12
ร้านขนมหวาน
ที่จะทำให้กินคาวแล้วกินหวานเป็นสันดานที่ใช่

12 Sweet Shops That Will Make You Forget about Calories

ขนมไทย ไอศกรีม หวานเย็น
และสารพัดของหวานแสนอร่อยในพระนคร

Thai desserts, ice cream, and sweets available in Phra Nakhon.

ก้าวเท้าเข้าเกาะรัตนโกสินทร์ที่มากไปด้วยของอร่อยเมื่อไหร่ โปรดจำให้ขึ้นใจว่ากินคาวไม่กินหวานสันดานไพร่ มื้อหลักที่ว่าเด็ดแล้ว ของหวานจากพระนครก็ดีงามไม่ยิ่งหย่อนจนห้ามพลาด ร่วมชิมรสหวานๆ ใน 12 ร้านแห่งเมืองเก่า แล้วจะเข้าใจว่าความอิ่มอร่อยไปถึงจิตวิญญาณเป็นอย่างไร

As ancient Thai saying goes: a meal without sweets is the meal of cads, don't forget to have sweets after meals in Rattanakosin Island. Sweets available in this area are as impressive as the main dishes. We would like to take you to 12 sweet shops in the old town to add sweetness to your life.

ชูถิ่น

Choo Thin

ร้านซ่าหริ่มแสนหอมที่ขายวัตถุดิบขนมไทย

Sarim Shop Selling
Thai Dessert Ingredients

ร้านขายวัตถุดิบและขนมไทยนี้เปิดมากว่า 70 ปี เปลี่ยนมือเจ้าของมาแล้ว 2 รุ่น นอกจากจัดจำหน่ายสารพัดแป้งทำขนมคุณภาพดี ผู้คนในท้องที่ต่างแวะเวียนกันมาเพราะติดใจรสชาติซ่าหริ่ม จุดเด่นคือกลิ่นหอมจากเทียนอบที่ทำจากขี้ผึ้งแท้ และเนื้อเหนียวนุ่มจากแป้งทำมือที่โม่แบบโบราณ แม้ราคาของวัตถุดิบจะสูงกว่าร้านค้าทั่วไป แต่ลูกค้าขาประจำก็ยังซื้ออยู่อย่างสม่ำเสมอ ใครที่ซื้อแป้งในร้าน เขาจะบอกสูตรทำซ่าหริ่มแถมให้ด้วยนะ

The shop selling ingredients for Thai desserts has been running for more than 70 years through two generations of owners. Apart from high-quality flour, customers visit this place because of their famous 'Sarim'. The chewy dessert is made from flour refined by an ancient grinder and filled with the aroma from a scented candle made with authentic beeswax. Although the price is a bit higher than others, their business is running well. Moreover, they share their Sarim recipe with customers purchasing flour from them.

177/1 - 177/2, Tanow Road, Wat Bowonniwet Monday-Saturday at 07.00 am - 04.00 pm & Sunday at 07.00 am - 12.00 pm 0 2224 1810

นัฐพร ไอศกรีมรสไทย

Nattaporn Thai Ice Cream

ร้านไอศกรีมโฮมเมดชั้นดี ในราคาจับต้องได้

Where Premium Homemade Ice Cream Affordable

Phraeng Phuthon Road, Tiger God Shrine
Monday-Saturday at 08.00 am - 05.00 pm (Closed on Sunday)
08 1437 7377

ร้านไอศกรีมโฮมเมดแบบบ้านๆ ในชุมชนแพร่งภูธร เปิดมากว่า 70 ปี จุดเด่นอยู่ที่การคิดค้นปรุงแต่งทุกรสชาติเอง และพิถีพิถันคัดสรรวัตถุดิบอย่างดีเพื่อให้ลูกค้าได้ชิมรสชาติแท้จริง เมนูไอศกรีมมีให้เลือกหลากรส ทั้งกะทิ มะพร้าว มะม่วง ชาไทย ชาเขียว รวมมิตร งาดำ กาแฟ ช็อกโกแลต มาพร้อมท็อปปิ้งโรยหน้าให้ทานคู่กันกรุบๆ อย่างมันเชื่อม ลูกชิด ข้าวโพด ถั่วลิสง และถั่วเหลือง เป็นความกลมกล่อมแบบไทยๆ ที่ชื่นใจคลายร้อน และอร่อยเสมอต้นเสมอปลาย ไม่เคยเปลี่ยน

This local homemade ice cream shop in Phraeng Phuthon opened for more than 70 years has made ice cream flavors themselves by neatly selecting the ingredients that will let customers taste the full-flavored ice cream. They serve a variety of flavors such as coconut milk, coconut, mango, Thai tea, green tea, black sesame, coffee and chocolate with toppings like palm seed, corn, peanut, and fried soybean. The tasty Thai-style ice creams are refreshing summer treats.

PARADAi Chocolate

ร้านช็อกโกแลตสัญชาติไทย

The Bangkok Chocolate Shop

สุดยอดร้านช็อกโกแลตไทยที่คนรักโกโก้เห็นแล้วตาเป็นประกาย ที่นี่จริงจังถึงขั้นสร้างห้องทำช็อกโกแลตโดยเฉพาะ ควบคุมอุณหภูมิและความสะอาดอย่างเข้มงวดเพื่อให้ได้คุณภาพที่ดีที่สุด การันตีด้วยรางวัล International Chocolate Awards ของห้ามพลาดคือ Bon Bon ช็อกโกแลตหลากสียัดไส้หลายรสชาติ เช่น มัทฉะ ชาไทย มิกซ์เบอร์รี่ บางก้อนผสมไส้อย่างละครึ่ง กินไปลุ้นไปว่าไส้ข้างในจะเป็นยังไง

197, Tanow Road, Wat Bowonniwet
Every day at 09.30 am - 06.00 pm
(Closed on Tuesday)
09 1185 6254

This chocolate shop will melt the chocolate lovers' hearts. They control the quality and hygiene of their products by building their own temperature control room. The result of their effort is guaranteed by the award from International Chocolate Awards. The recommended menu is Bon Bon, a chocolate ball stuffed with various flavors such as Matcha, Thai tea, and mixed berries. Some have two flavors inside ready to be tasted.

Bite Me Softly

ร้านขนมหวานโฮมเมดที่ต้องละเลียดช้าๆ

Where to Softly Enjoy Homemade Dessert

ในตรอกไก่แจ้อันเงียบสงบต่างจากตรอกข้าวสารแสนวุ่นวายที่อยู่ไม่ไกล หลังประตูสีเขียวน้ำทะเลสดใส มีขนมโฮมเมดที่เจ้าของร้านตั้งใจนำเสนอรสชาติในแบบที่ตัวเองชอบทาน รอคอยให้เข้าไปละเลียดคำเล็กๆ เบาๆ เริ่มจากเหล่าเค้กเนื้อแน่นหนักแบบอเมริกันสไตล์ ใส่วัตถุดิบแบบจัดเต็มต่อด้วยพาร์เฟต์ชาเขียวเต้าหู้ เต้าหู้นุ่มเนียน ซอสขิง วิปครีม และไอศกรีมชาเขียวรสเข้มลงตัวเข้ากัน ปิดท้ายด้วยน้ำแอปเปิ้ลอาโอโมริ เพิ่มความสดชื่นในวันแดดร้อน กินแล้วรู้สึกว่าชีวิตนุ่มนวลดีจริง

In Kai Chae alley, within walking distance from buzzing Khao San road, the homemade dessert shop is hidden behind the viridian color door. The owner serves the dessert as the way she likes, such as an American-style solid cake made with high-quality ingredients, delicious green tea tofu parfait served with soft tofu pudding, ginger sauce, whipped cream and green tea ice cream, and Aomori apple juice. On sunny days, come to bite these desserts softly.

Soi Kai Chae, Phra Sumen Road, Phra Nakhon

Tuesday-Sunday at 10.00 am - 05.00 pm (Closed on Monday)

08 1408 5458

ขนมเบื้อง แม่ประภา

Kanom Bueng Mae Prapha

ร้านขนมเบื้องโบราณที่ อร่อยเสมอต้นเสมอปลาย

Taste Authentic Thai Pancake

100 - 102, Phra Sumen Road, Chana Songkhram

Every day at 08.00 am - 07.00 pm

0 2282 9522

กว่า 60 ปีที่ขนมเบื้องสูตรต้นตำรับจากคุณย่าได้มอบความอร่อยให้ชาวพระนคร ขนมเบื้องแบบโบราณดั้งเดิมนี้มี 2 รสชาติให้เลือก คือ ไส้เค็มที่มีกุ้งสับ เครื่องเทศ และมะพร้าว เข้ากันดี และไส้หวานที่ละมุนไปด้วยไข่ มะพร้าว และฝอยทอง ทั้งสองแบบอัดแน่นในแป้งขนมเบื้องบางกรอบ เมื่อทานตอนร้อนๆ จะได้สัมผัสความกรอบนอกนุ่มใน อร่อยอย่างยิ่ง

More than 60 years that authentic Thai pancakes from grandmother's recipe have been served to Phra Nakhon people. There are two flavors, salty flavor is the combination of minced shrimp, spices, and coconut, while the sweet one made with an egg, coconut, and Foy Thong. Every flavor comes in a crispy pancake best served warm.

อร่อย ท่าพระจันทร์

R-ROY

ร้านขนมปังกรอบเนยกระเทียมในตำนาน

Legendary Crispy Garlic Bread

ร้านสุดที่รักของนักศึกษาทั้งท่าพระจันทร์ กว่า 30 ปีที่ยังขายดีต่อเนื่อง ทั้งๆ ที่มีให้เลือกแค่ 2 อย่าง ไม่ขนมปังเนยน้ำตาล ก็ขนมปังเนยกระเทียม ขนมปังทุกกล่องทำเองให้เห็นกันจะจะ ในร้านเล็กขนาด 1 คูหา ส่งกลิ่นหอมคลุ้งไปทั่ว

The shop has been adored by the students of Tha Prachan for over 30 years, despite selling only two things, butter bread topped with sugar and garlic bread. Every box of bread is made and packed in the little shop, sending out a tempting smell to the street.

Junction in front of Thammasat University, Phra Chan Road, Phra Borom Maha Ratcha Wang

Every day at 06.30 am - 06.00 pm

0 2221 2252, 0 2222 3604

ก.พานิช

Kor. Panich

ตำนานความอร่อยแห่ง ข้าวเหนียวมูน

Sticky Rice with Coconut Milk Expert

กว่า 90 ปีที่ชาวพระนครได้กินข้าวเหนียวมูนอร่อยๆ จาก ก.พานิช ตอนนี้ร้านติดอันดับมิชลินไกด์แนะนำด้วย ข้าวเหนียวมูนที่เลื่องชื่อลือชานี้เป็นสูตรดั้งเดิมของครอบครัว ซึ่งใช้ข้าวเหนียวพันธุ์เขี้ยวงูในการทำ จึงได้เม็ดข้าวเรียงตัวสวย นุ่มแบบพอดี ผนวกกับรสชาติหวาน มัน ตัดด้วยเค็มอ่อนๆ ยิ่งกลมกล่อม แนะนำให้สั่งทานคู่กับมะม่วงสุกรสหวานฉ่ำ และอย่าลืมราดน้ำกะทิเพิ่มความละมุนไปด้วยล่ะ ถ้ายังไม่อิ่ม ยังมีขนมไทยอื่นๆ ให้เลือกซื้อไปชิมกันอีกเพียบเลยด้วย

Phra Nakhon people have tasted the fragrant and delicious Sticky Rice with Coconut Milk from Kor. Panich for more than 90 years, and now the place has been awarded to be in the Michelin Guide. The secret ingredient for a soft and tasty dessert is "Keaw Ngu" sticky rice. It is recommended to eat with sweet ripe mango and coconut milk. There are other desserts served as well.

431 - 433, Tanow Road, Tiger God Shrine
Every day at 07.00 am - 07.00 pm
0 2221 3554

เจ๊นี เผือกหิมะ

J'Nee Puek Hima

ร้านขนมเผือกที่อร่อยจนอดใจไม่ไหว

Can't Help Falling in Love with Taro Cake

เจ๊นีทำให้คนจำนวนมากเห็นความอร่อยของขนมเผือกมากว่า 15 ปี เผือกหิมะเป็นเมนูขึ้นชื่อของร้านในย่านศาลเจ้าพ่อเสือที่ไม่ควรพลาดสั่งมาชิมเผือกเนื้อนุ่ม หวานเค็มปะปนกัน หอมกลิ่นใบเตยและต้นหอมที่ทอดพร้อมกับเผือก ข้อแนะนำควรกินร้อนๆ ภายใน 3 ชั่วโมงจะได้รสชาติที่ดีที่สุด หากไม่ชอบกินเผือกเนื้อแน่น ก็มีเผือกทอดกรอบทานง่ายกว่าให้ซื้อไปเคี้ยวเล่นแทน

J'Nee has been making taro cakes for more than 15 years, and you should not miss the famous Snowy Taro Cake when visiting Tiger God Shrine area. The soft taro is sweet and salty with aromas of pandan and scallion. It is recommended to be eaten within 3 hours after served. If you don't like the solid taro cake, they also serve deep fried taro.

303, Tanow Road, Tiger God Shrine Every day at 09.00 am - 05.00 pm
09 5563 9942

ขนมแม่อุดม

Kanom Mae Udom

กรุขนมไทยโบราณบนถนนดินสอ

Traditional Thai Dessert on Dinsor Road

ที่ร้านขนมแม่อุดมมีขนมไทยโบราณให้เลือกหลากหลายชนิด รับประกันความอร่อยด้วยสูตรดั้งเดิมมากกว่า 60 ปี ไม่ว่าจะเป็นทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ตะโก้ ขนมต้ม เปียกปูน ข้าวเหนียวแดง รวมถึงข้าวเหนียวแก้วที่มีกลิ่นหอมเย้ายวนจากใบเตย และความเหนียวที่พอดี รสชาติไม่หวานมาก นอกจากนี้ ยังมีขนมข้าวตอก ขนมหาทานยาก ซวนให้ลิ้มลองด้วย เป็นเมนูที่ไม่ควรพลาดด้วยประการทั้งปวง

Mae Udom has been selling various kinds of Thai traditional desserts such as Thong Yip, Thong Yod, Foy Thong, Takoh, Kanom Tom, Paek Poon, and Khao Neaw Deang for more than 60 years. They also have Khao Neaw Kaew, a low-sugar dessert full of pandan aroma. Moreover, you can find Kanom Khao Tok which is the authentic Thai dessert that is difficult to find nowadays.

66, Dinso Road, Wat Bowonniwet Every day at 07.00 am - 07.00 pm
0 2282 1572

ขนมหวานแม่นิด

Kanomwan Mae Nid

ของหวานแห่งดิโอลด์สยาม

Dessert of the Old Siam Plaza

ขนมไทยเป็นตัวเลือกของหวานที่เหมาะกับบรรยากาศเมืองเก่า ร้านต้นตำรับจากบางกรวยนี้อยู่ในดิโอลด์สยาม โดดเด่นด้วยการยกครัวมาไว้ในห้าง ผู้คนจะได้เห็นวิธีการทำขนมไทยสดๆ และได้ขนมสดใหม่จากกระทะทองเหลือง ทั้งทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง รวมถึงเม็ดขนุนเผือกที่หาทานยาก กลิ่นหอมของเผือกผสมไข่เป็ดยั่วยวนใจ รสหวานมันกำลังดี เป็นที่ติดอกติดใจของลูกค้าตลอดมา

Thai dessert is best served with the atmosphere of the old city. This dessert shop originally from Bangkruai has an open kitchen in the Old Siam Plaza. Customers are able to see every step of a dessert on the brass pan. Thong Yip, Thong Yod, Foy Thong, and the rare Med Kanoon Pheuak made with taro and duck egg, are available here.

The Old Siam Plaza (1st floor in Fueng Nakhon Space), 12, Tri Phet Road, Wang Burapha Phirom Every day at 09.00 am - 07.00 pm 08 1403 5458

อาคุง เต้าหู้ เต้าฮวย เฉาก๊วย

A Kung Soy Milk, Soybean Curd and Grass Jelly

ร้านขนมชื่นใจดับร้อนยามบ่าย

Best Afternoon Refreshment

เมนูดับร้อนจากร้านอาคุงริมถนนมหาราช อร่อยอย่างหาตัวจับยาก ไม่ว่าจะเฉาก๊วยเนื้อหนุบหนับ หรือเต้าฮวยเนื้อขาวนวลใส่ในน้ำเต้าหู้เย็นรสชาติถั่วเหลืองเข้มข้น ทานคู่กับปาท่องโก๋กรอบๆ กลมกล่อมเข้ากันอย่างดี ร้านมีสูตรต้นตำรับยาวนานกว่า 70 ปี แต่เดิมขายเพียงน้ำเต้าหู้ เต้าฮวยน้ำขิง และเฉาก๊วย ธรรมดา ต่อมาปรับให้เข้ากับยุคสมัย เพิ่มตัวเลือกเป็นวุ้น ลูกเดือย แปะก๊วย และเม็ดแมงลัก

The desserts from A Kung on Maha Rat Road are uncomparable. The chewy glass jelly and white soybean curd served cold in flavorful soymilk go well with crispy Chinese breadsticks. The recipe has been passed down from generation to generation for more than 70 years. They used to sell only plain soymilk, soybean curd with ginger tea, and glass jelly, but now they offer toppings like jelly, Job's tears, gingko, and basil seed.

186, Maha Rat Road, Phra Borom Maha Ratcha Wang Every day at 10.00 am - 05.00 pm 08 1775 2540

เต้าฮวยน้ำขิง โรงเรียนราชินี

Soybean Curd in Ginger Tea Next to Rajini School

ตำนานของว่างข้างโรงเรียน

Famous Dessert Stall Next to the Girls' School

ร้านรถเข็นที่เด็กโรงเรียนราชินีและผู้คนละแวกนี้ทุกคนรู้จัก เปิดขายมากว่า 50 ปี บางคนกินตั้งแต่เด็กจนตอนนี้ทำงานแล้วก็ยังกลับมากินอยู่ แม้จะขายแค่ 2 เมนูคือ เต้าฮวยน้ำขิงและเฉาก๊วย แต่ก็มัดใจใครต่อใครที่ได้ลิ้มลอง ทั้งรสชาติ ความหอม บวกกับราคาย่อมเยา ทำให้ของหมดก่อนปิดร้านบ่อยๆ ขอแนะนำให้ไปตั้งแต่เนิ่นๆ ไม่งั้นจะพลาดของดี!

Rajini school students and local people have known this stall for a long time, as he has been selling for more than 50 years. Although he serves only two dishes, soybean curd with ginger tea and grass jelly, people keep coming back for the dessert's taste, aroma, and affordable price. We suggest you to go early as it's always sold out quickly.

Soi Tha Kham, Phra Borom Maha Ratcha Wang, Next to Rajini School
12.00 pm - 04.00 pm (Closed on Monday)