

# คม ชัด ลึก

Khom Chad Luek  
Circulation: 900,000  
Ad Rate: 2,100

Section: First Section/เที่ยวไปชิมไป

วันที่: อาทิตย์ 5 ตุลาคม 2557

ปีที่: 13

ฉบับที่: 4733

Col.Inch: 37.14 Ad Value: 77,994

คอลัมน์: food Promotion

หน้า: 8(ซ้าย)

PRValue (x3): 233,982

ศิลปิน: สีสี่



ห้องอาหารเวอร์ทีโก้ และ มูนบาร์ ห้องอาหารและบาร์แบบเปิดโล่งด้วยวิว 360 องศา ของ **โรงแรมบันยันทรี** ขอเชิญท่านที่ชื่นชอบเมนู



สเต็กมาลิ้มลองเนื้อระดับพรีเมียม สายพันธุ์เองกส์ที่ดีที่สุดจากไอร์แลนด์ ซึ่งเป็นเนื้อวัวคุณภาพที่เราคัดสรรมาโดยเฉพาะ เนื้อแต่ละชิ้นจะมีสายเส้นไขมันแทรกในเนื้อเหมือนกับสายหินอ่อนทั่วทั้งชิ้น ยิ่งทำให้นเนื้อมีรสหวานนุ่มละมุนแทบจะเรียกได้ว่าละลายในปาก สัมผัส

ประสบการณ์ของรสชาติที่ดีที่สุดสำหรับคุณในบรรยากาศเย็นสบาย ณ สถานที่เปิดโล่ง ที่ได้รับรางวัลระดับนานาชาติมาแล้ว สอบถาม-สำรองที่นั่ง 0-2679-1200

ห้องอาหารสกาลีณี **โรงแรมฮิลตัน สุขุมวิท** กรุงเทพฯชวนทุกท่านให้รางวัลพิเศษกับตัวเองในเช้าวันหยุดเสาร์และอาทิตย์ ด้วยอาหารเช้ามือสายสไตล์อิตาเลียนปรุงสดใหม่ทุกจานกับ “สกาลีณี วิกเอนด์ อะลาการ์ตบรันช์” พนักงานของสกาลีณีจะทำให้ทุกท่านได้นั่งลงอย่างผ่อนคลายในบรรยากาศสบายๆ พร้อมเสิร์ฟเมนูที่ต้องการให้ถึงโต๊ะ ทั้งเมนูอาหารเช้ามือสาย ทุกวันเสาร์-อาทิตย์ ที่มีเอกลักษณ์และเป็นที่ชื่นชอบ ปรุงตามฉับรสชาติดันตำรับ มากกว่า 30 เมนู ที่จะเติมเต็มความสุขให้กับวันหยุดของทุกคน สำรองที่นั่งได้ที่ 0-2620-6666



ห้องอาหารจีนหยก **โรงแรมดิ เอ็มเมอรัลด์** ขอเชิญชวนทุกท่านสัมผัสรสชาติความอร่อยของ “เป้าอื้อ” ที่มีคุณประโยชน์มากมาย จำหน่ายในราคาพิเศษ 6,500 บาท++ (จากราคาปกติ 9,400 บาท++) โดยสามารถนำไปปรุงเป็นเมนูต่างๆ เช่น เป้าอื้อน้ำแดง หรือ เป้าอื้อก้อนเจียนน้ำมันหอม เป็นต้น สั่งความอร่อยได้ตั้งแต่วันที่ - 31 ตุลาคมนี้ เท่านั้น!! เปิดบริการ

ทุกวัน มีอีกกลางวันเวลา 11.30 - 14.30 น. และมีอีกค่ำ 18.00 - 22.30 น. สอบถาม 0-2276-4567 ต่อ 8429-30

**Ariya Organic Place** ร้านอาหารสไตล์นานาชาติผสมผสานสมุนไพร ตั้งอยู่ที่ชั้น 1 โลฟเซ็นเตอร์ (อาคารคิวเฮาส์ ลุมพินี) นำสมุนไพรไทยที่มีคุณค่ามาเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหารเมนูควาหวาน ช่วยส่งเสริมสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง ได้รับประโยชน์สูงสุดจากผัก-ผลไม้อร์แกนิก ขอแนะนำเมนูใหม่ล่าสุดกับลาซานญา ที่มาพร้อมกับผักสลัดแบบจัดเต็ม และอีกหลากหลาย



หลายเมนูที่ปอด อาทิ ชูชิบู๊ต, ซีเคร็ทโรล, อะโวคาโดดีไลท์สลัด ฯลฯ พิเศษสุดกับโปรโมชัน “Meat Free Monday” วันของการงดเนื้อสัตว์ ทุกวันจันทร์ลด 15% สอบถาม 0-2677-7353

อิมแพ็ค จัปมีอ เอไอเอส มอบส่วนลดความอร่อยสำหรับลูกค้าเอไอเอสด้วยส่วนลดค่าอาหารสูงถึง15% เพื่อเติมอิมกับความอร่อยในสไตล์อิตาลี ด้วยเมนูหลากหลายกว่า 100 เมนูที่ร้าน **สตีโบฮาจิ** และความอร่อยของเนื้อแบล็ควากิวระดับพรีเมียมจากเมืองคิวชูที่ร้าน **อิโต-คาโจ** ตั้งแต่วันที่ถึง 31 มีนาคม 2558 เพียงกรหัสเพื่อรับสิทธิ์ทางมือถือ ใช้สิทธิได้ที่ร้าน **สตีโบฮาจิ** ทั้ง 4 สาขา ได้แก่ สาขาอินทนิรมุระมอลล์ โครงการ 2 ชั้น 1 ซอย

ทองหล่อ 13 (0-2185-3323) สาขาโครงการบีไอพีไลฟ์สไตล์ มอลล์ เมืองทองธานี (0-2000-2180) สาขาโครงการนิฮอนมาชิ ชั้น 1 ซอยสุขุมวิท 26 (0-2262-0331) และสาขาซอย ธนิยะ สี่ลม (0-2266-5380) และร้านอิโต-คาโจ ที่นิฮอนมุระมอลล์ โครงการ 2 ชั้น 1 (0-2185-3338)