

เลิศจิ๊พ
LERDTIP THAI-CHINESE & SEAFOOD CUISINE
by Chef Jimmy



LERDTIP ตำนานก๊วยหลำจากรุ่นสู่รุ่น

ย้อนประวัติศาสตร์ไปกว่าศตวรรษ ณ เมืองฮังเตา ในยุคข้าวยากหมากแพง ชาชนรุ่นนามว่า "นายบักเซ็ง แซ่ปิง" ได้ตัดสินใจจากบ้านเกิด สู่ดินแดนสยาม เริ่มต้นจากการเปิดร้านอาหารเล็กๆ บริเวณเสาชิงช้า เป็นเช่นนี้เรื่อยมาจนถึงทายากรุ่นที่สอง "นายจิงจวด แซ่ปิง" สืบทอดเจตนาบ่มขยงบิดาโดยการตั้งร้านอาหารของตนเองภายใต้ชื่อ "เลิศจิ๊พ" โดยมีเคล็ดลับสุดยอดวิชาในการทำอาหารที่ผู้เป็นพ่อทิ้งไว้ให้เป็นมรดกอันล้ำค่า จวบจนปัจจุบันเข้าสู่ทายากรุ่นที่สาม "เซฟก๊ก กมล ชอบตั้งนาม" ก้าวเข้ามาดูแลร้านอาหารต่อจากพ่อจน "เลิศจิ๊พ" เริ่มเป็นที่รู้จักมากขึ้น เซฟก๊กอาศัยความรู้ที่ได้จากผู้เป็นพ่อพัฒนาปรับปรุงร้านเรื่อยมา เริ่มเข้าแข่งขันและชนะเลิศในรายการทำอาหารชื่อดังต่างๆ จนถึงการได้รับเกียรติให้เป็นเซฟในงานสำคัญทั้งในและต่างประเทศมากมาย จนชื่อ "เลิศจิ๊พ" เป็นที่รู้จักในวงกว้างมากขึ้น ในปี 2561 เซฟก๊ก เปิดร้านเลิศจิ๊พสาขาล่าสุดขึ้นที่ทองหล่อในชื่อ "เลิศจิ๊พ บาย เซฟก๊ก" สืบสานตำนานก๊วยหลำจากรุ่นสู่รุ่นส่งต่อความอร่อยจากอดีตจนถึงปัจจุบัน

อาหารแนะนำ Recommended

หมูมะนาว	150
Fried pork with spicy green sauce	
เปิดพะโล้	M 150/L 250
Braised duck with five spices	
ปูทะเลไข่ดอง	S 780/M 980/L 1,200
Marinated mud crab with roe	
ปูผัดผงกะหรี่	S 1,200/M 1,800/L 2,800
Stir-fried Crab with yellow curry sauce	
หมูนุ่มผัดน้ำมันงา	150
Stir-fried tenderer pork with sesame oil	
เปิดกะเพรากรอบ	200
Stir-fried duck with crispy holy basil spicy sauce	
หมูกรอบ	380
Crispy pork belly	
กุ้งแม่น้ำเผา	S 800/M 1,200/L 1,600
Grilled river prawn	
ปูเนื้อนึ่ง	S 1,200/M 1,800/L 2,800
Steamed meaty mud crab	
ปูไข่ต้ม	S 980/M 1,200/L 1,800
Steamed mud crab with roe	
ไข่มุกอันดามัน	500
The Pearl of Andaman (Oyster in spicy green sauce with salmon roe)	
หอยแครงลวก	200
Poached blood clams	
ไส้เปิดพะโล้	150
Braised duck intestine with five spices	
ไส้หมูพะโล้ทอด	150
Fried five spices pork intestine	
หูหมูพะโล้	150
Braised pork ear with five spices	
ปีกเปิดพะโล้	150
Braised duck giblets with five spices	
ข้าวกะเพราหมูกรอบ (หม้อ)	350
Crispy pork belly with holy basil in clay pot rice	
ข้าวกะเพราหมูนุ่ม (หม้อ)	250
Tenderer pork with holy basil in clay pot rice	
หอยดลั๊บเพชรผัดพริกเผา	800
Stir-fried clam with chilli paste	

เมนูจานเดี่ยว A La Carte

ข้าวผัดปู	S 250/L 500
Fried rice with crab	
ข้าวผัดหมูนุ่มกุนเชียง	200
Fried rice with tendered pork, chinese sausage	
ข้าวผัดหน้าเลียบ	100
Fried rice with chinese black olive	
ข้าวคลุกกะเพราหมูกรอบ	M 250/L 500
Fried rice with crispy pork belly with holy basil sauce	
ข้าวคลุกกะเพราเปิดกรอบ	250
Fried rice with crispy duck with holy basil sauce	
ข้าวคลุกกะเพราหมูนุ่ม	150
Fried rice with tendered pork with holy basil sauce	
หมี่ผัดซอส XO	250
Stir-fried noodle with XO sauce	
หมี่ผัดซอส XO เนื้อปู	550
Stir-fried Noodle with crab meat in XO sauce	
หมี่ผัดซอส XO ทะเล	500
Stir-fried Noodle with seafood in XO sauce	
หมี่กระเจดทะเล	380
Stir-fried noodle with water mimosa and seafood	
ข้าวหน้าเปิด	80
Braised duck in five spices with rice	
เลือดเปิดพะโล้	80
Duck blood tofu in five spices	
บะหมี่แห้งเปิดพะโล้	80
Noodle with five spices duck	
ผัดซีอิ๊วหมูนุ่ม	200
Stir-fried noodle with tendered pork in soya sauce	
ผัดซีอิ๊วกุ้งแซ่บวิวย	350
Stir-fried noodle with shrimp in soya sauce	
ราดหน้ากุ้งแซ่บวิวย	350
Stir-fried noodle with shrimp and kale in chinese gravy	
ราดหน้าหมูนุ่ม	200
Stir-fried noodle with tendered pork in chinese gravy	
ราดหน้าเนื้อ	250
Stir-fried noodle with beef in chinese gravy	
ราดหน้าเป๋าฉือ	3,500
Stir-fried noodle with abalone in chinese gravy	



เปิดพะโล้
Braised duck with five spices

ไข่มุกอันดามัน
The Pearl of Andaman
(Oyster in spicy green sauce with salmon roe)

กระเพาะปลาผัดทะเล
Stir-fried fish maw with seafood

หมูมะนาว
Fried pork with spicy green sauce

หมูนุ่มผัดน้ำมันงา
Stir-fried tenderer pork with sesame oil

ข้าวผัดปู
Fried rice with crab

หอยจี่ปูกอด
Fried crab patties roll

กวยจั๊วขาวผัดเต้าหู้ยี้
Stir-fried white chinese chives with egg tofu

ปลากระพงทอดน้ำปลา
Fried snapper with fish sauce

ราดหน้าเป๋าฉือ
Stir-fried noodle with abalone in chinese gravy

เมนูปู Crab

ปูเนื้อแข็ง	S 1,200/M 1,800/L 2,800/XL 3,200
Steamed meaty mud crab	
ปูไข่แข็ง	S 980/M 1,200/L 1,800/XL 2,200
Steamed mud crab with roe	
ปูเนื้อผัดผงกะหรี่	S 1,200/M 1,800/L 2,800/XL 3,200
Stir-fried mud crab with yellow curry sauce	
ปูเนื้อผัดพริกไทยดำ	S 1,200/M 1,800/L 2,800/XL 3,200
Stir-fried mud crab with black peppercorns sauce	
ปูเนื้ออบวุ้นเส้น	S 1,200/M 1,800/L 2,800/XL 3,200
Roasted mud crab and glass noodles in soya	
ปูเนื้อผัดซอสXO	M 2,500/L 3,500/XL 4,500
Stir-fried mud crab in XO sauce	

เมนูปลา Fish

ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว	800
Steamed snow fish with soya sauce	
ปลากระพงทอดน้ำปลา	580
Fried snapper with fish sauce	
ปลาอินทรีทอดน้ำปลา	280
Fried king mackerel with fish sauce	
ปลาเก๋า 3 รส	1,000
Fried grouper with sweet, sour, spicy sauce	
ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว	1,000
Steamed grouper with soya sauce	
ปลากระพงนึ่งมะนาว	580
Steamed snapper with spicy lime sauce	
ปลาเค็มนึ่งหมูสับทรงเครื่อง	150
Steamed minced pork with salted fish	

เมนูกุ้ง Shrimp

กุ้งแช่น้ำปลาไข่ปลาแซลมอน	380
Shrimp in spicy green sauce and salmon roe	
กุ้งแม่น้ำเผา	S 800/M 1,200/L 1,600/XL 2,000
Grilled river prawn	
กุ้งแม่น้ำอบวุ้นเส้น	S 800/M 1,200/L 1,600/XL 2,000
Roasted river prawn and glass noodles in soya	
กุ้งแม่น้ำนึ่งนมสด	S 800/M 1,200/L 1,600/XL 2,000
Steamed river prawn with milk	

เมนูยำ Spicy Salad

ยำทะเลรวม	350
Seafood spicy salad	
ยำ 3 กรอบ	350
Mixed of 3 crispy spicy salad	
ยำบะเต็ง	150
Sweet pork belly spicy salad	
ยำคอหมูทอด	150
Fried pork neck spicy salad	
ยำปลาสด	250
Fried gourami spicy salad	
ยำกุนเชียง	80
Fried chinese sausage spicy salad	
ยำไข่แดง	100
Salted egg yolk spicy salad	

เมนูต้ม Soup

แกงส้มปูไข่หน่อไม้ดอง	S 980/M 1,200/L 1,800
Mud crab with roe with pickled bamboo shoot in orange curry	
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	S 800/M 1,200/L 1,600
Tom Yum Kung (River prawn)	
ต้มยำกุ้งเชอร์รี่	350
Tom Yum Kung (Shrimp)	
ต้มยำรวมมิตร	500
Tom Yum mixed seafood	
ต้มจืดก้ามบ๊วยหมูสับ	150
Soup with pickle plum and minced pork	
ต้มซูเปอร์	150
Super five spices spicy soup	
ต้มยำปลากระพง	200
Tom Yum sea bass	
เปิดตุ๋นผักยี่จั้น	250
Wax gourd soup with duck and chinese spices	
มะระตุ๋นยาจีนซี่โครงอ่อน	200
Bitter melon soup with pork rib	
เยื่อไฟตุ๋นยาจีนซี่โครงอ่อน	200
Chinese bamboo sheet soup with pork rib	

เมนูผัด Stir-fried

เนื้อปูผัดผงกะหรี่	800
Stir-fried crab meat with yellow curry sauce	
คะน้าหมูกรอบ	200
Stir-fried kale with crispy pork belly	
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	180
Stir-fried chicken with cashew nuts	
ไก่หล้าแดง	180
Stir-fried chicken with red rum sauce	
หมูนุ่มผัดน้ำมันงา	180
Stir-fried tendered pork with sesame oil	
หมูนุ่มผัดกะเพรา	180
Stir-fried tendered pork with holy basil sauce	
กะเพราหมูสับ	150
Stir-fried minced pork with holy basil sauce	
กระเพาะปลาผัดแห้ง	500
Stir-fried fish maw with seafood	
ออสถอนหอยนางรม	250
Oyster omelette	
เนื้อปลาผัดฉ่า	250
Stir-fried fish with spicy herbs sauce (Pad Char)	
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม	150
Stir-fried squid with salted egg yolk sauce	
หน้าเลียบกุ้งสับ	150
Stir-fried chinese black olive with minced shrimp	
หน้าเลียบหมูสับ	100
Stir-fried chinese black olive with minced pork	
หอยลายผัดน้ำพริกเผา	200
Stir-fried manila clam with chilli paste	
ไข่ปิวผัดไข่	100
Stir-fried chinese pickle turnip with egg	
ผัดกระเจด	100
Stir-fried water mimosa	
ผัดกระเจดหมูกรอบ	200
Stir-fried water mimosa with crispy pork belly	
ผัดผักบุ้งไฟแดง	100
Stir-fried morning glory	
ผัดผักบุ้งหมูกรอบ	200
Stir-fried morning glory with crispy pork belly	

ผัดคะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย	100
Stir-fried Hong Kong kale with oyster sauce	
ผัดผักกูดไฟแดง	100
Stir-fried bracken fern	
กวยช่ายขาวผัดเต้าหู้ไข่	100
Stir-fried white chinese chives with egg tofu	
กวยช่ายขาวหมูกรอบ	200
Stir-fried white chinese chives with crispy pork belly	

เมนูทอด Fried

สลัดกุ้งทอดผลไม้ซอสครีมเผ็ด	350
Crispy shrimp fruit salad with spicy cream sauce	
ขนมจีบทอดเนื้อปู	500
Fried crab meat dumpling	
ชอยจ้อปูทอด	300
Fried crab patties roll	
ปีกไก่ทอดเกลือ	150
Fried chicken wings with salt	
ไข่เจียวหมูสับ	100
Omelette with minced pork	
ไข่เจียวปู	500
Omelette with crab meat	
ไข่ดาว	30
Fried egg	

ข้าวสวย	Plate/จาน 25 Pot/ หม้อ 250
Steamed rice	
ข้าวต้ม	25
Rice porridge	

Chef's Selections

ข้าวกะเพราเนื้อวากิว (A5 Akita 250g)	1,500
Fried rice with Wagyu beef and holy basil sauce	
สปาเกตตีพริกแห้งเบคอนกุ้ง	400
Spaghetti Aglio E Olio with shrimp and bacon	
สปาเกตตีจู้จี้กุ้งแม่น้ำย่าง	S 800/M 1,200/L 1,600
Spaghetti red curry with grilled river prawn	



เนื้อปลาผัดฉ่า
Stir-fried fish with
spicy herbs sauce (Pad Char)

ต้มซูเปอร์
Super five spices
spicy soup

ปีกไก่ทอดเกลือ
Fried chicken wings
with salt

หน้าเลียบหมูสับ
Stir-fried chinese black olive
with minced pork

ข้าวกะเพราเนื้อวากิว
Fried rice with Wagyu beef
and holy basil sauce

หอยลายผัดน้ำพริกเผา
Stir-fried manila clam
with chilli paste

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
Stir-fried squid with
salted egg yolk sauce

ยำทะเลรวม
Seafood spicy salad

ผัดผักกูดไฟแดง
Stir-fried bracken fern

Chef's Signature Dishes

เมนูกุ้งมังกรเจ็ดสี Spiny lobster

*สั่งล่วงหน้า 3 วัน / ราคาตามน้ำหนัก
3 days pre-order / Price by weight

มังกรสายหมอก (ชาฮิมิกุ้งมังกร)

The Dragon's Mist
(Spiny lobster sashimi)

มังกรล่องไฟ (สลัดกุ้งมังกรผลไม้)

The Jungle Dragon
(Spiny lobster with fruit salad)

มังกรดำบาดาล (กุ้งมังกรซอสพริก)

The Dragon Diving
(Stir-fried spiny lobster with curry paste)

มังกร 2 ภูมิภาค (ซุปกุ้งมังกรและกึ่งกุ้งมังกรทอด)

Double Dragon
(Spiny lobster dumpling soup and deep fried dumpling)

วิหคเหินฟ้ามังกรสวรรค์ (ราดหน้ากุ้งมังกรในซอส)

The Crane of Dragon's Heaven
(Thai noodle with bird's nest and spiny lobster in gravy)

เมนูค็อกเทล Cocktail

Classic cocktail

Magarita 290
Tequila + Triple sec + Lime juice

Mojito 290
Rum + Lime juice + Mint +sugar + Soda water

Long Island Iced Tea 290
Gin + Rum + Vodka + Triple sec+lime

Pina Colada 290
Rum + Coconut cream + Pineapple juice

Mai Tai 290
Dark Rum + Lime Juice +
Pineapple juice + Orange curacao

Classic cocktail

Aztec State of Mind 290
Mount Grey Rum + Cointreal + Lime juice +
Monin vanilla + Passionfruit + Ginger
Top Soda Mint

เมนูเครื่องดื่ม Drinks

น้ำดื่ม Drinking water 25

น้ำส้ม Orange juice 120

น้ำมะพร้าว Coconut juice 120

Lemon Soda 120

Lime Honey Mint 120

Passionnilla Fizz 120

Fresh passionfruit + Vanilla syrup + Lime juice

น้ำอัดลม Coke / Coke Light / Sprite 50

จินเจอร์เอล Ginger Ale 50

โทนิค Tonic 50

โซดา Soda 50

เมนูกาแฟ Coffee (Brazil-Thai Blend)

Hot Coffee

Espresso 85

Cafe Latte 110

Vanilla Latte 115

Fiat White 110

Capuccino 110

Americano 95

Double Espresso 150

Iced Coffee

Latte 115

Vanilla Latte 120

Capuccino 115

Americano 100

เมนูเบียร์ Beer

Draught Beer

เบียร์อาซาฮี Asahi (Jug/เหยือก) 350

เบียร์อาซาฮี Asahi (glass/แก้ว) 120

Bottle Beer

เบียร์สิงห์ SINGHA small 120

เบียร์สิงห์ SINGHA large 180



สาขาวังหิน

SOI LARDPRAO - WANGHIN 70

Open daily 5.00 pm - 2.00 am
Tel 02-570-5261, 084-451-0090
E-mail : Chinese_child@hotmail.com

📍 เลิศทิพย์ ปุททะไลต์ดอง
📷 lerttip

สาขาทองหล่อ

NIHONMURA MALL THONGLOR 13

Open daily 11.00 am - 4.00 am
Tel 02-712-9209, 065-549-6565

📍 Lerttip Thonglor



กุ้งแม่น้ำอบวุ้นเส้น
Roasted river prawn
and glass noodles in soya

ผัดคะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย
Stir-fried Hong Kong kale
with oyster sauce

Hot Espresso
Thai - Brazil Blend

กุ้งแม่น้ำปลาไหลปลาแซลมอน
Shrimp in spicy green sauce
and salmon roe

Mojito
Rum + Lime juice +
Mint +sugar +Soda water

เบียร์สด อาซาฮี
Asahi Draught beer

หอยเคียวจืด
Poached blood clams

ออสถุนหอยนางรม
Oyster omelette

กุ้งมังกร 7 สี
Phuket lobster
(Spiny lobster)