

WHITE ORCHID RIVER CRUISE

INTERNATIONAL BUFFET (SEAFOOD)

SUNSET ชั้นดาดฟ้าเรือ ไม่มีหลังคาบังวิว ชมวิวแบบพาโนรามา 360 องศา

The Twilight...

ช่วงเย็น (17.00 - 19.00) on White Orchid River Cruise (ศุกร์ - เสาร์ - อาทิตย์)



The Twilight...

ช่วงเย็น



Pier
**ASIATIQUE
(PIER 2)**

Cruising Time
**17.00 - 19.00
(LAST CALL 16.50)**

Date Service
FRI - SUN



WHITE ORCHID RIVER CRUISE

THE TWILIGHT

The Twilight...

every day (17.00 - 19.00) on White Orchid River Cruise



The Twilight...

every day (17.00 - 19.00) on White Orchid River Cruise



The Twilight...

...see you soon



กำหนดการล่องเรือ

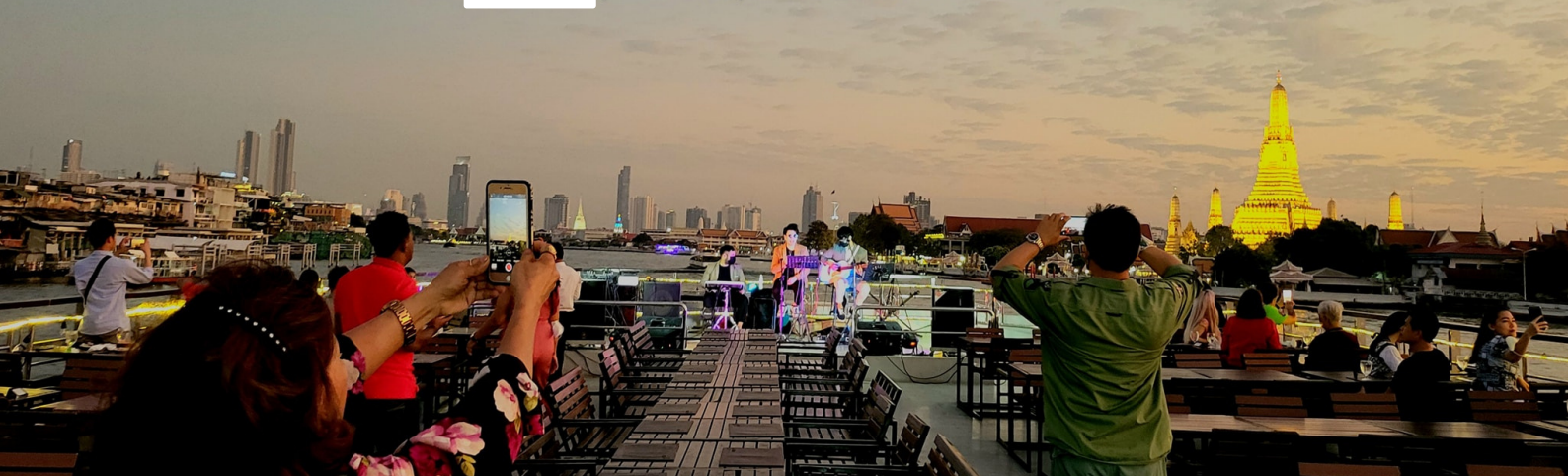
- 15.00-16.55 น. ลงทะเบียนที่เคาน์เตอร์ ไวก์ ออร์คิด ริเวอร์ ครูซส์ ที่เอเชียติก เดอะ ริเวอร์ ฟรอนท์ โถง 7 ท่าเรือ 2
- 17.00 น. ออกจากท่าเรือเอเชียติก เดอะริเวอร์ฟรอนท์ อิมเมอร์จกับรสชาติของอาหารหลากหลายแบบบุฟเฟ่ต์ พร้อมล่องเรือชมเมือง ชมบรรยากาศ ชิวๆ สุดโรแมนติก ท้องฟ้าเปลี่ยนสีตอนพระอาทิตย์กำลังจะลับขอบฟ้า กลางแม่น้ำเจ้าพระยา พร้อมทั้งสัมผัสกับทัศนียภาพของฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาตลอดสองข้างทาง อาทิ พระปรางค์วัดอรุณฯ วัดพระแก้ว จนถึงสะพานพระราม 8 ในช่วงพระอาทิตย์ลับขอบฟ้า
- 19.00 น. เรือกลับเข้าเทียบท่าเรือเอเชียติก เดอะ ริเวอร์ฟรอนท์ ด้วยความประทับใจ

***จุดเด่น ***

**SUNSET ชันดาดฟ้าเรือ
ไม่มีหลังคาบังวิว
ชมวิวแบบพาโนรามา 360 องศา**

The Twilight...

ช่วงเย็น (17.00 - 19.00) on White Orchid River Cruise



WHITE ORCHID RIVER CRUISE

THE TWILIGHT



อัตราค่าบริการ

วันที่ - 31 ตุลาคม 2565
(เวลา 17.00-19.00 น. เฉพาะศุกร์ - อาทิตย์)

ประเภท	ราคาปกติ (บาท)	ราคาโปรโมชั่น (บาท) / คน
• ผู้ใหญ่	1,400.-	699.-
• เด็ก (อายุ 4-10 ปี)	1,200.-	499.-
• เด็ก (อายุ 0-3 ปี)	FREE	FREE

แพคเกจรวม :-

- เครื่องดื่มต้อนรับ (Welcome Drink)
- อาหารบุฟเฟต์ ผลไม้ ขนมไทย ชา กาแฟ (มีบริการ Seafood)
- วงดนตรีสด

หมายเหตุ :-

- เรืออาจมีการเปลี่ยนแปลงเส้นทาง, หากระดับน้ำสูงกว่าที่กำหนด

The Twilight...

ช่วงเย็น (17.00 - 19.00) on White Orchid River Cruise





MENU BUFFET

PROGRAM TWILIGHT

APPETIZER

ASSORTED COLDCUTS	โคลด์คัท (แอม, ไล้กรอก)
VARIETY SALAD OF CHOICE	สลัดบาร์
SALAD DRESSING OF CHOICE	น้ำสลัดนานาชาติ
FRIED SAUSAGE	ไล้กรอกทอด
TUNA SPICY	ยำทูน่า
SPICY GLASS NOODLE SALAD	ยำวุ้นเส้น
FRENCH FRIED POTATO	มันฝรั่งทอด

MIXGRILL STATION

GRILLED SHRIMP	กุ้งเผา
GRILLED SQUID	ปลาหมึกย่าง
SEASONED SCALLOPS	หอยเชลล์อบเนย
GRILLED MUSSELS	หอยแมลงภู่เผา
GRILLED SWEET CLAMS	หอยหวานย่าง
GRILLED CORN	ข้าวโพดย่างเนย

MAINDISHED

PAD THAI	ผัดไทย
SPICY MINCED CHICKEN	ลาบไก่
FRIED FISH WITH TAMARIND SAUCE	ปลาทอดซอสมะขาม
FRIED CABBAGE WITH FISH SAUCE	กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา
FRIED CHICKEN WITH LEMON CREAM	ไก่ทอดซอสมะนาว
CHICKEN GREEN CURRY	แกงเขียวหวานไก่
SEASONED TOFU	เต้าหู้ทรงเครื่อง
BAKED CHICKEN WITH WINE SAUCE	ไก่อบซอสไวน์
SPAGHETTI CABONARA	สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
YAKISOBA	ยากิโซบะ
FRIED RICE WITH CRAB	ข้าวผัดปู
STEAMED RICE	ข้าวหอมมะลิ

SOUP

SPICY SOUP WITH SHRIMP	ต้มยำกุ้ง
BAMBOO MUSHROOM SOUP	ซุปลือไม้

DESSERT

FRESH FRUIT IN SEASON	ผลไม้ตามฤดูกาล
TRADITION THAI SWEET DESSERT	ขนมไทย
ASSORTED CAKE	เค้ก
CARAMEL CUSTARD	คัสตาร์ดคาราเมล
ICE CREAM	ไอศกรีม
COFFEE AND TEA	ชา กาแฟ