

คว้นข้าวหอมลอยอบอวลเข้ายวนโอษฐ์
ว่าบ้านสุริยาศัยใจกลางเมือง
ต้นตำรับครัวไทยในบ้านนี้
ที่ถ่ายทอดหลากหลายสู่เรา
เป็นอาหารบ้านไทยวิไลเลิศ
รักษาไว้แต่เที่ยงไม่เบี่ยงเบน
เฝ้าบรรจงลงรายละเอียดอ่อน
วัตถุดิบพื้นมาสารพัน
ปรุงด้วยใจแสนรักสลักจิต
หวังผูกใจให้รักประจักษ์ลือ

สมเสียงโจษจันลือระบือเลื่อง
เคยฟูเฟื่องเรื่องอาหารมานานเนา
เนิ่นนานสืบค้นจากคนเก่า
แผ่รอยเงาเล่าประวัติอย่างชัดเจน
งามพริ้งเปรี้ยวพร้อมรสมือที่สื่อเด่น
ตามกฎหมายที่แบบอย่างแต่ปางบรรพ์
ทุกขั้นตอนสารพัดที่คัดสรร
ต้องเป็นเลิศเท่านั้นจึงลงมือ
เดิมจริตละมุนละไมให้เลื่องชื่อ
ว่านี่คือ “บ้านสุริยาศัย” ในตำนาน

ประพันธ์โดย นิตกร 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)

สะเต๊ะลือวังสวนสุนันทานั่นอร่อยถูกปากจนลือเลื่อง หากได้กินเพียงครั้งก็ยังจำรสชาติที่หอมกรุ่น เครื่องเทศได้เม่นยำ 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.

490- / 390-

ขนมเบื้องแฮมโอษฐ์ Thai Crispy Pancake

แรกเริ่มเดิมทีเป็นเครื่องว่างที่ชื่อ 'ขนมเบื้องอัปาก' จากตำรับสายสกุลพนมวัน นำมาแปลงชื่อให้เป็น 'ขนมเบื้องแฮมโอษฐ์' 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-แตงอุลิตในกระถงนิล 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-



สะเต๊ะบ้านสุริยาศัย (เนื้อวัวและเนื้อหมู)
Baan Suriyasai Satay (Beef and Pork)



ขนมเบื้องแฮมโอเชิร์
Thai Crispy Pancake

หมูกรอบทานสมูทกับน้ำพริกเผาปรุง Crispy Pork with Seasoned Chilli Jam

หมูกรอบตามแบบบ้านสุริยาศัยที่มีต้นตำรับมาจากสูตรของ พลเรือเอก ม.จ. กาฬวรรณดิศ ดิศกุล สมุหราชองครักษ์ในรัชกาลที่ ๙ กินคู่กับน้ำพริกเผาปรุงรสเข้มข้น 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-

ทองพลุไส้เค็ม Fried Flour Balls with Creamy Chicken Filling

กว่าจะเป็นทองพลุแต่ละลูก ต้องประจงหยอดแป้งลงในน้ำมันร้อนๆ เพื่อให้แป้ง 'พลุ' ออกมาอย่างสวยงาม จนได้ผิวกรอบ เนื้อในนุ่ม สอดไส้ไก่ซอสขาว

Dropping flour into boiling oil one at a time to make it beautifully burst into a flour ball is the most important part of cooking this Western-influenced dish. Crispy on the outside and fluffy on the inside – these adorable fried flour balls are filled with creamy chicken sauce.

220-

THAI SALAD

ยำ

ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำกับผิวส้มซ่า Spicy Pomelo Salad

ยำผลไม้ไทยจากเนื้อส้มโอคั่วอย่างดี ประจวบแก่เป็นเกล็ดเล็กๆ ยำกับกุ้งแม่น้ำตัวโตอย่างจนสุดหอม และเครื่องยำแบบโบราณ รอยผิวส้มซ่า 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.

790-

ยำสามชีปลากรอบหรือปลาแซลมอนย่าง Spicy Coriander, Dill and Culantro with Crispy Fish or Grilled Salmon

ยำไทยรสจัดจ้านจากตำรับยาพื้นบ้าน ที่ใช้ผักชีไทย ผักชีลาว และผักชีฝรั่ง ยำกับพริกป่น น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาล และข้าวคั่ว เสิร์ฟพร้อมปลาช่อนทอดกรอบ หรือปลาแซลมอนย่าง

The spicy traditional salad uses coriander, dill and culantro.

All are seasoned with chilli, fish sauce, lime, sugar, and roasted ground rice.

Served with snake-head fish or grilled salmon

350- / 590-

ยำกุ้งแม่น้ำย่างหรือปลาแซลมอนย่างกับองุ่นแดงแบบโบราณ Spicy Grilled River Prawn or Grilled Salmon Salad with Grapes

ยำจานนี้แม้รสไม่จัดจ้านเหมือนจานอื่น ทว่ารสชาติกลมกล่อมกำลังดีด้วยน้ำยำแบบโบราณ นำมาเคล้าให้เข้ากับกุ้งแม่น้ำหรือปลาแซลมอนย่างสุกกำลัง พร้อมองุ่นแดงช่วยเพิ่มรสชาติได้เป็นอย่างดี

Based on a century-old recipe, this flavorful salad grilled river prawn or grilled salmon and red grapes. It offer sour, sweet, salty and spicy – all together in one dish.

790- / 590-



ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำกับผิวส้มซ่า
Spicy Pomelo Salad

RELISH

เครื่องจิ้ม

น้ำพริกขยำปูทะเล

Southern-style Crab Relish

จากน้ำซุบหยาที่เปรียบได้กับน้ำพริกกะปิของชาวใต้ ดัดแปลงให้แตกต่างด้วยเนื้อปูทะเลและไข่ปูแทนเนื้อกุ้งตามตำรับเดิม แต่คงความจัดจ้านไว้ อร่อยยิ่งขึ้นเมื่อแหมกกับเนื้อทอดและผักสด
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 and fresh vegetables.

590-

ปลาฟู หมูหวาน ไข่เค็ม

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

ปลาฟู หมูหวาน ไข่เค็ม เปรียบได้กับสามทหารเสือที่เป็นเครื่องแนมประจำสำหรับอาหารของคนไทยภาคกลาง 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-



น้ำพริกขยำปูทะเล
Southern-style Crab Relish

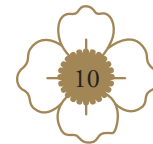


กุ่มกัณฑ์ทนต์น้ำ
Stuffed Squid in Soup



ไข่พะโล้ไทยตานี
Five-spice Stew with Medium-boiled Eggs

*All pictures shown are for illustration purpose only.



CLEAR SOUP

แกงใส

กุ่มกัณฑ์ทนต์น้ำ Stuffed Squid in Soup

ปลาหมึกสดสอดไส้หมูสับแกงกับน้ำซุปหัวไชเท้าที่เคี่ยวนานหลายชั่วโมงจนได้รสชาติหวานอ่อนๆ เติมด้วยรากบัวฝานบางและเม็ดแมงลัก ปลาหมึกสอดไส้ที่เปรียบกับกุ่มกัณฑ์ น่องชายของทศกัณฐ์ ที่นอนทนต์น้ำเพื่อทำลายพิธีกรรมของพระราม โดยมีนางกำนัลนำดอกไม้มาลอยยังต้นน้ำเพื่อให้ผ่านตัวกุ่มกัณฑ์ 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.

450-

ไข่พะโล้ไทยตานี Five-spice Stew with Medium-boiled Eggs

ไข่พะโล้แบบไทย พิถีพิถันในการต้มพอเหมาะเป็นไข่แดงตานี หรือที่เรียกกันว่า ไข่ยางมะตูม น้ำพะโล้รสหวานปรุงด้วยรากผักชี พริกไทย กระเทียม น้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนดนี้ เพียงเปิดฝามือก็หอมอวลไปทั่วครัว 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.

350-

ต้มข้าไก่กลั่น Braised Chicken in Coconut-Galangal Soup

ต้มข้าไก่ตำรับบ้านสุริยาศัยรสชาติเข้มข้นเหลือใจ ด้วยใช้สะโพกไก่มากกว่ากับเครื่องต้มข้า เพื่อสกัดเอาน้ำซุปจากเนื้อไก่ล้วนๆ 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.

450-

All prices are subject to 7% government tax and 10% service charge.

ต้มยำกุ้งน้ำใสแบบโบราณ
Traditional-style Tom Yum Goong

ต้มยำกุ้งแม่น้ำแบบดั้งเดิม ที่ใช้กุ้งแม่น้ำตัวโต มาปรุงกับเครื่องต้มยำ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูดจนหอมฟุ้ง 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.

1,195-

แกงส้มปักษ์ใต้หมูกรอบ
Sour Soup with Crispy Pork

ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ เคยเล่าถึงแกงส้มตำรับนี้ว่า เกิดขึ้นจากความบังเอิญ เมื่อพนักงานร้านอาหารปักษ์ใต้ทำหมูกรอบตกลงไปในซามแกงส้มที่เดิมที่มีเพียงเนื้อปลา แต่กลายเป็นว่าผู้ที่ได้กินต่างติดใจ และเรียกขานว่า ‘แกงส้มคุณชายถนัดศรี’

M.R.Thanadsri Svasti, the creator of the Thai version of Michelin Guide, said this dish came by accident. The server at a local restaurant in the south made a mistake by plunging crispy pork into sour soup normally reserved for fish.

The accidental result was the city’s new favorite dish.

450-

แกงรัญจวน
Tender Beef 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 ได้เป็นเครื่องคาวใหม่ที่ชื่อว่า ‘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.

490-

COCONUT MILK-BASED CURRY

แกงกะทิ



แกงมัสมั่นเนื้อน่องลายเมล็ดบัวอย่างหม่อมหลวงเดิบ
Beef Shank Massaman Curry with Lotus Seeds

ว่ากันว่า ม.ล.เดิบ ชุมสาย ดัดแปลงแกงมัสมั่นโดยใช้ส้มชั้นคิสต์ ผลไม้รสเปรี้ยวของฝรั่ง แทนสับปะรด และใช้เมล็ดบัวทอดแทนถั่วลิสงตามแบบแกงมัสมั่นดั้งเดิม

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

590-

แกงเขียวหวานไก่ยอดมะพร้าวอ่อน
Green Curry with Chicken and Coconut Shoots

จากแกงเขียวหวานตำรับครัวมุกดา ดัดแปลงมาใช้เนื้อไก่ 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-

แกงเขียวหวานเนื้อน่องลายพริกชี้หูสวนทั้งก้าน Green Curry with Beef Shank

ความหนึบนุ่มของเนื้อวัวส่วนที่ติดเอ็นแก้ที่เคี้ยวกับหางกะทิหอมหวาน ผสมกับความเข้มข้นและกลมกล่อมของเครื่องแกงเขียวหวาน พร้อมพริกชี้หูสวนสดทั้งก้าน เพิ่มให้รสชาติจัดจ้านยิ่งขึ้น

Tendons come with beef shank give pleasurable 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-

เนื้อเค็มต้มกะทิ Braised Salted Beef in Coconut Milk

ต้มกะทิไทยแบบโบราณอร่อยพิเศษ แม้ใช้ส่วนผสมไม่กี่อย่าง แต่ทุกอย่างล้วนเป็นของชั้นดี อย่างเนื้อเค็ม หัวหอมแดง และหัวกะทิสดใหม่

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

That's enough to make this a favorite one.

490-

พะแนงกระดูกหมูอ่อนอบควันเทียน พร้อมเครื่องเคียง Scented Panang Curry with Pork Spare Ribs

ม.ล.เนื่อง นิลรัตน์ เล่าไว้ว่า แกงพะแนงนั้นหากจะกินให้อร่อยต้องกินกับไข่เป็ดต้มยางตานี้

พริกหยวกหั่นแฉ้น หอมแดงดอง และซอโศโรปะปา เคี้ยวทั้งสี่อย่างนี้รวมไปกับแกงพะแนง

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.

390-



เนื้อเค็มต้มกะทิ
Braised Salted Beef in Coconut Milk



แกงระแวงเนื้อปูทะเล
Java-style Crab Curry

ว่ากันว่าแกงระแวงนี้ไทยรับมาจากชาว ผ่านขึ้นมาทางภาคใต้ แต่ละตำรับอาจต่างกันอยู่บ้าง แต่ตำรับอย่างบ้านสุริยาศัยจะใช้เนื้อปูทะเล น้ำแกงเป็นแกงเขียวหวานน้ำขลุกขลิก เข้าเครื่องขมิ้นหอมกลั่นตะไคร้ที่ทุบเป็นท่อนแล้วใส่ในแกง

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.

890-

ฉู่ฉี่กุ้งแม่น้ำ หรือปลากะพง
Choo Chee Curry with River Prawns or Sea Bass

เสียง “ฉู่ฉี่ ฉู่ฉี่” ขณะผัดเครื่องแกงกับหัวกะทิจนแตกมันเป็นสีแดงสวยคือที่มาของแกงฉู่ฉี่ แกงน้ำขลุกขลิกที่เมื่อปรุงรสจนถูกใจแล้ว ค่อยราดบนกุ้งแม่น้ำหรือปลาเนื้ออ่อนที่ทอดหรือย่างเตรียมไว้

Just listen to the cooking sound. When hearing “choo chee” sound, it means red curry paste and coconut milk in a pan are almost ready. Season the curry to the usual preference and pour it over river prawns or sheatfish.

890- / 590-

*All pictures shown are for illustration purpose only.

STEAMED
นึ่ง



หอยเชลล์อ้วนหมก
A Large Scallop Steamed with Curry Paste

สูตรดั้งเดิมของ ม.ล.ต่อ กฤดากร เป็นหอยแมลงภู่มก เมื่อแปลงมาเป็นหอยเชลล์อ้วนหมก จึงคัดแต่หอยเชลล์ตัวอ้วน เนื้อหวาน นึ่งกับเครื่องแกงทอหมกทั้งพริกแกงแดงและพริกแกงใต้ 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.

690-

All prices are subject to 7% government tax and 10% service charge.



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

กลิ่นหอมของหมูในกระทะที่ผัดกับพริกขี้หนูและใบโหระพาที่ลอยไปจนถึงสมเด็จพระปิตุจฉาเจ้าสุขุมาลมารศรี ในรัชกาลที่ ๕ ขณะเสด็จประพาสทางชลมารคมายังวัดส้มเสี้ยว หอมชวนกินจนมีรับสั่งให้คุณข้าหลวงไปตามหาที่มาและขอสูตรอาหารนั้น และประทานชื่อว่า ‘หมูผัดส้มเสี้ยว’ ตามชื่อวัด

Princess Sukumalmarasri, the daughter of King Rama IV, 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-

ผัดไหลบัว หรือสายบัวพริกเหลืองปลาหมึกสด Stir-fried Lotus Stems with Squid and Yellow Curry Paste

ไหลบัวหรือสายบัวนั้นมีความกรอบ หวาน ฉ่ำตามธรรมชาติเป็นพื้น ยิ่งเป็นไหลบัวที่เก็บในฤดูฝนจะแฝงกลิ่นหอมชื่นใจของน้ำฝน เมื่อผัดกับเนื้อปลาหมึกสดกรอบ พริกขี้หนูเหลืองโขลกกับเกลือทะเลและกระเทียมสด ยิ่งขับให้กลิ่นหอมพุ่งนั้นหอมเด่นยิ่งขึ้น

Naturally crispy and sweet, lotus stems reach their best during a rainy season. When stir-frying fresh stems with fresh squid 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

เนื้อวากิวผัดใบกะเพรากรอบ

Stir-fried Wagyu Beef with Crispy Thai Basil

ในจดหมายเหตุพระราชกิจรายวันในพระพุทธเจ้าหลวง ทรงบันทึกไว้ว่าในสมัยก่อนเนื้อวัวของสยามยังเหนียว จึงต้องหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนนำมาปรุงอาหาร ซึ่งต่างจากปัจจุบันที่เรามีเนื้อวัวที่มีคุณภาพดี เนื้อวากิวผัดใบกะเพรากรอบตำรับบ้านสุริยาศัย จึงภูมิใจที่จะใช้เนื้อวากิวนำเข้าคุณภาพดี มาปรุงทั้งชิ้นโตผัดกับใบกะเพราที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย

According to the royal archives of King Rama V, chopping beef into small pieces was part of food preparation since the meat was chewy at that time. It is different from these days when tender cuts of beef are on hand. The edible proof is this flavorful wagyu beef paired with crispy Thai basil, making it easy for the robust dish to make its way to your list of favorite food.

1,790-

ผัดสร้อยดอกหมาก

Stir-fried Chicken with Cashew Nut, Chestnut, Ginkgo, and Chinese Date

เสน่ห์ของผัดสร้อยดอกหมาก หรือเรียกอีกชื่อว่า ผัดธิดาพระเจ้ากรุงจีน อยู่ที่การคัดเอาของดีนานาชนิด ทั้งเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ถั่วลิสง แปะก๊วย พุทราจีน มาผัดรวมกันกับเนื้อไก่ ผสานวัตถุดิบอย่างจีนเข้ากับ การปรุงคนของชาวสยาม เกิดเป็นตำรับบ้านสุริยาศัย

The secret of this stir fry comes from a great selection of premium ingredients that includes chicken, cashew nut, chestnut, ginkgo, and Chinese date. It's a combination of Chinese ingredients and Thai cooking skills

450-

FRIED OR GRILLED

ทอด ย่าง

ไข่เจียวนุ่ม หอมเครื่องไทย

Fluffy Omelet Seasoned with Pungent Toppings

ไข่เจียวนุ่มสูตรเฉพาะของบ้านสุริยาศัย เนื้อหนานุ่ม เจียวกับเครื่องสมุนไพรไทย เติ่นด้วยกลิ่นหอมเฉพาะตัวแบบไทย ทั้งผิวส้มซ่า ผักชี หอมแดงซอย กระเทียมโทนดอง ที่ร่วมกันปรุงรสให้ไข่เจียวเนื้อนุ่มมีเอกลักษณ์ไม่ซ้ำใคร

Unlike any other omelet, the fluffy omelet at Baan Suriyasai is seasoned with pungent ingredients: bitter orange, cilantro, shallot, and pickled garlic.

290-

ไข่เจียวกรอบ-เครื่องแกงไทย

Crispy Omelet Seasoned with Curry Paste

ไข่เจียวกรอบสูตรพิเศษเนื้อฟูกรอบ หอมร้อนแรงด้วยเครื่องแกงไทย ทั้งพริกแห้ง กระเทียม หอม ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด เป็นส่วนผสม หอດจนกรอบ พรหมด้วยหัวกะทิ สูตรเฉพาะของบ้านสุริยาศัย Thai curry paste takes this crispy omelet to another level, giving spiciness and appetizing fragrance at the same time. All credit goes to dried chilli, shrimp paste, shallot, galangal, and kaffir lime leaves. Plus, drizzling coconut milk over the top before serving.

290-



หมี่กรอบ Crispy Angel Hair Rice Noodles

หมี่กรอบตำรับชาววัง กับข้าวไทยรสชาติเปรี้ยวอมหวาน ที่ทุกครั้งต้องอยู่ในเครื่องเสวยแบบไทยของเจ้านายในอดีต มักใช้แถมกับกับข้าวรสชาติเค็ม 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.

390-

กุ้งทอดมัน Thai Shrimp Cake

กุ้งทอดมันที่ได้กินที่นี่ มีใช้ทอดมันกุ้งที่มีอยู่ทั่วไปในปัจจุบัน เพราะแปลงจากกุ้งทอดมันตำรับวังบางขุนพรหม หัวใจในการทำอยู่ที่การตบเนื้อกุ้งจนเหนียว ปูรสให้กลมกล่อม บั่นเป็นก้อนกลม ทอดจนเหลืองหอม สุกพอดี แล้วราดด้วยมันจากหัวกุ้งที่ผัดและปูรสเข้มข้น 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.

450-

*All pictures shown are for illustration purpose only.



ปลาทุทองทอดหน้าหมู Fried Mackerel with Minced Pork Spread

ปลาทุทองคือเหลืองทอง ที่มีต้นตำรับจาก ม.ล.ต่อ กฤดากร นี้ ใช้ปลาทุสดเลาะก้างจนหมด ผ่ากลาง แล้วทาดูด้วยหมูสับปูรสและวางก้านขึ้นฉ่ายอ่อนไว้ด้านบน 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.

390-

โปเปี้ยะทอด (มังสวิรัต) Fried Vegetarian Spring Rolls

โปเปี้ยะสูตรดั้งเดิม ที่ใส่เครื่องด้วยถั่วงอก แครอท และเห็ดหูหนูซอยผัดกับรากผักชี พริกไทย และกระเทียม ปูรสอย่างตำรับไทยโบราณ “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.

320-

All prices are subject to 7% government tax and 10% service charge.



เนื้อวากิวย่าง หรือพอร์คช็อปย่าง จิ้มน้ำจิ้มแจ่ว
Grilled Wagyu Beef or Grilled Pork Chops Served with Isan-style Spicy Sauce

เนื้อชั้นดีเช่นเนื้อวากิวนั้น เพียงแค่ว่าก็สามารถถึงความอร่อยอย่างชุ่มฉ่ำออกมาได้เต็มรสชาติ เช่นเดียวกับพอร์คช็อปเนื้อนุ่มที่อร่อยกลมกล่อม 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 tender pork chops, making it another full-flavored dish.

1,790- / 450-



เนื้อเค็มอย่างดีทอด
Fried Sun-dried Beef

เนื้อเค็มอย่างดีแช่น้ำปลาตามอย่างสูตรสมัยคุณย่าคุณยาย ต้มตากในกระดังยามแดดจัดๆ นำมาทอดจนหอม สะเด็ดน้ำมันแล้วให้แห้งขึ้นเต่าปลายก้อย ติดมันตรงปลายขึ้น แนนกับข้าวสวดยหุงใหม่ร้อนๆ และกับข้าวอื่นๆ Following heirloom recipe of salted beef means marinating the beef in fish sauce and sun-drying until it is ready for frying. Set aside and cut into small pieces without trimming the fat. This simple, yet delicious beef goes well with rice and other rice accompaniments and other tasty dishes.

390-



ONE-PLATE MEAL

ข้าวสำเร็จ หรืออาหารจานเดียว



ข้าวคลุกรัชกาลที่ ๖
Chilli Jam Rice

ข้าวคลุกรัชกาลที่ ๖ ตำรับห้องพระเครื่องต้นตำราของ ม.ล.ปอง มาลากุล นั้น เมื่อได้ลองกินจึงรู้ว่าความอร่อยนี้ที่แท้คือข้าวคลุกน้ำพริกเผและเครื่องแนม ที่มีเครื่องประกอบสารพัน ทั้งเนื้อไก่ฉีก หมูสามชั้น ปลาย่าง และกุ้งแห้ง เมื่อคลุกเคล้าและปรุงรสแล้ว ได้เป็นข้าวสำเร็จตามอย่างตำรับดั้งเดิม According to the original cookbook from M.L.Pong Malakul, the ingredients behind this tasty rice bowl are chilli jam, chicken, pork belly, grilled fish, and dried shrimp. Mixing everything together with proper proportions, then this seasoned rice is all yours.

320-



ข้าวผัดเครื่องหมี่กรอบ
Crispy Noodle-style Fried Rice

เป็นความช่างคิดของ พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุไรรัตนศิริมาน 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.

320-





หมี่น้ำ
Crispy Noodle Soup

หมี่น้ำ Crispy Noodle Soup

หมี่น้ำที่แปลงจากตำรับของคุณท้าววณิชดาพิจาริณี มารดาของท่านผู้หญิงมณีรัตน บุนนาค นี้ ไม่เหมือนหมี่น้ำใดๆ ที่เคยกินมา เพราะใช้เครื่องเหมือนหมี่กรอบ หอมมันกุ้งและผิวส้มซ่า ที่เพียงได้กลิ่นก็ชวนกินยิ่งนัก จะรับเป็นเครื่องว่างระหว่างมื้อหรืออาหารจานเดียวก็ล้วนเหมาะ

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-

ขนมจีนโครมแดง Rice Vermicelli with Chilli Jam Dressing

ขนมจีนที่กินกับน้ำพริกเผาปรุงรส เคียงด้วยเนื้อกุ้ง เนื้อไก่ฉีก แต่งกวาผ่าน ชิงชอย และผักต่างๆ นี้ เป็นขนมจีนโบราณที่สืบมาจากตำรับของ ม.จ.จัตถรณอม ดิศกุล

This heritage recipe serves rice vermicelli, or khanom jin, with tangy chilli jam. The sides like shrimp, chicken, cucumber, ginger, and a few vegetables are milder, making the dish full-flavored.

320-

โรตีสั้น-แกงเขียวหวานเนื้อน่องลายพริกขี้หนูสวน
Beef Green Curry Served with Roti Bread

โรตีสั้นแบบโบราณ ทอดด้วยเนยแท้ หากกินตามแบบบ้านสุริยาศัย ต้องจิ้มกับ
 แกงเขียวหวานเนื้อน่องลายพริกขี้หนูสวน น้ำลูกขลิกล 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 bread in
 the flavorful curry made with beef shank and bird's eye chilli.

350-

ขนมปังย่าง-แกงมัสมั่นเนื้อน่องลาย ส้มจีน และเม็ดบัวทอด
Beef Shank Massaman Curry Served with Grilled Bread

แกงมัสมั่นเนื้อน่องลายแบบบ้านสุริยาศัยต่างจากตำรับอื่นตรงที่ใส่ส้มจีนและเม็ดบัวทอดเพิ่มเข้าไป
 ได้เป็นแกงมัสมั่นน้ำลูกขลิกล เหมาะกับคู่กับขนมปังย่างร้อนๆ แทนข้าว
 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 grilled
 bread instead of rice.

390-

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ
Pad Thai with River Prawn

อาหารประจำชาติที่มาจากความคิดริเริ่มของ จอมพล ป.พิบูลสงคราม ที่ส่งเสริมให้คนไทยกินถั่วเขียว 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.

690-



ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ
 Pad Thai with River Prawn

ข้าวหอมมะลิใบเตย
 Pandan Jasmine rice

50- / 200-

ข้าวมันปู
 Man-pu Brown rice

50- / 200-

DESSERTS

ของหวาน

กัณฑ์จำศีล

Braised Bananas with Fresh Cream and Roselle Syrup

กล้วยน้ำว้าต้นอย่างบ้านสุริยาศัยนี้ได้รับมาจากห้องพระเครื่องต้นในล้นเกล้าฯ 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 ลิ้นจี่สอดไส้เยลลี่ราสป์เบอร์รี่ และน้ำกุหลาบเปอร์เซีย ลอยแก้วในน้ำเชื่อมกลีบกุหลาบแสนหอม รวมन्द्र์เสน่ห์ของกลิ่นกายนางมัทนา นางผู้มีกำเนิด

จากดอกกุหลาบ จากเรื่อง “มัทนะพาธา” พระราชนิพนธ์ในล้นเกล้ารัชกาลที่ 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 เคียงด้วยรังนกนางแอ่น 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 bird's nest, 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



มัทนางสง
Raspberry Jelly-filled Lychee in Rose Syrup

*Actual products may differ slightly in appearance to images shown.



เพทาย-ไพลินกรอบ Water Chestnut and Palm Seeds in Coconut Milk

ไพลินกรอบสีน้ำเงินเข้มดูจืดชืดน้ำดี กินคู่กับลูกชิดที่เทียบได้กับเพทาย ขนมหวานนี้แปลงมาจากทับทิมกรอบตำรับดั้งเดิมของพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ ที่ทรงอาสาเป็นลูกมือหญิงชาวญวนที่ทำงานในท้องพระเครื่องต้น 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-

ข้าวเหนียวมะม่วง Sticky Rice with Mango

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.

250-

All prices are subject to 7% government tax and 10% service charge.

COURSE MENU

เมนูคอร์ส

STARTER

สะเต๊ะไก่บ้านสุริยาศัย
Baan Suriyasai Chicken Satay

ขนมเบื้องแฮมโอษฐ์
Thai Crispy Pancake

ปลาแห้ง-แตงอุลิตในกระทงนิล
Watermelon with Toasted Fish Flakes

SOUP

ต้มยำกุ้งน้ำใสแบบโบราณ
Traditional-style Tom Yum Goong

MAIN COURSE

ยำสามชีปลากรอบ
Spicy Thai Coriander, Culantro and Dills Salad
Served with Crispy Fish

มีสมั่นเนื้ออ่อนงลายเม็ดบัวอย่างหม่อมหลวงเดิม
Beef Shank Massaman Curry with Lotus Seeds

ไหลบัวปลาหมึกผัดพริกเหลือง
Stir-fried Lotus Stems with Squid and Yellow Curry Paste

ผัดพริกขิงตามเสด็จแปลง
Stir-Fried Crispy Pork Belly, Fish Flakes and Dried Shrimp with Seasoning Paste

DESSERT

กล้วยจิ้ม
Braised Bananas with Fresh Cream and Roselle Syrup

2,595- per person

REFERENCES

บรรณานุกรม

สะเต๊ะบ้านสุริยาศัย

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

เมี่ยงลาว-ข้าวตังทอด

ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์. ใน ชีวิตในวัง 1 (หน้าที่ 15 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศรีสราฯ, กันยายน 2539

หมุกรอบทำนสมุห์กับน้ำพริกเผาปรุง

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

ขนมเบื้องแฮมโอษฐ์

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

ข้าวคลุกกรีกาลที่ ๖

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

ข้าวผัดเครื่องหมี่กรอบ

ม.ร.ว. สุมาลยมงคล โสณกุล. ใน ตำรากับข้าวพระเจ้าวงศ์เธอ พระองค์เจ้าจุไรรัตนศิริมาน และวังบางขุนพรหม (หน้าที่ 8 บรรทัดที่ 7-9). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศรีสราฯ, มกราคม 2550

หมี่น้ำ

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

ขนมจีนครามแดง

ม.จ. หญิงจงจิตรถนอม ดิศกุล. ใน ตำราอาหาร ประเภทเครื่องจิ้ม และเครื่องว่าง (หน้าที่ 38 บรรทัดที่ 1). พิมพ์ซ้ำในวันประสูติครบรอบ 6 รอบ. กรุงเทพมหานคร, 3 สิงหาคม 2501

ข้าวผัดสะ ใส่มุสับ และกุ้งแห้งทอด

ม.ร.ว. สุมาลยมงคล โสณกุล. ใน ตำรากับข้าวพระองค์เจ้าจุไรรัตน์ฯ และวังบางขุนพรหม (หน้าที่ 80 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศรีสราฯ, มกราคม 2550

ข้าวงบปิ้ง

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

ยำใหญ่

กมลทิพย์ สนิทวงศ์ ณ อยุธยา. ใน ตำรับมรดก ท่านผู้หญิงกลีบ มหิธร (หน้าที่ 112 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร, 2555

นางฟ้าเยิ้มห้อย

ชาลี อมาตยกุล. ใน กินอย่างไทย (หน้าที่ 44 บรรทัดที่ 14 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์อมรินทร์การพิมพ์, กุมภาพันธ์ 2540

ยำทวาย

ม.ร.ว. เตื่อง สนิทวงศ์. ใน ตำรับสายเยาวภา (หน้าที่ 173 บรรทัดที่ 5-19). พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร, 2498

แกงส้มปักษ์ใต้หมุกรอบ

บทสัมภาษณ์ ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์. ใน มัณฑนา สถาปัตยกรรมพิเศษ (หน้าที่ 86 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งแรก. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มณฑนาสถาปัตย์, 2526

แกงรัญจวน

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

แกงมีสมันเนื่อน่องลาย อย่างหม่อมหลวงเดิบ

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

แกงเขียวหวานอกเปิดย่างรมควัน

ม.ล. อารชว วรรณ. ใน ตำรับอาหารไทย ตำหนักท่าเรือมุดา (หน้าที่ 62 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์อมรินทร์ CUISINE, กันยายน 2555

พะแนงกระดูกหมูอ่อนอบควันเทียน พร้อมเครื่องเคียง

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

หมูผัดส้มเสี้ยว

ม.ร.ว. สุมาลัยมงคล โสณกุล. ใน ตำรากับข้าวพระองค์เจ้าจุไรรัตน์ และวังบางขุนพรหม (หน้าที่ 7 บรรทัดที่ 16-20 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศรีสราฯ, มกราคม 2550

หมี่กรอบ

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

กุ้งทอดมัน

ม.ร.ว. สุมาลัยมงคล โสณกุล. ใน ตำรากับข้าวพระองค์เจ้าจุไรรัตน์ และวังบางขุนพรหม (หน้าที่ 66-67 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศรีสราฯ, มกราคม 2550

ปลาทุทองทอดหน้าหมู

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

กะปิพล่า

ม.จ. หญิงจงจิตรถนอม ดิศกุล. ใน ตำราอาหาร ประเภทเครื่องจิ้ม และเครื่องว่าง (หน้าที่ 35 บรรทัดที่ 1). พิมพ์ซ้ำ้วยในวันประสูติครบรอบ 6 รอบ. กรุงเทพมหานคร, 3 สิงหาคม 2501

น้ำพริกถนงเรือ

ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์. ใน ชีวิตในวัง 2 (หน้าที่ 256 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ศรีสราฯ, กันยายน 2539

ปลาร้าทรงเครื่องในผลมะพร้าวเผา

ศ. พลตรี ม.ร.ว. ศิกฤทธิ ปราโมช. ใน น้ำพริก (หน้าที่ 256 บรรทัดที่ 1 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ ดอกหญ้า 2000, มีนาคม 2553

กัทลี้จำศีล

กลุ่มนักข่าวหญิง. ใน ตำราอาหารชุดพิเศษสุด (หน้าที่ 29 บรรทัดที่ 4 เป็นต้นไป). พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร, กรกฎาคม 2512

