

ดิ เอ็มควอเทียร์ ชวนเปิดประสบการณ์มือพิเศษ เหนือระดับ ในงาน EM Culinary Experiences



ศูนย์การค้า ดิ เอ็มควอเทียร์ จัดงาน “เอ็ม คูลินารี เอ็กซ์พีเรียนซ์เซส” (EM Culinary Experiences) ชวนสัมผัสประสบการณ์การรับประทานอาหารสุดพิเศษจากเชฟชื่อดังฝีมือดี และร้านอาหารไทยสุดเอ็กซ์คลูซีฟ อาทิ เชฟตาม-ชุดารี เชฟเทเบิลดีกรีที่อพเชฟไทยแลนด์, เชฟป้อม-ธนรักษ์ เชฟกระทะเหล็กอาหารจีน, เรือนจรุง ร้านอาหารไทยสุดฮอตแห่งอยุธยา, Locus Native Food Lab เชฟก้อง-ก้องวุฒิ เชฟเทเบิลล้านนาฟิวชั่นชื่อดังจากเชียงราย, เชฟแทน-ภากร โกสิยพงษ์ เชฟรุ่นใหม่แห่งร้านดัง Ekamian และการคอลลาบอเรนจ์จากเชฟ รุ่นใหม่มาฝีมือ รังสรรค์อาหารในสไตล์โมเดิร์น จีน-อิตาเลียน, เจแปนนิส-เม็กซิกัน ฯลฯ เพื่อเติมเต็มความสุขและตอบโจทย์ความต้องการที่หลากหลายของลูกค้าคนสำคัญ

เปิดให้ได้สัมผัสรสชาติที่ไม่เหมือนใครและพบกับประสบการณ์ที่หาที่ไหนไม่ได้ ในงาน “เอ็ม คูลินารี เอ็กซ์พีเรียนซ์เซส” วันที่ 9-26 พฤษภาคม 2562 ณ EM Culinary Space ชั้น 9 อาคารเดอะฮิลลิกซ์ ศูนย์การค้า ดิ เอ็มควอเทียร์
สำรองที่นั่ง โทร. 065-726-9700 หรือ Line ID : emq_cheftable

ขอขอบคุณที่กรุณาเผยแพร่ข่าวประชาสัมพันธ์

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมติดต่อ ฝ่ายสื่อสารการตลาดและประชาสัมพันธ์ ดิ เอ็มโพเรียม และ ดิ เอ็มควอเทียร์
โทรศัพท์ 02-259-8753, 02-269-1000 ต่อ 1811

พรจิต ธนวรรณ (จอย) pornjit.tha@emporiumthailand.com 095-426-9244

ธนพงษ์ เจริญบุญณะ (ต๋อง) thanapong.cha@emporiumthailand.com 084-140-7775