สืบสานประเพณีไหว้พระจันทร์ด้วยขนมไหว้พระจันทร์สไตล์ร่วมสมัยผสมผสานความสง่างามเหนือกาลเวลา ณ ห้องอาหารจีนพาโกด้า ไชนีส เรสเตอรองท์





กรุงเทพมหานคร, ประเทศไทย, 23 กรกฎาคม 2563 – โรงแรม แบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค ร่วมเฉลิมฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์ปีนี้ด้วยการเปิดตัวขนมไหว้พระจันทร์หลากหลายรสชาติ ที่พิถีพิถันตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบชั้นเยี่ยมอบใหม่จากเตาทุกวัน เหมาะสำหรับนำไปมอบเป็นของฝากให้แก่ครอบครัว เพื่อนร่วมงานหรือของขวัญให้กับคนพิเศษของคุณในช่วงเวลาอันเป็นมงคลนี้

ชุดขนมไหว้พระจันทร์รังสรรค์ขึ้นโดยเชฟผู้เชี่ยวชาญจากห้องอาหารจีนพาโกด้า ไชนีส เรสเตอรองท์ โดยผสมผสานกรรมวิธีการทำขนมไหว้พระจันทร์แบบดั้งเดิม พร้อมนำเสนอรสชาติที่หลากหลาย เน้นการใช้ส่วนผสมระดับพรีเมี่ยมในการปรุง

ขนมไหว้พระจันทร์สูตรดั้งเดิม (ชิ้นละ 150 กรัม)

- ไส้เม็ดบัวและแมคคาเดเมีย
- ไส้หมูแผ่นปรุงรสและสารพัดถั่ว

• ไส้เม็ดบัวและเมล็ดแตงโมกับไข่แดง
• ไส้ทุเรียนจันทบุรีกับเม็ดบัวและไข่แดง

ขนมไหว้พระจันทร์สูตรซิกเนเจอร์ (ชิ้นละ 50 กรัม)
• ไส้คัสตาร์ดวนิลากับไข่แดง
• ไส้ช็อกโกแลตมอลต์ โรเช่ร์ (ทำจากช็อกโกแลตและอัลมอนด์พราลีน วัตถุดับพรีเมี่ยมจากประเทศฝรั่งเศส)

ขนมไหว้พระจันทร์สูตรดั้งเดิมและสูตรซิกเนเจอร์ มาพร้อมกล่องดีไซน์สวยหรูแบบหกเหลี่ยมสไตล์ร่วมสมัย พิมพ์ลวดลายสีทองและยังสามารถตกแต่งด้วยโลโก้ของบริษัทเพื่อมอบเป็นของขวัญที่ยอดเยี่ยมสำหรับคู่ค้าทางธุรกิจของคุณ ซึ่งขนมไหว้พระจันทร์สูตรดั้งเดิม สามารถแยกซื้อเป็นชิ้นเดี่ยวหรือเลือกแบบบรรจุกล่องสำหรับ 4 ชิ้น และสำหรับขนมไหว้พระจันทร์สูตรซิกเนเจอร์ จะมาในกล่องบรรจุขนม 6 ชิ้น

กรุณา คลิกที่นี่ เพื่อดูข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับราคา และรายละเอียดต่างๆ

ขนมไหว้พระจันทร์พร้อมวางจำหน่ายที่ห้องอาหารจีนพาโกด้า ไชนีส เรสเตอรองท์ ตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคมถึง 1 ตุลาคม 2563 พิเศษสำหรับผู้ที่สั่งซื้อล่วงหน้าระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคมถึง 20 สิงหาคมนี้ รับส่วนลดพิเศษสูงสุดถึง 25% และระหว่างวันที่ 21-31 สิงหาคม รับส่วนลดสูงสุดถึง 20%

นอกจากนี้ทุกท่านยังสามารถเลือกซื้อขนมไหว้พระจันทร์ของทางโรงแรมได้ที่ห้างสรรพสินค้าพารากอน (วันที่ 12 กันยายน – 1 ตุลาคม 2563) และห้างสรรพสินค้าเอ็มควอเทียร์ (วันที่ 17 กันยายน – 1 ตุลาคม 2563)

ติดต่อขอข้อมูลเพิ่มเติมหรือสั่งซื้อขนมไหว้พระจันทร์ กรุณาโทร. +66 (0) 2 059 5999 แฟ็กซ์ +66 (0) 2 059 5366 หรืออีเมล restaurant-reservations.bkkqp@marriotthotels.com.
หรือติดต่อเราผ่านช่องทางเหล่านี้
เว็บไซต์ www.bangkokmarriottmarquisqueenspark.com
เฟซบุ๊ก www.facebook.com/PagodaChineseRestaurant /
ไลน์ @pagoda

****

เกี่ยวกับโรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค
โรงแรมขนาดใหญ่ที่สุดและเป็นโรงแรม แมริออท มาร์คีส์ แห่งแรกในเอเชียแปซิฟิก แบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค (Bangkok Marriott Marquis Queen’s Park) จึงกลายเป็นแลนมาร์คแห่งใหม่ ณ ใจกลางมหานครของไทย โดยนำเสนอ สิ่งอำนวยความสะดวกอย่างครบครัน ซึ่งรวมไปถึงห้องพักและห้องสวีท 1,388 ห้อง กับพื้นที่ใช้สอย5,000 ตารางเมตร ทั่วสถานที่จัดเลี้ยงและห้องประชุมสัมมนากว่า 30 แห่งของโรงแรมพร้อมด้วยห้องบอลรูมใหญ่ 3 ห้อง และยังมีพื้นที่ใช้สอยกลางแจ้งที่ไม่เหมือนใคร นอกจากนี้ยังนำเสนอด้วยสระว่ายน้ำภายนอกสองแห่ง

ห้องควอน สปา (Quan Spa) กับหลากหลายห้องอาหารและบาร์อีกมากมาย โดยตั้งอยู่ ณ ใจกลางเมือง บนถนนสุขุมวิท รายล้อมด้วยศูนย์กลางธุรกิจ และความบันเทิง โรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค จึงเหมาะที่จะเป็นตัวเลือกอันสมบูรณ์แบบ สำหรับเหล่านักเดินทางสู่เมืองอันเต็มเปี่ยมไปด้วยชีวิตชีวาและสีสันแห่งนี้

สื่อมวลชน กรุณาติดต่อ
รุ่งกมล กมลนิธิ (เกม) วราภัทร นิธิรุจิยานันท์ (แอน)
ผู้อำนวยการฝ่ายสื่อสารการตลาดและประชาสัมพันธ์ ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายสื่อสารการตลาดและประชาสัมพันธ์
+66 (0) 85 261 5665 +66 (0) 87 047 5383
rungkamol.K@marriott.com warapat.n@marriotthotels.com