



13

เมนูห้ามพลาด ในพระนคร

13 Must-Try Dishes in Phra Nakhon



ตระเวนกินจานเด็ดที่มีแค่ในเกาะรัตนโกสินทร์เท่านั้น

Explore Rattanakosin Island to find the special dishes here!



‘กONGทัพเดินด้วยท้อง’ เป็นประโยคเตือนใจให้หาของอร่อยเติมกระเพาะให้เต็มอิมยามเที่ยวชมเกาะรัตนโกสินทร์ แหล่งรวมร้านอาหารเลิศรสทั้งร้านเก่าแก่อายุหลายสิบปีไปจนถึงร้านเปิดใหม่ที่รสชาติดีไม่แพ้กันท่ามกลางสมรภูมิของอาหารนานาชาติ เราคัดเลือก 13 จานเด็ดห้ามพลาดในย่านพระนคร ไม่ว่าจะกินเพื่ออยู่หรืออยู่เพื่อกิน บอกเลยว่าพลาดไม่ได้ด้วยประการทั้งปวง



‘An army marches on its stomach’ is always true as you need to fill your hungry stomach with the good foods while sightseeing in Rattanakosin Island where delicious and authentic places, from ones with decades of history to the just-opened ones, are housed. We have selected 13 dishes that no matter what your philosophy is, eat to live or live to eat, you can’t miss them.

ขนมปังชุบไข่

French Toast

เมนูจังก์ชั่นในสากาแฟวินเทจ

Fill Yourself Up in
an Old-School Coffee Shop

📍 On Lok Yun, next to Sala Chalemrung
Theater, Charoen Krung Road,
Wang Burapha Phirom

🕒 05.30 am - 04.00 pm

☎ 0 2223 9621



ย้อนเวลาไปจับกาแฟ กินอาหารเช้า ในยุค 80 ปีที่แล้วที่ออน ล็อก หยูน ร้านเก่าแก่แต่ยังคงไว้ซึ่งความเก่า ทั้งโต๊ะกลมที่ตั้งเรียงเป็นแถว พร้อมเก้าอี้ หักกลมรายรอบ หรือบูทที่คนจับจองกันตลอดเวลา นอกจากเมนูอาหารเช้าอเมริกัน เมนูที่ต้องลองคือขนมปังชุบไข่ทอด ขนมปังเนื้อนุ่มห่อหุ้มด้วยไข่ทอดจนได้สีเหลืองสวย เพิ่มเติมรสชาติด้วยซอสอีกนิด ชดน้ำชาหอมกรุ่นที่ทางร้านบริการฟรีปิดท้ายอีกหน่อย ประทับใจแน่นอน

Let's turn back time to the 80's at On Lok Yun, an old-school style coffee shop. Round tables and round top chairs are always mostly full. Apart from the popular American breakfast, we would like you to try the French Toast, a soft bread wrapped in a fried egg and served with its dipping sauce, end your meal with a cup of free hot tea offered by the shop and have a good day.

ข้าวซี่โครงโกเบ อบหม้อดิน

Kobe Rib in Clay Pot

ซี่โครงโกเบแสนอร่อยในหม้ออบ

Delicious Kobe Rib in Clay Pot



📍 26 Yih Saph Luhk, 19 / 2, Charoen

Krung Road, Wang Burapha Phirom

🕒 Tuesday-Friday at 04.00 pm - 11.00 pm

(Closed on Monday) & Saturday-

Sunday at 11.00 am - 11.00 pm

☎ 06 2545 9293

26 ยี่สิบหก ร้านตึกแถวแยกสี่กั๊กพระยาภิรมย์ที่ตั้งเอากลิ่นอายฮ่องกงมาใช้ในทุกรายละเอียด ตั้งแต่การตกแต่งภายในไปจนกระทั่งชื่อร้านภาษาจีนกว้างตุ้งที่แปลว่า ยี่สิบหก พ้องเสียงกับคำที่แปลว่า Easy to cook หรือหุง ต้ม ง่าย เมนูจึงเป็นอาหารกินง่าย ทั้งข้าวอบ ก๋วยเตี๋ยว และหม้อไฟ เมนูห้ามพลาดคือข้าวซี่โครงโกเบอบหม้อดิน ข้าวหุงเรียงเม็ดสวยและซี่โครงโกเบนุ่มลิ้นอบพร้อมเครื่องสมุนไพรจนได้ที่ เสิร์ฟพร้อมผักคะน้าฮ่องกงกรอบกรอบ

This is a shophouse in Si Kak Phraya Si with Hong Kong atmosphere in every detail from the decoration to the name. ‘26 Yih Saph Luhk’ is a Cantonese word meaning twenty-six and also pronounce the same way as ‘Easy to Cook’. Their menus are steamed rice, noodles and hotpots. The recommended dish is the Steamed Herbal Kobe Rib served with rice and Chinese Broccoli in a clay pot.





ไข่เจียวฟูแกงไก่แห้ง

Fried Omelet with Chicken Curry

เมนูธรรมดาที่แสนพิเศษแห่ง
แพร่ภูธร

Phraeng Phuthon's simple yet
special dish

เมนูไข่เจียวแสนธรรมดา
ไม่เหมือนเดิมอีกต่อไป เมื่อร้านนี้เพิ่ม
ความพิเศษด้วยแกงไก่ คราวล้นหอม
ให้กำเนิดเมนูไข่เจียวฟูแกงไก่แห้ง
คือไข่เจียวฟูกรอบราดแกงไก่เนื้อนุ่ม
ขลุกขลิก เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อนๆ
ตักเข้าปากแล้วต้องขอคารวะแม่ครัว
ที่พลิกแพลงรังสรรค์จานไข่ให้อร่อย
ตราตรึง ยกระดับอาหารบ้านๆ ไป
อีกระดับ

The basic dish like omelet will
never be the same. Khrua Som Hom
turned a basic omelet into a special dish
by adding chicken curry into it. The dish
is served with steamed rice. The chef
sent the dish into a whole new level of
comfort food.

📍 Khrua Som Hom, 81 Phraeng
Phuthon Road, Tiger God Shrine

🕒 Monday-Friday at 11.00 am - 08.30 pm
(Closed on weekend)

☎ 0 2622 1279

หนังไก่ทอด

Deep-Fried Chicken Skin

ความอร่อยที่ถอดรูปมาจากไก่ทั้งตัว

The Umami from Chicken Skin



ห้องแถวเก่าย่านท่าเตียนที่กลายมาเป็น Err ร้านอาหารสุดเท่ผสมผสานความเรียบง่ายของชนบทและความสนุกสนานของเมืองกรุงเอาไว้อย่างลงตัว ร้านหยิบตำราอาหารโบราณมาสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ รสชาติตอบโจทย์ทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ โดยเฉพาะเมนูหนังไก่ทอดน้ำปลาชั้นหนึ่ง หนังไก่ทอดกรอบที่ยังคงรูปร่างของไก่ทั้งตัวเอาไว้ จิ้มกับซอสพริกสูตรพิเศษที่ทางร้านทำขึ้นเอง

A shophouse in Tha Tien became a cool restaurant named Err that perfectly combines the rural simplicity and urban joy. The restaurant turns a traditional dish into something new that Thai and international customers like. Deep Fried Chicken Skin with Premium Fish Sauce served in its shape with homemade chili sauce is a good example.

- 📍 Err Urban Rustic Thai, Soi Pam Suk, Maha Rat Road, Tha Tien, Phra Borom Maha Ratcha Wang, Phra Nakhon
- 🕒 Tuesday-Sunday at 11.00 am - 04.00 pm & 05.00 pm - 09.00 pm (Closed on Monday)
- 📞 0 2224 6521, 0 2622 2291 - 2, 0 2281 7578



พะหมี่กรอบ ผัดซีอิ๊วทะเล

Fried Crispy Noodle with Seafood

จานเส้นที่น่ายกย่องของ
ร้านเก่าแก่

An Innovative Dish from
the Old Shop



หากอยากชิมผัดซีอิ๊วที่ปราศจากเส้นใหญ่ ร้านราดหน้ายอดผัดสูตร 40 ปี คู่ย่านศาลเจ้าพ่อเสือเท่านั้นคือคำตอบ หนึ่งในเมนูสำคัญคือพะหมี่กรอบ ผัดซีอิ๊วทะเลที่ทางร้านคิดค้นขึ้นโดยเฉพาะ นอกจากความกรอบยังมีกลิ่นหอมจางๆ ของกระเทียม รสหอมกึ่งตัวโต วัตถุดิบที่คัดสรรมาอย่างดี คลุกเคล้าด้วยสูตรที่สืบทอดมากกว่า 60 ปี รสอร่อยเด็ดทำกาลเวลามาช้านานถึงทุกวันนี้

If you want to try the Fried Noodle in Soy Sauce without big flat noodles, Rad Na Yod Pak 40 Years restaurant near Tiger God Shrine is the only answer. The famous menu is the Fried Crispy Noodle with Seafood that the restaurant has created. With the crunchiness, the soft burning smell of the noodle, big shrimps and squids, other high quality ingredients and the secret recipe aged more than six decades ago, the shop remains strong.

📍 Rad Na Yod Pak 40 Years restaurant, 514, Tanow Road, Tiger God Shrine
🕒 09.00 am - 09.45 pm

พงศ์วารีทีละคำ

Pong Varee Tee La Kam

รสชาติชาววังของก๊กสมเด็จ

The Royal Taste From Somdej's
Kitchen



‘พงศ์วารีทีละคำ’ เมนูที่ไม่เพียงชื่อจะสะดุดตา รูปลักษณ์ยังสะดุดใจ ส่วนประกอบคือปลากะพงทอดหั่นเป็นชิ้น โรยด้วยใบคะน้าทอด แต่งแต้มด้วยครีมเนื้สดและมะนาว มาลองแล้วจะซาบซึ้งในรสชาตวังของโภชนาการ ร้านอาหารไทยดั้งเดิมอายุกว่า 80 ปี เจ้าของร้านในอดีตเป็นพ่อครัวประจำห้องเครื่องในวังของสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้ายุคลทิฆัมพร กรมหลวงลพบุรีราเมศวร์ หรือที่รู้จักกันในชื่อ ร้านก๊กสมเด็จ

‘Pong Varee Tee La Kam’, the dish with unique name and look, is the chopped and fried sea bass with fried Chinese kale, lime and salad dressing. Come to taste the royal dishes from the restaurant, Poj Spa Kar, with 80 years of experience. The founder was the chef of HRH Prince Yugala Dighambara, Prince of Lopburi so the restaurant is also known as ‘Cook Somdej’.

📍 Poj Spa Kar, 443, Tanow Road, Phra Nakhon
🕒 Every day at 10.30 am - 02.30 pm and 05.30 pm - 09.00 pm ☎ 0 2281 7578



ยำจับลายวันเส้น

Yum Jabchai Woonsen

จานเด็ดคู่ข้าวต้มกุ๊ย

The perfect match for
Kao Tom Kui

ร้านเพ่งเพ่งเป็นที่รู้จักในชื่อ
โรงเตี๊ยม มีเมนูเด็ดคือ ‘ยำจับลาย
วันเส้น’ สร้างสรรค์โดยพนักงานจาก
กรมศิลปากรลูกค้าประจำรสชาติ
แสนลงตัวของจับลาย วันเส้น และ
น้ำยำ ทานคู่กับข้าวต้มเม็ดอวบ
เหนียวนุ่มจากข้าวหอมมะลิต้นฤดู
ที่ร้านยังมีเมนูอร่อยราคาถูกอีกเพียบ
และมีบริการส่งความอร่อยถึง
บ้านด้วย

Peng Peng Khao Tom restaurant,
also known as ‘Rong Tiam’, has
a popular dish called ‘Yam Jabchai
Woonsen’ or a stew of mixed vegetable
mixed with glass noodle salad created
by a regular customer from Fine Arts
Department. The dish goes so well with
soft-boiled early season Thai Jasmine
Rice. Every dish is affordable prices and
there is also a delivery service.



📍 Peng Peng Khao Tom, Soi next to Chamlong Silp Photo Studio, Phra Sumen, Talad Yod,
Phra Nakhon

🕒 04.00 pm - 09.30 pm (Closed on every 19th - 20th of the Month) 📞 08 6332 9959



ไข่เจียว ฟอร์มูล่า 1

Formula 1 Omelet

จานไข่สูตรลับของ

Joy Luck Club

Joy Luck Club's Secret Egg Menu

ร้านอาหารกึ่งมังสวิรัตีย่าน
ถนนพระอาทิตย์นี้มีไข่เจียวสูตรเด็ด
ถึง 5 สูตร แต่ละสูตรมีเนื้อสัมผัส
ต่างกัน บ้างผสมข้าวกล้องลงไป
ในไข่ สูตรที่ห้ามพลาดคือไข่เจียว
ฟอร์มูล่า 1 ไข่เนื้อฟูเป็นก้อนโตแน่น
ไม่แฉะเป็นแผ่นบางเหมือนไข่เจียว
ทั่วไป เหยาะซอสพริกที่ทางร้าน
ทำเองไปเล็กน้อยแล้วตักเข้าปาก
จะได้สัมผัสกรอบนอกนุ่มในของ
ไข่เจียวที่ไม่อู้น้ำมัน และความ
อร่อยระดับ 5 ดาว

This is a half-vegetarian restaurant
with 5 splendid omelet recipes. Each menu
has different texture. One recipe adds
brown rice into the egg. The don't-miss
recipe is "Formula 1 Omelet", the big,
thick and solid omelet. Add homemade
chili sauce on the omelet just a little
and eat it. The omelet, which isn't
greasy at all, is crunchy on the outside
and soft on the inside. This is a true
5-star deliciousness.



📍 Joy Luck Club, 18 Phra Sumen,
Chana Songkhram

🕒 Every day at 11.00 am - Midnight

☎ 0 2629 3112

ยำมะเขือยาว

Eggplant Spicy Salad

มะเขือยาวเผาคลุกเคล้าน้ำยำ
ครบเครื่อง

Roasted Eggplant with Spicy
Sauce

คอนเซ็ปต์ของครัววนพรัตน์
แห่งนี้คือการผสมผสานร้านอาหารและ
แกลเลอรีเข้าด้วยกันในตึกเก่าขนาด
2 คูหาย่านพระอาทิตย์ ที่นี้เสิร์ฟเมนู
อาหารไทยรสชาติต้นตำรับ จานอร่อย
ที่แนะนำคือยำมะเขือยาว ใช้มะเขือเผา
กลั่นหอมราดด้วยน้ำยำรสกลมกล่อม
โรยกุ้งแห้ง พริกสด กระเทียม หอมแดง
อย่างทั่วถึง ทานกับข้าวสวยร้อนๆ
รับรองติดใจ

The concept of Nopparat Cuisine
& Gallery in Phra Arthit Road is to
combine restaurant and gallery together
in a space of two old shophouses.
They serve authentic Thai dishes, and
the recommended menu is Eggplant
Spicy Salad. The full-flavored spicy sauce
was poured on roasted eggplants.
The garnishment includes dried salted
prawns, chili, garlic, and red onion.
Having the dish with steamed rice is
the best way to enjoy it.

📍 Nopparat Cuisine & Gallery, 130 -
7 6 132, Phra Arthit Road, Chana
Songkhram

🕒 Every day at 10.30 am - 02.30 pm and
05.30 pm - 09.00 pm





ยำทวาย

Yum Tawai

เมนูเด็ดของ Culture Club

Culture Club's Gem

Hemlock ร้านอาหารเล็กๆ ที่เปิดมาตั้งแต่ พ.ศ. 2537 ในอดีตเป็น Culture Club แหล่งทำกิจกรรมร่วมกัน เช่น ดูหนัง ฟังเพลงแจ๊ส เสวนา ส่วนชื่อ Hemlock มาจากยาพิษที่โสกราตีสดื่ม หลังจากถูกพิพากษาประหารชีวิต แม้ชื่อร้านและกิจกรรมจะเก๋แบบตะวันตก แต่อาหารไทยที่นี่จริงจังถึงเครื่อง โดยเฉพาะยำทวาย อาหารว่างที่ทำจากผักลวกสุก ทั้งหับปลี ผักนึ่ง กะหล่ำปลี ถั่วงอกยาว ถั่วงอก ราดด้วยน้ำยำพริกแกงและกะทิ

Hemlock has been operating since 1994, and used to be the culture club for activities such as movie screenings, Jazz concerts, and talks. The name Hemlock came from the poison that Socrates drank after he received the death penalty. Although the name and the activities seem pretty western, the taste of their Thai food is authentic, especially Yum Tawai, the combination of various boiled vegetables seasoned with spicy sauce and coconut milk.



📍 Hemlock, 56, Phra Arthit Road, Chana Songkhram

🕒 04.00 pm - Midnight (Closed on Sunday)

☎ 0 2282 7507

ลูกชิ้นมันสมองหมู

A Pork Clear Soup Served with Pig's Brain Ball

ชามอร่อยห้ามพลาดของ
แพร่ภูธร

Phraeng Phuthon's Must-Try Dish

ลูกชิ้นมันสมองหมูไทยทำร้านเล็กๆ ในตึกแถวแพร่ภูธรแห่งนี้ เสิร์ฟเกาเหลารวมทุกอย่าง ประกอบไปด้วยลูกชิ้นปลาอินทรี ลูกชิ้นหมู หัวไข่เห้า ลูกชิ้นทอดกรอบ เต้าหู้ยัดไส้ หมูหนังปลาช่อนแปะทอด ล้วนทำเองทั้งชิ้น ส่วนที่ขาดไม่ได้เลยคือมันสมองหมูที่ทำอย่างพิถีพิถันตุ๋นไฟอ่อนๆ เติมเต็มความกลมกล่อมด้วยน้ำซุปต้มกระดูกหมู เสิร์ฟพร้อมกุนเชียงหมู และตับไว้แกล้ม

Luckchin-Man Samong Moo Thai Tham, a small shop in a shophouse in Phraeng Phuthon serves clear soup or Kao Lao with Mackerel ball, pork ball with radish, fried meat ball, stuffed tofu, fried fish skin, and they are all homemade. The delicately prepared pig's brain is braised with low heat and served with pork soup, fried Chinese pork sausage and boiled pork liver.

📍 Luckchin-Man Samong Moo
Thai Tham, 28 / 1, Phraeng Phuthon
Road, Tiger God Shrine

🕒 Monday-Saturday at 07.00 am -
02.00 pm (Closed on Sunday)

☎ 0 2221 7612





กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา

Fried Cabbage with Fish Sauce

รสชาติพรีเมียมของร้านอาหารมิชลิน

Premium Taste by Michelin Star Venue

เมนูประจำบ้านของใครหลายคน คน ดูเหมือนทำง่ายไม่มีอะไรซับซ้อน เพียงกะหล่ำปลีและน้ำปลาก็คลุกเคล้าออกมาเป็นกับข้าว 1 จานได้ทันที แต่นี่ก็เป็นหนึ่งในเมนูของสุพรรณิการ์ ร้านระดับมิชลินที่สืบทอดอาหารไทยต้นตำรับจากคุณยาย เคล็ดลับอยู่ที่การรักษาความสดกรอบของกะหล่ำปลีในน้ำปลาชั้นดีปรุงรสลูกกลิ้ง

The simple dish like fried cabbage with fish sauce seems easy to cook, just stir and mix the cabbage with fish sauce. However, it is the famous dish of Supanniga Eating Room, the restaurant with Michelin Star guaranteed. The owner wants to share the grandmother's recipe. The secret of the deliciousness is simply to maintain the crispy texture of the cabbage in a small amount of premium fish sauce.



📍 Supanniga Eating Room, 392 / 25, Maha Rat Road, Phra Borom Maha Ratcha Wang

🕒 Every day at 11:30 am - 10:30 pm

☎ 0 2015 4224



ปูจิ้งจอก

Soft-Shell Crab in Dried Red Curry

จานเด็ดของวังเก่า

The Old Palace's Savour

📍 Chakrabongse Private Dining,

396 / 1, Maha Rat Road

🕒 06.00 pm - 10.00 pm

📞 0 2622 1900



The small wooden restaurant overlooking Arun Temple makes a Thai dining experience at Chakrabongse Private Dining perfect. The menus rotate regularly but the Royal Thai Recipe Chu Chee Pu Nim, fried soft-shell crab with red curry, is always the most famous dish. The full-flavored sauce is poured on the deep fried soft-shell crab. We suggest that you reserve a table in advance as the restaurant has limited seats and place a priority on privacy. We guarantee that the dinner will be special and memorable.

เรือนไม้ขนาดกะทัดรัดริมแม่น้ำเจ้าพระยา มีวัดอรุณเป็นฉากหลัง ทำให้บรรยากาศการทานอาหารไทยในจักรพรรดิพระเวทได้นั่งชมบุรณแบบมากยิ่งขึ้น รายชื่อเมนูอาหารที่นี้หมุนเวียนเปลี่ยนไปเรื่อยๆ แต่ที่ชื่อเสียงเลื่องลือคือปูจิ้งจอก ปูนิ่มสูตรชาววังแท้ ซอสรสเข้มข้นราดบนปูนิ่มทอดกรอบ ใครอยากมากิน ขอให้โทรศัพท์จองก่อนล่วงหน้า ด้วยเนื้อที่จำกัดและการรักษาความเป็นส่วนตัวของวังจักรพรรดิ ยิ่งทำให้อาหารนี้พิเศษและน่าประทับใจ

Foxhole BKK - Art Shelter Cafe

📍 290 / 4 Tanow Road, Tiger God Shrine
🕒 Wednesday-Monday, 09.00 am - 08.00 pm
(Closed on Tuesday)

รังจิ้งจอกในตึกปูนเปลือย

A Fox Nest in an Old Building

คาเฟ่ลับๆ ในซอยเล็กซ่อนตัวอย่างแนบเนียนอยู่ในตึกปูนเปลือยเก่า โครงสร้างภายในถูกแปลงให้เป็นคาเฟ่ขนาดย่อมที่บริการชากาแฟ น้ำผลไม้ รวมถึงขนมโฮมเมดหอมกรุ่นจากเตาพร้อมบรรยากาศสุดวินเทจด้วยการตกแต่งร้านจากกระดาษหนังสือพิมพ์ตามกำแพงให้เข้ากับเมืองเก่า การหนีความวุ่นวายของเมืองกรุงสู่ความสงบในชุมชนเล็กๆ คือเสน่ห์ของรังจิ้งจอกแห่งนี้



This hidden cafe is in an old house. The structure inside was renovated into a cafe which serves tea, coffee, fruit juices, and homemade bakery. The cafe is decorated with newspapers on the wall to match with the old town. Let's escape from the city and hide in this tiny nest.

ณ บวร

Na Bowon

คาเฟ่ในตึกแถวโบราณ
ตรงข้ามวัด

A Vintage Cafe Near the Temple



ร้านกาแฟแห่งนี้ตั้งอยู่ใน
หมู่ตึกแถวจากสมัยรัชกาลที่ 5 และ
กลิ่นอายบางอย่างก็ยังคงเหลืออยู่
จุดเด่นของร้านคือภาพวาดเขามอ
ภูเขาจำลองในวัดบวรฯ ที่ชวนให้
เข้าใจว่าเป็นภาพวาดภูเขาจาก
ประเทศจีน หลบอากาศร้อน แวะเติม
ความสดชื่นด้วยสตรอว์เบอร์รี่ซิง
มะนาว เมนูเครื่องดื่มที่เข้ากันอย่าง
ไม่น่าเชื่อ กลิ่นหอมของซิงซูดฟอย
และรสหวานอมเปรี้ยวของสตรอว์
เบอร์รี่ช่วยคลายอาการอ่อนล้าได้
เป็นอย่างดี

This cafe is located in the row
house from King Rama V era. The main
attraction is the drawing of Khao Mo
(miniature mountain) in Bowonniwet
Temple that looks like a Chinese
mountain. Hide away from the heat
and refresh yourself with the exotic
Strawberry Ginger Lime.

📍 361 Phra Sumen Road, Wat Bowonniwet

🕒 09.00 am - 06.00 pm (Closed on Monday)

☎ 0 2003 5361

