



11

ร้านอาหารต่างประเทศ ในพระนคร

**11 International Restaurants
in Phra Nakhon Area**

ลองลิ้มชิมรสนานาชาติ
ทำความรู้จักวัฒนธรรมอาหารทั่วโลก

Let's try international dishes and learn more about
food cultures from all around the world.



เกาะรัตนโกสินทร์ไม่ได้มีแค่คนไทยเท่านั้น ชาวสยามติดต่อกับค้าขาย แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับต่างชาติมาเนิ่นนาน ของกินในเมืองเก่าจึงสะท้อนความหลากหลายของอาหารในเมืองไทย ทั้งจานเด็ดจากชาวจีนที่อพยพเข้ามา ชาวเกาหลีที่หลงเสน่ห์เมืองไทย ไปจนถึงชาวอินเดียที่รวมกลุ่มกันจนเป็นย่านขนาดใหญ่อย่างพาหุรัด เราจึงอยากจับมือ Jung Chan ไปชอกแซกแกะรอยวัฒนธรรมชาวต่างชาติผ่านการกินอาหารของชนชาตินั้น โดยไม่ต้องไปไกลถึงต่างประเทศ

Rattanakosin Island is a melting pot of cultures as Thais and foreigners have been doing business and sharing cultures since a long time ago. A great variety of foods in the old town is the allegory of diversity in Thailand. Dishes are from many sources, Chinese immigrants, Koreans who love Thailand and Indian community in Phahurat. We would like you to take part to a food tour and explore cultures through foods without flying anywhere.

Shoshana Restaurant

ลองลิ้มชิมรสอาหารจาก
โลกตะวันออกกลาง

Experience the Taste of
Middle East Yourself



เปิดประสบการณ์การกินอาหาร
อิสราเอลหายาก เต็มเต็มกระเพาะ
ที่หัวใจด้วยอาหารแน่นๆ เต็มๆ
ในย่านข้าวสาร ร้านอาหารนี้เปิดมา
ตั้งแต่ปี 2525 หรือราว 30 กว่าปี
ลูกค้ายังคงแวะเวียนมาไม่ขาดสาย
จุดเด่นคือทำอาหารรวดเร็ว รอเพียง
ไม่นาน เมนูเด็ดของร้านอย่าง Chicken
Shawarma ก็มาเสิร์ฟในปริมาณพูน
จาน เป็นไก่ผัดเครื่องเทศที่นิยมกินคู่
กับแป้งพิต้า (Pita) แต่จานนี้จานเดียว
ช่วยกันกิน 2 คนกับเพื่อนก็ยังจุ
คุ้มค่าทั้งในแง่ปริมาณและราคา

Israeli cuisine may be hard to
find in Thailand but this restaurant,
operated since 1982 or more than 30
years with a great number of loyal
customers, in Khao San Road will fill
your empty stomach up quickly as their
service is fast. The recommended menu
is 'Chicken Shawarma', a chicken fried
with spices usually eaten with Pita bread.
The portion is big enough for you and
two friends, truly worth the price.

📍 88, Chakrabongse Road, Talad Yod

🕒 Every day at 10.00 am - 11.30 pm

☎ 0 2282 9948



ยี่เหลา ตังจิวหลี่

**Yee Lao
Tang Jua Lee**

**รสอาหารแต้จิ๋วโบราณในร้าน
อายุ 70 ปี**

**Taste of Teochew Taste in
70-Year-Old Restaurant**

ไม่ต้องไปถึงเยาวราชก็ได้ลิ้มรสชาติอาหารจีนดั้งเดิม เพราะย่านแพร่งภูธร เล็กๆ ก็มีร้านอาหารจีนที่พร้อมเสิร์ฟอาหารแต่จิวตั้งต้นตำรับมาตลอด 70 ปี ด้วยสูตรดั้งเดิมที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น มีทั้งเมนูดั้งเดิมหาทานยากและเมนูที่ผสมผสานความเป็นไทยเข้าไป ทั้งก๊วยช่ายราดหน้าเนื้อกวาง มะเขือยาวผัด รากบัวห่มสับหน้าเลี่ยน รวมถึงปลิงทะเลผัดกะเพรา รสเด็ดเข้มข้นทุกจาน

Yaowarat is not the only place you go for Teochew food, Phraeng Phuthon has the 70-year-old restaurant serving authentic Teochew cuisine recipes from ancestors. They serve both rare-to-find authentic and Thai-fusion dishes such as Chive Cakes in Thick Gravy Sauce with Venison Meat, Eggplant Fried with Lotus Root, Minced Pork and Chinese Black Olive, and Sea Cucumber Fried with Basil. Every dish is guaranteed to be full of flavors.

📍 57, Banrung Mueang Road, Tiger God Shrine 🕒 Every day at 09:00 am - 09:00 pm
☎ 0. 2225 9670



Jang Teo Korean Restaurant

ชิมอาหารเกาหลีแท้ๆ ในเมืองเก่า

Taste Authentic Korean Food in
Thai Old Town



ท่ามกลางแสงสีย่านข้าวสาร
มีร้านอาหารเกาหลีซ่อนตัวอยู่ ร้าน
หน้าตาธรรมดาแต่อาหารไม่ธรรมดา
เพราะผ่านการต้ม ผัด ทอด และ
ปรุงรส แต่ละเมนูโดยเจ้าของร้าน
ชาวเกาหลี เมนูมีให้เลือกทั้งปิ้งย่าง
และอาหารทั่วไปอย่างเมนูยอดฮิต
‘บิบิมบับ’ หรือที่เราคุ้นกันในชื่อ
ข้าวยาเกาหลี เสิร์ฟในหม้อหินร้อนๆ
อัดแน่นทั้งข้าว ผักต่างๆ เนื้อหมู ซอส
เกาหลี พร้อมไข่แดงสดด้านบน คลุก
เคล้าให้เข้ากัน ยิ่งได้รสชาติเข้มข้น
เหมือนนั่งกินที่โซลก็ไม่น่า

Jang Teo Korean Restaurant is
hidden in the Khao San Road. Every dish
is delicately cooked by the Korean
owner. You can choose between BBQ
and a la carte of a popular dish like
Bibimbap, or Korean Spicy Rice, served
in a hot stone pot with rice, vegetables,
pork, korean sauce and topped with raw
yolk. Mixing them together will make
the dish even tastier like what you may
find from a restaurant in Seoul.

📍 2nd, Roof Garden Building, Soi Rambutri,
Phra Athit Road, Chana Songkhram

🕒 Monday-Saturday at 10.00 am -
10.00 pm (Closed on Sunday)

☎ 0 2629 0626

Ranee's Restaurant

ลิ้มรสอิตาลีจากพิซซ่าเตาถ่าน

Taste Of Italy Through Wood Fired
Pizza

ข้ามมาทางยุโรป ร้าน Ranee's Restaurant เป็นร้านพิซซ่าเตาถ่านสไตล์อิตาลี ตั้งอยู่ในตรอกมะยมตรงข้ามพิพิธภัณฑ์เหรียญกษาปณ์รักษ์ หรือจะเดินตัดมาจากถนนข้าวสารก็ได้เช่นกัน ขอแนะนำพิซซ่าหน้าแอนโชวี ได้รับความนิยมในหมู่นักท่องเที่ยวต่างชาติ และเนื่องจากอบด้วยเตาถ่าน สัมผัสของแป้งจึงแตกต่างจากพิซซ่าอบทั่วไป มีรอยเกรียมกรอบที่ขอบ หอมกลิ่นถ่าน นอกจากนี้ ยังมีพาสต้าที่ทางร้านทำเส้นเองด้วยนะ

For European food lovers, Ranee's Restaurant serves wood fired pizza in Italian style. It is located in Mayom alley, across from the Coin Museum and within a walking distance from Khao San Road. We recommend Anchovy Pizza, a popular choice among tourists. The wood fire oven makes the pizza's texture and smell different and giving it a crispy crust. Moreover, the restaurant uses their homemade pasta to make a pasta dish.



📍 Soi Mayom, Chakrabongse Road, Talad Yod
🕒 Every day at 03.00 pm - 11.30 pm
☎ 0 2281 8975

ขนมจีนไหหลำ โกหลุ่น

Koh Lhun :
Rice Noodle in
Hainanese Style

ขนมจีนไหหลำแห่งย่าน
ศาลเจ้าพ่อเสือ

Best Rice Noodle in
Tiger God Shrine Area

ขนมจีนไหหลำ โกหลุ่น เป็นร้าน
ขนมจีนไหหลำแท้ๆ ควรค่าแก่
การลอง ขนมจีนมีให้เลือก 2 แบบ
คือน้ำใสใสหมด กับน้ำข้นใสหมด
เส้นที่ใช้ใหญ่กว่าขนมจีนทั่วไป
คล้ายกับเส้นอุด้งของญี่ปุ่น เวลากิน
หนึบหนับเคี้ยวสนุก และมีซอสดีคือ
เส้นไม่อืด เก็บไว้ได้นาน ลูกค้านิยม
ซื้อกลับไปกินที่บ้าน

Koh Lhun is a restaurant serving
rice noodles in authentic Hainanese
style. They serve two styles of the rice
noodles, in clear soup with boiled pork
and creamy soup with steamed pork.
Their rice noodles are a bit bigger than
the normal ones, like Japanese Udon.
The noodles are chewy and can be kept
for a long time, so customers like to
order a takeaway.



📍 Mahannop Road, Sao Chingcha

🕒 Every day at 07.00 am - 03.00 pm

☎ 08 9010 2123

Tony's Restaurant

ท้องถิ่นแดนภารตะ
ผ่านอาหารอินเดีย

Travel to India through Food

มาถึงพหุรัตทั้งที่ไม่ควรพลาด
อาหารอินเดียด้วยประการทั้งปวง
ร้านอาหารอินเดียร้านนี้อยู่บนถนน
เลียบคลอง บรรยากาศร้านอาจดู
ดิบไปสักนิด แต่ยืนยันเลยว่าสุดจริง
อร่อยจริง เมนูกินง่ายสำหรับคนหัด
กินอาหารอินเดียคือ Chicken Masala
สตูว์เนื้อไก่ตุ๋นกับเครื่องเทศมาซาล่า
รสชาติจัดจ้านและหอมจับใจ กินคู่
กับแป้งโรตีสีร้อนๆ หอมกรุ่น รับรอง
ว่าหลงรักอินเดียแน่ๆ จ๊ะนายจ๋า

When visiting Phahurat area, you
shouldn't miss Indian foods, especially
this Indian restaurant located on
Liap Khlong Road. It is not nicely
decorated but the taste is awesome.
The recommended menu is Chicken
Masala, a chicken stew steamed with
Masala spice, which goes well with
a hot Roti bread. The taste will make
you fall in love with India.

📍 64/1 Soi Rim Klong Ong Ang,
Wang Burapha Phirom

🕒 Every day at 11.00 am - 10.00 pm



Punjab Sweet

เติมความหวานกับขนมอินเดีย
รัฐปัญจาบ

Let India's Punjabi Sweets Add
Sweetness to Your Life

📍 Soi India Emporium, Chakkraphet Road,
Wang Burapha Phirom

🕒 Every day at 07.30 am - 07.00 pm

☎ 0 2222 6541



ร้านขายขนมหวานอินเดียในซอยข้างอินเดีย เอ็มโพเรียม มีจุดกำเนิดจากรัฐปัญจาบ มีความหวานเป็นองค์ประกอบหลัก นอกจากขนมหวานๆ ขึ้นน้อย น้ำแข็งตูหน้าร้าน เมนูของหวานที่ต้องทานคือ Rasmalai ชีสในน้ำนม โรยหน้าด้วยถั่วพิสตาชิโอและอัลมอนด์ มีกลิ่นหอมและรสหวานเวลากัด ผสมความมันจากถั่วแล้วกลมกล่อมเข้ากันเป็นอย่างดี

The sweets shop in Soi India, next to Emporium, comes from Punjab City in India. Apart from small bites waiting for you to taste in the front of the shop, their recommended sweet is Rasmalai, a cheese served in milk topped with crushed pistachios and almonds. It smells and tastes good as the sweetness mixed with the oily flavour of beans.





ตองกิง-อันนัม

Tonkin Annam

อาหารเวียดนามต้นตำรับ
จากคุณปู่คุณย่า

Grandparents' Authentic Vietnamese
Recipes

📍 69, Tha Tien, Maha Rat Road, Phra Borom
Maha Ratcha Wang

🕒 Monday-Sunday at 11.00 am - 09.30 pm
(Closed on Tuesday)

☎ 09 3469 2969

พูดถึงอาหารเวียดนาม หลายคนคงนึกถึงแนมเหินือง กุ้งพันอ้อย หรือ
ขนมเบื้องญวน แต่เราอยากแนะนำให้ลอง ‘บูนบ่อเฮว’ ขนมจีนซूपเนื้ออย่าง
เมืองเว้ เริ่มจากน้ำซूपร้อนๆ ที่เคี่ยวจนได้รสหวานของกระดูก และเครื่องเทศ
ที่ใส่มาเพิ่มความเข้มข้นและส่งกลิ่นหอมชวนซดหมดซาม เส้นขนมจีนก็
เหนียวนุ่มกำลังพอดี และไฮไลต์ก็คือเนื้อที่ละลายในปากแบบไม่ต้องเคี้ยวให้
เมื่อยกราม ยิ่งถ้ากินพร้อมกันในหนึ่งคำบอกเลยว่าฟินมาก จนอาจจะเผลอ
สั่งเพิ่มอีกซามแบบไม่รู้ตัวเลยล่ะ!

When talking about Vietnamese food, most people would think of Vietnamese
Meatball Wrap, Fried Shrimp with Sugar Cane, or Vietnamese Pancake, but we
suggest you to try ‘Bún bò Huế’, a rice noodle in beef stock from Hue City.
The stock is simmered to get the best taste of the pork bones. The spice increases
the flavor making the dish more delicious and fragrant. The pork is so soft, you don’t
have to chew. Try having everything in one bite and you will order another one!

ร้าน ก๋วยเตี๋ยวพม่า

Burmese Noodle Restaurant

ชิมอาหารพม่าในถิ่นลิตเติล
อินเดีย

Try Myanmar Food in Little India

ร้านก๋วยเตี๋ยวพม่าร้านนี้เปิด
อยู่ในย่านพาหุรัด มีอายุเก่าแก่กว่า
15 ปี ถึงแม้จะเป็นร้านเล็กๆ ไม่มี
เมนูภาษาไทยและขายริมถนน แต่
อย่าเพิ่งตัดสินเพียงเพราะเห็นจาก
ภายนอก เมนูเด็ดที่ต้องลองกินคือ
เอเปียว ก๋วยเตี๋ยวที่ราดด้วยของเหลว
สีเหลืองที่ทำมาจากแป้งข้าวเจ้าและ
แป้งถั่วเหลือง เสริฟคู่กับผักกาดดอง
ไว้กินแก้เลี่ยน แนะนำให้ชิมก่อนปรุง
ดูว่าถูกปากขนาดไหน แต่สำหรับเรา
ต้องเติมพริกผัดน้ำมันลงไปอีกนิด

This Burmese Noodle Restaurant
in Phahurat has been operating for more
than 15 years. Although they didn't have
a Thai menu and the stall is on the street,
don't judge the restaurant from its look.
The must-try dish is Apeao, a noodle
with thick yellow gravy sauce made with
rice and soy flour that served with
pickled lettuce. Try the original flavor
first, but we would recommend adding
a small amount of fried chili.



📍 Tri Phet, Wang Burapha Phirom

🕒 Every day at 07.00 am - 05.00 pm

☎ 08 6999 6998

อาฮีชะอี รสดี

Aheesah Roddee

อาหารฮาลาลสูตรต้นตำรับ
จากอินโดนีเซีย

Authentic Halal Recipe from
Indonesia



ร้านอาหารอิสลามเก่าแก่ในย่านบางลำพู เปิดมาแล้วกว่า 60 ปี แต่ถ้าเริ่มนับจากสูตรอาหารก็มีอายุร่วมศตวรรษ เพราะเป็นสูตรที่สืบทอดมาตั้งแต่สมัยคุณปู่ของเจ้าของร้าน ดังนั้น จึงไม่แปลกใจเลยที่ใครต่อใครต่างบอกว่าต้องมาลองกิน เมนูที่เราอยากกล่าวถึงคือ ข้าวหมกเนื้อ เม็ดข้าวสีเหลืองนวล เนื้อเปื่อยยุ่ยได้ง่าย เสริฟคู่กับน้ำจิ้มเปรี้ยวหวานแฉ่กลิ่น ในปริมาณกินอิ่มหรือสำหรับคนที่อยากลองซูปหางวัว ขอแนะนำให้มาตั้งแต่ก่อนเที่ยง เพราะมีจำนวนน้อยและเด็ดมาก

The Halal restaurant has 60 years of experience in Banglamphu but if counting the age of their recipes, it would be almost 100 years. The recipes are from their ancestors so the taste has been guaranteed. We recommend Beef Biryani, the yellow rice with tender beef served with sweet and sour sauce, which comes in a big portion. If you want to taste oxtail soup, we suggest you to come early before noon as the truly delicious menu has limited servings.

📍 178, Soi Rambutri, Talad Yod

🕒 08.00 am - 10.00 pm

☎ 08 1307 0654

ใบชาอ๋องอิวกี้

Aong Awe Ki
Tea Leaf

ใบชาสัญชาติจีนคุณภาพเยี่ยม

Premium Chinese Tea Leaf



ร้านชาจีนในตำนานบนแยกสี่กั๊กเสาชิงช้า ซึ่งเข้ามาขายชาในเมืองไทย ตั้งแต่สมัยปลายรัชกาลที่ 5 และปัจจุบันเจ้าของร้านเป็นทายาทรุ่นที่ 4 แล้ว แม้ไม่ใช่คอชาจริงก็ยังสนุกกับการฟังเรื่องเล่าชาประเภทต่างๆ และการผสมชาแต่ละเบอร์ให้ออกมาเป็นสูตรเฉพาะตัวของที่นี่ ชาแต่ละตัวต่างมีเอกลักษณ์ของตัวเอง สะท้อนลักษณะของคนกินชา โดยชาพรีเมียมที่น่าลองคือชาอู่หลงรสนุ่มชุ่มคอชวนติดใจ

Last but not least, we will take you to Aong Awe Ki Tea Leaf, a Chinese tea expert in Si Kak Sao Ching Cha Intersection. They have run their business since King Rama V's era. Now, the 4th generation is taking care of the shop. Even if you aren't a tea lover, you will enjoy talking with the shop owner about types of tea and how to blend their homemade recipes. Each type of tea reflects the character of its consumer. We recommend you to try the savory U-long tea, a premium tea from China.

📍 63, Bamrung Mueang Road, Tiger God Shrine

🕒 08.00 am - 05.00 pm (Closed on Sunday)

☎ 0 2222 1748