

# มา มา Maison

THAI HOME COOKING

กว่าหนึ่งร้อยปีที่ผ่านมาภาพที่เห็นอยู่เป็นนิจ ญ บ้านปาร์คนายเลิศ คือคุณหญิงลิน เศรษฐบุตร (เทวีย์) ภรรยาผู้เป็นที่รักของนายเลิศ (พระยาภักตินรเศรษฐ) ที่คอยดูแลบ้านและอาหารการกินอย่างพิถีพิถันเสมอ

บ่อยครั้งที่ทีมงานเลี้ยงต้อนรับแขกของบ้านปาร์คนายเลิศ คุณหญิงลิน จะเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการทำอาหาร โดยการคิดค้นและทดลองส่วนผสมใหม่ ๆ เพื่อนำมาประยุกต์เป็นเมนูสูตรเฉพาะของท่านเอง เมนูที่ได้รับความนิยมมาจนถึงทุกวันนี้คือ “หมี่น้ำปาร์คนายเลิศ” เกิดจากการนำหมี่กรอบใส่ในน้ำซุปล่มยำ ซึ่งเป็นวิธีการจัดการกับเครื่องปรุงเพื่อไม่ให้เสียเปล่า “ห่อหมกข้าว ห่อหมกปลา” ทำมาจากเนื้อปลากะพงที่นำมาคลุกเคล้ากับเครื่องแกงสูตรเฉพาะ ห่อด้วยใบตอง และห่อหมกข้าวเกิดจากการนำน้ำเครื่องแกงห่อหมกปลาที่เหลืออยู่ไปคลุกเคล้ากับข้าวสวย หยอดกะทิ แล้วนำไปนึ่ง จนเป็นเมนูขึ้นชื่ออีกเมนูหนึ่ง

มา เมซอง (Ma Maison) ชื่อร้านอาหารฝรั่งเศสที่คุณพินิจ สมบัติศิริ สามีมของท่านผู้หญิงเลอศักดิ์ เป็นผู้ก่อตั้งเมื่อ พ.ศ. 2526 เพื่อเป็นสถานที่สังสรรค์ของนักชิมอาหาร วันนี้ปาร์คนายเลิศได้นำ มา เมซอง (Ma Maison) กลับมาเปิดเป็นร้านอาหารไทยต้นตำรับโดยมีเชฟเดิร์ก (วัชรนนท์ ชื่นฤดี) หัวหน้าพ่อครัวไทยของร้านมา เมซอง (Ma Maison) เชฟผู้สืบทอดสูตรต้นตำรับอาหารของครอบครัวนายเลิศ และรังสรรค์เมนูต่าง ๆ ตามแบบฉบับของตนเอง

ครอบครัวนายเลิศให้ความสำคัญกับการรับประทานอาหารอย่างมาก โดยเฉพาะวิธีรับประทานอาหารตามประเพณีและวัฒนธรรมของครอบครัวคนไทยหรือ family sharing style ซึ่งอาหารเป็นศูนย์กลางของการพบปะผู้คนในโอกาสต่าง ๆ ปาร์คนายเลิศหวังเป็นอย่างยิ่งว่าร้านมา เมซอง (Ma Maison) จะเป็นแห่งแรกที่คุณนึกถึงเมื่ออยากรับประทานอาหารไทยโบราณในบรรยากาศอบอุ่นเสมือนรับประทานอาหารอยู่ที่บ้านของเพื่อน

Almost one hundred years ago, it was a common daily scene where Khunying Sinn (Thevit), Nai Lert's beloved wife, operated the household in meticulous manner and efficiency.

Often, there were parties and outdoor functions for Nai Lert to entertain his friends and guests, hence food played an important role where Khunying Sinn was always busy experimenting with new ingredients to create her own unique recipes. Her skills and natural talent made many dishes at Nai Lert Park popular to this day, namely “Mee Nham Park Nai Lert” - crispy vermicelli soup with shredded pork and shrimps, “Hor Mok Khao, Hor Mok Pla” steamed rice and fish curry in banana leaves, to name but a few.

Once a culinary institution since 1983, Ma Maison, the name given by Khun Binich Sampatisiri, Thanpuying Lursakdi's husband, was renowned for French fine dining where passionate connoisseurs gathered. Today, Ma Maison reopens its doors with our talented Chef Turk (Watcharanon Chuenruedee), who has inherited Nai Lert family's authentic recipes as well as the Chef's own home cooking creations.

Nai Lert family values the importance of dining, as food brings people together in many different occasions. We hope Ma Maison becomes the first on your list when you wish to enjoy home cooked Thai recipes surrounded by priceless ambiance of Nai Lert Park. Our goal is to create true gastronomic community, shared from generation to generation, as part of the Thai culture and lifestyle.



A LEGACY OF NAI LERT



# Appetizers

“อาหารทานเล่น” ที่ช่วยเรียกน้ำย่อยสูตรของบ้านปาร์คนายเลิศ  
อันเป็นมรดกตกทอดจากรุ่นสู่รุ่นที่เต็มไปด้วยเรื่องราว  
และความทรงจำของอาหารไทยโบราณ



🍽️ **ห่อหมกข้าว ห่อหมกปลา** 250  
**Hor Mok Khao - Hor Mok Pla**  
**Steamed rice and fish curry in banana leaves**

คุณหญิงสินเป็นผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์ในการจัดการกับอาหารที่มีอยู่ให้เกิดคุณประโยชน์สูงสุด (Food Waste Management) จึงเกิดเมนู “ห่อหมกข้าว ห่อหมกปลา” ที่หารับประทานที่ไหนไม่ได้ ห่อหมกปลา ทำมาจากเนื้อปลากะพง ที่นำมาคลุกเคล้ากับเครื่องแกงสูตรเฉพาะ ห่อด้วยใบตองที่ทำอย่างพิถีพิถัน ห่อหมกข้าว เกิดจากการนำน้ำเครื่องแกงห่อหมกปลาที่เหลืออยู่ไปคลุกเคล้ากับข้าวสวย และหยอดหน้าด้วยกะทิ นำไปนึ่งคู่กัน กลายเป็นเมนูขึ้นชื่อที่ขายดีที่สุดในของทางร้าน

Khunying Sinn has practiced food waste management since the old days. She has optimised and utilised all the ingredients so there were almost zero waste, while maintaining the nutrients and flavours of each produce. Hor Mok Pla, a blend of sea bass and Thai herbs in curry, perfectly wrapped in banana leaves to give the fragrance when steamed. Hor Mok Khao is the by-product where the rice is steamed using the curry stock from Hor Mok Pla. Enjoy the two together in a spoonful. This original and authentic appetizer cannot be found elsewhere outside of Nai Lert Park!

## Appetizers



☉ ปอเปี๊ยะทอดคุณย่า 220  
Poh Pia Tod Khun Ya  
Spring rolls - Grandma's recipe



☉ หมี่กรอบปาร์คนายเลิศ 300  
Mee Grob Park Nai Lert  
Nai Lert Park's sweet and sour crispy vermicelli



☉ ถุงทองกรรเชียงปู 350  
Thung Thong Kanchiang Pu  
Crispy dumplings phyllo stuffed with Andaman lump crab meat

## Appetizers



ทอดมันปลากราย 220  
Tod Mun Pla Grai  
Patties of pureed fish blended with kaffir lime leaves, served with cucumber slices in vinegar



หมูสร่ง 200  
Moo Sarong  
Minced pork wrapped in crispy egg noodles



ทอดมันกุ้ง 250  
Tod Mun Goong  
Deep fried prawn patties served with sweet plum sauce



ไก่ห่อใบเตย 220  
Gai Ho Bai Toei  
Marinated chicken wrapped in fragrant pandanus leaves



เห็ดรวมทอด น้ำจิ้มแจ่วและน้ำยำมะม่วง 220  
Hed Ruam Tod, Nham Jim Jaew, Nham Yum Mamuang  
Fried mixed mushrooms with hot and sour sauce and spicy mango salad

# Salads

“ยำไทยแบบโบราณ” ที่ผสมผสานความหลากหลาย  
ของรสชาติเค็ม เปรี้ยว หวาน เผ็ดเข้าด้วยกันอย่างลงตัวและกลมกล่อม  
อีกทั้งความพิถีพิถันในการคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศที่อุดมไปด้วย  
สรรพคุณทางยาของอาหารไทยดั้งเดิม



๕ ยำส้มโอ

280

Yum Som-O

Thai pomelo salad with grated coconut, prawns and shredded chicken

ส้มโอขาวน้ำผึ้งจากจังหวัดนครปฐม รสชาติหวานธรรมชาติ คลุกเคล้ากับ  
มะพร้าวคั่วกึ่งแห้งปน หอมเจียว และถั่วลิสงคั่วบด ช่วยเพิ่มความหอมมัน ทานคู่  
กับใบชะพลู ยิ่งทำให้ได้รสชาติหอมอร่อยมากยิ่งขึ้น

Naturally sweet, fresh pomelo from Nakhon Pathom, is mixed with  
roasted grated coconut, dried shrimps, fried shallots and dry roasted peanuts  
to enhance the taste and aroma. Enjoy the salad with Cha-Phu leaves to add  
complexity and flavours in every bite.



☉ ยำวุ้นเส้นบ้านปาร์ค 300  
Yum Woon Sen Baan Park  
Vermicelli noodle salad with minced pork, prawns,  
crispy dried shrimps and crispy dried squids



☉ ยำมะเขือยาวท่านผู้หญิง 300  
Yum Makeua Yao Thanpuying  
Eggplant salad - Thanpuying's recipe

## Salads



ยำเนื้อแองกัส 860  
Yum Nuea Angus  
Spicy thinly sliced 150 days Australian Angus rib eye with onions, tomatoes, cucumber and mint leaves in zesty lime dressing



ปล่าหอยเซลล์ 390  
Phla Hoi Chel  
Marinated scallops with fresh lemongrass and mint spicy salad



ยำหัวปลีกุ้งสด 290  
Yum Hua Plee Goong Sod  
Banana blossom salad with shrimps



# Soups

“อาหารประเภทต้มและแกงจืด”

เป็นหนึ่งในสำหรับข้าวประจำของบ้านปาร์คนายเลิศ

ประกอบด้วยเครื่องสมุนไพรไทยต่าง ๆ อาทิเช่น ขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ฯลฯ ที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย



## ☯ หมี่น้ำปาร์คนายเลิศ

295

Mee Nham Park Nai Lert

Crispy vermicelli soup with shredded pork and shrimps

เมนูที่คุณหญิงสินรังสรรค์ขึ้นเอง เนื่องด้วยเป็นคนให้ความสำคัญกับการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารให้เกิดประโยชน์สูงสุด (Food Waste Management) หมี่น้ำปาร์คนายเลิศ จึงเกิดจากการนำซूपต้มยำสูตรเฉพาะของบ้านปาร์คนายเลิศ มาประยุกต์ด้วยการนำหมี่กรอบใส่ในน้ำซूपต้มยำปรุงรสด้วยผิวของส้มซ่า และมันกุ้ง ทำให้ได้กลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวชวนรับประทาน

The most authentic recipe ever created where flavourful yet non spicy tom yum soup was added to Mee Grob (Sweet and sour crispy vermicelli). Another dish derived from Khunying Sinn's food waste management skills. A squeeze of lime is recommended to enhance the taste.

## Soups



๘ ต้มยำแก้มวัวตุ๋น 390  
Tom Yum Gaem Wua Tun  
Authentic tom yum soup with braised beef cheek



๘ ไช้พะโล้ 3 เกลอ 265  
Khai Phalo Sam Gloe  
Slow cooked pork belly with trio of eggs (quail-duck-salted egg) in special dark soup

## Soups



ต้มข่าไก่

Tom Kha Gai

Chicken in kaffir lime infused coconut milk, with galangal, lemongrass, and lime leaves

245



ต้มยำกุ้ง

Tom Yum Goong

Authentic tom yum soup with prawns

520



ต้มซุปไก่มันฝรั่ง

Tom Soup Gai Manfarang

Childhood favourite-chicken and potatoes in clear broth

250



ปลากะพงต้มเผือก

Pla Ga Phong Tom Puak

Sea bass with taro in clear broth

420

# Dips

“เครื่องจิ้มหรือน้ำพริก”เสน่ห์ของอาหารไทย  
รสชาติดั้งเดิม ที่ครัวบ้านปาร์คนายเลิศ

คัดสรรพืชสมุนไพรและผักพื้นบ้าน นำมารับประทานคู่กับเครื่องจิ้ม  
โดยให้ความสำคัญกับการปรับรสชาติจากภายในเพื่อทำให้ร่างกายเกิดภาวะสมดุล



## ☯ น้ำพริกปลาร้า

350

Nham Phrik Long Ruea

Shrimp paste and salted egg dip, served with caramelised pork  
and fresh vegetables

ใช้กะปิคุณภาพดีจากจังหวัดระยอง ทำให้น้ำพริกมีกลิ่นหอม รสชาติ  
กลมกล่อมเลิฟพร้อมทั้งไข่เค็มไซยาจากจังหวัดสุราษฎร์ธานีให้ความเค็มมันกำลังดี  
พร้อมเครื่องเคียงอย่างหมูหวาน รับประทานคู่กับผักสดหลากหลายชนิด

Using premium shrimp paste from Rayong, this dip is flavourful and  
aromatic especially when accompanied with salted eggs from Surat Thani  
and homemade caramelised pork. An ultimate umami in every bite.

## Dips



๘ เต้าเจี้ยวหลนและปลาตุ๋นฟู 295  
Tao Jiao Lon Pla Duk Fu  
Preserved soy bean dip, served with fluffy catfish and fresh vegetables



๘ น้ำพริกจระโง (น้ำพริกกะทิสด) 250  
Nham Phrik Chua Dong  
Grilled mackerel chili paste with coconut milk and fresh vegetables



๘ น้ำพริกหนุ่ม แคบหมู ไส้จิ้ง ไข่ต้ม ผักลวก 480  
Nham Phrik Num Khaep Moo Sai Oua Khai Tom Pak Luak  
Northern Thai style appetizer-grilled young green chili dip, pork crackling, spicy sausage, hard boiled egg and steamed seasonal vegetables

# Curry

“แกงรสชาติเข้มข้น” ที่เป็นการผสมผสาน  
ของวัฒนธรรมการปรุงอาหารในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้  
ที่ครัวบ้านปาร์คนายเลิศ ได้นำมาปรับให้เหมาะสมกับรสนิยมของคนในบ้าน  
รังสรรค์จากวัตถุดิบชั้นเลิศ เครื่องแกงจากสมุนไพรไทยผสมผสาน  
กับความหอมมันของกะทิที่คั้นสดแบบโบราณ



🍴 แกงเขียวหวานเนื้อริบอายพริกขี้หนูและโรตีสั้น 850  
Gaeng Khiao Wan Nuea Rib Eye Phrik Khinu Roti  
Australian Angus rib eye in green curry, served with roti

เนื้อริบอายคุณภาพนำเข้าจากประเทศออสเตรเลีย ความพิเศษอยู่ที่  
เครื่องแกงที่ตำขึ้นเอง และกะทิคั้นสด ทำให้มีกลิ่นหอมและรสชาติที่กลมกล่อม  
รับประทานคู่กับโรตีสั้น กรอบนอกนุ่มใน อร่อยเข้ากันได้อย่างลงตัว

A perfect blend of East meets West where Australian Angus rib eye  
is used in authentic Thai way of cooking. Our chefs make the curry paste  
from scratch while freshly squeezed coconut milk adds richness and creaminess  
to the curry. Dip the soft yet crispy roti in the curry to truly complement the palate.



☉ เนื้อเค็มต้มกะทิ 420  
**Nuea Khem Tom Kathi**  
 Sun dried salted beef and pickled bamboo shoots in coconut milk



☉ แกงขี้เหล็กเนื้อย่าง หมูย่าง หรือปลาย่าง  
**Gaeng Khilek Nuea Yang / Moo Yang / Pla Yang**  
 Cassia leaves and coconut milk curry with a choice of:  
 Australian Angus rib eye 750  
 Crispy fried fish 450  
 Kurobuta pork 350

## Curry



แกงมัสมั่นเนื้อ หรือไก่ 350 / 300  
Gaeng Massaman Nuea / Gai  
Tender beef shank or chicken thigh in massaman curry



แกงเผ็ดเปิดย่าง 350  
Gaeng Phed Ped Yang  
Roasted duck in red curry



ปลาทุต้มเค็มทรงเครื่อง 380  
Pla Thu Tom Khem Song Khrueng  
10 hours slow cooked Thai mackerel in sweet and savoury soy sauce, served with condiments



# Stir Fry & Grill

“เมนู ผัด และย่าง” จากวัตถุดิบชั้นเลิศจากแหล่งที่ดีที่สุด  
ปรุงตามสูตรโบราณของครัวบ้านปาร์คนายเลิศ  
ที่คำนึงถึงคุณค่าทางอาหารตามหลักโภชนาการเป็นสำคัญ



🍴 กุ้งแม่น้ำเผาหน้าปลาหวาน 1,500  
Goong Mae Nham Phao Nham Pla Waan  
Chargrilled river prawns with condiments

กุ้งแม่น้ำสดจากอยุธยา นำมาอย่างบนเตาถ่านให้มันกุ้งมีลักษณะสีเข้ม เป็นครีมเยิ้มกำลังดี ทานคู่กับสะเดาและน้ำปลาหวานที่ทำจากน้ำมะขามเข้มข้น สูตรโบราณต้นตำรับของบ้านปาร์คนายเลิศ

Fresh river prawns from Ayutthaya grilled over a charcoal gives the prawns a dark and creamy appearance. Served with neem and sweet fish sauce made from concentrated tamarind juice. The original ancient recipe of Nai Lert Park.

## Stir Fry & Grill



- ๕ ข้าวเหนียวไก่เหลือง (สะโพก) 390  
น้ำจิ้มแจ่ว ส้มตำไทย  
Khao Niao Gai Lueang Saphok  
Nham Jim Jaew, Somtam Thai  
Charcoal marinated chicken with Thai herbs served with hot and sour sauce, sticky rice and green papaya salad



- ๕ ข้าวเหนียวเนื้อแองกัสย่าง 850 / 420  
หรือคอหมูคุโรบุดะย่างน้ำจิ้มแจ่ว ส้มตำไทย  
Khao Niao Nuea Angus Yang / Kor Moo Kurobuta Yang  
Nham Jim Jaew, Somtam Thai  
Thinly sliced grilled Australian Angus rib eye or grilled Kurobuta pork neck with hot and sour sauce, served with sticky rice and green papaya salad

## Stir Fry & Grill



คอหมูหมักแม็กกี้  
Kor Moo Mak Maggi  
Stir fried Maggi marinated pork neck

350



กุ้งแม่น้ำย่าง 3 รส  
Goong Mae Nham Yang Sam Rot  
Chargrilled river prawn topped with Thai style spicy sweet and sour sauce

890



ปลาหูหวานแดดเดียว และน้ำยำมะม่วง  
Pla Thu Waan Daet Diao, Nham Yum Mamuang  
Sun dried Thai mackerel accompanied with spicy green mango salad

350



ฉู่ฉี่เนื้อปลาเก๋า  
Chu Chee Nuea Pla Gao  
Grouper fish in red curry sauce topped with coconut cream

520

## Stir Fry & Grill



ปลากะพงทอดน้ำปลา และน้ำยำมะม่วง 580  
Pla Ga Phong Tod Nhampla, Nham Yum Mamuang  
Deep fried sea bass with spicy mango salad



เห็ดหอมคั่วซีอิ้ว 250  
Hed Hom Kua See Eiw  
Soy roasted shiitake mushrooms



หมูเค็มไก่เค็ม 240  
Moo Khem Gai Khem  
Slow cooked “melt in the mouth” chicken and pork belly



ไข่เจียวหระพา 165  
Khai Jiao Horapha  
Thai omelette with sweet basil

# Noodles & Rice

“ ก๋วยเตี๋ยว และ ข้าว ”

เมนูอาหารที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมและบอกเล่าวิถีชีวิตของคนไทย

ผ่านวัตถุดิบและรสชาติแบบดั้งเดิมตามสูตรของบ้านปาร์คนายเลิศ

เป็นอาหารจานเดียวที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน



☉ ผัดไทยกุ้งสด

350

Pad Thai Goong Sod

Stir fried rice noodles with prawn, tofu, garlic, bean sprouts and peanuts in special tamarind sauce

ความอร่อยอยู่ที่ซอสผัดไทยสูตรเข้มข้น สามรส นำมาผัดกับก๋วยเตี๋ยว และเส้นจันท์ที่มีเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่มเป็นเอกลักษณ์ โรยด้วยถั่วลิสงป่นคั่วใหม่ ปิบมะนาวเพิ่มรสชาติให้หอมอร่อย กลมกล่อมยิ่งขึ้น

The secret of our Pad Thai is in the home-made sauce. Great Pad Thai noodles from Chanthaburi have al dente texture, stir fried with fresh prawns topped with dry roasted crushed peanuts. We recommend a squeeze of lime to enhance and elevate the flavour.

## Noodles & Rice



- ⊕ ข้าวผัดกะเพราเนื้อริบอาย 380 / 290  
หรือหมูคุโรบุดะ และไข่ดาว  
Khao Pad Gaphrao Nuea Rib Eye / Moo Kurobuta,  
Khaidao  
Australian Angus rib eye or Kurobuta pork and Thai basil  
fried rice topped with crispy fried egg



- ⊕ ข้าวผัดกากหมูคั่วพริกเกลือ 260  
Khao Pad Gaak Moo Kua Phrik Gluea  
Pork crackling with chopped prawns fried rice, seasoned  
with salt and pepper

## Noodles & Rice



ก๋วยเตี๋ยวลอด  
Guay Tiew Lhod  
Steamed rice noodles with tofu and dried shrimps, with sweet soy sauce 280



ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่  
Guay Tiew Kua Gai  
Stir fried noodles with chicken and squids topped with crispy dough 280



ผัดวุ้นเส้นโบราณ  
Pad Woon Sen Bo Raan  
Stir fried vermicelli noodles with eggs, pork, prawns and tomatoes 290



ข้าวผัดเรือแม่  
Khao Pad Ruea Mae  
Kale and pork fried rice in sweet soy sauce 260

# Vegetables

“ ผักพื้นบ้าน ” ที่เลือกสรรมานั้น

ล้วนเป็นผักที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ปรุงอย่างพิถีพิถัน

เพื่อรักษาคุณค่าและคงความอร่อยอันเป็นเอกลักษณ์ของผักแต่ละชนิดไว้

ซึ่งผักบางชนิดเป็นผักที่ปลูกในสวนของปาร์คนายเลิศ

ปราศจากสารเคมี และสดใหม่จากสวนทุกวัน



🍴 ผัดผักทอดยอดกุ้งเคียว กากหมู 250

Pad Pak Tod Yod Goong Khoei Gaak Moo

Stir fried morning glory with shrimp paste, pork crackling

ผักบุ้งไทย ผักพื้นบ้านสด ๆ ผัดเข้ากับกะปิคุณภาพดีจากจังหวัดระยอง โรยด้วยกากหมูให้รสสัมผัสกรุบกรอบ ยิ่งอร่อยเข้ากัน

Fresh and crunchy morning glory and premium shrimp paste from Rayong. Stir fried the two together and finished off with crispy pork crackling in abundance.



# Vegetables



๕๕ กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา 200  
Galam Plee Tod Nhampla  
Stir fried cabbages with garlic and Thai fish sauce



๕๕ ผัดมะเขือยาวเต้าเจี้ยวหมูสับ 250  
Pad Makeua Yao Tao Jiao Moo Sap  
Stir fried eggplants and minced pork with fermented soybean paste, garlic and chili

๕๕ ผักหวานผัดไข่ 200  
Pak Waan Pad Khai  
Stir fried star gooseberry leaves with eggs and garlic

## ข้าวหอมมะลิพันธุ์ กข 43 Khao Hom Mali Jasmine rice

เป็นข้าวที่ปลูกกันมากในจังหวัดสุพรรณบุรีและพิษณุโลก เมล็ดข้าวเรียวยาว ข้าวสุกมีกลิ่นหอมเหนียว มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ รับประทานง่าย มีดัชนีน้ำตาลต่ำ ช่วยควบคุมน้ำหนักและดีต่อสุขภาพ

This type of Jasmine or fragrant rice is called Gor Khor 43 commonly grown in Suphan Buri and Phitsanulok. It is renowned for its quality and nutrients, ideal for weight management.

Small 250 g. 50  
Bowl 1,250 g. 250

## ข้าวกล้องพันธุ์ปะกาอัมปิล Khao Glong Aromatic brown rice

เป็นข้าวกล้องพันธุ์พื้นเมืองแถบจังหวัดสุรินทร์และบุรีรัมย์ รับประทานง่าย กรอบนอกนุ่มใน มีกลิ่นหอมคล้ายข้าวโพด มีดัชนีน้ำตาลต่ำ ดีต่อสุขภาพ

This type of brown rice is called Paka-Umpul, commonly grown in Surin and Buriram. Once steamed, the texture is soft to medium with corn-like aroma. Abundance in health benefiting nutrients and low glycemic index.

Small 250 g. 60  
Bowl 1,250 g. 300

# Desserts

“ขนมไทยโบราณ” ที่สร้างสรรค์จากวัตถุดิบพื้นบ้าน ด้วยสูตรที่ส่งต่อกันมาในครัวบ้านปาร์คนายเลิศเป็นเวลามากกว่าร้อยปี โดดเด่นด้วยการคัดเลือกวัตถุดิบธรรมชาติและวิธีการทำที่พิถีพิถัน ทำให้ได้รสเข้มข้น กลิ่นหอม และเนื้อสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์



☯ ไอศกรีมน้ำมะพร้าว  
Ice Cream Nham Maphrao  
Young coconut sorbet

160

ทำจากมะพร้าวอ่อนหอมอย่างดี ส่งตรงจากตำเนินสะดวก ให้ความหวานจากธรรมชาติ ใช้วิธีการทำด้วยเครื่องแบบโบราณที่ต้องใช้มือปั่นจนไอศกรีมแข็งตัว ทำให้ไอศกรีมยังคงมีรสชาติของน้ำมะพร้าว หอมเย็นชื่นใจ

Naturally sweet young coconut from Damnoen Saduak is hand-blended by using unique method to crystallize while maintaining its natural flavour and texture. Best accompanied with dry roasted peanuts for ultimate palate cleansing after your meal.

## Desserts



☉ ไอศกรีมรัมในลูกสับปะรด 190  
Ice Cream Rum Nai Luk Sapparod  
Homemade rum ice cream in whole pineapple



☉ ขนมหโค 160  
Khanom Kho  
Sticky rice dumplings stuffed with shreds of caramelised coconut in fresh coconut milk



☉ กล้วยไข่เชื่อม ไอศกรีมน้ำมะพร้าว 220  
Gluai Khai Chuem Ice Cream Nham Maphrao  
Baby bananas in light syrup topped with coconut cream, and young coconut sorbet

## Desserts



ปลากริมไข่เต่า 150  
Pla Grim Khai Tao  
Sweet and savoury rice flour dumplings in creamy coconut



ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก 190  
Khao Niao Dam Piak Puak  
Black sticky rice pudding with taro topped with coconut cream



ลูกตาลลอยแก้ว 150  
Luk Tan Loy Gaew  
Toddy palm in light syrup with crushed ice



บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน 180  
Bua Loy Puak Maphrao On  
Taro dumplings with young coconut in sweet coconut milk