

ด้วยกิตติศัพท์ในเรื่องอาหารการกินที่อร่อยยอดเยี่ยมทำให้บ้านปาร์คนายเลิศเป็นที่พบบปะของบรรดามีตรสหายของนายเลิศ(พระยาภักดีนรเศรษฐ)ตลอดจนการทำอาหารเลี้ยงพนักงานนับร้อยในแต่ละวัน ฉะนั้นเรื่องอาหารการกินจึงเป็นเรื่องใหญ่สำหรับที่นี่บุคคลสำคัญที่อยู่เบื้องหลังการเป็นอยู่อย่างมีระเบียบแต่เรียบง่ายนี้คือภรรยาของนายเลิศคุณหญิงสิน เศรษฐบุตร(เทววิทย์)บรรดาสารับกับข้าวที่คุณหญิงสินทำอยู่บ่อย ๆ และดัดแปลงจนเป็นสูตรของตัวเองที่โดดเด่นเป็นพิเศษคือ “ห่อหมกข้าวห่อหมกปลา” ห่อในกระตังใบตองที่ทำอย่างพิถีพิถันซึ่งเกิดจากการนำน้ำเครื่องแกงห่อหมกที่เหลืออยู่ไปคลุกเคล้ากับข้าวสวยหอยทอดด้วยหน้ากะทิแล้วห่อด้วยใบตองเหมือนห่อหมกปลานำไปนึ่งคู่กันกลายเป็นห่อหมกข้าวห่อหมกปลาที่หารับประทานจากที่ไหนไม่ได้

นอกจากนั้น “หมี่น้ำปาร์คนายเลิศ” เป็นสูตรที่ประยุกต์ขึ้นจากการนำหมี่กรอบใส่ในน้ำซุปรัดต้มยำสูตรเฉพาะของที่นี่ ซึ่งเป็นวิธีจัดการกับ เครื่องปรุงเพื่อให้ไม่หืนเสีย

ส่วน “ปอเปี๊ยะคุณย่า” เป็นสูตรของคุณหญิงถวิลหวัง สมบัติศิริ (ประทีปประเสน) ภรรยาของพระยาศรีเสนา ผู้มีความพิถีพิถัน ใส่ใจกับ วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพเพื่อความอร่อยที่ผสมผสานรสเปรี้ยวหวาน มัน เค็มแต่ไม่เน้นรสเผ็ด ตามแบบฉบับของครอบครัว

มา เมซอง (Ma Maison) เป็นชื่อร้านอาหารฝรั่งเศสที่คุณพินิจ สมบัติศิริ สามีของท่านผู้หญิงเลิศศักดิ์สมบัติศิริ เป็นผู้ก่อตั้งเมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๖ เพื่อเป็นสถานที่สังสรรค์ของนักชิมอาหาร วันนี้เรานำ มา เมซอง (Ma Maison) กลับมาอีกครั้งเพื่อต้อนรับทุกท่านด้วยบริการและอาหาร ในแบบฉบับของบ้านปาร์คนายเลิศ

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 Heritage Home popular to this day, namely Nai Lert Park's crispy vermicelli soup with shredded pork and shrimps, steamed rice and fish curry in banana leaves, and many more sumptuous dishes.

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 by our 85 year old cook, proudly serving Nai Lert family's home-cooked recipes that have been appreciated from generation to generation.

The family values the importance of dining, as food brings people together, in many different occasions. The idea behind this dining experience is to create true gastronomic community as part of a Thai culture and lifestyle.

APPETIZER

- ⊕ หมูโสร่ง ฿ 190
Minced pork wrapped in crispy egg noodles
- ⊕ ห่อหมกข้าว ห่อหมกปลา ฿ 220
Steamed rice and fish curry in banana leaves
- ไก่ห่อใบเตย ฿ 200
Marinated chicken wrapped in fragrant pandanus leaves
- ⊕ ทอดมันปลากราย ฿ 190
Traditional patties of pureed fish spiced with kaffir lime leaves, served with cucumber slices in vinegar and crushed peanuts
- ข้าวเกรียบปากหม้อ ฿ 190
Steamed mini crepes with minced chicken and peanuts filling
- หมี่กรอบปาร์คนายเลิศ ฿ 280
Nai Lert Park's sweet and sour crispy vermicelli
- ปีกไก่สอดไส้ ฿ 240
Chicken wings stuffed with vermicelli and shiitake mushrooms
- ⊕ ปอเปี๊ยะทอดคุณย่า ฿ 190
Spring rolls- Grandma's recipe

⊕ Signature dish

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

SALAD

ยำหัวปลีกุ้งสด

Banana blossom salad with shrimps

฿ 260

ยำทวาย

A salad of five vegetables in sweet and salty coconut curry dressing served with chicken, crispy fried shallots and roasted sesame seeds

฿ 260

⊕ ยำผมโป่ง

Crispy fried egg salad tossed with cucumber, onions and thinly sliced pork and shrimps

฿ 240

⊕ ยำส้มโอ

Thai pomelo salad with grated coconut, prawns and shredded chicken

฿ 260

ยำเนื้อแองกัส

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

฿ 780

ยำวุ้นเส้นบ้านปาร์ค

Vermicelli noodles salad with minced pork, prawns, crispy dried shrimps and crispy dried squid

฿ 300

⊕ เมี่ยงกระน้ำ

Bite size treasures filled with dried shrimps, pork crackling, ginger, lime, shallots and roasted peanuts topped with aromatic tamarind sauce wrapped in kale leaves

฿ 220

ยำถั่วพู

Wing bean with ground pork, shredded chicken, prawns, soft boiled egg and roasted coconut

฿ 260

หมูเสด็จ

Grilled marinated pork with sweet and sour sauce, served with seasonal vegetables

฿ 320

⊕ ยำมะเขือยาวท่านผู้หญิงฯ

Eggplants salad - Thanpuying's recipe

฿ 280

⊕ Signature dish

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

SOUP

- ⊕ หมี่น้ำปาร์คนายเลิศ ฿ 280
Nai Lert Park's crispy vermicelli soup with shredded pork and shrimps
- ต้มกะทิสายบัวปลาหู ฿ 240
Lotus stem with Thai mackerel in coconut milk soup
- แกงจืดลูกรอก ฿ 250
Egg sausages and minced pork in clear broth
- ต้มข่าไก่ ฿ 220
Chicken in kaffir lime infused coconut milk, with galangal, lemongrass, and lime leaves
- ไข่พะโล้ 3 สหาย ฿ 250
Slow cooked pork belly accompanied by combination of three types of eggs (quail, duck, and chicken) in special dark gravy
- ⊕ แกงจืดฟักตุ๋นมะนาวดองเบ็ดเตล็ด ฿ 280
Squash with preserved lemon and crispy braised duck leg in clear soup
- ⊕ ต้มจืดเนื้อ ฿ 280
Beef in clear soup with sweet basil, holy basil, bird's eye chili, lime and tamarind juice
- แกงส้มผักรวมปลาช่อน ฿ 300
Catfish and mixed vegetables in spicy and sour soup

⊕ Signature dish

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

DIPS

- เสิร์ฟว่ากุ้งพร้อมผักเคียงและปลาช่อนชุบน้ำปลาทอด ฿ 420
Grilled prawns dip, served with crispy salty fish and seasonal vegetables
- ⊕ ปลาไร้หนและปลาคุกฟู ฿ 280
Pickled fish dip, served with fluffy catfish and seasonal vegetables
- ⊕ เต้าเจี้ยวหนและปลาคุกฟู ฿ 280
Preserved soy bean dip, served with fluffy salty fish and seasonal vegetables
- ⊕ น้ำพริกหลงเรือ ฿ 280
Shrimp paste and salted eggs dips, served with caramelized pork and seasonal vegetables

MAIN COURSE

* Curry *

- ⊕ แกงเขียวหวานเนื้อริบอายพริกขี้หนู และโรตีส ฿ 780
Australian Angus rib eye in green curry, served with roti
- แกงเผ็ดเป็ดย่าง ฿ 320
Roasted duck in red curry
- ⊕ แกงขี้เหล็กหมูย่าง เนื้อย่าง หรือ ปลาย่าง ฿ 320
Cassia leaves and coconut milk curry with a choice of grilled pork, beef, or fish
- แกงป่าลูกชิ้นปลากราย ฿ 320
Fish balls, eggplants and long beans in red curry soup
- ⊕ แกงมัสมั่นเนื้อ หรือ ไก่ ฿ 320
Tender beef or chicken in massaman curry
- แกงส้มชะอมไข่ ฿ 340
Diced Cha-om omelette and prawns in spicy and sour soup
- ฉู่ฉี่กุ้งแม่น้ำ ฿ 1,400
King river prawns in red curry sauce topped with coconut cream

⊕ Signature dish

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

MAIN COURSE

* Curry *

- แกงเหลืองหน่อไม้ปลาแซลมอน ฿ 340
Norwegian salmon with bamboo shoots
in Southern Thai style yellow curry
- เนื้อปลาเก๋าทอดกระเทียม ฿ 480
Deep fried grouper fish with garlic and pepper
- ⊕ จู๋เนื้อปลาเก๋า ฿ 480
Grouper fish in red curry sauce topped with coconut cream
- เนื้อปลาเก๋านึ่งขี้วย ฿ 500
Steamed grouper fish infused with sour Chinese plum

* Stir fried and Grilled *

- กุ้งแม่น้ำเผาปลาหวาน ฿ 1,400
Chargrilled river prawns with condiments
- หมูสามชั้นผัดกะปิ ฿ 220
Pork belly stir fried with shrimp paste
- ⊕ หมูเค็มไก่เค็ม ฿ 220
Slow cooked "melt in the mouth" chicken and pork belly
- หมูผัดพริกขิงถั้วแขก ฿ 220
Stir fried pork belly with red chili and green beans
- ก้ามกุ้งผัดสายบัว ฿ 280
Stir fried lotus stems with river prawns' claws
- ไข่ลวกเขยทรงเครื่อง ฿ 200
Deep fried boiled eggs with tamarind sauce
- ⊕ เนื้อปลาเก๋าผัดฉ่า ฿ 340
Stir fried grouper fish with local herbs in light gravy sauce
- ซี่โครงหมูอบน้ำแดง ฿ 340
Roasted pork ribs marinated in homemade red sauce
- ⊕ ข้าวเหนียวเนื้อแองกัสย่าง หรือ หมูย่าง จิ้มแจ่ว - ส้มตำไทย
Thinly sliced grilled Australian Angus rib eye or grilled pork
with hot and sour sauce, served with sticky rice and green papaya salad
Australia angus ribeye ฿ 780 / Pork ฿ 340

* Noodles and Rice *

- ผัดไทยกุ้งสด ฿ 350
Pad thai - Stir fried rice noodles with prawns, tofu, garlic, bean sprouts and peanuts in special tamarind sauce
- ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ฿ 260
Stir fried noodles with chicken and fresh squids topped with crispy dough
- ⊕ ข้าวผัดกากหมูคั่วพริกเกลือ ฿ 240
Pork crackling with chopped prawns fried rice, seasoned with salt and pepper
- ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่กุ้งแม่น้ำผัดน้ำพริกเผา ฿ 520
Stir fried rice noodles with blue river prawn and chili paste
- ⊕ ข้าวผัดเรือแม่ ฿ 240
Kale and pork fried rice in sweet soy sauce
- ผัดวุ้นเส้นโบราณ ฿ 280
Stir fried vermicelli noodles with eggs, pork and tomatoes
- ข้าวผัดมันกุ้งแม่น้ำสองสี ฿ 520
Fried rice in sumptuous river prawn lava
- ข้าวกระเพราคลุกคุโรบุดะและไข่ดาว ฿ 280
Kurobuta pork and Thai basil fried rice topped with crispy fried egg
- ข้าวกระเพราคลุกเนื้อริบอายและไข่ดาว ฿ 350
Ribeye beef and Thai basil fried rice topped with crispy fried egg
- ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ฿ 200
Fried rice noodles in gravy, with a choice of:
หมูสับ หรือ ไก่สับ minced pork or chicken
- เนื้อริบอายสับ ฿ 300
เนื้อริบอายสับ minced ribeye beef
- ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ ฿ 190
Minced pork noodles in tom yum soup

* Vegetables *

- ⊕ ดอกขจรผัดไข่ ฿ 190
Stir fried Cowslip flowers with egg and garlic
- กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา ฿ 190
Stir fried cabbages with garlic and Thai fish sauce
- ผัดผักทอดยอด ฿ 190
Stir fried shredded threads of morning glory with garlic and chili
- ผัดใบตำลึงหมูสับ ฿ 200
Stir fried ivy gourd with minced pork in light soy sauce
- สเตอร์ผัดกุ้งนาง ฿ 280
Stir fried shrimps with stinky beans in sumptuous shrimp paste
- ⊕ ผักหวานผัดไข่ ฿ 190
Stir fried star gooseberry leaves with eggs and garlic

CHOICE OF RICE

ข้าวหอมมะลิ
Jasmine Rice

per order ฿ 50 / per bowl ฿ 200

ข้าวกล้อง
Brown Rice

per order ฿ 60 / per bowl ฿ 300

⊕ Signature dish

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

DESSERT

- ⊕ ไอศกรีมน้ำมะพร้าว ฿ 140
Young coconut sorbet
- ไอศกรีมรัมในลูกกล้วยประรด ฿ 180
Rum ice cream in whole pineapple
- มะพร้าวสังขยา ฿ 180
Coconut custard
- ขนมไทยรวม ฿ 140
Trio of Thai delicacies
- กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน ฿ 140
Cooked banana with young coconut in sweet coconut milk
- ⊕ ปลากริมไข่เต่า ฿ 140
Sweet and salty rice flour dumplings in creamy coconut milk
- กล้วยเล็บมือนางเชื่อม ฿ 120
Lady Finger bananas in light syrup topped with coconut cream
- ขนมไข่กบ นกปล่อย มะลิลอย อ้ายตื้อ ฿ 140
Combination of Thai delicacies served with coconut milk
- ⊕ ขนมโค ฿ 140
Sticky rice dumplings stuffed with shreds of caramelized coconut in fresh coconut milk
- ⊕ ขนมด้วง ฿ 140
Thai delicacy of steamed flour in coconut milk with sesame sugar topping
- ข้าวเหนียวสามสหาย ฿ 160
Trio of sweet sticky rice topped with coconut custard, dried fish and dried shrimps

⊕ Signature dish

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.