



BAAN POM PHET

Ayutthaya

MICHELIN
2022

MICHELIN
2023

MICHELIN
2024

MICHELIN
2025

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

*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%
All prices subject to 10% of service charge.



กุ้งแม่น้ำย่างถ่าน สะเดาน้ำปลาหวาน

Charcoal grilled river prawns served with boiled neem, palm sugar-tamarind sauce, spicy sauce and fish sauce

3 ตัว กิโล 2,100

3 prawns / kg.

แยกตัวละ 750

seperately

4 ตัว กิโล 1,800

4 prawns / kg.

แยกตัวละ 470

seperately

บ้านป้อมเพชร จานพิเศษ

Recommended menu



ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม 650

Deep fried common sheatfish
with garlic and pepper



ปลาเนื้ออ่อนจู้จี้ 650

Deep fried common sheatfish
topped with red curry



เนื้อผัดพริก 370

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

จู้จี้กุ้งแม่น้ำ ตามขนาด 470/750

Grilled River Prawns in red curry



*ราคาถึงทาส์จู้จี้ไม่รวมค่าบริการ 10%

*All prices subject to 10% of service charge.



ปลากุ้งโสมกรอบ 270

Spicy salad with prawns mixed with herbs and edible crisp flower



หมูส้มซ่า 220

Spicy pork salad with pickle garlic and citrus zest



กุ้งแชบ๊วยผัดกะปิตอกแค 320

Tiger prawns sauteed with katuri flower, shrimp paste and chili



ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน 380

(TOM YAM KUNG) Spicy soup with prawns



ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน 360

Spicy seafood egg curry in fresh coconut

“ ปูเนื้อดี
ส่งตรงจาก อ.ไชยา
จ.สุราษฎร์ธานี ”

เนื้อปูผัดพริกเหลือง 490

Stir-fried crab meat with yellow chili
and long bean

สะตอผัดกุ้งแซบวีย 360

Stir-fried bitter beans
with prawns

แกงคั่วเนื้อปู 490

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

*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%

All prices subject to 10% of service charge.

ส้มตำบ้านป้อมเพชร 220

Baan Pomphet spicy papaya salad
with rice noodle, boiled egg, shrimps,
pork sausage and vegetables



แกงเหลืองสายบัวกุ้งแซ่บวัย 340

(เลือกผักตามชอบ 2 รายการ) มะละกอดิบ, สายบัว, ยอดมะพร้าว, ชะอมชุบไข่
Spicy prawns clear soup cooked with southern yellow paste
with choiced of raw papaya, young lotus stem, coconut top or pennata



ปลาเนื้ออ่อนราดพริก อย่างคุณยาย 450

Deep fried common sheatfish
served with herbal dried chili jam



ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน 320

Spicy free range chicken soup
with chili and young tamarind leaves

ต้มยำปลาคัง 200/350

Spicy yellow mystus fish soup



Specialty



2

• โยสุตุน •

Food & Recipe

วันศุกร์ที่ 11 กันยายน พ.ศ. 2558

‘โอเถ้าก้วย’ อยากอร่อยต้องใจเย็น

เมนูบรรณาการ
สื่อ | โยสุตุน

1 ครรที่ไม่วอนกินอาหารที่ทำจากพืชหัวอย่าง “เผือก” คงต้องเปลี่ยนใจหากได้ลองกิน “โอเถ้าก้วย” อาหารมงคลของคนจีน ที่ เจี๊ยะ

วรรณรัตน์ รัตนบุษยพงศ์ เจ้าของร้านเจี๊ยะ พรวาน 4 ที่ก่อนจะนำทำโอเถ้าก้วยเผือกจำพวคนำเพียงอย่างเดียว เธอทำกุยช่ายใส่หน่อไม้ ใส่เผือกมานานมากกว่า 30 ปี มีชื่อเสียงระบือไกล ไห่อยากกินต้องรอนานเป็นปี จนทำไม่ไหวแล้วไม่ไหว แต่ต้องใจต้องรอนานแค่หนึ่งลูกคำก็อร่อย ประกอบกับในวัย 58 ปีทำไม่ไหว จึงลดเหลือทำโอเถ้าก้วยเผือกเพียงอย่างเดียว โดยใช้สูตรเดิมคือต้องไหวตั้งแต่เช้า และในช่วงเทศกาลสำคัญๆ เช่น ตรุษจีนหรือสารทจีนต้องสั่งล่วงหน้าสัก 5 วัน หากไม่ใช่เทศกาลลดประมาณ 3 วันก็ได้กิน ย้ำว่าต้องไหวจริงเท่านั้น (เบอร์ 02-240-2760) เพราะเจี๊ยะไม่มีหน้าร้าน หากไม่ใช่แฟนพันธุ์แท้ของร้านเจี๊ยะไปดมๆ มอๆแถววัดบ้านพระวาน 4 ที่ใกล้กับบ่อนไก่ก็จะไม่รู้ว่าร้านนี้ทำโอเถ้าก้วยได้อร่อยแบบนี้ เพราะเจี๊ยะตั้งใจไว้ตั้งแต่เริ่มแล้วว่าไม่มีหน้าร้านเนื่องจากกลัวทำไม่ไหว เพราะเมื่อของเจี๊ยะนั้นเย็นยอด เจี๊ยะเล่าว่าสูตรความอร่อยของโอเถ้าก้วยได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษรุ่นพ่อรุ่นแม่ ที่ถ่ายทอดสูตรเผือกโบราณตั้งแต่ต้น แม้เจี๊ยะเลิกขายกุยช่ายหลายปีแล้ว แต่ลูกคำก็ไม่หาย คนที่ไม่ชอบเผือกพอได้กินโอเถ้าก้วยของเจี๊ยะก็กลายเป็นคนรักเผือกไปเสียอย่างนั้น นวกรัณ

การคนแป้งอย่างใจเย็นและเลือกแต่วัตถุดิบที่ดี ทั้งเผือก กุ้งแห้ง และกั๊บลึง ประกอบกับการนวดแป้ง การปรุงรสและการนึ่งทำให้อาหารอร่อยถูกปากลูกค้าที่มีทั้งเหล่าคนดัง เช่น พิสิษฐ นักร้องเมือง นักธุรกิจที่หากเอ่ยชื่อแล้วต้องร้องอ้อ บางคนเป็นลูกค้าของเจี๊ยะมาเป็น 30 ปีก็มี นิยมซื้อกันไปเป็นของฝากของของขวัญ และของไหว้เจ้า

“พ่อแม่ของเจี๊ยะทำกุยช่ายกับโอเถ้าก้วยมานานกว่า 60 ปี พ่อถึงรุ่นเจี๊ยะขายมานานกว่า 30 ปีแล้วสูตรโอเถ้าก้วยที่ได้ก็เป็นสูตรโบราณ ต้องคนแป้งมันจนขึ้นเหนียวแล้วค่อยใส่เผือก กุ้งแห้งตัวพอดีๆ หัวปลิง และปรุงรสลงไปแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปนึ่งอีก 30 นาที ก็ส่งต่อความอร่อยไปถึงลูกค้าได้แล้ว วันหนึ่งลูกค้าทำได้เพียง 500 ชิ้นเท่านั้น ซึ่งถือว่าเยอะแล้ว”

ในช่วงเทศกาลเนื่องจากโอเถ้าก้วยเป็นของมงคลเพราะโอเถ้า แปลว่า “หัว” ถ้าเอาไปไหว้เจ้าเชื่อกันว่าจะทำให้เกิดความมงคลในชีวิต จะได้เป็นเจ้าคนนายคน สำหรับราคาที่เป็นมิตร 25 ชิ้น สนวนราคา 300 บาท หรือคิดชิ้นละ 12 บาทเท่านั้น นอกจากรสชาติของเผือกจะนุ่มลิ้นแล้ว น้ำจิ้มก็อร่อยเด็ดเป็นสูตรที่เจี๊ยะปรับปรุงให้มีรสชาติถูกปากคนไทย เดิมเพริกั๊พหนูดำ น้ำตาลและน้ำส้มสายชูลงไปนิด ทำให้มีรสชาติอมเปรี้ยว หวาน เผ็ดอร่อยลิ้นจริงๆ

ถ้าอยากกินโอเถ้าก้วยร้านเจี๊ยะต้องโทรสั่งจองเท่านั้น วันไม่รับของก็มาจ่าย หากมาจากถนนเชียงใหม่ลงวัดบ้านพระวานเสร็จจะเจอกับถนนพรวาน 4 ให้เลี้ยวซ้าย ขับตรงไปไม่ถึง 100 เมตรจะพบกับซอยเล็ก (ซอยแรก) ด้านซ้ายมือใกล้ๆ กับร้านประภาคารแก้ว ดัดไปอีกสี่กิโลเมตร 2 กิโลเมตรก็เจอแล้วแถวเลขที่ 1106 แสดงว่าถึงแล้วค่ะ ☺

โอเถ้าก้วย 4 ชิ้น 120

Shredded taro dim sum

(The recipe contains of gluten, peanuts, pork and dried shrimps)

Spec



ปลากระพงราดพริกสด 450

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

*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%

All prices subject to 10% of service charge.

กับข้าว ของจาน แบบผัด

Stir-Fried dishes



ลูกชิ้นปลากรายผัดจ๋า 350

Stir fried fish balls with chili,
fingerroot



หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง 250

Stir-fried asparagus,
mushrooms with shrimps



ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 250

Stir-fried chicken with cashew nuts,
pepper and mushrooms

เนื้อปูผัดต้นหอม 490

Stir-fried crab meat in spring onion,
mushrooms and red chili



ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 280

Stir-fried squid in salted egg
and chili oil



ไก่บ้านรวน 280

Free range chicken in fish sauce



กระเพาะปลาผัดแห้ง 350

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



กุ้งราดซอสมะขาม 350

Deep fried prawns in tamarind sauce

*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%
All prices subject to 10% of service charge.



ปลาทุพืดสายบัว 220
Stir-fried mackerel with lotus stem



พืดพืดปลาคัง 350
Stir-fried mystus fish in red curry paste
with chili and herbs



เนื้อปูพืดพองกะหรี่ 490
Stir-fried crab meat in egg curry



ดอกขจรผัดไข่ 200

Stir-fried cowslip flower with scrambled eggs

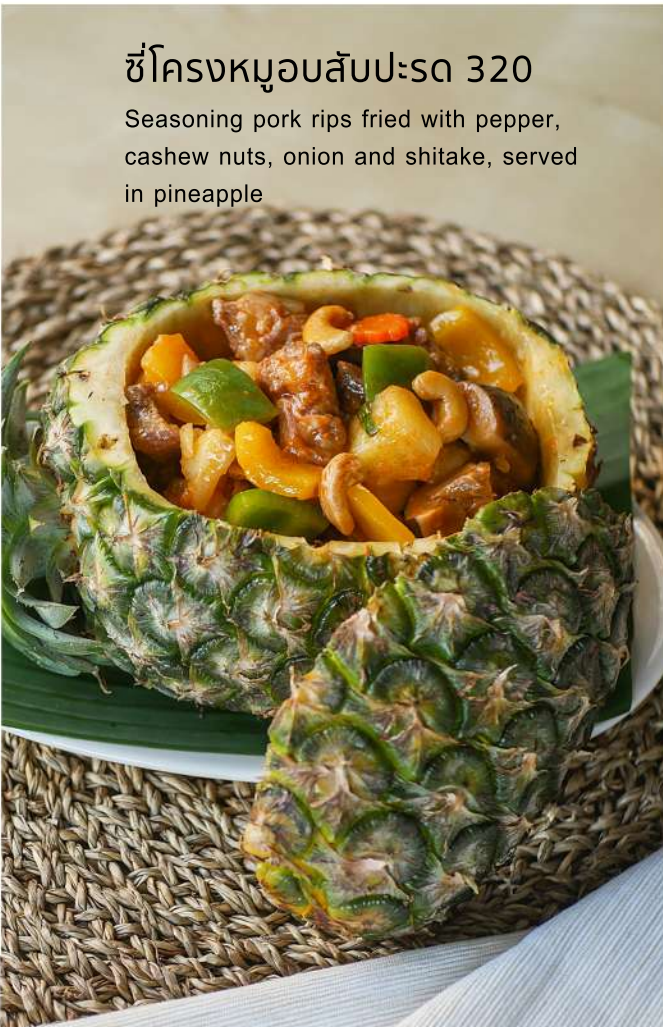
ปลาเนื้ออ่อนผัดจ๋า 650

Stir-Fried common sheatfish in chili,
young peppercorns and thai basil



ซีโครงหมอบสับปะรด 320

Seasoning pork ribs fried with pepper,
cashew nuts, onion and shitake, served
in pineapple



“ นอกจากความโดดเด่นของกุ้งแล้ว
ที่ขาดไม่ได้คือความพิเศษของกระเทียม
ที่บ้านป้อมเพชรคัดสรรกระเทียมอินทรีย์ชั้นดี
จากจังหวัดศรีสะเกษ ”



กุ้งทอดกระเทียม 350

Deep fried prawns with garlic and pepper

*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%
All prices subject to 10% of service charge.

กุ้งชุบแป้งทอด 200

Deep fried prawns in flour

กับข้าว ของจาน แบบทอด

Deep fried dishes

ทอดมันกุ้ง 220

Deep fried shrimp cakes

ทอดมันปลาทราย 200

Deep fried fish cakes



หมูก้อนทอด 170

Fried minced pork seasoning
in garlic pepper



หมูแดดเดียว 200

เนื้อแดดเดียว 250

Deep fried sundried pork or beef



Potato wedges 220

Dip with ketchup and tarta sauce

กุ้งกระเบื้อง 220

Deep fried minced
shrimp in roti patties
(recipe contains pork
and gluten)

ปอเปี๊ยะกุ้ง 220

Shrimp spring rolls
(recipe contains of chinese
pork sausage and gluten)



*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%

All prices subject to 10% of service charge.



ต้มแกง

Curry and clear soup

แกงระแวงเนื้อ
หรือ หมูคุโรบута 350

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

แกงเขียวหวานเนื้อ 350

Green curry with beef

ลูกชิ้นปลาทราย

หรือ ไก่ 280

ทานคู่ขนมจีน ไช้เค็ม และ โรตีส

Green curry with fish balls
or chicken (All served with
rice noodle roti and salted egg)





แกงส้มชะอมกุ้ง เล็ก 250 / ใหญ่ 320

A Simmer tamarind broth with
shrimps and pennata omelette
small 250 / large 320



ต้มโคล้งปลากรอบ เล็ก 250 / ใหญ่ 380

Spicy smoky sundried
freshwater fish broth with
mushroom, chili, lemongrass
and galangal
small 250 / large 380

ต้มจืดตำลึงหมูสับ เล็ก 180 / ใหญ่ 250

Clear soup with seasoning
minced pork and Ivy Gourd
small 180 / large 250



แกงคั่วหอยขม 280

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

*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%
All prices subject to 10% of service charge.



ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ
เล็ก 180 / ใหญ่ 250

Clear soup with seasoning
minced pork, tofu and vegetable
small 180 / large 250



ต้มข่าไก่ห้วปลี 220

Chicken and banana blossom
in coconut galangal soup



ต้มยำรวมมิตร 250/380

Spicy seafood soup

แกงป่าลูกชิ้น
ปลากราย 350

Fish balls spicy soup
with vegetable fingerroot
and chili



หมึกไข่ดั่งมะนาว 380

Spicy squid lime soup

ปลาทอด-นึ่ง

Deep fried and steamed fish

ปลาช่อนนึ่งพริกขี้หนู

- น้ำจิ้มแจ่ว 420

Steam serpent head Fish
with boiled vegetables served
with spicy sauce and dried
chili jam



เมี่ยงปลากระพง 470

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

*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%

All prices subject to 10% of service charge.

ปลาช่อนน้ำตก 420

Deep fried serpent-head fish
in spicy salad



ปลากระพงทอดน้ำปลา 470

Deep fried seabass fish in fish sauce
served with mango salad





ปลากระทอดกระเทียม 470

Deep fried seabass fish with garlic and pepper



ปลาเนื้ออ่อนราดพริกสด 650

Deep fried common sheatfish
in spicy tamarind sauce

*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%
All prices subject to 10% of service charge.

น้ำพริกหนุ่ม ปลาช่อนแดดเดียว
ไข่ต้ม 250

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

เครื่องจิ้ม ผัก-ปลาทอด

Relish

ปลาช่อนแดดเดียว
ของดีจากลุ่มแม่น้ำ
ภาคกลาง จ.สิงห์บุรี

น้ำพริกขี้หนือ 270

Minced shrimp and pork
chili paste 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
ด้วยพริกขี้หนูล้วน และมะนาวสด

ซึ่งเราเชื่อว่ารสชาติอาหารที่อร่อย
เริ่มต้นจากวัตถุดิบที่ดีเสมอ



*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%
All prices subject to 10% of service charge.

เครื่องยำ

Spicy salad

ยำถั่วพู 280

Spicy wing beans salad with minced pork, shrimps, squids boiled egg and chili paste (recipe contains of peanut oil)



ยำหัวปลีกุ้งสด 250

Banana blossom spicy salad with minced pork, shrimp and squid (recipe contains of peanut oil)



ยำขมิ้นขาว 250

Spicy white tumeric with shrimps, minced pork and garlic



ตำโหลบัวกุ้งสด 220

Spicy lotus roots with prawns
and fermented freshwater fish



ส้มตำกุ้งสด 220

Spicy papaya salad with
medium well cooked prawns



กุ้งแช่น้ำปลา 220

Raw shrimp in spicy
lime sauce

ยำรวมมิตรทะเล 250

Spicy seafood salad



แซลมอนยำไทย 250

Salmon carpaccio in spicy thai style



ยำสายบัว 220

Crispy lotus stems served with
spicy minced pork and prawns salad



ยำวุ้นเส้นโบราณ 220

Spicy vermicelli salad with minced pork,
prawns, dried shrimp

*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%

All prices subject to 10% of service charge.

หุงผัดข้าว และ พาสต้า

A variety of
fried rice recipes
and pasta

ข้าวผัดน้ำพริกคุณยาย
ปลาช่อนแดดเดียว
ไข่ต้ม 200

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 ไข่ดาว 250

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

ข้าวผัดน้ำพริก
มันกุ้งก้ามกราม
ไข่ต้ม 250

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



ข้าวอบสับปะรด 320

Fried rice with mince shrimp, chicken, chinese pork sausage shredded dried pork and cashew nuts



ข้าวพัดน้ำพริกหลงเรือ พลาสติก 220

Fried rice in shrimp-paste and fried sundried fish



ข้าวพัดพริกแกง กับแซลม่อนย่าง 340

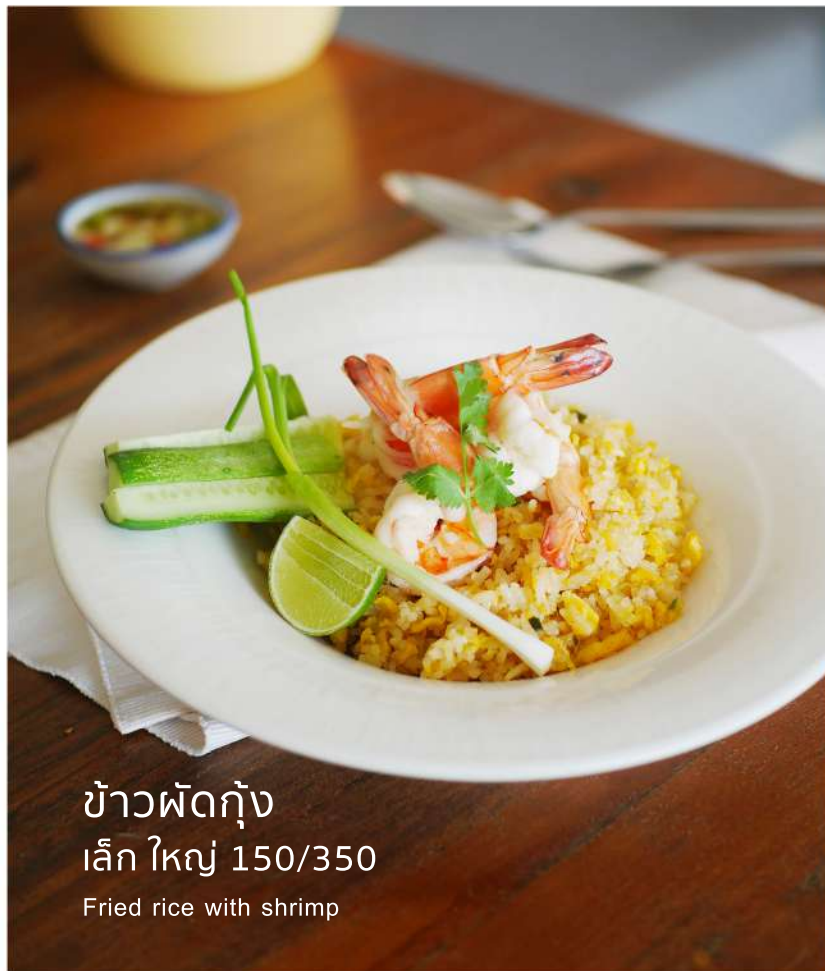
Fried rice with chili paste and grilled salmon

*ราคาดังกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%
All prices subject to 10% of service charge.

ข้าวผัดปู
เล็ก ใหญ่ 250/480
Fried rice with crab meat



ข้าวผัดกุ้ง
เล็ก ใหญ่ 150/350
Fried rice with shrimp



สปาเก็ตตี้ชีแมทะเล 280
Spicy Seafood Spaghetti



สปาเก็ตตี้ซลมอน
ผัดพริกแห้ง 340
Dried chili and Salmon Spaghetti

ข้าวผัดต้มยำทะเล 250
Seafood Tom Yam fried rice



Soft Drinks & Mineral Water

Still water	30.-
Coke	60.-
Coke zero	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.-

*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%

All prices subject to 10% of service charge.

Smoothies & Refreshing

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



Iced chocolate
160.-



Majshanu
(Homemade roselle
drink and lychee)
150.-



Fresh Coconut Frappe
(Ingredient contains
of dairy product)
220.-



**Strawberry
natural yogurt**
190.-



Watermelon
150.-



Rose Peach
150.-



**Mango and Passion Fruit
smoothies with yogurt**
190.-



Hanuman
(Santol smoothie
with himalayan salt)
180.-

Fresh coconut
130.-



Fresh lemon soda
150.-



Strawberry lemon
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

Yuzu Sunshine

(Yuzu puree with a shot of espresso) 180.-



Matoom shakerato

(Bael shake with shot of espresso) 180.-



Matcha latte

180.-



Matoom Cha-Thai

(Homemade bael juice with Thai milk tea) 160.-



Fiore Coffee

(Coconut flavored syrup with a shot of espresso) 180.-



Dirty Coffee

120.-



Iced Americano

140.-



Coco Affogato

190.-



Thai-Tea

160.-

Baan pomphet blossom

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



The iced Fort

(Signature iced coffee) 180.-



Iced Latte

160.-



Iced caramel latte

180.-



Iced Cappuccino

180.-

*ราคาถึงกล่าวไม่รวมค่าบริการ 10%

All prices subject to 10% of service charge.

Desserts & TWG Tea Selection



TWG Tea Selection

Coconut cake	180
Chocolate cake	180
Banoffee	180
Lemon cheesecake	180
Tiramisu cake	180
Cold brew panna cotta	120
Scone served with clotted cream and jam	100
Dried banana scones served with clotted cream and jam	120
Cranberry creamcheese scone	150
Fluffy vanilla cream scone	150
Fluffy thaitea scone	150

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)



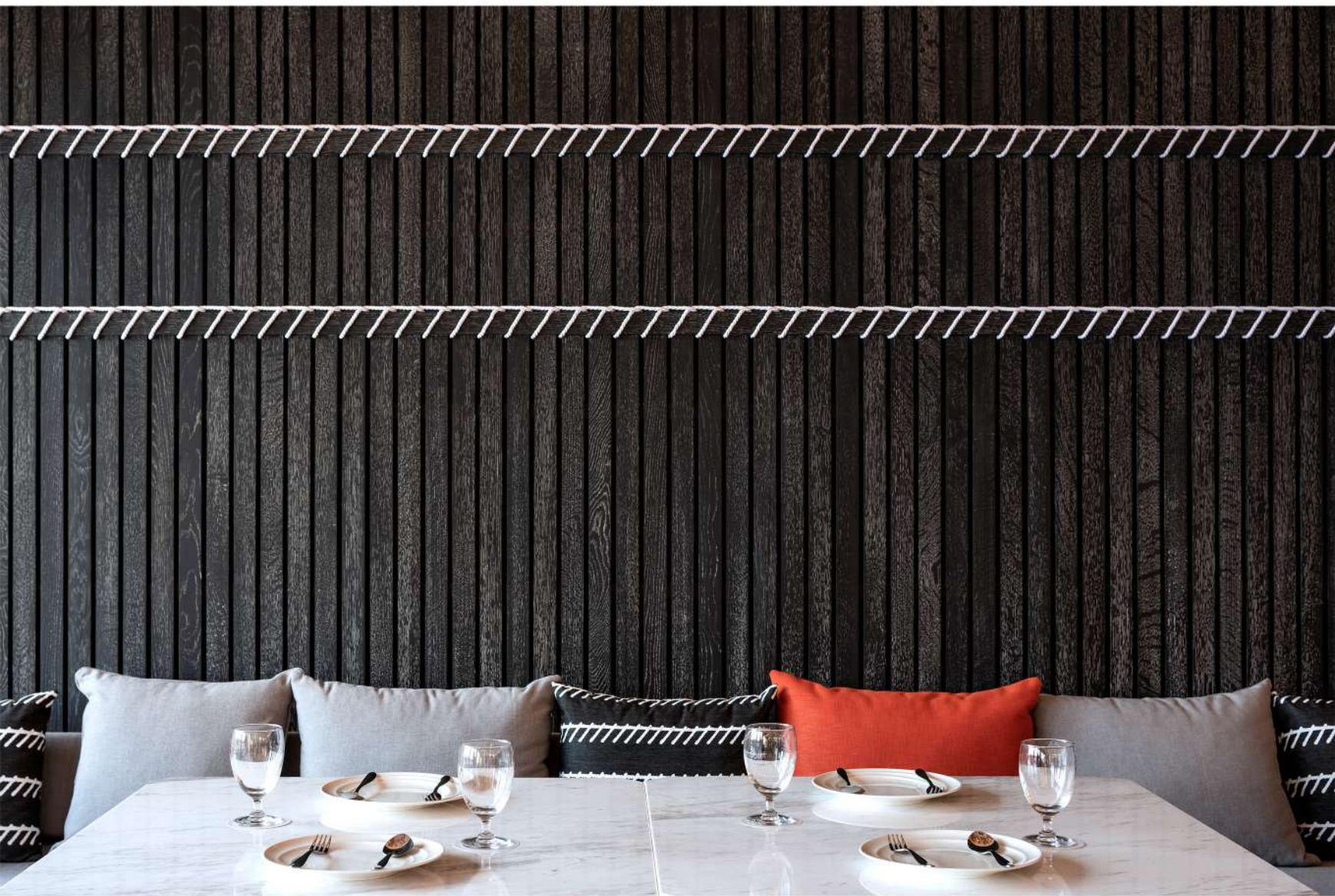
*Cranberry
creamcheese scone*



*Fluffy vanilla
cream scone*

*Fluffy thaitea
scone*





Tel : (66)81-3414595, (66)35-242242

Line @baanpomphetchat

Facebook/instagram : baanpomphet

E-mail : baanpomphet@gmail.com

www.baanpomphet.com

#baanpomphet

