

“ราชประสงค์” ร่วมกับ “บัตรเครดิตกสิกรไทย” เปิด แคมเปญ “Taste it all @Ratchaprasong 2012”

สุดยอดเทศกาลอาหารเลิศรสแห่งปี

ผีก 6 เซเลบริตี้เซฟ 6 โรงแรมลักซ์วรี

สร้างสรรค์ชิกเนเจอร์เมนูสุดเอ็กซ์คลูซีฟ สไตล์ “รอยัล ยูโรเปียน คิวซีน”



กรุงเทพฯ - สมาคมผู้ประกอบการวิสาหกิจในย่านราชประสงค์ (RSTA) ผีก “บัตรเครดิตกสิกรไทย” พร้อมด้วย 6 โรงแรมลักซ์วรีใจกลางกรุงเทพฯ เปิดเทศกาลอาหารสุดยิ่งใหญ่ประจำปี กับ “Taste it all @Ratchaprasong 2012” สร้างสรรค์ประสบการณ์การรับประทานอาหารชั้นเลิศ ภายใต้คอนเซ็ปต์ “รอยัล ยูโรเปียน คิวซีน หรือ มนต์เสน่ห์แห่งรสชาติงานยุโรป” ตระการตาด้วยสุดยอดศิลปะอาหารตะวันตกยุคเรเนซองส์ ที่สร้างสรรค์ “ชิกเนเจอร์เมนู” โดย 6 เซเลบริตี้เซฟ จาก 6 โรงแรมย่านราชประสงค์ พร้อมจัดพาเรดโพรโมชันสุดเอ็กซ์คลูซีฟ เอาใจนักชิมและนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ย้ำภาพ “เดอะ ฮาร์ต ออฟ แบงค็อก” ย่านธุรกิจท่องเที่ยวและไลฟ์สไตล์ใจกลางกรุงเทพฯ



นายชาย ศรีวิกรม์ นายกสมาคมผู้ประกอบการวิสาหกิจในย่านราชประสงค์ หรือ RSTA กล่าวว่า “ย่านราชประสงค์นับเป็นแหล่งรวมธุรกิจและไลฟ์สไตล์ระดับโลกที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเป็นจำนวนมาก ซึ่งสอดคล้องกับวัตถุประสงค์หลักในการสร้างความแข็งแกร่งของย่านฯ และสมาชิกในย่านให้สามารถสร้างความน่าเชื่อถือเป็นที่ยอมรับจากนักท่องเที่ยว พร้อมทั้งยกระดับให้ย่านราชประสงค์ก้าวไปสู่การเป็นผู้นำด้านการท่องเที่ยวระดับภูมิภาคและระดับโลกอย่างแท้จริง โดยแสดงให้เห็นถึงอีกหนึ่งศักยภาพในการเป็นศูนย์รวมโรงแรมระดับลักซ์วรีใจกลางกรุงเทพฯ เพื่อตอบรับไลฟ์สไตล์ในการพักผ่อน ช้อปปีง และชิมอาหารหลากหลายและเลิศรส ผ่านกิจกรรมในรูปแบบต่างๆ ทำให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวทั่วโลก อาทิ แคมเปญแห่งการเฉลิมฉลอง “แบงค็อก เคาร์ทดาว์น แอท ราชประสงค์” แคมเปญลดราคาสินค้าแฟชั่นและไลฟ์สไตล์ “ราชประสงค์ แกรนด์ เซล” เทศกาล “อินเตอร์เนชั่นแนล เค้ก เดย์ 2012 แอท ราชประสงค์” เป็นต้น”



ล่าสุด “ราชประสงค์” ได้ร่วมกับ “บัตรเครดิตกสิกรไทย” และสมาชิกโรงแรม ร้านอาหารจัดเทศกาลอาหารนานาชาติที่ยิ่งใหญ่ที่สุดของย่านราชประสงค์ “Taste it all @ Ratchaprasong 2012 - เทสต์ อิต ออล แอท

ราชประสงค์ 2012” จัดติดต่อกันเป็นปีที่ 8 ซึ่งนับว่าเป็นเทศกาลยอดนิยมที่ได้รับการตอบรับจากนักท่องเที่ยวเป็นจำนวนมาก โดยจะเห็นได้ว่ามีจำนวนนักท่องเที่ยวเข้ามาทานอาหารในช่วงเทศกาลดังกล่าวเพิ่มขึ้นเฉลี่ย 20 % ในแต่ละปี ซึ่งในปีนี้มีจุดเด่นอยู่ที่การรังสรรค์เมนูอาหารภายใต้คอนเซ็ปต์ **“รอยัล ยูโรเปียน คิวซีน หรือ มนต์เสน่ห์แห่งรสชาติจานยุโรป”** ผ่านการนำวัฒนธรรมการปรุงอาหารยุคเรเนซองส์ มาประยุกต์ใช้กับศิลปะการรับประทานในปัจจุบัน

“สาเหตุของการนำคอนเซ็ปต์ รอยัล ยูโรเปียน คิวซีน เข้ามาใช้ในการปรุงอาหารนั้น คือต้องการนำเสนอศิลปะการรับประทานอาหารที่กลิ่นกรองมาจากความพิถีพิถันด้านวัตถุดิบและความประณีตด้านการปรุงอาหารของยุคเรเนซองส์ ซึ่งเป็นช่วงเวลา ศิลปะการทำอาหารนั้นมีความเฟื่องฟูและศิวิไลซ์มากที่สุดในประวัติศาสตร์ยุโรป และสามารถพิเศษของเชลเบรดีเซฟระดับโลกทั้ง 6 โรงแรม จนได้เป็น **“ซิกเนเจอร์เมนู”** ในปีนี้” **นายชายกล่าว**



นายชาติชาย พยุหนาวีชัย รองกรรมการผู้จัดการ ธนาคารกสิกรไทย กล่าวถึงความร่วมมือที่เกิดขึ้นในครั้งนี้ว่า “บัตรเครดิตกสิกรไทยได้ร่วมเป็นส่วนหนึ่งของเทศกาล Taste it all @ Ratchaprasong เป็นครั้งที่ 2 หลังจากที่ได้ปีที่ผ่านมาได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากลูกค้าที่ถือบัตร ซึ่งในปีนี้ออนเซ็ปต์ **“รอยัล ยูโรเปียน คิวซีน”** นับว่ามีความครบถ้วน ทั้งความแปลกใหม่ที่เซฟที่มีชื่อเสียงจาก 6 โรงแรม ร่วมกันสร้างสรรค์เมนูขึ้นเป็นพิเศษโดยเฉพาะ ซึ่งนำจะเข้าถึงผู้ที่ชื่นชอบการรับประทานเป็นพิเศษ รวมถึงการมอบโปรโมชันพิเศษจากทางบัตรเครดิตกสิกรไทย ด้วยราคาเริ่มต้น 1,800 บาท สำหรับ Signature Set Menu รวมไปถึงส่วนลดสูงสุดถึง 20 % สำหรับการรับประทานอาหารในร้านค้าที่ร่วมรายการ และลดสูงสุด 35% สำหรับการช้อปปิ้งในร้านค้าหรือศูนย์การค้าที่ร่วมรายการ ซึ่งน่าจะเป็นอีกแรงในการช่วยผลักดันให้แคมเปญนี้ประสบความสำเร็จมากขึ้น ทั้งนี้ความร่วมมือกับทางสมาคมฯ ย่านราชประสงค์ถือเป็นการต่อยอดการเป็นผู้นำบัตรเครดิตกสิกรไทยเอง เพราะเราสามารถตอบโจทย์ครอบคลุมทุกไลฟ์สไตล์ของลูกค้าบัตรเครดิตกสิกรไทยกับสิทธิพิเศษที่เหนือกว่าเสมอ”

นายชาย ศรีวิกรม์ กล่าวเพิ่มเติมว่า **“รอยัล ยูโรเปียน คิวซีน”** นั้นมีเอกลักษณ์ความโดดเด่นตั้งแต่ขั้นตอนการคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศจากทั่วทุกมุมโลก อาทิ เนื้อสันใน พิวกราส์ นกกระทา ปลากระพง รวมทั้งผักและผลไม้ที่มีความสดอร่อย เป็นต้น นำมาผสมผสานกับเทคนิค และความสามารถพิเศษของเชลเบรดีเซฟระดับโลกแต่ละโรงแรม ซึ่งเป็นหัวใจหลักในการปรุงอาหาร **“ซิกเนเจอร์เมนู - Signature Menu”** ประจำเทศกาลอาหารครั้งนี้ ได้แก่ **เมนู สเต็กเนื้อสันในพร้อมซอสพริกไทยสดตามตำรับฝรั่งเศส** จากห้องอาหารเทเบิลส์ โรงแรมแกรนด์ ไฮแอท เอราวัณ กรุงเทพฯ ความพิเศษเมนูนี้คือ การคัดเลือกวัตถุดิบและเครื่องปรุงชั้นเลิศจากแหล่งที่ดีที่สุดจากทั่วโลก อาทิ เนื้อสันในจากออสเตรเลียที่เลี้ยงด้วยธัญพืช 240 วัน, **เมนูปลากระพงย่าง เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งขาวต้มราดซอส Bonne Femme** จากห้องอาหารไฟร์เพลส กริลล์ โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ ซึ่งความพิเศษ คือ

การใช้ปลากะพงขาวนำเข้าจากฝรั่งเศส คลุกเคล้าเข้ากับหน่อไม้ฝรั่งขาวจากเปรู และเห็นกระดุมจากออสเตรเลีย, **เมนูหมูสามชั้นตุ๋นเสิร์ฟกับคอร์นโพเลนต้า** จากห้องอาหารลา ทาโวล่า แอนด์ ไวน์ บาร์ โรงแรมเรนเชอของส์ กรุงเทพมหานคร ราชประสงค์ ความโดดเด่นอยู่ที่กรรมวิธีการทำอาหารตามวิถีเฉพาะแบบอิตาเลียนที่ใช้แป้งข้าวโพดคอร์นโพเลนต้ากับเนื้อหมูเบคอน และพามาซานชีสมาปรุงรสชาติได้อย่างลงตัว, **เมนูหนกระทาอบราดด้วยคอนยัคกับหัวหอมและถั่วฮาเซลนัท** จากห้องอาหาร ฟิฟตีไฟว์ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ เมนูนี้เซฟได้ตั้งเอาจุดเด่นทั้งเรื่องการคัดสรรวัตถุดิบและการตกแต่งที่เข้ากับยุคเรเนซองส์ รวมถึงคอนยัคชั้นเลิศ, **“Slow Cooked Marinated Pork with Garden Vegetable” บาร์บีคิวหมูรสเลิศในสลัดผักสุขภาพสไตล์นิวยอร์ก** จากห้องอาหารวูว์ โรงแรมเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพมหานคร ด้วยความพิถีพิถันในการปรุงแบบ Slow Cooked ผ่านการอบในอุณหภูมิ 73 องศาเซลเซียส นาน 60 ชั่วโมง ทำให้ได้เนื้อที่มีความนุ่มละมุน รสชาติกลมกล่อมลงตัว และ**เมนูเนื้ออบสไลด์ทานกับหัวหอมผัดเนยมะเขือเทศเชอร์รี่และข้าวโพดอบกับมาสคาโปเนชีส** จากห้องอาหารเมดิสัน โรงแรมไฟร์ซีซั่นส์ กรุงเทพมหานคร เป็นต้น รวมทั้งได้ร่วมกับร้านอาหารมากกว่า 10 ร้าน ภายในศูนย์การค้าที่เป็นสมาชิกสมาคมฯ ในการมอบสิทธิพิเศษต่างๆ มากมาย และส่วนลดสำหรับอาหารสูงสุดถึง 20 %”



เชิญร่วมสัมผัสประสบการณ์ความอร่อยของเทศกาลอาหารสุดยิ่งใหญ่แห่งปีของย่านราชประสงค์ กับ **Taste it all @ Ratchaprasong 2012** สไตล์ “รอยัล ยูโรเปียน คริวชิน” ได้ตั้งแต่วันที่ จนถึงวันที่ 30 พฤศจิกายน ศกนี้ สามารถดูรายละเอียดแคมเปญหรือโปรโมชั่นต่างๆ ได้ที่ www.heartofbangkok.com, www.facebook.com/HeartOfBangkok หรือ Ratchaprasong แอปพลิเคชัน