



ครัวคุณนนท์ @ICHI RYOKAN

สถานที่ที่ไม่เพียงแต่ขาย “อาหาร”
แต่ขายประสบการณ์ในการทาน “อาหาร”
ที่ทุกคนสามารถเข้าถึงได้

11:00 AM - 9:00 PM
TEL. 061-4497898



ทำไมต้อง “ครัวคุณนนท์”

“ครัวคุณนนท์” เริ่มกิจการครั้งแรกตั้งแต่ปี 2551 โดยคุณอนนท์ บวรกุลโสภณ เป็นผู้เริ่มต้น ในช่วงแรกของการขายนั้น ได้เริ่มจากการขายเมนูส้มตำ ในถนนคนเดินพิษณุโลก และต่อมาได้ตัดสินใจเปิดกิจการร้านอาหารครั้งแรก เมื่อปี 2553 ในตัวเมืองพิษณุโลก ในส่วนของอาหารนั้นจะเป็นเมนูส้มตำ และอาหารแนวครอบครัว โดยจะมีจุดเด่นอยู่ที่ความ “ความอร่อย” และ “ราคาถูก”

จากสภาพปัญหาด้านสุขภาพ ทำให้ร้านครัวคุณนนท์ จำเป็นต้องปิดตัวลง

จนมาถึงปี 2567 จากการปิดตัวนานถึง 12 ปี ร้านครัวคุณนนท์ ได้กลับมาเปิดอีกครั้ง ในสถานที่ใหม่ ณ เขา คือ จังหวัดเพชรบูรณ์ แต่ยังคงจุดเด่นเดิม ไม่เคยเปลี่ยน คือ “ความอร่อย” และ “ราคาถูก” และมาพร้อมกับอุดมการณ์ และเมนูอาหารรูปแบบใหม่ ทั้งอาหารจานเดียว และ อาหารจานหลัก ที่ไม่มีการต่อยลงทั้ง “คุณภาพ” และ “ปริมาณ”



เมนูอาหารจานเดียว

เมนูทั่วไป

ข้าวกระเพรา

ข้าวผัด

ข้าวไข่เจียว

ข้าวผัดบุ้งไฟแดง

+

หมูสับ/ไก่/หมูนุ่ม

45 บาท

หมูตุ๋น/เนื้อสับ/หมูกรอบ

55 บาท

เมนูพิเศษ

ข้าวราดผัดพริกแกงยายจู้ย

45 บาท

ข้าวหมูทอดน้ำปลา

45 บาท

ข้าวราดแซ่บแห้งหมูตุ๋น

55 บาท

ไวไวแซ่บแห้ง

60 บาท

ผัดสุกี้แห้งโบราณ

+

หมูสับ/ไก่/หมูนุ่ม

50 บาท

สุกี้น้ำ

หมูตุ๋น/เนื้อสับ/หมูกรอบ

60 บาท

เพิ่มไข่ดาว หรือไข่เจียว

10 บาท

พิเศษ

10 บาท



ข้าวราดผัดพริกแกง ยายอู๋



เมนูที่ไม่สามารถหาที่ไหนได้ กับข้าวราดผัดพริกแกงยายอู๋
เมนูของคุณยายอู๋ ที่ได้ลงสรรสร้างเมนูพริกแกงที่มีรสชาติ
ออกหวาน ทานง่าย และมีความหอมของต้นหอมซอย
ทำให้สดชื่นกับการรับประทาน

45 บาท

ไวไวแซ่บแห้ง



เมนูประจำจังหวัด พิษณุโลก กับรสชาติความ
แซ่บของหมูตุ๋น และเส้นไวไว มีการผัดแห้งให้
กลิ่นหอมน่ารับประทาน

only 60
Baht

**Bon
Appétit**



เมนูของท่านเล่น

สเก็ตระเบิด	80	บาท
เฟรนช์ฟรายส์	90	บาท
เกี๊ยวซ่า	90	บาท
ลูกทอง	120	บาท
ไก่เนื้อออริจิน	120	บาท
ปีกไก่ทอดน้ำปลา	120	บาท
หมูทอดน้ำปลา	120	บาท
หมูแดดเดียว	120	บาท
ทอดมันกุ้ง	150	บาท
กุ้งแช่น้ำปลา	180	บาท



ยำปลาตากฟู



only 150
Baht

เมนูหลัก

กระหล่ำปีผัดน้ำปลา	60 บาท
ผัดผักบุ้งไฟแดง	60 บาท
ไข่เจียวหมูสับ	60 บาท
ไข่เจียวกุ้งสับ	80 บาท
ยำปลาตุ๋นฟู	150 บาท
ไก่คั่วเค็ม	150 บาท
ผัดเผ็ดหมูป่า	150 บาท
ลาบเปิดหนังกรอบ	150 บาท
ปลากดลวกจิ้ม	180 บาท
ปลากระพงลวกจิ้ม	180 บาท
ปลากดคังผัดฉ่า	200 บาท
กุ้งผัดพริกเกลือ	200 บาท
กุ้งผัดผงกระหรี่	200 บาท
ปลากระพง (ทอดน้ำปลา/สามรส/สมุนไพรร)	290 บาท
ปลากระพงโชตจัมโบ้ (ทอดน้ำปลา/สามรส/สมุนไพรร)	350 บาท
กุ้งแม่น้ำทอดซอสมะขาม	350 บาท

ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ	80 บาท
ซุปรเปอร์ตีนไก่	80 บาท
ต้มแซ่บหมูตุ๋น	80 บาท
ต้มยำทะเลรวม (ถ้วย/หม้อไฟ)	150/250 บาท
ต้มยำปลากดคัง (ถ้วย/หม้อไฟ)	150/250 บาท
ต้มยำกุ้งน้ำใส/น้ำข้น (ถ้วย/หม้อไฟ)	250/350 บาท



กุ้งแม่น้ำทอด ซอสมะขาม

旅  館



only 350
Baht

ชุดหมูกระทะ

MOO KRATA

หมูกระทะ ระดับพรีเมียม

เนื้อหมูกัดสรรอย่างดี และ ลูกชิ้นเกรดพรีเมียม

มาพร้อมกับน้ำซอสราดสูตรพิเศษ กลิ่นอายหมูกระทะไทยเดิม

และน้ำจิ้มสูตรเด็ด เคี้ยวเอง มีความหอมหวานและเค็มอย่างลงตัว

น้ำซุปลสูตรหอมกลิ่นปลาเค็มสดโอะ

เพียง 499 บาท

ชุดสุกี้ยากี้

SUKIYAKI

สุกี้ยากี้เนื้อ สไตลต์ต้นตำรับจากญี่ปุ่น
หอมกลิ่นเนื้อที่คัดสรรมาอย่างดี และน้ำซุปลี่รสชาติเข้มข้น
มาพร้อมกับเส้นคุสุริที่ให้อสัมผัสความเหนียวนุ่ม หลลลล
และพร้อมซอสโชรส หรือน้ำจิ้มสูตรเด็ด เคี้ยวเอง ซึ่งมีความหอมหวาน
และเค็มอย่างลงตัว

เพียง 499 บาท

旅 館

ชุดเบนโตะ

BENTO SET

ชุดเบนโตะสไตล์ญี่ปุ่น
มาพร้อมกับอาหารญี่ปุ่นหลากหลาย
อาทิ เกียวซ่า ปลาซาบะ ผักสลัด และซูชิมิโซะ
เหมาะสำหรับอาหารในยามเช้า



เพียง 150 บาท

Maillard

CORNFLAKES CARAMEL



คอร์นเฟลกกรอบเคลือบคาราเมลสูตรเฉพาะด้วยน้ำตาลหลากชนิด
คุณภาพดี รสชาติเข้มข้น กลิ่นหอมหวานน้ำผึ้งแท้
ตัดรสชาติหวานด้วยเกลือชมพูจากเทือกเขาหิมาลัย
อัดแน่นด้วยธัญพืชคัดสรรอย่างดีเยี่ยม
ไม่ว่าจะเป็น เบ็ดแอลมอนด์ เบ็ดมะม่วงหิมพานต์ และงาดำ

เพียง 89 บาท

3 ซอง
250 บาท



Maillard

คาลาเมลคอนเฟรค เคี้ยวเพลินหยุดไม่ได้
(ขนาด 150 กรัม) ราคา 89 บาท
3 ซอง 250 บาท

ชาเขียวนม

ชาเย็น

อเมริกาโน่ (Fruity/Dark Roast/Extra Dark Roast)

นมสดสตอเบอรี่

นมสดมัลเบอร์รี่

นมสดคาลาเมล

สตอเบอรี่โซดา

มัลเบอร์รี่โซดา

ราคาเพียง 50 บาท



Specialty Coffee (Strawberry, Blueberry,
Caramel, Honey, Chocolate blended)

แก้วละ 65 บาท

Promotion
Delivery with Food
5 baht discount