

# อิมบูนกับอาหารมังสวิรัตินเทศกาลกินเจที่ เวนิวส์



ห้องอาหารแอทติโก้, ไชน่า เทเบิล และทเวนต์ เซเว่น ไบท์ส บราสเซอร์รี่ ในเวนิวส์ ขอร่วมฉลองเทศกาลกินเจกับ “Vegetarian Festival” ระหว่าง 20-28 ตุลาคม 2560 นำเสนอเมนูมังสวิรัตินรสเลิศมากมาย ให้คุณอิมมูร่อยทั้งกายและใจ ในรูปแบบบุฟเฟต์ อาหารชุด และอาหารจานเดียวกับเมนูที่มีให้เลือกหลากหลายสไตล์

เทศกาลกินเจจะจัดขึ้นเป็นเวลา 9 วันในช่วงเดือนตุลาคมของทุกปี โดยได้รับอิทธิพลจากศาสนาพุทธในเรื่องการละเว้นการบริโภคเนื้อสัตว์เพื่อลดการเบียดเบียนสิ่งมีชีวิต ปัจจุบันเทศกาลกินเจได้กลายเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมอาหารไทย โดยมีการคิดค้นสูตรอาหารมังสวิรัตินหลากหลายเมนู ซึ่งทำให้เทศกาลกินเจของเมืองไทยมีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับของชาวมังสวิรัตินในช่วงเวลานี้

เชิญชวนคุณมาฉลองเทศกาลอาหารเจ อิมมูร่อยกับเมนูอาหารมังสวิรัตินหลากหลายรูปแบบให้คุณได้เลือกดูแลสุขภาพและอิมบูนไปพร้อมๆกัน ห้องอาหารแอทติโก้บนชั้น 28 โรงแรมเรดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพ ขอเสนอเมนูอาหารมังสวิรัตินสไตล์อิตาเลียน ซึ่งเชฟแมทติโอ เวนินี ได้รังสรรค์เมนูสุดพิเศษสำหรับคนรักสุขภาพโดยเฉพาะ หรืออิมไม่อันกับบุฟเฟต์อาหารเจมีอ้อมค่า ที่ ห้องอาหารทเวนต์ เซเว่น ไบท์ส บราสเซอร์รี่โดยเชฟโทมัส สมิตได้ประยุกต์หลากหลายเมนูอาหารเจให้เข้ากับอาหารนานาชาติเลิศรส ในราคา 1,290 บาท++ สำหรับวันจันทร์ – วันพุธ และ 1,590 บาท++ วันพฤหัสบดี – วันเสาร์ หรือจะเลือกอ้อมร่อยกับอาหารเจสไตล์จีนกวางตุ้งที่ ห้องอาหารไชน่าเทเบิลซึ่ง เชฟบรูซ ฮุย ได้คัดสรรเมนูอาหารเจและปรุงอย่างพิถีพิถัน ไม่ว่าจะเป็น บุฟเฟต์เต็มชั่วโมงกลางวัน ในราคา 888 บาท++ ต่อท่าน หรือเซตเมนูอาหารเจ ที่จะช่วยให้คุณทั้งอิมบูนและอิมห้อง ตลอดเทศกาลกินเจนี้

เดโบราห์ ไฮเนส ผู้จัดการทั่วไป โรงแรมเรดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพ กล่าวว่า “เมืองไทยมีมรดกทางวัฒนธรรมมากมายซึ่งเรารู้สึกยินดีอย่างยิ่งที่ได้นำเสนอสิ่งนี้ในห้องอาหารของเรา ด้วยการสร้างสรรค์รายการอาหารของพ่อครัวฝีมือเยี่ยมของเราในช่วงเทศกาลสำคัญ เราเชื่อว่าเทศกาลกินเจปีนี้จะสร้างความประทับใจแก่นักชิมที่ได้มาลิ้มรสเมนูอาหารของเราอย่างแน่นอน”

###

เกี่ยวกับ แอทติโก้

ห้องอาหารแอทติโก้ตั้งอยู่บนชั้น 28 มอบบริการอาหารต้นตำหรับสไตล์ทัสคานจากอิตาลี อาทิ พาสต้า ยอคคี อันตีพาสตี และสเต็กเนื้อนำเข้าหลากชนิด รับประทานคู่กับไวน์ชั้นเลิศทั้งสไตล์ทัสคานแท้และสไตล์อิตาเลียน แอทติโก้ นำเสนอบรรยากาศแบบทัสคานด้วยการตกแต่งสถานที่ให้มีทั้งโซนในร่มและกลางแจ้ง รวมถึงระเบียงกลางแจ้งแบบเปิดโล่ง 2 โซนเพื่อให้แขกสามารถชื่นชมกับแสงสีของมหานครกรุงเทพฯ ได้อย่างเต็มตา ผู้มาเยือนสามารถเดินทาง

มาได้อย่างสะดวกสบายด้วยรถไฟฟ้าบีทีเอส สถานีอโศกหรือรถไฟฟ้าใต้ดิน สถานีสุขุมวิท แอททิโก้เปิดบริการมื้ออาหารกลางวันเฉพาะวันจันทร์-เสาร์ เวลา 12.00 – 14.30 น. (ปิดรับออร์เดอร์ 14.30 น.) และบริการมื้ออาหารค่ำทุกวัน เวลา 18.00 – 23.00 น. (ปิดรับออร์เดอร์ 23.00 น.) หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาเยี่ยมชมเว็บไซต์ [www.venuesbkk.com](http://www.venuesbkk.com) ติดต่อผ่านอีเมล [info.bangkok.blu@radisson.com](mailto:info.bangkok.blu@radisson.com) หรือโทรศัพท์ +66(0) 2 302 3333

#### เกี่ยวกับ ไชน่า เทเบิล

ห้องอาหารไชน่า เทเบิล นำเสนอบริการอาหารจีนกวางตุ้งและอาหารจีนพื้นบ้านในสไตล์ที่สวยงามร่วมสมัย ภายใต้การตกแต่งที่สวยงามซึ่งมีทั้งโซนโต๊ะอาหารรวมทั้งให้บริการคอกเทลเป็นกันเอง และโซนห้องอาหารส่วนตัวที่ให้ความรู้สึกหรูหรายิ่งขึ้น โดยสุดยอดพ่อครัว เชฟปราชญ์ ชูย พร้อมบริการอาหารรสเลิศหลากหลายเมนู ทั้งเปิดปิ้งกั๊ง ซาลาเปา เปาะเปี๊ยะ และโดยเฉพาะเมนูติ่มซำอันเลื่องชื่อแบบแฮนด์เมดและชาสมุนไพรจีนนานาชนิด ห้องอาหารไชน่า เทเบิล ตั้งอยู่บนชั้น 3 โรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ บริเวณสี่แยกอโศกมนตรี สามารถเดินทางได้อย่างสะดวกสบายด้วยรถไฟฟ้าบีทีเอสและรถไฟฟ้าเอ็มอาร์ที ให้บริการมื้ออาหารกลางวันวันจันทร์ – ศุกร์ เวลา 11.30 – 14.30 น. วันวันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 11.30 – 15.30 น. และมื้ออาหารค่ำทุกวัน เวลา 18.30 – 22.30 น. ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ [www.venuesbkk.com](http://www.venuesbkk.com) อีเมล [info.bangkok.blu@radisson.com](mailto:info.bangkok.blu@radisson.com) หรือโทรศัพท์ +66(0) 2 302 3333

#### เกี่ยวกับ ทเวนต์ ซีเว่น ไบท์ส บราสเซอร์รี่

ห้องอาหารทเวนต์ ซีเว่น ไบท์ส บราสเซอร์รี่ บริการมื้ออาหารตลอดวัน ด้วยเมนูบุฟเฟต์ที่สดใหม่ รวมถึงบริการอาหารมื้อเช้าและมื้อสายในวันอาทิตย์ ตลอดจนเมนูพิเศษสำหรับมื้ออาหารค่ำที่หลากหลายด้วยอาหารไทยระดับหรู และเมนูนานาชาติให้เลือกสรร ด้วยครัวแบบอินเตอร์แอคทีฟที่สามารถเนรมิตทั้งอาหารตะวันตก ไทย ญี่ปุ่น จีน เวียดนาม และอินเดียได้ตามปรารถนาเพื่อตอบสนองทุกความต้องการและรสนิยมที่แตกต่างของนักชิม นอกจากนี้ยังมีบริการพิเศษ อาทิ บาร์อาหารทะเลสดใหม่ เนื้ออบสไตล์ตะวันตก และบริการติ่มซำมื้อเช้า ผู้มาเยือนสามารถเดินทางมาได้อย่างสะดวกสบายด้วยรถไฟฟ้าบีทีเอส สถานีอโศกหรือรถไฟฟ้าใต้ดิน สถานีสุขุมวิท ทเวนต์ ซีเว่น ไบท์ส บราสเซอร์รี่ เปิดบริการทุกวัน มื้อเช้าเวลา 06.00 – 10.30 น. มื้อกลางวันในวันธรรมดา เวลา 12.00 – 14.30 น. และวันเสาร์เวลา 12.00 – 15.00 น. และมื้อค่ำเวลา 18.00 – 22.30 น. บริการมื้อสายวันอาทิตย์เวลา 12.00 – 15.30 น. หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาเยี่ยมชมเว็บไซต์ [www.venuesbkk.com](http://www.venuesbkk.com) ติดต่อผ่านอีเมล [info.bangkok.blu@radisson.com](mailto:info.bangkok.blu@radisson.com) หรือโทรศัพท์ +66(0) 2 302 3333

#### เกี่ยวกับโรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ

เรดิสันบลู เป็นหนึ่งในแบรนด์โรงแรมชื่อดังระดับโลก ด้วยมาตรฐานการบริการที่ทันสมัย เต็มไปด้วยสีสน และความน่าประทับใจ การันตีโดยปรัชญาการให้บริการแบบ Yes I Can! โรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ ประกอบไปด้วยห้องพัก 266 ห้องและห้องสวีท 24 ห้อง พร้อมการตกแต่งแนวร่วมสมัย มีห้องจัดประชุมและอุปกรณ์อำนวยความสะดวกอย่างครบครัน รวมถึงห้องอาหาร บาร์ สถานที่และกิจกรรมเพื่อความผ่อนคลาย ตั้งอยู่ใจกลางย่าน

ธุรกิจบนถนนสุขุมวิท ใกล้กับศูนย์ประชุมนานาชาติ แวดล้อมด้วยย่านอาหารและแหล่งบันเทิงระดับไฮเอนด์ และไม่ไกลจากสถานีรถไฟฟ้า รถไฟใต้ดิน และแอร์พอร์ต ลิงก์ พร้อมสรรพเพื่อต้อนรับทั้งนักธุรกิจและแขกที่เสาะหาประสบการณ์การเข้าพักอย่างมีสไตล์ ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ [www.radissonblu.com/plazahotel-bangkok](http://www.radissonblu.com/plazahotel-bangkok)

ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่:

รักษิณา สุภัทท์นันท์กุล

มิคาส คอมมิวนิเคชั่น อินเตอร์เนชั่นแนล

อีเมล: [ning@midas-pr.com](mailto:ning@midas-pr.com)

โทรศัพท์: 080-304-8870

เว็บไซต์: [www.midas-pr.com](http://www.midas-pr.com)

จรรยาพร ศิริเจริญ

ผู้ประสานงานฝ่ายการตลาดและประชาสัมพันธ์

โรงแรม เวดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพฯ

อีเมล: [prc.bangkok.blu@radisson.com](mailto:prc.bangkok.blu@radisson.com)

โทรศัพท์: +66 302 3499

เว็บไซต์: [www.venuesbkk.com](http://www.venuesbkk.com)