



เรือเจ้าพระยาปรีณเฮล

เพลิดเพลินไปกับทัศนียภาพที่งดงาม ในช่วงเวลาพิเศษ

ราคาโปรโมชั่น
790

เวลาท่องเที่ยว 19.30 - 21.30 น.

เพลิดเพลินไปกับทัศนียภาพที่งดงาม ในช่วงเวลาพิเศษ
ชมบรรยากาศยามเย็น ริม 2 ฝากฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา
พร้อมทานอาหารบุฟเฟ่ต์นานาชาติแสนอร่อย
ผ่อนคลายไปกับเสียงดนตรี ที่ร้องกันแบบสดๆ

เรือ 2 ชั้น

ขึ้นท่าเรือ Iconsiam

บุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติ พิเศษ ซี่ฟิวด์ มีกุ้งแม่น้ำ
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ตัวโต แลชมอนซาซิมิ

ศุกร์ เสาร์ อาทิตย์

ผู้ใหญ่	790.-
เด็ก 4-10 ขวบ	650.-

เงื่อนไข:

1. ราคานี้มีผลบังคับใช้ ตั้งแต่ 5 มีนาคม 2564 - 31 พฤษภาคม 2564
2. สำหรับเดือนมีนาคม เรือเปิดให้บริการเฉพาะวันศุกร์ เสาร์ อาทิตย์
3. เด็กอายุ 1-3 ขวบ ฟรี
4. ราคาเบื้องต้นรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
5. ฟรี ค่าวันเกิด (สำหรับตรงวันเกิดเท่านั้น)
6. ราคาโปรโมชั่นนี้ รับชำระเป็นเงินสดเท่านั้น



เวลาล่อง 19.30-21.30 น. (2 ชั่วโมง)

- 18.30** ลงทะเบียนที่ ท่าเรือไอคอนสยาม บริเวณเคาน์เตอร์โซนสุขสยาม ชั้น G ใกล้กับ K-Batik exchange (ลงทะเบียนได้ไม่เกิน 19.00 น.)
- 19.30** ต้อนรับทุกท่านสู่เรือเจ้าพระยาปรีณิเชส เรือออกจากท่าเรือไอคอนสยามมุ่งหน้าสู่สะพานพระราม 8 โดยพาท่านล่องชมความสวยงามของสองฝั่งลำน้ำเจ้าพระยาในยามค่ำคืนต้อนรับทุกท่านด้วยเครื่องดีมเวลคัมตริงเพลิดาเพลลินกันเสียงเพลงจากนักร้องและนักดนตรีมืออาชีพ
- 19.45** อิ่มอร่อยกับอาหารบุฟเฟต์นานาชาติซีฟู้ด อาทิ กุ้งแม่น้ำ หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์ ปลาดิบ ตลอดจนคำคั้นชมความสวยงามของสถาปัตยกรรมสองฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา อาทิ เช่น วัดกัลยาณมิตร วัดอรุณฯ วัดพระแก้ว พระบรมมหาราชวัง และสะพานพระราม 8
- 21.30** กลับเข้าสู่ท่าเรือไอคอนสยามโดยสวัสดิภาพ



เมนูอาหาร



CHAO PHRAYA PRINCESS

INTERNATIONAL SEAFOOD BUFFET MENU

อาหารเรียกน้ำย่อย APPETIZER

- | | |
|-------------------|--|
| 1. ส้มตำไทย | 1. SPICY PAPAYA SALAD (SOM TUM THAI) |
| 2. ยำวุ้นเส้นทะเล | 2. SPICY MIX SEAFOOD WITH GLASS NOODLE |
| 3. ผ่าปลาทูทะเลอบ | 3. SPICY THAI SALMON SALAD WITH HERBS |

สลัดบาร์ SALAD BAR

ซุปร้อน SOUP

- | | |
|---------------------|--|
| 1. ซุปยำกุ้ง (เผ็ด) | 1. SPICY CLEAR SOUP WITH SHRIMP (TOM YUM KUNG) |
| 2. ซุปเห็ดทรัฟเฟิล | 2. TRUFFLE SOUP WITH GARLIC BREAD |

JAPANESE CORNER

1. ปลาสด
- SASHIMI
2. ข้าวห่อสาหร่าย
- ASSORTED SUSHI ROLLS
3. สลัดมัตซึะห่อสาหร่าย
- MACHA SOMEN WAKAME ROLL WITH EBIKO

SEAFOOD CORNER

1. กุ้งแม่น้ำ
- RIVER PRAWNS
2. หอยนางรมนิวซีแลนด์
- NEW ZEALAND MUSSELS

THAI NOODLE CORNER

1. ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น
- PORK NOODLE SOUP
2. ผัดก๋วยเตี๋ยว
- STIR-FRIED NOODLE WITH SHRIMP
3. แกงเขียวหวานไก่
- GREEN CURRY WITH CHICKEN
4. ไข่ต้ม
- RICE NOODLE

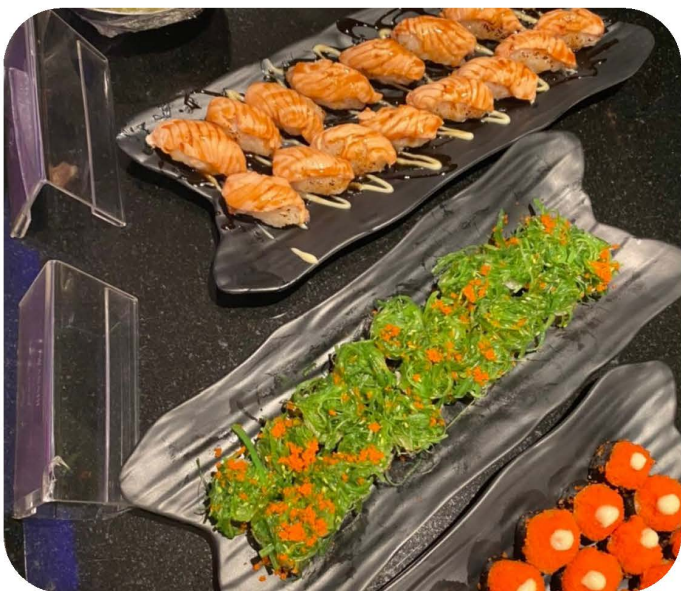
อาหารหลัก MAIN DISHES

- | | |
|---|--|
| 1. สลัดเนื้อรมอบ | 1. RIBEYE STEAK WITH GRAVY SAUCE |
| 2. ผักโขมอบชีส | 2. BAKED SPINACH WITH CHEESE |
| 3. สลัดปลาทะเลอบครีมเลมอนบัตเตอร์ | 3. SALMON CONFIT WITH LEMON BUTTER |
| 4. เส้นพenne | 4. PENNE |
| 5. ซอสครีมเห็ด | 5. MUSHROOM CREAM SAUCE |
| 6. ซีฟู้ดผัดผงกระหรี่ | 6. STIR-FRIED SEAFOOD IN YELLOW CURRY |
| 7. ไก่ทอดราดซอสเทริยากิ | 7. FRIED CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE |
| 8. บรอกโคลีผัดเห็ดแชมปิญอง | 8. STIR-FRIED BROCCOLI WITH MUSHROOM |
| 9. ไก่ย่างตะไคร้ ข้าวเหนียวหอย
Sticky Rice | 9. GRILLED LEMONGRASS CHICKEN WITH SPRINGROLL
STICKY RICE |
| 10. ข้าวสวย | 10. RICE |
| 11. ข้าวผัดไข่ | 11. FRIED RICE WITH EGGS |
| 12. ขนมปัง - บัตเตอร์ | 12. BREAD - BUTTER |

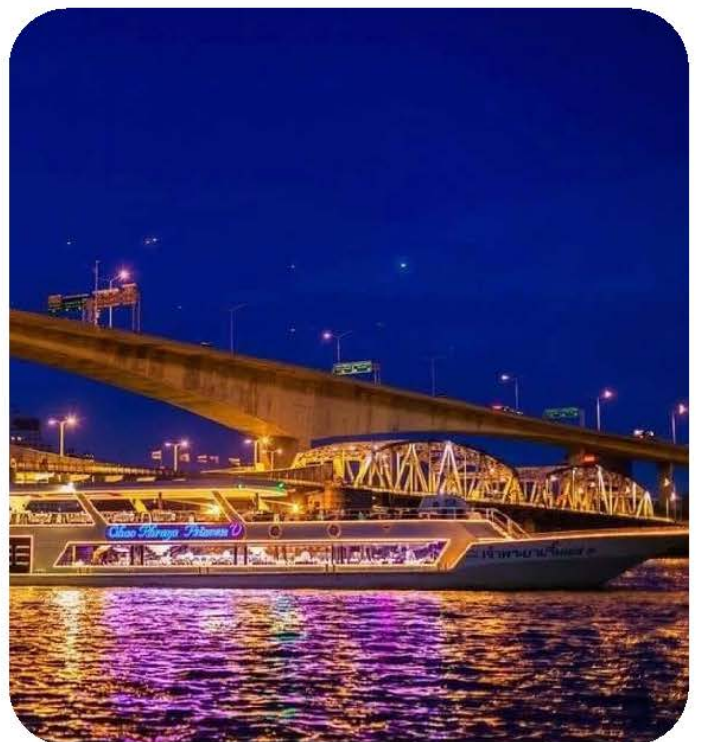
ของหวาน DESSERT

- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1. ผลไม้รวม | 1. ASSORTED MIX FRUIT |
| 2. กะฉีกกล้วย | 2. THAI STYLE BANANA IN COCONUT MILK |
| 3. พานาคอตต้า | 3. PANNA COTTA |
| 4. เครปเย็น | 4. COLD CREPE |
| 5. ขนมอ่อนเค้ก | 5. FUSION MAMON CAKE |
| 6. เบอร์รี่ชีสเค้ก | 6. BERRY CHEESE CAKE |
| 7. มูสช็อกโกแลต | 7. CHOCOLATE MOUSSE |
| 8. ครีมบรูลเล่ | 8. CRÈME BRÛLÉE |
| 9. กาแฟ - ชา | 9. COFFEE & TEA |





ภาพบรรยากาศ







จุดบริการลงทะเบียน

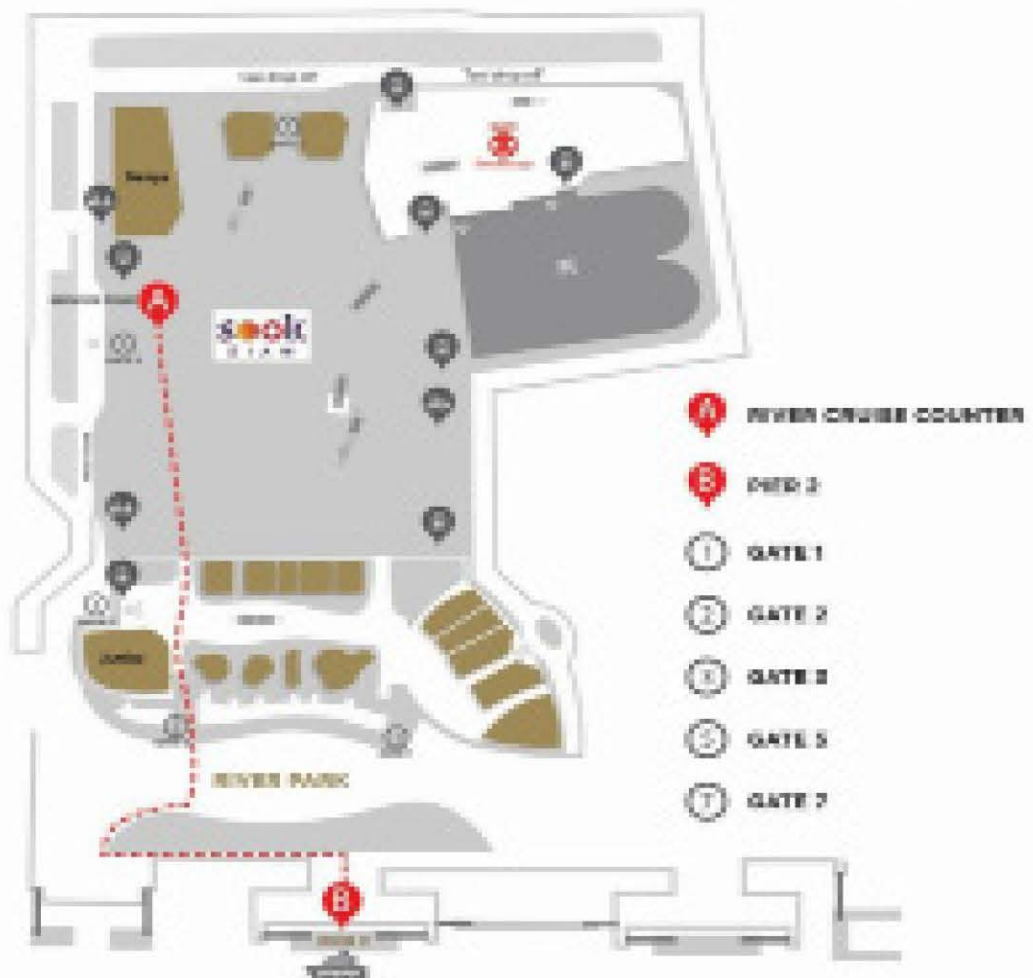
ICONSIAM

SERVICE ZONE G FI. SOOKSIAM

จุดบริการ ชั้น G สุขสยาม

RIVER CRUISE COUNTER (CHECK IN)

จุดลงทะเบียนส่งเรือ



มาตรการป้องกันโควิด-19

New Normal

Stay safe at Chao Phraya Princess



Wear mask

สวมหน้ากากอนามัยตลอดการให้บริการ



Wash hands with alcohol gel

ล้างมือด้วยแอลกอฮอล์เจล



Temperature screening before entry

ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายก่อนการให้บริการ



Social Distancing limits No. of people being serviced

จำกัดจำนวนผู้เข้าใช้บริการ



Table 1 meter apart

จัดโต๊ะห่างกันอย่างน้อย 1 เมตร



Disinfect Table & Chairs after each use

ทำความสะอาดโต๊ะเก้าอี้ทุกครั้งหลังลูกค้าใช้บริการ



Disinfect common area & service station every 2 hours

ทำความสะอาดสถานที่ทุก 2 ชั่วโมง



Comprehensive Safety & Hygiene training given to our employees

พนักงานได้รับอบรมมาตรการความปลอดภัยและงานปลอดภัย



CHAO PHRAYA PRINCESS