

# Preface 自序

想不到從小到大的夢想，在 2024 年終於可以實現。

回想當初在泰國定居，一直都想用簡單的文字和圖片分享生活，及後在家人鼓勵下成為影片創作者，透過網上頻道介紹在其他地方未必看得到的內容。

今次收到撰寫旅遊書邀請時，坦白說心底裏又驚又喜，驚是因為我自問中文及寫作文筆都不是特別擅長，也會在拍攝影片時擺烏龍說錯成語。而令我感到歡喜的原因，是有機會跳出網絡媒體，撰寫一本實實在在能翻閱的實體旅遊書，能觸及更多讀者。藉此機會，我要感謝出版社、家人及朋友的支持和鼓勵，還有天父爸爸的眷顧，才能逐步衝破難關完成這本書。



在籌備這本旅遊書時，發覺近幾年曼谷的景點持續增加，除吃喝玩樂，還有不少地方值得拜訪，位置不再局限於市區鐵路沿線，於是我決定採用曼谷行政區的「縣 (Khet)」去分區，期望讓以泰國作為第二家鄉的旅客，可以重新認識曼谷，發掘到原汁原味的本地文化。

隨着泰國政府對不同國家實施階段性免簽入境，想必曼谷會有更多新景點值得觀光探險，希望大家多多支持，來旅行時跟着這本書遊曼谷，體驗更地道的風土民情。

曼谷見，ยินดีต้อนรับ !

**Kleb**

# Contents 目錄

2  
自序

4  
曼谷分區地圖

6  
最新遊泰須知

14  
巴吞旺縣

30  
宛他那縣

46  
孔提縣

64  
拉差貼威縣

74  
拍耶泰縣



88  
乍都節縣

98  
拍那空縣

114  
邦巴沙都拍縣

126  
三攀他旺縣

138  
挽叻縣

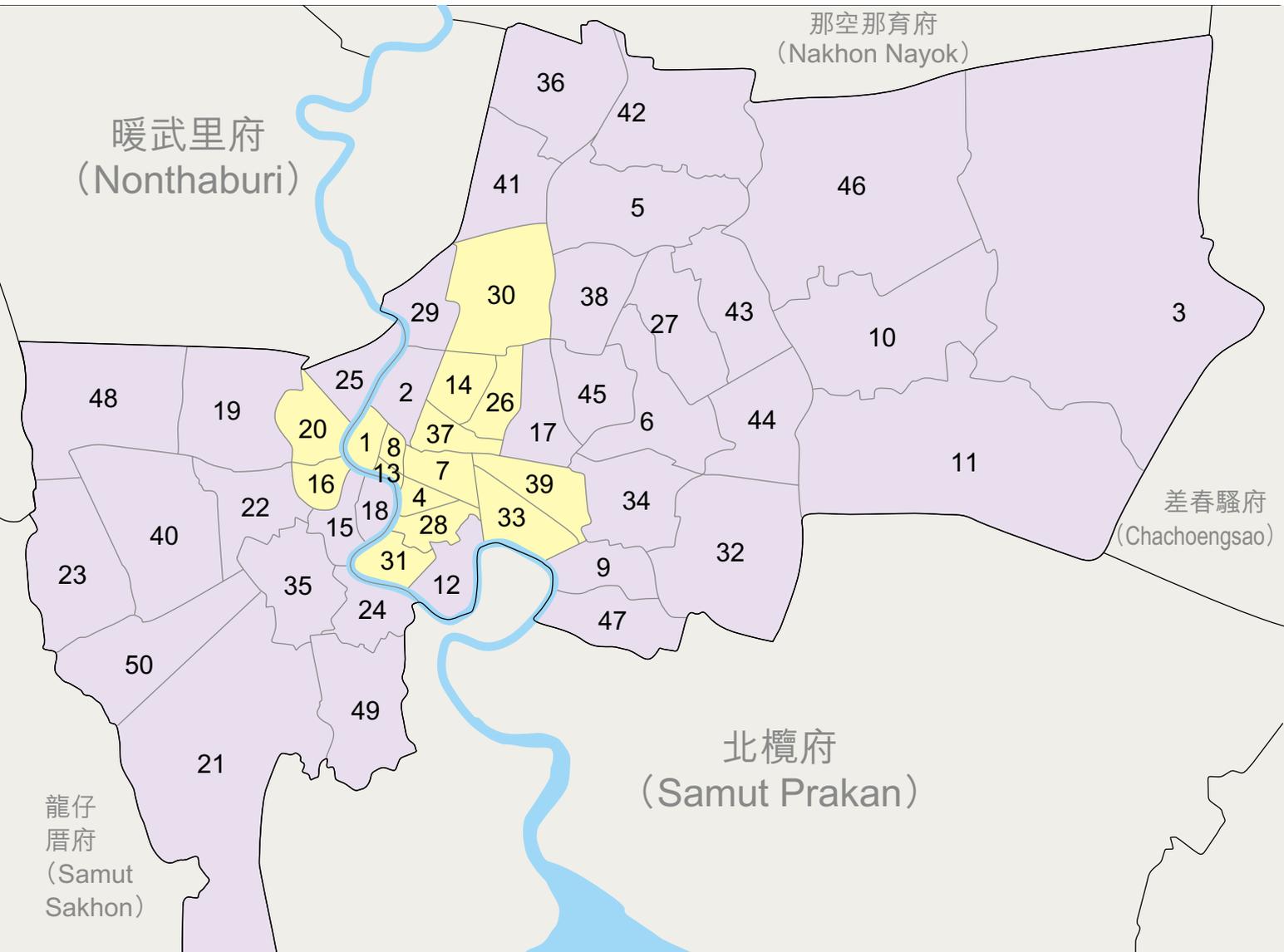


150  
沙吞縣

162  
挽柯蓮縣

176  
曼谷艾縣 + 曼谷蓮縣

188  
鄰鈴縣

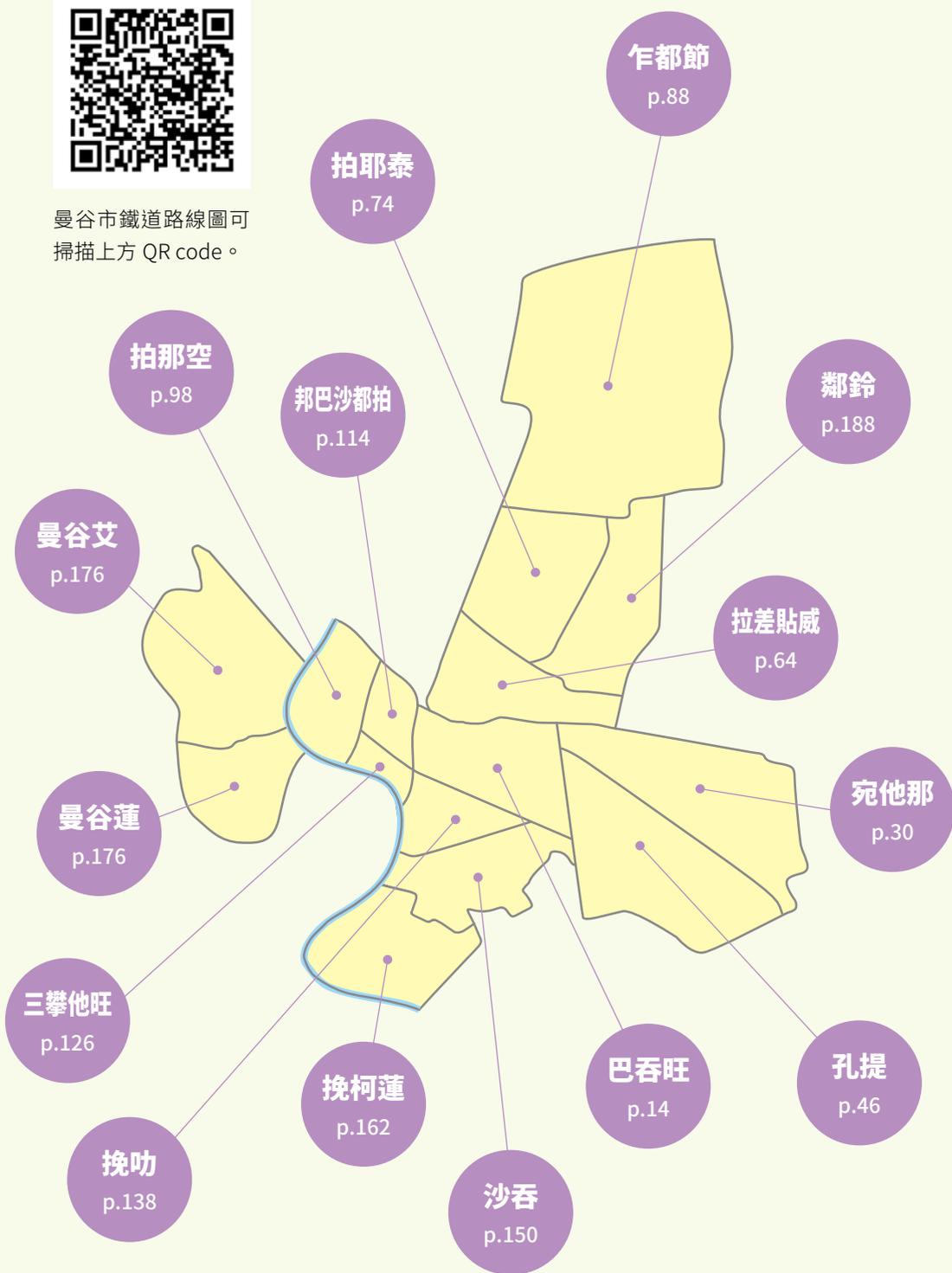


Map  
曼谷分區地圖

- |                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. 拍那空縣 (Phra Nakhon)            | 26. 鄰鈴縣 (Din Daeng)         |
| 2. 律實縣 (Dusit)                   | 27. 汶昆縣 (Bueng Kum)         |
| 3. 農卓縣 (Nong Chok)               | 28. 沙吞縣 (Sathon)            |
| 4. 挽叻縣 (Bang Rak)                | 29. 挽賜縣 (Bang Sue)          |
| 5. 挽卿縣 (Bang Khen)               | 30. 乍都節縣 (Chatuchak)        |
| 6. 挽甲必縣 (Bang Kapi)              | 31. 挽柯蓮縣 (Bang Kho Laem)    |
| 7. 巴吞旺縣 (Pathum Wan)             | 32. 巴域縣 (Prawet)            |
| 8. 邦巴沙都拍縣 (Pom Prap Sattru Phai) | 33. 孔提縣 (Khlong Toei)       |
| 9. 拍崑崙縣 (Phra Khanong)           | 34. 萱鑾縣 (Suan Luang)        |
| 10. 民武里縣 (Min Buri)              | 35. 宗通縣 (Chom Thong)        |
| 11. 叻甲挽縣 (Lat Krabang)           | 36. 廊曼縣 (Don Mueang)        |
| 12. 然那哇縣 (Yan Nawa)              | 37. 拉差貼威縣 (Ratchathewi)     |
| 13. 三攀他旺縣 (Samphanthawong)       | 38. 叻拋縣 (Lat Phrao)         |
| 14. 披耶泰縣 (Phaya Thai)            | 39. 宛他那縣 (Watthana)         |
| 15. 吞武里縣 (Thon Buri)             | 40. 挽奇縣 (Bang Khae)         |
| 16. 曼谷艾縣 (Bangkok Yai)           | 41. 朗四縣 (Lak Si)            |
| 17. 匯權縣 (Huai Khwang)            | 42. 曬邁縣 (Sai Mai)           |
| 18. 空訕縣 (Khlong San)             | 43. 漢那堯縣 (Khan Na Yao)      |
| 19. 打鄰倉縣 (Taling Chan)           | 44. 沙攀松縣 (Saphan Sung)      |
| 20. 曼谷蓮縣 (Bangkok Noi)           | 45. 汪通郎縣 (Wang Thonglang)   |
| 21. 挽坤天縣 (Bang Khun Tian)        | 46. 空三華縣 (Khlong Sam Wa)    |
| 22. 帕世乍能縣 (Phasi Charoen)        | 47. 挽那縣 (Bang Na)           |
| 23. 廊鑿縣 (Nong Khaem)             | 48. 他威越他那縣 (Thawi Watthana) |
| 24. 叻武拉納縣 (Rat Burana)           | 49. 童酷縣 (Thung Khru)        |
| 25. 挽拍縣 (Bang Phlat)             | 50. 挽汶縣 (Bang Bon)          |



曼谷市鐵道路線圖可掃描上方 QR code。



## Map 最新遊泰須知



### 檢查護照有效期、簽證類別

入境泰國須持有不少於 6 個月有效期之護照，持香港特區護照及 BNO 護照同樣能享有 30 天免簽證待遇，逗留日數不超過此限的旅客可出示有效護照及回程機票等證明文件登機。

若旅遊行程需要逗留多於 30 天，可以先在泰國外交部網站 ([www.thaievisa.go.th](http://www.thaievisa.go.th)) 查詢，並按指示建立網上帳戶，上傳所需文件及付款申請旅遊簽證 Tourist Visa (TR)。獲發旅遊簽證的申請人可憑泰國外交部電郵確認文件登機，並在泰國逗留不超過 60 天。

雖然現時經空路進入泰國，取消了以往需填寫的泰國入境卡 (T.M.6)，惟建議仍準備預訂住宿證明，以確保符合泰國移民處規定，順利進入泰國境內。

(以上資料最終以泰國外交部及泰國移民處更新為準。)

## 機場交通

來曼谷旅遊主要的機場有兩個，包括蘇汪納蓬國際機場（BKK）及廊曼國際機場（DMK）。前者通稱新機場，位於距離曼谷市中心東面的北欖府；後者則通稱為舊機場，位於曼谷的北部；兩者往來曼谷市中心同樣方便。

### 蘇汪納蓬國際機場（BKK）往市區

從新機場出曼谷市區，旅客一般會選乘以下三種公共交通工具：的士、機場輕軌或 LimoBus。以往機場輕軌 ARL 只能轉乘 MRT Blue Line 或 BTS Sukhumvit Line，但隨著更多鐵路投入服務，現時可以在 ARL Hua Mak 站步行轉乘 MRT 黃線，接駁到更多地區。



SRTET 紅線列車。

### 廊曼國際機場（DMK）往市區

從舊機場出曼谷市區，除的士及私人包車外，巴士及 SRTET 紅色線是不少旅客會選擇的交通工具。巴士線 A1 至 A4 為普通巴士，可按路線到達曼谷市區鐵路站及地標，沿途設多個停靠站；而 LimoBus 則停靠指定點。若行李不多亦可考慮 SRTET 紅色線（[www.srtet.co.th/en](http://www.srtet.co.th/en)），能在 Bang Sue 站轉乘 MRT 到曼谷不同地區。

近年部分航空公司在上述兩個機場都設有航線，回程時記得查清楚出發的機場啊！



SRTET 紅色線路線圖及收費可以在官方網站查閱，能顯示每個車站的時間間距，為旅程預算時間。

## 曼谷鐵路網絡更新

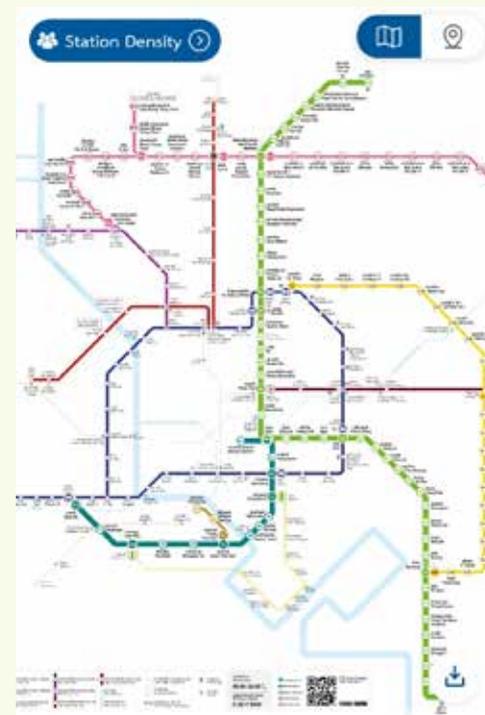
曼谷鐵路是由不同的公司獨立營運，因此他們有各自的應用程式。雖然坊間有不少民間應用程式整合，但隨着近年有不同路線相繼開通，還是建議安裝官方應用程式，可得到最新資訊。

### BTS SkyTrain / THE SKYTRAINS



THE SKYTRAINS

由曼谷大眾運輸系統公共有限公司所開發之應用程式，能顯示其營運路線。疫情期間 BTS SkyTrain 可以為使用者提供 Sukhumvit Line、Silom Line 及 Gold Line 三條 BTS 路線資訊。隨着所營運之路線增加，之後推出 THE SKYTRAINS 應用程式，除了可以顯示上述三條路線，更可以顯示單軌鐵路 MRT 黃線及粉紅線。



### Bangkok MRT



MRT

由曼谷高速公路與地下鐵路公眾有限公司開發之應用程式，能顯示其營運之 Blue Line 及 Purple Line，可以選擇起點及終點車站，預覽車資及行車時間等。

## 車票及主要儲值卡

除各鐵路單程車票，泰國備有各種儲值卡可使用。

### Rabbit Card

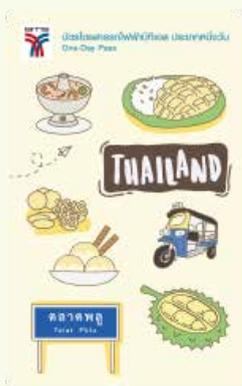
由曼谷大眾運輸系統公共有限公司旗下 BSS 開發的儲值卡，可以在各 BTS 站售票處買到，通用版每張฿200（含฿100 發卡費用 + ฿100 可用餘額）。初次購買需要以護照作實名登記（KYC），才可使用。除了可用於乘搭 BTS 及其營運之 MRT 線，市面上部分大型商店及美食廣場均可作付款用。

\* ฿100 = 約 \$21



## BTS One Day Pass

每張售價฿150，可以在各 BTS 站售票處買到，即日於 BTS 綠色路線無限次使用。



## MRT Card

由曼谷高速公路與地下鐵路公眾有限公司開發的儲值卡，可以在各 MRT 站售票處買到，通用版每張฿180（含฿100 可用餘額+฿50 按金+฿30 發卡費用），主要作乘搭 MRT 之用。

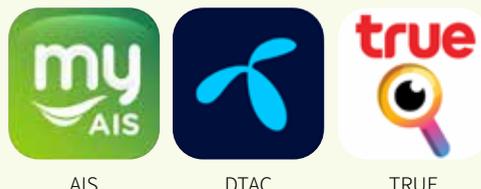


## EMV 卡

部分路線可以使用銀行發出的 Visa 或 Mastercard 非觸式晶片信用卡。

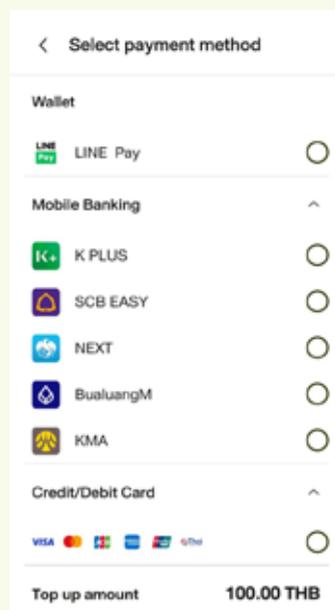
## 泰國電訊公司 SIM 卡

泰國主要電訊公司有三間，分別是 AIS、DTAC 及 TRUE，在機場入境大堂不難找到他們的櫃位。旅客可以按自己需要選擇適合日數及數據流量，購買時需要以護照作實名登記，職員亦可以代為更換手機電話卡。



若錯過機場入境大堂的電訊公司櫃位，各大 7-11 便利店亦有售賣 DTAC 及 TRUE 品牌的電話卡，可向收銀處職員提出並出示護照辦理；或到各商場的電訊公司門市辦理亦可。

使用本人實名電話卡的好處是可配合電訊公司的應用程式使用，萬一數據流量不足，可直接透過電話增值，及加購不同服務組合。



AIS 操作畫面

## 泰國旅遊推薦 App

### 交通

#### Grab / Bolt (私家車 / 電單車等)



Grab



Bolt

這兩款都是泰國常用的召車 App，前者覆蓋率較高及已紮根多年，後者則近年在泰國積極發展。要注意車資與市場供求掛勾，繁忙時間收費會比平常高。不過平台不時推出優惠碼，不妨每次在確認送出行程前點選優惠一欄，點選合適優惠碼。

#### Muvmi (電動篤篤車)



Muvmi

近年曼谷街頭多了很多篤篤車，這是屬於 Muvmi 的電動篤篤。它採用平台形式召車，曼谷主要旺區都是他們的服務區域，需按照固定分區及點對點形式上落。

車資方面不設現金收費，需以電子付款方式支付。收費分為包車及共享形式兩種，攜行李或一行多人建議選擇前者，若不介意最多 6 人共享形式的話則可選擇後者。



## ViaBus (巴士)



ViaBus

越來越多朋友嘗試跳出旅行舒適圈，選擇乘搭巴士前往目的地。ViaBus 是一個可以查詢巴士路線及實時定位的應用程式，可以搜尋多條路線。加上時至今日泰國巴士

仍保留乘務員即場現金收費，部分亦提供非觸式晶片信用卡付款方式，甚有特色。



巴士車票。

## 飲食

### Hungry Hub (餐廳預訂平台)



Hungry Hub

可以一站式搜尋推薦餐廳、訂座及預先訂購限定套餐等。部分食肆是這個平台獨家，不時會推出優惠，亦能參考評分選出心儀餐廳，非常方便。

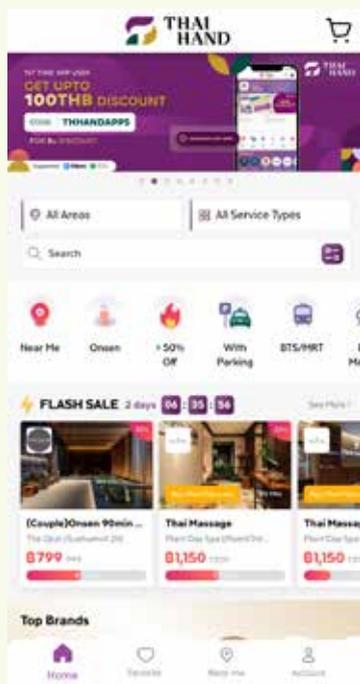
## 按摩

### ThaiHand Massage (按摩預訂平台)



ThaiHand Massage

提供曼谷市面各大按摩品牌的預約服務，只需選出就近的按摩分店、日期及時間，就能顯示出各式按摩選擇及收費，在平台上付款確認預約，能更好規劃旅遊行程。



## 旅遊

### Amazing Thailand



Amazing Thailand

泰國觀光局官方推出的應用程式，除了可以搜尋推薦的觀光、購物、餐飲及住宿等，最重要的是包含“i Lert U”功能，旅客如有需要可輸入細節及發出定位，向泰國觀光警察求助。



## 流行付款方式

泰國除現金流通外，現時還流行多種電子付款方式，包括 Line Pay 及 Alipay+ 等電子錢包，均可以在泰國使用，按實時匯率結算。



其中最受香港遊客歡迎，非 2023 年 12 月開通的「轉數快 x PromptPay」莫屬，由香港金管局與泰國中央銀行推出，可以使用跨境二維碼支付互聯，毋須攜帶或兌換大量現金，只要看到 PromptPay 標誌且是指定銀行的商用賬戶，即可透過轉數快實時付款，按實時匯率結算。

### 泰國參與銀行：

盤谷銀行 (Bangkok Bank) / 大城銀行 (Bank of Ayudhya) / 開泰銀行 (Kasikornbank) / 泰京銀行 (Krungthai Bank) / 匯商銀行 (Siam Commercial Bank)

### 香港參與銀行及儲值支付工具：

中國銀行 / 交通銀行 / 東亞銀行 / 花旗銀行 / 富邦銀行 / 恒生銀行 / 滙豐銀行 / HKT Payment Limited / 八達通卡

(以上參與銀行資料以雙方金融機構更新為準)

## 兌換泰銖方法

### 找換店

在曼谷不同鐵路站及大型商場都可以見到找換店，其中以 SuperRich 1965 (橙色) 及 Superrich Thailand (綠色) 最為遊客熟悉，下載他們的應用程式可以實時看到各分店的匯率。



Superrich Thailand



SuperRich 1965

### ATM 機提款

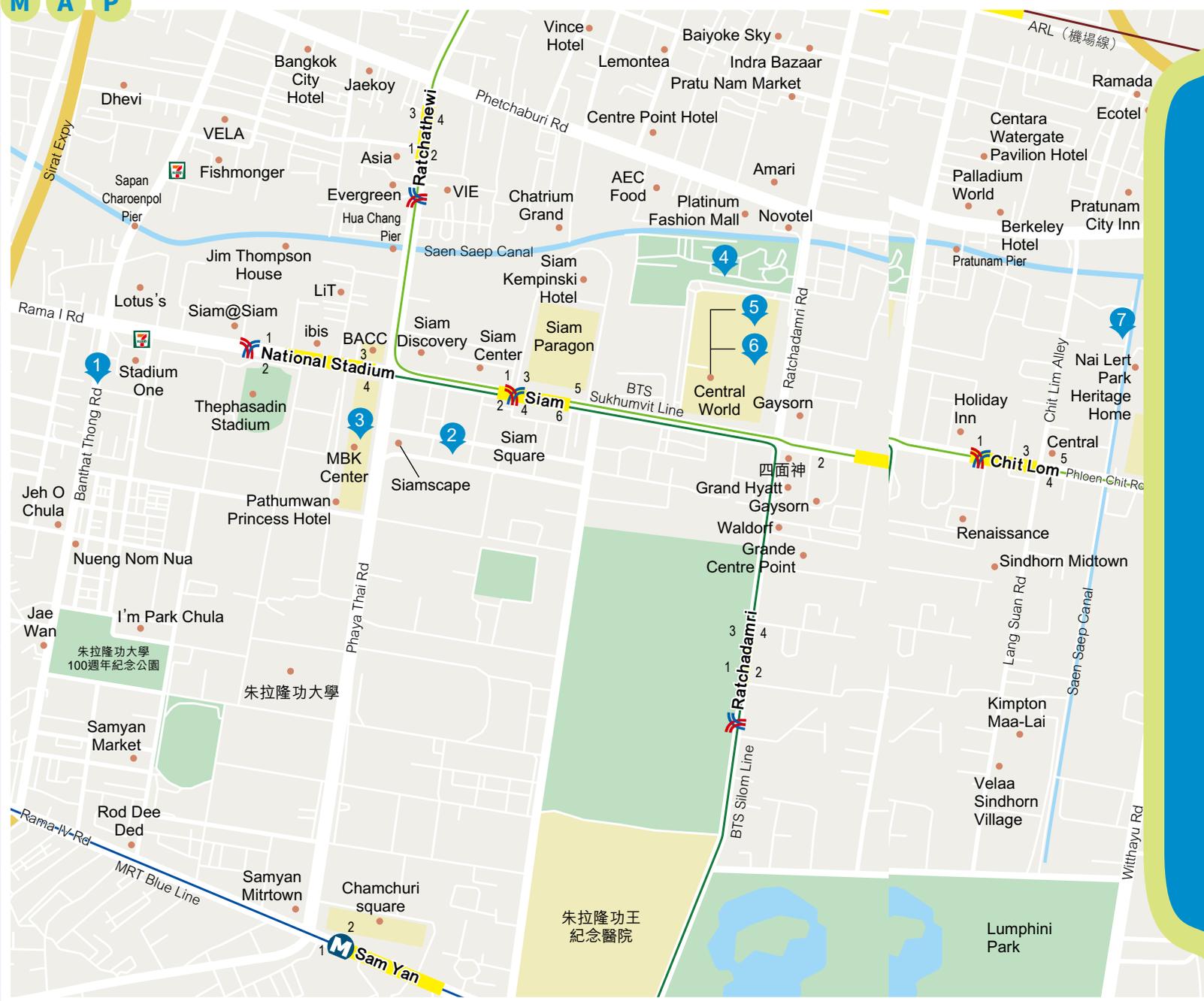
出發前先開通銀行提款卡的海外提款功能，就可以在泰國各大主流銀行櫃員機提取泰銖，惟每筆提款均須收取手續費。

### Cashmallow

港幣兌泰銖的匯率時有浮動，使用 Cashmallow 就可以預先在香港鎖定最佳匯率。只需要登記及上傳個人身份文件註冊成為用戶，就可以按照指示匯港幣到 Cashmallow 的銀行賬戶，經核實後泰銖款項就會根據每筆交易獨立存入應用程式的「我的錢包」。當抵達泰國就可以到指定銀行 SCB 的櫃員機以「無卡提款」形式提取；而且我的錢包內的「可領提」不設保存及提款期限，能按實際情況提取。

(以上純屬個人使用分享，請自行細閱條款。Cashmallow 香港海關金錢服務經營者牌照 18-03-02352)

M A P



# Pathum Wan 巴吞旺縣

應該是曼谷最多遊客的一區，地標性購物商場 Siam Paragon、Central World，甚至過百年歷史的朱拉隆功大學都在區內，既齊集來自世界各地的品牌，又聚集本地及各國遊客，非常熱鬧，因此巴吞旺縣的配套設施也國際化。除商業元素，泰王拉瑪六世御花園 Lumpini Park 也位於區內，公園裏早晚都有運動愛好者，但小心會碰到澤巨蜥，aka 五爪金龍啊！



## 交通方式

- BTS ----- Silom Line -----> National Stadium / Ratchadamri 站
- BTS ----- Sukhumvit Line -----> Siam / Chit Lom 站
- MRT ----- Blue Line -----> Sam Yan 站

- ① Banthat Thong Road ② Dosan Dalmatian ③ Mamemi 媽咪蜜 ④ Pathumwananurak Park
- ⑤ The Cheesecake Factory ⑥ Shabu Baru Mini ⑦ Mind n Matter Massage

# Banthat Thong Road

朱拉隆功大學是曼谷著名學府，有不少年輕人聚集在附近覓食，其中 Banthat Thong Road 過往已經有各式地道小食。隨着疫情解封，吸引不少新餐廳進駐街道分一杯羹，並且注入不同飲食元素，造就這條曼谷市中心充滿人氣的食街。



**地** Banthat Thong Road, Khet Pathum Wan, Bangkok 10330

**時** 集中黃昏至凌晨（部分商家早上開始營業）

**交** ① BTS Silom Line National Stadium 站 2 號出口步行約 8 分鐘（Rama I Road 一端街口）

② MRT Blue Line Sam Yan 站 2 號出口經 Samyan Mitrtown 步行約 11 分鐘（Rama IV Road 一端街口）  
（兩者都可以坐電動篤篤車 Muvmi 到 Banthat Thong Road 指定地點）



2023 年 12 月 OPEN

## Bingbun

**地** 1638 Banthat Thong Road, Khwaeng Rong Mueang, Khet Pathum Wan, Bangkok 10330

**時** 16:00~00:00

黃昏經過 Bingbun 時，已經見到很多人在排隊，想不到吃完正餐再回來，依然有不少捧場客。Bingbun 由 **MasterChef Thailand Season 3 冠軍廚師開設**，門外有人形紙板作招徠。外表高大型的 Chef Max 除了在泰國得到烹飪獎項，更曾在澳洲深造廚藝及參加大型比賽，實力不容置疑，食物品質亦有相當保證，難怪一開業就有不少顧客慕名而來。

### ขนมปังไส้เค็ม (鹹蛋雪糕流心包 \$179)

麵包夾兩球雪糕及吉士鹹蛋醬，賣相吸引。以牛油煎香的麵包微溫香脆，與冰凍的雪糕成強烈對比，放到口中冰火交融，特別在切開的時候可以看到雪糕內有蛋黃。麵包整體帶香味，但不會被鹹蛋味喧賓奪主，吃完亦不會膩。



### นมชมพู (粉紅牛奶 \$69)

泰國著名國民飲料之一，以鮮奶為基礎加入紅色糖漿，奶味濃郁順滑。喜歡芝士的朋友，不妨嘗試芝士奶蓋版。



2022 年 3 月 OPEN

## Asawin Boat Noodles

**地** 989, 991 Banthat Thong Road, Khwaeng Wang Mai, Khet Pathum Wan, Bangkok 10330

**時** 11:00~22:00



曼谷有不少船麵店，除了在勝利紀念碑站有船麵一條街，Banthat Thong Road 也有 Asawin Boat Noodles。Asawin 售賣的船麵**以大碗為主**，不是一啖一碗的那種，價錢公道，性價比高，難怪外賣生意同樣興旺。



店名及裝飾設計均以騎士為主題，店內明亮。

### Set D เรือหมูสไลด์รวม (Sliced Pork Boat Noodles, 豬肉片船麵套餐 \$135)

套餐有豬肉片船麵、炸豬皮及一杯自選飲料，我選擇乾拌船麵及菊花茶。配料有豬肉片、豬肉丸及豬肝，豬的味道十分突出。乾拌船麵上有花生碎，增添粒粒口感，與自選的蛋麵一爽一脆。豬皮炸得鬆脆，沒有油膩味，與船麵很匹配。菊花茶清香自然，喝了喉嚨很舒服。



### กากเจียวอ้วน (Crispy Pork Fat, 招牌炸豬油渣 \$30)

招牌炸豬油渣，炸出多餘油分，剩低的油渣乾身脆口，適合放到船麵裏吸滿湯汁一同享用。



### ก๋วยเตี๋ยวเรือเนื้อ (Beef Boat Noodles, 牛肉船麵 \$69)

大碗船麵，配料齊集牛各種部位，除牛肉片，還有牛肝、牛百葉及牛丸。湯底味道非常濃郁，並已預先加入少許辣味，如果不能吃辣，可點不要辣。船麵配以香口炸蒜，另通菜粒及芽菜都很爽口。



2023年9月OPEN

### BKK Chicken

- 地 1612, 1616 Banthat Thong Road, Khwaeng Rong Mueang, Khet Pathum Wan, Bangkok 10330
- 時 16:00~00:00



BKK 裝潢採用藍橙相間作主調，在街上十分突出。店內座位亦寬敞舒適。

#### Our Classic ไก่กรุง - Size S (Our Classic BKK Chicken - Size S, BKK 經典炸雞 - 小 \$250)

包括三件炸雞、一道自選配菜和一個自選醬汁。炸雞為雞腿、雞下腿及雞全翼各一，每件都可選擇不同口味，需等待 15 至 20 分鐘即炸。自選配菜八選一，我今次選擇較特別的醃苦瓜。醬汁則選擇松露蛋黃醬。



吃炸雞除了去大型連鎖餐廳，其實不少小店都做得很出色，例如 BKK Chicken。BKK 除炸雞外，還有其他小食、沙律及飯，種類多元。最貼心是 BKK 有泰文、英文及中文菜單，不懂泰文點食物都沒有難度。



- 五香味** 以泰式滷水為概念，可以看到八角等香料，味道微甜帶鹹香。
- 冬蔭味** 肉眼已看出濃濃冬蔭味，上面鋪有香茅、辣椒及檸檬葉，味道酸辣開胃。
- 羅勒味** 隱約看到炸雞上有綠色羅勒葉碎，味道突出，與一般泰式炒羅勒菜同出一轍。
- 醃苦瓜** 經醃製後不再苦，但保持到苦瓜獨有香味，味道偏酸，適合作為開胃前菜及吃各款炸雞前清潔味蕾。
- 松露蛋黃醬** 重口味的朋友不妨將炸雞蘸上，令味道更有層次。

2022年12月OPEN

### 南豆腐 Nam Dao Huu

- 地 1574 Banthat Thong Road, Khwaeng Rong Mueang, Khet Pathum Wan, Bangkok 10330
- 時 週一至四 12:00~01:00  
週五六日 12:00~02:00

中文店名「南豆腐」由泰文直譯過來，「南 (น้ำ)」解作水，與「豆腐 (เต้าหู้)」合在一起意指「豆漿」，即南豆腐的主打商品，配方源自當年唐人街，所以店內牆身畫滿相關圖案，帶顧客回到那些年。



南豆腐位於十字路口，有中文字招牌，香港遊客來到應不難找到。

#### บัวลอยทุเรียนน้ำเต้าหู้ร้อน (熱豆漿榴槤湯丸 \$60)

以熱豆漿作湯底，豆漿沒有加甜，可以喝到黃豆原味，而且帶有些微焦香，十分特別。湯丸我選擇榴槤餡，比黑芝麻或紅豆特別，惟榴槤味不算自然，靠熱豆漿替本道甜品挽回分數。



#### ปาตองโก (สังขยาชาวไทย) (油條配奶茶醬 \$45)

泰國油條比香港的細得多，但同樣脆口。泰國人除了配咖啡吃，還會配不同醬，如斑蘭或簡單的煉奶。今次我選擇新的泰式奶茶醬，比較稠身，容易掛到油條上，味道不會太甜，如奶茶味更濃會更好吃。

#### เฉาก๊วยโบราณ (仙草凍 - 少冰 \$30)

南豆腐亦售各種中式甜品，仙草凍為較便宜之選。仙草凍上有一球碎冰，吃前先搗碎可讓底下糖水變得冰凍。仙草凍質感較堅挺，像香港磚塊涼粉，較有咬口。喜歡甜的朋友可加紅糖或黃糖。

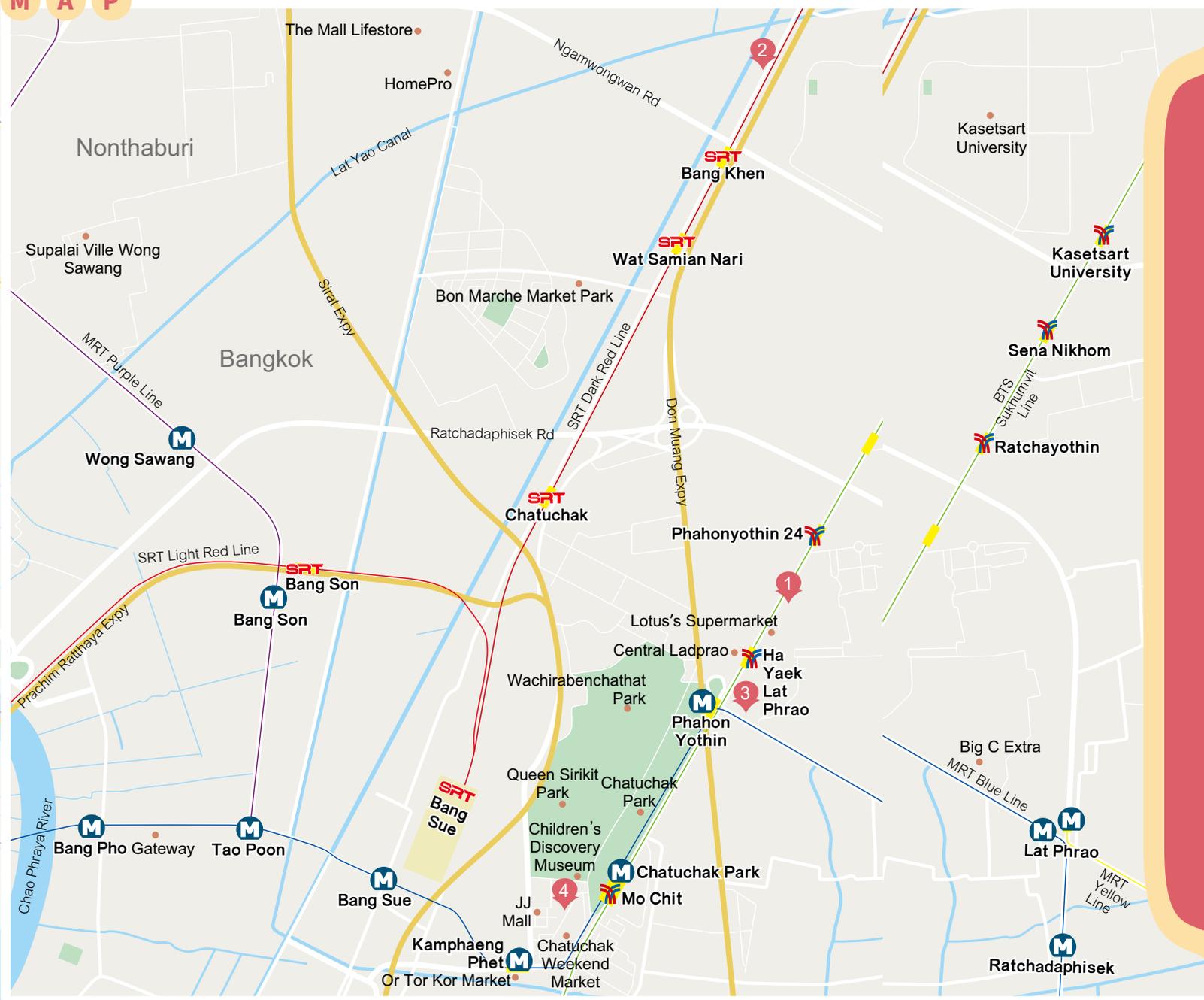


#### ไอศกรีมน้ำเต้าหู้โคน (豆漿雪糕 \$40)

未知是否以鮮豆漿為主要材料的緣故，所以雪糕質感沒有軟雪糕幼滑，反而有沙粒感像雪葩，但勝在豆漿味道濃郁，帶些微焦香味，是我印象最深刻的甜品。



# M A P



- 1 Train Night Market DanNeramit
- 2 Museum of Contemporary Art (MOCA)
- 3 Union Mall
- 4 Mixt Chatuchak Food Court

## Chatuchak 乍都節縣

乍都節縣位於曼谷北部，原屬挽兜縣一部分，隨着社區發展而獨立成縣，並以區內乍都節公園命名，最為人熟悉定是翟道翟週末市集。

經多年發展，位於乍都節縣的泰國新鐵路樞紐 Krung Thep Aphiwat 中央火車站落成，配合 BTS Sukhumvit Line 延長線及 SRT 鐵路紅色線相繼開通，區內交通比以往方便，越來越受遊客青睞。



週末市場

**交通方式**

- BTS ..... Sukhumvit Line -----> 介乎 Mo Chit 及 Kasetsart University 站
- MRT ..... Blue Line -----> 介乎 Lat Phrao 及 Bang Sue 站
- SRT ..... Red Line -----> 介乎 Bang Sue 及 Bang Khen 站

2024年4月 RENEW  
Train Night Market  
Dan Neramit

泰國夜市五花八門，總會在遊客行程清單之內。位於曼谷北面的這個地標夜市，光看到城堡就知道與其他夜市有別。原址為兒童主題樂園 Dan Neramit (神奇之地)，2023年4月變成 JODD FAIRS 第二期。想不到相隔不足一年，2024年3月宣佈再改名為 Train Night Market DanNeramit，加入懷舊元素示人。



前身兒童樂園的城堡被保留下來，還可以免費進內參觀。城堡有幾層高，爬樓梯登上觀光點可以飽覽夜市及區內景色。



**Miruku**  
Premium Matcha Greentea (優質抹茶 \$129)  
材料非常充足的抹茶沙冰，等候時可以看到店員一直忙着加不同材料到攪拌器內。抹茶味頗濃郁，甜度適中，餘韻帶微微回甘。配料紅豆、脆麥片及餅乾為沙冰增加脆脆口感。



ไข่ในเตา (Smile Egg)

**Cream Egg Waffle**  
(奶油餡雞蛋糕 \$79)  
造型和包裝都十分可愛的雞蛋糕，即叫即製，出品新鮮。Smile Egg 餡料選擇多達十種，鹹甜俱備。我選了經典奶油餡，雞蛋糕蛋味香濃，配加熟後的奶油餡有點流心效果。



Train Night Market 空間十足，不同角落都有座位，就算買到滿手小食都不用擔心。當中城堡前草地及湖邊座位都很搶手，比較有氣氛，又可以聽到現場樂隊歌聲。此外 Train Night Market 還有打卡點及古董車展出。

Train Night Market 有超過 15 行店舖，食店種類多樣，包括海鮮、泰北香腸、炸昆蟲及香蕉煎餅店等，由開胃小食到飯後甜品一應俱全。除了食店，乾貨小店亦為數不少，商品選擇多，如掛畫、女士首飾及色彩繽紛的浴球等，價錢平民貼地，值得來找心頭好。



海鮮店。



Photoautomat

四格／六格實體照片 \$120  
近年泰國興起自拍店，賣點就是便宜及免去拍照擺 Pose 尷尬。Photoautomat 影相機有多個版型，四格或六格任君選擇。從付款、拍照至拿到實體照完全自助。



設有現場樂隊的酒吧。

- 地** Phahon Yothin Road, Khwaeng Chom Phon, Khet Chatuchak, Bangkok 10900
- 時** 週四至日 17:00~00:00
- 交** BTS Sukhumvit Line Phahon Yothin 24 站 2 號出口步行約 6 分鐘，或 Ha Yaek Lat Phrao 站 4 號出口步行約 6 分鐘

# Mixt Chatuchak Food Court



- 地** 8 Kamphaeng Phet 3 Road, Khwaeng Chatuchak, Khet Chatuchak, Bangkok 10900
- 時** 10:00~20:00
- 交** BTS Sukhumvit Line Mo Chit 站 1 號出口，或 MRT Blue Line Chatuchak Park 站 1 號出口步行約 5 分鐘

來泰國旅行，很多朋友都會預留一兩日在翟道翟週末市集尋找心頭好，但是曼谷天氣多變，烈日當空及傾盆大雨時，走進商場避一避都是不錯的選擇。坐落在週末市集旁邊的 Mixt Chatuchak 商場，商品及 Food Court 食物價錢都十分親民，最重要是他們每天營業，只有平日行程的朋友都可以逛到「翟道翟」。



**ไก่ต้ม (Boiled-chicken Without Rice, 泰式海南雞 - 煮雞 B140)**

去骨雞肉肥瘦適中，口感滑嫩，薄身雞皮入口即溶。配料都是泰式海南雞標準配搭，包括小青瓜及雞紅，蘸上醬汁可以令雞肉味道更鮮。



**ก๋วยเตี๋ยวต้มยำไก่ (Tom Yum Soup with Chicken, 砂鍋冬蔭雞麵 B60)**

砂鍋盛載冬蔭湯底雞肉麵，造型有特色。我選擇公仔麵，麵條吸收冬蔭湯底，味道惹味，酸辣恰到好處。

位於 Mixt Chatuchak 3 樓的 Food Court 不單止食物便宜選擇多，裝潢都甚有格調，如藤製燈罩及麻繩繩鞦座位等。此外，還可以居高臨下望到週末市集全景，景觀開揚。

為迎合各國旅客，Food Court 有不同菜式可選，大部分菜單都有泰、英、中三種語言。現時不少泰國美食廣場都更新付款系統，除了儲值卡，也可用 Rabbit Card 及 Thai QR Code 等電子方式付款，免去買卡退卡，節省不少時間。



**ข้าวผัดไข่+ไข่ซ้นกุ้ง (Creamy Prawns Omelet on Egg Fried Rice, 鮮蝦滑蛋蓋蛋炒飯 B100)**

滑蛋炒蝦肉實相吸引，預先調味的蛋炒飯很足料，味道亦較重口味，幸好青瓜片可減油膩感。



**ข้าวซอยไก่ (Northern Thai Curry Noodle Soup - Chicken, 泰北咖喱雞麵 B70)**

味道比不上在泰北吃的咖喱雞麵，湯底較淡薄，但勝在價錢便宜，可以解癮。我最欣賞其分量足，煮到軟熟的原隻雞腿亦夠大塊。

**ลูกชิ้นระเบิดผสม กลาง (Fish Bomb, 雜錦炸魚蛋 - 中 B60)**

泰國常見炸魚蛋之一，泰文名字中「ระเบิด」是爆炸之意，因為魚蛋在炸的時候會膨脹，有時會炸到裂開而得名。質感與香港煎釀三寶的魚蛋有別，較彈牙有韌性。



**ชาเมล่อน+ท๊อปปี้ง (Melon Fruit Tea + Topping, 蜜瓜果茶 + 配料 B29+ B5)**

平民級茶飲店的蜜瓜果茶，味道正常發揮，加了啫喱 Topping，增添口感。



2023年9月OPEN

# Durian Papa Durian Cafe



- 地** Maharaj - Tha Tien, Khwaeng Phra Borom Maha Ratchawang, Khet Phra Nakhon, Bangkok 10200
- 時** 週一至四 10:00~20:00  
週五六日 10:00~21:00
- 交** 由 Central Pier 搭船至 Tha Maharaj 碼頭或從 MRT Blue Line Sanam Chai 站步行約 20 分鐘



## บิงซูหม้อไฟทุเรียน (Volcano Durian Bingsu, 火山榴梿綿綿冰火鍋 \$555)

每次出場都吸引到全場目光的一道甜品！榴梿綿綿冰以經典的泰式火鍋盛載，並在中空部分放置乾冰營造煙霧效果！鍋內放有榴梿雪糕、榴梿綿綿冰、糯米飯等，最重點當然是鋪在上面的榴梿肉，吃之前可以先淋上椰汁，微鹹的味道更能帶出榴梿的甜味，簡直榴梿忘返！

榴梿貴為果王，支持者無不趨之若鶩，來到泰國又怎能不吃榴梿呢？Durian Papa 榴梿咖啡店位於 Tha Maharaj 碼頭市集，由 90 後老闆 Win 一手一腳設計，從店舖裝飾到卡通吉祥物造型都是他的心血，而店名「Papa」除了發音易記，更是向果王致敬！

雖然 Durian Papa 定位為榴梿咖啡店，但其實他們有不少非榴梿類的鹹食，例如泰式涼拌沙律、意粉及薯條雞翼等；甜品及飲品方面則有泰式奶茶沙冰、水果梳打等，一次過滿足吃與不吃榴梿的朋友！



## ลาเต้ทุเรียน (Iced Durian Latte, 榴梿咖啡 \$175)

泰國人喜歡喝咖啡人所共知，每天至少喝一杯。將榴梿搭配咖啡，令本身已經口感順滑的咖啡多添一種味道。最值得一提的是每杯榴梿咖啡都有一塊榴梿肉，實行有得飲有得食，雙重享受！

## หมอนทองเฟรปปะ (Durian Frappe, 金枕頭榴梿沙冰 \$145)

沙冰質感非常順滑，沒有粒粒的冰渣；榴梿味道與奶味搭配均勻，不會過甜，炎炎夏日喝一杯真的會立即消暑。同樣每杯金枕頭榴梿沙冰都有一塊榴梿肉，令味道及口感更加提升！



如果趕時間只是匆匆經過，都不要錯過他們的水果造型雪條及其他預先包裝好的手信商品。

如果喜歡他們的吉祥物，收銀處旁邊的榴梿造型層架有售賣鎖匙扣及明信片等精品。



店舖以黃色及綠色作主色，帶出清新及年輕的感覺。其中的兩張圓枱卡位更受不少顧客青睞，因為牆上寫有 "Enjoy Durian As a King"，甚為特別。



## พิซซ่าทุเรียน (Pizza De Durian, 榴梿薄餅 \$285)

你們有沒有想過作為水果的榴梿可以放在薄餅上？吃完不得不說原來是如此的搭，口感一絕。薄餅的麵糰是店家自行反覆調配，十分鬆軟可口，配上烤焗過的榴梿及芝士，味道鹹鹹甜甜，完全不遜於傳統薄餅。



年紀輕輕的店主。

2022年11月OPEN

# ThaiHand Massage Workshop



- 地** 531 Charoen Krung Road, Khwaeng Pom Prap, Khet Pom Prap Sattru Phai, Bangkok 10100
- 時** 10:00~21:00
- 網** [www.thaihandmassage.com/workshop](http://www.thaihandmassage.com/workshop)
- 交** MRT Blue Line **Wat Mangkon 站** 1號出口步行約2分鐘



按摩向來是遊客來到泰國必做之事，原來還可以上簡單的按摩課程，回家後替自己或家人朋友按都沒有難度。位於 I'm Chinatown 商場的 ThaiHand Massage Workshop 就是曼谷其中一個深受遊客歡迎的按摩工作坊，只需三小時就學到正宗手法。



**• Hands-on Authentic Thai Massage Workshop**

按摩工作坊 (180分鐘) 每人 \$2000

**• Herbal Compress Massage Workshop**

草藥球工作坊 (90分鐘) 每人 \$1600



工作坊分四個部分，包括泰國按摩歷史、學習按摩手法、製作按摩草藥球及實習。每個部分都以英語講解，簡單易明。



1



2



3



4

## 1 講解歷史

不說都不知道，原來泰式按摩源自二千多年前，由佛陀的神醫 Jivaka 發源。導師講解生動，深入淺出，不會悶到打瞌睡。

## 2 學習按摩手法

學習按摩手法是課程的重頭戲。導師先展示手法，講解按摩重點及強調一些禁忌部位，確保學習安全。除自我按摩，也有與同儕互相練習環節，所以不妨與朋友兩人一組參加。只有一人的話，導師可作練習拍檔，令每個學生都不會錯過悉心指點。

## 3 製作按摩草藥球

製作草藥球是最考驗手工的環節。平常看到的草藥球原來是人手逐個製成的，將薑黃、檸檬草、生薑等泰式藥材攪拌，再放到棉布上包紮，要做到圓滾滾一點都不易。

## 4 實習

實習時除了複習按摩手勢，導師亦會將預先準備好的草藥球蒸熱，學生可即場體驗。同時亦可品嚐熱茶及點心，在這個舒適的氛圍下完成三小時按摩工作坊。



工作坊包含按摩手冊，讓學生回去後練習，課堂上親手製作的草藥球亦可帶回家。完成課堂後，導師會頒發紀念證書。



工作坊大廳有獨立儲物櫃，更衣後可將隨身物品鎖到櫃內。

除了學到按摩技巧，還可買到相關商品，如 ThaiHand 自家製明信片 and 老牌子草藥膏，作手信送給親朋戚友都不錯。



與導師 Kru Yu 合照。

2023年2月OPEN

# Itsara Chud Thai



**地** 27 Itsaraphap 23 Alley, Khwaeng Wat Arun, Khet Bangkok Yai, Bangkok 10600

**時** 09:30-18:00

**交** MRT Blue Line Itsaraphap 站 2 號出口步行約 1 分鐘



位於昭拍耶河沿岸的黎明寺 (Wat Arun) 是其中一個拍泰服照的熱門地點，不過寺內遊客人山人海，想拍到有氣派的照片，要多花點時間找角度。

泰劇〈天生一對〉廣受亞洲觀眾關注，劇中精緻漂亮的泰服更受支持者追捧，吸引遊客來到泰國體驗穿着泰服。旅遊復蘇後曼谷新式泰服店如雨後春筍，不時會在古蹟旅遊熱點看到一批批穿着泰服的遊客，連當地媒體都有報道，稱之為「泰國軟實力」。

由台灣人開設的 Itsara Chud Thai，價錢豐儉由人，款式齊全，由成年男女到小童款都一應俱全，上下身有不同顏色自由配搭，店員會建議如何配搭出好看造型。最重要是泰國店員懂國語，方便照顧華語地區朋友。



Bangkok Yai + Bangkok Noi  
曼谷艾縣 + 曼谷蓮縣

179

**男士**

網拍大全套 \$790  
基本套餐 \$590

**女士**

華麗旅拍十二件大全套 \$990  
網美必備套餐七件組 \$790  
基本套餐五件組 \$590

**小童**

超萌大全套 \$790  
基本套餐 \$590



泰服上的配飾數量按照套餐價格而定，一般需要 30 分鐘穿着時間。為免店內擁擠，Itsara 採用預約制，確保每位顧客得到妥善照顧。租用泰服價錢以整天計算，最遲還衫時間是 18:00。

除了租借泰服，Itsara 還提供專業攝影服務，希望穿起泰服留倩影的朋友可預訂。為方便到各景點拍照，店員可推介相熟的篤篤車司機，有心水景點想去不妨向店員提出。

Itsara 的泰服和配飾每天都會消毒清洗，確保乾淨衛生，顧客可以放心穿着，配搭自己喜好的顏色和風格。



漸變色的泰服款近年越來越受歡迎，較多年輕女士選擇，感覺更顯青春活力。



穿起服裝後店員會協助戴上配飾，談話間得知他們除了泰語、國語及英語，還懂簡單日語。



自助梳妝台。

**黎明寺 — มะม่วงน้ำดอกไม้ทอง (Golden Mango, 金白果 \$89)**

雪條造型特別，泰國男孩配合一身泰服打扮。味道也不敷衍，甜度適中，芒果味道像真，隱約吃到一絲絲果肉纖維。吃完後會見到木雪條棍的祝福語，每條不同。

