

ไทยสมายล์ ร่วมกับ เอส แอนด์ พี เสิร์ฟอาหารเจ ลอยฟ้าให้ผู้โดยสารเดินทางอย่างมีความสุขที่ดีไปกับ เมนูเจที่รังสรรค์ด้วยวัตถุดิบจากฟาร์ม สด ใหม่



ไทยสมายล์ ร่วมกับ เอส แอนด์ พี เสิร์ฟอาหารเจลอยฟ้าให้ผู้โดยสารเดินทางอย่างมีความสุขที่ดีไปกับเมนูเจที่รังสรรค์ด้วยวัตถุดิบจากฟาร์ม สด ใหม่

สายการบินไทยสมายล์ ขอร่วมเป็นส่วนหนึ่งในเทศกาลถือศีลกินเจปี 2562 โดย ร่วมกับแบรนด์ เอส แอนด์ พี สร้างสรรค์เมนูอาหารเจสุดพิเศษด้วยการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยมส่งตรงจากฟาร์ม (Selected Farm Products) นำเสนอในรูปแบบอาหารคาว-หวาน ที่มั่นใจได้ว่าสด สะอาด ปลอดภัย อุดมด้วยคุณประโยชน์ พร้อมบริการให้แก่ผู้โดยสารไทยสมายล์ในทุกที่นั่ง ทุกเที่ยวบินภายในประเทศและระหว่างประเทศ ตั้งแต่วันที่ 29 กันยายน – 7 ตุลาคม 2562

เมนูพิเศษสำหรับเทศกาลอาหารเจปี 2562 นี้ ไทยสมายล์ และ เอส แอนด์ พี นำเสนอความสด สะอาด ปลอดภัย อุดมด้วยคุณประโยชน์ของวัตถุดิบที่ล้วนคัดสรรและส่งตรงจากฟาร์ม อาทิ ‘เผือกหอม’ จากเกษตรกรอำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี ‘เห็ดนางฟ้าภูฐาน’ จากจังหวัดเชียงใหม่ ‘น้ำตาลดอกมะพร้าว’ ที่มีดัชนีน้ำตาลต่ำกว่าน้ำตาลทรายทั่วไปถึง 2 เท่า นำมาปรุงด้วยความพิถีพิถัน เป็นเมนูอาหารเจหลากหลายเมนูที่มีรสชาติอร่อย อุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ เที่ยวบินภายในประเทศสำหรับชั้น Smile Plus ให้บริการ 4 เมนู ได้แก่ ข้าวอบเผือกและแปะก๊วย เลือกใช้ข้าวหอม

มะลิเม็ดเขียวผสมรสชาติหอมหวานของเผือก และแปะก๊วย เพื่อความอร่อย อย่างมีสุขภาพดี ข้าวหมกเต้าหู้ราดซอสแกงกะหรี่ เลือกใช้เต้าหู้มะโนะฮานะเนื้อเนียนนุ่ม ที่ผลิตด้วยถั่วเหลืองสูตรต้นตำรับจากญี่ปุ่น ก๋วยเตี๋ยวหลอดจากเส้นก๋วยเตี๋ยวดกนุ่มผสมน้ำซอสสูตรพิเศษเฉพาะไทยสมายล์ และสปาเก็ตตี้เห็ดซอสพริกไทยดำ ที่หอมกลิ่นซอสพริกไทย เห็ด และผักหลากหลายชนิด

พร้อมด้วยเมนูขนมหวานที่ให้บริการในชั้นโดยสาร Smile plus สำหรับเที่ยวบินภายในประเทศ และในทุกชั้นโดยสารเที่ยวบินระหว่างประเทศ ได้แก่ เนคทารีน อัลมอนด์ โลฟ (Nectarine almond loaf) เนื้อเค้กวานิลาที่มีส่วนผสมของน้ำตาลดอกมะพร้าวและนมลูกเต๋อย สลับชั้นกับผลไม้ ได้แก่ เนคทารีน เสาวรส แอปเปิ้ล ไรย์ด้วยครีมเปิ้ลมะพร้าวและอัลมอนด์สไลด์ นอกจากนี้ยังมี เซสท์ อัลมอนด์ โลฟ (Chestnut almond loaf) เนื้อเค้กวานิลาที่มีส่วนผสมของน้ำตาลดอกมะพร้าวและนมลูกเต๋อย ตกแต่งด้วยครีมสด และครีมเกาลัด ตกแต่งด้วยอัลมอนด์อบและถั่วพิสตาชิโอ หอมอร่อยอย่างลงตัว

เที่ยวบินภายในประเทศสำหรับชั้น Smile Class ให้บริการ 2 เมนู ได้แก่ ข้าวอบเผือกและแปะก๊วย และข้าวเหนียวควินัวเห็ดสามรสปรุงด้วยควินัวแดงอุดมด้วยสารอาหาร และเห็ดสามรส ที่เลือกใช้เห็ดนางฟ้าภูฐาน คัดสรรจากจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งมีคุณสมบัติในการช่วยกระตุ้นภูมิคุ้มกัน ช่วยปรับสภาพความดันโลหิต ให้ผู้โดยสารเดินทางอย่างมีสุขภาพดี

เมนูพิเศษสำหรับเทศกาลอาหารเจปี 2562 นี้ ไทยสมายล์ และ เอส แอนด์ พี มีความตั้งใจคัดสรรวัตถุดิบจากฟาร์มนำมาปรุงด้วยความพิถีพิถันในทุกขั้นตอนการผลิต รังสรรค์เป็นอาหารเจหลากหลายเมนู พร้อมเสิร์ฟท่านผู้โดยสารให้อิ่มทั้งกายและใจ โดยให้บริการแก่ผู้โดยสารในทุกชั้นโดยสาร ทุกที่นั่ง ทุกเที่ยวบิน ตลอดช่วงเทศกาลกินเจ วันที่ 29 กันยายน – 7 ตุลาคม 2562 (ยกเว้น WE609 ฮองกง-ภูเก็ต WE419/420 กรุงเทพฯ- กัวลาลัมเปอร์ หรือจนกว่าสินค้าจะหมด)

สำรองที่นั่งได้ที่ www.thaismileair.com Call Center โทร.1181และ02-118-8888 ห้องจำหน่ายบัตรโดยสารไทยสมายล์ (Smile Service Center) และตัวแทนจำหน่ายบัตรโดยสารไทยสมายล์ทั่วประเทศ (Smile Travel Agents)