



ไช้'เตี๋ยว 120 ร้านเด็ด



กรุงเทพฯ
และปริมณฑล

อย่าเพิ่งบอกว่า ทั่วยเตี๋ยวที่คุณกินอร่อยขีดขีดที่สุดในสามโล
ทำยังไม่ไดลองชิมร้านอื่น...เข็ญชวนชิม'เตี๋ยวร้านดัง
รสเด็ด ชดน้ำรูป ชู๊ดเส้นให้สาแก่ใจ
คัดสรรเน้นๆกว่า 120 ร้าน ระดับเทพที่คุณไม่ควรพลาด
อร่อยจี๊ด งานต้องลองพิสูจน์!

D+PLUS GUIDE ขอสิทธิ์ iPhone Application

ไต่ดนำเทียวงสุดเชิคนบนมือคุณ

เป็ะจริง ทั้งข้อมูล
รูปภาพ และเพนที
ทั้งแบบ online และ offline

โดยคันทดด้วยคำว่ำ
dplus guide
ได้เล็ววันนีที่ App Store



f dplusguide



นริปลุตสัปดาร์
หัวหิน ชะอำ ปราณบุรี



เบม เชิม เช็ป เชิลส์
in เชียงใหม่



เบม เชิม เช็ป เชิลส์
in กรุงเทพฯ



นริปลุตสัปดาร์ 9 เกาะ
100 รีสอร์ท ทะเลวันออก



นริปลุตสัปดาร์
สวนผึ้ง อัมพวา

ไอ้'เดียว 120 ร้านเด็ด

Project Editor : ชโนทัย ชัยอัจฉรา

ข้อมูลและภาพประกอบ : ชโนทัย ชัยอัจฉรา,
กมลวรรณ ลีลัคนาวีระ, ธนากร บุญณรงค์,
วิจิตรา ชุ่มเชื้อ

เจ้าหน้าที่ประสานงาน : ยศสุน ปุณนสุวรรณ

ฝ่ายศิลป์ : แคทลียา บุญเฝ้า, มโนช ฮวดบุญถึง,
ดวงใจ อภัย

ภาพวาดประกอบ : ธัญญช อาชวนิยุต

แผนที่ : ธัญญช อาชวนิยุต

พิสูจน์อักษร : พิมพ์ร่ำโพ พันธุ์จักรพัฒน์

การตลาด : ทศนัพรพรรณ สิวราวุฒิ

ออกแบบปก : กนกวรรณ รักธรรม

ISBN : 978-616-204-189-1 (paperback)

978-616-204-343-7 (PDF)

ราคา : **125** บาท

พิมพ์ครั้งที่ 1 : กรกฎาคม 2555

สงวนสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537
โดย บริษัท โปรวิชั่น จำกัด ห้ามนำส่วนใดส่วนหนึ่ง
ของหนังสือเล่มนี้ไปทำซ้ำ ดัดแปลงหรือเผยแพร่ต่อ
สาธารณชนไม่ว่ารูปแบบใดๆ นอกจากนี้จะได้รับอนุญาต
เป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าจากทางบริษัทเท่านั้น
ชื่อผลิตภัณฑ์และเครื่องหมายการค้าต่างๆที่อ้างถึงเป็น
สิทธิโดยชอบด้วยกฎหมายของบริษัทนั้นๆ

ที่ปรึกษากฎหมาย : คุณไพบุลย์ อมรภิญโญเกียรติ สำนักงาน
กฎหมาย P&P LAW FIRM โทร. 0-2665-6150



@Provision_Book
http://twitter.com/Provision_Book
f <http://facebook.com/iloveprovision>

ข้อมูลบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ

D+Plus Guide Team

ไอ้'เดียว 120 ร้านเด็ด! -- กรุงเทพฯ : โปรวิชั่น, 2555.
128 หน้า.

1. ร้านอาหาร 2. ก๋วยเตี๋ยว II. ชื่อเรื่อง.
647.95

จัดพิมพ์โดย :

สำนักพิมพ์ **DPLUS** ในเครือ

PROVISION

บริษัท โปรวิชั่น จำกัด

408/33 ชั้น 9 อาคารพหลโยธินเพลส
ถ.พหลโยธิน สามเสนใน พญาไท กรุงเทพฯ 10400
โทร. 0-2619-0070 FAX: 0-2619-0066

จัดจำหน่ายโดย : บริษัท ซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด (มหาชน)

1858/87-90 ชั้น 19 อาคารเนชั่นทาวเวอร์
ถ.บางนา-ตราด แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ
10260

โทร. 0-2739-8222, 0-2739-8000

FAX: 0-2739-8356-9

DIS_CHU

พิมพ์ที่ : บริษัท โรงพิมพ์อักษรสัมพันธ์ (1987) จำกัด

นาย อุทัย ธนสารอักษร ผู้พิมพ์/ผู้โฆษณา พ.ศ. 2555

 สำนักพิมพ์นี้เป็นสมาชิกสมาคมผู้จัดพิมพ์
และผู้จำหน่ายหนังสือแห่งประเทศไทย
แนะนำหรือจำหน่ายหนังสือเล่มนี้ได้ที่
www.thaibookrecommnd.com

เริ่มไชยเตี๋ยว!

ถ้าจะให้พูดถึง “ก้วยเตี๋ยว” รับประกันว่ามันคือเมนูยอดฮิตอันดับต้นๆที่ คุณต้องกินไม่ต่ำกว่า 2 ชมต่ออาทิตย์แน่ๆ และเป็นอาหารที่มีร้านขายเยอะที่สุดไม่ว่าจะเดินไปทางไหนก็มีร้านก้วยเตี๋ยวทั้งนั้น ถึงแม้ว่าจะหาทานได้ง่ายดายแต่เอาจริงๆแล้วร้านก้วยเตี๋ยวที่อร่อยเด็ดจนต้องไปทานซ้ำมันช่างหายากเหลือเกิน หรือคุณอาจจะคิดว่าร้านที่คุณทานอยู่นี่อร่อยที่สุดแล้ว หยุดความคิดของท่านไว้แล้วจัดแจงเตรียมร่างกาย วอร์มลินของคุณไว้ เราจะพาคุณไปไชยก้วยเตี๋ยวอร่อยเลิศไม่ผิดหวัง และจะทำให้คุณเปลี่ยนความทรงจำของก้วยเตี๋ยวที่คุณเคยคิดว่า “เด็ด” อาจพบกับคำว่า “เด็ดกว่า” “เด็ดเวอร์” ไปถึงขั้น “โคตรเทพ”

หนังสือเล่มนี้คัดสุดยอดร้านก้วยเตี๋ยวที่อร่อยกระแทกปากจากนักชิมลันทอง กว่า 120 ร้านเลิศๆไม่ว่าจะอยู่ตรอก ซอกซอยไหน เราไปค้นหาให้คุณไปลอง มีทั้งเมนูพื้นฐานอย่างก้วยเตี๋ยวหมู เนื้อ ปลา ไก่ เป็ด ก้วยเตี๋ยวต้มยำ ก้วยเตี๋ยวเย็นตาไฟ ที่ไม่ต้องปรุง ไปจนก้วยเตี๋ยวที่ไม่เหมือนใครอย่าง ก้วยเตี๋ยวเนื้อโกเบ เนื้อนองลาย เนื้อเซอร์ลอย เนื้อหมูดำ เนื้อริบอย ก้วยเตี๋ยวห่าน ก้วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลาที่ให้ลูกชิ้นเท่ากำมือ ก้วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลาหมึก ก้วยเตี๋ยวไส้กะทิ ก้วยเตี๋ยวกุ้งทอด ก้วยเตี๋ยวไข่ลวก บะหมี่เกี๊ยวก้ามปักษ์ ก้วยเตี๋ยวกุ้งทอด ก้วยเตี๋ยวเย็นตาไฟปลารอบ ก้วยเตี๋ยวลูกชิ้นหมูสับ เย็นตาไฟใส่หมูหวาน ฯลฯ ทั้งหมดนี้เราคัดสรรมาแล้ว รับรอง รับประกัน ยืนยัน นิ่งยันว่าอร่อย ล้านเปอร์เซ็นต์ แต่ถ้ายังไม่เชื่อ คำตอบมันอยู่ที่คุณต้องไปลองเอง! แล้วคุณจะรู้ว่า อร่อยเวอร์เป็นอย่างไร





Contents

โซนเยาวราช หน้า 9-18

- 9 โอเดียน เกี้ยวหมี่ปูทะเล
- 10 นิวฮีนยง
- 11 อั้ง เป็ง ซุง ลูกชิ้นปลา
- 12 มังกรขาว
- 12 อร่อยเหาะ
- 13 นายเม้ง (ทวิศศักดิ์)
- 14 บะหมี่จับกั๊ง
- 15 สว่าง บะหมี่เกี้ยวกั๊งก้ามปู
- 16 ลั้งเล็ง
- 17 เจ็เกียง ก๋วยเตี๋ยวห่าน
- 18 เจ็เจี้ยเย็นตาโฟ

โซนสุขุมวิท หน้า 19-33

- 19 เข็ยะก๋วยเตี๋ยวเปิด
- 20 วัฒนาพาณิชแพะตัน ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ
- 21 ก๋วยเตี๋ยวหมู รุ่งเรือง
- 22 ก๋วยเตี๋ยวโฆษิต โโกษนา (ก๋วยเตี๋ยวเอกมัย)
- 23 วโรชา(เต็ง)
- 24 แฉว ลูกชิ้นปลา ทองหล่อ



- 25 ต.รุ่งโรจน์
- 26 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อเมืองสยาม (สว่างอรุณ)
- 27 ก๋วยเตี๋ยวไก่น้ำผึ้ง
- 28 ก๋วยเตี๋ยวเปิดเต็นระบ่า
- 29 เล่าซา
- 30 ตังเม็ง
- 31 ร้านวรพจน์
- 32 บะหมี่ไข่ ลุงเหื่อย เอกมัย 19
- 33 ก๋วยเตี๋ยวเรืออยุธยาคลองตัน



โซนอ่อนนุช หน้า 34-45

- 34 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นหน้ากรงศุลข
- 35 ชกหลี่ นูดเดิ้ล
- 36 ป้าอ่อง
- 37 ก๋วยเตี๋ยวเปิดไล่แแก้ว
- 38 ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ หน้าต.ไทยพาณิชย์
- 39 เปิดตุ๋นยาจีนรสชาววัง
- 40 ก๋วยเตี๋ยวแคะเย็นตาโฟ
- 41 ก๋วยเตี๋ยวเปิด นายเล็ง พัฒนาการ 1
- 42 ชาละวัน เย็นตาโฟ
- 43 ก๋วยเตี๋ยวเปิดอยุธยา
- 43 อุดมสุข 46
- 44 ก๋วยเตี๋ยวทรงเครื่อง เมืองพิษณุโลก
- 45 รสเด็ดเนื้อตุ๋น





โซนรัชดาภิเษก หน้า 46-60

- 46 ต้มยำหน้าแดง
- 47 ร้านพี่อ้อ
- 48 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ
พรเจริญ
- 49 ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา
จารุณี(รสเด็ด) สูตรพริกไทย
- 50 ทิพเจริญ
- 51 ก๋วยเตี๋ยวต้มยำโบราณ
ร้านเปลว
- 52 เย็นตาไฟยกล้อ
ร้านลูกปลา นิดเดิ้ล
- 53 ก๋วยเตี๋ยวหัวโค้ง หอการค้า
ก๋วยเตี๋ยวชาติหน้า 15 เส้น
- 54 ลุงก๋วยเตี๋ยวเรือประตูน้ำ
- 55 เย็นตาไฟพาเพลิน



- 56 เขียวจ๋ายบะหมี่เกี๊ยว
- 57 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ &
เกาเหลาเนื้อหม้อไฟ (อินทามระ 42)
- 58 บะหมี่แสบ X2
- 59 นายตง ก๋วยเตี๋ยวตำลึง
- 60 ก๋วยเตี๋ยวลุงหนั้น

โซนลาดพร้าว หน้า 61-78

- 61 โกบู้ รสซิ่ง
- 62 Teacup and Chopsticks
- 63 ตันเย็นตาไฟกึ่งทอด
- 64 ซิ่งโภชนาก๋วยเตี๋ยวย็นตาไฟ
- 65 บ้านก๋วยเตี๋ยวก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้น
- 66 ก๋วยเตี๋ยวกุ้งต้มยำรสแซ่บ 19/1
- 67 มาเก๊า





Contents

โขนสีลม หน้า 86-96

- 68 ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยแม่บุญรอด
- 69 บ้านผักหวาน
- 70 ก๋วยเตี๋ยวไก่เจี๊ยะ
- 71 เย็นตาโฟ ป้าเสนาสูตรแต่จิว
- 72 เย็นตาโฟฟ้าผ่า
สูตรคุณเอ๋
- 73 คริวแม่วิภา
- 74 นาย ต. เนื้อตุ๋น
- 75 อมรพันธ์
เย็นตาโฟต้มยำ
- 76 ก๋วยเตี๋ยวหมูมะนาว
ปัญญาธรรมอินทรา
- 77 ก๋วยเตี๋ยวหมูเจี๊ยะ
- 78 แม่ตุ้ม & เจี๊ไนท์ ลูกชิ้นหมู

- 86 เย็นตาโฟ(เจี๊)
- 87 นายเม็งบะหมี่ปู ก๋วยกึ่งยักษ์
- 88 หยู่จวน โภชนา(เล่าหุย)
- 89 เอี้ยโหวง บะหมี่กึ่งยักษ์
- 90 ลืม เล่า ซา
- 91 ชุนเย็นตาโฟ
- 92 เย็นตาโฟเจี๊เกี้ยว
- 93 เนื้อตุ๋น ทำน้ำสาธุ
- 94 เจี๊ปุย เย็นตาโฟ
- 95 เต๋อ อร่อยแตกซิก
- 96 วรรณดี



โขนนุสาวรีย์ฯ หน้า 79-85

- 79 ก๋วยเตี๋ยวหน้าคลัง
- 80 ลูกชิ้นน้ำใสนายแดง
- 81 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อกรอบ
- 82 ร้านครบเครื่อง
- 83 รสเด็ด
- 84 เต๋ี่ยวหะ
- 85 ก๋วยเตี๋ยวเป็ด
ตรงข้ามซอยอินทามาระ 29

โขนพระนคร หน้า 97-101

- 97 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นนายไสย(เจ้าเก่า)
- 98 จิระเย็นตาโฟ
- 99 นายอ้วนเย็นตาโฟ เส้าชิงซ่า
- 100 ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ
วัดเอี่ยมวรานุช
- 101 สมทรงโภชนา

โขนดุสิต หน้า 102-109

- 102 ส.รุ่งโรจน์นางเลี้ยง
- 103 ส. สำราญ
ก๋วยเตี๋ยวเป็ด



- 104 รุ่งเรือง บะหมี่เกี๊ยว
- 105 เนื้อวัวไร่เทียมทาน
- 106 ก๋วยเตี๋ยวไกรราชวัดคร
- 107 วิโรจน์โภชนา
- 108 บิ๊กส
- 109 ลูกชิ้นศรีย่าน



โซนธนบุรี หน้า 110-118

- 110 ก๋วยเตี่ยววัดดงมูลเหล็ก
- 111 ก๋วยเตี่ยวลูกชิ้นแคะ
ต้นตำรับ-พรานนก
- 112 นายเพ็ง
ก๋วยเตี่ยวตำลึง
- 113 ก๋วยเตี่ยวหมูมะนา เจ็นอ๊ต
- 114 เล็ง ลูกชิ้นปลา
- 115 ลูกชิ้นปลานายเจี๊ยบ
- 116 ก๋วยเตี่ยวเย็นตาโพบัตรคิว
- 117 ตำลึงทอง
- 118 เจ๊ไฉ่เจ้าเก่า



โซนปริมณฑล หน้า 121-128

- 121 แซ่บ พิสดาร
- 122 ต้มยำน้ำลิก
- 123 ก๋วยเตี่ยวเรือเจริญรสเด็ด
- 124 ก๋วยเตี่ยวไก่ทอด
พรธิสาร คลอง 6
- 125 ก๋วยเตี่ยวปลาเมืองทอง
- 126 เกาเหลาเมืองนนท์
- 127 โกชาติก๋วยเตี่ยวรถตุ้
- 128 เฮียปิ่งเย็นตาโพบัตรคิว
ลูกชิ้นปลาหมึก

โซนพระราม2 หน้า 119-120

- 119 เจ๊โหนก
- 120 คอข้าง เปิดตุ้



All around Noodle

ก๋วยเตี๋ยว



โซนเยาวราช

หัวลำโพง
สะพานเหลือง

โซนสุขุมวิท

พระราม 4
อโศก
พร้อมพงษ์
ทองหล่อ
เอกมัย
คลองตัน

โซนอ่อนนุช

พระโขนง
อุดมสุข
พัฒนาการ
แบริ่ง
ศรีนครินทร์

โซนรัชดาภิเษก

ห้วยขวาง
สุทธิสาร
เพชรบุรีตัดใหม่

โซนลาดพร้าว

รามคำแหง
เกษตร-นวมินทร์
ประชาชื่น
บางเขน
รามอินทรา

โซนอนุสาวรีย์ฯ

อารีย์
สะพานควาย
จตุจักร
ดอนเมือง
วิภาวดี

โซนสีลม

พระราม 3
สาทร
บางรัก
วงเวียนใหญ่
ยานนาวา
ถนนจันทร์

โซนพระนคร

พระอาทิตย์
ท่าพระจันทร์
บางลำพู

โซนดุสิต

ราชวัตร
ศรียาน
นางเลิ้ง

โซนธนบุรี

ตลิ่งชัน
ภาษีเจริญ

โซนพระราม 2

ดาวคะนอง
สุขสวัสดิ์
ประชาอุทิศ
พุทธบูชา

โซนปริมณฑล

นนทบุรี
ปทุมธานี
สมุทรปราการ
รังสิต

นิวียนยง



"ไม่มีสาขา" คือป้ายที่ติดอยู่หน้าร้าน แปลว่าที่เราเห็นผ่านตามานั้นไม่ใช่ของแท้ นิวียนยงของแท้ต้องเขี้ยวราชเท่านั้น ร้านนี้ขายมาแล้ว 70 ปี ระเบิดตัวเองทุกวันเส้นจึงหอม ไข่กรอบรอบเป็นพิเศษ น้ำซุปสูตรเด็ดใช้กระดูก-หมู ลูกชิ้นปลาและหมูหยอง ลูกชิ้นปลาของที่นี่บอกได้คำเดียวว่า "โคตรอร่อย" ลูกชิ้นปลาหวานกรอบสุดยอดมาก ลูกชิ้นกุ้งหอมชิ้นจุกกึ๋นเกือบปลาให้คำใดๆ ไม่มีก็ัก กัดที่น้ำกระจายในปากอร่อยสุดยอดในปฐพีเลยทีเดีย

- ☆ กี่ถึ : เข้าวถนเขี้ยวราช เข้าวถนทรงสวัสดิ์ (ชวามือ) ที่มุงหน้าไปถนนครีอุรุง จากหน้าปากซอยประมาณ 100 เมตร
- ☆ เวลาเปิด-ปิด : 8.30-20.00 น.
- ☆ ราคา : 40-50 บาท



N 13.73977
E 100.51182



ท้วงเต็งจวดูกซันปลา

เขี้ยวราช

เขี้ยวราช



 ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา

อึ้ง เป็ง ชุง ลูกชิ้นปลา



เขาบอกว่าลูกชิ้นปลาเยาวราชต้องร้านนี้เลย พอมาถึงร้านเท่านั้นแหละถึงกับงง ลูกชิ้น เครื่อง เส้นใกล้จะหมดตุลละเฮ้ย! จะได้กินไหมเนี่ย มอขนานพิกานี้มันยังไม่เที่ยงเลยทำไมคนถึงแน่นขนาดนี้ แจกฟรีรีเปล่าเนี่ย! รีบจัดการสั่งมาลิ้มรสก้วยเตี๋ยลูกชิ้นปลาในตำนานที่เปิดขายมากกว่า 70 ปี ลูกชิ้นปลากรอบกรอบกั๊ดแล้วน้ำชุ่มในปาก ลูกชิ้นกึ่งหอมหวานกึ่งเนิ่นๆ ปิดท้ายดีตรสด้วยเผือกทอดโดนใจสุดๆ ใครติดใจซื้อลูกชิ้นกลับไปกินบ้านก็ได้ โดยที่ร้านจะดักลูกชิ้นจากกะละมังที่เป็นเลนห้เฉพาะตัวของร้านนี้ เเท้ไปอีกแบบแหะ



- ☆ กั๊ด : จากถนนเยาวราช เลี้ยวแยกผดุงตั๋วไป 100 เมตร ร้านอยู่ซ้ายมือ ติดกับธนาคาร UOB เยื้องถนนแปลงนาม
- ☆ เวลาเปิด-ปิด : ทุกวัน 8.00-14.00 น.
- ☆ ราคา : 30-50 บาท



มั่งกรขาว

- ☆ ที่ตั้ง : จากถนนเยาวราช เลี้ยวแยกตุงต้าว ไป 100 เมตร ร้านอยู่ซ้ายมือ หน้าปากซอย เยาวพานิช เยื้องถนนแปลงนาม หน้าร้าน ซอยทองฮั่วเซ่งเฮง
- ☆ โทร : 08 1336 6068, 0 2682 2352
- ☆ ราคา : 35-75 บาท
- ☆ เมนูแนะนำ : บะหมี่เกี๊ยวกุ้ง, บะหมี่หมูแดง, บะหมี่ปู



เยาวราชช่วงกลางคืน ณ หัวมุม ถ.เยาวพานิชมีร้านบะหมี่เกี๊ยวกุ้งดำรับ อ่องกงเปิดฟ้านักอยู่ ป้ายสีแดงสดใส พร้อมกับอักษร "มั่งกรขาว" สะดุด สายตาผู้พบเห็น ถึงจะเป็นร้านรถเข็น นั้งริมฟุตบาทแต่ก็มีลูกค้ามานั่งทานเนืองแน่น เส้นบะหมี่ทำด้วยตนเอง จึงมีเอกลักษณ์ที่ความสดและเหนียวนุ่ม ชุบเป็นแบบน้ำใสที่มีความหอมหวานชวน รับประทาน หมูแดงอย่างของร้านเป็นสูตรโบราณ (หอมพิเศษ) ทานคู่กับเกี๊ยวกุ้ง เนื้อแน่นๆ ขนาดที่บีกชอคคอนเฟิร์มความ อร่อยเหาะ จึงเป็นร้านบะหมี่ที่คนมา เยาวราชต้องไม่พลาด เพราะคุณภาพ ความอร่อยสมราคา



นายเม้ง (ทวิศักดิ์)

ร้านนายเม้ง (ทวิศักดิ์) คอนข้างบือปูล่าสำหรับคนย่านเยาวราชและเจริญกรุงแห่งนี้ เพราะต่างติดใจในซุ๊ปใสวอกกับปริมาณก้วยเตี่ยวที่นักชิมยืมแป้น ในซามจะมีลูกชิ้นปลาถึง 3 แบบที่คุณเม้งตื่นมาทำสดใหม่ทุกวันในยามเช้า สามารถรับรสจากลูกชิ้นปลา 3 รสที่แตกต่างกันทั้งนุ่ม เหนียวและกรอบได้ในซามเดียว รวมถึงวิทยายุทธการลวกเส้นที่ทำให้เส้นสุกสวยกำลังดี จึงมีลูกค้ามานั่งทานไม่ขาดอยู่สม่ำเสมอ



ก๊วงเจี๊วจุกชิ้นปลาน้ำใส



ลูกใจปรมาณ
ที่นี้เขอะ... ท้อเส้น
ซุ๊ปและจุกชิ้นนี้ละ



- ☆ ที่บ๊: จากถนนเยาวราช เลี้ยวเข้าถนนทรงสวัสดิ์ เจอแยกหม่อมมีเสียวขวา ตรงไปเลยแยกสำหูนไชโย ไปประมาณ 50 เมตร ร้านอยู่ซ้ายมือ
- ☆ เวลาเปิด-ปิด: 10.00-20.00 น. (หยุดวันอาทิตย์)
- ☆ ราคา: 40-50 บาท
- ☆ แบบแนะนำ: ก้วยเตี่ยวลูกชิ้นปลาน้ำใส





ปรมาถนพูนชาม

ปะหมี่จิบกิง

ใครจะคาดคิดว่าย่านวัดมังกรมีสถานที่ที่ทดลองกำลังนักกินจุแฉ่งตัวอยู่ ร้านนี้ขายปะหมี่มาตั้งแต่รุ่นพ่อแต่ยังคงคอนเซ็ปต์ถูกและให้เยอะเวอร์! ชาวประจําจะรู้ว่าต้องมาทานปะหมี่แห่งเพราะทางร้านจะจัดการคลุกเคล้าเส้นปะหมี่กับเครื่องปรุงไว้เป็นกะละมังๆ(อย่าว่ากะละมังจริงๆ) เส้นปะหมี่หอมเหนียวนุ่มจับคู่เสิร์ฟพร้อมเนื้อหมูหันชิ้นโตปริมาณจัดเต็ม โขยหอมขอยนิตๆ รับรองอิ่มจนจุจก ราคาต่อชาม 30 ว่าให้เยอะแล้วแต่ถ้าอยากได้เยอะเวอร์กว่านั้นต้องสั่งพิเศษ 40 บาทจ๊ะ



- ☆☆ ทีวี : จากถนนเยาวราช ฝั่งเข้านครเจริญกรุง เลี้ยววัดมังกรไปประมาณ 100 เมตร อยู่ในซอยเจริญกรุง 23
- ☆☆ เวลาเปิด-ปิด : 08.00-19.00 น.
- ☆☆ ราคา : 30-40 บาท
- ☆☆ แบบบุ๊ค-เบ้า : ปะหมี่แห้ง





บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

สว่าง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป



นับเป็นอีกหนึ่งตำนานร้านอร่อย
เก่าแก่ย่านหัวลำโพง ความเก่าที่ขึ้นชื่อ
ลิขาร้านนี้อยู่ที่บะหมี่ไข่เส้นเล็กทำเอง
เหนียวนุ่ม ไม่ละ เกี้ยวกึ่งสดเนื้อแน่น
จนเด็กอ่อยจนไม่รู้จะบรรยายอย่างไร
น้ำซุปล่มกระดูกกลมกล่อมเอาเรื่อง
โรยหน้าด้วยเนื้อปู และที่เด็ดที่ขาดเสีย
ไม่ได้ก้ามปูทะเลสดๆ คัดพิเศษ ขนาด
จัมโบ้บิกไซส์จนต้องร้องโฮ้โหจะใหญ่
ไปไหนเนี่ย รวมไปถึงหมูแดง และหมู
กรอบติดมันกินคู่กับบะหมี่มันเป็นอะไร
ที่เยี่ยมยอดไปเลย



☎ 13.737165
📍 100.517464



- ★ ที่ตั้ง : MRT-หัวลำโพง ทางออก 4 แล้วเดินผ่านทางเข้าโรงแรมบางกอกเซ็นเตอร์ ประมาณ 100 เมตร ร้านจะอยู่ฝั่งขวามือ (หน้าร้านมีป้ายรถเมล์ใหญ่)
- ★ โทร : 0 2236 1772, 08 1422 1134, 08 1618 1884
- ★ เวลาเปิด-ปิด : 17.00-23.00 น. หยุดวันจันทร์ และทุกวันพระไทย
- ★ ราคา : 50-300 บาท
- ★ เมนูแนะนำ : บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปก้ามปู

ล้งเล้ง

ใส่ปลากรอบ



เย็นตาโฟปลากรอบ



อันว่าลูกชิ้นปลากับเย็นตาโฟเป็นของคู่กัน อย่างร้านล้งเล้งทั้งซอสเย็นตาโฟและลูกชิ้นปลาทำเองช่วยชูรสชาติกันอย่างดี ลูกชิ้นปลาทำมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษ ล้งเล้งจึง expert เรื่องนี้เป็นพิเศษ ความเด่นด้านการใช้ปลาจึงไม่เป็นรองใครทั้งลูกชิ้นปลา (กลมเนียนเต้นได้ในปาก) เกี้ยวปลา (หนึบหนับขยับเป็นออรอย) และที่ไม่เหมือนใครทุกซามจะใส่ปลากรอบ เคี้ยวกรุบได้ใจ ทานแล้วอยากจะมาฝากตัวเป็นลูกค้าประจำพื้นที่ ทั้งยังมีวิธีสั่งน่ารักไม่ว่าจะเป็น บั้ง (ธรรมดา) หรือบั้ง (พิเศษ) ให้ลูกค้าเลือกทาน



ล้งเล้ง

พ.จ.สุชา ๑

- ★ ที่ตั้ง : ถนนพระราม 4 เลี้ยวไฟใต้ดินสามย่านไป 700 เมตร สังเกตโบสถ์สะพานเหลือง ร้านอยู่ฝั่งตรงข้าม
- ★ โทร : 0 2611 6338, 08 1170 1626, 08 1626 0366
- ★ เวลาเปิด-ปิด : 11.00-14.00 น., 17.00-23.00 น.
- ★ ราคา : 35-40 บาท
- ★ เมนูแนะนำ : ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ, ก๋วยเตี๋ยวแห้ง

เจ็เจียเย็นตาโฟ

สะพานเหลือง



 เจ็เจียเย็นตาโฟ



ที่เด็ด



☎ 13.73422
☎ 100.52470

- ★ ที่ตั้ง : ถนนพระราม 4 เลนแยกสามย่าน (วัดหัวลำโพง) ไปประมาณ 500 เมตร ร้านอยู่ตรงข้ามกับบีเอ็มเชลล์ ซ.จอมสมบูรณ
- ★ โทร : 0 2266 3965, 08 9183 6350
- ★ เวลาเปิด-ปิด : 09.30-17.30 น.
- ★ ราคา : 35-45 บาท
- ★ เมนูแนะนำ : เย็นตาโฟ, ก๋วยเตี๋ยวแห้ง

หลายคนคงได้ยินชื่อเสียงความอร่อยเด็ดของเย็นตาโฟสะพานเหลืองมานาน แต่ไม่รู้ว่ามีร้านไหนกันแน่ จริงๆ ฉายานี้คือร้านเจ็เจียเย็นตาโฟนั่นเอง หากมาช่วงเที่ยงๆ อาจตกใจปรากฏการณ์ชุมนุมของผู้บริโภคทั่วไปได้ สิ่งที่น่าสนใจจนถึงเป็นแม่เหล็กดึงดูดลูกค้า เป็นก๊วยกรอบและลูกชิ้นกึ่งก๊วยกรอบที่ขึ้นชั้นจุ่มไปใส่หมูบดคำใหญ่หมักอย่างดีทุกวัน ลูกชิ้นกึ่งก็คัดแต่กุ้งทะเลเนื้อแน่นๆ สามารถสั่งมาทานเล่นได้อีกด้วย สำหรับในขามเย็นตาโฟก็ครบเครื่องรสชาติของซอสแดง ลูกชิ้นปลา สีสีก๋วยและสารพัดเครื่องเคราแบบจัดเต็ม



เขี้ยวถ้วยเตี่ยวเป็ด



 ก๋วยเตี้ยวเป็ด

บรรดาเหล่านักชิมลิ้นเทพทุกสำนักต่างยกนิ้วให้ก๋วยเตี่ยวร้านนี้เป็นก๋วยเตี่ยวเป็ดที่อร่อยที่สุดใน 3 โลก คนนี้แน่นอนต้องต่อคิวเข้าไปกิน ด้วยน้ำซุบที่เข้มข้นหอมกรุ่นพะโล้และเครื่องยาจีน เป็ดเนื้อนุ่มคัดพิเศษ ต้มจนเข้าเนื้อไม่มีกลิ่นสาบให้มากวนอารมณ์ เลือดนี้ขอบอกว่าร้อยมากไม่มีไม่แข็งไม่มีกลิ่น หรือจะเลือกสั่งปึก ปาก เครื่องใน คอ มารับประทานคู่กับก๋วยเตี่ยวเป็ดนี่อย่างเลิศ รับประกันคุณภาพว่าร้านนี้อร่อยติดท็อปร้านก๋วยเตี่ยวเป็ดที่อร่อยที่สุดในเมืองไทยแน่นอน



- ★ กี่ตี่ : ถนนพระราม 4 เลย์ไลต์สพระราม 4
ขึ้นตรงไปเลย 3 แยกเกษมราษฎร์ ไปทางตลาด
คลองเตย ร้านอยู่ตรงข้ามบีเอ็มESSO
- ★ เวลาเปิด-ปิด : 19.30-23.30 น.
- ★ ราคา : 40-100 บาท

