

กินไหนดี

เรื่อง แอมบี

bambi5789@gmail.com

◆◆ ห้องอาหารเบญจรงค์
โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ (โทร.
02-200-9000 ต่อ 2345/อีเมล
dtbkdining@dusit.com) ลิ้มรส
“ข้าวแช่” อาหารไทยคลายร้อน
ประจำเทศกาลสงกรานต์ ที่เสิร์ฟ
พร้อมเครื่องเคียงนานาชนิด เฉพาะ
มือกลางวัน ตลอดเดือน เม.ย.
ข้าวสวยแช่น้ำเย็นๆ ที่ลอยด้วย
ดอกมะลิหอมสดชื่น ครบครันด้วย
สำหรับเครื่องเคียง ไม่ว่าจะเป็น
พริกหยวกสอดไส้ ลูกกะปิทอด
หอมแดงสอดไส้ หมูฝอยหวาน
หัวไชโป๊ผัดหวาน ปลาแก้ว พร้อม
ด้วยผักและเครื่องเคียง ในราคา
ชุดละ 348 บาท++ ◆◆ ห้อง

อาหาร เดอะ คาเฟ่ โรงแรมมณเฑียร ริเวอร์ไซด์ (โทร. 02-292-2999 ต่อ 3210)
คลายร้อนให้ชื่นใจกับ “ข้าวแช่ขาววัง” สูตรดั้งเดิม ที่ข้าวทุกคำจะกรุณกลิ่นหอม
ของดอกมะลิ และการอบควันเทียน พร้อมเครื่องเคียงตำรับขาววัง อาทิ กะปิ
ทอด หอมทอด พริกหยวกสอดไส้ชุบไข่ทอด และหมูฝอยผัดหวาน บริการทุกวัน
ตลอด 24 ชม. ◆◆ ห้องอาหารนานาชาติเฟลเวอร์ โรงแรมเรเนซองส์



กรุงเทพฯ (โทร. 02-125-5010) ชั้นเดียบบริษัท
“อาหารไทย 4 ภาค” อาหารไทยสูตรดั้งเดิม
ที่รังสรรค์ขึ้นอย่างพิถีพิถัน อาทิ ข้าวแช่ จาก
ภาคกลาง ส้มตำปูไก่บ้านย่าง จากภาคอีสาน
ข้าวซอยไก่ใส่หัว จากภาคเหนือ ข้าวย่านำบูดู
จากภาคใต้ และอีกมากมาย เฉพาะมือสาย
วันอาทิตย์ เดือน เม.ย. ราคา 2,400 บาท++
ต่อท่าน ◆◆ ห้องอาหารไทยสวนบัว โรงแรม
เซ็นทารา แกรนด์ เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว
กรุงเทพฯ (โทร. 02-541-1234 ต่อ 4151/
อีเมล fb_office@chr.co.th) ข้าวแช่สูตรเด็ด
ที่คัดสรรวัตถุดิบและสมุนไพรชั้นเลิศ ออกมา
เป็นความอร่อยน่าเอ็นของข้าวหอมลอย
น้ำดอกมะลิและกุหลาบ (ออร์แกนิก) พร้อม
อบควันเทียน รับประทานคู่เครื่องเคียงรสชาติ
ต้นตำรับ อาทิ หมูฝอยผัดหวาน หรือเนื้อฝอย
ผัดหวาน ไชโป๊ผัดหวาน ปลาเย็สนผัดหวาน
พริกหยวกสอดไส้กุ้งสูตรโบราณ หอมแดง
สอดไส้ปลา ลูกกะปิทอด และเครื่องเคียง
สมุนไพรผักสด เช่น ดอกกระชาย มะม่วง
ต้นหอม แครอต แดงกว่า ราคาชุดละ 590
บาท++ สำหรับ 1 ท่าน ตลอดเดือน เม.ย.นี้
บริการทุกวัน มือกลางวัน เวลา 11.30-14.30

น. และมีมูลค่า เวลา 18.00-22.30 น. ♦♦ ห้องอาหารแอม คาเฟ่ โรงแรมแอม

บาสซาเดอร์ กรุงเทพฯ (โทร. 02-254-0444 ต่อ 1582/อีเมล fbmb-kk@amtel.co.th) เมนูพิเศษ "ข้าวแช่" ในราคาชุดละ 220 บาท++ ข้าวขาวเม็ดยกกับน้ำดอกมะลิอบเทียนหอมกรุ่น มาพร้อมสารพัดเครื่องเคียง อาทิ เนื้อหรือหมูเส้น ผัดหวาน กะปิปั่นทอด หอมแดงสอดไส้ พริกหยวกสอดไส้ ปลาช่อนแห้งผัดหวาน และผักแกะสลักนานาชนิด ♦♦ ห้องอาหาร



ไทยสไปซ์ มาร์เก็ต โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (โทร. 02-126-8866 ต่อ สไปซ์ มาร์เก็ต/อีเมล spicemarket.asia@anantara.com) คลายร้อนแบบไทย

ด้วย "ข้าวแช่" วันนี้-29 เม.ย. พร้อมเครื่องเคียง อาทิ กะปิทรงเครื่อง หัวผักกาดหวาน หอมสอดไส้ พริกหยวกสอดไส้ และอีกมากมาย ทุกวันจันทร์-วันเสาร์ เวลา

11.30-14.30 น. ราคา 720 บาท++ ต่อชุด ♦♦ บัญดาราคาเฟ่ และพุลบาร์

โรงแรมบัญญัติรา สวิท สีลม กรุงเทพฯ (โทร. 02-266-0505) มาคลายร้อนกับโปรโมชันข้าวแช่สูตรต้นตำรับ ที่ให้ความสดชื่นหอมเย็นจากข้าวเสกให้น้ำลอยดอกมะลิและกลีบกุหลาบ นำไปอบด้วยควันเทียน คู่กับเครื่องเคียงแบบไทยๆ



อาทิ หมูฝอย หอมแขก พริกหยวก ยัดไส้หมูสับห่อไข่ ลูกกะปิผสมเนื้อปลาช่อนทอด ลูกกะปิผสมเนื้อปลาช่อนทอด ไข่เปียหวาน และผักสด ปิดท้ายด้วยข้าวเหนียวมะม่วง ที่คัดสรรมะม่วงหอมหวาน เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวมูน ในราคาเพียง 350 บาท++ ตลอดเดือน เม.ย.นี้ ♦♦

มิสเตอร์ โดนัท ทุกสาขา ยกเว้น สาขาสยามพารากอน (โทร. 02-663-3888) โปรโมชันรับซัมเมอร์ มิสเตอร์ โดนัท เลทส์ แมงโก้ มะม่วงน้ำดอกไม้คัดพิเศษ หอมหวานเต็มอารมณ์ โดนัทเนื้อนุ่มอัดแน่นไปด้วยรสชาติมะม่วงแท้ๆ มีให้เลือกลิ้มลองกันถึง 5 แบบ คือ แมงโก้

ริง ดับเบิล แมงโก้ แมงโก้ ครัมเบิ้ล เค้ก แมงโก้ ช็อกโก เค้ก และแมงโก้ ฟล๊อคก็ชูว์ วันนี้-31 พ.ค. ☺

คอลัมน์ "กินไหนดี" ยินดีประชาสัมพันธ์โปรโมชันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มของทุกท่าน งดลงตีพิมพ์ภาพบรรจุภัณฑ์และราคาของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ทุกชนิด และกรุณาส่งข่าวสารทางอีเมลเท่านั้น! ที่ bambi5789@gmail.com