

เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ เชิญเหล่านักชิมร่วมออก
เดินทาง เพื่อสัมผัสประสบการณ์ความอร่อยรูปแบบ
ใหม่ไปกับ ‘Signature Themed Sunday Brunch’
From Ocean to Mountain: Peruvian themed
Sunday Brunch ในวันที่ 18 สิงหาคม 2562 ณ
ห้องอาหารวูว์



ประเทศไทย, กรุงเทพฯ, 9 สิงหาคม 2562 – ห้องอาหารวูว์ ณ โรงแรม เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ เชิญทุกท่านเปิดประสบการณ์เหนือระดับกับหลากหลายเมนูที่ถูกคัดสรรอย่างพิถีพิถันสำหรับช่วงเวลาแห่งวันพักผ่อน ‘Signature Themed Sunday Brunch’ สัมผัสความอร่อยของอาหารนานาชาติสุดอลังการจากทั่วทุกมุมโลกอย่างไม่จำกัดกับชั้นเดียวปรับรูปแบบใหม่ที่จะทำให้ทุกท่านประทับใจกว่าที่เคย พร้อมเพลิดเพลินไปกับเสียงดนตรีบรรเลงอันไพเราะที่จะมาเพิ่มอรรถรสให้กับมื้อพิเศษของคุณในทุกวันอาทิตย์ที่สามของเดือน เวลา 12.30 น. ถึง 15.30 น.

ร่วมออกเดินทางเพื่อสัมผัสความยอดเยี่ยมของหลากหลายเมนูอาหารรสเลิศผ่านฝีมือการปรุงอันประณีตของเชฟประจำห้องอาหาร ทั้งเมนูอาหารไทยและนานาชาติรวมถึงอาหารทะเลที่คัดสรรมาเป็นอย่างดี อีกทั้งเมนูอาหารพื้น

เมืองประจำประเทศต่างๆที่ยกขบวนมามอบความอร่อยให้กับนักชิมทุกท่านสลับสับเปลี่ยนไปในแต่ละเดือน

ต้อนรับเดือนสิงหาคม ด้วยเมนูรสเลิศที่เซฟปรองจิ้งสรรคร์ผ่านวัฒนธรรมอาหารของประเทศเปรู ที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานนับพันปี พร้อมดื่มตำบรยากาศแสนสบายยามบ่ายในวันอาทิตย์ที่ 18 สิงหาคม อิ่มอร่อยไปกับหลากหลายความอร่อยจาก 'From Ocean to Mountain: Peruvian themed Sunday Brunch' ลิ้มรสอาหารประจำชาติและนานาเมนูที่ผ่านกรรมวิธีการปรุงในรูปแบบที่แตกต่างออกไปเพื่อสร้างความประทับใจให้กับนักชิม อาทิ เนื้อเซอร์ลอยน์ผัดกับมันฝรั่งทอด (Lomo Saltado) สตูว์เนื้อตุ๋น Hearty Stews หอยแมลงภู่อุปซัลซ่าหอมใหญ่และมะเขือเทศ (Choros a la chalaca) และ สตูว์ไก่สไตล์เปรู (Aji de gallina)

เริ่มต้นเทศกาล อ็อกโทเบอร์เฟสต์ (Oktoberfest) เทศกาลเบียร์อันยิ่งใหญ่ประจำปีของเมืองมิวนิค ประเทศเยอรมัน ในเดือนกันยายน ด้วยอาหารบาวาเรียนคลาสสิก (Bavarian Classics) หรืออาหารเยอรมันสไตล์วินเทจที่ประกอบไปด้วยเมนูแสนอร่อย อาทิ ไส้กรอกเยอรมันบราตเวอร์สต์ (Bratwursts) เนื้อลูกวัวชุบแป้งทอด (Wiener Schnitzel) และเมนูชื่อดังของเยอรมันอย่าง ขาหมูเยอรมัน (Pork Knuckles) ควบคู่กับการจิบเบียร์รสละมุน สัมผัสพรายพองนุ่มที่มาพร้อมความขมที่ปลายลิ้น อันเป็นเสน่ห์ของเบียร์รสเลิศจากประเทศเจ้าแห่งเบียร์อย่างเยอรมัน

สัมผัสวัฒนธรรม "บาร์บี" หรือการตั้งเตาบาร์บีคิวกลางแจ้ง ซึ่งเป็นที่นิยมทำกันมากในเดือนตุลาคมหรือในฤดูใบไม้ผลิของประเทศออสเตรเลีย โดยเซฟนำเสนอเมนูไฮไลท์อย่าง ขนมห้าง แซนวิชไส้กรอกเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงสไตล์ออสเตรเลีย Sausage Sarnies เนื้อแกะพริ่เมี่ยมสไลด์ย่าง Grilled Aussie Lamb ขนมห้างกรอบราดด้วยอโวคาโดบด (smashed Avo) ขนมห้างเวจจีไมท์และชีทเฟตต้า (Feta on Vegemite Toast) เค้กช็อคโกแลตและมะพร้าวอบแห้ง (Lamington) ที่นำมาจับคู่ความอร่อยกับไวน์สเปนรสเลิศได้อย่างลงตัว

ออกเดินทางต่อไปยังเมืองแห่งมาทาดอร์ พร้อมลิ้มรสนานาเมนูสุดเอ็กซ์คลูซีฟจากสเปนในเดือนพฤศจิกายน ลิ้มรสซูปเย็นกัชปาโช (Gazpacho) ข้าวผัดสเปนปาเอญ่า (Authentic Paella) กุ้งกระเทียมปรุงในสไตส์สเปนิช Gambas Al Ajillo ไส้กรอกหมูโชริโซ แฮมฮามอน อีเบอร์ริโค (Jamón) และอีกหลากหลายความอร่อยให้นักชิมได้เลือกสรร

พลาดไม่ได้กับบรรยากาศการเฉลิมฉลองอันแสนอบอุ่นในเดือนธันวาคม ผ่านเมนูอาหารเลิศรสเพื่อส่งความสุขในเทศกาลคริสต์มาส ไม่ว่าจะเป็น ไก่วงอบ (Traditional Turkey) ขาแฮมอบ (Roast Ham) รวมถึงเครื่องดื่มประจำเทศกาลอย่าง มุลด์ไวน์ (Mulled Wine) ไวน์อุ่นร้อนผสมเครื่องเทศ พร้อมปิดท้ายเทศกาลแห่งความสุขอย่างสมบูรณ์แบบด้วย ฮอทท๊อดดี้ (Hot Toddies) เครื่องดื่มสุดสดชื่นที่มีส่วนผสมของเบียร์เป็น น้ำผึ้ง และเลมอน ที่จะมาเติมเต็มประสบการณ์การรับประทานอาหารชั้นเยี่ยมให้กับทุกท่านที่มาเยือน

อิ่มอร่อยกับ 'Signature Themed Sunday Brunch' ทุกวันอาทิตย์ที่สามของเดือน เวลา 12.30 น. ถึง 15.30 น.

- ราคา 2,850++ ต่อท่าน สำหรับอาหาร รวมสมูทตี้ มีอกเทล น้ำผลไม้ ซอฟท์ดริงค์ ชา กาแฟ
- เพิ่ม 1,299 บาท++ ต่อท่าน สำหรับเครื่องดื่มเสิร์ฟแบบไม่จำกัด รวมไวน์แดง ไวน์ขาว เบียร์ สยามแมรี่ค็อกเทล และมาร์ตินี่นานาชนิด รวมสมูทตี้ มีอกเทล น้ำผลไม้ ซอฟท์ดริงค์ ชา กาแฟ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองที่นั่ง กรุณาติดต่อ โทร 02 207 7777 หรืออีเมลล์ fb.bangkok@stregis.com
เยี่ยมชมเว็บไซต์ได้ที่ stregisbangkok.com

เกี่ยวกับเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ

เปิดให้บริการตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2554 เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ สร้างสรรค์ผลงานอันยิ่งใหญ่และหรูหราด้วย
แรงบันดาลใจจากนวัตกรรมแห่งการเวลา เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ ตั้งอยู่ ณ ถนนราชดำริ อยู่ใจกลางเมือง
ท่ามกลางอาคารสำนักงานของบริษัทระดับโลก ห้างสรรพสินค้าชั้นนำ และสวนลุมพินีอันร่มรื่นเขียวขจี ประกอบด้วย
ห้องพัก 229 ห้อง รวมทั้งห้องสวีท 51 ห้อง และ ห้องชุดพักอาศัย 53 ห้อง พร้อมเซนต์ รีจิส บัทเลอร์ ที่คอยรับ
บริการแขกผู้มาเยือนทุกเวลาด้วยใจ ต็มตำ่ประสบการณ์กับห้องอาหารและบาร์ ห้องอาหาร วูว์ ที่นำเสนอความยอด
เยี่ยมของอาหารนานาชาติประเภท กริลล์ ต็มตำ่กับทัศนียภาพของกรุงเทพฯ ใจใจ ต้อนรับนักชิมด้วยความออร่อย
ตามต้นตำรับอาหารอิตาเลียน เดอะ ดรอว์อิง รูม ฉลองการจิบน้ำชายามบ่าย และ ดิแคนเตอร์ ต็มตำ่
ไปกับไวน์บาร์ เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ ขอแนะนำ เอลेमิส สปา แห่งแรกในประเทศไทย และเป็นแบรนด์ที่โด่ง
ดังมีผลิตภัณฑ์ดูแลผิวและทรีทเมนต์ที่ดีที่สุดจนเป็นที่ยอมรับ

นอกจากนี้ เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ ได้รับรางวัลอันทรงเกียรติ ให้เป็น ‘โรงแรมสุดหรูแห่งใหม่ระดับโลก’
(Newcomer of The Year) จากนิตยสารท่องเที่ยวชั้นนำ ไฮด์อะเวย์ (Hideaways) นิตยสาร ไฮด์อะเวย์ เป็น
นิตยสารท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงในประเทศ เยอรมัน ออสเตรีย

สวิสเซอร์แลนด์ และ ลักแซมเบิร์ก โดยจัดพิมพ์ทั้งภาษาอังกฤษ และภาษาเยอรมัน ทั้งนี้นิตยสารยังวางใจให้บริการ
บนเครื่องบินชั้นหนึ่ง ของสายการบินลุฟท์ฮันซ่า ทั่วโลกและยังมีห้องรับรองวุฒิสภา รวมทั้งห้องรับรองผู้โดยสาร
ของหลายสายการบินอื่นอีกมากมาย ในแต่ละปี นิตยสารไฮด์อะเวย์ จะจัดอันดับรางวัลและคัดสรรสำหรับ รางวัล
โรงแรมแห่งใหม่ระดับโลก

เดอะ เรซิเดนเซส แอท เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ ตั้งอยู่บนชั้น 25-45 ของอาคารเดอะเซนต์ รีจิส ประกอบด้วย
ห้องชุด 53 ห้อง มีพื้นที่เริ่มต้นจากขนาด 320 ถึง 920 ตารางเมตร ซึ่งรวมห้องนอน 3-4 ห้อง ส่วนห้องดีลักซ์
เพนท์ เฮาส์ และห้อง ดูเพล็กซ์ เพนท์ เฮาส์ จะมีสระว่ายน้ำส่วนตัว เดอะ เรซิเดนเซส แอท เดอะ เซนต์ รีจิส ก
งเทพฯ ยังนำเสนอบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกเช่นเดียวกับแขกของ เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ

แผนกประชาสัมพันธ์:

โรงแรม เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ

สุชณา ศศิวงศ์ภักดี

ผู้อำนวยการฝ่ายสื่อสารการตลาด

E: Suchana.sasivongbhakdi@stregis.com

T: +66 (0) 2 207 7737

ปิยพร ขำเลิศ

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายสื่อสารการตลาด

E: Piyaporn.kumlert@stregis.com

T: +66 (0) 2 207 7835