

ร้านดัง  
รสเด็ด  
บุฟเฟ่ต์ 'สตรีทฟู้ด' รสเลิศได้แสงดาว  
@ศาลาทิพย์

RAAN DUNG ROSS DED  
**RDRD**  
GOURMET 'STREET FOOD' BUFFET  
UNDER THE STARS  
@SALATHIP

Story Behind Best-In-Class of  
**Street Food**  
Restaurants



**เอลวิส สุกี้ (สาขา ซอยยศเส)**  
**Elvis Suki (Soi Yotse)**

(Michelin Bib Gourmand 2018–2023)

- ร้านสุกี้ที่ตั้งชื่อตามนักร้องดังเพื่อให้ลูกค้าจำได้ง่าย แต่ปัจจุบันกลายเป็นร้านที่บอกกันปากต่อปากในหมู่นักชิมรสสุกี้รสชาติเยี่ยมมานานกว่า 30 ปี
- เมนูเด็ด ได้แก่ สุกี้แห้งเนื้อที่หอมกลิ่นกระทะ เนื้อนุ่มหอมกรุบ เข้ากันได้ดีกับเครื่องปรุงรสสุกี้ และยังมีส่วนผสมให้เลือกร้อยได้ทั้งแบบน้ำและแห้ง
- The king reigns supreme. Elvis Suki rules over local competition having dished up the same delicious recipes for 30 years.
- Seafood or beef sukiyaki come in a secret eggy sauce with a smoky aroma.



**ก้วยจ๊ับ มีสเตอร์ โจ**  
**Kuay Jup: Mr. Jo**

(Michelin Bib Gourmand 2018–2023)

- ก้วยจ๊ับน้ำจืดรสเด็ดกับหมูกรอบชั้นดี
- ก้วยจ๊ับ มีสเตอร์โจ คือ สุดยอดแห่งก้วยจ๊ับหมูกรอบ โดยมียอดสั่งซื้อสูงสุดถึง 500 ออร์เดอร์ต่อวัน และต้องต่อคิวรอหน้าร้านนานกว่า 30 นาที จึงไม่น่าแปลกใจเลยว่าอาหารจานนี้จะได้รับรางวัลจากมิชลินในปี พ.ศ. 2563 ความพิเศษของหมูกรอบเจ้านี้คือ ความกรอบของหนังที่ผสมผสานอย่างลงตัวกับความนุ่มของเนื้อหมูกรอบ เป็นความอร่อยที่ติดใจมาจจริง ๆ

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

Guay Jub 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 ด้วยรสชาติกลมกล่อมและกลิ่นหอมโหม้นเป็นเอกลักษณ์
- ให้บริการมายาวนานกว่า 30 ปี

โจ๊กนับเป็นคอมฟอร์ตฟู้ดของชาวเอเชีย และหนึ่งในโจ๊กที่รสชาติดีที่สุดในเมืองไทยได้ที่เมืองไทยสัก ๆ ในตรอกแคบ ๆ ย่านบางรัก ซึ่งเปิดให้บริการมานานกว่า 30 ปี โจ๊กเนื้อเนียนแสนอร่อยราดหน้าด้วยหมูท่อนและไข่ลวก 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.



**ผัดไทย: โรงแรมแชนกรี-ลา กรุงเทพฯ**  
**Phad Thai: Shangri-La Bangkok**

โดย เชฟ ญานวิท ธีรสุมบุญกุล แห่งห้องอาหารศาลาทิพย์

by Chef de Cuisine Yanavit Theerasomboonkul

- ได้รับการยกย่องให้เป็น ผัดไทยแชมป์เปี้ยน โดยกลุ่มแชนกรี-ลา ภาคพื้นเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และออสเตรเลีย
- เชฟญานวิท ธีรสุมบุญกุล เรียนการทำอาหารจากเชฟชาลี อมาตย์กุล (เชฟชาวไทยชื่อดัง) ซึ่งมีบิดาของเชฟชาลีทำงานในพระบรมมหาราชวังและมารดาเป็นผู้ปรุงอาหารในห้องเครื่องตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4
- เชฟญานวิท ธีรสุมบุญกุลได้รับการปรุงอาหารถวายแด่สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และเมื่อครั้งที่ทำงานที่โรงแรมออรัลด์ 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 ที่ไม่ว่าใครได้เห็นก็ต้องน้ำลายสอ รถเข็นร้านนี้ขายเมนูที่แสนธรรมดาแต่รสชาติโดดเด่นมานานกว่า 16 ปี ผู้ชื่นชอบสตรีทฟู้ดต่างยกย่องให้ ฟ้าไก่ทอดเป็นอาหารจานชนะเลิศ ทั้งในด้านคุณภาพ ราคาประหยัด และมอบรสชาติความกรอบแสนอร่อยให้ทุกครั้งที่ได้ลิ้มลอง

- 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.