

Shangri-La HORIZON CRUISE

อัมร่อยกับบุฟเฟ่ต์มือคำชีพุดนานาชาติ
รังสรรค์โดยเชฟระดับโรงแรม 5 ดาว
พร้อมล่องเรือชมวิวม่าน้ำเจ้าพระยา

ราคา

ผู้ใหญ่

2,900

บาท

เด็ก 6-12 ปี

1,450

บาท



ล่องเรือ 19.00-21.30 น.
(2.30 ชม.)



เช็คอิน : NEXT2 Pier ชั้น 1
อาคาร Shangri-La Wing
เวลา 18.30-18.45 น.



ขึ้นเรือท่าเทียบส่วนตัว
โรงแรมแชงกรีลา กรุงเทพฯ



เทียบรับ 18.45 น.
เทียบส่ง 21.30 น.



5 STAR
EXPERIENCE

ดินเนอร์หรู วิวสุดซิล
— บริการระดับโรงแรม 5 ดาว —



จองเลย!
062-628-2974



MENU

SALTED BUTTER AND DIPS | เนยเค็มและซอสหลากหลายชนิด

- Red Capsicum, Herb, Olive Oil & Balsamic, Lescure Butter | พริกหวานแดง, สมุนไพร, น้ำมันมะกอกและน้ำส้มบัลซามิก, เนยเลอคูร์

MAIN COURSE | เมนูหลัก

- Eggplant Parmigiana (V) | มะเขือยาวอบชีสพาร์เมซาน
- Red Wine Braised Beef Cheeks | แก้มวัวตุ๋นไวน์แดง
- Italian Herb Beef Meat Balls in Tomato Sauce | เมทบอลเนื้อวัวกับสมุนไพรอิตาลีในซอสมะเขือเทศ
- Grilled Seabass with Saffron Cream Sauce (SF) | ปลากระพงย่างราดซอสครีมหญ้าฝรั่น
- Lemon & Thyme Roasted Potatoes (Ve) | มันฝรั่งอบเลมอนและโรสแมรี่
- Saffron Basmati (Ve) | ข้าวบาสมัติหญ้าฝรั่น
- Butter Chicken | แคงไก่เนย
- Lamb Rogan Josh | แคงโรแกนจอสเนื้อแกะ
- Vegetable Jalfrezi (V) | ผักจาลเฟรซี
- Palak Paneer (V) | แคงผักโขมชีสอินเดีย
- Lamb Massaman Curry | แคงมัสมั่นเนื้อแกะ
- Squid, Prawn, Clam Yellow Curry (SF) | แคงกะหรีเหลืองทะเลรวม
- Chicken, Red Pepper, Cashew | ไก่ผัดพริกหวานและเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Red Duck Curry with Tropical Fruits | แคงเป็ดแดงกับผลไม้เขตร้อน
- Snap Peas Sauteed with Preserved Olives (Ve) | ถั่วงอกผัดกับมะกอกดอง
- Black Pepper Beef | เนื้อผัดพริกไทยดำ
- Fukien Noodles Wok-Fried with Prawn, Pork Char Siew and Chives (P) | บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปกุ้งและหมูแดง
- Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ

CARVING STATION | มุมสไลซ์เนื้อสดใหม่

- Australian Angus Prime Rib | ซี่โครงเนื้อแองกัสสดเสิร์ฟอย่างระดับพรีเมียม
- Yorkshire Pudding, Beef Jus, Grain Mustard, Dijon Mustard | ยอร์กเชียร์พุดดิ้ง, บีฟจัส, มัสตาร์ดโฮลเกรน, ตีตองมัสตาร์ด

DESSERT | ของหวาน

ASSORTED INDIVIDUAL PASTRY | ขนมอบแบบชิ้นเล็กหลากหลายชนิด

- Cherry Clafoutis Tart with Chantilly | ทาร์ตเชอร์รี่คลาฟูตี เสิร์ฟพร้อมครีมชองทีย์
- Dark Chocolate Passion Fruit Cup | ตาร์กช็อกโกแลตคัพเสาวรส
- Pineapple Financier Coconut Ganache | ขนมฟิแนนซีร์คอกอนัทแกแนช
- Lemon Meringue Tart | ทาร์ตเลมอนเมอแรงค์
- Caramel Vanilla Choux | ชูครีมคาราเมลวานิลลา

VERRINE'S | ขนม

- Tiramisu | ทิรามิสุ
- Coconut Pannacotta with Mango | โคลนัทพานาคอตต้ากับมะม่วง
- Pistachio and Strawberry Cremeux | ถั่วงอกพีสตาชิโอ และสตอว์เบอร์รี่ครีม
- Banoffee Shooter | บานอฟฟี
- Cream Diplomat Mix Berries | ครีมดีพลอมาตกับมิกซ์เบอร์รี่
- Assortment of Thai Fresh Fruits | ผลไม้สดไทยหลากหลายชนิด
- Assortment of Thai Desserts | ขนมไทยหลากหลายชนิด
- Ice-Cream | ไอศกรีม

รายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม/Menu items are subject to change without prior notice.



SHANGRI-LA HORIZON CRUISE DINNER MENU

INTERNATIONAL & SEAFOOD DINNER BUFFET



SEAFOOD ON ICE (SF) | ซีฟู้ดออนไอซ์

- River Prawns | กุ้งแม่น้ำ
- Blue Swimmer Crab, Chilean King Crab, New Zealand Mussel | Condiments: Lemon, Lime, Cocktail, Shallot & Red Wine Sauce, Thai Seafood Sauce, Tabasco | ปูม้า, ปูยักษ์ซีลี, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ | เครื่องเคียง: มะนาว, เลมอน, ซอสค็อกเทล, ซอสหอมแดงและไวน์แดง, ซอสซีฟู้ดแบบไทย, ซอสทาบาสโก



SUSHI & SASHIMI (SF) | ซูชิ และซาซิมิ

- Nikiri | ข้าวปั้นญี่ปุ่น
- Uramaki, Hosomaki, Kani, Ebi, Saba, Tako, Tamago, Suzuki, Maguro, Shake, Inari | Condiments: Pickled Ginger, Wasabi, Soy Sauce, Daikon, Kim Chee, Hiyashi Wakame | คุระมาชิกูชิ, โอโซมากิ, ปู, กุ้ง, ปลาซาบะ, ปลาหมึก, ไช้หวาน, ปลาเก๋น่าซูชิ, ปลาเก๋น่า, ซูชิแซลมอน, อิมาริซูชิ | เครื่องเคียง: ขิงดอง, วาซาบิ, ซอสถั่วเหลือง, หัวไชเท้าญี่ปุ่น, กิมจิ, สลัดสาหร่ายวากาเมะเย็น

SALADS | สลัด

- Mozzarella | มอซซาเรลล่าชีส
- Heirloom Tomato, Basil (V), Grilled Octopus Salad, Olive, Potato (SF), Italian Potato Salad (VE), Beetroot, Walnut, Feta, Apple, Dill (V), Grilled Prawn, Pomelo Salad, Roasted Coconut, Crispy Shallots | มะเขือเทศสายพันธุ์ดั้งเดิม, ไข่โพรวา, สลัดปลาหมึกย่าง, มะกอก, มันฝรั่ง, สลัดมันฝรั่งสไตล์อิตาลี, บัทรุก, วอลนัท, ชีสเพต้า, แอปเปิล, ผักชีลาว, กุ้งย่าง, ย่าส้มโอ, มะพร้าวคั่ว, หอมเจียวกรอบ



ROOTED IN NATURE SALAD BAR (VE) | บาร์สลัด

- Organic Garden Greens | ผักสลัดออร์แกนิก
- Vegetables, Nuts and Dried Fruits Dressing - Japanese Sesame Dressing / French Dressing / Raspberry Dressing / Caesar / Thousand Islands / Balsamic, Olive Oil | ผักสด, ถั่วและผลไม้อบแห้ง, น้ำสลัดญี่ปุ่น, น้ำสลัดฝรั่งเศส, น้ำสลัดราสปีเบอร์รี่, น้ำสลัดซซาร์, น้ำสลัดเทาซ์ชันไอแลนด์, บัลซามิก, น้ำมันมะกอก

COLD CUTS & CHEESE (P) | ไคด์คัท & ชีส

- 4 Kinds of Artisan Cold Cuts | ไคด์คัทแบบโฮมเมด 4 ชนิด
- 4 Kinds of Artisan Cheese, Dried Fruits, Roasted Nuts, Water Crackers, Homemade Crackers and Chiang Mai Organic Honey | ชีสโฮมเมด 4 ชนิด, ผลไม้อบแห้ง, ถั่วอบ, แครกเกอร์น้ำ, แครกเกอร์โฮมเมด, น้ำผึ้งออร์แกนิกจากเชียงใหม่



SOUP | ซุป

- Roasted Mushroom Soup with Truffle Essence (V) | ซุปเห็ดอบหอมกลิ่นทรัฟเฟิล

BREAD SELECTION | ขนมปัง

- Italian Focaccia, Soft Dinner Roll, Rye with Seed | ขนมปังฟอคคาเซียสไตล์อิตาลี, ขนมปังก้อนนุ่ม, ขนมปังข้าวไรย์โรยเมล็ดธัญพืช



Wat Arun



Rama VIII Bridge



Grand Palace and Royal Temple



Boarding point:
Shangri-La Bangkok's NEXT2 Pier



Wichai Prasit Fort



ICON SIAM

Journey

through the magnificent grandeur
of past and present.

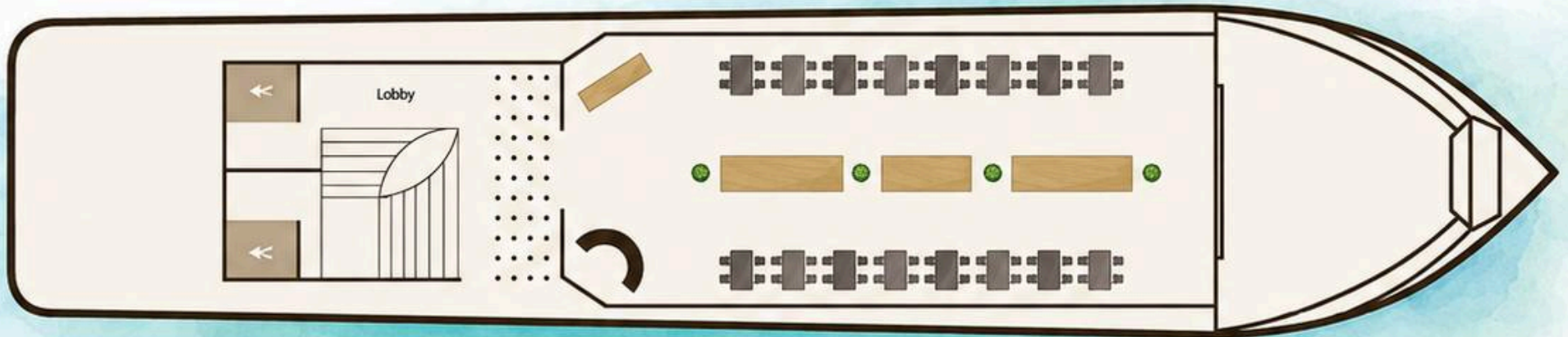


Floor Plan

Upper Deck: Seating for 80 guests



Lower Deck: Seating for 64 guests



Maximum Seating: 144 guests





THB 2,900 NETT PER ADULT
AND THB 1,450 NETT PER CHILD

Includes a sparkling welcome drink, free-flowing soft drinks,
juices, and water.

SHANGRI-LA
HORIZON CRUISE

Available daily from 7pm to 9:30pm









เรือแซงกรี-ล่า ฮอไรซัน ครุยส์ (Shangri-La Horizon Cruise)

เงื่อนไขการจอง

- ภาษีมูลค่าเพิ่ม: ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) 7%
- การเลื่อนวันเดินทาง (ล่วงหน้า): เลื่อนวันเดินทางล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน จะไม่เสียค่าธรรมเนียมในการเลื่อนวัน
- การเลื่อนวันเดินทาง (กระชั้นชิด): เลื่อนวันเดินทางก่อน 2 วัน ของวันเดินทาง จะไม่เสียค่าธรรมเนียมเลื่อนวัน 300 บาท/ท่าน
- การมาสาย / ไม่มาแสดงตัว (No Show): มาไม่ทันเวลาเรือเทียบรับที่ท่า จะถือว่าเป็น No Show และถูกชาร์จ 100% ทุกกรณี
- หมายเหตุ การล่องเรืออาจถูกยกเลิกโดยไม่แจ้งล่วงหน้าเนื่องจากสภาพอากาศหรือระดับน้ำในแม่น้ำ
- เงินที่ชำระทั้งหมด ไม่สามารถขอคืนได้ เว้นแต่โรงแรมจะอนุมัติเป็นลายลักษณ์อักษร
- การแต่งกาย ชุดลำลองสุภาพ
- นโยบายการสูบบุหรี่ Horizon Cruise มีพื้นที่รองรับทั้งผู้สูบบุหรี่และไม่สูบบุหรี่



062-6282974



mercurytouradmin



www.mercurytoursgroup.com

