

BAAN POM PHET

Ayutthaya





Baan Pomphet is a hidden gem to not be missed for those who wish to experience true Thai hospitality and serenity. The 8-room boutique sanctuary is artfully designed to embrace the natural ambiance of Ayutthaya's Chaophraya Riverfront and the scenic beauty of its namesake Pomphet Fortress. The cuisine on site is rustic, traditional and is designed to be shared as is the way Thai people enjoy meals with their families. Upon entering, you will be greeted warmly with the aroma of the charcoal grilled River Prawns, a must-have dish to remember.

A short one-hour drive from Bangkok will transport you back in time and take you to a place of family-style hospitality and relaxation away from the hustle and bustle of Bangkok. Baan Pomphet is a bespoke hotel nestled on a peaceful stretch of Chaophraya River offering superb yet cozy facilities that cater to single travellers, couples and families alike. It's a sanctuary that feels like a home away from home with meticulous architectural designs that embrace and honour different cultural components, nature and the Thai way of life, which weave together to make Baan Pomphet the unique space that it is. It feels as though when you're here, time doesn't matter and the memories you create with those who you hold dear are meant to heal your soul.

Written by Chanita Ing Susewi
Photo Cr.W Workspace



“ชนาง”

เครื่องมือดักสัตว์น้ำในสมัยก่อน
ถักด้วยไม้ไผ่และหวาย ใช้สำหรับ
ช้อนกุ้ง ปลาตามตลิ่งแม่น้ำ



กุ้งแม่น้ำย่างถ่าน
สะเดาน้ำปลาหวาน

Charcoal Grilled River Prawns

*ราคาถึงท่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

กุ้งแม่น้ำย่างถ่าน

Charcoal grilled river prawns

4 ตัว กิโล 1,800

แยกตัวละ 470

3 ตัว กิโล 2,100

แยกตัวละ 750



บ้านป้อมเพชร จานพิเศษ

Recommended menu



ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม 650

Deep fried common sheatfish with garlic and pepper



เนื้อผัดพริ้ว 350 🇦🇺

Stir-fried beef with cumin, chili,
fingerroot, kaffir lime leaves and young pepper



ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน 380

(TOM YAM KUNG) Spicy soup with prawns



ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน 350

Spicy seafood egg curry in fresh coconut

ปลาเนื้ออ่อนชุ้ 650

Deep fried common sheatfish
topped with red curry



*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.



จู่ฉีกุ้งแม่น้ำ 470 / 750
Grilled River Prawns in red curry



ปล่ากุ้งโสมกรอบ 250

Spicy salad with prawns mixed
with herbs and edible crisp flower



กุ้งผัดพริกเกลือ 350

Fried prawns with chili and garlic



หมูส้มซ่า 220

Spicy pork salad with pickle garlic
and citrus zest

แกงเหลืองสายบัวกุ้งแชบ๊วย 320

(เลือกผักตามชอบ 2 รายการ) มะละกอดิบ, สายบัว, ยอดมะพร้าว, ชะอมชุบไข่

Spicy prawns clear soup cooked with southern yellow paste with choices of raw papaya, young lotus stem, coconut top or pennata



สะตอผัดกุ้งแชบ๊วย 320

Stir-fried bitter beans with prawns



เนื้อปูผัดพริกเหลือง 480

Stir-fried crab meat with yellow chili and long bean



“ ปูเนื้อดี
ส่งตรงจาก อ.ไชยา
จ.สุราษฎร์ธานี ”

ราคาตั้งกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%
All prices are subjected to 5% of service charge.

แกงคั่วเนื้อปู 480

Crab meat in red curry with betel leaf, shredded boiled bamboo and pennata



ส้มตำบ้านป้อมเพชร 220

Baan Pomphet papaya salad



ปลาเนื้ออ่อนราดพริก

อย่างคุณยาย 350

Deep fried common sheatfish served with herbal dried chili jam



ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน 280

Spicy free range chicken soup with chili and young tamarind leaves

ต้มยำปลาคัง 200/350

Spicy yellow mystus fish soup



Specialty

Specialty



2
• โอบอ้อม •
Food & Recipe
วันศุกร์ที่ 11 กันยายน พ.ศ. 2558

‘โอเก๋ก้วย’ อยากอร่อยต้องใจเย็น

เมนูบรรณาการ
500 1 วัน

↑ ครึ่งไม่ชอบกินอาหารที่ทำจากพืชหรืออย่าง “เผือก” คงต้องเปลี่ยนใจหากได้ออกกิน “โอเก๋ก้วย” อาหารมงคลของ คนจีน ที่ เจ๊จิ๋ว

วราภรณ์ วิเศษมงคล เจ้าของร้าน เจ๊จิ๋ว พระราม 4 ซีก่อนจะมาทำ โอเก๋ก้วยเลือกจำหน่ายเพียงอย่างเดียว เธอทำขายรายได้ 30 ปี มีชื่อเสียงระบือไกล ใครอยากกินต้องรอนานเป็นปี จนทำไม่ไหวแล้วไหว แต่พอให้ต้องรอนานแค่ไหนลูกค้าก็ใจยอม ปรารถนา กับไหว 58 ปีทำไม่ไหว จึงลดเหลือทำ โอเก๋ก้วยเลือกเพียงอย่างเดียว โดยใช้สูตรเดิมคือต้อง ไช้หรือเผือก และในช่วงเทศกาลสำคัญๆ เช่น ตรุษจีนหรือสารทจีนต้องตั้งโต๊ะหน้าสัก 5 วัน หากไม่ไช้เทศกาลเลยประมาณ 3 วันก็ได้นั่น ย้ำว่าต้องไ้หรือเผือกเท่านั้น (เบอร์ 02-240-2700) เพราะเจ๊จิ๋วไม่เห็นว่าร้าน หากไม่ไช้เผือกหรือไ้หรือเผือกก็ไม่ได้กินไ้หรือเผือกว่า แวดล้อมที่พระราม 4 ที่ใกล้กับบ่อนไก่จะไม่รู้เลยว่าร้านนี้ทำโอเก๋ก้วยได้อร่อยแบบนี้สัก เพราะเจ๊จิ๋วตั้งใจไว้แต่ตั้งแต่เริ่มแล้วว่าจะไม่ทำร้านนี้เนื่องจากกลัวทำไม่ไหว เพราะเธอมีของเจ๊จิ๋วในเย็นยอด เจ๊จิ๋วเล่าว่าสูตรความอร่อยของโอเก๋ก้วยได้รับมาถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษของพ่อแม่ ที่ถ่ายทอดสูตรเผือกโบราณดั้งเดิม แม้เจ๊จิ๋วเลิกขายไปแล้วหลายปีแล้ว แต่ลูกค้าก็ไม่หาย คนที่ไม่ชอบเผือกพอได้กินโอเก๋ก้วยของเจ๊จิ๋วกลายเป็นคนรักเผือกไปเสียอย่างนั้น นวกกับ

การคนแบ่งกันอย่างใส่ใจและเลือกแต่วัตถุดิบที่ดี ทั้งเผือก กุ้งแห้ง และกุ้งสด ประกอบกับใส่ใจในการมัดแป้ง การปรุงรสและการนึ่งทำให้อาหารอร่อยถูกปากลูกค้าที่มีทั้งเหล่าคนดัง เช่น พิธีกร นักการเมือง นักธุรกิจที่หากเคยชิมแล้วต้องร้องอ้อ บางคนเป็นลูกค้าของเจ๊จิ๋วเป็น 30 ปีก็มี นิยมซื้อกันไปเป็นของฝากของขวัญ และของไหว้เจ้า

“พ่อแม่ของเจ๊จิ๋วทำขายกับโอเก๋ก้วยมานานกว่า 60 ปี พอถึงรุ่นเจ๊จิ๋วขายมานานกว่า 30 ปีแล้วสูตรโอเก๋ก้วยที่ได้เป็นสูตรโบราณ ต้องคนแบ่งกันจนชั้นหนึ่งแล้วค่อยใส่เผือก กุ้งแห้งตัวพอดีๆ กุ้งสด และปรุงรสลงไปแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปนึ่งอีก 30 นาที ก็ส่งต่อความอร่อยไปถึงลูกค้าได้แล้ว วันหนึ่งลูกค้าได้เพียง 500 ชิ้นเท่านั้น ซึ่งถือว่าเยอะแล้ว”

ถึงช่วงเทศกาลเนื่องจากโอเก๋ก้วยเป็นของมงคล เพราะโอเก๋ แปลว่า “หัว” ถ้าเอาไปไหว้เจ้าเชื่อกันว่าจะทำให้เกิดความมงคลในชีวิต จะได้เป็นเจ้าคนนายคน สำหรับราคาที่เป็นมิตร 25 ชิ้น สนราคา 300 บาท หรือคิดชิ้นละ 12 บาทเท่านั้น นอกจากรสชาติของเผือกจะนุ่มลิ้นแล้ว น้ำจิ้มก็อร่อยเด็ดเป็นสูตรที่เจ๊จิ๋วปรับปรุงให้รสชาติถูกปากคนไทย เดิมทีทำกินคู่กับ ปลาและน้ำส้มสายชูของโปรด ทำให้มีรสชาติอมเปรี้ยว หวาน เค็มอร่อยลิ้นจริงๆ

ถ้านึกถึงโอเก๋ก้วยร้านเจ๊จิ๋วต้องโทรสั่งจองเท่านั้น วันไปรับของไม่มาง่าย หากมาจากถนนเชื่อมถึงออกใต้ทางด่วนเสร็จจะเจอกับถนนพระราม 4 ให้เลี้ยวซ้าย ขับตรงไปไม่ถึง 100 เมตรจะพบกับซอยเล็กๆ (ซอยแรก) ด้านซ้ายมือใกล้ๆ กับร้านประภากรแก้ว ติดไปอีกสักเพียง 2 ห้องก็เจอห้องเลขที่ 1106 แสดงว่าถึงแล้วค่ะ ๐

โอเก๋ก้วย 4 ชิ้น 120

Shredded taro dim sum

Spec

ปลากระพงราดพริกสด 450

Deep fried seabass fish with sweet and sour sauce of chili and garlic



กับข้าว ของจาน แบบผัด

Stir-Fried dishes



ลูกชิ้นปลารายผัดฉ่า 350

Stir fried fish balls with chili,
fingerroot and condiments



หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง 250

Stir-fried asparagus
with shrimps



ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 250

Stir-fried chicken
with cashew nut

เนื้อปูผัดต้นหอม 480

Stir-fried crab meat in spring onion



ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 280

Stir-fried squid in salted egg
and chili oil



ไก่บ้านร่วน 280

Free range chicken
in fish sauce and condiments



กระเพาะปลาผัดแห้ง 350

Stir-fried fishmaw with scramble egg,
beansprouts and crab meat



กุ้งราดซอสมะขาม 350

Deep fried prawns in tamarind sauce

*ราคาถึงทส์ล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.



ปลาทุพืดสายบัว 180
Stir-fried mackerel with lotus stem

พืดพืดปลาคัง 350

Stir-fried mystus fish in red curry paste with chili and herbs



เนื้อปูพืดพืด 480
Stir-fried crab meat in egg curry



ดอกขจรผัดไข่ 150

Stir-fried Cowslip Creeper Flower with egg

ปลาเนื้ออ่อนผัดจ๋า 650

Stir-Fried common sheatfish in chili and condiments



ซีโครงหมูอบสับปะรด 320

Bake pork ribs in pineapple



“ นอกจากความโดดเด่นของกุ้งแล้ว
ที่ขาดไม่ได้คือความพิเศษของกระเทียม
ที่บ้านป้อมเพชรคัดสรรกระเทียมอินทรีย์ชั้นดี
จากจังหวัดศรีสะเกษ ”



กุ้งทอดกระเทียม 350

Deep fried prawns with garlic and pepper

*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

กุ้งชุบแป้งทอด 180

Deep fried prawns in flour

กับข้าว ของจาน แบบทอด

Deep fried dishes

ทอดมันกุ้ง 180

Deep fried minced shrimp cake

ทอดมันปลาทราย 180

Deep fried minced fish cake



หมูก้อนทอด 140

Fried minced pork seasoning
in garlic pepper



หมูแดดเดียว 200

เนื้อแดดเดียว 250

Deep fried sundried pork or beef



Potato wedges 220

Dip with tomato ketchup
and tarta sauce

กุ้งกระเบื้อง 200

Deep fried minced
shrimp in Roti

โปะปี้ยะกุ้ง 200

Shrimp spring rolls



*ราคาถึงท่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

ต้มแกง

Curry and clear soup



แกงระแวงเนื้อ
หรือ หมูคุโรบุดะ 350

Beef or Kurobuta turmeric
coconut curry served with roti
and rice noodle

แกงเขียวหวานเนื้อ 350
ลูกชิ้นปลาทราย
หรือ ไก่ 280

กานคู่ขนมจีน, ไข่เค็ม, โรตีส
Beef, fish ball or chicken
Green curry served with
rice noodle and roti





แกงส้มชะอมกุ้ง
เล็ก 200 / ใหญ่ 320
Tamarind soup with shrimp
and pennata omelet



ต้มโคล้งปลากรอบ
เล็ก 250 / ใหญ่ 380
Spicy sundried fish
soup with herb

ต้มจืดตำลึงหมูสับ
เล็ก 140 / ใหญ่ 220
Clear soup with seasoning
minced pork and Ivy Gourd



ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ
เล็ก 140 / ใหญ่ 220
Clear soup with seasoning
minced pork, tofu and vegetable



แกงคั่วหอยขม 250

Boiled snail in coconut red curry
with betel leaf, shredded bamboo
and pennata



ต้มข่าไก่ห้วปลี 180

Chicken and banana blossom
in coconut soup



ต้มยำรวมมิตร 250/380

Spicy seafood soup

แกงป่าลูกชิ้น ปลาทราย 350

Fish balls spicy soup
with vegetable fingerroot
and chili



หมึกไข่ดิ่งมะนาว 380

Spicy squid lime soup

ปลาทอด-นึ่ง

Deep fried and steamed fish

ปลาช่อนนึ่งพริกฉลอก
- น้ำจิ้มแจ่ว 420

Steamed serpent head Fish
with vegetable and dried chili
spicy sauce



เมี่ยงปลากระพง 470

Deep fried seabass fish
served with ginger, chili,
shallot, peanut, betel leaf

*ราคาตั้งกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

ปลาช่อนน้ำตก 420

Deep fried serpent-head fish
in spicy salad



ปลากระพงทอดน้ำปลา 470

Deep fried seabass fish
in fish sauce



ปลากระพงทอดกระเทียม 470

Deep fried seabass fish with garlic and pepper



ปลาเนื้ออ่อนราดพริกสด 650

Deep fried common sheatfish
in spicy tamarind sauce



*ราคาก้างปลาไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

น้ำพริกหนุ่ม ปลาช่อนแดดเดียว
ไข่ยางมะตูม 250

Grilled young chili paste
served with sun-dried fish
and boiled egg

เครื่องจิ้ม ผัก-ปลาทอด

Thai chili past and condiment

ปลาช่อนแดดเดียว
ของดีจากลุ่มแม่น้ำ
ภาคกลาง จ.สิงห์บุรี

น้ำพริกขี้หนือ 250

Minced shrimp and pork
chili pasted served with
salted egg and vegetable

น้ำพริกกะปิ
ผักสด 250

Spicy shrimp paste served
with pan fried mackerel
and vegetable



ปูหลนผักสด 250

field crab in fermented
soybean-paste and vegetable

“ปูหลนผักสด”

วัตถุดิบหลักที่นำมาปรุง
คือหัวกะทิสด ให้รสชาติหวาน
มัน เปรี้ยว และเค็มครบรส
ทานคู่ผักสด เช่น มะเขือม่วง
แตงกวา ขมิ้นขาว
และ ผักตามฤดูกาล

“เครื่องจิ้ม”

เมนูประจำบ้านที่ทานเมื่อไหร่ก็ทำให้อาหารเมื่อนั้น
อร่อยขึ้นเสมอ ทานคู่กับของผัดหรือแกง
เสริมรสชาติกลมกล่อมเข้ากันดี
น้ำพริกกะปิ น้ำพริกขี้หนูละเอียด
เราเลือกใช้วัตถุดิบหลักอย่างกะปิกุ้งเคยแท้
จากจังหวัดระนอง ปรุงได้รสกลมกล่อม
ด้วยพริกขี้หนูสวน และมะนาวสด

ซึ่งเราเชื่อว่ารสชาติอาหารที่อร่อย
เริ่มต้นจากวัตถุดิบที่ดีเสมอ

*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

เครื่องยำ

Spicy salad

ยำถั่วพู 250

Spicy wing bean salad



ยำมันขาว 250

Spicy curcuma seafood salad

ตำโหลบัวกุ้งสด 180

Spicy young lotus stem
with prawns



ส้มตำกุ้งสด 180

Spicy papaya salad
with raw prawns



1 แซลมอนยำไทย 250

Norway salmon in Thai spicy
salad style

2 ยำสายบัว 180

Crispy lotus stem in spicy salad

3 กุ้งแช่น้ำปลา 220

Raw shrimp in spicy lime sauce

4 ยำรวมมิตรทะเล 250

Seafood spicy salad

5 ยำวุ้นเส้นโบราณ 200

Thai style vermicelli spicy salad

*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

หุงผัดข้าว

a variety of
fried rice recipes

ข้าวผัดน้ำพริกคุณยาย
ปลาช่อนแดดเดียว
ไผ่ย่างมะตูม 190

A grandma chili paste's recipe
fried rice served with sun dried
fish, soft boiled egg, slice red
onion and local edible flower

ข้าวหน้าเนื้อคั่วกะปิ
พริกแห้ง ไผ่ดาว 250

Sliced beef saute with Ka-Pi
(shrimp paste) and dried chili
served with plain rice and
fried egg

ข้าวผัดน้ำพริก
มันกุ้งกำมGRAM
ไผ่ย่างมะตูม 250

Prawn's fat fried rice served
with prawns, soft boiled egg,
white turmeric and sliced
red onion



ข้าวอบสับปะรด 320

Fried rice in pineapple



ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ ปลาสด 220

Fried rice in shrimp-paste
and fried sundried fish

ข้าวผัดต้มยำทะเล 250

Seafood Tom Yam fried rice



ข้าวผัดปู

เล็ก ใหญ่ 250/480

Fried rice with crab meat



ข้าวผัดกุ้ง

เล็ก ใหญ่ 120/250

Fried rice with shrimp

*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%
All prices are subjected to 5% of service charge.

พาสต้า

Pasta

Seafood
Pasta 320

Dried chili 🇳🇴
and Salmon
Spaghetti 340

สปาเก็ตตี้กุ้งต้มยำ 250
Tom Yum Kung Spaghetti

สปาเก็ตตี้ชี้เมาทะเล 280
Spicy Seafood Spaghetti

Soft Drinks & Mineral Water

Still water	30.-
Ogeu sparkling mineral water (700ml)	110.-
Coca Cola	60.-
Coca Cola light	60.-
Sprite	60.-
Tonic	80.-
Ginger Ale	80.-
Soda	60.-

Evian

Natural Mineral
Water (330 ml) 120.-



San Pellegrino

Sparkling Mineral
Water (500 ml) 140.-



Perrier

Sparkling Mineral
Water (330 ml) 95.-



Orangina

Sparkling citrus beverage
with pulp (250 ml) 95.-

*ราคากดจกส่วไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

Smoothies & Refreshing

Baan Pomphet delight
(Fresh passion fruit and cool press
pineapple juice topped with soda)
180.-



Watermelon
150.-



**Strawberry
natural yogurt**
220.-



Majshanu
(Homemade roselle
drink and lychee)
160.-



Strawberry lemon
150.-



Hanuman
(Santol smoothie
with himalayan salt)
180.-

Fresh coconut
130.-



Fresh lemon soda
150.-



Rose Peach
150.-



& COFFEE TEA Hot



Café latte 140.-



Flat white 140.-



Cappuccino 140.-



Espresso 80.-



Matcha latte 150.-



Piccolo 120.-



Long black 120.-



Espresso Macchiato 110.-

COFFEE & TEA ICED

Matoom shakerato
(Bael shake with shot
of espresso) 220.-



Espresso Fizz
(Iced long black shaken
with yuzu and soda) 220.-



Matcha latte
190.-



Matoom Cha-Thai
(Homemade bael juice
with Thai milk tea) 180.-



Iced Americano
140.-



Thai-Tea
160.-



Caramel latte
180.-

Coco Affogato
220.-



Dirty Coffee
120.-



Iced Latte
160.-



Baan pomphet blossom
(Iced long black mixed with honey
from longan pollen) 160.-

The iced Fort
(Signature
iced coffee) 180.-



Iced Cappuccino
180.-



*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 5%

All prices are subjected to 5% of service charge.

Desserts & TWG Tea Selection

Coconut cake	180
Chocolate cake	180
Banoffee	180
Strawberry shortcake	190
Lemon cheesecake	180
Tiramisu cake	180
Cold brew panna cotta	120
Scone	100
Dried banana scone	120
Butter croissant	80
Hokkaido Cheesecake	180
Yuzu Hokkaido Cheesecake	185



TWG Tea Selection

Served with scones

White House Tea	290
Geisha Blossom Tea	270
Moroccan Mint Tea	250
1837 Black Tea	250
French Earl Grey	250
Vanilla Bourbon Tea	250 / 290 (Iced)





#baanpomphet