ma maison

THAI HOME COOKING

ด้วยกิตติศัพท์ในเรื่องอาหารการกินที่อร่อยยอดเยี่ยมทำให้บ้านปาร์คนายเลิศเป็นที่พบปะของบรรดามิตรสหายของนายเลิศ (พระยาภักดีนรเศรษฐ) ตลอดจนการทำอาหารเลี้ยงพนักงานนับร้อย ตั้งแต่สมัยนายเลิศในแต่ละวัน ฉะนั้นเรื่องอาหารการกินจึงเป็นเรื่องใหญ่สำหรับที่นี่

บุคคลสำคัญที่อยู่เบื้องหลังการเป็นอยู่อย่างมีระเบียบแต่เรียบง่ายนี้คือ ภรรยาของนายเลิศ คุณหญิงสิน เศรษฐบุตร (เตวิทย์) บรรดาสำรับกับข้าวที่คุณหญิงสินทำอยู่บ่อยๆและดัดแปลงจนเป็นสูตรของท่านเองที่โดดเด่นเป็นพิเศษคือ “ห่อหมกข้าว ห่อหมกปลา” ห่อในกระทงใบตองที่ทำอย่างพิถีพิถัน ซึ่งเกิดจากการนำน้ำเครื่องแกงห่อหมกที่เหลืออยู่ไปคลุกเคล้ากับข้าวสวยและหยอดด้วยหน้ากะทิแล้วห่อด้วยใบตองเหมือนห่อหมกปลา นำไปนึ่งคู่กันกลายเป็นห่อหมกข้าว ห่อหมกปลาที่หารับประทานที่ไหนไม่ได้

นอกจากนั้น “หมี่น้ำปาร์คนายเลิศ” เป็นสูตรที่ประยุกต์ขึ้นจากการนำหมี่กรอบใส่ในน้ำซุปต้มยำสูตรเฉพาะของที่นี่ ซึ่งเป็นวิธีจัดการกับเครื่องปรุงเพื่อไม่ให้เสียเปล่า ส่วน “ปอเปี๊ยะคุณย่า” เป็นสูตรของคุณหญิงถวิลหวัง สมบัติศิริ (ประทีปะเสน) ภรรยาของพระยาศรีเสนา ผู้มีความพิถีพิถันใส่ใจกับวัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพ เพื่อความอร่อยที่ผสมผสานรสเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม แต่ไม่เน้นรสเผ็ด ตามแบบฉบับของคนโบราณ

มา เมซอง (Ma Maison) เป็นชื่อร้านอาหารฝรั่งเศสที่คุณพินิจ สมบัติศิริ สามีของท่านผู้หญิงเลอศักดิ์ สมบัติศิริ เป็นผู้ก่อตั้งเมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๖ เพื่อเป็นสถานที่สังสรรค์ของนักชิมอาหาร วันนี้ครอบครัวนายเลิศได้นำ มา เมซอง (Ma Maison) กลับมาอีกครั้งเพื่อต้อนรับทุกท่านด้วยบริการและอาหารไทยโบราณในแบบฉบับของบ้านปาร์คนายเลิศ

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 “Mee Nham Park Nai Lert” - 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 connorsiers gathered. Today, Ma Maison reopens its doors by our 85-year-old chef, 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 Thai culture and lifestyle.

ห่อหมกข้าว ห่อหมกปลา

“ Hor Mok Khao Hor Mok Pla ”

Steamed rice and fish curry
in banana leaves

Appetizer

หมูสร่ง
Minced pork wrapped in crispy egg noodles

B 200

ห่อหมกข้าว ห่อหมกปลา
“ Hor Mok Khao Hor Mok Pla ”

Steamed rice and fish curry in banana leaves

B 250

ไก่ห่อใบเตย
Marinated chicken wrapped in fragrant pandanus leaves

B 220

ทอดมันปลากราย
Traditional patties of pureed fish spiced with kaffir lime leaves,
served with cucumber slices in vinegar and crushed peanuts

B 220

สะเต๊ะหมู ไก่ เนื้อ
Trio of Satay: pork, chicken, beef served with peanut sauce and cucumber slices in vinegar

B 280

หมี่กรอบปาร์คนายเลิศ
Nai Lert Park’s sweet and sour crispy vermicelli

B 300

ปีกไก่สอดไส้
Chicken wings stuffed with vermicelli and shiitake mushrooms

B 265

ปอเปี๊ยะทอดคุณย่า
Spring rolls - Grandma’s recipe

B 220

ข้าวตังหน้าตั้ง
Crispy rice crackers served with chicken and shrimps in peanut dip

B 200

ทอดมันกุ้ง
Deep fried prawn patties served with plum sauce

B 250

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Signature dish

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

ยำส้มโอ

Thai pomelo salad with grated coconut,
prawns and shredded chicken

Salad

ยำหัวปลีกุ้งสด
Banana blossom salad with shrimps

B 290

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

B 260

ยำส้มโอ
Thai pomelo salad with grated coconut, prawns and shredded chicken

B 280

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

B 860

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

B 300

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

B 250

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

B 280

ยำมะเขือยาวท่านผู้หญิงฯ
Eggplants salad - Thanpuying's recipe

B 300

เมี่ยงกลีบบัว
Bite size treasures filled with dried shrimps, ginger, lime, shallots and roasted peanuts topped
with aromatic tamarind sauce wrapped in pink lotus petals

B 320

ยำยอดผักหวานปลากรอบ
Deep fried gooseberry leaves served with crispy fish salad

B 320

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Signature dish

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

หมี่น้ำปาร์คนายเลิศ

“ Mee Nham Park Nai Lert ”

Crispy vermicelli soup with shredded pork and shrimps

เต้าเจี้ยวหลนและปลาดุกฟู

Preserved soy bean dip, served with fluffy catfish and seasonal vegetables

Soup

หมี่น้ำปาร์คนายเลิศ
“ Mee Nham Park Nai Lert ”
Crispy vermicelli soup with shredded pork and shrimps

B 295

แกงจืดลูกรอก
Egg sausages and minced pork in clear broth

B 280

ต้มข่าไก่
Chicken in kaffir lime infused coconut milk, with galangal
lemongrass, and lime leaves

B 245

ไข่พะโล้ 3 สหาย
Slow cooked pork belly with trio of eggs (quail-duck-chicken)
in special dark gravy

B 265

แกงจืดฟักตุ๋นมะนาวดองเป็ดย่าง
Squash with preserved lemon and crispy braised duck leg in clear soup

B 290

ต้มยำกุ้ง
Authentic tom yum soup with prawns

B 520

ไก่บ้านต้มมะดัน
Hot and spicy free-range chicken in sour soup with fresh ‘Madan’

B 280

Dips

หลนแอนโชวี่
Anchovies dip served with seasonal vegetables

B 350

เต้าเจี้ยวหลนและปลาดุกฟู
Preserved soy bean dip, served with fluffy catfish and seasonal vegetables

B 295

น้ำพริกลงเรือ
Shrimp paste and salted eggs dips, served with caramelized
pork and seasonal vegetables

B 350

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Signature dish

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

Dips

น้ำพริกกะปิปลาทูทอด
Fried local mackerels with shrimp paste dip and seasonal vegetables

B 450

น้ำพริกสมุนไพรไข่เค็ม
Dried shrimps, salted egg mixed with local herbs and chili served with seasonal vegetables

B 350

㊥ น้ำพริกมะดันกุ้งสด
‘Madan’ chili paste with shrimps served with seasonal vegetables

B 380

Curry

㊥ แกงเขียวหวานเนื้อริบอายพริกขี้หนู และโรตี
Australian Angus rib eye in green curry, served with roti

B 850

แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Roasted duck in red curry

B 350

㊥ แกงขี้เหล็กหมูย่าง เนื้อย่าง หรือ ปลาย่าง
Cassia leaves and coconut milk curry
with a choice of grilled pork, Australian Angus rib eye or crispy fried fish

B 350 / B 750 / B 450

แกงเทโพ
Pork belly and morning glory in red curry

B 295

㊥ แกงมัสมั่นเนื้อ หรือ ไก่
Tender beef or chicken in massaman curry

B 350 / B 300

แกงส้มชะอมไข่
Diced Cha-om omelette and prawns in spicy and sour soup

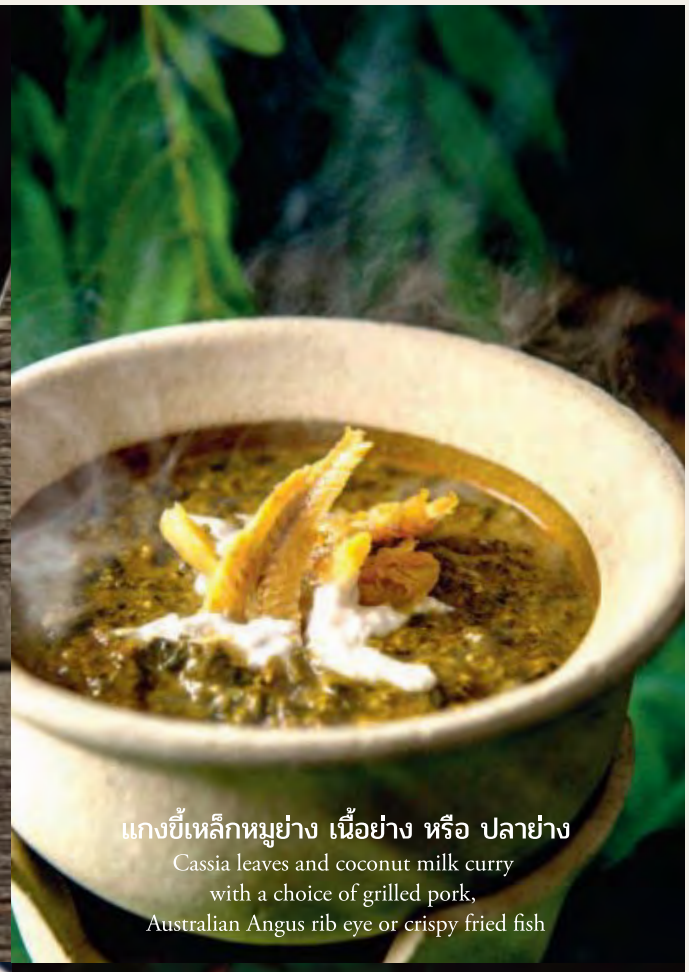
B 360

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

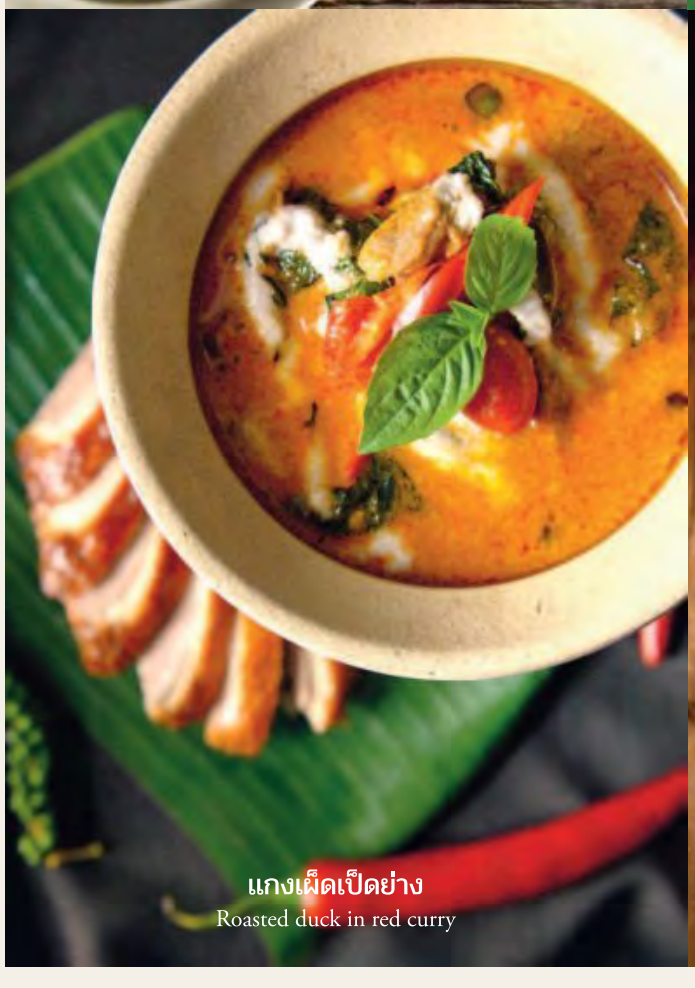
㊥ Signature dish

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

แกงเขียวหวานเนื้อริบอายพริกขี้หนู และโรตี
Australian Angus rib eye in green curry, served with roti



แกงขี้เหล็กหมูย่าง เนื้อย่าง หรือ ปลาย่าง
Cassia leaves and coconut milk curry
with a choice of grilled pork,
Australian Angus rib eye or crispy fried fish



แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Roasted duck in red curry

แกงมัสมั่นเนื้อหรือไก่
Tender beef or chicken in massaman curry

Curry

ฉู่ฉี่กุ้งแม่น้ำ
King river prawns in red curry sauce topped with coconut cream

B 1,500

แกงเหลืองหน่อไม้ปลาแซลมอน
Norwegian salmon with bamboo shoots
in Southern Thai style yellow curry

B 360

แกงเนื้อย่างใบชะพลู
Grilled Australian Angus rib eye in red curry with betel leaves

B 750

แกงเขียวหวานเป็ดทอดลิ้นจี่
Duck confit in green curry with lychees

B 350

Stir fry & Grill

กุ้งแม่น้ำเผาน้ำปลาหวาน
Chargrilled river prawns with condiments

B 1,500

หมูสามชั้นผัดกะปิ
Pork belly stir fried with shrimp paste

B 240

หมูเค็มไก่เค็ม
Slow cooked “melt in the mouth” chicken and pork belly

B 240

หมูเปื่อย
Slow cooked caramelized pork belly

B 350

หมูหมักแม็กกี้
Stir fried Maggi marinated pork

B 350

เนื้อปลาเก๋าผัดฉ่า
Stir fried grouper fish with local herbs and red chilis in light gravy sauce

B 520

ปลากะพงลุยสวน
Deep fried whole seabass with spicy and tangy Thai herbs salad

B 580

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Signature dish

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

กุ้งแม่น้ำเผาน้ำปลาหวาน

Chargrilled river prawns with condiments

Stir fry & Grill

ข้าวเหนียวเนื้อแองกัสย่าง หรือ หมูย่างจิ้มแจ่ว - ส้มตำไทย

Thinly sliced grilled Australian Angus rib eye or grilled Kurobuta pork
with hot and sour sauce, served with sticky rice and green papaya salad

เนื้อแองกัสย่าง
Grilled Australian Angus rib eye
B 850

หมูย่าง
Grilled Kurobuta Pork
B 420

ไข่เจียวโหระพา

Thai omelette with sweet basil

B 165

ปลากะพงสามรส

Deep fried fillet of seabass in spicy sweet and sour sauce

B 520

ปลากะพงทอดน้ำปลาและยำมะม่วง

Deep fried seabass with spicy mango salad

B 580

เนื้อปลาเก๋าทอดกระเทียม

Deep fried grouper fish with garlic and pepper

B 520

ฉู่ฉี่เนื้อปลาเก๋า

Grouper fish in red curry sauce topped with coconut cream

B 520

เห็ดหอมคั่วซีอิ๊ว

Soy roasted shiitake mushrooms

B 250

ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม

Deep fried Whisker Sheatfish with garlic and pepper

B 750

ฉู่ฉี่ปลาเนื้ออ่อน

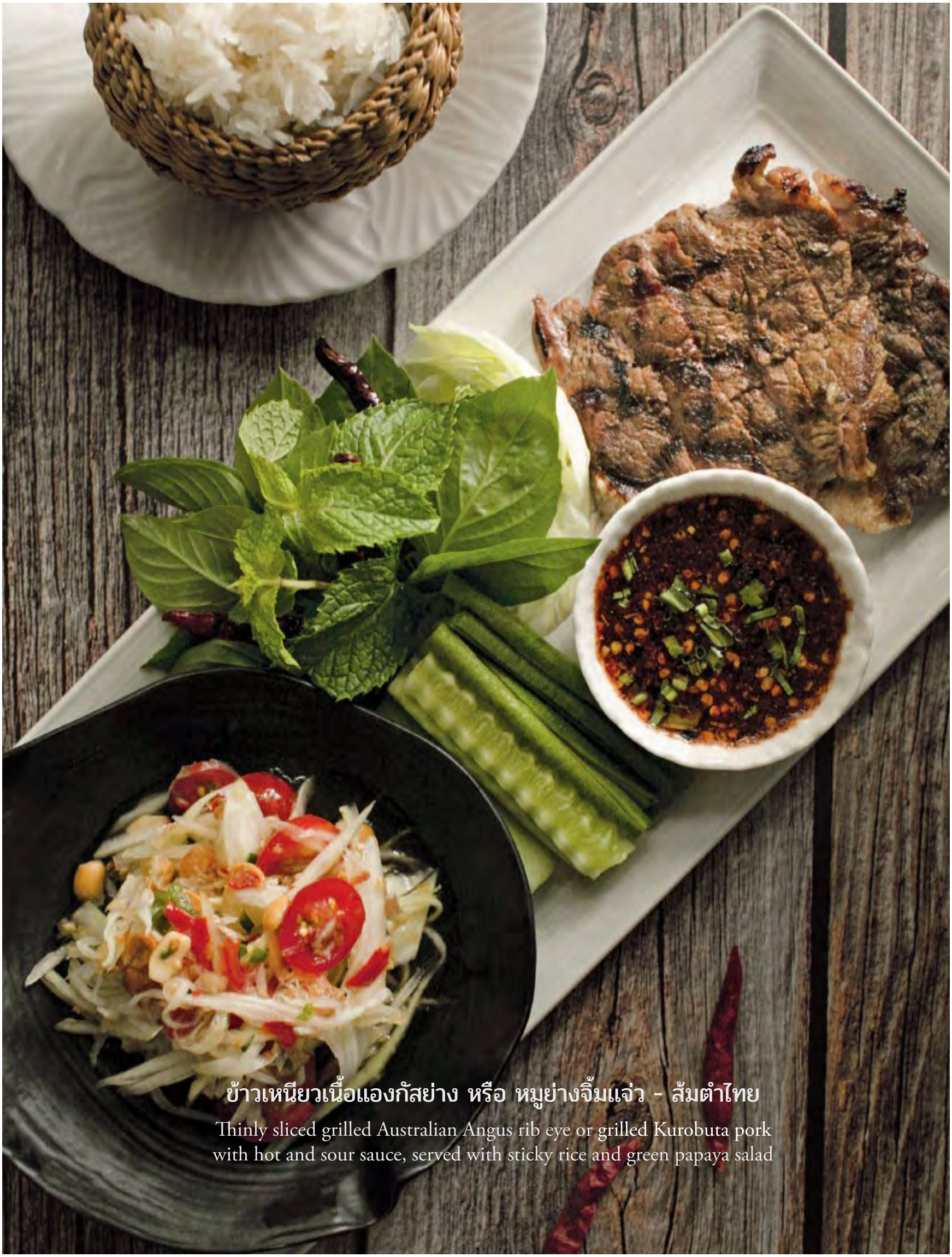
Deep fried Whisker Sheatfish in red curry sauce topped with coconut cream

B 780

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Signature dish

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



ข้าวเหนียวเนื้อแองกัสย่าง หรือ หมูย่างจิ้มแจ่ว - ส้มตำไทย

Thinly sliced grilled Australian Angus rib eye or grilled Kurobuta pork
with hot and sour sauce, served with sticky rice and green papaya salad

ผัดไทยกุ้งสด

Pad Thai - stir fried rice noodles with prawns, tofu, garlic,
bean sprouts and peanuts in special tamarind sauce

ข้าวผัดกากหมูคั่วพริกเกลือ

Pork crackling with chopped prawns fried rice, seasoned
with salt and pepper

Noodles and Rice

ผัดไทยกุ้งสด
Pad thai - stir fried rice noodles with prawns, tofu, garlic, bean sprouts and peanuts in special tamarind sauce

B 350

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
Stir fried noodles with chicken and squids topped with crispy dough

B 280

ข้าวผัดกากหมูคั่วพริกเกลือ
Pork crackling with chopped prawns fried rice, seasoned with salt and pepper

B 260

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่กุ้งแม่น้ำผัดน้ำพริกเผา
Stir fried rice noodles with blue river prawn and chili paste

B 560

ข้าวผัดเรือเมล์
Kale and pork fried rice in sweet soy sauce

B 260

ผัดวุ้นเส้นโบราณ
Stir fried vermicelli noodles with eggs, pork and tomatoes

B 290

ก๋วยเตี๋ยวหลอด
Steamed rice noodles with tofu, dried shrimps and sweet soy sauce

B 280

ข้าวกะเพราคลุกคุโรบูตะและไข่ดาว
Kurobuta pork and Thai basil fried rice topped with crispy fried egg

B 290

ข้าวผัดกะเพราคลุกเนื้อริบอายและไข่ดาว
Rib eye beef and Thai basil fried rice topped with crispy fried egg

B 380

ข้าวหน้าไก่
Chicken in special brown sauce with steamed jasmine rice, accompanied with Chinese sausages

B 290

ข้าวกุ้งผัดกระเทียมพริกขี้หนูสด
Stir fried minced shrimps, garlic and hot chili with steamed jasmine rice

B 390

ข้าวผัดน้ำพริกมะดันปลาสลิดทอด
'Madan' chili paste fried rice served with crispy Gourami fish and seasonal vegetables

B 300

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Signature dish

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

ผักหวานผัดไข่

Stir fried star gooseberry leaves with eggs and garlic

Vegetables

กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา
Stir fried cabbages with garlic and Thai fish sauce

B 200

ผัดผักทอดยอด
Stir fried shredded threads of moring glory
with garlic and chili

B 200

คะน้าฮ่องกงผัดหมูกรอบ
Stir fried Chinese kale with crispy pork belly

B 320

ผักหวานผัดไข่
Stir fried star gooseberry leaves with eggs and garlic

B 200

Choice of steamed rice

ข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice

Per order

B 50

Per bowl

B 250

ข้าวกล้อง
Brown rice

Per order

B 60

Per bowl

B 300

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Signature dish

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

ไอศกรีมรัมในลูกสับปะรด
Rum ice cream in whole pineapple

ขนมไข่กบ นกปล่อย มะลิลอย อ้ายตื้อ
Combination of Thai delicacies served with coconut milk

ขนมโค
Sticky rice dumplings stuffed with shreds of caramelized coconut in fresh coconut milk

ปลากริมไข่เต่า
Sweet and salty rice flour dumplings in creamy coconut milk

Dessert

ไอศกรีมน้ำมะพร้าว
Young coconut sorbet
B 160

ไอศกรีมรัมในลูกสับปะรด
Rum ice cream in whole pineapple
B 190

กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน
Cooked banana with young coconut in sweet coconut milk
B 160

ปลากริมไข่เต่า
Sweet and salty rice flour dumplings in creamy coconut milk
B 150

ขนมไข่กบ นกปล่อย มะลิลอย อ้ายตื้อ
Combination of Thai delicacies served with light coconut milk
B 160

ขนมโค
Sticky rice dumplings stuffed with shreds of caramelized coconut in fresh coconut milk
B 160

ครองแครงกะทิสด
Al dente flour dumplings in warm coconut milk
B 150

บัวลอยฟักทอง
Pumpkin dumplings in coconut milk
B 180

ขนมเปียกปูนกะทิสด
Traditional sweet pandan pudding with fresh coconut cream
B 180

อินทนิลมะพร้าวอ่อน
Pandanus dumplings and young coconut in sweet coconut milk
B 160

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Signature dish

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

Dessert

ขนมไทยรวม
Trio of Thai delicacies
B 160

กล้วยเล็บมือนางเชื่อม
Lady finger bananas in light syrup topped with coconut cream
B 150

หม้อแกงเผือกเม็ดบัวมะพร้าวอ่อน
Taro custard with lotus seeds in young coconut
B 180

ลูกตาลลอยแก้ว
Toddy palm in light syrup with crushed ice
B 150

บัวลอยเผือก
Taro dumplings in coconut milk
B 160

ทับทิมกรอบ
Water chestnut in syrup and coconut milk
B 160

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Signature dish

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