

# “ราชประสงค์” ผืนกพันธมิตรสำคัญ “บัตรเครดิต ธนาคารกสิกรไทย” โชว์สุดยอดเทศกาลอาหาร นานาชาติประจำปี “Taste it all@ Ratchaprasong 2013 : เฟสด้า อิตาลีเลียน่า” จับมือ 7 โรงแรมระดับ ลักซ์ชัวร์ สร้างสรรค์เอ็กซ์คลูซีฟเมนู “สไตส์ อิตาลีเลียน”



กรุงเทพฯ - สมาคมผู้ประกอบการวิสาหกิจในย่านราชประสงค์ (RSTA) ร่วมกับ บัตรเครดิตธนาคารกสิกรไทย เปิดเทศกาลอาหารนานาชาติประจำปี “Taste it all @Ratchaprasong 2013” สร้างสรรค์ ชิกเนเจอร์ เมนูชั้นเลิศ ในคอนเซ็ปต์ “เฟสด้า อิตาลีเลียน่า หรือ มหัศจรรย์รสชาติงานอิตาลีเลียน” ตั้งแต่วันที่ – 30 พฤศจิกายน 2556 โดยเซเลบริตี้เซฟจาก 7 สมาชิกโรงแรมระดับลักซ์ชัวร์ใจกลางกรุงเทพฯ เอาใจนักชิม และนักท่องเที่ยวทั้งไทยและเทศ ด้วยการเสิร์ฟประสบการณ์การรับประทานอาหารครั้งใหม่ ย้ำภาพลักษณ์ “เดอะ ฮาร์ท ออฟ แบงค็อก” ที่สุดแห่งเดสติเนชั่นท่องเที่ยวและไลฟ์สไตล์ระดับโลก คาดเพิ่มยอดนักชิม ทั้งย่านกว่า 20% ตลอดช่วงเทศกาล



นายชาย ศรีวิกรม์ นายกสมาคมผู้ประกอบการวิสาหกิจในย่านราชประสงค์ หรือ RSTA กล่าวว่า “ย่าน ราชประสงค์นับว่าเป็นย่านการค้าที่ครบครันทั้งสถานที่ช้อปปิ้ง แหล่งท่องเที่ยวไลฟ์สไตล์ สิ่งศักดิ์สิทธิ์ สปา รวมทั้งภัตตาคาร ร้านอาหารชื่อดังมากมายที่พร้อมรองรับความต้องการของนักท่องเที่ยวจากทั่วโลกทุกระดับ ซึ่งที่ผ่านมาได้นำเสนอไลฟ์สไตล์ที่แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยวเป็นจำนวนมากตั้งแต่ต้นปี อาทิ งานศิลปะนานาชาติสไตส์สตรีทอาร์ต “International Living Art 2013”, แคมเปญช้อปปิ้งอย่าง Ratchaprasong Grand Sale 2013, งานคัคนานาชาติที่เอาใจคนรักขนมหวานโดยเฉพาะ “International Cake Day 2013” ซึ่งในแต่ละแคมเปญได้รับการสนับสนุนร่วมมือจากหน่วยงานและสมาชิกย่านฯ และได้รับการตอบรับจากนักท่องเที่ยวทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศเข้าร่วมเป็นจำนวนมาก”

ล่าสุดได้ร่วมมือกับ “ภัตตาคารดิทธนาคารกสิกรไทย” ร่วมสร้างสรรค์เทศกาล Taste it all @ Ratchaprasong 2013” เทศกาลอาหารนานาชาติประจำปี ตั้งแต่วันที่ – 30 พฤศจิกายน 2556 เพื่อเอาใจนักชิมและนักท่องเที่ยวจากทั่วโลกที่เดินทางเข้ามาดำเนินธุรกิจหรือท่องเที่ยวภายในย่านราชประสงค์ ซึ่งมีอยู่ประมาณ 250,000 คนต่อวัน พร้อมได้รับความร่วมมือจาก 7 สมาชิกโรงแรมของย่านราชประสงค์ ได้แก่ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์ , โรงแรม โฟร์ซีซั่นส์ กรุงเทพฯ, โรงแรมแกรนด์ ไฮแอท เอราวัณ กรุงเทพฯ, โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ, โรงแรม โนโวเทล กรุงเทพ แพลทินัม, โรงแรมเรเนซองส์ กรุงเทพฯ ราชประสงค์ และโรงแรมเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ เข้าร่วมสร้างสรรค์ซิกเนเจอร์เมนูภายใต้คอนเซ็ปต์ “Taste it all @ Ratchaprasong 2013 : เฟสต้า อิตาลีเลียน่า หรือ มหัศจรรย์รสชาติจานอิตาลีเลียน่า” ซึ่งได้คัดสรรความมหัศจรรย์ความอร่อยของวัตถุดิบอย่างดีเยี่ยมจากทั่วทุกพื้นที่ประเทศอิตาลี เพื่อรังสรรค์เมนูแสนพิเศษและมอบรสชาติความเป็นต้นตำรับของอิตาลีแท้จริงให้กับนักท่องเที่ยว ซึ่งมั่นใจว่าจะสามารถสร้างประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ สุดแสนประทับใจให้กับลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศที่เข้ามาลิ้มลองได้อย่างแน่นอน ”

**นายชาติชาย พุฒนาวิชัย รองกรรมการผู้จัดการ ธนาคารกสิกรไทย** กล่าวถึงความร่วมมือว่า “ภัตตาคารดิทธนาคารกสิกรไทย ได้ร่วมมือกับย่านราชประสงค์ เพื่อสร้างสรรค์เทศกาล Taste it all @ Ratchaprasong เป็นครั้งที่ 3 โดยนับว่าเป็นเทศกาลที่ลูกค้าที่ถือบัตรต่างให้ความสนใจและรอยคายเป็นจำนวนมาก ซึ่งในปีนีทางภัตตาคารดิทธนาคารกสิกรไทยได้มอบโปรโมชั่นพิเศษด้วยราคาเริ่มต้น 3,800 บาท สำหรับคอร์ส “A Couple at one Table - คอร์สเมนูซิกเนเจอร์” สำหรับรับประทานอาหาร 2 ท่าน โดยเริ่มมอบรสชาติความอร่อยตั้งแต่ “Starter - สตาร์ทเตอร์”, “Main Dish - เมนูดิส” และ “Dessert - ของหวาน” พร้อมรับบัตรส่วนลดมูลค่า 300 บาท หรือรับเครื่องดื่มคู่เมนูสำหรับ 2 ท่านฟรี และสิทธิประโยชน์สำหรับลูกค้าที่ถือบัตรเพิ่มเติม เมื่อทานอาหารเมนูอื่นๆ ภายในห้องอาหารที่เข้าร่วมโปรโมชั่นครบ 3,000 บาท รับฟรี บัตรส่วนลด 50% เมื่อรับประทานอาหารในครั้งต่อไปภายในช่วงเทศกาล ซึ่งคาดว่าจะสามารถกระตุ้นให้ลูกค้าที่ถือบัตรเข้าร่วมรับประทานอาหารภายในเทศกาลนี้มากขึ้น ซึ่งการร่วมมือในครั้งนี้เสมือนเป็นการสร้างสัมพันธ์ที่ดีและต่อยอดการเป็นผู้นำภัตตาคารดิทธนาคารกสิกรไทยที่สามารถตอบโจทย์ครอบคลุมทุกไลฟ์สไตล์ของลูกค้าภัตตาคารดิทธนาคารกสิกรไทยกับสิทธิพิเศษที่เหนือกว่าเสมอ”

**นายชาย ศรีวิกรม์** กล่าวเพิ่มเติมว่า “**Taste it all@ Ratchaprasong 2013 : เฟสต้า อิตาลีเลียน่า**”โดดเด่นด้วยการคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศทั้งเนื้อสัตว์และผักผลไม้มาผสมผสานกับเทคนิคและความสามารถพิเศษของเชฟระดับโลกแต่ละโรงแรม มาร่วมปรุงอาหาร “ซิกเนเจอร์เมนู - Signature Menu” ประจำเทศกาลอาหาร เริ่มตั้งแต่ **เมนู “ริซอสโต้สไตล์มิลานพร้อมขาหมูวุ้นในซอสเกรโมลาต้า” (Braised veal shank, Milanese style saffron risotto, gremolata sauce)** จากห้องอาหารสปาโซ โรงแรมแกรนด์ ไฮแอท เอราวัณ กรุงเทพฯ โดยสร้างสรรค์เอกลักษณ์ความเป็นอาหารพื้นเมืองชานาแท้จากแคว้นลอมบาร์เดียที่เน้นการตุ๋น โดยนำขาหมูวุ้นคลุก

เคล้าคู่กับบริซอสโต้สไตล์มีลานจนกลมกล่อม, **เมนู “ปลาซาร์ดีนสอดไส้” (Stuffed Sardines) หรือชาติ ออ  
บิคาฟาไอ้ ชิกเนเจอร์เมนู** จากห้องอาหาร ฟิฟตี้ไฟว์ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์ โดดเด่นด้วยการ  
ปรุงรสได้รสชาติขลิเลียน โดยความมหัศจรรย์เริ่มต้นตั้งแต่การคัดสรรปลาซาร์ดีนคุณภาพเยี่ยมจากทะเล  
เมดิเตอร์เรเนียน บริเวณเกาะซิซิลี (Sicilia), **เมนู “สแกลlobออคเชสเต้ในซอสชีสและพริกไทย”  
(Orecchiette Cacio e Pepe Atlantic Scallop) หรือพาสต้าเส้นออคเชสเต้พร้อมหอยเชลล์ในซอสชีส  
และพริกไทย** จากห้องอาหารบิสคอตติ โรงแรมโพร์ ซีซันส์ กรุงเทพฯ เน้นการคัดสรรหอยสแกลlobสดจากทะเล  
คลุกเคล้ากับซอสสูตรพิเศษที่มีส่วนผสมของชีสเพโครีโน (Pecorino) และพริกไทย ซึ่งนับว่าเป็นไฮไลท์หลัก ยิ่งเมื่อ  
คลุกเคล้าบนไฟอ่อนๆ จะให้ความหอมอบอวลเผยเสน่ห์ความเป็นเมอูอิตาเลียนได้อย่างชัดเจน, **เมนู “ราวิโอลี ดิ วิ  
เทลโล” (Ravioli Di Vitello)** จากห้องอาหารกรอซซี่ ทราโทเรีย และไวน์บาร์ โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล  
กรุงเทพฯ ล้ำลึกด้วยการรังสรรค์แป้งพาสต้าราวิโอลีแผ่นบางห่อเนื้อลูกวัวที่หมักด้วยเครื่องปรุงชั้นเลิศจากอิตาลี ที่  
ปรุงอาหารด้วยวิธี Slow Cook ทำให้เครื่องเทศและวัตถุดิบผสมเป็นรสชาติเดียวกัน, **เมนู “พิชิ ทรีโคโลเร” (Pici  
Tricolore) พาสต้าสามสีสามสไตล์สร้างสรรค์** จากห้องอาหารเดอะ สแควร์ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ  
แพลทินัม เน้นความแปลกใหม่ของการนำเสนอเส้นพิชิ (Pici) ที่มีต้นตำรับมาจากแคว้นตอสคานา ดินแดนตอนกลาง  
ของประเทศอิตาลี พร้อมผสมน้ำจากผักตามธรรมชาติในเส้นพาสต้าเพื่อให้ได้สีส้มที่สวยงาม, **เมนู “โบรเดท  
โต” (Brodetto)** จากห้องอาหารลา ทาโวล่า แอนด์ ไวน์ บาร์ โรงแรมเรเนซองส์ กรุงเทพฯ ราชประสงค์ นำเสนอ  
ความอร่อยของรสชาติอาหารทะเล อาทิ กุ้งลายเสือ ปลาหมึก หอยแมลงภู่ และหอยเชลล์ ที่คลุกเคล้าเข้ากับซอส  
มะเขือเทศเข้มข้นและน้ำมันมะกอกบนไฟอ่อนๆ และ**เมนู “ริซอตโต้การ์นาโรลิถั่วเขียว” (Sausage Risi e  
bisi)** จากห้องอาหารโจโจ้ โรงแรมเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ ริซอตโต้การ์นาโรลิ ในครีมถั่วเขียวสูตรพิเศษ ผสาน  
กรรมวิธีปรุงแบบ Slow food พร้อมส่วนผสมชั้นเลิศนำเข้าจากอิตาลี อาทิ ชีสพาร์เมซาน และไส้กรอกอิตาเลียน”

นอกจากนี้ ยังได้ร่วมกับร้านอาหารมากกว่า 10 ร้าน ภายในย่านราชประสงค์ร่วมมอบส่วนลดสูงถึง 15%  
ซึ่งคาดว่าจะสามารถกระตุ้นให้นักชิมเข้ามาใช้บริการร้านอาหารภายในย่านเพิ่มขึ้นกว่า 20% ตลอดช่วง  
การจัดงาน เชิญร่วมสัมผัสประสบการณ์ความอร่อยของเทศกาลอาหารสุดยิ่งใหญ่แห่งปีของย่านราชประ  
สงค์ กับ “Taste it all@ Ratchaprasong 2013 : เฟสต้า อิตาเลียน่า” ได้ตั้งแต่วันที่จนถึงวันที่ 30  
พฤศจิกายน ศกนี้ สามารถดูรายละเอียดแคมเปญหรือโปรโมชั่นต่างๆได้ที่ [www.heartofbangkok.com](http://www.heartofbangkok.com),  
[www.facebook.com/HeartOfBangkok](http://www.facebook.com/HeartOfBangkok) หรือ Ratchaprasong แอพพลิเคชั่น