

# ประสบการณ์การรับประทานอาหารมือค่าอันแสนโร แมนติกและงดงาม พร้อมคนรู้ใจ ที่ ไฮเทล มิวส์ แบ งค็อก



ไฮเทล มิวส์ กรุงเทพฯ โรงแรมที่ได้รับรางวัล “โรงแรมที่โรแมนติกที่สุดในเอเชีย ประจำปีพ.ศ.2560” จาก Haute Grandeur Global Hotel Awards วาเลนไทน์ปีนี้ ไฮเทล มิวส์ กรุงเทพฯ ขอเป็นส่วนหนึ่งของค่ำคืนที่น่าจดจา  
บรรยากาศที่แสนจะโรแมนติก ย้ายวน ช่วงเวลาที่น่าหลงใหลกับคนพิเศษของคุณ ที่มาพร้อมอาหารค่าเลิศรส มือ  
พิเศษจากเชฟผู้มากประสบการณ์จาก 3 ห้องอาหารชั้นนำของเรา

อาหารค่ำมือพิเศษพร้อมเพลงรักจากคณะนักร้องโอเปร่า ที่ เมดิชี คิทเชน แอนด์ บาร์

วาเลนไทน์ปีนี้ทีมเชฟจากเมดิชี คิทเชน แอนด์ บาร์ มีเมนูเชฟพิเศษ 4 คอร์ส มาเสนอ เริ่มจากออเดิร์ฟฟร้อน-เย็น  
อย่าง หอยนางรมและหอยเชลล์ย่างราดด้วยซอสจากหญ้าฝรั่น ตามด้วยแฮมเปอริชอตโตกับกุ้งแลงกูดินเนื้อนุ่ม  
อาหารหลักสามารถเลือกได้จากปลาหิมะพร้อมหน่อไม้ฝรั่งราดด้วยซอสมะเขือเทศหรือสเต็กเนื้อออสเตรเลียแองกัส  
ราดด้วยซอสไวน์แดงอ่อนที่อบด้วยฟัวกราส์และแบล็คทริฟเฟิล

อาหารค่ำมือพิเศษที่เมดิชี มีให้บริการทั้งแบบรวมไวน์และไม่รวมไวน์

ราคา 5,500 บาท สำหรับอาหารค่ำ 4 คอร์สสำหรับสองท่าน พร้อมไวน์หนึ่งขวดและดอกกุหลาบแดง

ราคา 4,500 บาท สำหรับอาหารค่ำ 4 คอร์สสำหรับสองท่าน พร้อมดอกกุหลาบแดง

(ราคาดังกล่าวรวมภาษี 7% และค่าบริการ 10% แล้ว)

ค่ำคืนที่เต็มไปด้วยแสงดาวที่ บาร์เบต เดอะ สเต็ก เอ๊าส์

เซอร์ไพรส์คนที่คุณรักด้วยโรแมนติกดินเนอร์ในบรรยากาศสุดหรูแบบส่วนตัวที่ห้องไพรเวททั้ง 2 ห้อง ที่ บาร์เบต  
เดอะ สเต็กเอ๊าส์ นอกจากนี้ท่านยังสามารถเพลิดเพลินไปกับบรรยากาศอันอบอุ่นและการตกแต่งสไตล์ยุค ค.ศ.

1920 นอกจากนี้ในคืนวันวาเลนไทน์ท่านสามารถสั่งเมนู a la carte รสเลิศ ไม่ว่าจะเป็น เมนูเรียกน้ำย่อย สเต็กและ  
ไวน์ชั้นดีจากทั่วทุกมุมโลก หรือจะเป็นค็อกเทลแก้วโปรดที่มาพร้อมกับ เสียงเพลงและทิวทัศน์ที่เป็นฉากหลังอันน่า  
ตื่นตาตื่นใจของกรุงเทพฯ

สำหรับไพรเวทดินเนอร์ ที่ บาร์เบต เดอะ สเต็กเอ๊าส์ มีอาหารของท่านจะเริ่มต้นที่ ชูบประหลาดดอกตกแต่งด้วย  
เมล็ดทับทิม ตามด้วย

วีชอตโต้ชีสจานพิเศษอ่อนที่อบด้วยหอยเชลล์ย่าง แบล็คทรัฟเฟิล และ ซอสโหระพา ท่านสามารถเลือกอาหารจานหลักจาก เนื้อสันนอกออสเตรเลียทานกับเห็ดทารากอนและกะหล่ำปลีชีส หรือปลาหิมะกับหน่อไม้ฝรั่งราดซอสทรัฟเฟิลผสมส้มยูสุ ปิดท้ายด้วยของหวานอย่างไอศกรีมทอดจากบาร์เบต

□ ไพรเวตดินเนอร์ 4 คอร์ส สำหรับ 2 ท่าน ราคา 15,000 บาท พร้อมสปาร์คค็อกเทลไวน์ ช็อกโกแลต และดอกกุหลาบ (ราคาดังกล่าวยังไม่รวมภาษี 7% และค่าบริการ 10%)

ฟรีเมี่ยมซีฟู้ดบุฟเฟต์ที่ เดอะ สปีคอีซี่ รูฟท้อป บาร์

พาคุณไปสู่บาร์ลับที่ซ่อนตัวอยู่บนชั้นสูงสุดที่ ไฮเทล มิวส์ กรุงเทพฯ บนชั้น 24 และ 25 คุณจะเพลิดเพลินไปกับฟรีเมี่ยมซีฟู้ดบุฟเฟต์ใต้แสงดาวสุดโรแมนติกที่ เดอะ สปีคอีซี่ รูฟท้อป บาร์ ฟรีเมี่ยมซีฟู้ดบุฟเฟต์ประกอบไปด้วยปู หอยนางรม กุ้งก้ามกรามและอาหารทะเลอื่น ๆ อีกมากมาย พร้อมพาโนรามาวิวยามค่ำคืนของกรุงเทพฯ และเสียงเพลงจากดีเจของเรา

ชั้นบนสุดของ เดอะ สปีคอีซี่ สามารถดึงดูดผู้คนมากมายให้มาเพลิดเพลินไปกับบรรยากาศของนิวยอร์กในยุค ค.ศ. 1920 อาหารเรียกน้ำย่อยรสจัดจ้าน เมนูค็อกเทลหลากชนิดที่ถูกรังสรรค์ขึ้นโดยบาร์เทนเดอร์ของเรา ทิวทัศน์เมืองที่สวยงาม ไม่เพียงเท่านั้นเรายังมีพื้นที่สำหรับการสังสรรค์เป็นส่วนตัวได้แก่ เดอะ ลอน เดอะ เทอเรส ห้องซิการ์บลาสต์ฟีก และโถมส่วนตัวถึง 3 ห้อง

□ ราคา 4,500 บาท ฟรีเมี่ยมซีฟู้ดบุฟเฟต์สำหรับ 2 ท่าน พร้อมสปาร์คค็อกเทลไวน์ 1 ขวด (ราคาดังกล่าวยังไม่รวมภาษี 7% และค่าบริการ 10%)

ทำให้วาเลนไทน์ปีนี้มีความหมายอย่างแท้จริงกับคนพิเศษในชีวิตของคุณที่ ไฮเทล มิวส์ กรุงเทพฯ “โรงแรมโรมานติกที่สุดในเอเชีย 2017”

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งล่วงหน้า โทร. 02 630 4000 ต่อ 4201 หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ได้ที่ [www.hotelmusebangkok.com](http://www.hotelmusebangkok.com)

ไฮเทล มิวส์ แบงค็อก หลังสวน

ไฮเทล มิวส์ แบงค็อก การันตีด้วยหลากหลายรางวัลชนะเลิศโรงแรมหรูระดับห้าดาว หนึ่งในโรงแรมภายใต้แบรนด์เอ็มแกลอรีโดยการบริหารงานของแอกคอร์ด ซึ่งเป็นการรวบรวมโรงแรมหรูที่มีวิสัยทัศน์อันโดดเด่นและมุ่งมั่นในเรื่องของการออกแบบ ประวัติเรื่องราวความเป็นมาและสถานที่ตั้งของโรงแรม โรงแรมสไตล์บูติกหรูที่ตั้งอยู่ในมหานครกรุงเทพฯแห่งนี้พร้อมบริการแขกทุกท่านให้ได้สัมผัสกับกลิ่นไอการตกแต่งในสไตล์ย้อนยุคอันยิ่งใหญ่ในยุคศตวรรษที่ผ่านมาที่ผสมผสานกันได้อย่างลงตัวกับการตกแต่งในสไตล์ร่วมสมัย ไฮเทล มิวส์ แบงค็อก ประกอบไปด้วยห้องพักและ

ห้องสวีทจำนวน 174 ห้อง ที่ผสมผสานการตกแต่งภายในสไตล์ยุโรปให้เข้ากับการตกแต่งภายในสไตล์เอเชียได้

อย่างลงตัว แยกห้องพักทุกท่านจะได้พักผ่อนไปกับอาหารเช้าเลิศรสพร้อมเพลิดเพลินไปกับการจิบน้ำชายามบ่ายได้ที่  
เลอ ซาลอน อีกทั้งยังสามารถอิมเมอร์รี่ไปกับอาหารอิตาเลียนเลิศรสที่ เดอะเมดิซี คิทเช่น แอนด์ บาร์ ตีมต้าไปกับ  
ไวน์ชั้นเลิศได้ที่ เดอะ สเปกอีชี บาร์ที่ตั้งอยู่บนชั้นสูงสุดของโรงแรมฯ นอกจากนี้ยังมีห้องอาหาร บาร์เบต | เดอะ  
สเติกเฮ้าส์ แอ็งคอก ที่พร้อมเปิดให้บริการสเต็กชั้นเยี่ยมมาช้านานชนิดให้กับแขกทุกท่านที่ชื่นชอบการรับประทาน  
สเต็ก อีกด้วย

[mgallery.com](http://mgallery.com) | [accorhotels.com](http://accorhotels.com)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

ณัฐธิญา แสงขัติยะ

เจ้าหน้าที่ฝ่ายส่งเสริมการตลาด

ไฮเทล มิวส์ แวงค็อก หลังสวน

อีเมลล์: [H7174-MK1@accor.com](mailto:H7174-MK1@accor.com)

ไฮเทล มิวส์ แวงค็อก หลังสวน

55/555 ถ.หลังสวน ลุมพินี

ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

โทร: +66 (0) 2 630 4000

แฟกซ์: +66 (0) 630 4100