

# มหกรรมขนมหวานต้นตำรับแสนอร่อยจากทั่วโลก หอมติดใจ หวานติดลิ้น ฟินทุกคำ ในงาน “World Desserts Fest.” ที่ซีคอนสแควร์



ศูนย์สรรพสินค้าซีคอนสแควร์ ถนนศรีนครินทร์ จัดงาน “World Desserts Fest.” มหกรรมขนมหวานต้นตำรับจากทั่วโลก พบกับสุดยอด เค้ก, ช็อกโกแลต, ไอศกรีม และเบเกอรี่ จากร้านดังต้นตำรับกว่า 50 ร้านค้า ยกขบวนความอร่อยมาให้คนรักขนมหวานได้ดื่มด่ำความอร่อยแบบไร้ขีดจำกัด ท่ามกลางบรรยากาศที่อบอุ่นไปด้วยขนมหวานสุดเย้ายวนใจ กับมุมนั่งชิลล์ในสวนสวยสไตล์ตะวันตกและตะวันออก ฟังดนตรีเพราะๆ ชับกล่อมเพิ่มดีกรีความหวานให้ถึงขีดสุด ระหว่างวันศุกร์ที่ 5-15 ธันวาคม 2556 บริเวณ ลานน้ำพุ ชั้น 1 ศูนย์สรรพสินค้าซีคอนสแควร์ ถนนศรีนครินทร์ พิเศษ !! วันพุธที่ 5 ธันวาคมนี้ เติมเต็มช่วงเวลาแห่งความสุขของครอบครัว พบกับกิจกรรม DIY แต่งหน้าเค้กให้พ่อ ฉลองวันพ่อแห่งชาติ และการบรรเลงพิณแก้วจาก อ.วีรพงษ์ ทวีศักดิ์ นักดนตรีพิณแก้ว 1 ใน 20 คน ของโลก



ศูนย์สรรพสินค้าซีคอนสแควร์ ถนนศรีนครินทร์ จัดงาน “World Desserts Fest.” มหกรรมขนมหวานต้นตำรับจากทั่วโลก ระหว่างวันศุกร์ที่ 5-15 ธันวาคม 2556 บริเวณ ลานน้ำพุ ชั้น 1 ศูนย์สรรพสินค้า ซีคอนสแควร์ ถนนศรีนครินทร์ เพื่อสร้างสีสันให้กับบรรดาผู้คลั่งไคล้รสชาติความหวาน พบกับสุดยอด เค้ก, ช็อกโกแลต, ไอศกรีม และเบเกอรี่ จากร้านดังต้นตำรับกว่า 50 ร้านค้า มาให้เลือกชิมช้อปกันอย่างจุใจ ท่ามกลางบรรยากาศที่อบอุ่นไปด้วยขนมหวานสุดเย้ายวนใจ กับมุมนั่งชิลล์ในสวนสวยสไตล์อังกฤษ-ญี่ปุ่น และดนตรีเพราะๆ ชับกล่อมเพิ่มดีกรีความหวานให้ถึงขีดสุด พิเศษ !! วันพุธที่ 5 ธันวาคมนี้ เติมเต็มช่วงเวลาแห่งความสุขของครอบครัว พบกับกิจกรรม DIY แต่งหน้าเค้กพ่อลูก ฉลองวันพ่อแห่งชาติ และ การบรรเลงพิณแก้วจาก อ.วีรพงษ์ ทวีศักดิ์ นักดนตรีพิณแก้ว 1 ใน 20 คนของโลก



หวานละมุน พักเรื่องวุ่น ๆ กับเค้กและเบเกอรี่สไตล์โฮมเมดหลากแบรนด์ดัง ปลื้มปริ่มทุกคำยามลิ้มรส อาทิ วราโน (Varano) ร้านขนมรสชาติแสนอร่อยของผู้จัดชื่อดัง “ไก่” วรายุทธ สวิต ทอย (Sweet Toy) ร้านขนมหวานหลากสไตล์ที่ใส่ใจในทุกรายละเอียดของ “แมน” สุภกิจ มอลลี่ เบเกอรี่ บาย นาดาลี (Molly Bakery by Nathalie) ร้านเค้กและเบเกอรี่ของ “นาดาลี” เดวิส กับเมนูแนะนำ อาทิ เค้กช็อกโกแลต, เค้กมะพร้าว , เค้กส้ม

**เกียวโรลเอ็น(Kyo Roll En)** ชิมความหวานสไตล์เกียวโตกับโรลเค้กญี่ปุ่น โดดเด่นที่ตัวครีมเพราะใช้ครีมสดจาก  
ฮอกไกโดมาทำ พร้อมเมนูเด็ดอย่าง เค้กผสมถ่านไม้ไฟ โดยเป็นเจ้าของและเจ้าเดียวใน



ประเทศไทย **เน็ทตี้ เค้ก (Natty Cake)** เป็นเค้กโฮมเมด นำเข้าวัตถุดิบมีคุณภาพระดับพรีเมียม กับเมนูสุดฮิต  
เครปเค้กสายรุ้ง พร้อมน้ำราดสตอเบอร์รี่ หวานพอดีคำ มองบล็องค์ สวีท คาเฟ่(Mont Blanc Sweet Cafe) เค้ก  
ฝรั่งเศส สไตล์ญี่ปุ่น **ลาร์นา เฮ้าส์(Larna House)** กับเค้กช็อกโกแลต เมนูชิคเนเจอร์ประจำร้าน ที่หลายคนได้ลิ้ม  
ลองเป็นต้องร้อง อืมม..คำเดียวไม่พอ !! **มิสซาซ่า(Ms.Sasa)** เมนูเด็ดอย่าง เค้กชาเขียว รสชาติเข้มข้น ได้กลิ่น  
หอมและรสอมขมเล็กน้อยของชาเขียวแท้ คั้นชั้นของเนื้อเค้กด้วย ครีมคัสตาร์ดชาเขียว ไม่เหมือนใคร ถึงใจด้วยชั้น  
ของครีมชีสและไวท์ช็อกโกแลต ฐานชั้นล่างสุด คือ คูกี้โอรีโอ บดจนเนียน รสชาติหอมมัน ไม่หวานจนลิ้น ใครที่  
โปรดปรานชีสเค้กไม่ควรพลาด **สปูน พาทิสเซอรี(Spoon Patisserie)** เค้กสไตล์ญี่ปุ่นหวานน้อย อร่อยแบบ  
ลงตัว **ฟูวาอะ บามคูเฮน เค้ก(Fuwawa Baumkuchen by Bow Cake)** ร้านบามคูเฮน เค้ก หรือเค้กขอนไม้  
เค้กแบรินตีใหม่สายพันธุ์ญี่ปุ่น **เอพริล เบเกอรี่(April's Bakerry)**พายสูตรฮ่องกงรสชาติใส่กลมกล่อม **คูลิ**  
**นาร์ท บูติก คิทเช่น(Culinartz Boutique Kitchen)** ขนมสัญชาติฝรั่งเศส อาทิ มาการอง มาเดอลีน **เค้ก**  
บราวน์ จากฝีมือเชฟชาวฝรั่งเศสที่การันตีความอร่อยเหมือนบินไปทานที่ปารีส **ครัวซองต์ บิสโตร(Croissant**  
**Bistro)** ครัวซองต์บิสโตร ทำสดๆอบใหม่ทุกวัน เป็นออริจินอลครัวซองต์ รสชาติดั้งเดิมโดย เชฟจาก  
ฝรั่งเศส ใช้เนยสดแท้ๆและวัตถุดิบคุณภาพดี ไม่ใส่สารกันเสียกันบูด มี2แป้ง แป้งบัตเตอร์ และโฮลวีท ใครที่ชอบ  
รสชาตินุ่มลิ้นต้องแป้งบัตเตอร์ ส่วนใครที่รักสุขภาพต้องโฮลวีท โฮลวีทของเราพิเศษตรงที่ใส่ธัญพืชหลายชนิดลงไป  
ด้วย เรามีทั้งครัวซองต์แบบไม่มีไส้และแบบมีไส้ เช่น แอมชีส,ไส้กรอกชีส,ไก่ครีมซอส,ผักโขมอบชีส,ดาร์กช็อกโกแลต,  
ด,คัสตาร์ดคอร์น,ถั่งแดงญี่ปุ่น **ภัทรภร เบเกอรี่(Pattaraporn Bakery)** เมอแรงค์สัญชาติฝรั่งเศส **เบบี้คาสเท**  
**ลล่า(Baby Castella)** เค้กฟองน้ำชื่อดังของนางงาซากิ สัญชาติญี่ปุ่น หลากรสชาติ นุ่มๆ ชื่นเล็กน้อยน่ารัก อร่อยพอดีคำ  
สูบฉีดความหวานให้ฮอร์โมนอะดรีนาลีนพุ่งถึงขีดสุดไปกับ **“ช็อกโกแลต”** ที่ถือเป็นยาใจสำหรับคนทุกวัย โดย  
เฉพาะในยามเหงา เศร้าสร้อย ก็จะมีเพื่อนรู้ใจอย่างช็อกโกแลต ทำให้ร่างกายมีสีสัน กระปรี้กระเปร่า แถมยังช่วยลด  
ความเครียดได้ดีอีกด้วย เรียกได้ว่าเป็นขนมหวานที่ไม่ธรรมดาเลยทีเดียว และจะยิ่งฟินขนาดไหน ถ้าได้ลิ้มลอง  
รสชาติของช็อกโกแลตแท้จากเบลเยียม ที่ทั่วโลกยกย่องว่าเป็นช็อกโกแลตที่อร่อยเป็นอันดับหนึ่งของโลก **อาทิ มี**  
**ช็อกโกแลต(ME Chocolate)** และพินกันต่อกับ **เนเวอร์ฟูล(Neverfull)** ช็อกโกแลตฟองดูว์ สัญชาติสวีเดน  
แลนด์ กับน้ำพุช็อกโกแลตขนาดใหญ่ ให้เลือกหยิบขนมหวานไปจิ้มจุ่มได้ตามใจชอบ

หวานเย็นสุดขั้ว กับไอศกรีม หลากหลายสัญชาติ **อาทิ แอนเน็ต ไอติม ตุ๊กตุ๊ก(Annette I Tim Tuk Tuk)**  
ไอศกรีมแห่งสูตรดั้งเดิมของอิตาลี สำหรับนุ่มๆ สาวๆ ผู้มีไลฟ์สไตล์ทันสมัยและชื่นชอบของดีไซน์ชายไอเดียมาใน  
รูปแบบไอศกรีมแห่งหวานเย็นแบบลงตัว **บรูซ ไอศกรีม(Bruce Ice Cream)** ไอศกรีมเพื่อสุขภาพสไตล์เกาหลี  
อร่อย..ไม่อ้วน..รับประทานได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ สูตรเด็ด ไขมัน 0% คอเรสเตอรอล 0% **เกียวโรลเอ็น(Kyo Roll**

**En)** ชอฟครีม สัญชาติญี่ปุ่น รสชาติแบบต้นตำรับญี่ปุ่นแท้ๆ ซึ่งไอศกรีมรสชาติที่โดดเด่นน่าสนใจ และขึ้นชื่อที่สุดของร้าน คือ ไอศกรีมรสวานิลลาสีดำสนิท เพราะผสมถ่านไม้ไผ่ลงไปด้วย (ชาวญี่ปุ่นเชื่อว่า “ถ่าน” มีสรรพคุณในการดูดซับสารพิษออกจากร่างกาย) **มิลค์ โซลิด(Milk Solid)** ไอศกรีมในโตรเจนเหลว ควันฟุง ไอศกรีมฝีมือคนไทยที่มีแรงบันดาลใจจากวิทยาศาสตร์ ที่ใช้ความเย็นสุดขีดของ “ไนโตรเจนเหลว” กับส่วนผสมการปรุงที่ลงตัว สร้างสรรค์จนกลายเป็นไอศกรีมที่รสชาติกลมกล่อม เนื้อละมุน นุ่มเนียน

เก็บท้องไว้รอความหอมอร่อยขั้นสุดท้าย กับขนมหวานนานาชนิดส่งตรงรสชาติดั้งเดิมจากทั่วโลก อาทิ **โฮ-ลา ชูโรส(HOLA Churros)** ร้านขนมสัญชาติสเปน กับขนมสุดฮิต ปาท่องโก๋สเปน **นายป๊อปคอร์น(Nine Popcorn)** ข้าวโพดอบกรอบสัญชาติอเมริกาฝีมือคนไทย รสชาติเข้มข้นหลากรส อาทิ รสคาราเมลและหิมพานต์ รสคาราเมลหิมพานต์และอัลมอนด์ รสคาราเมลและแม็คคาดาเมีย รสสตอเบอรี่และหิมพานต์ และ รสชีส **ไดฟุกุ สตอรี (Daifuku Story)** ไอติมโมจิ ขนมสัญชาติญี่ปุ่น **กูลิโกะ(Glico)** ร้านขนมนำเข้าจากญี่ปุ่น **ชิโอเคเจแปน(Shiokjapan)** ขนมนำเข้าจากญี่ปุ่น **ฮอกไกโด มิลค์(Hokkaido Milk)** นมไทยสไตล์ญี่ปุ่น **มารุบัน(Maru Ban)** มันเผาสัญชาติญี่ปุ่น **อัมพาพูน(Amphapoon)** เป็นขนมไทยใส่ไอเดีย และเป็นขนมหวานแบบพอดี้คำ คล้ายกับการเสิร์ฟของอาหารฝรั่งในปัจจุบันที่ให้เป็นแบบพอดี้คำ มีการประดิษฐ์ประดอยอย่างพิถีพิถัน เรียกว่ายิ่งสวย ยิ่งเล็กยิ่งมีคุณค่า

สำหรับใครที่ชื่นชอบขนมหวาน ต้องไม่พลาดงานนี้ “World Desserts Fest.” มหกรรมขนมหวานต้นตำรับจากทั่วโลก ระหว่างวันศุกร์ที่ 5-15 ธันวาคม 2556 บริเวณ ลานน้ำพุ ชั้น 1 ศูนย์สรรพสินค้า ซีคอนสแควร์ ถนนศรีนครินทร์