เดอะ ดอค ซีฟู้ดบาร์ บาย ธรรมชาติ ซีฟู้ด คว้ารางวัลอันทรงเกียรติจากงาน “Bangkok’s Best Restaurants” ครั้งที่ 19 ณ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ

งานประกาศผลรางวัล “Bangkok’s Best Restaurant Awards” ครั้งที่ 19 จัดขึ้นในค่ำคืนวันที่ 20 มิถุนายน 2560 ที่ผ่านมา ณ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ โดยมีผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารชั้นนำและสถานบันเทิงที่มีชื่อเสียงของกรุงเทพฯ เข้าร่วมงานอันทรงเกียรติครั้งนี้อย่างคับคั่ง

“Bangkok’s Best Restaurant Awards” ถือเป็นหนึ่งในงานประกาศผลรางวัลที่เก่าแก่และทรงเกียรติสูงสุด จัดขึ้นเพื่อยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหารและสถานบันเทิงชั้นเลิศของกรุงเทพฯ โดยงานในปีนี้มีผู้ได้รับการเสนอชื่อเข้าชิงรางวัลมากถึง 280 ราย ใน 17 สาขารางวัล ซึ่งผลปรากฏว่าห้องอาหาร เดอะ ดอค ซีฟู้ดบาร์ บาย ธรรมชาติ ซีฟู้ด ทองหล่อ สามารถคว้ารางวัล “Best Seafood (ร้านอาหารทะเลยอดเยี่ยม)” โดยวัดผลจากความนิยมของผู้บริโภคในกรุงเทพฯ
งานครั้งนี้จัดขึ้นภายในห้องบอลรูมนภาลัยอันหรูหราของโรงแรมดุสิตธานี ซึ่งห้องอาหาร เดอะ ดอค ได้ร่วมออกบูธนำเสนออาหารทะเลภายในงานและได้รับความสนใจอย่างมาก ผู้เข้าร่วมงานต่างได้ร่วมลิ้มรสชาติอาหารทะเลชั้นเลิศบนมาตรฐานเดียวกับที่ร้านอาหารในทองหล่อ โดย เดอะ ดอค ซีฟู้ดบาร์ มีชื่อเสียงโด่งดังจากอาหารทะเลสดใหม่เสมือนส่งตรงจากท้องทะเลที่ไม่ผ่านการแช่แข็ง หอยนางรมสดแบบเป็นๆ ที่แกะด้วยมือ และเนื้อปูไวล์เรดคิงส์อบซอสครีมอันชุ่มฉ่ำที่มอบความอิ่มเอมในรสชาติ จนทำให้เหล่านักชิมในกรุงเทพฯ ต่างติดใจและกลับมาเยือนร้านเดอะ ดอค ครั้งแล้วครั้งเล่า

งานประกาศผลรางวัล “Bangkok’s Best Restaurant Awards” ครั้งที่ 19 มีผู้ทรงอิทธิพลในธุรกิจอาหารและสถานบันเทิง ตลอดจนแขกผู้มีเกียรติทั้งภาครัฐบาลและภาคเอกชนเข้าร่วมงานมากกว่า 1,000 คน สำหรับผู้รับหน้าที่นำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารทะเลชั้นเลิศที่บูธ เดอะ ดอค ภายในงานครั้งนี้คือ ศันสนีย์ จี. เดวีส์ กรรมการผู้จัดการ และ จูเลียน จี. เดวีส์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร ซึ่งได้ร่วมพูดคุยกับเจ้าหน้าที่รัฐบาล บุคคลระดับสูง และสื่อมวลชน พร้อมสังสรรค์กับเหล่าบุคคลสำคัญในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและโรงแรมอย่างใกล้ชิด

ภาพข่าว:

ศันสนีย์ จี. เดวีส์ กรรมการผู้จัดการ และ จูเลียน จี. เดวีส์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร ร่วมกับเชฟและทีมงานจาก เดอะ ดอค ซีฟู้ดบาร์ บาย ธรรมชาติ ซีฟู้ด ขึ้นรับรางวัล “Best Seafood (ร้านอาหารทะเลยอดเยี่ยม)” โดยวัดผลจากความนิยมของผู้บริโภคในกรุงเทพฯ ภายในงานประกาศผลรางวัล “Bangkok’s Best Restaurant Awards” ครั้งที่ 19 เมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2560 ณ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ

1. ศันสนีย์ จี. เดวีส์ กรรมการผู้จัดการ เดอะ ดอค ซีฟู้ดบาร์ บาย ธรรมชาติ ซีฟู้ด (ที่ 7 จากซ้าย)
2. จูเลียน จี. เดวีส์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร เดอะ ดอค ซีฟู้ดบาร์ บาย ธรรมชาติ ซีฟู้ด (ที่ 10 จากซ้าย)

# # #

เกี่ยวกับ บริษัท ธรรมชาติ ซีฟู้ด รีเทล จำกัด

ธรรมชาติ ซีฟู้ด คือผู้ดำเนินธุรกิจค้าปลีกอาหารทะเลเอกชนรายใหญ่ที่สุดของประเทศไทย นำเสนอบริการอาหารทะเลแบบครบวงจรแก่ผู้บริโภค ซึ่งรวมถึงการนำเข้าอาหารทะเลสดและอาหารทะเลแช่แข็งจากทั่วทุกมุมโลกและดำเนินการจัดส่งสินค้าแก่ผู้ซื้อโดยผู้เชี่ยวชาญระดับสูงของบริษัท เรามุ่งมั่นนำเสนออาหารทะเลคุณภาพดีที่สุดแก่ลูกค้า พร้อมบริการชั้นเลิศเพื่อผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง โดย เดอะ ดอค ซีฟู้ดบาร์ บาย ธรรมชาติ ซีฟู้ด ถือเป็นร้านอาหารแนวคิดใหม่ของเรา เพื่อการนำเสนอเมนูอาหารทะเลคุณภาพสูงในรูปแบบของศิลปะแห่งอาหารที่คงไว้ซึ่งความเรียบง่ายอันงดงามและรสชาติจากธรรมชาติที่แท้จริง วันนี้ผู้บริโภคสามารถสัมผัสรสชาติอาหารทะเลสดใหม่และเมนูที่เต็มเปี่ยมด้วยคุณภาพจาก เดอะ ดอค ซีฟู้ดบาร์ บาย ธรรมชาติ ซีฟู้ด ได้ที่ พารากอน, เอ็มควอเทียร์, เอ็มโพเรียม, เดอะมอลล์ บางแค, บลูพอร์ต หัวหิน และสาขาสแตนด์อโลนที่ เดอะเมซ ทองหล่อ

ติดต่อรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่:
รักษิณา สุภัทท์นันทกุล
มิดาส คอมมิวนิเคชั่น อินเตอร์เนชั่นเนล
อีเมล: ruksina@midas-pr.com โทร: 080-304-8870
เว็บไซต์: www.midas-pr.com

ติดตามข่าวสารของเดอะ ดอค ซีฟู้ดบาร์ บาย ธรรมชาติ ซีฟู้ด ได้ที่:
www.thedockseafoodbar.com
www.facebook.com/thedockseafood
www.thammachartseafood.com