



ก๋วยจั๊บ มิสเตอร์ โจ
Kuay Jip: Mr. Jo

(Michelin Bib Gourmand 2018-2024)

- ก๋วยจั๊บน้ำข้นรสเด็ดกับหมูกรอบชิ้นชื้อ

ก๋วยจั๊บ มิสเตอร์โจ คือ สุดยอดแห่งก๋วยจั๊บหมูกรอบ โดยมียอดสั่งซื้อสูงสุดถึง 500 ออร์เดอร์ต่อวัน และต้องต่อคิวรอน้ำร้านนานกว่า 30 นาที จึงไม่น่าแปลกใจเลยว่าอาหารจานนี้จะได้รับรางวัลจากมิชลินในปี พ.ศ. 2563 ความพิเศษของหมูกรอบเจ้านี้คือ ความกรอบของหนังที่ผสานอย่างลงตัวกับความนุ่มของเนื้อหมูกรอบ เป็นความอร่อยที่ติดใจมากจริง ๆ

- Chinese Roll Noodle Soup with reputed Crispy Pork Belly and delicious peppery soup

Guay Jip Mr. Jo is the holy grail for rolled Noodle Soup and Crispy Pork. With up to 500 orders a day and a 30-minute queue in front of the restaurant, it is no wonder that this dish received Michelin recognition in 2020. Their crispy pork is extra crispy but also light – a rare-to-find combination and indeed heaven in a bite.



โจ๊กปริญ
Jok: Prince

(Michelin Bib Gourmand 2018-2023)

- หนึ่งในโจ๊กที่ดีที่สุด ด้วยรสชาติกลมกล่อมและกลิ่นหอมไหม้อันเป็นเอกลักษณ์
- ให้บริการมายาวนานกว่า 30 ปี

โจ๊กปริญเป็นคอมพิวเตอร์ฟู้ดของชาวเอเชีย และหนึ่งในโจ๊กที่รสชาติดีที่สุดในกรุงเทพฯ ได้ที่แห่งเดียวสัก ๆ ในตรอกแคบ ๆ ย่านบางรัก ซึ่งเปิดให้บริการมานานกว่า 30 ปี โจ๊กเนื้อเนียนแสนอร่อยราดหน้าด้วยหมูก้อนและไข่ลวก หรือไข่เยี่ยวม้า สิ่งที่ทำให้โจ๊กปริญมีความโดดเด่นกว่าโจ๊กทั่วไป คือ กลิ่นหอมควันอันเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งเกิดจากการปรุงด้วยเตาถ่านแบบโบราณนั่นเอง

- One of the best Congee with a smooth and savoury taste and smoky aroma.
- Served for over 30 years.

Congee is the ultimate Asian comfort food, and one of the best bowls can be found at this little stall down a narrow alley, which has been open for more than 30 years. The smooth and soft Rice Porridge is topped with minced Pork Balls and either a raw Egg or a Century Egg. What makes Jok Prince's Congee more unique than the regular Congee is the smoky aroma that comes from being cooked on a traditional charcoal stove.



ข้าวขาหมู เจริญแสงสีลม
Stewed Pork Knuckle: Charoen Saeng Silom

(Michelin Bib Gourmand 2018-2024)

- เสิร์ฟข้าวขาหมูมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2502

- ขึ้นชื่อเรื่องขาหมูเนื้อนุ่มแทบละลายในปากกับน้ำราดเข้มข้นกลิ่นหอมกรุ่น

เมื่อมีคนพูดถึงข้าวขาหมูที่อร่อยที่สุดในกรุงเทพฯ จะต้องนึกถึง ข้าวขาหมู เจริญแสงสีลม ตัดไมมาด้วยอย่างแน่นอน ขาหมูที่คุ้นจนเนื้อนุ่มได้ที่ จนไม่จำเป็นต้องใช้มีดหั่น เพราะเพียงแค่ใช้ส้อมหรือช้อนก็สามารถตัดทานได้โดยง่าย ด้วยรสชาติแสนเข้มข้น จึงรับประกันว่ากินได้ติดกับซอสพริกน้ำส้มที่ช่วยชูรสความอร่อยให้มีดียิ่งขึ้น สำหรับอาหารจานนี้สามารถบรยายออกมาเป็น 2 คำสั้น ๆ คือ อร่อยมาก

- Serving Stewed Pork Knuckle since 1959
- Known for melt in the mouth soft caramelized pork in a rich and aromatic gravy.

When the local talks about the most delicious Braised Pork Leg Rice in Bangkok, Khao Kha Moo Charoensaeng Silom definitely comes to mind. The tender pork leg is definitely fall-of-the-bone and intensely flavourful. There is no need for a knife as you can easily slice through them using your fork/spoon. Best enjoyed when drizzled with a wonderful sweet chilli sauce, the dish can be described in two words: simply divine.



ผัดไทย: โรงแรมเซี่ยงริ-ลา กรุงเทพฯ
Phad Thai: Shangri-La Bangkok

โดย เชฟ ญาณวิทย์ ธีรสุมบุรณกุล แห่งห้องอาหารศาลาภิรมย์

by Chef de Cuisine Yanavit Theerasomboonkun

- ได้รับการยกย่องให้เป็น ผัดไทยแชมป์เปี้ยน โดยกลุ่มเซี่ยงริ-ลา ภาคพื้นเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และออสเตรเลีย
- เชฟญาณวิทย์ เรียนการทำอาหารจากเชฟชาลี อมาตย์กุล (เชฟชาวไทยชื่อดัง) ซึ่งมีคาถาของเชฟชาลีทำงานในพระบรมมหาราชวังและมารดาเป็นผู้ปรุงอาหารในโรงแรมชื่อดังสมัยรัชกาลที่ 4
- เชฟญาณวิทย์ได้รับเกียรติในการปรุงอาหารถวายแด่สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และเมื่อครั้งที่ทำงานที่โรงแรมออร์คิด ประเทศอิสราเอลในปี พ.ศ. 2550 ยังได้มีโอกาสปรุงอาหารถวายแด่สมเด็จพระเจ้าน้องนางเธอ เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์ อัครราชกุมารี กรมพระศรีสวางควัฒน วรขัตติยราชนารี อีกด้วย

- Recognized as our Shangri-La Group Southeast Asia and Australasia Phad Thai Champion.
- Trained under Chef Charlie Amatyakul (a famous Thai chef), whose father worked at the royal palace and whose mother had cooked for the royal family since the reign of King Rama IV.
- Chef Yanavit has cooked Thai dishes for Her Royal Highness Princess Maha Chakri Sirindhorn. While working at Orchid Hotel, Israel, in 2007, Chef Yanavit has also cooked for Her Royal Highness Princess Chulabhorn Walailak.



ไก่ทอด: ฟ้า
Fried Chicken: Fah

- ได้ใจสุดๆ กับความกรอบระดับตำนาน
- ไก่ทอด ร้านนี้ขายหมดเร็วมาก ถ้าอยากทาน อย่ารอช้า
- วัตถุดิบสดใหม่และมีคุณภาพสูง

ไก่ทอดกรอบสีทองอร่าม ที่ไม่ว่าใครได้เห็นเป็นต้องน้ำลายสอ รกพื้นร้านนี้ขายเมนูที่แสนธรรมดาแต่รสชาติโดดเด่นมายาวนานกว่า 16 ปี ผู้ชื่นชอบสตรีทฟู้ดต่างยกย่องให้ ฟ้าไก่ทอดเป็นอาหารจานชนะเลิศ ทั้งในด้านคุณภาพ ราคาประหยัด และมอบรสชาติความกรอบแสนอร่อยให้ทุกคนที่ลิ้มลอง

- Crunchy to the core
- It sells out fast; Hurry if you want some!
- Fresh and high-quality ingredients

Fah's Deep-fried Chicken in golden crispy batter makes the crowds mouths water in anticipation. This street cart has been selling this common yet outstanding menu for more than 16 years. The dish is a winner for its high quality, budget-friendly and offers a perfectly fried taste every time you reach for a piece.



ข้าวเหนียวมะม่วง แม่วารี
Mango Sticky Rice (Mae Varee)

ร้านข้าวเหนียวมะม่วงชื่อดังใจกลางเมือง ย่านทองหล่อ ที่เปิดขายมายาวนานกว่า 33 ปี แม่วารีเป็นร้านข้าวเหนียวมนที่ขึ้นชื่อ มีทั้งความหวานมัน กลมกล่อม อร่อยแบบสดตัว

A renowned mango sticky rice shop, located in the vibrant Thonglor area, has been delighting customers for over 33 years. Famous for its Mae Varee sticky rice, known for its sweet, creamy, and perfectly delicious taste.