

มติชน

Matchon
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,550

Section: อาทิตยสุขสรรค์/อาทิตยสุขสรรค์
วันที่: อาทิตย 10 ธันวาคม 2560
ปีที่: 40 **ฉบับที่:** 14518
Col.Inch: 44.80 **Ad Value:** 69,440
คอลัมน์: อร่อยนอกบ้าน

หน้า: 15(ล่าง)
PRValue (x3): 208,320

ศิลปิน: สีสี่

●...โรงแรมแมริออท กรุงเทพฯ สุขุมวิท แนะนำบุฟเฟต์อิมใหม่ กับรสชาติที่ไซ้ได้ใจกว่าเดิม วันจันทร์-Irresistible Italian วันอังคาร-BBQ buffet วันพุธ-Tasty Thai Food วันพฤหัสบดี-Big Flavor in Little China วันศุกร์/วันเสาร์-Seafood Buffet วันอาทิตย์-Seafood Buffet ที่ห้องอาหาร **ฟิฟตี้ เซเว่น สตรีท** ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป เปิดให้บริการ 06.00-23.00 น. สำรองที่นั่ง 0-2797-0000

●...โทกะ (TOUKA) เปิดตัวเมนูใหม่เอาใจคนชอบสไตล์อิตาเลียน **อิตาเลียน** มื้อค่ำ (17.00-23.00 น.) ประกอบด้วย ซูชิโรลหน้าสันสโตโตโกะ, ข้าวหน้าโซฮอยเม่น ไช้ปลาแซลมอน และเนื้ปลาหมึกโรเซต, ซาซิมิหอยนางรม, ซาซิมิปลา



อร่อยนอกบ้าน
aroyjung.mati@gmail.com

บุริ, หอยนางรมทอดราสซอสโซฮอยเม่น, หอยไฮดาเตะจากฮอกไกโดย่างราดซอสโซฮอยเม่น เป็นต้น ยังมีชุดบริการมือกลางวัน (จันทร์-ศุกร์) ราคาเริ่ม 180 บาทต่อชุด ที่ **โรงแรมบัญญัติรา สวีท** สีส้ม ถนนศาลาแดง ซอย 1

●...พร้อมอัครับลมหาวที่ **เรือนต้น คือฟิฟตี้** ด้วยเมนูอร่อยอิมง่าย อย่าง **กายจิบน้ำใส** เส้นกายจิบหนานุ่มพร้อมวัตถุดิบสด สะอาด สั้นชาม ที่เด็ดที่น้ำซุ้ปหวานถูกปากถูกใจ เสริฟร้อนๆ ครั้นล่อยฟัง สิ่งเดียวที่อิมมาน หรือจะเป็นแกงไทยแท้ **ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ด** เนื้อปลาตุ๋นสดหั่นชิ้นใหญ่ ทอดให้เนื้อกรอบเป็นสีเหลืองทอง แล้วนำมาผัดต่อกับเครื่องแกงและสมุนไพรไทยจนเข้าเนื้อได้รสชาติ รับประทานคู่กับข้าวสวยร้อนๆยิ่งอร่อยจนลิมอิม สำรองที่นั่ง **โรงแรมมณเฑียรกรุงเทพ** ถนนสุรวงศ์ โทร 0-2233-7060 ต่อ 5103

●...ห้องอาหารไทย **สวนบัว โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว กรุงเทพฯ** โดย **เชฟปอ สันติภาพ เพชรว่าว** ภูมิใจเสนอเมนู **"พระกระยาหารทรงโปรดในหลวงรัชกาลที่ 9"** เพื่อน้อมรำลึกถึงพระมหากษัตริย์คุณของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ซึ่งล้วนเป็นเมนูอาหารที่มีความอร่อยและเรียบง่าย อาทิ แกงจืดซี่จี้ (290++), หลนปลากุเลา (350++), ผัดพริกขิงปลาฟู (350++), ผัดถั่วลันเตาทหวาน (290++), ก้อยหัทหมึกเชื่อม (180++) ตั้งแต่บัดนี้ถึง 30 ธันวาคม สำรองที่นั่ง 0-2541-1234 ต่อ 4151

●...**โรงแรมฮิลตัน พัทยา** แนะนำเมนูพิเศษจากวัตถุดิบท้องถิ่น **"เผือก"** ตลอดเดือนธันวาคมนี้ อาทิ เมนูอาหารว่างแบบจีน อย่างเต้าหู้ยัดไส้ & บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน ที่ห้องอาหาร **แพลร์** (18.00-22.30 น.), ทาโกยากิเผือก & เคสตีฎ่าเผือกกับวิวสวยๆ ที่ **ดริฟท์ ล็อบบี้และบาร์** (11.00-23.00 น.)

หรือจะเป็นสไตล์อิตาเลียน ยกก็เผือก ที่ห้องอาหารและบาร์ **ฮอไรซัน** สอบถาม/สำรองที่นั่ง 0-3825-3000 หรือ bkkhp_fb@hilton.com หรือ pattaya.hilton.com

●...เติมความอร่อยให้มื้ออาหารสุดพิเศษ ริมแม่น้ำเจ้าพระยา เดือนธันวาคมนี้ ที่ห้องอาหาร **เดอะ คาเฟ่** ภูมิใจนำเสนอ **"หมูสันในย่างซอสแอปเปิ้ลค็อก"** เสริฟกับผักโขมผัดเนย และมันฝรั่งบดอบชีส อร่อยนุ่มลิ้นกับหมูสันในพรีเมียมหมักพริกไทยดำอย่างพิถีพิถัน ราดด้วยซอสแอปเปิ้ลค็อก เปรี้ยวอมหวาน อร่อยกลมกล่อม ณ **โรงแรมมณเฑียรริเวอร์ไซด์** เปิดบริการทุกวัน ตลอด 24 ชม. สำรองที่นั่ง โทร 0-2292-2999 ต่อ 3210

●...ส่วน **โรงแรมแอมบาสซาเดอร์กรุงเทพฯ** ชวนลิ้มลอง **เมนูของทอด** ตลอดเดือนธันวาคมนี้ เชฟประจำห้องอาหาร **เดอะบลูม** นำผักสดจากโครงการหลวงมาปรุงเป็นเมนูแนะนำ อาทิ ผัดถั่วลันเตากับกุ้ง ผัดคะน้าปลาเค็ม, ผัดถั่วอกหมูสับ ฯลฯ โทร 0-2254-0444 ต่อ 1709



มติชน

Matichon
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,550

Section: อาทิตยสุซสรรค/อาทิตยสุซสรรค

วันที่: อาทิตย 10 ธันวาคม 2560

ปีที่: 40

ฉบับที่: 14518

Col.Inch: 44.80 Ad Value: 69,440

หน้า: 15(ล่าง)

PRValue (x3): 208,320

ศิลปิน: สีสี่

คอลัมน์: อร่อยนอกบ้าน

- 1.เส้นเฟตตูชินี่หมักดำผัดกับแฮม เห็ด ครีมซอส อร่อยได้ในราคาเพียง 180++ บาท ตลอดเดือน ธันวาคมนี้ ที่ห้องอาหารแคลิฟอร์เนีย สเต็ก โรงแรมแคนทารี อยูธยา โทร 0-3533-7177
- 2.ทาโกยากิเผือก หนึ่งในเมนูพิเศษจากวัตถุดิบท้องถิ่น “เผือก” ตลอดเดือนธันวาคม ที่ โรงแรม ฮิลตัน พัทยา โทร 0-3825-3000
- 3.หลนปลากุเลา หนึ่งในเมนู “พระกระยาหารทรงโปรดในหลวง รัชกาลที่ 9” ที่ห้องอาหาร ไทยสวนบัว โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว กรุงเทพฯ ภูมิใจนำเสนอ โทร 0-2541-1234 ต่อ 4151
- 4.แซนด์วิชหลากหลายความอร่อยตามสไตล์ซิงก์เบเกอร์ เสิร์ฟความอร่อยทุกวันตั้งแต่เวลา 07.00-21.00 น. ณ ซิงก์เบเกอร์ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์ โทร 0-2100-1234 ต่อ 6485
- 5.ดูแลสุขภาพด้วยขนมหวานที่มากด้วยสารต่อต้านอนุมูลอิสระกับ “เค้กคาราเมลงาดำ” ชิ้นละ50 บาท ที่เอเชีย เบเกอรี่ ชั้น 2 โรงแรมเอเชีย กรุงเทพฯ (ทางเชื่อม BTS ราชเทวี) พิเศษ ลด 30% ทุกวัน (ยกเว้นศุกร์) ตั้งแต่เวลา 17.00 น. เป็นต้นไป