

BANGKOK
VIENTIANE
YANGON
PHNOM PENH
TUMMOUR
SINCE 1989

ลาว | ไทย
by tummour



THE ORIGINAL THAI FOOD SINCE 1989
รสชาติแท้...ของความเป็นไทย

THE ORIGINAL THAI FOOD
- SINCE 1989 -

The History of Lao Yuan

วิถีการกินอยู่ของชาวญวน (เวียดนาม) ที่ย้ายถิ่นฐานมาอาศัยอยู่ในประเทศไทยแถบลุ่มแม่น้ำโขง
จนกลายมาเป็นกลุ่มชนชั้นนาของจังหวัดนครพนม จากเดิมเรียกว่า “ไทยใหม่ – นครพนม”
This concept was created to reflect the Vietnamese lifestyle and inspired by the first immigrants to arrive in Thailand.
Settling in the Kong river area of Nakhon Phanom province.

เวียดนามย้ายถิ่นกลุ่มนี้ได้กลายมาเป็นกลุ่มคนที่มีสถานะ และมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจสังคม ของจังหวัดทางภาคอีสานอีกด้วย นอกจากนี้กลุ่มคนเหล่านี้ยังได้สร้าง “วัฒนธรรมแบบเวียดนาม” ผ่านสถานที่ต่าง ๆ เช่น บ้านโฮจิมินห์ หอนาฬิกาเวียดนาม อุสุรณห์ เชื่อมโยงกับวิถีชีวิต

The Vietnamese immigrants were awarded Thai nationality status. As a result they became a significant group in the Northeastern provinces for our economy, society and way of life. This was also the beginning of Vietnamese culture in Thailand with significant impacts. Through architecture with the Ho Chi Minh House and the Vietnamese Memorial Clock Tower.

และที่ขาดไม่ได้คือวัฒนธรรมการประกอบอาหารของชาวเวียดนามแบบต้นตำรับเหมือนที่ทานที่บ้านเกิดของพวกเขาเอง ทั้งหมูยอญวน แหนมเนือง และเมนูอื่น ๆ จนถ่ายทอดมารุ่นสู่รุ่น

Also with lifestyle and traditional Vietnamese cooking styles bringing us for example the Vietnamese Pork Sausage and Vietnamese Spring Rolls etc.

และนี่คือคุณค่าความเป็น “ลาว-ญวน” การผสมผสานเมนูอาหารระหว่างสองสัญชาติจากสองต้นตำรับแท้ๆ

These recipes were passed on from generation to generation and this precious combination of the two nationalities authentic food is recreated in our Lao Yuan restaurants today.

Recommended เมนูแนะนำ

หอยทอดเจี๊ยมอาย (No.34)
DEEP-FRIED CRISPY PORK BELLY WITH SOUR & SPICY SAUCE
泰式酸辣汁脆皮烧肉
110฿

แกงอ่อมไก่บ้าน (No.57)
THICK SOUP WITH CHICKEN AND MIXED VEGETABLES
酸辣香茅鸡肉汤
110฿

คอหมูย่าง (No.35)
GRILLED PORK NECK
烤猪颈肉
130฿

ตำไทย (No.12)
PAPAYA SALAD WITH DRIED SHRIMP
泰式乾虾木瓜沙拉
75฿

ปอเปี๊ยะทอด (No.05)
DEEP FRIED SPRING ROLLS
煎春卷
110฿

ปลากระพงทอด (No.33)
DEEP FRIED SEA BASS SERVED WITH HERBS AND THAI CHILI PASTE SAUCE
古法香茅炸鲷鱼
390฿

เห็ดทอดสามเกลอ (No.40)
DEEP FRIED MIXED MUSHROOMS
酥炸杂菇
110฿

แซ่บหมูบ๊อง (No.04)
VIETNAMESE SUMMER ROLLS
越式春卷
225฿

หมูยอทรงเครื่อง (No.50)
VIETNAMESE PORK SAUSAGE WITH SPICY HERBS SALAD
酸辣越式猪肉香肠
110฿

ตำซั่ว (No.09)
PAPAYA SALAD WITH RICE VERMICELLI NOODLES
青木瓜酸鱼粉米线木瓜沙拉
85฿

1. หมูทอด (ผักชีลาว)
DEEP FRIED VIETNAMESE PORK SAUSAGE (DILL)
泰式炸越南香肠 (辛香莳萝味)
95 ฿

2. เส้นหมูย่าง
VIETNAMESE GRILLED PORK WITH RICE NOODLES
烤猪肉米粉
130 ฿

3. ปอเปี๊ยะสด
FRESH SPRING ROLLS
春卷
110 ฿

Viet Food

เมญญวน

4. แห่นมเนือง ^{RECOMMENDED}
VIETNAMESE SUMMER ROLLS
越南夏卷
225 ฿

5. ปอเปี๊ยะทอด ^{RECOMMENDED}
DEEP FRIED SPRING ROLLS
煎春卷
110 ฿

6. กุ้งพันอ้อย
FRIED SHRIMP ON SUGARCANE
WITH RICE NOODLES
甘蔗虾
160 ฿

Tum Yok Thad



๗. ตำยกกาด

TUM YOK THAD (MIXED SOMTUM PLATTER)

泰式大盘青蟹发酵鱼酱木瓜沙拉

170 ฿

RECOMMENDED



๙. ตำข้าว

PAPAYA SALAD
WITH RICE VERMICELLI NOODLES
青蟹发酵鱼酱米线木瓜沙拉

85 ฿



8. ตำมั่ว

PAPAYA SALAD WITH FERMENTED FISH SAUCE
AND RICE NOODLES
罐木瓜沙拉 (杂烩木瓜米粉发酵鱼酱沙拉)

85 ฿



10. ตำปู

PAPAYA SALAD WITH CRAB
青蟹木瓜沙拉

75 ฿



11. ตำปู-ปลาธำ

PAPAYA SALAD
WITH FERMENTED FISH SAUCE AND CRAB
青蟹发酵鱼酱木瓜沙拉

75 ฿

เมนู
ตำ

Som Tum (Papaya Salad)

RECOMMENDED

12. ตำไทย

PAPAYA SALAD WITH DRIED SHRIMP

泰式乾虾木瓜沙拉

75 ฿

13. ตำไทย-ปู

PAPAYA SALAD WITH DRIED SHRIMP AND CRAB

泰式青蟹乾虾木瓜沙拉

75 ฿

14. ตำแตง

CUCUMBER SPICY SALAD

黄瓜发酵鱼酱沙拉

75 ฿

15. ตำถั่วฝักยาว

YARD LONG BEAN SPICY SALAD

豇豆发酵鱼酱沙拉

85 ฿

17. ตำผลไม้

MIXED FRUITS SPICY SALAD

水果沙拉

85 ฿

16. ตำไข่เค็ม

PAPAYA SALAD WITH SALTED EGG

泰式咸蛋木瓜沙拉

80 ฿

18. ตำมะม่วง

MANGO SPICY SALAD

青芒果沙拉

80 ฿

19. ตำข้าวโพด

CORN SPICY SALAD

玉米沙拉

85 ฿

20. ตำคอกมูย่าง

PAPAYA SALAD WITH GRILLED PORK NECK

烤猪颈肉青木瓜沙拉

95 ฿

21. ตำปู-หมูยอ

PAPAYA SALAD WITH CRAB & THAI PORK SAUSAGE

泰式青蟹猪肉香肠木瓜沙拉

95 ฿

22. ตำปูม้า

PAPAYA SALAD WITH BLUE CRAB

花蟹青木瓜沙拉

130 ฿

23. ตำลาวสูตรเม่น้อย

MAENOI LAOS SPICY SALAD

老挝青木瓜发酵鱼酱沙拉

60 ฿

24. ส้มตำทอด

DEEP FRIED PAPAYA WITH SHRIMP, SWEET & SOUR SAUCE

酥炸木瓜配鲜虾木瓜沙拉酱

150 ฿

25. ตำกุ้งสด

PAPAYA SALAD WITH SHRIMP

鲜虾青木瓜沙拉

140 ฿

26. เกาเหลาปูม้า

BLUE CRAB SPICY SALAD

花蟹沙拉

170 ฿

27.

เมี่ยงปลาทึบทิม

DEEP FRIED TILAPIA FISH
WRAPPED IN LEAVES
AND MIXED HERBS
SERVED WITH SPECIAL SAUCE
泰北酸甜汁炸红罗非鱼

340 ฿

28.

ปลาทึบทิมทอดนึ่ง

DEEP FRIED TILAPIA FISH SERVED
WITH STIR-FRIED EGGPLANT
IN OYSTER SAUCE
香炸红罗非鱼焖茄子

265 ฿

29.

ปลาทึบทิม ทอดกระเทียม

DEEP FRIED TILAPIA FISH
WITH CRISPY GARLIC
SERVED WITH SEAFOOD SAUCE
蒜香炸红罗非鱼

235 ฿



30. ปลากระพงทอดน้ำปลา

DEEP FRIED WHOLE SEA BASS SERVED
WITH PAPAYA SALAD SAUCE
鱼露炸鲈鱼配木瓜沙拉酱

375 ฿



31. ขาหมูตำมั่ว

DEEP FRIED PORK KNUCKLE
SERVED WITH SOUR & SPICY SAUCE
脆皮猪脚

395 ฿



32. ไก่บ้านทอดน้ำปลา

DEEP FRIED WHOLE CHICKEN WITH FISH SAUCE
鱼露炸鸡

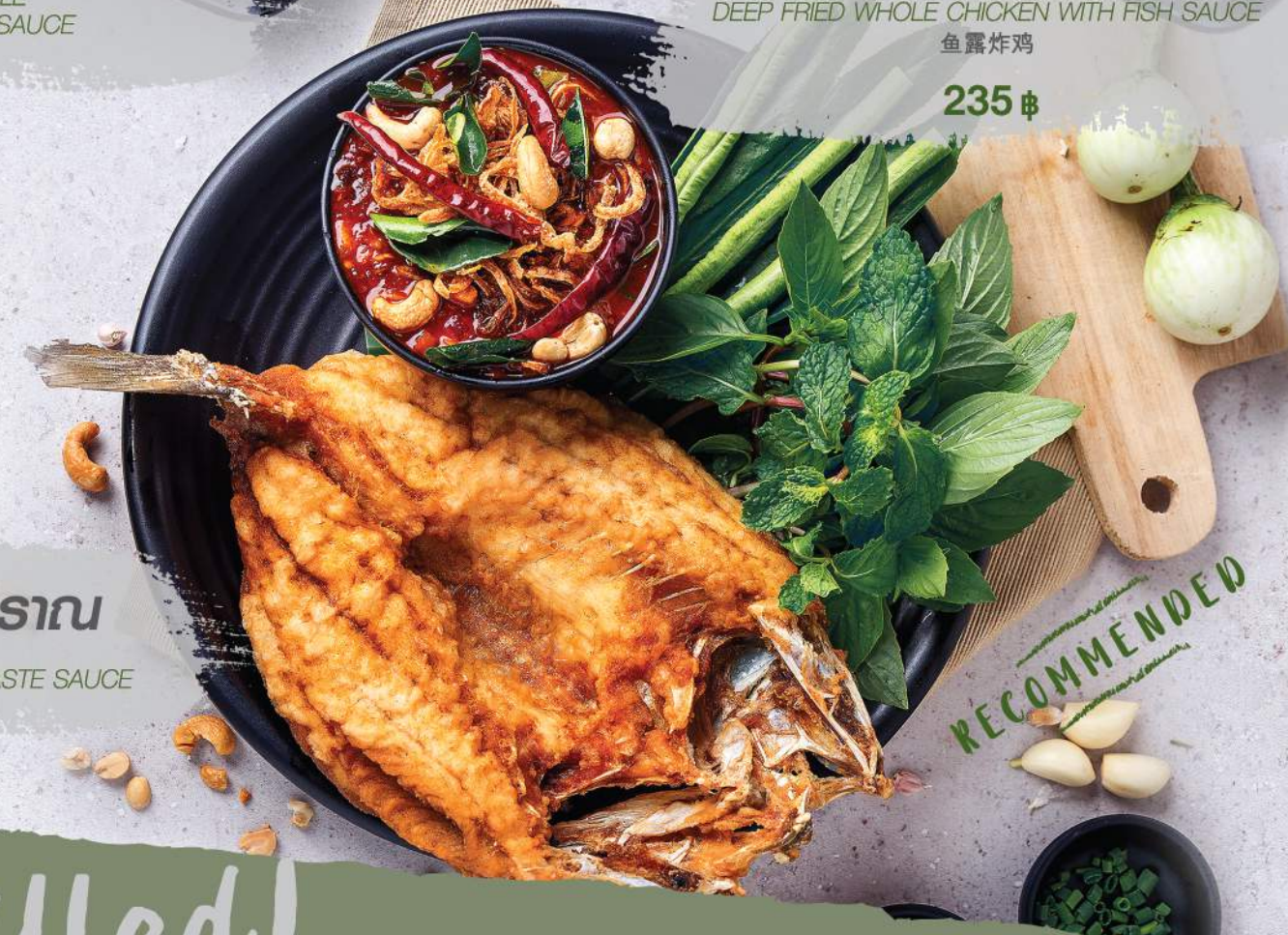
235 ฿



33. ปลากระพงโบราณ

DEEP FRIED SEA BASS
SERVED WITH HERBS AND THAI CHILI PASTE SAUCE
古式香辣炸鲈鱼

390 ฿



RECOMMENDED



Tod & Yang (Deep Fried & Grilled)



34. หมูทอดเจียงฮาย

DEEP FRIED CRISPY PORK BELLY
WITH SOUR & SPICY SAUCE

泰式酸辣汁脆皮烧肉

110฿



35. คอหมูย่าง

GRILLED PORK NECK

烤猪颈肉

130฿



39. หมูทอดต้นตำรับ

DEEP FRIED VIETNAMESE PORK SAUSAGE (ORIGINAL)

泰式炸越南香肠 (原味)

95฿



40. เห็ดทอดสามเกลอ

DEEP FRIED MIXED MUSHROOMS

酥炸杂菇

110฿



36. หมูทอดเต็ยว

DEEP FRIED MARINATED PORK

炸猪肉

95฿



37. เอ็นไก่ทอดมั่ว

DEEP FRIED CHICKEN TENDONS

炸鸡肉腱

95฿



41. กระหล่ำปลีทอดน้ำปลา

STIR-FRIED CABBAGE WITH FISH SAUCE

鱼露炸卷心菜

110฿



42. ปีกไก่ทอด (S/L)

DEEP FRIED CHICKEN WINGS (S/L)

炸鸡翅 (小/大)

110/270฿



38. พัดหมี่มั่ว (จาน/กาด)

STIR-FRIED KORAT NOODLES
THAI STYLE (S/L)

泰式呵叻炒米粉 (小/大)

95/160฿



43. ไก่บ้านนอก (ไก่รวนปลาร้าหอม)

STEAMED FERMENTED FISH SAUCE CHICKEN
WITH HERBS AND THAI CHILI PASTE

发酵鱼酱香草蒸鸡肉配辣酱

130฿



44. โคขุนจิมแจ่ว

GRILLED THAI-FRENCH BEEF
SERVED WITH JAEW SAUCE

秘制肉眼牛排配酸辣酱

205฿



45. ลาบหมู
PORK SPICY SOUR SALAD
凉拌酸辣碎猪肉
110 ฿



46. น้ำตกคอหมูย่าง
GRILLED PORK NECK IN SPICY CONDIMENT
香辣凉拌烤猪颈肉
130 ฿



47. ตับหวาน
PORK LIVER SPICY SOUR SALAD
凉拌酸辣猪肝
120 ฿



48. ชุบหน่อไม้
BAMBOO SHOOT SPICY SOUR SALAD
凉拌酸辣竹笋
85 ฿



49.
น้ำตกกุ้ง
SHRIMP IN SPICY CONDIMENT
香辣凉拌鲜虾
160 ฿

RECOMMENDED



50. หมูยอทรงเครื่อง
VIETNAMESE PORK SAUSAGE WITH SPICY HERBS SALAD
酸辣煎泰式猪肉香肠
110 ฿

51. น้ำตกปลาทอด
DEEP FRIED TILAPIA FISH IN SPICY CONDIMENT
酸辣汁深煎鱼
255 ฿



เมนู
ลาบ
น้ำตก

Larb & Nam Tok (Spicy Condiment)



52. ชั่วข้าวปุ้น (ยำขนมจีน)
RICE VERMICELLI NOODLES SPICY SALAD
WITH FERMENTED FISH SAUCE AND VIETNAMESE PORK SAUSAGE
凉拌发酵鱼酱猪肉香肠米线 75฿



53. ยำมาหม่า
SPICY RAMEN NOODLES
WITH STEAMED VIETNAMESE PORK SAUSAGE
凉拌越南香肠方便面 110฿



54. ยำพริกหวานกุ้งสด
DEEP FRIED MELIENTHA SUAVIS SPICY SALAD WITH SHRIMP
凉拌虾仁酥甜菜 130฿



56. ยำเห็ดรวม
MIXED MUSHROOMS SPICY SALAD
凉拌杂菇 110฿



55. ยำหมูยอ
VIETNAMESE PORK SAUSAGE SPICY SALAD
凉拌越南香肠 120฿

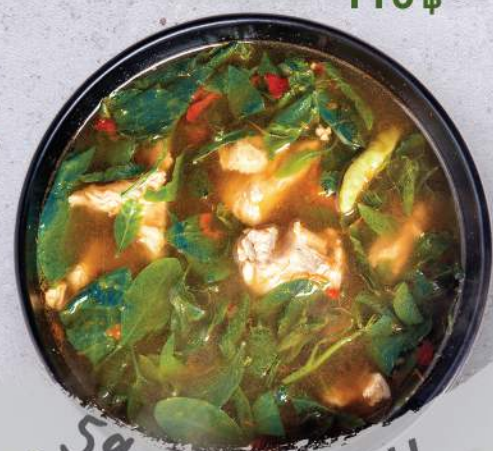
RECOMMENDED



57. แกงอ่อมไก่บ้าน
THICK SOUP WITH CHICKEN AND MIXED VEGETABLES
酸辣香草鸡肉汤 110฿



58. แกงอ่อมแซลมอน
THICK SOUP WITH SALMON AND MIXED VEGETABLES
酸辣香草三文鱼肉汤 160฿



59. แกงพริกหวาน
SPICY MELIENTHA SUAVIS SOUP WITH PORK RIBS
酸辣猪肉排骨甜菜汤 130฿



60. แกงเห็ดสามอย่าง
SPICY MIXED MUSHROOMS SOUP
泰式酸辣杂菇汤 110฿



61. แกงเห็ดพา (แซลมอน)
SPICY PUFFBALL MUSHROOM SOUP WITH SALMON
泰式酸辣三文鱼马勃菇汤 160฿



62. ต้มแซ่บซี่โครงอ่อน (S/L)
HOT AND SPICY PORK RIBS SOUP (S/L)
香辣猪肉排骨汤 (小/大) 130/200฿



63. ซุปเปอร์ไก่
HOT AND SPICY CHICKEN SOUP
酸辣鸡汤 205฿



Yum & Tom (Spicy Salad & Soup)

Sides Desserts Drinks

64.
ข้าวเหนียว
STICKY RICE
糯米
20 ฿

65.
เส้นหมี่
RICE NOODLES
米粉
20 ฿

66.
กากหมู
PORK CRACKLING
猪油渣
30 ฿

67.
ขนมจีน
RICE VERMICELLI
NOODLES
米线
20 ฿

68.
ข้าวเกรียบ
FRIED SHRIMP CHIPS
泰国香酥虾片
20 ฿

69.
ข้าวสวย
(ข้าวหอมมะลิ)
COOKED RICE
米饭
20 ฿

70.
โอเลี้ยง
THAI BLACK
COFFEE
冰黑咖啡
30 ฿

71.
ชาดำเย็น
THAI TEA
冰红茶
30 ฿

77.
ลูกตาลลอยแก้ว
PALMYRA FRUIT IN SYRUP
海底椰冰甜品
45 ฿

78.
สละลอยแก้ว
SALACCA IN SYRUP
蛇皮果冰甜品
45 ฿

72. น้ำแข็ง
ICE
冰块
3 ฿

73. น้ำดื่ม
WATER (BOTTLE)
白水
20 ฿

74. โค้ก รีฟิล 
COCA COLA (REFILL)
可乐 (无限续杯)
49 ฿

75. เบียร์สิงห์
SINGHA BEER
泰国狮牌啤酒
130 ฿

76. เบียร์ไฮเนเกน
HEINEKEN BEER
喜力啤酒
140 ฿

BANGKOK
VIENTIANE
YANGON
PHNOM PENH
TUMMOUR
SINCE 1989

THE
ORIGINAL
THAI FOOD

พิวเจอร์ พาร์ค รังสิต โทร. 085-1868855
วิภาวดี 64 โทร. 02-0586055 , 095-4608028
พรอมานา งามอินทรา โทร. 02-0144141
เดอะมอลล์ บางแค โทร. 02-4543201 , 086-4496142
เซ็นทรัลพลาชา นครศรีธรรมราช โทร. 092-4151440
บลูพอร์ต หัวหิน โทร. 032-908164 , 092-8106169

เซ็นทรัลพลาชา เวสต์เกต โทร. 02-1027527
เซ็นทรัลพลาชา ศาลายา โทร. 02-1640109
เซ็นทรัลพลาชา พินิจโลก โทร. 055-338468
พิวเจอร์ พาร์ค รังสิต โทร. 085-1868855
เซ็นทรัลพลาชา ชลบุรี โทร. 098-4071718
อยุธยา พาร์ค โทร. 065-265-4935 , 035-801-122

เซ็นทรัลพลาชา บางนา โทร. 02-1020169
เซ็นทรัลพลาชา นาคาเมย์ โทร. 034-466833
พระราม 3 โทร. 02-1640109
พระราม 2 โทร. 02-1640109
เซ็นทรัล อัสต์วิลล์ โทร. 02-5536267
เซ็นทรัล ไคราย โทร. 044-229320

UPDATED SINCE DECEMBER 2017

f ลาอวทูมมัวร์ ภาย ตำบั่ว @ spicygang

ภาพเพื่อใช้ในการโฆษณาเท่านั้น PHOTO ARE FOR REFERENCE ONLY
ไม่คิดค่าธรรมเนียมบริการ NO SERVICE CHARGE