

ไทยสมายล์ จับมือ เชฟพล ตัณฑเสถียร สร้างสรรค์ เมนูอาหารเจสุดพิเศษให้บริการลอยฟ้า อิ่มกายและ อิ่มใจตลอด 20-28 ตุลาคม ศกนี้



ไทยสมายล์ จับมือ เชฟพล ตัณฑเสถียร สร้างสรรค์เมนูอาหารเจสุดพิเศษให้บริการลอยฟ้า อิ่มกายและอิ่มใจตลอด 20-28 ตุลาคม ศกนี้

สายการบินไทยสมายล์ ขอร่วมเป็นส่วนหนึ่งในเทศกาลถือศีลกินเจปี 2560 ด้วยบริการอาหารเจสูตรพิเศษจากเชฟ และพิธีกรรายการอาหารชื่อดัง “พล ตัณฑเสถียร” สร้างสรรค์เมนูพิเศษ ไอศกรีมสไตล์ญี่ปุ่น 2 รสชาติ ไอศกรีมชอว์เบิร์ตรสส้มยูซุคอตตอนแคนดี้ (YUZU COTTON CANDY SORBET) และไอศกรีมชอว์เบิร์ตรสกระเจี๊ยบ-บัว (ROSELLE - UME SORBET) พร้อมด้วยเมนูของว่างชนิดอุ่นร้อนสุดครีเอทีฟ ขนมปังผักโขมเห็ดซอสยูซุเทอริยากิหน้ามิโสะ (SPINACH MUSHROOM YUZU TERIYAKI BUN WITH MISO CRUMB) และซาลาเปาไส้เห็ดมิโสะ (MISO MUSHROOM STEAMED BUN) ที่พิถีพิถันในทุกขั้นตอนการผลิตคงความเป็นอาหารเจอย่างแท้จริง และตั้งใจคัดสรรวัตถุดิบพิเศษ อาทิ ผักโขมจากโครงการหลวง และน้ำบัวจากดอยคำ เสิร์ฟท่านผู้โดยสารให้อิ่มทั้งกายและใจ พร้อมยังสร้างความเชื่อมั่นเต็มเปี่ยมด้วยกรรมวิธีการผลิตจากครัวการบินไทย โดยให้บริการแก่ผู้โดยสารในทุกชั้นโดยสาร ทุกที่นั่ง ทุกเที่ยวบิน ตลอดช่วงเทศกาลกินเจ วันที่ 20-28 ตุลาคม 2560

สำหรับเที่ยวบินระหว่างประเทศให้บริการไอศกรีมทั้ง 2 รสชาติ ได้แก่ ไอศกรีมชอว์เบิร์ตรสส้มยูซุคอตตอนแคนดี้ (YUZU COTTON CANDY SORBET) และไอศกรีมชอว์เบิร์ตรสกระเจี๊ยบ-บัว (ROSELLE - UME SORBET) (ยกเว้น เที่ยวบิน WE420 และ WE426) สำหรับเที่ยวบินภายในประเทศ ในชั้น Smile Plus ให้บริการไอศกรีม 2 รสชาติ ส่วนชั้น Smile Class ให้บริการอาหารว่างชนิดอุ่นร้อน ได้แก่ ขนมปังผักโขมเห็ดซอสยูซุเทอริยากิหน้ามิโสะ (SPINACH MUSHROOM YUZU TERIYAKI BUN WITH MISO CRUMB) และซาลาเปาไส้เห็ดมิโสะ (MISO MUSHROOM STEAMED BUN) หรือ ไอศกรีม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับช่วงเวลาในการปฏิบัติการบิน (ยกเว้นเที่ยวบิน WE169 และ WE177) บินไปกับสายการบินที่หนึ่งของเอเชียแปซิฟิก การันตีด้วย 3 รางวัล จาก TripAdvisor Travelers' Choice Awards 2017 สำรองที่นั่งได้ที่ www.thaismileair.com และ Smile | Agents ใกล้บ้านคุณ