

Gourmet & Cuisine

กูร์เมต์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 256 • NOVEMBER 2021 • 100 Bht.

Pickle & Marinate

เมนูอร่อยจากเนื้อหมัก & ผักดอง

ชวนทำผักดองหลากหลายวิธี 40

เมนูอร่อยจากโยเกิร์ต 52

ซิม่น้ำผลไม้สดเฮลท์ตี้ 90

www.gourmetandcuisine.com

9 771513 608021

9 771513 608021 (P) 100.00
211102



22 COVER STORY Let's Ferment & Pickle!

หมักๆ ตองๆ ลองแล้ว (อร่อย) ติดใจ!



30 RECIPES

Oyster Kimchi
กิมจิหอยนางรม



Contents

10 Editor Talk

12 G&C Society

22 Cover Story

Let's Ferment & Pickle!

หมักๆ ตองๆ ลองแล้ว (อร่อย) ติดใจ!

30 Recipes

Delicious Pickle & Marinate Dishes

- ◉ Marinate Tuna Donburi ข้าวหน้าปลาอุกนํ้าหมักซีอิ๊ว
- ◉ Yogurt-Marinated Grilled Chicken ไก่ย่างกัริมมาชาลาโยเกิร์ต
- ◉ Braised Duck in Preserved Lime Soup เป็ดตุ๋นมะนาวดอง
- ◉ Mediterranean Grilled Lamb Rack แกะย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน
- ◉ BBQ Pork Ribs ซี่โครงหมูบาร์บีคิว
- ◉ Oyster Kimchi กิมจิหอยนางรม



ธนาคารกรุงธน

เรียน ท่านสมาชิกบัตรผู้ทรงเกียรติ
ธนาคารกรุงธนฯ ขอมอบนิตยสาร Gourmet & Cuisine
เป็นอีกหนึ่งบทนาการด้วยความขอบคุณ ที่ทำให้
ความไว้วางใจบริการพันธมิตรของธนาคารตลอดมา
และธนาคารจะสรรหาสิ่งดีๆ เพื่อความสะดวกสบาย
ในชีวิตมามอบให้ท่านสมาชิกในโอกาสต่อไป
ธนาคารกรุงธนฯ ขำหัด (มหาชน)

22 COVER STORY Let's Ferment & Pickle!

หมักๆ ตองๆ ลองแล้ว (อร่อย) ติดใจ!



30 RECIPES

Oyster Kimchi
กิมจิหอยนางรม



Contents

10 Editor Talk

12 G&C Society

22 Cover Story

Let's Ferment & Pickle!

หมักๆ ตองๆ ลองแล้ว (อร่อย) ติดใจ!

30 Recipes

Delicious Pickle & Marinate Dishes

- ◉ Marinate Tuna Donburi ข้าวหน้าปลาทูน่าหมักซีอิ๊ว
- ◉ Yogurt-Marinated Grilled Chicken ไก่ย่างการิมมาซาลาโยเกิร์ต
- ◉ Braised Duck in Preserved Lime Soup เปิดตู้มะนาวดอง
- ◉ Mediterranean Grilled Lamb Rack แกะย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน
- ◉ BBQ Pork Ribs ซีอิ๊วหมูบาร์บีคิว
- ◉ Oyster Kimchi กิมจิหอยนางรม

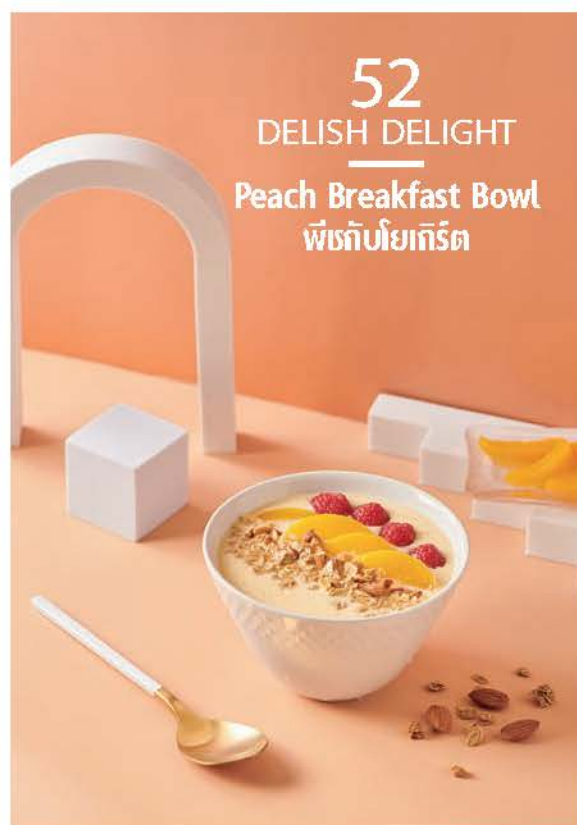
Food & Drink

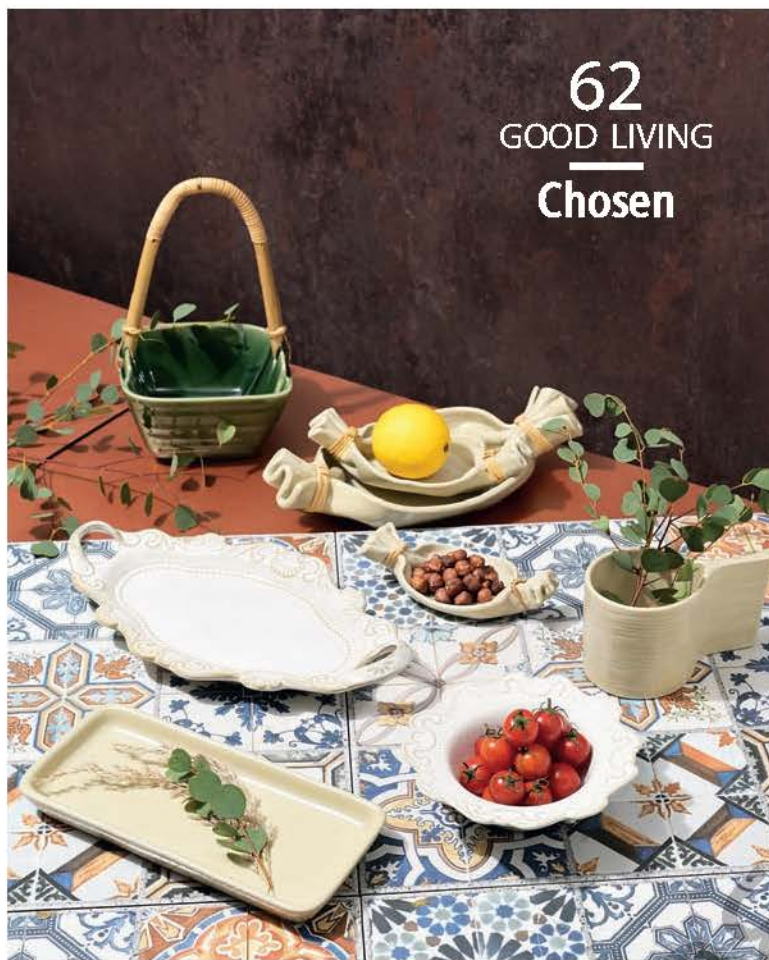
- 40 Home Gourmet
Les Marinades
- 44 Daily Dishes
พริกไทยอ่อนดองซีอิ๊ว
- 46 Drinks
Kombucha ชาหมักผสมผลไม้เพื่อสุขภาพ
- 48 Eat Well Live Well
Sweet Pickled Cucumber & Wakame Seaweed
แตงกวาญี่ปุ่นดองกับสาหร่ายวากาเมะ
- 50 Chef's Signature Dish
จากนักภัตตาคารสู่การเป็นเชฟของ มิโคลัส บัสซิก
- 52 Delish Delight
เมนูอร่อยจากโยเกิร์ต
- ◉ Peach Breakfast Bowl พืชรกับโยเกิร์ต
 - ◉ Raspberry Yogurt Cake
เค้ก ราสป์เบอร์รี่โยเกิร์ต
 - ◉ Yogurt Dressing น้ำสลัดโยเกิร์ต
- 56 You Are How You Eat
Paleo Diet พาเลโอ ไดเอต กินอะไรได้บ้าง
- 58 Simply Sweet
ทุกที่โร้น้ำตาล...อินทผลัมอัลมอนต์



Interview

- 64 Special Guest
Mute Mute Café
กาแฟไร้เสียงแต่เปี่ยมสุข
- 66 Gourmet Interview
รสชาติที่ลงตัวของ 3 เพื่อนสนิท
แห่งวง "INDIGO"
- 68 Food in Biz
มองมุมบวกสู่วิกฤตสโตร์
ญาณี องค์วัฒนกุล





62
GOOD LIVING
Chosen



60
PARTY@HOME
Preserved Food
Party

Articles

- 70 Food for Life
โภชนาการกับภาวะวัยทอง
.....
72 Food Facts
วิทยาศาสตร์ของการหมักดอง
.....
74 Menu Digest
Tater Tots ปรกน้อยมันฝรั่ง
.....

Shopping & Design

- 60 Party@Home
Preserved Food Party
.....
62 Good Living
Chosen
.....

Miscellaneous

- 76 Nice to Know
Kombucha
ชาหมักนี้ เขาว่าดีต่อสุขภาพ
.....
114 Last But Not Least
ให้อาหารแก่ความรัก
(Feeding Our Love)
.....

News & View

- 104 Entertainment
.....
108 What's On
.....
112 News
.....

Eating Out & Traveling

80 Eating Out

G&C Recommendation

- มาเธอร์โรสตอร์ ร้านกาแฟของบาร์ิสตารุ่นเก๋า
- บ้าน Baan Progressive Thai Cuisine
- NYE อาหารไทยร่วมสมัยริมแม่น้ำเจ้าพระยา
- ไธยพราหมณ์ ร้านอาหารไทยที่ทำทุกจานด้วยใจ
- บ้านเลื้อยหิว การเดินบิสโทรในบ้าน
- Chef Man สาขาใหม่ที่ BDMS กับเมนูเพื่อสุขภาพน่าลอง
- สามย่าน ร้านอร่อยที่รวมของสะสมแปลกตาจากทั่วโลก
- จากองแดถึงกรุงทพฯ Saemaeul Sikdang กับรูปทิมจ 7 นาทีในตำนาน
- Ma Maison เสน่ห์อาหารไทยแห่งบ้านปาร์คนายเลิศ

90 On the Sidewalk

5 ร้านน้ำผักผลไม้ ดัดต่อใจจากภายในสู่ภายนอก

94 Gourmet Delivery

96 Places

- Warm Window Silom
บูติกโฮเทลแสนอบอุ่นบนถนนปั้น
ที่เต็มไปด้วยหน้าต่างบานใหญ่
- Letana Hotel
พื้นที่แห่งความสุขทุกรางวัล

100 Travel

Along The River @ Phetchaburi
เดินยลถนนวัฒนธรรมเมืองเพชร



เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการเงิน
กรรมการบริหาร

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอเตด จำกัด
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สุนลักษ์ วิริยะรังสฤษฎ์
ณิต วิริยะรังสฤษฎ์ ภาคนี้ วิริยะรังสฤษฎ์
กริตา วิริยะรังสฤษฎ์

OWNER
CHAIRMAN
PUBLISHING EDITOR
CHIEF FINANCIAL OFFICER
EXECUTIVE DIRECTORS

MEDIA ASSOCIATED COMPANY LIMITED
SANTI VIRIYARUNGSARIT
SANTI VIRIYARUNGSARIT
SUMOLKREE VIRIYARUNGSARIT
TANIT VIRIYARUNGSARIT, PAKANEE VIRIYARUNGSARIT,
PARITA VIRIYARUNGSARIT

บรรณาธิการบริหาร
บรรณาธิการอาหาร
หัวหน้ากองบรรณาธิการ
นักเขียนอาวุโส
กองบรรณาธิการ

กริตา วิริยะรังสฤษฎ์
สุนล ว่องวงศ์ศรี
รัชนิวรรณ เหล่าปัญญกุล
หทัยชนก ารณะ
พิจิกา ยะหิตตะ เพรพริยา สุตระกูล จิรายุ แพทองคำ

EDITOR-IN-CHIEF
FOOD EDITOR
EXECUTIVE EDITOR
SENIOR WRITER
EDITORIAL STAFF

PARITA VIRIYARUNGSARIT
SUMON WONGWONSRI
RATCHANEewan LAONUTWUTTHIKUL
HATHACHANOK JARANA
PICHKA YAHATTA, PORNPIRIYA CHOOTRAKUL, JIRAYU PHAETHONGKHAM

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สัตติสดี
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จิรพรทิพย์ แซ่ฮ้อย กิตติมา ลีครองสกุล
กุลกนิษฐ์ เกศกะงาม ธนภพ ดวงจันทร์
กวัน ทองสมบูรณ์
ณพรัตน์ โตสถิต อภิชาติ วรรณวิสัย
วิวัฒน์ กัญญะวิทย์ วัฒนพงศ์ ภาชนะ
วุฒิพงษ์ คณิศรสุพล นิชยา สุวรรณพราหมณ์

FOOD SPECIALISTS
STYLISTS
CHIEF PHOTOGRAPHER
SENIOR PHOTOGRAPHERS
PHOTOGRAPHERS

JUNTIP SEA-AEW, KITTIMA LEEKRONGSAKUL
KUNKANIT KESKANGAM, THANAPOP DUANGCHAN
KAWIN THONGSOMBOON
NOPPARAT TOSATI, APICHAT WANNAWAN
VIVAT PAIVIMUT, WATJANON PAKA
WUTTHIPONG KHANUENGINSUPHAPHON, NATCHA SUWANPRADPRERD

คอลัมน์ตัวต่อ

บุษนิภา โอสทานนท์ ดร. สรสุคนธ์ ภรณ์นิ
อ. เกียรติยศ ยมมาศ พรสรัญ รุ่งเจริญกิจกุล
ผศ. ดร. จิตราภา หัตถโกศล หอรัญ รุ่งกิจอนันต์
จิตรชัย แป้นไพธาลา ผศ. ดร. นิรุฒ เต็มสุภูมิ

CONTRIBUTORS

NUTCHANAND OSTHANOND, DR. ROSSUKON MAKARAMANI,
KRIRKPURA YOMNAK, PORNSRUN RUNGCHAROENKITKUL,
ASST. PROF DR. CHATRAPA HUDTHAGOSOL, TORROONG JARUNGIDANAN,
CHATCHAI PANPOKANG, ASST. PROF DR. NATTAPOL TANGSUPHOM

ที่ปรึกษา

วนิดา วนะภูติ นักร้อง สังกัดวง
พลอยรัช ประทีปกุล พงษ์ สัมพันธ์บุตร

CONSULTANTS

WANIDA VANAPUTI, BANG-ORN SANGMUNGKORN,
PLOYCHARAS PRAGATTAKOMOL, PRUEK SUMPANTWORABOOT

เลขานุการกองบรรณาธิการ
ผู้ช่วยอักษร

อติพร ยี่งสว่าง
เกรียงวิทย์ ธีระพานาภา นัฏฐวัฒน์ วรกันท์
ธีรฤกา กาญจนไพฑูริย์
บริษัท เวอร์โก อาร์ต กิลด์ จำกัด
ภาคนี้ วิริยะรังสฤษฎ์
นัลลิกา เข้มสุข
พານี อ่อนฉวย
พอมล ไก่ทองนัช ธีรณัฐลักษณ์ อมรรค์ทอง
กัญญารัตน์ หัตถ์เยี่ยม

EDITORIAL SECRETARY
PROOFREADERS

ATIPORN YANGSAWANG
KRUAWAN TEERAPODIANART, NATTAWUT VORAGUN,
THEELADA KANCHANAPAIBUL

ออกแบบรูปเล่ม
ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด
ประสานงานฝ่ายพัฒนาธุรกิจและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

DESIGNER

VIRGO ART GUILD CO., LTD.

BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

PAKANEE VIRIYARUNGSARIT
MUNLIKA YAMSUK
POTJANEE ONCHALUANY
PHORPHON KOSONWANIT, THUNYALUK ANONGTHONG,
KANYARAT TADEAM

เลขานุการฝ่ายโฆษณา
ประสานงานฝ่ายโฆษณา
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา
โทรสาร
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

น้ำผึ้ง วิวัฒน์ชัยสกุล
ศศิวิมล ศรีพิมพ์
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
บุญญา อรณุต

ADVERTISING SECRETARY
ADVERTISING COORDINATOR
DIRECT LINE
FAX
PRODUCTION MANAGER

NAMPUENG WIWATHAISAKUL
SASIWIMON SRIPIIM
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
BOONYA DRAMOOT

ฝ่ายสมาชิก

อัมพร แสงทอง รัตติกาล ห่วงแก้ว

SUBSCRIPTION

AMPHORN SAENGTHONG, RATTIKARN HAUNGKAEW

โทรศัพท์ ฝ่ายสมาชิก 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
พิมพ์ที่ บริษัท สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิ่ง จำกัด เลขที่ 19/19 ซอยโชคชัยร่วมมิตร
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจวนพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2690-0919-23 โทรสาร 0-2690-0924

TEL. 0-2691-4126-30 EXT. 1310, 1313
PRINTING SIAM M&B PUBLISHING COMPANY LIMITED 19/19 SOI CHOKCHAI-RUAMMIT,
VIBHAVADI-RUNGSIT RD., JOMPHON, CHATUCHAK, BANGKOK 10900
TEL. 0-2690-0919-23 FAX. 0-2690-0924

จัดทำโดย บริษัท เพ็ญบุญ จำกัด โทร. 0-2278-0709-12
สำนักงาน กองบรรณาธิการ กองโฆษณา กองจัดการ ติดต่อ
บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอเตด จำกัด เลขที่ 42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจวนพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2691-4126-30 โทรสาร 0-2276-2336
อีเมล : editor@gourmetandcuisine.com
เว็บไซต์ : www.gourmetandcuisine.com
www.facebook.com/gourmetandcuisine
gourmetandcuisine

DISTRIBUTION PENBUN DISTRIBUTION CO., LTD. TEL. 0-2278-0709-12
EDITORIAL OFFICE MEDIA ASSOCIATED COMPANY LIMITED
42/38 CHOKCHAI-RUAMMIT, VIBHAVADI-RUNGSIT RD., JOMPHON,
CHATUCHAK, BANGKOK 10900
TEL. 0-2691-4126-30 FAX. 0-2276-2336
E-MAIL : editor@gourmetandcuisine.com
WEBSITE : www.gourmetandcuisine.com
www.facebook.com/gourmetandcuisine
gourmetandcuisine

Editor Talk

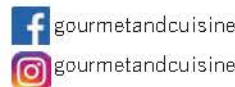
สวัสดีค่ะคุณผู้อ่านทุกท่าน ฉบับนี้ G&C ขวนทำอาหารโฮมคูก ให้มีรสชาติอร่อยลึกเข้าไปอีกชั้น ด้วยเทคนิคการ “ต้องผัดและหมักเนื้อ” ที่ทำได้ที่บ้าน ทั้งมั่นใจในความสะอาดและยังได้รสชาติที่ถูกใจอีกด้วย ซึ่งเทคนิคเหล่านี้ไม่ได้มีแต่เฉพาะในบ้านเราเท่านั้น หลายประเทศทั่วโลกต่างมีวิธีในการถนอมอาหารและเสริมรสชาติให้กับวัตถุดิบด้วยการดองและหมักที่ต่างกันไปแล้วก็น่าสนใจไม่แพ้กัน มารู้จักอาหารหมักดองและความเชื่อมโยงกับเทรนด์ด้านสุขภาพที่กำลังมาแรงขณะนี้ใน **Cover Story** ตามด้วยเมนูอร่อยจาก **Recipes** ที่มาในคอนเซ็ปต์จับคู่เนื้อหมักและผักดองจากนานาชาติที่แสนจะเข้ากัน

นอกจากนี้ยังมีอีกหลากหลายเมนูหมักดองที่น่าสนใจจากคอลัมน์สต์ของเราอย่างพร้อมเพรียง อาทิ แต่งกวาญี่ปุ่นดองกับสาหร่ายวากาเมะ โดยคุณพล ตันตเสถียร คอลัมน์ **Eat Well Live Well** พริกไทยอ่อนดองซีอิ๊ว โดยคุณนายตัง คอลัมน์ **Daily Dishes** ส่วนคอลัมน์ **Drinks** ขวนทำเมนูเครื่องดื่มจาก “คอมบุชะ” ซาหมักรสผลไม้เพื่อสุขภาพ

เรื่องราวน่ารู้ในฉบับนี้พาไปรู้จักกับคาเฟ่ไร้เสียงแต่อบอุ่นหัวใจ Mute Mute Café ในบทสัมภาษณ์พิเศษของเรา จากนั้นมาทำความเข้าใจว่า Paleo Diet กินอะไรได้บ้าง พร้อมเมนูแนะนำใน **You Are How You Eat** ปิดท้ายต้อนรับการเปิดประเทศ **Travel** ฉบับนี้จะพาคุณไปดื่มด่ำบรรยากาศถนนวัฒนธรรมริมฝั่งแม่น้ำที่จังหวัดเพชรบุรี

ขอให้ทุกท่านมีความสุขแข็งแรง แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

ภริตา วัริยะรังสฤกษ์
บรรณาธิการบริหาร



จากนักกีตาร์ สู่การเป็นเชฟของ นิโคลัส บัสเซ็ท

ชีวิตของคนเรามักมีจุดเปลี่ยนเกิดขึ้นโดยไม่ได้ตั้งใจ รวมทั้งชีวิตของ **นิโคลัส บัสเซ็ท (Nicolas Basset)** หัวหน้านาเชฟโรงแรมโรสพิเทล กรุงเทพฯ สุนัขเชฟหนุ่มชาวฟินแลนด์คนนี้เขาไม่ได้เรียนทำอาหารหรือเริ่มต้นอาชีพเหมือนอย่างเชฟทั่วไป แต่เขาเรียนทางด้านดนตรี และนั่นก็เป็นจุดเปลี่ยนในชีวิตของนิโคลัสไปตลอดกาล

เชฟนิโคลัสเล่าว่า พ่อแม่ของเขาเดินทางบ่อย ทำให้เขาได้ติดตามไปยังประเทศต่างๆ เคยใช้ชีวิตอยู่ที่ประเทศฝรั่งเศส นานถึง 10 ปี ตอนอายุ 19 ก็ย้ายไปอยู่ประเทศอังกฤษ ในช่วงวัยรุ่นเขาหลงใหลในเสียงดนตรีมาจึงเข้าเรียนวิชาเอกดนตรี เขาเล่นกีตาร์ และมิกซ์ร็อกตามแบบวัยรุ่นทั่วไป ระหว่างนั้นทำงานพาร์ตไทม์ในครัวของโรงแรม หลังจากทำงานได้ 1-2 ปี โลกของเขาก็เปลี่ยนไป เพราะรู้ใจตัวเองแล้วว่าชื่นชอบการทำอาหาร จนมุ่งมั่นสู่การเป็นเชฟมืออาชีพในที่สุด

แม้ว่าเชฟนิโคลัสจะไม่ได้เรียนที่โรงเรียนสอนทำอาหาร แต่การทำงานอย่างหนักในร้านอาหาร และศึกษาเพิ่มเติมด้วยตัวเองทำให้เขาพัฒนาฝีมือจนได้เดินทางไปทำงานยังประเทศต่างๆ ทั่วโลก รวมทั้งประเทศไทยที่เรียกได้ว่าเป็นบ้านหลังที่สองของเขา

ปัจจุบันนิโคลัสเป็นหัวหน้าเชฟของโรงแรม 5 ดาวแห่งนี และดูแลร้าน **Belga Rooftop Bar & Brasserie** ร้านอาหารเบลเยียมแห่งเดียวในกรุงเทพฯ เราเลยขอให้เชฟแนะนำอาหารเบลเยียมให้กับคนที่ยังไม่เคยลอง เริ่มจากสลัดเบลเยียมที่เสิร์ฟผักกาดดัดฟิรอปๆ กับชีส แอปเปิล และวอลนัต จากนั้นก็จะมีเนื้อมอบเบียร์ดำ ปลาทอดนึ่งราดซอสครีมหอยแมลงภู่ ส่วนของหวานต้องเป็นวafflesสไตล์เบลเยียมที่มีทั้งแบบเนื้อนุ่ม และบรัสเซลส์วafflesชิ้นสี่เหลี่ยมเนื้อกรอบเบา

หรือจะลองเมนูที่เชฟได้แรงบันดาลใจจากอาหารไทย เป็นเมนูเรียกน้ำย่อยที่เราคุ้นเคยอย่าง “ยำ” เชฟใช้เนื้อปลาทูน่าดิบหรือทูน่าทาร์ทาร์มาปรุงรสแบบยำ ให้มีรสเปรี้ยว หวาน และเค็มจากซอสถั่วเหลืองและน้ำปลา ใส่ตะไคร้ และหอมแดง กินแล้วสดชื่น เคียงกับหอมแดงที่เชฟทำเองรสเปรี้ยวอมหวาน กินเรียกน้ำย่อยคู่กับเครื่องดื่มเย็นๆ

เป็นงานที่เหมาะสมกับบรรยากาศของร้านที่ตั้งอยู่บนดาดฟ้าของโรงแรม ●



Preserved Food Party



เชื่อหรือไม่ว่า เทลลี มักจะถูกเลือกเป็น
หนึ่งในวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการปรุงรส
ก๋วยเตี๋ยวในเมนูต่างๆ ผมจึงเลือก
นำมาใช้เป็นส่วนหนึ่งในการตกแต่ง
เพื่อรองวอดิโหล ก่อนยกอาหารไปเสิร์ฟ
เพิ่มความสวยงามแปลกตาให้กับปาร์ตี้ครั้งนี้

รสชาติที่ลงตัวของ 3 เพื่อนสนิทแห่งวง “INDIGO”

ไม่เพียงความรักในเสียงดนตรีที่สอดผสานกันอย่างลงตัวจนกลายเป็นเพลงฮิตโดนใจ
และเรียกน้ำตาแฟนเพลงสโตร์ฮิลล์กรีนป๊อป-ร็อก
ไม่ว่าจะเป็น แคเราไม่ได้รักกัน, ถ้าฉันเป็นเขา, พัง และ ผิดที่เป็นฉัน แต่ 2 หนุ่ม และ 1 สาว
เพื่อนซี้แห่งวง “INDIGO” ทั้ง บลู - บัญชา คำลือชา วัญญ - วัญชนก พันธุระ
และ โดนัท - กานต์ชนก ม่อมพะเนาว์ ยังมีความหลงใหลและคลุกคลีกับอาหารการกิน
แบบที่เรียกว่า เป็นทั้งนัก (ชอบ) กิน และนัก (ชอบ) ทำอีกด้วย





อาหารไทยเป็น
“ยาที่อร่อยที่สุดในโลก”



บัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ

รับสิทธิพิเศษ จาก **50** ร้านอาหาร
ชื่อดังที่ร่วมโครงการ

รับส่วนลด

50%

สำหรับเมนูสุญไพโร

รับเพิ่มส่วนลดสูงสุด

20%

สำหรับค่าอาหาร

รับเครดิตเงินคืนเพิ่ม

10%

เพียงแลกใช้

คะแนน **Thank You**

เก่ายอดใช้จ่าย

SMS ลงทะเบียนรับสิทธิ์ (ครั้งละ 3 บาท)



ตรวจสอบรายชื่อ 50 ร้านอาหาร ที่ www.thaitastetherapy.com



1 ต.ค. 64 - 31 ธ.ค. 64

เงื่อนไขสิทธิพิเศษ (ข้อที่ 1) และ (ข้อที่ 2) : สิทธิพิเศษ และ/หรือ ส่วนลดสำหรับผู้ถือบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ เมื่อใช้จ่ายผ่านบัตรฯ ตามที่กำหนดจาก 50 ร้านอาหารที่ร่วมโครงการ ระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม 2564 – 31 ธันวาคม 2564 • ส่วนลด 50% สำหรับเมนูอาหารที่ทางร้านกำหนด ส่วนลดคิดจากราคาปกติยังไม่รวม service charge 10% และ VAT 7% จำกัด 1 สิทธิต่อบัตร ต่อเซลล์สลิป และจำกัดรวม 100 สิทธิต่อร้าน ตลอดรายการ • สิทธิพิเศษ และ/หรือ ส่วนลดนี้ใช้ได้กับการทานที่ร้าน และ/หรือซื้อกลับบ้าน Takeaway ไม่สามารถใช้ร่วมกับ โปรโมชั่นอื่นๆ และไม่สามารถแลก เปลี่ยน หรือถอน เป็นเงินสดได้ เงื่อนไขเป็นไปตามที่ธนาคารและร้านค้ากำหนด และขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขเงื่อนไขรายการนี้ได้ โดยแจ้งให้ทราบล่วงหน้า กรณีมีข้อโต้แย้ง ค่าตัดสินของธนาคารถือเป็นที่สุด • เงื่อนไขส่วนลดและการขายสินค้าหรือบริการเป็นไปตามที่ร้านค้ากำหนด ธนาคารฯ ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับสินค้าหรือบริการใดๆ หากมีข้อสงสัยกรุณาติดต่อสอบถามร้านค้าโดยตรง ข้อมูลร้านอาหาร 50 ร้าน ตรวจสอบเพิ่มเติมที่ www.thaitastetherapy.com • สอบถามรายละเอียดและเงื่อนไขเพิ่มเติม ฝ่ายบริการสมาชิกบัตรเครดิต โทร. 0 2638 4000 หรือ www.bangkokbank.com/creditcard

เงื่อนไขสิทธิพิเศษ (ข้อที่ 3) : ผู้ถือบัตรที่ประสงค์จะใช้คะแนนสะสม Thank You Rewards แลกรับเครดิตเงินคืนเพิ่ม 10% ต้องส่ง SMS เพื่อลงทะเบียนภายในวันที่ทำการใช้จ่ายที่ต้องการรับสิทธิแลกคะแนนสะสม โดยพิมพ์ BFD (บรรทัด) หมายเลขบัตร 16 หลัก*ยอดใช้จ่ายจำนวนเต็ม (กรณียอดใช้จ่ายมีเศษทศนิยมให้ตัดออกเหลือเพียงจำนวนเต็ม และไม่ต้องมีเครื่องหมาย ,) ส่งมาที่ 4712008 (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท) ตัวอย่าง ยอดใช้จ่ายผ่านบัตรเครดิต 1,000.50 บาท : พิมพ์ BFD 111222233334444*1000 • ธนาคารขอสงวนสิทธิ์ในการลงทะเบียน SMS เฉพาะเครือข่ายที่ร่วมรายการ ได้แก่ AIS, dtac, true, TOT, CAT เท่านั้น ยกเว้นเครือข่าย Line Mobile ไม่สามารถร่วมกิจกรรมนี้ได้ การลงทะเบียน SMS จะเสร็จสมบูรณ์เมื่อลูกค้าได้รับข้อความยืนยันการเข้าร่วมรายการ • ธนาคารจะคำนวณเฉพาะเซลล์สลิปที่มีคะแนนสะสมเพียงพอในระบบ และต้องแลกเต็มจำนวน (ตามยอดใช้จ่ายที่ระบุ) หากมีคะแนนสะสมไม่เพียงพอจะไม่ทำการแลกคะแนนสะสมเพียงบางส่วน • คะแนนสะสม Thank You Rewards จะถูกหักออกจากคะแนนสะสม Thank You Rewards ในบัญชีของสมาชิกบัตรเครดิตตามจำนวนคะแนนที่ทำการแลก และไม่สามารถยกเลิก คืน แลก เปลี่ยน หรือถอนเป็นเงินสดได้ ไม่ทำการคืนทั้งสิ้น • ขอสงวนสิทธิ์บัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพที่ร่วมรายการต้องเป็นบัตรหลักที่มีคะแนนสะสมเท่านั้น และคงสภาพปกติ ไม่ผิดเงื่อนไขใดๆ ในการใช้บัตรเครดิต ยกเว้น บัตรเครดิตประเภทไทยเทเนียม, บัตรเครดิตแอร์เอเชีย, บัตรเครดิตประเภททองคำ, บัตรเครดิตส่วนราชการ, บัตรเครดิตเพื่อธุรกิจรายย่อย, บัตรเครดิตเพื่อการจัดซื้อ และบัตรเสริมทุกประเภท • ธนาคารจะคำนวณเครดิตเงินคืนที่มีการลงทะเบียนตามเงื่อนไขโครงการทุกสิ้นเดือนปฏิทิน และทำการคืนเงินภายใน 2 รอบบัญชีถัดไป และแสดงในใบแจ้งยอดบัญชีรายเดือน (คืนในบัตรหลักเท่านั้น) • ธนาคารขอสงวนสิทธิ์ในการให้เครดิตเงินคืนเฉพาะสมาชิกที่ยังคงสภาพสมาชิกไม่ผิดเงื่อนไขใดๆ ในการใช้บัตร และมีประวัติการชำระดีจนถึงวันที่มีการให้เครดิตเงินคืนในบัญชีของท่าน • ตรวจสอบคะแนนสะสมได้เองที่ ไม่บายแบงก์กิ้ง จากธนาคารกรุงเทพ โทร. 0 2638 4000 กด 1522

www.bangkokbank.com/creditcard



Bangkok Bank Credit Card