

**เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ เชิญเหล่านักชิมร่วมออก  
เดินทาง เพื่อสัมผัสประสบการณ์ความอร่อยรูปแบบ  
ใหม่ไปกับ ‘Signature Themed Sunday Brunch’  
From Ocean to Mountain: Peruvian themed  
Sunday Brunch ในวันที่ 18 สิงหาคม 2562 ณ  
ห้องอาหารวู**



ประเทศไทย, กรุงเทพฯ, 9 สิงหาคม 2562 – ห้องอาหารวู ณ โรงแรม เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ เชิญทุกท่านเปิดประสบการณ์เหนือระดับกับหลากหลายเมนูที่ถูกคัดสรรอย่างพิถีพิถันสำหรับช่วงเวลาแห่งวันพักผ่อน ‘Signature Themed Sunday Brunch’ สัมผัสความอร่อยของอาหารนานาชาติสุดอลังการจากทั่วทุกมุมโลกอย่างไม่จำกัดกับชั้นเดียวร้านรูปแบบใหม่ที่จะทำให้ทุกท่านประทับใจกว่าที่เคย พร้อมเพลิดเพลินไปกับเสียงดนตรีบรรเลงอันไพเราะที่จะมาเพิ่มอรรถรสให้กับมื้อพิเศษของคุณในทุกวันอาทิตย์ที่สามของเดือน เวลา 12.30 น. ถึง 15.30 น.

ร่วมออกเดินทางเพื่อสัมผัสความยอดเยี่ยมของหลากหลายเมนูอาหารรสเลิศผ่านฝีมือการปรุงอันประณีตของเชฟประจำห้องอาหาร ทั้งเมนูอาหารไทยและนานาชาติรวมถึงอาหารทะเลที่คัดสรรมาเป็นอย่างดี อีกทั้งเมนูอาหารพื้น

เมืองประจำประเทศต่างๆที่ยกขบวนมามอบความอร่อยให้กับนักชิมทุกท่านสลับสับเปลี่ยนไปในแต่ละเดือน

ต้อนรับเดือนสิงหาคม ด้วยเมนูรสเลิศที่เซฟปรจจรังสรรค์ผ่านวัฒนธรรมอาหารของประเทศเปรู ที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานนับพันปี พร้อมดื่มตำบรยาการแสนสบายยามบ่ายในวันอาทิตย์ที่ 18 สิงหาคม อิ่มอร่อยไปกับหลากหลายความอร่อยจาก ‘From Ocean to Mountain: Peruvian themed Sunday Brunch’ ลิ้มรสอาหารประจำชาติและนานาเมนูที่ผ่านกรรมวิธีการปรุงในรูปแบบที่แตกต่างออกไปเพื่อสร้างความประทับใจให้กับนักชิม อาทิ เนื้อเซอร์ลอยน์ผัดกับมันฝรั่งทอด (Lomo Saltado) สตูว์เนื้อตุ๋น Hearty Stews หอยแมลงภู่อบซัลซ่าหอมใหญ่และมะเขือเทศ (Choros a la chalaca) และ สตูว์ไก่สไตล์เปรู (Aji de gallina)

เริ่มต้นเทศกาล อ็อกโทเบอร์เฟสต์ (Oktoberfest) เทศกาลเบียร์อันยิ่งใหญ่ประจำปีของเมืองมิวนิค ประเทศเยอรมัน ในเดือนกันยายน ด้วยอาหารบาวาเรียนคลาสสิก (Bavarian Classics) หรืออาหารเยอรมันสไตล์วินเทจที่ประกอบไปด้วยเมนูแสนอร่อย อาทิ ไส้กรอกเยอรมันบราตเวอร์สต์ (Bratwursts) เนื้อลูกวัวชุบแป้งทอด (Wiener Schnitzel) และเมนูชื่อดังของเยอรมันอย่าง ขาหมูเยอรมัน (Pork Knuckles) ควบคู่กับการจิบเบียร์รสละมุน สัมผัสพรายพองนุ่มที่มาพร้อมความขมที่ปลายลิ้น อันเป็นเสน่ห์ของเบียร์รสเลิศจากประเทศเจ้าแห่งเบียร์อย่างเยอรมัน

สัมผัสวัฒนธรรม “บาร์บี” หรือการตั้งเตาบาร์บีคิวกลางแจ้ง ซึ่งเป็นที่นิยมทำกันมากในเดือนตุลาคมหรือในฤดูใบไม้ผลิของประเทศออสเตรเลีย โดยเซฟนำเสนอเมนูไฮไลต์อย่าง ขนมอบปัง แชนวิชไส้กรอกเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงสไตล์ออสเตรเลีย Sausage Sarnies เนื้อแกะพริ้มย่าง Grilled Aussie Lamb ขนมอบปังกรอบราดด้วยอโวคาโดบด (smashed Avo) ขนมอบปังเวจีไมท์และชีทเฟตต้า (Feta on Vegemite Toast) เค้กช็อคโกแลตและมะพร้าวอบแห้ง (Lamington) ที่นำมาจับคู่ความอร่อยกับไวน์สเปนรสเลิศได้อย่างลงตัว

ออกเดินทางต่อไปยังเมืองแห่งมาทาดอร์ พร้อมลิ้มรสนานาเมนูสุดเอ็กซ์คลูซีฟจากสเปนในเดือนพฤศจิกายน ลิ้มรสซูปเย็นกัชปาโช (Gazpacho) ข้าวผัดสเปนปาเญญา (Authentic Paella) กุ้งกระเทียมปรุงในสไตล์สเปนิช Gambas Al Ajillo ไส้กรอกหมูโชริโซ แฮมฮามอน อีเบอร์ริโค (Jamón) และอีกหลากหลายความอร่อยให้นักชิมได้เลือกสรร

พลาดไม่ได้กับบรรยากาศการเฉลิมฉลองอันแสนอบอุ่นในเดือนธันวาคม ผ่านเมนูอาหารเลิศรสเพื่อส่งความสุขในเทศกาลคริสต์มาส ไม่ว่าจะเป็น ไก่ทรงตัว (Traditional Turkey) ขาแฮมอบ (Roast Ham) รวมถึงเครื่องดื่มประจำเทศกาลอย่าง มุลด์ไวน์ (Mulled Wine) ไวน์อุ่นร้อนผสมเครื่องเทศ พร้อมปิดท้ายเทศกาลแห่งความสุขอย่างสมบูรณ์แบบด้วย ฮอททอดดี้ (Hot Toddies) เครื่องดื่มสุดสดชื่นที่มีส่วนผสมของเบียร์เย็น น้ำผึ้ง และเลมอน ที่จะมาเติมเต็มประสบการณ์การรับประทานอาหารชั้นเยี่ยมให้กับทุกท่านที่มาเยือน

อิ่มอร่อยกับ ‘Signature Themed Sunday Brunch’ ทุกวันอาทิตย์ที่สามของเดือน เวลา 12.30 น. ถึง 15.30 น.

- ราคา 2,850++ ต่อท่าน สำหรับอาหาร รวมสมูทตี้ มื้อกลางวัน ซอฟท์ดริงค์ ชา กาแฟ
- เพิ่ม 1,299 บาท++ ต่อท่าน สำหรับเครื่องดื่มเสิร์ฟแบบไม่จำกัด รวมไวน์แดง ไวน์ขาว เบียร์ สยามแมรีค็อกเทล และมาร์ตินี่นานาชนิด รวมสมูทตี้ มื้อกลางวัน ซอฟท์ดริงค์ ชา กาแฟ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองที่นั่ง กรุณาติดต่อ โทร 02 207 7777 หรืออีเมลล์ fb.bangkok@stregis.com  
เยี่ยมชมเว็บไซต์ได้ที่ stregisbangkok.com

เกี่ยวกับเดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ

เปิดให้บริการตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2554 เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ สร้างสรรค์ผลงานอันยิ่งใหญ่และหรูหราด้วยแรงบันดาลใจจากนวัตกรรมแห่งการเวลา เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ ตั้งอยู่ ณ ถนนราชดำริ อยู่ใจกลางเมืองท่ามกลางอาคารสำนักงานของบริษัทระดับโลก ห้างสรรพสินค้าชั้นนำ และสวนลุมพินีอันร่มรื่นเขียวขจี ประกอบด้วยห้องพัก 229 ห้อง รวมทั้งห้องสวีท 51 ห้อง และ ห้องชุดพักอาศัย 53 ห้อง พร้อมเซนต์ รีจิส บัทเลอร์ ที่คอยรับบริการแขกผู้มาเยือนทุกเวลาด้วยใจ ต็มต่าประสบการณ์กับห้องอาหารและบาร์ ห้องอาหาร วูว์ ที่นำเสนอความยอดเยี่ยมของอาหารนานาชาติประเภท กริลล์ ต็มต่ากับทัศนียภาพของกรุงเทพฯ ใจใจ ต้อนรับนักชิมด้วยความอร่อยตามต้นตำรับอาหารอิตาเลียน เดอะ ดรอว์อิง รูม ฉลองการจิบน้ำชายามบ่าย และ ดิแคนเตอร์ ต็มต่าไปกับไวน์บาร์ เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ ขอแนะนำ เอเลมิส สปา แห่งแรกในประเทศไทย และเป็นแบรนด์ที่โด่งดังมีผลิตภัณฑ์ดูแลผิวและทรีทเมนต์ที่ดีที่สุดจนเป็นที่ยอมรับ

นอกจากนี้ เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ ได้รับรางวัลอันทรงเกียรติ ให้เป็น ‘โรงแรมสุดหรูแห่งใหม่ระดับโลก’ (Newcomer of The Year) จากนิตยสารท่องเที่ยวชั้นนำ ไฮด์อะเวย์ (Hideaways) นิตยสาร ไฮด์อะเวย์ เป็นนิตยสารท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงในประเทศ เยอรมัน ออสเตรีย

สวิสเซอร์แลนด์ และ ลักเซมเบิร์ก โดยจัดพิมพ์ทั้งภาษาอังกฤษ และภาษาเยอรมัน ทั้งนี้ นิตยสารยังวางใจให้บริการบนเครื่องบินชั้นหนึ่ง ของสายการบินลูฟท์ฮันซ่า ทั่วโลกและยังมีห้องรับรองวุฒิสภา รวมทั้งห้องรับรองผู้โดยสารของหลายสายการบินอื่นๆอีกมากมาย ในแต่ละปี นิตยสารไฮด์อะเวย์ จะจัดอันดับรางวัลและคัดสรรสำหรับ รางวัลโรงแรมแห่งใหม่ระดับโลก

เดอะ เรซิเดนเชส แอท เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ ตั้งอยู่บนชั้น 25-45 ของอาคารเดอะเซนต์ รีจิส ประกอบด้วยห้องชุด 53 ห้อง มีพื้นที่เริ่มต้นจากขนาด 320 ถึง 920 ตารางเมตร ซึ่งรวมห้องนอน 3-4 ห้อง ส่วนห้องดีลักซ์ แฟนท์ เฮาส์ และห้อง ดูเพล็กซ์ แฟนท์ เฮาส์ จะมีสระว่ายน้ำส่วนตัว เดอะ เรซิเดนเชส แอท เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ ยังนำเสนอบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกเช่นเดียวกับแขกของ เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ

แผนกประชาสัมพันธ์:

โรงแรม เดอะ เซนต์ รีจิส กรุงเทพฯ

สุชนา ศศิวงศ์ภักดี

ผู้อำนวยการฝ่ายสื่อสารการตลาด

E: Suchana.sasivongbhakdi@stregis.com

T: +66 (0) 2 207 7737

ปิยพร ขำเลิศ

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายสื่อสารการตลาด

E: Piyaporn.kumlert@stregis.com

T: +66 (0) 2 207 7835