลือกซื้อผลิตภัณฑ์สินค้าของฝากจากชุมชนบ้านธรรมชาติล่าง
จากนั้น เดินทางกลับ

DAY 1

ช่วงเช้า



ออกเดินทางจากกรุงเทพฯ มุ่งหน้าสู่จังหวัดตราด

เดินทางถึงจังหวัดตราด / เข้าเยี่ยมชม ศาลหลักเมืองตราด ชมศิลปะการปลูกสร้าง ศาลหลักเมืองแบบผสมผสานไทย - จีนร่วมสมัย และสักการะเจ้าพ่อหลักเมืองตราดตามแบบฉบับชาวจีนเพื่อขอพรจากสิ่งศักดิ์สิทธิ์คู่บ้านคู่มืองที่ชาวตราดให้ความเคารพนับถือ

เดินทางต่อไปยัง ร้านอาหารกิตติาคารแสงฟ้า ร้านอาหารเก่าแก่ของอำเภอเมืองตราด รับประทานอาหารกลางวันเมนูท้องถิ่นตราดตามแบบฉบับกิตติาคารแสงฟ้าเปิดด้วยเมนูรับประทานง่าย “ลูกชิ้นปลาอินทรียลวก” สดสะอาด น้ำจิ้มจัดจ้าน

เมนู “หมูผัดกะปิ” งานเด็ดสุดเข้มข้น กะปิชั้นดีจากท้องถิ่นที่ต้มกลั่นแล้วถูกใจใช้หมักติดมันและผัดโดยไม่ใช้น้ำมันเพิ่ม

เมนู “กระเทียมผัดพริกขิง” เนื้อปูก้อนใหญ่เต็มคำ อีกหนึ่งงานเด็ดที่ต้องสั่งอย่างพลาดไม่ได้



ช่วงบ่าย

เดินทางไปยังพิพิธภัณฑ์เมืองตราด ศูนย์กลางเรื่องราวประวัติศาสตร์เมืองตราด อาคารไม้เก่าแก่ที่เคยใช้เป็นศาลากลางจังหวัดตราด ปัจจุบัน กรมศิลปากรได้ปรับปรุงให้เป็นห้องจัดแสดงเรื่องราวความเป็นมาของจังหวัดตราด ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

จากนั้น เดินทางต่อไปยังอำเภอคลองใหญ่ ถนนสายอินโดจีนเชื่อมโยงประเทศเพื่อนบ้านแวะเยี่ยมชม หาดบานชื่น ชายหาดบนฝั่งตราดที่ยังคงความเป็นธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ทิวสนริมหาด สัมผัสเม็ดทรายละเอียดขาวนวล น้ำทะเลใส ชายหาดเป็นพื้นราบลงเล่นน้ำได้



เดินทางเข้าสู่สถานที่พักอำเภอคลองใหญ่ / Check-in จากนั้น เดินทางไป ร้านอาหารทะเลภู อำเภอคลองใหญ่ มื้อเย็นสุดพิเศษจากเรือนทะเลภู “ปูนิ่มทอดกระเทียม” ฟินเต็มคำกินได้ทั้งตัวปูนั้น ๆ เต็มตัว ไม่ต้องเสียเวลาแกะให้ละมือ หรือจะเป็นเมนู “กุ้งทอดกระเทียม” วัตถุดิบชั้นยอดจากชุมชนบ้านไม้รุศ อำเภอคลองใหญ่

ต่อด้วยเมนูอันเป็นเอกลักษณ์ของภาคตะวันออก “ต้มกระวาน” เกิดขึ้นจากการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารป่า กับอาหารทะเลพื้นที่ชายแดนไทย - กัมพูชา เรือนทะเลภูใช้กระวานเป็นส่วนผสมในการปรุง “ต้มยำกระวานทะเล”

“หอยขาวผัดมักกะโรนีซอสไวน์ขาว” หอยขาวหรือที่ชาวบ้านเรียกหอยตลับ จะมีเฉพาะช่วงฤดูฝน เนื้อนุ่ม เหนียวติดหน้อยอร่อยดี



ข้อมูลการติดต่อ

ศาลหลักเมืองตราด / พิพิธภัณฑ์สถานเมืองตราด
ร้านอาหารกิตติาคารแสงฟ้า
หาดบานชื่น
ร้านอาหารทะเลภู
ตลาดการค้าชายแดนไทย - กัมพูชา บ้านหาดเล็ก

วิทยากรนำบรรยาย ๐๙-๙๐๕๙-๕๒๓๕
๐๘-๙๙๓๖-๒๓๔๔
สถานที่สาธารณะ
๐๘-๐๙๐๒-๓๐๔๒
สถานที่สาธารณะ

DAY 2

ช่วงเช้า

รับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารของสถานที่พัก

Check-out / เดินทางมุ่งหน้าไปยัง ตลาดการค้าชายแดนไทย - กัมพูชา บ้านหาดเล็ก เยี่ยมชมบรรยากาศด้านชายแดนไทย - กัมพูชา แวะเลือกซื้อสินค้าหลากหลายชนิด อาทิ อาหารทะเลแปรรูป อาหารทะเลสด กระเป๋า แว่นตานิวกา รองเท้า ฯลฯ



เดินทางกลับไปยังอำเภอเมืองตราด มุ่งหน้าสู่เส้นทางถนนสายตราด - แหลมศอก



เดินทางถึง ร้านอาหารชมพูฟาร์ม ร้านอาหารวิถีและการจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเริ่มพักเหนื่อยจากการเดินทางด้วยเมนู “ยำกุ้งเสียบสับประดาตราดสีทอง” เมนูสุดจัดที่ใช้ส่วนผสมเป็นสับประดา ผลไม้พื้นเมืองที่มีชื่อเสียงระดับประเทศ

ต่อด้วยเมนูสไตล์ไทย “น้ำพริกกุ้งเสียบ” ชื่อเหมือนไม่มีอะไร แต่ใคร ๆ ก็ซื้อกลับบ้านเพราะวัตถุดิบสดใหม่ โลกเครื่องเทศให้หลากหลายรสชาติบวกกับความใส่ใจในการปรุงทำให้น้ำพริกกุ้งเสียบและผักสดเคียงบนโต๊ะ

เมนูต่อไป “ปูหลน” อีกเมนูเด่นของชมพูฟาร์ม รับประทานคู่กับผักสวนครัวที่ปลูกและดูแลเองในร้านอาหารปลอดสารพิษแน่นอน

เดินทางออกจากร้านอาหาร มุ่งหน้าสู่ จุดชมวิวแหลมฉบัง Landmark จังหวัดตราดมุมมองมหาชนสำหรับคนชอบถ่ายภาพ ชมทัศนียภาพท้องทะเลตราดแบบ ๑๘๐ องศา ถ่ายภาพคู่กับประภาคารแหลมฉบังสว่างแดงโดดเด่นและป้ายสุดแผ่นดินตะวันออก



จากนั้น เดินทางไปท่าเรืออนุสรณ์สถานฯ / เตรียมสัมภาระลงเรือโดยสารไปเกาะหมาก

ช่วงบ่าย



ลงเรือสปีดโบ๊ตโดยสาร ออกเดินทางมุ่งหน้าสู่ เกาะหมาก Low Carbon Destination

เดินทางถึงเกาะหมาก / รถบริการของสถานที่พักมารับ / Check in สถานที่พักเกาะหมากกิจกรรมท่องเที่ยวเกาะหมากที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม อาทิ ปั่นจักรยาน พายคายัค ฯลฯ

รับประทานอาหารเย็น ณ ครังลิตเติลบูมวิลล่า

เมนู “ซาซิมิปลายำสาวาก” วัตถุดิบชั้นดีที่ชาวประมงท้องถิ่นยกให้เป็นเนื้อปลาที่เหมาะกับเมนูซาซิมิที่ดีที่สุด หารับประทานได้เฉพาะพื้นที่เกาะช้าง เกาะกูด และเกาะหมาก เท่านั้น



DAY 3

ช่วงเช้า

รับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารของสถานที่พัก

Check-out / เดินทางไปยังท่าเรืออ่าวสวนใหญ่ เตรียมสัมภาระลงเรือโดยสารกลับเข้าฝั่ง



ลงเรือสปีดโบ๊ตโดยสาร ออกเดินทางกลับเข้าฝั่งจังหวัดตราด

เดินทางถึงท่าเรือกรมหลวงฯ จากนั้น เดินทางต่อไปยัง ชุมชนท่องเที่ยวบ้านธรรมชาติล่าง

เดินทางถึงชุมชนฯ กิจกรรมชมสาธิตและทดลองทำผ้ามัดย้อม ๓ ป้า สีสันสดใสจากธรรมชาติ

รับประทานอาหารกลางวัน ณ ชุมชนฯ ปรุงเมนูอาหารโดยเชฟชุมชนบ้านธรรมชาติล่าง เมนู “ลุยสวน ลงเล” เป็นเมนูที่ชุมชนนำเสนอให้เรารับประทานในรูปแบบ “อาหารเป็นยา” ลักษณะคล้ายเมี่ยงคำโดยเครื่องเทศ ลุยสวน ประกอบด้วยสมุนไพร ๒๐ ชนิดที่ปลูกในชุมชน

เมนู “ขนมจีน ๓ น้ำ” ประกอบด้วย “น้ำยาป่าห้วยกระถือ” พืชสมุนไพรท้องถิ่นตราดที่สรรพคุณลดอาการท้องอืดท้องเฟ้อ ขับลม แก้อาการเสียด “น้ำยาพริกถั่ว” น้ำยาสูตรพิเศษที่ใส่รสชาติหวานมัน สำหรับคนชอบความเผ็ดน้อย และ “น้ำยาปลากระดี่สด”



เมนู “แกงคั่วหอยถ่าน” เมนูอาหารบ้าน ๆ ที่ชาวตราดทำรับประทานเองกันเป็นประจำ เมนูนี้ทำเหมือนแกงคั่วทั่วไปแต่จะใช้ หอยถ่าน ซึ่งเป็นวัตถุดิบท้องถิ่นจากพื้นที่ของชุมชน ตัวหอยถ่านมีลักษณะสีดำสนิท ความยาว ๒ นิ้ว นำมาล้างให้สะอาดแล้วสับกันหอยออกเพื่อเวลารับประทานจะได้สะดวก รสชาติเข้มข้นถึงใจ



ปิดท้ายด้วยเครื่องดื่ม “น้ำส้มมะหลดคั้น” ภาษาตราดหมายถึง “สับประดา” จะใช้สับประดาพันธุ์พื้นเมืองชื่อ ตราดสีทอง เป็นสับประดาที่มีลักษณะทรงกระบอก ผิวบาง ไม่ฉ่ำน้ำ ใยน้อย จุดเด่นของสับประดาตราดสีทอง คือ ไม่กัดลิ้น ชุมชนจะคั้นน้ำตามปกติ แต่จะตัดเนื้อสับประดาไว้ในแก้ว เพื่อให้มันก่อกวนเกี่ยวได้ซึมเนื้อสับประดาเพื่อความสดชื่น

ช่วงบ่าย

เลือกซื้อผลิตภัณฑ์สินค้าของฝากจากชุมชนบ้านธรรมชาติล่าง จากนั้น เดินทางกลับสิ้นสุดกิจกรรม

ตัวอย่างบริษัททัวร์พื้นที่จังหวัดตราด
บริษัท ตราดเบิกบาน จำกัด
เกาะช้างเจเนอเรชั่นทัวร์
ทะเลภูทัวร์

๐๘-๔๑๑๑-๙๐๓๖
๐๘-๙๒๓๓-๒๐๒๐
๐๘-๑๙๐๒-๓๐๔๒

ร้านอาหารชมพูฟาร์ม
จุดชมวิวแหลมฉบัง Landmark จังหวัดตราด
เรือไปเกาะหมาก
ครังลิตเติลบูมวิลล่า
ชุมชนท่องเที่ยวบ้านธรรมชาติล่าง

๐๘-๑๓๗๐-๓๗๐๐
สถานที่สาธารณะ
๐๘-๔๑๑๑-๙๐๓๖
๐๘-๑๘๔๐-๓๕๖๑
๐๘-๗๘๓๕-๑๗๒๓