

เลอบัว ไฮเต็ล แอนด์ รีสอร์ท จัดงานฉลองครบรอบ 12 ปี การเป็นพันธมิตรกับ เพอร์นอต ริคาร์ด



กลุ่มโรงแรมเลอบัว ไฮเต็ล แอนด์ รีสอร์ท จัดงานฉลองครบรอบ 12 ปีการเป็นพันธมิตรกับ เพอร์นอต ริคาร์ด โดยการจัดงานครั้งนี้มีจุดประสงค์เพื่อการฉลองครบรอบการเป็นพันธมิตรธุรกิจกับ เพอร์นอต ริคาร์ด ประเทศไทย และการฉลองความสำเร็จของห้องอาหารเมฆชาลูนจากการได้รับการจัดอันดับมิชลินสตาร์ระดับ 2 ดาวเมื่อไม่นานมานี้ ภายในงานประกอบด้วยงานสังสรรค์ระดับเอ็กซ์คลูซีฟหลายรายการ อาทิ งานเลี้ยงช่วงเย็นที่ Flûte A Perrier-Jouët Bar ตีมต่ำ

แชมเปญรุ่นเอ็กซ์คลูซีฟโดย แพรีเอ จูเอท์ รวมถึงการฉลองครบรอบ 1 ปีของ Alfresco 64 - A Chives Bar บาร์วิสก็กลางแจ้งที่สูงที่สุดในโลกและการสร้างสรรค์ Chivas Regal Exclusive lehua Blend และงานพีวีวีร้านอาหารญี่ปุ่นแนวใหม่ที่จะมาเสริมความยิ่งใหญ่ของเดอะโดม แอท เลอบัว อันได้แก่ Sukai Omakase (สุไค โอมากาเสะ) และ Bar Sukai (บาร์ สุไค)

งานฉลองครั้งยิ่งใหญ่นี้จะนำแขกผู้มีเกียรติร่วมเดินทางไปสัมผัสกับรสชาติแห่งความสำเร็จของเดอะโดม แอท เลอบัว และรื่นรมย์กับงานสังสรรค์ระดับเอ็กซ์คลูซีฟตลอดค่ำคืน เริ่มต้นด้วยกิจกรรมการลิ้มรสชาติแชมเปญสูตรเอ็กซ์คลูซีฟที่ Flûte A Perrier-Jouët Bar และปิดท้ายด้วยงานเลี้ยงฉลองสุดตระการตาภายในสเตท รูม ชั้น 67 ซึ่งจะเป็นที่ตั้งของห้องอาหารและบาร์สไตล์ญี่ปุ่นแห่งใหม่ของโรงแรมเลอบัว

“เพอร์นอต ริคาร์ด เป็นพันธมิตรธุรกิจที่ดีเยี่ยมของเรามาตลอดระยะเวลาหลายปีและมีส่วนสำคัญที่ทำให้ เดอะโดม แอท เลอบัว มีชื่อเสียงเลื่องลือเช่นปัจจุบัน เราได้ร่วมมือกันจัดงานที่ยิ่งใหญ่มาแล้วหลายต่อหลายงาน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้ร่วมกันสานต่อความสำเร็จอย่างต่อเนื่องในอนาคต งานครั้งนี้ถือเป็นการเฉลิมฉลองแก่ทุกความสำเร็จที่ผ่านมาของเรา รวมไปถึงความสำเร็จในอนาคตที่กำลังจะมาถึงนี้ด้วย” มร. ตีภัก โอหริ ประธานเจ้าหน้าที่บริหารกลุ่มโรงแรมเลอบัว ไฮเต็ล แอนด์ รีสอร์ท กล่าว

งานครั้งนี้จะนำแขกผู้มีเกียรติทุกท่านร่วมเฉลิมฉลองความสำเร็จของเลอบัว เริ่มต้นที่ Flûte A Perrier-Jouët Bar และกิจกรรมการลิ้มรสชาติ แชมเปญรุ่นเอ็กซ์คลูซีฟวินเทจจาก แพรีเอ จูเอท์ รังสรรค์ขึ้นเพื่อการเฉลิมฉลองครบรอบ 2 ปีของบาร์แห่งนี้ ต่อด้วยการฉลองครบรอบ 1 ปีของบาร์วิสก็ Alfresco 64 - A Chivas Bar พร้อมร่วมลิ้มรสชาติของ ฟรีเมี่ยม ชีวาส ริกัล วิสก็ และวิสก็ค็อกเทลสูตรพิเศษอีกมากมาย รวมถึงอาหารว่างรสเลิศและเพลิดเพลินไปกับเสียงเพลงจากดีเจฝีมือเยี่ยมของเลอบัว

ปิดท้ายด้วยกิจกรรมไฮไลท์ของงาน นั่นคือการนำเสนอห้องอาหารญี่ปุ่นแห่งใหม่ Sukai Omakase (สุไค โอมากาเสะ) ภายในสเตท รูม ชั้น 67 ของเสตท ทาวเวอร์ โรงแรมเลอบัว ซึ่งจะช่วยให้ สเตท รูม กลายเป็นแหล่งรวมความบันเทิงระดับสูงยามค่ำคืนที่สมบูรณ์แบบของมหานครกรุงเทพฯ ซึ่งเฟื่องฟูพร้อมด้วยบริการอาหารชั้นเลิศ บาร์เครื่องดื่มเกรดพรีเมียม และรายการความบันเทิงจากดีเจระดับโลก ครบครันในแห่งเดียว

“การจับมือเป็นพันธมิตรธุรกิจที่เข้มแข็งกับเลอบัว ทำให้แบรนด์เพอร์โนต ริคาร์ต สามารถขยายธุรกิจได้อย่างดีเยี่ยม ด้วยยอดจำหน่ายที่เติบโตขึ้นกว่าสองเท่าในแต่ละปี” เควินติน จ็อบ กรรมการผู้จัดการ เพอร์โนต ริคาร์ต ประเทศไทย กล่าว การเป็นพันธมิตรกับกลุ่มโรงแรมเลอบัว ไฮเทล แอนด์ รีสอร์ท ถือว่าประสบความสำเร็จอย่างดีเยี่ยม ตลอดระยะเวลา 12 ปีที่ผ่านมา การร่วมมือของทั้งสองแบรนด์ก่อให้เกิดปรากฏการณ์ครั้งสำคัญหลายครั้งในมหานครกรุงเทพฯ และได้รับการยกย่องในระดับนานาชาติอย่างท่วมท้นหลังการเปิดตัว Flute – A Perrier-Jouët Bar และ Alfresco 64 – A Chivas Bar เมื่อไม่นานมานี้