



บ้านสุริยาลัย
BAAN SURİYASAI

คว้นข้าวหอมลยอบอวลเข้ายวนโอษฐ์
ว่าบ้านสุริยาศัยใจกลางเมือง
ต้นตำรับครัวไทยในบ้านนี้
ที่ถ่ายทอดหลากหลายมาสู่เรา
เป็นอาหารบ้านไทยวิไลเลิศ
รักษาไว้แท้เที่ยงไม่เบี่ยงเบน
เฝ้าบรรจงลงรายละเอียดอ่อน
วัตถุดิบพื้นมาสารพัน
ปรุงด้วยใจแสนรักสลักจิต
หวังผูกใจให้รักประจักษ์ลือ

สมเสียงโจษจันลือระบือเลื่อง
เคยฟูเฟื่องเรื่องอาหารมานานเนา
เนิ่นนานสืบค้นจากคนเก่า
แฝงรอยเงาเล่าประวัติอย่างชัดเจน
งามพริ้งเพริศพร้อมรสมือที่สื่อเด่น
ตามกฎหมายที่แบบอย่างแต่ปางบรรพ์
ทุกขั้นตอนสารพัดที่คัดสรร
ต้องเป็นเลิศเท่านั้นจึงลงมือ
เต็มจิตละมุนละไมให้เลื่องชื่อ
ว่านี่คือ “บ้านสุริยาศัย” ในตำนาน

ประพันธ์โดย นิติกร กรัยวิเชียร

There is more than one reason the food
from Baan Suriyasai is always remembered.
Delectable flavors are the first thing to secure a place
in everyone's heart. Beyond this are stories behind each dish.
All of them are told through Baan Suriyasai's home cooking recipes.

Many of the recipes combine history with flavors.
Therefore, not only the flavors but also the stories
that have been passed down from generation to generation.
Dishes known by heart include heirloom recipes and twisted ones.
All of the adaptations are based on the intention to make each dish become
family favorite. As a result, they have equally become visitors' favorites as well.

The kitchen of Baan Suriyasai creates unique cookery by gathering
culinary wisdom from family's friends to the royal court of Thailand
and introduces unforgettable tastes to all guests.

SAVORY BITES

เครื่องว่าง

สะเต๊ะบ้านสุริยาศัย (เนื้อวัวหรือหมูหรือไก่) Baan Suriyasai Satay (Beef or Pork or Chicken)

สะเต๊ะลือวังสวนสุนันทานั้นอร่อยถูกปากจนลือเลื่อง หากได้กินเพียงครั้งก็ยังจำรสชาติที่หอมกรุ่น เครื่องเทศได้แน่นยำ นำมาปรับรสให้ต้องลิ้นจนกลายเป็นสะเต๊ะสูตรประจำบ้านที่รสชาติดีไม่แพ้ตำรับดั้งเดิม

The Java-style satay marinade from the royal kitchen of Suan Sunandha Palace makes this grilled meat tasty and tender, a pleasing combination that is memorable enough to follow the flavor and add a little twist based on this famous recipe.

550- / 450-

ขนมเบื้องแฮมโอเชจู Thai Crispy Pancake

แรกเริ่มเดิมทีเป็นเครื่องว่างที่ชื่อ ‘ขนมเบื้องอัปาก’ จากตำรับสายสกุลพนมวัน นำมาแปลงชื่อให้เป็น ‘ขนมเบื้องแฮมโอเชจู’ แต่ยังคงความอร่อยของรสแบบดั้งเดิมไว้อย่างครบถ้วน

Unlike Western-style pancake, this recipe is full of savory filling that can be enjoyed along with the crispy pancake. Though a hint of modernity is added to this version, the traditional deliciousness remains.

390-

ปลาแห้ง-แตงอุลิตในกระทงนิล Watermelon with Toasted Fish Flakes

หากเมืองฝรั่งมีของว่างอย่างแฮมรมควันกินคู่กับเมลอน เมืองไทยเรานั้นก็มีปลาแห้ง-แตงโมไว้คลายร้อนมาแต่โบราณ

Pairing refreshing watermelon and sweet, savory fish flakes makes a satisfying summer appetizer. The dish gives a pleasant feeling the same way as Prosciutto-wrapped melon does.

190-

กุ้งทอดมัน Thai Shrimp Cake

กุ้งทอดมันที่ได้กินที่นี่ มีใช้ทอดมันกุ้งที่มีอยู่ทั่วไปในปัจจุบัน เพราะแปลงจากกุ้งทอดมัน ตำรับวังบางขุนพรหม หัวใจในการทำอยู่ที่การตบเนื้อกุ้งจนเหนียว ปูรรสให้กลมกล่อม ปั้นเป็นก้อนกลม ทอดจนเหลืองหอมสุกพอดี แล้วราดด้วยมันจากหัวกุ้งที่ผัดและปูรรสเข้มข้น

เพียงคำเดียวก็ได้รสชาติจากทุกส่วนของกุ้ง

Do not assume that this little twist from Bangkhunprom Palace’s recipe is an ordinary shrimp cake. The recipe begins with threshing shrimp until it becomes sticky, then rolling into balls before frying. Season this crispy cake with seasoned shrimp tomalley. This last process allows savoriness from a whole shrimp.

550-

หมูกรอบท่านสมุห์กับน้ำพริกเผาปูร Crispy Pork with Seasoned Chilli Jam

หมูกรอบตามแบบบ้านสุริยาศัยที่มีต้นตำรับมาจากสูตรของ พลเรือเอก ม.จ. กาฬวรรณดิศ ดิศกุล สมุหราชองครักษ์ในรัชกาลที่ ๙ กินคู่กับน้ำพริกเผาปูรรสเข้มข้น ทว่ากลมกล่อม

Pork belly bursts with flavor from the marinade. Its succulent taste meets with spicy, sweet chilli jam, an adaptation from another royal recipe.

390-

ปอเปี๊ยะทอด (มังสวิวัติ) Fried Vegetarian Spring Rolls

ปอเปี๊ยะสูตรดั้งเดิม ที่ใส่เครื่องด้วยถั่วงอก แครอท และเห็ดหูหนูซอยผัดกับรากผักชี พริกไทย และกระเทียม ปูรรสอย่างตำรับไทยโบราณ

“Tasty even without meat” is how to describe these spring rolls, which seasoned bean sprouts, carrots, and wood ear mushrooms work in unison as a palatable filling.

350-



ขนมเบื้องแฮมโอเชจู
Thai Crispy Pancake



เมี่ยงคำเสวย
Miang Kham (Wild Betel Leaf Wrap)

เมี่ยงคำเสวย Miang Kham (Wild Betel Leaf Wrap)

เครื่องว่างโบราณที่มีประวัติอันแสนยาวนาน จากกาพย์เห่ชมเครื่องว่างของสิ้นเกล้ารัชกาลที่ 6 แม้ตำรับบ้านสุริยาศัยนั้นนำมาแปลงให้หน้าตามีความทันสมัยมากขึ้น แต่ยังคงรสชาติแบบดั้งเดิมไว้

Miang Kham is a Thai authentic recipe from King Rama VI's "Gaap He Chom Khrueng Khao Waan" (Verses Praising Thai Food and Desserts) Though a hint of modernity is added to this version, the traditional deliciousness remains.

190-

สามกษัตริย์ Sam Ka-Sat (3 Kings)

เครื่องว่างโบราณตำรับชาววังที่สื่อถึงยุคสมัยรัชกาลที่ ๕ ซึ่งมีการนำเอาเงิน ทอง และนาค มาประยุกต์ทำเป็นเครื่องประดับแบบต่างๆ จากนั้นนำเสนอเครื่องว่าง 3 คำที่สื่อถึงยุคที่เริ่มพัฒนาสยามประเทศ

Thai appetizers that referring to the era of King Rama V. During this time, jewelry was crafted from silver, gold and naga. These 3 bite-size appetizers are representing the era of development.

290-

เครื่องว่างบ้านสุริยาศัย Baan Suriyasai Appetizer (3 Bites or 5 Bites)

เครื่องว่างโบราณตำรับชาววังที่เสิร์ฟมาพอดีคำ ตามแบบฉบับของบ้านสุริยาศัย Thai authentic appetizers served in small bites to experience variety of Baan Suriyasai appetizers.

195- / 295-

THAI SALAD

ยำ



ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำกับผิวส้มซ่า Spicy Pomelo Salad

ยำผลไม้ไทยจากเนื้อส้มโอคั่วอย่างดี ประจวบและเป็นเกล็ดเล็กๆ ยำกับกุ้งแม่น้ำตัวโตอย่างจนสุกหอม และเครื่องยำแบบโบราณ โรยผิวส้มซ่า ทั้งชื่นใจและชวนกิน

White pomelo possesses sweet and sour flavors, a great material for spicy salad making. The recipe also features grilled jumbo river prawn topped with sliced bitter orange peel - a refreshing element that makes the salad truly appetizing.

990-

ยำเสด็จเนื้วากิวหรือกุ้งแม่น้ำหรือหมูคุโรบุดะย่าง

Yum Sadet (Thai Authentic Spicy Salad) with Grilled Wagyu Beef or River Prawn or Kurobuta Pork

ยำไทยรสจัดจ้านจานนี้ ดัดแปลงมาจากตำรับของสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ที่นำเครื่องยำแบบไทย มาเคล้ารวมกับน้ำยำถึงพลา ให้รสชาติเข้มข้น และมีกลิ่นหอมของสมุนไพรเมื่อรับประทาน

Resemble HM Queen Sri Suriyendra's recipe, this spicy salad uses grilled wagyu beef or river prawn or Kurobuta pork. And seasoned with Thai herbs and vegetables, adding appetizing scent to this spicy salad.

1,790- / 890- / 490-

ยำสามชี้กุ้งแม่น้ำหรือปลาแซลมอนย่างหรือปลาแดดเดียว

Spicy Coriander, Dill and Culantro Salad with Grilled River Prawn or Salmon or Crispy Fish

ยำไทยรสจัดจ้านจากตำรับยำพื้นบ้าน ที่ใช้ผักชีไทย ผักชีลาว และผักชีฝรั่ง ยำกับพริกป่น น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาล และข้าวคั่ว เสิร์ฟพร้อมกุ้งแม่น้ำหรือปลาแซลมอนย่างหรือปลาแดดเดียว

The spicy traditional salad uses coriander, dill and culantro. All are seasoned with chilli, fish sauce, lime, sugar, and roasted ground rice. Served with grilled river prawn or salmon or fried sun-dried fish.

890- / 690- / 390-

ยำกุ้งแม่น้ำหรือปลาแซลมอนย่างหรือปูนิ่มทอดกับองุ่นแดงแบบโบราณ

Spicy Grapes Salad with Grilled River Prawn or Salmon or Fried Soft Shell Crab

ยำจานนี้แม้รสไม่จัดจ้านเหมือนจานอื่น ทว่ารสชาติกลมกล่อมกำลังดีด้วยน้ำยำแบบโบราณ นำมาเคล้าให้เข้ากับกุ้งแม่น้ำหรือปลาแซลมอนย่างสุกกำลังดี หรือปูนิ่มทอด และองุ่นแดงช่วยเพิ่มรสชาติได้เป็นอย่างดี

Based on a century-old recipe, this flavorful salad with gilled river prawn or grilled salmon or fried soft shell crab and red grapes. It offers sour, sweet, salty, and spicy – all together in one dish.

990- / 690- / 590-

RELISH

เครื่องจิ้ม

น้ำพริกขยำปูทะเล

Southern-style Crab Relish

จากน้ำซุบหยาที่เปรียบได้กับน้ำพริกกะปิของชาวใต้ ดัดแปลงให้แตกต่างด้วยเนื้อปูทะเล และไข่ปูแทนเนื้อกุ้งตามตำรับเดิม แต่คงความจัดจ้านไว้ อร่อยยิ่งขึ้นเมื่อแนมกับเนื้อหรือหมูทอดและผักสด

Adapted from Southern shrimp paste relish, the recipe calls for crab meat and crab egg. However, it follows the original recipe by offering tasty spiciness, especially when eaten with sun-dried beef or pork and fresh vegetables.

690-

น้ำพริกไข่เค็มอย่างวังบางขุนพรหม

เสิร์ฟพร้อมกุ้งแม่น้ำย่างหรือเนื้อเค็มหรือหมูเค็ม

Salted Egg Chilli Dip

Served with Grilled River Prawn or Sun-dried Beef or Sun-dried Pork

เมนูเครื่องจิ้มที่ดัดแปลงจากน้ำพริกไข่ปูตำรับวังบางขุนพรหม โดยใช้ไข่เค็มแทนเพื่อให้ได้รสสัมผัสที่ใกล้เคียงแต่ยังคงความอร่อยและรสชาติที่จัดจ้าน เสิร์ฟพร้อมกุ้งแม่น้ำย่างหรือเนื้อเค็มหรือหมูเค็มและผักสด

An adapted from crab roe relish, using salted eggs instead is not less delicious. However, it follows the original recipe by offering tasty spiciness, especially when eaten with grilled river prawn or sun-dried beef or sun-dried pork and fresh vegetables.

990- / 490-

หลนเนื้อปูทะเลแบบโบราณ

Crab with Coconut Dip

เครื่องจิ้มที่มีลักษณะคล้ายน้ำพริกกะปิแต่ให้รสสัมผัสที่นุ่มนวลกว่า ทำจากกะทิคั้นสดที่นำไปเคี่ยวจนได้ที่ เติมน้ำปูทะเลและสมุนไพรต่างๆ ประจุให้มีรสชาติออกหวานนำ เสิร์ฟพร้อมเนื้อหรือหมูเค็มและผักสด

Unlike other relish recipes, this dip uses fresh coconut simmering with crab meat and Thai herbs. Served with sun-dried beef or pork and fresh vegetables.

790-



หลนเนื้อปูทะเลแบบโบราณ
Crab with Coconut Dip

CLEAR SOUP

แกงใส

ต้มยำกุ้งน้ำใสแบบโบราณ Traditional-style Tom Yum Goong

ต้มยำกุ้งแม่น้ำแบบดั้งเดิม ที่ใช้กุ้งแม่น้ำตัวโต มาปรุงกับเครื่องต้มยำ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด จนหอมฟุ้ง รสชาติเปรี้ยว เค็ม เผ็ดกลมกล่อม ที่แม้จะมีความจัดจ้าน ทว่าสามารถนำมาชดร้อนๆ ได้อย่างคล่องคอ

The traditional style of tom yum soup is about balancing the flavors between naturally sweet river prawns and naturally aromatic ingredients like galangal and kaffir lime leaves in spicy soup.

890-

แกงจืดสามกษัตริย์ Shrimp Pork and Chicken Clear Soup

เมนูแกงใสแบบโบราณที่นำเอาเนื้อ 3 ชนิด (สัตว์บก, สัตว์ปีก และสัตว์น้ำ) อย่างหมู เนื้อไก่ และเนื้อกุ้ง มาผสมผสานให้เข้ากัน จากนั้นนำไปปรุงกับน้ำซุปใสที่เคี่ยวจนมีรสชาติดกกลมกล่อม

Thai authentic clear soup beginning with mixed three kinds of meat, including pork, chicken, and shrimp served in clear radish soup simmered for hours until the soup gets mildly sweet.

290-

ต้มข่าไก่กลั่น Braised Chicken in Coconut-Galangal Soup

ต้มข่าไก่ตำรับบ้านสุริยาศัยรสชาติเข้มข้นเหลือใจ ด้วยใช้สะโพกไก่มาลั่นกับเครื่องต้มข่า เพื่อสกัดเอาน้ำซุปจากเนื้อไก่ล้วน ก่อนจะนำมาต้มกับกะทิสด เก็บกักความอร่อยของเนื้อไก่ไว้ในทุกคำ กินได้จนหมด แม้แต่น้ำซุป

Unlike other recipes, cooking braised chicken in the coconut-galangal soup here requires no water. It begins with braising chicken thigh with galangal to extract chicken stock before adding coconut milk. Every sip and every bite give an intense flavor of chicken flavor, even the last drop of soup.

290-



กুমภักดิ์ทอดน้ำ Stuffed Squid in Soup

ปลาหมึกสดสอดไส้หมูสับแกงกับน้ำซุปหัวไชเท้าที่เคี่ยวนานหลายชั่วโมงจนได้รสชาติดหวานอ่อนๆ เติมด้วยรากบัวฝานบางและเม็ดแมงลัก ปลาหมึกสอดไส้นั้นเปรียบกับกুমภักดิ์ น้องชายของทศกัณฐ์ที่นอนทนน้ำเพื่อทำลายพิธีกรรมของพระราม โดยมีนางกำนัลนำดอกไม้มาลอยยังต้นน้ำเพื่อให้ผ่านตัวกুমภักดิ์

Stuffed squid with minced pork is best served in clear radish soup simmered for hours until the soup gets mildly sweet. A little twist in this recipe is sliced lotus roots and basil seeds.

590-

แกงส้มปักษ์ใต้หมกรอบหรือกุ้ง Sour Soup with Crispy Pork or Shrimp

ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์ เคยเล่าถึงแกงส้มตำรับนี้ มีความพิเศษที่มีการเติมหมกรอบหรือกุ้งลงไปในซอสมะขามที่เคี่ยวที่มีเพียงเนื้อปลา แต่กลายเป็นว่าผู้ที่ได้กินต่างติดใจ M.R. Thanadsri Svasti, the creator of the Thai version of Michelin Guide, add crispy pork or shrimp into sour soup normally reserved for fish. The accidental result was the city's new favorite dish.

450- / 550-



ไข่พะโล้ไทยตานี Five-spice Stew with Medium-boiled Eggs

ไข่พะโล้แบบไทย พิถีพิถันในการต้มพอเหมาะเป็นไข่แดงตานี หรือที่เรียกกันว่า ไข่ยางมะตูม น้ำพะโล้รสฉ่ำ ปรุงด้วยรากผักชี พริกไทย กระเทียม น้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนดนี้ เพียงเปิดฝาหม้อก็หอมอวลไปทั่วครัว

This fragrant stew gains its appetizing scent from coriander root, pepper, garlic, and coconut palm sugar. From hours of simmering, the flavor of these ingredients is able to seep through egg shells and make these medium-boiled eggs as flavorful as the stew.

450-

แกงรัญจวนเนื้อหรือกระดูกหมูอ่อน Tender Beef or Pork Spare Ribs Curry with Shrimp Paste Relish

แกงรัญจวนนี้แรกเริ่มเป็น 'เนื้อผัดใบโหระพา' ที่ ม.จ.หญิง สะบาย นิลรัตน์ ผู้คุมห้องพระเครื่องต้นคาวใน พระวิมาดาเธอฯ ใช้เลี้ยงข้าหลวงเรือนนอกมาก่อน เมื่อเห็นว่าข้าหลวงเหลือแต่เนื้อวัวไว้ จึงพลิกแพลง ทำน้ำซุปร้อนๆ ใส่ลงไปใหม่ ปรุงรสด้วยน้ำพริกกะปิและเครื่องปรุงอีกมาก ให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน แล้วโรยใบโหระพา ได้เป็นเครื่องคาวใหม่ชื่อว่า 'แกงรัญจวน'

Kudos to the wisdom of the head chef from one of the royal courts who turned leftover stir-fried beef with sweet basil into this robust curry by adding shrimp paste relish. The last trick is a handful of sweet basils before serving.

550- / 450-

COCONUT CURRY

แกงกะทิ

แกงเขียวหวานเนื้อน่องลาย อย่างท่านผู้หญิงประสานสุข Green Curry with Beef Shank

จุดเด่นของเมนูนี้อยู่ที่น้ำแกงที่มีน้ำมันลอยหน้าเป็นสีเขียว ที่ได้จากการผัดเครื่องแกงเขียวหวาน กับหัวกะทิสด พร้อมกับความหนึบนุ่มของเนื้อวัวส่วนที่ติดเอ็นแก้ว เคี้ยวกับหางกะทิหอมหวาน ผสานกับความเข้มข้นและกลมกล่อมของเครื่องแกงเขียวหวาน พร้อมพริกชี้หูสวนสดทั้งก้าน เพิ่มให้รสชาติจัดจ้านยิ่งขึ้น

Tendons come with beef shank give pleurably chewy texture after simmering in light coconut milk. The flavor and the texture from meat blend with intense curry soup. And with entire bird's eye chilies added to a bowl, appetite seems never to end.

490-

เนื้อหรือหมูเค็มต้มกะทิ Braised Salted Beef or Pork in Coconut Milk

ต้มกะทิไทยแบบโบราณที่มีรสชาติอร่อยพิเศษ แม้ใช้ส่วนผสมไม่กี่อย่าง แต่ทุกอย่างล้วนเป็นของชั้นดี อย่างเนื้อหรือหมูเค็ม หัวหอมแดง และหัวกะทิที่คั้นสดใหม่

A simple rule to master this dish is to carefully choose the best quality ingredients such as salted beef or pork, shallot, and freshly extracted coconut milk.

That's enough to make this a favorite one.

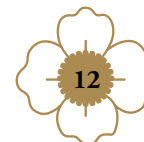
490- / 450-

พะแนงกระดูกหมูอ่อนอบควันเทียน Scented Panang Curry with Pork Spare Ribs

ม.ล.เนื่อง นิลรัตน์ เล่าไว้ว่า แกงพะแนงนั้นหากจะกินให้อร่อยต้องกินกับไข่เป็ดต้มยางตานี พริกหยวกหั่นแฉ่น หอมแดงดอง และซอโหระพา เคี้ยวทั้งสี่อย่างนี้ร่วมไปกับแกงพะแนง ที่อบควันเทียนจนหอม ได้รสอร่อยที่เข้ากันดีเป็นปึกเป็นคลุ่ย

According to the memoir of M.L.Nueng Nilrat, probably the best way to enjoy panang curry is having it with boiled egg, sliced bell pepper, preserved shallot, and sweet basils. Having all these sides with this scented curry in one bite surely is an edible pleasure.

450-





แกงมัสมั่นเนื้อน่องลายเม็ดบัวอย่างหม่อมหลวงเติบ
Beef Shank Massaman Curry with Lotus Seeds

ว่ากันว่า ม.ล.เติบ ชุมสาย ตัดแปลงแกงมัสมั่นโดยใช้ส้มชันคิสต์ ผลไม้รสเปรี้ยวของฝรั่ง แทนสับปะรด และใช้เม็ดบัวทอดแทนถั่วลิสงตามแบบแกงมัสมั่นดั้งเดิม

While the very traditional massaman curry calls for pineapple and fried peanuts, this recipe from M.L.Terb Chumsai substitutes refreshing mandarin orange and fried lotus seeds for those two ingredients.

590-

แกงเขียวหวานไก่ยอดมะพร้าวอ่อน
Green Curry with Chicken and Coconut Shoots

จากแกงเขียวหวานตำรับครัวมุกดา ตัดแปลงมาใช้เนื้อไก่ และยอดมะพร้าวอ่อน เพิ่มความกลมกล่อม นุ่มนวลให้กับแกงเขียวหวาน

The original green curry with duck from Krua Muda is already know for robust green curry soup and tender meat. But using chicken and coconut shoots brings the pleasure to another level.

490-



แกงระแงงเนื้อปูทะเล
Java-style Crab Curry

ว่ากันว่าแกงระแงงนี้ไทยรับมาจากชาว ผ่านขึ้นมาจากภาคใต้ แต่ละตำรับอาจต่างกันอยู่บ้าง แต่ตำรับอย่างบ้านสุริยาศัยจะใช้เนื้อปูทะเล น้ำแกงเป็นแกงเขียวหวานน้ำขลุกขลิก เข้าเครื่องขมิ้น หอมกลั่นตะไคร้ที่ทุบเป็นท่อนแล้วใส่ในแกง

It is told that the Southern Thai embraces this recipe from Java. And when it becomes part of Baan Suriyasai's kitchen, the recipe calls for crab meat and green curry soup packed with appetizing aroma of turmeric and lemongrass.

950-

ฉู่ฉี่กุ้งแม่น้ำหรือปูนิ่มหรือปลากะพง
Choo Chee Curry with River Prawns or Soft-shell Crab or Sea Bass

เสียง “ฉู่ฉี่ ฉู่ฉี่” ขณะผัดเครื่องแกงกับหัวกะทิจนแตกมันเป็นสีแดงสวยคือที่มาของแกงฉู่ฉี่ แกงน้ำขลุกขลิก ที่เมื่อปรุงรสจนถูกใจ แล้วค่อยราดบนกุ้งแม่น้ำหรือปูนิ่มหรือปลากะพงที่เตรียมไว้

Just listen to the cooking sound. When hearing “choo chee” sound, it means red curry pastes and coconut milk in a pan are almost ready. Season the curry to the usual preference and pour it over river prawns or soft-shell crab or sea bass.

1,790- / 690- / 590-

STEAMED

นี้



หอยเชลล์อ้วนหมก

A Large Scallop Steamed with Curry Paste

สูตรดั้งเดิมของ ม.ล.ต่อ กฤดากร เป็นหอยแมลงภู่มก เมื่อแปลงมาเป็นหอยเชลล์อ้วนหมก จึงคัดแต่หอยเชลล์ตัวอ้วน เนื้อหวาน นึ่งกับเครื่องแกงห่อหมกทั้งพริกแกงแดง และพริกแกงใต้ เข้ากันพอเหมาะพอดี

An adaptation from M.L.Tor Kridakorn's steamed mussels, using a large scallop instead, is not less delicious. The sweet flavor and juiciness from each scallop remain even after steaming with piquant red curry paste and southern-style curry paste.

890-

STIR-FRIED

ผัด

ผัดพริกขิงตามเสด็จฯ แปลง Stir-fried Crispy Pork Belly, Fish Flakes, and Dried Shrimp with Seasoning Paste

เมื่อใดที่เจ้านายในอดีตเสด็จประพาสต้น ขบวนเสด็จจะขาดเครื่องเสวยที่เป็นของแห้งเสียไม่ได้ หนึ่งในเครื่องเสวยที่ได้ตามเสด็จแทบทุกครั้งคือผัดพริกขิง ที่หากทำตามสูตรบ้านสุริยาศัยแล้ว จะนำเครื่องต่างๆ มาทอดจนกรอบ อย่างกากหมูเจียวใหม่ ปลาฟู และกุ้งแห้งตัวโต พร้อมเม็ดบัวทอดผัดกับเครื่องแกงและไข่แดงเค็ม เมื่อรวมกันจึงได้รสชาติเข้มข้น กลมกล่อม กินกับข้าวร้อนๆ อร่อยนัก

Once a must-have dish for almost every trip of King Rama V, Baan Suriyasai presents this delicacy along with salted egg yolk and fried lotus seeds, making the dish full of flavors and textures. A good rice accompaniment indeed.

550-

หมูผัดส้มเสี้ยว

Stir-fried Pork with Cayenne Pepper and Sweet Basil

กลิ่นหอมของหมูในกระทะที่ผัดกับพริกขี้ฟ้าและใบโหระพาที่ลอยไปจนถึงสมเด็จพระปิตุจฉาเจ้า สุขุมมาลมารศรี ในรัชกาลที่ ๕ ขณะเสด็จประพาสทางชลมารคมายังวัดส้มเสี้ยว หอมชวนกินจนมีรับสั่ง ให้คุณข้าหลวงไปตามหาที่มาและขอสูตรอาหารนั้น และประทานชื่อว่า ‘หมูผัดส้มเสี้ยว’ ตามชื่อวัด

Princess Sukumalmarasri, the daughter of King Rama V, discovered this dish from its scent when pork, cayenne pepper, and sweet basil were stir-fried together. This scent brought her to where it was cooked and to the recipe that later became part of the royal kitchen.

450-

ผัดไหลบัวพริกเหลืองปลาหมึกหรือกุ้ง Stir-fried Lotus Stems with Squid or Shrimp and Yellow Curry Paste

ไหลบัวนั้นมีความกรอบ หวาน น้ำตามธรรมชาติเป็นพื้น ยิ่งเป็นไหลบัวที่เก็บในฤดูฝนจะแฝงกลิ่นหอมชื่นใจของน้ำฝน เมื่อผัดกับเนื้อปลาหมึกหรือกุ้งสด พริกขี้ฟ้าเหลืองโขลกกับเกลือทะเล และกระเทียมสด ยิ่งขับให้กลิ่นหอมฟุ้งนั้นหอมเด่นยิ่งขึ้น

Naturally crispy and sweet, lotus stems reach their best during a rainy season. When stir-frying fresh stems with fresh squid or shrimp and seasoning with tangy curry paste, the refreshing flavor is hard to miss.

450-



ผัดพริกขิงตามเสด็จฯ แปลง
Stir-fried Crispy Pork Belly, Fish Flakes, and Dried Shrimp with Seasoning Paste



เนื้อวากิวผัดใบกะเพรากรอบ
Stir-fried Wagyu Beef with Crispy Thai Basil

เนื้อวากิวหรือหมูคุโรบутаผัดใบกะเพรากรอบ Stir-fried Wagyu Beef or Kurobuta Pork with Crispy Thai Basil

เนื้อวากิวหรือหมูคุโรบутаผัดใบกะเพรากรอบตำรับบ้านสุริยาศัยนั้น คัดสรรเนื้อคุณภาพดีทั้งชิ้น นำมาอย่างให้สุกกำลังดี เสิร์ฟพร้อมซอสกะเพราแบบโบราณที่รสชาติจัดจ้าน และเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย

The edible proof is this flavorful wagyu beef or Kurobuta pork paired with crispy Thai basil, making it easy for the robust dish to make its way to your list of favorite food.

2,590- / 490-

หน่อไม้ฝรั่งหรือบร็อกโคลี่ผัดกุ้ง Stir-fried Asparagus or Broccoli with Shrimps

เมนูจานผัดที่ได้รับวัฒนธรรมจากประเทศจีน โดยนำกุ้งมาผัดให้เข้า กับกระเทียม หน่อไม้ฝรั่งหรือบร็อกโคลี่ จากนั้นปรุงรสด้วยซอสต่างๆ

This dish is adapting from Chinese recipes. The succulent shrimp and tender asparagus or broccoli are sautéed to perfection in a sauce and garlic.

450-

FRIED OR GRILLED

ทอด ย่าง

เนื้อวากิวหรือหมูคุโรบุตะย่าง จิ้มน้ำจิ้มแจ่ว Grilled Wagyu Beef or Kurobuta Pork Served with Isan-style Spicy Sauce

เนื้อชั้นดีเช่นเนื้อวากิวนั้น เพียงแค่ย่างก็สามารถดึงความอร่อยอย่างชุ่มฉ่ำออกมาได้เต็มรสชาติ เช่นเดียวกับหมูคุโรบุตะเนื้อนุ่มที่อร่อยกลมกล่อม เพิ่มความจัดจ้านด้วยน้ำจิ้มแจ่วอีสานที่เข้ากันได้อย่างดี

Marbling wagyu beef fully burgeons its juiciness when grilled. This succulent beef gets spicy heat from jaew, Isan-style spicy sauce. The very same sauce also goes well with Kurobuta pork, making it another full-flavored dish.

2,590- / 690-

ไข่เจียวนุ่มเนื้อปูทะเล Fluffy Omelet with Crab

ไข่เจียวนุ่มสูตรเฉพาะของบ้านสุริยาศัย เนื้อหนานุ่มเจียวกับเนื้อปูทะเลชั้นดี ประรสด้วยซอสสไตล์ไทย ที่ทำให้ได้ไข่เจียวเนื้อนุ่มนั้นมีเอกลักษณ์ไม่ซ้ำใคร เสิร์ฟมาพร้อมกับเนื้อกรรเชียงปูก้อนโต

Unlike any other omelet, the fluffy omelet at Baan Suriyasai cooked with crab meat and seasoned with Thai style special sauce. Topped with jumbo lump crab meat.

690-

ปลาทุทองทอดหน้าหมู Fried Mackerel with Minced Pork Spread

ปลาทุทองสีเหลืองทอง ที่มีต้นตำรับจาก ม.ล.ต่อ กฤดากร นี้ ใช้ปลาทุสดเลาะก้างจนหมด ผ่ากลาง แล้วทาด้วยหมูสับปรุงรสและวางก้านขึ้นฉ่ายอ่อนไว้ด้านบน นำไปชุบแป้งทอดจนกรอบ เป็นสีทองสวย พร้อมใบขึ้นฉ่ายทอดกรอบ และจิ้มกับน้ำจิ้มหวาน

Originally M.L.Tor Kridakorn's dish, the golden fried mackerel recipe begins with removing all fish bones, filling the inside with seasoned minced pork spread, and putting a stem of Thai celery on top. Next is frying the fish until it turns golden and garnishing with fried celery leaves, served with sweet sauce.

450-

SIDE DISH

เครื่องแนม



หมี่กรอบ Crispy Angel Hair Rice Noodles

หมี่กรอบตำรับชาววัง กับข้าวไทยรสชาติเปรี้ยวอมหวาน ที่ทุกครั้งต้องอยู่ในเครื่องเสวยแบบไทย ของเจ้านายในอดีต มักใช้แนมกับกับข้าวรสชาติเค็ม เผ็ด หรือจืด หรือจะกินเป็นเครื่องว่างก็เหมาะสม

Once a regular for royal meals, this crispy noodle dish is a combination of sweet and sour flavors. That particular variety of flavors explain why it is a beloved appetizer, a great between-meal snack, and a savory main rice accompaniment.

450-

ปลาฟู หมูหวาน ไข่เค็ม Three Musketeer Sides: Fish Flakes, Sweet Pork, and Salted Egg

ปลาฟู หมูหวาน ไข่เค็ม เปรียบได้กับสามทหารเสือที่เป็นเครื่องแนมประจำสำรับอาหารของคนไทยภาคกลาง เข้ากันได้กับทั้งแกงเผ็ด น้ำพริก หรือหลน

The three items are hard to miss from the Central Thai dining table. They are there to make every meal more savory.

190-

ONE-PLATE MEAL

ข้าวสำเร็จ หรืออาหารจานเดียว

หมูเป็ย

Stir-fried Mince Pork with Salted Fish

เครื่องแนมแบบประเภทยอด สมัยโบราณนิยมรับประทานคู่กับแกงเผ็ด ใช้ปลาเค็มชั้นดี
เคล้ารวมกับหมู และชุบด้วยไข่เปิดทอดให้มีสีเหลืองทองและมีกลิ่นหอม

These fried pork meatballs were made with minced pork
and salted fish. This side dish goes well with red curry dish.

250-

เนื้อหรือหมูเค็มทอดอย่างดี Fried Sun-dried Beef or Pork

เนื้อหรือหมูเค็มอย่างดีแช่น้ำปลาตามสูตรสมัยคุณย่าคุณยาย ตากในกระด้งยามแดดจัดๆ จากนั้น
นำมาทอดจนหอม สะเด็ดน้ำมันแล้วหั่นให้ชิ้นเท่าปลายท่อย ตัดมันตรงปลายชิ้น
แนมกับข้าวสวยหุงใหม่ร้อนๆ หรือกับข้าวอื่นๆ

Following heirloom recipe of salted beef or pork in fish sauce and
sun-drying until it is ready to frying. Set aside and cut into small pieces
without trimming the fat. The simple, yet delicious beef or pork go well with
rice and others rice accompaniments and other tasty dishes.

450- / 390-



ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ Pad Thai with River Prawn

อาหารประจำชาติที่มาจากความคิดริเริ่มของ จอมพล ป.พิบูลสงคราม ที่ส่งเสริมให้คนไทยกินก๋วยเตี๋ยว
เนื่องจากสมัยนั้น ข้าวมีราคาแพง ผัดไทยตำรับนี้รสชาติเข้มข้น เมื่อปรุงและผัดกับมันกุ้งและกุ้งแม่น้ำ
วัตถุดิบที่หาได้ง่ายมาแต่โบราณ

Invented by the idea of Field Marshal Plaek Pibulsongkram, the world-renowned
pad thai gets tastier when adding prawn tomalley and using river prawn,
a much available ingredient for Bangkokians in the old days.

990-

หมี่น้ำ Crispy Noodle Soup

หมี่น้ำที่แปลงจากตำรับของคุณท้าววันดาพิจารณี มารดาของท่านผู้หญิงมณีรัตน์ บุนนาค นี้ ไม่เหมือน
หมี่น้ำใดๆ ที่เคยกินมา เพราะใช้เครื่องเหมือนหมี่กรอบ หอมมันกุ้งและผิวส้มซ่า ที่เพียงได้กลิ่น
ก็ชวนกินยิ่งนัก จะรับเป็นเครื่องว่างระหว่างมือหรืออาหารจานเดียวก็ล้วนเหมาะ

The Bunnag family knows that crispy noodles can be eaten with soup and the recipe
has been passed down from generation to generation. The scent of this noodle soup
is so aromatic and the credit goes to prawn tomalley and bitter orange.

320-

โรตีสั้น-แกงมัสมั่นเนื้อน่องลาย Beef Shank Massaman Curry Served with Roti Bread

แกงมัสมั่นเนื้อน่องลายแบบบ้านสุริยาศัยต่างจากตำรับอื่นตรงที่ใส่ส้มจีนและเม็ดบัวทอดเพิ่มเข้าไป
ได้เป็นแกงมัสมั่นน้ำขลุกขลิก เหมาะกินคู่กับโรตีสั้นแ่งด้านแบบโบราณ ทอดด้วยเนยแท้

Fried lotus seeds and mandarin orange make beef shank massaman curry from Baan Suriyasai distinct from other familiar recipes. The rice curry soup allows pairing the dish with buttery roti bread instead of rice.

490-

โรตีสั้น-แกงเขียวหวานเนื้อน่องลาย Beef Green Curry Served with Roti Bread

โรตีสั้นแ่งด้านแบบโบราณ ทอดด้วยเนยแท้ หากกินตามแบบบ้านสุริยาศัย ต้องจิ้มกับ
แกงเขียวหวานเนื้อน่องลาย อย่างท่านผู้หญิงประสานสุข น้ำขลุกขลิก รสชาติเข้มข้นและเผ็ดกำลังดี
Having green curry with rice is the basic of Thai culinary. But for Baan Suriyasai, buttery roti bread is a delectable option. Suggestion is dipping the roti bread in the flavorful curry made with beef shank and bird's eye chilli.

390-

ข้าวคลุกรัชกาลที่ ๖ Chilli Jam Rice

ข้าวคลุกรัชกาลที่ ๖ ตำรับห้องพระเครื่องต้นตำราของ ม.ล.ปอง มาลากุล นั้น เมื่อได้ลองกินจึงรู้ว่า
ความอร่อยนี้ที่แท้คือข้าวคลุกน้ำพริกเผาและเครื่องแนม ที่มีเครื่องประกอบสารพัน ทั้งเนื้อไก่ฉีก
หมูสามชั้น ปลาย่าง และกุ้งแห้ง เมื่อคลุกเคล้าและปรุงรสแล้ว ได้เป็นข้าวสำเร็จตามอย่างตำรับดั้งเดิม

According to the original cookbook from M.L.Pong Malakul, the ingredients behind this tasty rice bowl is chilli jam, chicken, pork belly, grilled fish, and dried shrimp. Mixing everything together with proper proportions, then this seasoned rice is all yours.

350-

ข้าวผัดเครื่องหมี่กรอบ Crispy Noodle-style Fried Rice

เป็นความขำคิดของ พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุลจักรดิลกสิริมาน แห่งวังบางขุนพรหม
ที่นำเครื่องหมี่กรอบมาผัดกับข้าว ได้เป็นข้าวผัดหมู-กุ้ง หอมกลิ่นใบกุยช่ายและส้มซ่า
และบรรจุไว้ในเมนูของร้าน Siam Rice ร้านอาหารไทยแห่งแรกในกรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ

When Siam Rice opened in London in the 1960s as the first Thai place in the city, the restaurant offered this signature rice dish that combined two famous Thai dishes: crispy noodles and fried rice. The result was fried rice with aromatic toppings used in crispy noodles like chive and bitter orange.

420-

ข้าวผัดหน้าเลียบหมูสับ Salted Chinese Black Olive Fried Rice with Minced Pork

หากไม่ได้ลองเมนูนี้คงไม่รู้มาก่อนว่าหน้าเลียบหรือมะกอกรสเค็มของจีนนั้น เมื่อควั่นเม็ดออกแล้ว
นำมาผัดกับข้าวสวยและหมูบด จากนั้นปรุงรสด้วยเครื่องปรุงแบบไทยๆ เข้ากันได้ดีเหลือเกิน

Those who have never tried this dish will probably be surprise by how the Chinese black olive can go with rice, minced pork, and Thai seasoning.

320-

ข้าวคลุกพริกขิงตามเสด็จ แปลง Fried Rice with Crispy Pork Belly, Fish Flakes and Dried Shrimp with Seasoning Paste

เครื่องเสวยที่ได้ตามเสด็จแทบทุกครั้งคือผัดพริกขิง ที่หากทำตามสูตรบ้านสุริยาศัยแล้ว จะนำเครื่องต่างๆ
มาทอดจนกรอบ อย่างกากหมูเจียวใหม่ ปลาฟู และกุ้งแห้งตัวโต พร้อมเม็ดบัวทอดผัดกับเครื่องแกง
และไข่แดงเค็ม จากนั้นนำไปผัดกับข้าวสวยแล้วปรุงให้มีรสชาติเข้มข้น กลมกล่อม

Once a must-have dish for almost every trip of King Rama V, Baan Suriyasai presents this delicacy along with salted egg yolk and fried lotus seeds, making the dish full of flavors, textures with rice and Thai seasoning.

320-

ข้าวกะเพราหมูโครบู่หรือเนื้อ พร้อมไข่ดาว
**Stir-fried Kurobuta Pork or Beef and Basil
 with Rice and Fried Egg**

จุดเริ่มต้นของผัดกะเพรานั้น เริ่มเป็นที่รู้จักในยุคสมัยรัชกาลที่ 7 เมื่อชาวจีนได้นำเอาเครื่องเทศต่างๆ
 เข้ามาจำหน่ายในประเทศไทย กะเพราตำรับนี้รสชาติจัดจ้าน เข้มข้นโดยปรุงกับหมูโครบู่ตะ
 หรือเนื้ออย่างดียิ่ง จัดเสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

Phat Kaphrao was first introduced to Thailand during the reign of
 King Rama VII when Chinese immigrants carried the spice to be sold in
 Thailand local market. This dish combines Kurobuta pork or beef
 with Thai basil, garlic, and chilies to create a flavorful stir-fry.

450- / 390-

ข้าวผัดแกงเขียวหวานปูนิ่มหรือกุ้ง
Green Curry Fried Rice with Soft-shell Crab or Shrimp and Fried Egg

ดัดแปลงจากแกงเขียวหวานมาเป็นข้าวผัดแกงเขียวหวานที่มีรสชาติจัดจ้าน
 และอร่อยอย่างไม่น่าเชื่อ เสิร์ฟพร้อมปูนิ่มหรือกุ้ง

Adapt from green curry. This fragrant green curry fried rice is bold in flavors
 and incredibly delicious. Served with soft-shell crab or shrimp and fried egg.

450- / 320-

ข้าวผัดเนื้อปูทะเลแบบโบราณ
Thai-style Fried Rice with Crab

เมนูนี้มีความหอมและรสชาติที่ผสมผสานความนุ่มละมุน เนื้อปูไข่คนฟูๆ และข้าวหอมมะลิ
 ผัดในกระทะ เพิ่มส่วนผสมไทยที่คุ้นเคย เช่น น้ำปลา ซีอิ๊ว เพื่อสร้างรสชาติที่หอมละมุน

This menu has a fragrant and flavorful mixture of tender crab meat,
 fluffy scrambled eggs, and wok fried Jasmine rice. Add familiar Thai ingredients
 such as fish sauce to create a flavorful stir-fry.

690-



ข้าวผัดไก่กังวล
Khao Pad Krai Kung Wonn

เมนูที่รังสรรค์ขึ้นเมื่อครั้งรัชกาลที่ 9 ทรงประทับ ณ พระราชวังไกลกังวล จากหนังสือ “บันทึก นึกอรรย”
 ของท่านผู้หญิงประสานสุข ตันติเวชกุล เป็นข้าวผัดที่อุดมไปด้วยกุ้ง หอย ปู ปลา ปลาหมึก
 และเครื่องเคราอื่นๆ ที่สร้างรสสัมผัสหลากหลายในหนึ่งคำ

According to the original cookbook from Thanpuying Prasansuk Tantivejkul,
 the ingredients behind this tasty dish is shrimp, shellfish,
 crab, squid and Thai seasoning.

350-

ข้าวหอมมะลิ
Jasmine Rice

50- / 200-

ข้าวไรซ์เบอร์รี่
Riceberry

50- / 200-

VEGETARIAN

มังสวิวัติ



ยำส้มโอ

Spicy Pomelo Salad

ย่านผลไม้ไทยจากเนื้อส้มโอคั่วอย่างดี ประจวบและเป็นเกล็ดเล็กๆ
ยากับเครื่องยำแบบโบราณ โรยผิวส้มซ่า ทั้งชื่นใจและชวนกิน

White pomelo possesses sweet and sour flavors, a great material for spicy salad making. Topped with sliced bitter orange peel a refreshing element that makes the salad truly appetizing.

250-



ต้มยำเห็ดน้ำใสแบบโบราณ

Thai-style Tom Yum with Starw Mushroom

ต้มยำเห็ดแบบดั้งเดิม ที่ใช้เห็ดฟางมาปรุงกับเครื่องต้มยำ ซ่า ตะไคร้ ใบมะกรูดจนหอมฟุ้ง
รสชาติเปรี้ยว เค็ม เผ็ดกลมกล่อม ที่แม้จะมีความจัดจ้าน ทว่าสามารถนำมาสดร้อนๆ ได้อย่างคล่องคอ

The traditional style of tom yum soup is about balancing the flavors between naturally Straw mushroom and naturally aromatic ingredients like galangal and kaffir lime leaves in spicy soup.

250-



ต้มข่าเห็ดและเต้าหู้

Mushroom and Tufu in Coconut-Galangal Soup

ต้มข่าตำรับบ้านสุริยาศัย หอมกลิ่นของสมุนไพรต่างๆ
ที่นำไปเคี่ยวกับกะทิคั้นสด เมื่อลิ้มลองแล้วสามารถกินได้จนหมด แม้แต่น้ำซุป

Unlike other recipes, our coconut-galangal soup is full flavor of Thai herbs. Every sip and every bite give an intense flavor, even the last drop of soup.

350-



ผัดกะเพราเต้าหู้
Stir-fried Tofu with Basil

แกงเขียวหวานเต้าหู้
Green Curry with Tofu

จากแกงเขียวหวานตำรับครัวมุกดา ดัดแปลงมาใช้เต้าหู้
เพิ่มความกลมกล่อม นุ่มนวลให้กับแกงเขียวหวาน

The original green curry from Krua Muda is already know
for robust green curry soup and tender. But using tofu
brings the pleasure to another level for vegetarian.

290-

ผัดกะเพราเต้าหู้
Stir-fried Tofu with Basil

ผัดใบกะเพรากรอบตำรับบ้านสุริยาศัย นำเต้าหู้เหลือทิ้งไปทอดจนกรอบ
เสิร์ฟพร้อมซอสกะเพราแบบโบราณที่รสชาติจัดจ้านและเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย

The edible proof is this flavorful tofu paired with crispy Thai basil,
making it easy for the robust dish to make its way to your list of favorite food.

290-

ผัดไหลบัวพริกเหลือง
Stir-fried Lotus Stems with Yellow Curry Paste

ไหลบัวหรือสายบัวนั้นมีความกรอบ หวาน น้ำตามธรรมชาติเป็นพื้น ยิ่งเป็นไหลบัวที่เก็บในฤดูฝนจะแผ่
กลิ่นหอมขึ้นใจของน้ำฝน เมื่อนำมาผัดกับพริกขี้หนูเหลืองโขลกกับเกลือทะเลและ
กระเทียมสด ยิ่งขับให้กลิ่นหอมฟุ้งนั้นหอมเด่นยิ่งขึ้น

Naturally crispy and sweet, lotus stems reach their best during a rainy season.
When stir-frying fresh stems and seasoning with tangy curry paste,
the refreshing flavor is hard to miss.

250-

หน่อไม้ฝรั่งหรือบร็อกโคลี่ผัดเห็ดหอม
Stir-fried Asparagus or Broccoli with Mushroom

เมนูจานผัดที่ได้รับวัฒนธรรมจากประเทศจีน โดยนำหน่อไม้ฝรั่ง
หรือบร็อกโคลี่มาผัดกับกระเทียม จากนั้นปรุงรสด้วยซอสต่างๆ

This dish is adapting from Chinese recipes. The succulent mushroom
and tender asparagus or broccoli are sautéed to perfection in a sauce and garlic.

250-

ข้าวผัดเครื่องหมี่กรอบ
Crispy Noodle-style Fried Rice

เป็นความขำคิดของ พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุไรรัตนศิริมาน แห่งวังบางขุนพรหม
ที่นำเครื่องหมี่กรอบมาผัดกับข้าว ได้เป็นข้าวผัดที่หอมกลิ่นใบกุยช่ายและส้มซ่า
และบรรจุไว้ในเมนูของร้าน Siam Rice ร้านอาหารไทยแห่งแรกในกรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ

When Siam Rice opened in London in the 1960s as the first Thai place in the city,
the restaurant offered this signature rice dish that combined two famous Thai dishes:
crispy noodles and fried rice. The result was fried rice with aromatic toppings used in
crispy noodles like chive and bitter orange.

320-

ผัดไทย
Pad Thai

อาหารประจำชาติที่มาจากความคิดริเริ่มของ จอมพล ป.พิบูลสงคราม ที่ส่งเสริมให้คนไทยกินก๋วยเตี๋ยว
เนื่องจากสมัยนั้น ข้าวมีราคาแพง ปัจจุบันผัดไทยเป็นเมนูที่ได้รับความนิยมไปทั่วโลก

Invented by the idea of Field Marshal Plaek Pibulsongkram.
Pad Thai has since become one of Thailand's national dishes.

320-

DESSERTS

ของหวาน

กัณฑ์จำศีล

Braised Bananas with Fresh Cream and Roselle Syrup

กล้วยน้ำว้าต้นอย่างบ้านสุริยาศัยนี้ได้นำมาจากห้องพระเครื่องต้นในล้นเกล้าฯ รัชกาลที่ ๗ เป็นเครื่องหวานที่ครบทั้งหวานมัน เพราะราดด้วยครีมสด ตัดรสด้วยน้ำหวานดอกกระเจี๊ยบแดง ได้รสหวานอมเปรี้ยวและหอมชวนกิน

This recipe of braised bananas was handed down from the royal kitchen in King Rama VII to Baan Suriyasai. Fresh cream on top of bananas gives satisfying creaminess while roselle syrup brings sweet and sour flavors to the dessert.

190-

มัทนาลงสร

Raspberry Jelly-filled Lychee in Rose Syrup

การผสมผสานระหว่างความหอมหวานของวัตถุดิบ ๓ ชนิด คือ ลิ้นจี่สอดไส้เจลลี่ราสเบอร์รี่ และน้ำกุหลาบเปอร์เซีย ลอยแก้วในน้ำเชื่อมกลีบกุหลาบแสนหอม รวมนตร์เสน่ห์ของกลิ่นกายนางมัทนา นางผู้มีกำเนิดจากดอกกุหลาบ จากเรื่อง “มัทนะพาธา” พระราชนิพนธ์ในล้นเกล้าฯ รัชกาลที่ ๖

Every bit of this dessert says something about pleasant scents. It begins with lychee filled with sweet-scented raspberry jelly, then served in fragrant Persian rose syrup. The sweet blend is as charming as Mattana, the fictional female character born from roses, from one of King Rama VI's literary works Mattanapatha.

190-

เมฆาสุริยาศัย

Coconut Milk Ice Cream and Mahachanok Mango Ice Cream Served with Toppings

ไอศกรีมกะทิสดรสชาติหอมมัน กินคู่กับไอศกรีมมะม่วงมหาชนกรสเปรี้ยวอมหวาน เคียงด้วย ลูกชิดโพลิน และมะตูมเชื่อมอย่างดี ทั้งไอศกรีมและเครื่องเคียงล้วนเป็นตำรับเฉพาะของบ้านสุริยาศัย

Smooth, creamy coconut milk ice cream is served with slightly sour, fully sweet Mahachanok mango ice cream. To make this dessert even more complete, Baan Suriyasai's recipe also calls for palm seeds, and candied bael to be served as toppings.

250-



กัณฑ์จำศีล
Braised Bananas with Fresh Cream and Roselle Syrup



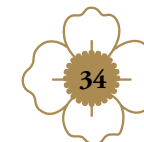
เมฆาสุริยาศัย
Coconut Milk Ice Cream and Mahachanok Mango Ice Cream Served with Toppings



เพทาย-ไพลินกรอบ
Water Chestnut and Palm Seeds in Coconut Milk



ขนมไทยสี่ถ้วย
Special Thai Iced Dessert



เพทาย-ไพลินกรอบ Water Chestnut and Palm Seeds in Coconut Milk

ไพลินกรอบสีน้ำเงินเข้มดูจืดชืดน้ำดี กินคู่กับลูกชิดที่เทียบได้กับเพทาย ขนมหวานนี้แปลงมาจาก ทับทิมกรอบตำรับดั้งเดิมของพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ ที่ทรงอาสาเป็นลูกมือ หญิงชาวญวนที่ทำขนมนี้ในท้องพระเครื่องต้น เมื่อครั้งยังทรงพระเยาว์ แม้จะปิดประตูหน้าต่างหมด ไม่ให้ใครเห็นขั้นตอน แต่กระนั้นพระวิมาดาเธอฯ ก็ยังทรงจำรสมือได้แม่นยำและปรุงตามได้

Adding a delicate twist to the original recipe, which water chestnut is coated in ruby red, is why the one at Baan Suriyasai is sapphire blue. These adorable blue gems are joined with palm seeds and served in refreshingly sweet coconut milk.

190-

ขนมไทยสี่ถ้วย Special Thai Iced Dessert

ขนมไทยที่ในสมัยโบราณนิยมเสิร์ฟในงานมงคล ประกอบไปด้วยเครื่องสี่ชนิด อย่างไขกบหรือเมล็ดแมงลัก นกปล่อยหรือลอดช่อง มะลิลอยหรือข้าวตอก และอ้ายตื้อหรือข้าวเหนียวดำ เสิร์ฟพร้อมกะทิที่เคี่ยวด้วยน้ำตาลโตนดอบควันเทียน

The ancient Thai dessert, popularly served at auspicious occasions Basil seeds, pandan cendol, popped rice and black sticky rice. Served with sweet coconut milk.

250-

ข้าวเหนียวมะม่วง (ตามฤดูกาล) Sticky Rice with Mango (Seasonal)

ของหวานที่ทั้งคนไทยและต่างชาติล้วนหลงใหล เนื้อหวานฉ่ำของมะม่วงน้ำดอกไม้สุกและข้าวเหนียวมูนรสชาติเข้มข้น หวานกำลังเหมาะ เมื่อจับมาคู่กันจึงเป็นเสน่ห์ที่ต้องลิ้มลอง

Pairing sweet coconut-infused sticky rice with fresh, luscious nam dok mai mango is nothing but a perfect combination that makes this sweet treat one of the country's best-known desserts.

290-

REFERENCES

บรรณานุกรม

สะเดะบ้านสุริยาศัย

ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์. ใน ชีวิตในวัง 1 (หน้าที่ 85 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศรีสारा, กันยายน 2539

หมุกรอบท่านสมุห์กับน้ำพริกเผาปรุง

กลุ่มนักข่าวหญิง. ใน ตำราอาหารชุดพิเศษสุด (หน้าที่ 10 บรรทัดที่ 10 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร, กรกฎาคม 2512

ขนมเบี๊ยะงั๋มแซ้มโอยุ่

พลศรี คชาชีวะ. ใน ของกินเล่น (หน้าที่ 36 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แม่บ้านทันสมัย, มีนาคม 2554

ข้าวคลุกรัชกาลที่ ๖

ม.ล. ปอง มาลากุล. ใน ตำรับอาหารควา (หน้าที่ 61 บรรทัดที่ 4 เป็นต้นไป). กรุงเทพมหานคร: แผนกการช่าง-การเรือน แห่ง ร.ร. สตรีวิสุทธิคาม

ข้าวผัดเครื่องหมี่กรอบ

ม.ร.ว. สุมาลยมงคล โสณกุล. ใน ตำรากับข้าวพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุไรรัตนศิริมานและวังบางขุนพรหม (หน้าที่ 8 บรรทัดที่ 7-9). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศรีสारा, มกราคม 2550

หมี่น้ำ

ท่านผู้หญิงมณีรัตน์ บุนนาค. ใน ภิรมย์รัตน (หน้าที่ 14 บรรทัดที่ 1). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร, 2537

แกงรัญจวน

ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์. ใน ชีวิตในวัง 2 (หน้าที่ 46 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศรีสारा, กันยายน 2539

แกงมัสมั่นเนื้อน่องลาย

ม.ล. ต่อ กฤดากร. ใน ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ นางบุญยิ่ง พัฒนพงศ์พานิช พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร, 31 สิงหาคม 2552

พะเนงกระดุกหม้อนอบคั้นเทียน

ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์. ใน ชีวิตในวัง 2 (หน้าที่ 62 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศรีสारा, กันยายน 2539

หอยเชลล์อ้วนหมก

ม.ล. ต่อ กฤดากร. ใน ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ นางบุญยิ่ง พัฒนพงศ์พานิช พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร, 31 สิงหาคม 2552

ผัดพริกขิงตามเสด็จ แปลง

ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์. ใน ชีวิตในวัง 2 (หน้าที่ 182 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศรีสारा, กันยายน 2539

หมูผัดส้มเสี้ยว

ม.ร.ว. สุมาลยมงคล โสณกุล. ใน ตำรากับข้าวพระองค์เจ้าจุไรรัตน์ฯ และวังบางขุนพรหม (หน้าที่ 7 บรรทัดที่ 16-20 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศรีสारा, มกราคม 2550

หมี่กรอบ

ม.ล. ต่อ กฤดากร. ใน ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ นางบุญยิ่ง พัฒนพงศ์พานิช พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร, 31 สิงหาคม 2552

กุ้งทอดมัน

ม.ร.ว. สุมาลยมงคล โสณกุล. ใน ตำรากับข้าวพระองค์เจ้าจุไรรัตน์ฯ และวังบางขุนพรหม (หน้าที่ 66-67 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศรีสारा, มกราคม 2550

ปลาทุทองทอดหน้าหมู

ม.ล. ต่อ กฤดากร. ใน ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ นางบุญยิ่ง พัฒนพงศ์พานิช พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร, 31 สิงหาคม 2552

กัหลี่จำศีล

กลุ่มนักข่าวหญิง. ใน ตำราอาหารชุดพิเศษ

