

# 曼谷

Wow!  
旅遊系列



2015-16  
最新版

## 達人天書

16  
YEARS

旅遊天書元祖



超過 520 個熱點

最新別冊地圖GUIDE



↑炭燒河蝦 160銖/100g

另一道來到曼谷必試的料理。安安樓的河蝦非常巨型新鮮，吃過後發覺原來曼谷市內也有如此美味的河蝦！



↑咖喱炒蟹 160銖/100g

啖啖肉的肉蟹每日由船家新鮮運到，咖喱味香濃，是來到曼谷不得不試的一道料理。



別冊  
M?? P-?

## 中泰混合菜 安安樓

地址 อั้น อั้น เหลา 122 ซ.สุขุมวิท 26 (ตรงข้าม K-Village) คลองตัน วัฒนา กรุงเทพฯ

安安樓店面與一般中式或泰式餐館無甚分別，打開餐牌卻發現除了經典中菜、泰菜及海鮮料理外，還有聞所未聞的Baytong料理，特色是料理中滲入了不少中國色彩。安安樓的首間店舖就設於Baytong，到了1987年才搬到東羅區，到現在已有22年歷史，是曼谷唯一一間提供Baytong料理的餐廳。最近更把餐廳搬至Soi26，環境更舒服。必試的除了Baytong料理之外，海鮮料理也值得一試，冬陰功的河蝦大得誇張。



地 A Square 122 Soi Sukhumvit 26 (Opposite K-Village) Klongton Klongtoey Bangkok 10110

時 11:00-22:00

金 400銖

網 www.ananlao.com

電 66(0)2261-8188-9

交 BTS Phrom Phong站乘的士5分鐘



←北京填鴨 350銖

在香港吃北京填鴨動輒200多元也難以吃到，但在安安樓只需約港幣80元就可以吃到有水準的北京填鴨，自然成為搶手貨，可說是曼谷最暢銷的北京填鴨。