

CHAO PHRAYA PRINCESS

เรือเจ้าพระยาปรีณเชส





Chao Phraya Princess

กำหนดการล่องเรือ

- 18.30 น. เช็กอินที่ท่าเรือ Icon Siam บริเวณเคาน์เตอร์โซนสุขสยาม ชั้น G ใกล้ K-Bank exchange
- 19.30 น. นำท่านลงเรือจากท่าเรือไอคอนสยาม
- 19.45 น. เรือล่องออกจากท่าเรือไอคอนสยาม นำท่านล่องเรือชมความสวยงามตลอดสองฟากฝั่งริมแม่น้ำเจ้าพระยา เริ่มต้นบริการท่านด้วยเครื่องดื่ม Welcome Drink และเพลิดเพลินกับเสียงเพลงจากดนตรีสด
- 20.00 น. อิ่มอร่อยกับอาหารบุฟเฟต์นานาชาติ พร้อมตื่นตาตื่นใจกับความสวยงามของแสงไฟยามค่ำคืน อาทิ ... วัดกัลยาณมิตร วัดอรุณฯ วัดพระแก้ว สะพานพระราม 8 เป็นต้น
- 21.30 น. เรือกลับเข้าสู่ท่าเรือไอคอนสยามโดยสวัสดิภาพ พร้อมความประทับใจไม่รู้ลืม



อัตราค่าบริการ

(วันนี้ - 30 เมษายน 2565)

ประเภท

- ผู้ใหญ่
- เด็ก (อายุ 4-10 ปี)
- เด็กเล็ก (อายุ 0-3 ปี)

ราคา (บาท) / คน

790.-

650.-

FREE

แพ็คเกจรวม :-

- บุฟเฟ่ต์อาหาร Seafood
- น้ำเปล่า ชา กาแฟ
- การแสดง

แพ็คเกจไม่รวม :-

- รถรับ-ส่ง



SPECIAL OFFER

BUY NOW

VALENTINE'S

DAY

14 กุมภาพันธ์ 2565

ประเภท

ราคา (บาท) / คน

- ผู้ใหญ่
- เด็ก (อายุ 4-10 ปี)
- เด็กเล็ก (อายุ 0-3 ปี)

1,400.-

1,200.-

FREE

แพ็คเกจรวม :-

- บุฟเฟ่ต์อาหาร Seafood
- การแสดงดนตรีสด
- ฟรี Wine 1 แก้ว / ท่าน
- ฟรี Fruit Juice 1 แก้ว สำหรับเด็ก 1 ท่าน

แพ็คเกจไม่รวม :-

- รถรับ-ส่ง



เส้นทางล่องเรือ

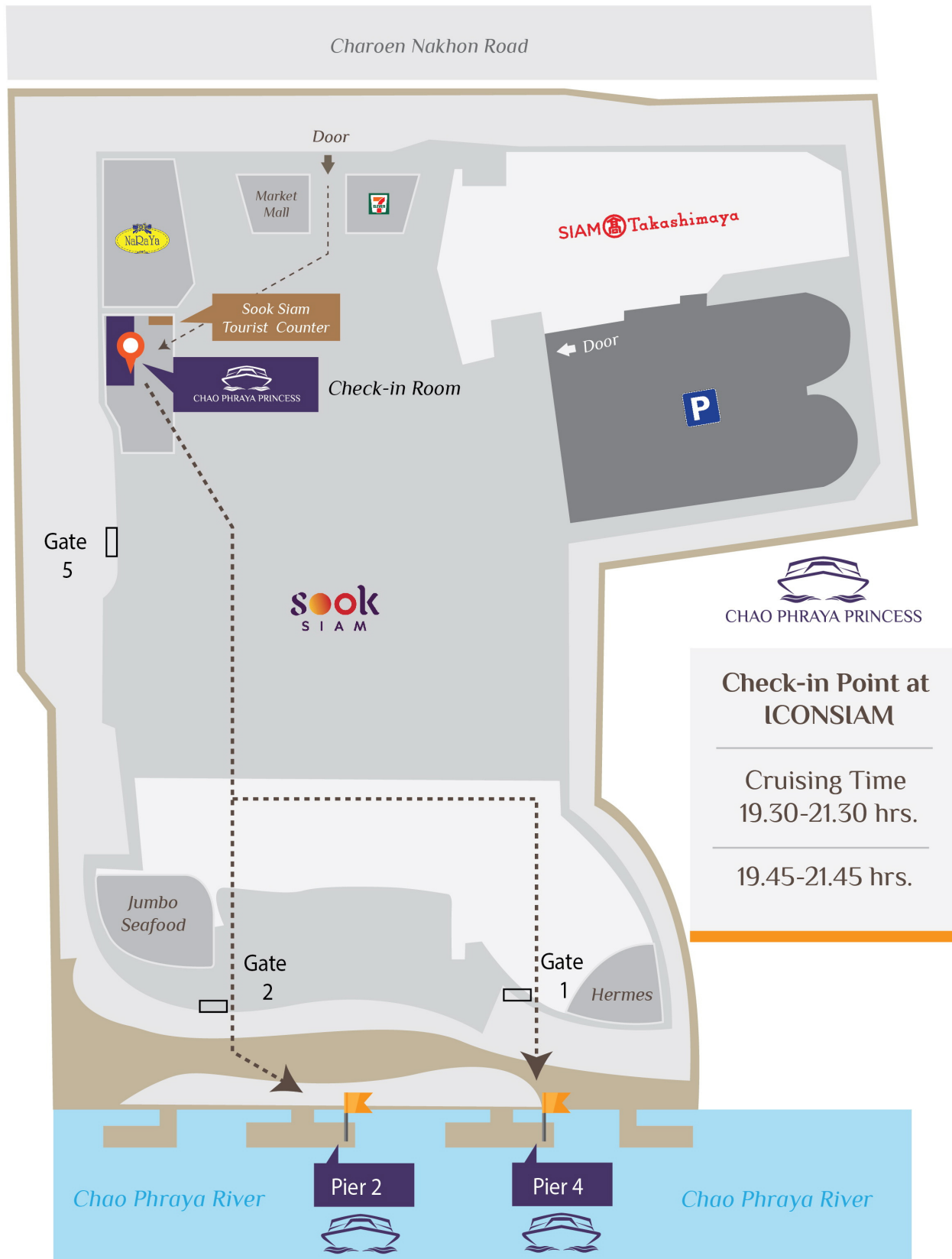
เส้นทางล่องเรือ



จุดลงทะเบียนรับบัตรล่องเรือ



จุดเช็คอินล่วงหน้า



เม นู อ า ห า ร บู ฟ เ ฟ ต์



CHAO PHRAYA PRINCESS

INTERNATIONAL SEAFOOD BUFFET MENU

อาหารเรียกน้ำย่อย APPETIZER

1. ส้มตำไทย
2. ยำวุ้นเส้นทะเล
3. ยำแซ่บเขมมอนกอบ

1. SPICY PAPAYA SALAD (SOM TUM THAI)
2. SPICY MIX SEAFOOD WITH GLASS NOODLE
3. SPICY CRISPY SALMON WITH THAI HERB

สลัดบาร์ SALAD BAR

ซุปร SOUP

1. ต้มยำกุ้ง
2. ซุปเห็ดทรัฟเฟิล

1. SPICY CLEAR SOUP WITH SHRIMP (TOM YUM KUNG)
2. TRUFFLE SOUP

JAPANESE CORNER	SEAFOOD CORNER	THAI NOODLE CORNER
1. ปลาดิบ - SASHIMI 2. ข้าวห่อสาหร่าย - MAKI SUSHI ROLLS 3. สลัดมักกะห่อสาหร่าย - MATCHA SOMEN WAKAME ROLL WITH EBIKO	1. กุ้งแม่น้ำ - RIVER PRAWNS 2. หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ - NEW ZEALAND MUSSELS	1. ราเมนทะเล - SEAFOOD MISO RAMEN 2. ผัดไทกุ้งสด - STIR-FRIED NOODLE WITH SHRIMP 3. แกงเขียวหวานไก่ - GREEN CURRY WITH CHICKEN 4. ขนมนจีน - RICE NOODLE

อาหารหลัก MAIN DISHES

1. สเต็กเนื้อริบอาย
2. ผักโขมอบชีส
3. สเต็กปลากระพงกับซอสเสาวรสและซอสข้าวครูด้า
4. เส้นพenne
5. ซอสครีมเห็ด
6. ซีฟู้ดผัดผงกระหรี่
7. ไก่ทอดราดซอสเทอริยากิ
8. บร็อกโคลี่ผัดเห็ดหอม
9. ทอดมันปลากระพง
10. กิมจิ
11. ข้าวสวย
12. ข้าวผัดไข่
13. ขนมปังกระเทียม

1. RIBEYE STEAK WITH GRAVY SAUCE
2. BAKED SPINACH WITH CHEESE
3. SEABASS STEAK WITH PASSION FRUIT SAUCE AND PICO DE GALLO
4. PENNE
5. MUSHROOM CREAM SAUCE
6. STIR-FRIED SEAFOOD WITH YELLOW POWDER
7. FRIED CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE
8. STIR-FRIED BROCCOLI WITH MUSHROOM
9. DEEP FRIED FISH CAKE
10. KIMCHI
11. RICE
12. FRIED RICE WITH EGGS
13. GARLIC BREAD

ของหวาน DESSERT

1. ผลไม้รวม
2. กล้วยบวชชี
3. พานาคอตต้า
4. เครปเย็น
5. มาม่อนเค้ก
6. เบอริชีสเค้ก
7. ช็อกโกแลตมูส
8. แครมบริวเล่
9. กาแฟ - ชา

1. ASSORTED MIX FRUIT
2. THAI STYLE BANANA IN COCONUT MILK
3. PANNA COTTA
4. COLD CREPE
5. FUSION MAMON CAKE
6. BERRY CHEESECAKE
7. CHOCOLATE MOUSSE
8. CRÈME BRÛLÉE
9. COFFEE & TEA

ภาพบริการเมนูอาหาร



ภาพบริการเมนูอาหาร

