

# โรงแรมโกลเด้นทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ จัด ขอบคุณสื่อมวลชน



โรงแรมโกลเด้นทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ โดย วัฒนา ภราดรชัย รองประธานกรรมการ จัดงานเลี้ยงขอบคุณสื่อมวลชน “Wine Tasting Party” พร้อมแนะนำห้อง Wine Lounge บริเวณ ล็อบบี้ และ Concept ใหม่ของห้อง Sky Lounge ชั้น 24 โดยได้รับเกียรติจาก ดร. สรจักร เกษมสุวรรณ ประธานกรรมการ บริษัท อสมท. จำกัด (มหาชน) เป็นประธานกล่าวเปิดงานเลี้ยงขอบคุณสื่อมวลชน นอกจากนี้ยังได้รับเกียรติจาก **ฐาตุร กิจเดช ผู้ที่ได้รับรางวัล The Best Sommelier of Thailand ปี 1994** มาร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์ความรู้ในเรื่องไวน์ประเภทต่างๆให้กับแขกผู้มีเกียรติทุกท่าน และยังมีโชว์การแสดงพิเศษพร้อมทั้งรางวัลพิเศษอีกมากมายภายในงานด้วย



สำหรับโรงแรมโกลเด้นทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ เปิด Wine Lounge ที่ชั้นล็อบบี้ และ Sky Lounge ที่ชั้น 24 แห่งนี้ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับคนชอบดื่มไวน์ ร้านไวน์แห่งนี้ ถูกออกแบบมาอย่างสมบูรณ์แบบที่สุด ไม่ว่าจะเป็นห้องเก็บไวน์ที่เรียกกันว่า “ไวน์เซลล่า” เพื่อเก็บรักษาคุณภาพไวน์ก่อนถึงการดื่ม



เมนูอาหารออกแบบมาจับคู่กับไวน์ เป็นสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งของ Wine Lounge และ Sky Lounge นอกจากคุณภาพของไวน์แล้ว คือ อาหารที่เลือกมาจับคู่กับไวน์แต่ละชนิด โดยมี Sommelier ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงจากบริษัท BB&B มาร่วมให้ความรู้และเปิดประสบการณ์การดื่มไวน์ชั้นเยี่ยมสำหรับลูกค้าของร้าน เรียกได้ว่าถ้าอยากรู้จักไวน์ ต้องมารู้จักเรา Wine Lounge และ Sky Lounge ทำให้ลูกค้ามั่นใจได้ว่า จะได้รับชาติไวน์ และอาหารในแบบที่ตรงกับความต้องการของแต่ละคนมากที่สุด



สำหรับในส่วนของเมนูอาหาร เป็นฝีมือเชฟสมศักดิ์ มังครุต Executive Chef โรงแรมโกลเด้นทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ เชฟผู้เชี่ยวชาญเรื่องอาหารฝรั่ง ได้คัดสรรอาหารตะวันตก (สไตล์ยุโรปหลายรายการ) ประกอบไปด้วยอาหารจานเด่น มากมาย ส่วนชนิดของไวน์ที่ขายใน Wine Lounge และ Sky Lounge มีให้ลูกค้าเลือกมากมายหลายแบรนด์ เรียกได้ว่า คุณต้องการไวน์ในระดับราคาเท่าไร ทาง Wine Lounge และ Sky Lounge มีให้ได้เลือกกันอย่างเต็มที่ เริ่มต้นกันที่ 600 บาท ไปจนถึงสูงสุดอยู่ในหลักแสนบาท โดยตั้งราคาให้ไม่สูงมาก ไม่ว่าจะเป็นไวน์หรืออาหาร เพราะต้องยอมรับว่าการแข่งขันในธุรกิจร้านไวน์ปัจจุบันมีค่อนข้างสูง นอกจากจุดขายที่กล่าว

มาข้างต้นแล้ว เรื่องขอราคาก็เป็นตัวแปรสำคัญที่ทำให้ลูกค้าตัดสินใจเลือกของเรา แม้ว่าจะเปิดให้บริการเพียงแค่ 1 เดือนก็ตาม ในส่วนของยอดขายในเดือนที่ผ่านมา อยู่ที่ประมาณหลายร้อยขวด สำหรับเดือนแรกถือว่าเป็นที่น่าพอใจ ห่วงเก็บไวน์เซลล์ฯ ช่วยควบคุมอุณหภูมิ



สำหรับห้อง Sky Lounge ที่ชั้น 24 ได้เปิดให้บริการมา 1 เดือน สามารถรองรับลูกค้าได้กว่าร้อยคน โดยจะมีการแสดงดนตรีสด จากนักร้อง นักดนตรี เปิดให้บริการตั้งแต่ 6 โมงเย็นเป็นต้นไป สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 0-2641-4777 ต่อ 1251 หรือ 2403

### **Sparkling Wine :**

#### **VOGA Pinot Grigio Sparkling**

สปาร์กลิงไวน์อิตาลี จากไร่ไวน์เก่า ทำมาจากองุ่นพันธุ์ พีโน่ กริจิโอ

-

### **RED Wine :**



#### **-VOGA Quattro (ไวน์เก่า ไควโทร)**

ไวน์แดงอิตาลีจากไร่ไวน์เก่า ทำมาจากองุ่นแดง 4 สายพันธุ์

ได้แก่ 1. กาแบร์เน-โซวีญอง 2. แมวโล 3. ซีราส 4. พีโน่ นัวร์



#### **-Santa Loreto Cabernet Sauvignon 2011**

ไวน์แดงจากชิลี ทำมาจากองุ่นพันธุ์คาร์แบร์เน่ โซวีญอง



#### **-Lindemans Cawarra Shiraz Cabernet 2008**

ไวน์แดงจากออสเตรเลีย กลิ่นหอมของผลไม้สีแดงเบอร์รี่เข้มข้นร่วมกับเครื่องเทศ กลิ่น Red Berry

-

### **White Wine :**

#### **-VOGA Pinot Grigio**

ไวน์ขาวอิตาลีจากไวโวก้า ทำมาจากองุ่นพันธุ์ พีโน กรีจีโอ ที่ให้ความหอมสดชื่นของผลไม้

#### **-Mount Nelson Sauvignon Blanc**

ไวน์ขาวจากนิวซีแลนด์ ชื่อ เมาร์ทเนลสัน จากองุ่นพันธุ์ โซวีญอง บรอง

#### **-Peter Lehmann Barossa Semillon Chardonnay**

ไวน์ขาวจากเขต บารอสซ่าของประเทศออสเตรเลีย ชื่อ ปีเตอร์ ลีแมน จากองุ่น 2 สายพันธุ์

คือ 1. เซมิญอง 2. ชาดอนเนย์

-

### **ไวน์ให้กับสื่อมวลชน :**

#### **Mythical Garden Passion Fruit**

มิสติดอล การ์เด็น ไวน์ขาวที่ทำจากผลไม้พาสชั่น ฟรุต ผลิตตดย ไวน์ เมกเกอร์จากประเทศ แคนนาดา

### **Lucky Draw :**

#### **Penfolds Koonunga Hill Nineteen Seventy Six & Penfolds Koonunga Hill Autumn Riesling**

ไวน์ เพนโพลด์จากออสเตรเลียรุ่นพิเศษ 1976 คุณันก้า ฮิล ออทัม จากองุ่นพันธุ์ รัสลิง