

คว้นข้าวหอมลอยอบอวลเข้ายวนโอษฐ์
ว่าบ้านสุริยาศัยใจกลางเมือง
ต้นตำรับครัวไทยในบ้านนี้
ที่ถ่ายทอดหลากหลายสู่เรา
เป็นอาหารบ้านไทยวิไลเลิศ
รักษาไว้แต่เที่ยงไม่เบี่ยงเบน
เฝ้าบรรจงลงรายละเอียดอ่อน
วัดถุดิบเพ้นมาสารพัน
ปรุงด้วยใจแสนรักสลักจิต
หวังผูกใจให้รักประจักษ์ลือ

สมเสียงโจษจันลือระบือเลื่อง
เคยฟูเฟื่องเรื่องอาหารมานานเนา
เนิ่นนานปีสืบทอดจากคนเก่า
แผ่รอยเงาเล่าประวัติอย่างชัดเจน
งามพริ้งเปรี้ยวพร้อมรสมือที่ลือเด่น
ตามกฎหมายที่แบบอย่างแต่ปางบรรพ์
ทุกขั้นตอนสารพัดที่คัดสรร
ต้องเป็นเลิศเท่านั้นจึงลงมือ
เต็มจิตละมุนละไมให้เลื่องชื่อ
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 (เนื้อวัวหรือเนื้อหมู)

Baan Suriyasai Satay (Beef or Pork)

สะเต๊ะลือวังสวนสุนันทานี้อร่อยถูกปากจนลือเลื่อง หากได้กินเพียงครั้งก็ยังจำรสชาติที่หอมกรุ่น เครื่องเทศได้แก่เนยป่า 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 'ขนมเบื้องอำปาก' 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-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-

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



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

*All pictures shown are for illustration purpose only.



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-

เมี่ยงลาว-ข้าวตังทอด Miang Lao and Rice Crackers

เมี่ยงลาวที่ใช้ใบเมี่ยงแท้ๆ จากเมืองเชียงใหม่มาท่อเครื่องเมี่ยง ตามสูตรโบราณที่ ม.ล. เนือง นิลรัตน์ เล่าไว้ว่า ในห้องพระเครื่องต้นวังสวนสุนันทา ก็ใช้ใบเมี่ยงแท้ที่ได้รับเป็นของกำนัลจากเจ้าดารารัศมี จากเมืองเชียงใหม่ มาใช้ห่อเครื่องเมี่ยงลาวด้วยเช่นกัน

Following the heritage recipe of miang lao calls for pickled tea leaves from Chiang Mai as a wrapper, a tribute to the tangy recipe from Suan Sunandha Palace where that particular tea leaves were sent to as a royal gift.

190-

ทองพลุไส้เค็ม Fried Flour Balls with Creamy Chicken Filling

กว่าจะเป็นทองพลุแต่ละลูก ต้องประจงหยอดแบ่งลงในน้ำมันร้อนๆ 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

ยำใหญ่

Yum Yai Salad

จากตำรับของท้าวหน้หญิงกลีบ มหิธร ยำแบบโบราณแท้ คือ “ไมใส่พริก” เด่นด้วยเครื่องที่มีทั้งเนื้อไก่ กุ้ง หมู ตับหมู หนังหมู เนื้อปู ปลาหมึกแห้งฉีก และผักสดต่างๆ ประรสชาติจัด ทว่ากลมกล่อม
Based on a century-old recipe, this flavorful salad features chicken, shrimp, pork liver, pork skin, beef, dried squid, and a medley of vegetables. The original recipe requires no chilli, nor does this one. It offers sour, sweet, salty, spicy, and even bitter – all together in one dish.

450-

นางฟ้าเยิ้มห้อง

Pork, Chicken, and Shrimp Spicy Salad Seasoned with Chilli Jam

ยำไทยรสจัดจากตำรับคุณแม่ของคุณเขาสี อมาตยกุล ที่ใช้หนังหมูซอยบาง ร่วมกับเนื้อหมู ไก่ กุ้งลวกหั่นลูกเต๋า ยำกับน้ำพริกเผาปรุงรสรวมแดง ตะไคร้ ใบมะกรูด และผิวส้มซ่า
Resemble Amatayakul family's recipe; this spicy salad uses sliced pork skin along with cubed pork, chicken, and shrimp. All are seasoned with chilli jam, shallot, lemongrass, kaffir lime leaves, and bitter orange, adding appetizing scent to this spicy salad.

390-

ยำทวาย

Yum Tawai

ยำทวายนี้แม้รสไม่จัดจ้านเหมือนจานอื่น ทว่านุ่มนวล กลมกล่อม ด้วยลวกผักต่างๆ ในทางกะทิจนสุก แล้วราดน้ำยำที่มีความหอมมันเพราะปรุงด้วยหัวกะทิ โรยด้วยงาขาวคั่วใหม่ๆ
Compared with other salad companions, yum tawai tastes milder but no less tasty. The flavors are in unison since the vegetables are cooked in light coconut milk, and the salad dressing is seasoned with creamy coconut milk and sprinkled with freshly toasted sesame seeds.

390-

ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำกับผิวส้มซ่า

Spicy Pomelo Salad

ย่านผลไม้ไทยจากเนื้อส้มโอคั่วอย่างดี ประจงแกะเป็นเกล็ดเล็กๆ 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.

790-



ยำใหญ่
Yum Yai Salad



ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำกับผิวส้มซ่า
Spicy Pomelo Salad

RELISH

เครื่องจิ้ม

—+—

กะปิปล่า

Grilled Shrimp Paste Relish

“ฉันแทบจะเลียมือเธอเลยทีเดียว” คือส่วนหนึ่งของพระราชหัตถเลขาที่สมเด็จพระพันวัสสาทรงมีต่อหม่อมเจ้าจงจิตรถนอม ดิศกุล ที่ทรงปรุงมาถวาย ซึ่งเครื่องปรุงมีเพียงกะปือย่างดีห่อใบตองย่างไฟจนหอม และผัสดำ ผักขม และผักกาดขาวเล็กน้อย กินแนมกับผักสดและปลาช่อนทอด

“It’s finger-licking good!” is an excerpt from a letter from Queen Savang Vadhana, the consort of King Rama V to M.J.Jongjitthanom Disakul, whose shrimp paste relish served with fried fish and vegetables was so impressive that the queen had to mention in her letter. The secret is a bitter orange that completes this entire dish with its appetizing aroma.

450-

—+—

น้ำพริกขิง

Sweet Pork – Shrimp Paste Relish

เรื่องราวของน้ำพริกขิงเล่าต่อกันมาจากรุ่นถึงรุ่น เช่นเดียวกับสูตรการทำ โดยมีต้นเรื่องอยู่เจ้าจอมสดับ ที่รับหน้าที่เตรียมเครื่องเสวยเพื่อให้เจ้านายได้เสวยบนเรือ เครื่องปรุงทั้งหลายที่กลายมาเป็นน้ำพริกขิงนั้น ล้วนใช้แต่ที่มีอยู่ในห้องพระเครื่องต้น แต่ผสมผสานและจัดวางใหม่ เคียงด้วยผักสดที่เก็บมาจากริมน้ำข้างๆ กระบวนเรือเสด็จฯ The story of this relish has been passed down from generation to generation as well as the recipe. It happened on the day that one of the consorts of King Rama V had to prepare a meal for the royal outing. With limited time and abundant leftovers, the consort turned the leftovers into this delicious relish served with crispy fish flakes and fresh vegetables.

450-

—+—

ปลาร้าทรงเครื่องในผลมะพร้าวเผา

Seasoned Fermented Fish Served in Grilled Coconut

กับข้าวสูตรชาววังที่ประณีตทั้งการปรุงและการจัดวาง ใช้ผลมะพร้าวอ่อนมาเผาจนเนื้อในสุกหอม แล้วบรรจุปลาร้าทรงเครื่องไว้ด้านใน ก่อนวางในสาหร่ายใบน้อย อีกทางของสาหร่ายใส่ผักสด ผักต้ม แล้วสอดด้วยไม้คานลำขนาดย่อมๆ ทำให้สะดวกและจำได้ตั้งแต่แรกเห็น เป็นหนึ่งในสำรับที่ปรุงถวายพระพุทธเจ้าหลวงในบทประพันธ์เรื่อง “สี่แผ่นดิน”

A tribute to the recipe appeared in the renowned novel *Four Reigns*. The fermented fish is well-seasoned and served in grilled coconut. No wonder the dish can satisfy all senses. Also, there is a surprise in how it is served, which shows delicacy in every detail.

590-

—+—

น้ำพริกขำปูทะเล

Southern-style Crab Relish

จากน้ำซุบหยาที่เปรียบได้กับน้ำพริกกะปิของชาวใต้ ดัดแปลงให้แตกต่างด้วยเนื้อปูทะเลและไข่ปูแทนเนื้อกุ้งตามตำรับเดิม แต่คงความจัดจ้านไว้ อร่อยยิ่งขึ้นเมื่อแนมกับเนื้อทอดและผักสด

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 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-

—+—



กุ่มกัณฑ์ทอดน้ำ
Stuffed Squid in Soup



ไข่พะโล้ไทยตานี
Five-spice Stew with Medium-boiled Eggs

*All pictures shown are for illustration purpose only.

CLEAR SOUP

แกงใส

กุ่มกัณฑ์ทอดน้ำ Stuffed Squid in Soup

ปลาหมึกสดสอดไส้หมูสับแกงกับน้ำซุปหัวไชเท้าที่เคี่ยวนานหลายชั่วโมงจนได้รสชาติหวานอ่อนๆ เติมด้วยรากบัวฝานบางและเม็ดแมงลัก ปลาหมึกสอดไส้ที่เปรียบกับกุ่มกัณฑ์ น้องชายของทศกัณฐ์ ที่นอนทอดน้ำเพื่อทำลายพิธีกรรมของพระราม 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 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.

350-

ต้มข่าไก่กลั่น Braised Chicken in Coconut-Galangal Soup

ต้มข่าไก่ตำรับบ้านสุริยาศัยรสชาติเข้มข้นเหลือใจ ด้วยใช้สะโพกไก่มากกว่ากับเครื่องต้มข่า 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 ทว่าสามารถนำมาชด้ออื่นๆ 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-

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-

ซุปลาคูเลียนอย่างฟองนกการเวก

Sago Soup Stuffed with Salted Egg

สาขุสลับสีสอดไส้ไข่เค็มสีแดงปั้นเป็นทรงเลียนอย่างไข่นกการเวกดูแล้วน่าเอ็นดูเหลือเกิน นำมาแกงจืดแบบซุปลฝรั่งดัดแปลงจากตำรับของ ม.ล.เนื่อง นิลรัตน์ ‘Adorable’ would be the most suitable word to describe this sago soup that look as if the bowl is filled with paradise bird’s red eggs. All are cooked in Western style soup. The best part is the taste which is as pleasant as the look.

390-

COCONUT MILK-BASED CURRY

แกงกะทิ



แกงมัสมั่นเนื้อน่องลายเมล็ดบัวอย่างหม่อมหลวงเดิบ

Beef Shank Massaman Curry with Lotus Seeds

ว่ากันว่า ม.ล.เดิบ ชุมสาย ดัดแปลงแกงมัสมั่นโดยใช้ส้มชันคิสต์ 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-

แกงเขียวหวานอกเป็ดย่างรมควัน

Green Curry with Smoked Duck Breast

จากแกงเขียวเป็ดย่างตำรับครัวมูตา ดัดแปลงมาใช้อกเป็ดย่างรมควัน เพิ่มความกลมกล่อม นุ่มนวลให้กับแกงเขียวหวาน เข้ากันกับรสหอมหวานของผลไม้ได้อย่างดี The original green curry with duck from Krua Muda is already known for robust curry soup and tender meat. But using the smoked duck breast brings the pleasure to another level. The smoky fragrance and the mellow meat add another layer of flavor to the dish.

490-

แกงเขียวหวานเนื้ออ่อนลายพริกชี้หูสวนทั้งก้าน
Green Curry with Beef Shank

ความหนึบนุ่มของเนื้อวัวส่วนที่ติดเอ็นแก่ที่เคี้ยวกับหางกะทิหอมหวาน 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 และซอโศกพะพา 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 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.

890-

ฉู่ฉี่กุ้งแม่น้ำ หรือปลาเนื้ออ่อน
Choo Chee Curry with River Prawns or Sheatfish

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- / 950-

*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 นึ่งกับเครื่องแกงห่อหมกทั้งพริกแกงแดงและพริกแกงใต้ 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.

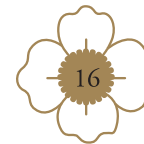
690-

ปูจ๋าฉิ่ง
Steamed Crab and Shrimp Stuffed Inside Crab Shells

เคยได้กินปูจ๋าแบบทอดมาก่อน แต่พอได้ลองปูจ๋าฉิ่งตามตำรับบ้านสุริยาศัยแล้วชอบใจนัก ด้วยใช้เนื้อปูทะเลนวดกับเนื้อกุ้งล้วน แล้วนำไปนึ่งแทน เนื้อปูจ๋าจึงฉ่ำหวานและไม่เลี่ยน กินคู่กับน้ำจิ้มซอสเปรี้ยว While many others prefer frying, the steamed one based on Baan Suriyasai's recipe is worth yearning for. Mixing crab and shrimp and steaming them instead of frying makes this version sweet, juicy, and not too oily. Dipping in sour sauce completes the dish.

590-

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.

1390-

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 กะปิ หอม ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด เป็นส่วนผสม ทอดจนกรอบ พรึมด้วยหัวกะทิ 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 ปูรงสให้กลมกล่อม ขึ้นเป็นก้อนกลม ทอดจนเหลืองหอม สุกพอดี แล้วราดด้วยมันจากหัวกุ้งที่ผัดและปูรงสเข้มข้น 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 ใช้ปลาทุสดและก้างจนหมด ผ่ากลาง แล้วทาด้วยหมูสับปูรงสและวางก้านขึ้นฉ่ายอ่อนไว้ด้านบน 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 ปูรงสอย่างตำรับไทยโบราณ
“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.

เนื้อวากิย่าง หรือพอร์คช็อปย่าง จิมน้ำจิ้มแจ่ว

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

เนื้อชั้นดีเช่นเนื้อวากินั้น เพียงแค่ย่างก็สามารถดึงความอร่อยอย่างชุ่มฉ่ำออกมาได้เต็มรสชาติ 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.

1390- / 450-

เนื้อเค็มอย่างดีทอด

Fried Sun-dried Beef

เนื้อเค็มอย่างดีแช่น้ำปลาตามอย่างสูตรสมัยคุณย่าคุณยาย ต้มตากในกระดังยามแดดจัดๆ นำมาทอดจนหอม สะเด็ดน้ำมันแล้วให้แห้งขึ้นเต่าปลายก้อย ติดมันตรงปลายชิ้น แนนกับข้าวสวดยุ่งใหม่ร้อนๆ 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-

ปลาสดอย่างดีทอด

Fried Sun-dried Snakeskin Gourami Fish

หากอยากได้ปลาสดตัวอ้วน มันเยอะ ต้องเลือกปลาที่จับในฤดูหนาวที่ปลาจะสะสมไขมันชั้นดี แล้วนำมาตากแห้งแดดเดียว ทอดในน้ำมันเดือดจัดจนเหลืองหอม แต่เนื้อภายในยังชุ่มฉ่ำ แนนกับกับข้าวไทยๆ ได้แทบทุกอย่าง Local wisdom says that this particular fish is at its best when caught in winter since it has more fat than other seasons. Simply sun dry and deep fry until its skin become crispy while the fish flesh remains juicy – the quality that makes it a great rice accompaniment.

320-

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 ม.จ.จุไรรัตน์ ศิริมาน แห่งวังบางขุนพรหม ที่นำเครื่องหมี่กรอบมาผัดกับข้าว ได้เป็นข้าวผัดหมู-กุ้ง หอมกลิ่นใบกุยช่ายและสั้มซ่า 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

หมี่น้ำที่แปลงจากตำรับของคุณหัววนิดาพิจาริณี มารดาของท่านผู้หญิงมณีรัตน์ 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-

ขนมจีนครามแดง Rice Vermicelli with Chilli Jam Dressing

ขนมจีนที่กินกับน้ำพริกเผาปรุงรส เคียงด้วยเนื้อกุ้ง เนื้อไก่ฉีก แดงกวาฝาน จิงชอย และผักต่างๆ นี้ เป็นขนมจีนโบราณที่สืบมาจากตำรับของ ม.จ.จงจิตรถนอม 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-

*All pictures shown are for illustration purpose only.



ข้าวผัดสละ ใส่หมูสับ และกุ้งแห้งทอด Sala Fried Rice

หากไม่ได้ลองเมนูนี้คงไม่รู้มาก่อนว่า ผลไม้ไทยรสเปรี้ยวอมหวานอย่างสละ เมื่อคว้านเม็ดออก แล้วนำมาผัดกับข้าวสวยและเครื่องปรุงแบบไทยแล้วเข้ากันได้ดีเหลือเกิน เช่นเดียวกับต้นตำรับของวังบางขุนพรหมที่ใช้เป็นระกำ
Those who have never tried this dish will probably be surprised by how the sweet-and-sour salak can go well with rice and Thai seasoning.

320-

ข้าวงบπίง Rice Seasoned with Shrimp Paste Relish

ข้าวสวยเคล้าน้ำพริกกะป๋องอย่างดี หมูสับ กระเพาะปลาฉีก หมูหวาน ไข่เค็ม และไข่เป็ด นำมาห่อใบตองแล้วย่างไฟจนสุกหอม ตามตำรับของพระวิมาดาเธอฯ ในรัชกาลที่ ๕ ในสมัยโบราณใช้เป็นข้าวสำเร็จติดตัวเวลาเดินทางไกล เพราะไม่บูดเสียง่าย และมีรสชาติดี
Seasoning rice with the renowned shrimp relish is tasty. Adding ingredients such as minced pork, sweet pork, and salted egg makes it tastier. Wrapping all of this in banana leaf and grilling it brings the dish to the tastiest level. The scent of charcoal also brings your appetite.

320-

ปอเปี๊ยะสดปูทะเล Fresh Spring Rolls with Crab

ปอเปี๊ยะสดอย่างบ้านสุริยาศัย เป็นปอเปี๊ยะสดสูตรดั้งเดิมที่ครอบครัว
ใช้เนื้อปูทะเลหนึ่งชิ้นโตสอดไส้โรยหน้าด้วยเนื้อปู ราดด้วยน้ำซอสสูตรพิเศษประจำบ้าน
Follow Baan Suriyasai's recipe; these fresh spring rolls call for chunks of crab meat to be used as both filling and topping. The whole combination is served with signature sauce.

490-

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

โรตีสั้น-แกงเขียวหวานเนื้อน่องลายพริกขี้หนูสวน
Beef Green Curry Served with Roti Bread

โรตีสั้นแ่งด้านแบบโบราณ ทอดด้วยเนยแท้ หากกินตามแบบบ้านสุริยาศัย ต้องจิ้มกับ
 แกงเขียวหวานเนื้อน่องลายพริกขี้สวน 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 เหมาะกินคู่กับขนมปังย่างร้อนๆ 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-

ขนมปังย่าง-ซุปลาคูเลี่ยนอย่างฟองนกการเวก
Sago Soup Stuffed with Salted Egg, Served with Grilled Bread

ดัดแปลงจากตำรับของ ม.ล.เนื่อง นิลรัตน์ สาธุสลับสีสอดใส่ไข่เค็มสีแดงป็นเป็นทรงเลียนอย่างไข่นกการเวก
 ดูแล้วน่าเอ็นดูเหลือเกิน เมื่อนำมาแกงจัดแบบซุปลฝรั่งและกินกับขนมปังย่างแล้วยิ่งเข้าที่
 ‘Adorable’ would be the most suitable word to describe this sago soup that looks as if
 the bowl is filled with paradise bird's red eggs. The best part is the taste which is as
 pleasant as the look. All are cooked in Western style soup and served with grilled bread.

320-

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

กล้วยน้ำว้าคูนอย่างบ้านสุริยาศัยนี้ได้รับมาจากห้องพระเครื่องต้นในล้นเกล้าฯ 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



มีหนาลงสรง
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

ไพลินกรอบสีน้ำเงินเข้มดูจืดชืดดี กินคู่กับลูกชิดที่เทียบได้กับเพทาย ขนมหวานี่แปลงมาจากทับทิม กรอบตัวรับดั้งเดิมของพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ ที่ทรงอาสาเป็นลูกมือหญิงชาวญวนที่ทำงานนี้ในห้องพระเครื่องต้น 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-

มรดกท่านผู้หญิงวิชาเอนทร์ (ฝอยเงิน-ฝอยทอง) Golden Egg Yolk Threads and Silvery Egg White Threads

ฝอยเงิน - ฝอยทอง ต้นตำรับจากสายสกุลบุณนาครมาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาที่สืบได้มาจากมารี กีมาร์ หรือ คุณท้าวทองกีบม้า ผู้คิดค้นขนมตระกูลทองให้กับเรา นำมาเคล้ากับผงโกโก้อย่างดี และผงชาเขียวญี่ปุ่นแท้ กลิ่นหอม รสชาติขมสุขุม ตามเชื้อชาติของคุณท้าวที่เป็นลูกผสมญี่ปุ่น เบงกอล และโปรตุเกส เสิร์ฟพร้อมชาดอกมะลิไทยร้อน กลิ่นหอมชื่นใจ

Tracing back to Ayutthaya period when Thao Thong Kip Ma or Maria Guyomar, a Japanese-Bengal-Portuguese woman, created a large array of Portuguese-Thai desserts, these two items are among them. Based on Baan Suriyasai's recipe, the golden one and the silvery one are mixed with fine cocoa powder and authentic green tea and served with Thai jasmine tea, making the entire serving complete flavors.

220-

ข้าวเหนียวมะม่วง Sticky Rice with Mango

ของหวานที่ทั้งคนไทยและต่างชาติล้วนหลงใหล เนื้อหวานฉ่ำของมะม่วงน้ำดอกไม้สุกและข้าวเหนียวมูน รสชาติเข้มข้น 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-

ผลไม้สดตามฤดูกาล Seasonal Fruits

เสน่ห์ของเมืองไทยอย่างหนึ่ง คือ ผลไม้ไทย ผลไม้เมืองร้อนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งบ้านสุริยาศัยจะคัดสรรมาปดท้ายสำหรับที่แตกต่างกันไปตามแต่ละฤดูกาล One of the most charming things about Siam is its glorious abundance of tropical fruits all year round. A great selection of these seasonal fruits from Baan Suriyasai is a luscious way to end a meal.

190-

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

ยำใหญ่
Yum Yai Salad

น้ำพริกlinger
Sweet Pork – Shrimp Paste Relish

หมีกรอบ
Crispy Angel Hair Rice Noodles

หอยเชลล์อ้วนหมก
A Large Scallop Steamed with Curry Paste

แกงมัสมั่นเนื้อน่องลายอย่างหม่อมหลวงเดิบ
Beef Shank Massaman Curry

หมูผัดส้มเสี้ยว
Stir-fried Pork with Cayenne Pepper and Sweet Basil

ข้าวหอมมะลิ หรือ ข้าวมันปู
Pandan Jasmine Rice or Man-pu Brown Rice

DESSERT

มัณฑาลงสร่ง
Raspberry Jelly-filled Lychee in Rose Syrup

2,190- per person

REFERENCES

บรรณานุกรม

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

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

หมุกรอบทำนสมุ้กับน้ำพริกเผาปรุง
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

ข้าวคลุกรัชกาลที่ ๖
ม.ล. ปอง มาลากุล. ใน ตำรับอาหารคาว (หน้าที่ 61 บรรทัดที่ 4 เป็นต้นไป). กรุงเทพมหานคร: แผนกการช่าง-การเรือน แห่ง ร.ร. สตรีวิสุทธิดาม

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

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

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

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

ข้าวงบบ้าง
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

นางฟ้าเยี่ยมห้อง
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 สวัสดิวัตน์. 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: สำนักพิมพ์ศรีสารา, กันยายน 2539

แกงมีสมันเนื้อน่องลาย อย่างหม่อมหลวงเดิบ

ม.ล. ต่อ กฤดากร. ใน ที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ นางบุญยิ่ง พัฒน์พงศ์พานิช 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: สำนักพิมพ์ศรีสารา, กันยายน 2539

หอยเชลล์อ้วนหมก

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

ผัดพริกขิงตามเสด็จ แปลง

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

หมูผัดส้มเสี้ยว

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

หมี่กรอบ

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

กุ้งทอดมัน

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

ปลาหูทองทอดหน้าหมู

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

กะปิพล่า

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

น้ำพริกลงเรือ

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

ปลาร้าทรงเครื่องในผลมะพร้าวเผา

ศ. พลตรี ม.ร.ว. ศึกฤทธิ์ 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

