

Gourmet & Cuisine

กูร์เมท์ แอนด์ คิวซีน

FOOD, TRAVEL & ENTERTAINING MAGAZINE • ISSUE 278 • SEPTEMBER 2023 • 100 Bht.

มือนี้วางใจไว้ที่เชฟ Omakase



สีสันการแข่งกันทำอาหาร

Gourmet & Cuisine Young Chef 2023 11

ทองหวานจานอร่อยจากมัดละ 60

รวมร้านโอมากาเสะชั้นนำที่ห้ามพลาด 84

www.gourmetandcuisine.com

ISSN 1513-6086



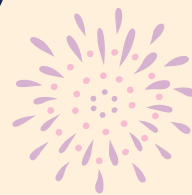
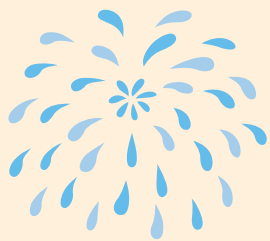


Gourmet
cuisine

x



LE CORDON BLEU® DUSIT
CULINARY SCHOOL



Gourmet FOODIE FEST 2023

ALUMNI MARKET#2

26-29 ต.ค. 66

10.00-21.00 น. ณ Central Court ชั้น 6

ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์



สนใจร่วมออกร้านในงานติดต่อ

คุณธิญญลักษณ์ (เนสส์) โทร. 09-9623-6246 / 0-2691-4126-30 ต่อ 1409

คุณกนกทิพย์ (ต๋อย) โทร. 06-1545-8798 / 0-2691-4126-30 ต่อ 1415



centralwOrld



นีโอ สุกี้

ตำนานความอร่อย ที่หลายคนยังไม่รู้จัก



ยี่สิบหนึ่งเรื่องราวที่มายาวนานกว่า 20 ปี จะมาอีกครั้งก็ได้มาตรฐานเหมือนวันแรกที่เปิดร้าน ซึ่งเบื้องหลังตำนานความอร่อยนี้มาจากความพิถีพิถันทุกขั้นตอน เริ่มตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบที่ต้องดีที่สุดใน ผสานเทคนิคการปรุงที่ช่วยชูรสชาติวัตถุดิบจนกว่าจะเสิร์ฟถึงลูกค้า

โดยหัวใจของความอร่อยต้องยกให้น้ำซุปรสและน้ำจิ้มที่มีให้เลือกหลายรสชาติ เริ่มที่น้ำซุปรสซึ่งลูกค้าสามารถเลือกได้ 2 ชนิด จาก 5 ชนิด ได้แก่ น้ำซุปรสไก่ น้ำซุปรสต้มยำ น้ำซุปรสปลาอย่างแซ่บ น้ำซุปรสเย็นตาโฟต้มยำ และน้ำซุปรสผักกาดเต๋อ แนะนำว่าควรลิ้มลองให้ครบทุกชนิดเพื่อค้นพบรสชาติที่ชื่นชอบมากที่สุด นอกจากนี้มีน้ำซุปรสไว้มัดใจลูกค้า ด้านน้ำจิ้มก็ไม่มีเป็นสองรองกัน ซึ่งทางร้านให้ความสำคัญว่าต้องปรุงตามสูตรต้นตำรับให้มากที่สุด โดยมีให้เลือกมากถึง 7 รสชาติ ได้แก่ น้ำจิ้มกวางตุ้ง น้ำจิ้มสูตรต้มยำ น้ำจิ้มสูตรโหล่น้ำ น้ำจิ้มสูตรแต้จิ๋ว น้ำจิ้มสูตรไต้หวัน น้ำจิ้มชีอิ้วขาวพิเศษ และน้ำจิ้มซาบู (จาบดและพอนลิ)

หากยังลังเลไม่รู้จะเลือกเมนูไหน แนะนำไฮไลท์ที่ครองใจลูกค้าแบบไม่เคยหลุดได้แก่ **สุกี้ชุดนีโอ** รวบรวมเมนูสุดยอดเยี่ยม 7 เมนู ได้แก่ หมูสไลซ์ หมูนุ่ม หมูจักรพรรดิ ปลาเกะพวงกุ้งขาวแปซิฟิก เกี้ยวกุ้งนีโอ และสาหร่ายทรงเครื่อง แต่ถ้าเป็นสายเนื้อห้ามพลาด **Premium Beef Set** มาพร้อมเนื้อ 4 ชนิดที่นีโอ สุกี้คัดสรรมาเป็นพิเศษ ได้แก่ เนื้อสันคอ Black Angus, เนื้อเล็กร่องไห้ Australia, เนื้อโบริก Angus และเนื้ออาเกิวรื่องซี่โครง

เฉพาะลูกค้าที่ถือบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ อิ่มท้องแล้วยังอิ่มใจเพราะได้ส่วนลดพิเศษแบบจุกๆ อีกด้วย



สิทธิพิเศษสำหรับบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ

- 🎯 **สิทธิพิเศษ 1 รับส่วนลด 10%** เพียงชำระค่าอาหารผ่านบัตรเครดิตครบ 1,000 บาทขึ้นไป/เชลล์สลิป
- 🎯 **สิทธิพิเศษ 2 รับเครดิตเงินคืน 12%** เพียงแลกใช้คะแนนสะสม Thank You Rewards เท่ายอดใช้จ่าย/เชลล์สลิป SMS ลงทะเบียนยอดใช้จ่ายที่ต้องการแลกคะแนนสะสม Thank You Rewards ภายในวันที่ทำการ โดยพิมพ์ BFDS (พรรค) หมายเลขบัตร 16 หลัก*ยอดใช้จ่ายส่งมาที่ 4712008 (ค่าบริการครั้งละ 3 บาท)

1 กรกฎาคม 2566 - 30 กันยายน 2566

เงื่อนไขเป็นไปตามที่ธนาคารและร้านอาหารกำหนด ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.bangkokbank.com/creditcard หรือสแกน QR Code





Contents

10 Editor Talk

16 G&C Society

28 Cover Story
Omakase (お任せ) มื้อนี้ว่าด้วยความเชื่อใจ

38 Recipes
Japanese Gastronomic 6 Course Menus

- ◉ Suzuki Stuffed with Bijin Tomatoes เนื้อปลาทะเลแดงห่อมะเขือเทศบีจิน
- ◉ Hoba Ume Miso Matsusaka Wagyu Beef Yakiniku เนื้อวากิวกับซอสบิวยมิโระย่างบนหินร้อน
- ◉ Miso Shishamo Onigiri Set Menu เซ็ตเมนูปลาไหลหมักมิโระ เสิร์ฟคู่กับโอมิติริ
- ◉ Uni Steamed Egg Custard and Hokkaido Toast ไข่ตุ๋นอุนิกับโทสต์जनमปีงฮอกไกโด
- ◉ Cold Yuzu Ama Ebi Ramen ยูซุราเมงเย็นกุ้งหวาน
- ◉ Cold Almond Pudding Makgeolli with Fruit พุดดิ้งนมอัลมอนต์มิกกอลลี



รณาคารกรุงเทพ

เรียน ท่านสมาชิกบัตรผู้ทรงเกียรติ
รณาคารกรุงเทพขออบนิตยสาร Gourmet & Cuisine
เป็นอีกหนึ่งหนทางการด้วยความขอบคุณ ที่ทำให้
ความไว้วางใจบริการบัตรเครดิตของรณาคารตลอดมา
และรณาคารจะสรรหาสิ่งดี ๆ พร้อมความสะอาดสบาย
ในชีวิตมามอบให้ท่านสมาชิกในโอกาสต่อไป
รณาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน)



Contents

10 Editor Talk

16 G&C Society

28 Cover Story

Omakase (お任せ) มื้อนี้ว่าด้วยความเชื่อใจ

38 Recipes

Japanese Gastronomic 6 Course Menus

- ◉ Suzuki Stuffed with Bijin Tomatoes เนื้อปลาทะเลแดงห่อมะเขือเทศบิจิน
- ◉ Hoba Ume Miso Matsusaka Wagyu Beef Yakiniku เนื้อวากิวกับซอสบิวยมิโระย่างบนหินร้อน
- ◉ Miso Shishamo Onigiri Set Menu เซ็ตเมนูปลาไหลหมักมิโระ เสิร์ฟคู่กับโอดนิทริ
- ◉ Uni Steamed Egg Custard and Hokkaido Toast ไข่ตุ๋นอุนิกับโทสต์जनमเบียร์ฮอกไกโด
- ◉ Cold Yuzu Ama Ebi Ramen ยูซุราเมงเย็นกุ้งหวาน
- ◉ Cold Almond Pudding Makgeolli with Fruit พุดดิ้งนมอัลมอนต์มิกกอลลี

Food & Drink

50 Home Gourmet
Gâteau Basque

52 Daily Dishes
สตู่โก่

54 Drinks
庭園の幸福
ช่วงเวลาแห่งความสุขท่ามกลางป่ามอส

56 Eat Well Live Well
Mapo Tofu Chawanmushi
เต้าหู้ไข่ตุ๋นหน้าซอสเสฉวน

58 Chef's Signature Dish
Chef Susumu Shimizu
กับดักยานักเวทมนตร์แห่งเนื้อ "Meat Magician"

60 Delish Delight
デザート (Dezāto) Japanese Matcha Dessert
◉ Matcha Gâteau au Chocolate
เค้กช็อกโกแลตชาเขียว
◉ Matcha Mont Blanc Cake
เค้กมัทฉะมงบล็องค์
◉ Matcha Tiramisu
มัทฉะทิรามิสุ

64 You Are How You Eat
นัตโตะ

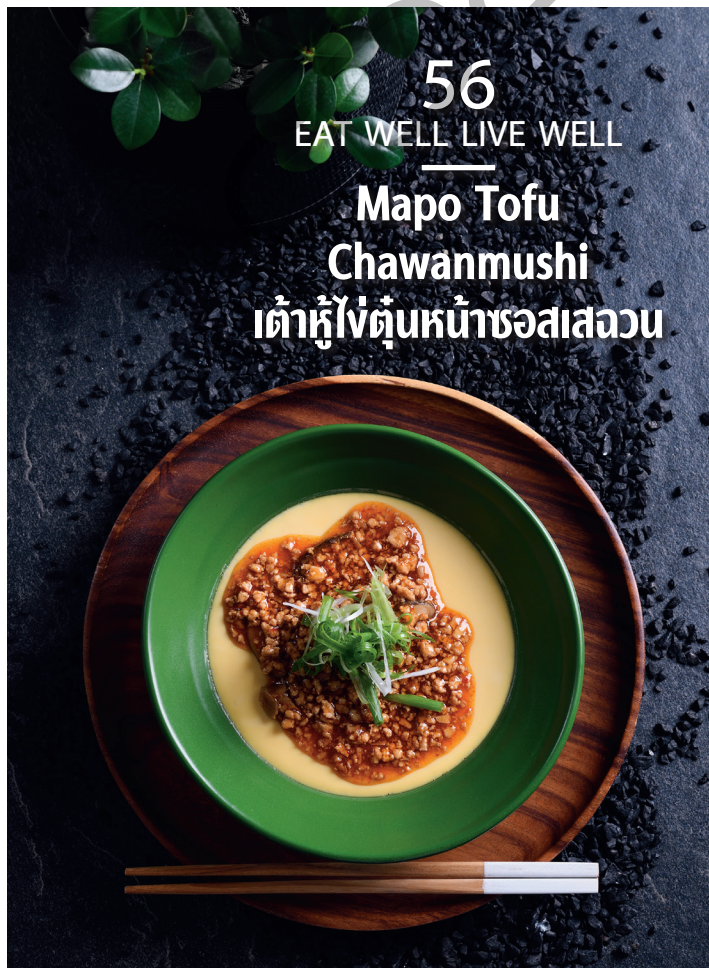
สุขภาพดีอย่างคนญี่ปุ่น

66 Simply Sweet
เครปจิงเกา
Jing Gao Crepes

Interview

72 Special Guest
Beurre & Boulanger
ร้านครัวของดี
ที่ทำให้ทุกคนต้องแวะเปิดร้าน

74 Food in Biz
รณน วิพุธศิริ
ชู Branding & Network
เสริมความแข็งแกร่ง
Le Cordon Bleu Dusit



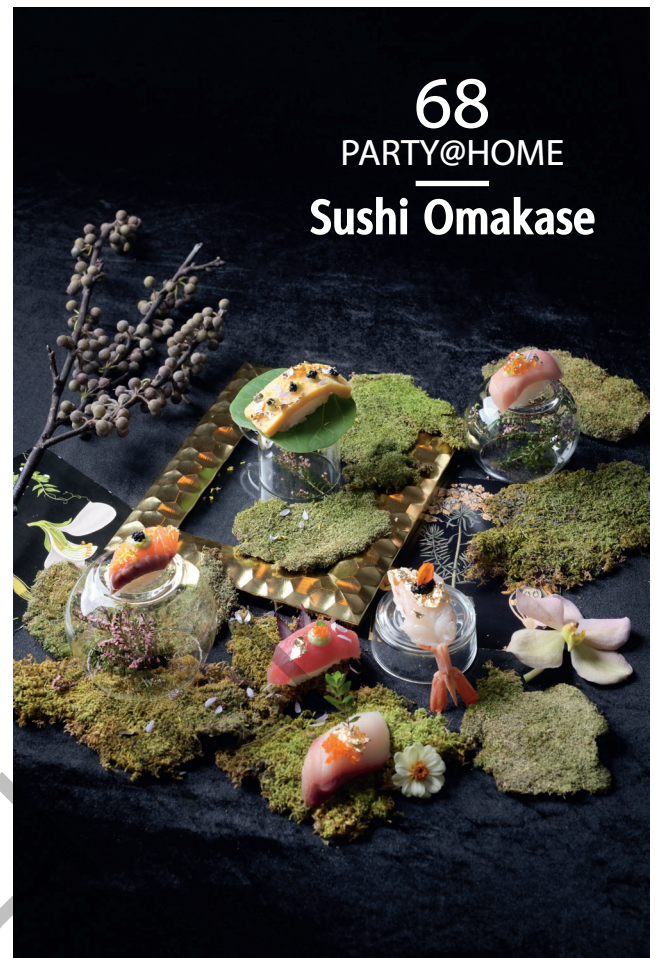
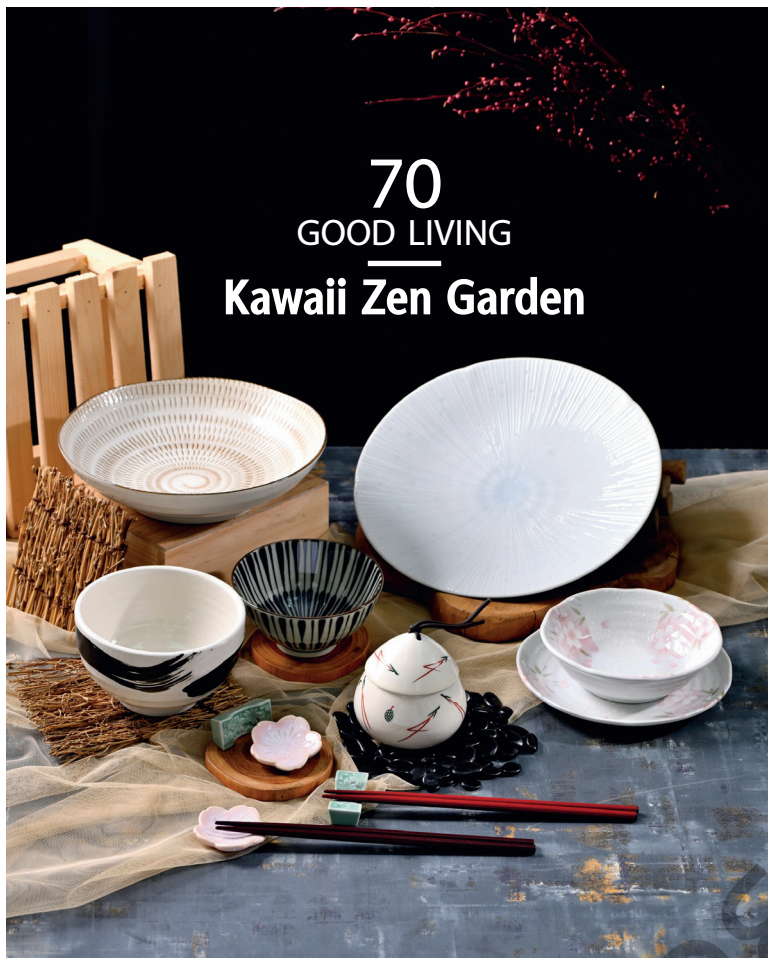
56
EAT WELL LIVE WELL

Mapo Tofu
Chawanmushi
เต้าหู้ไข่ตุ๋นหน้าซอสเสฉวน



60
DELISH DELIGHT

Matcha Tiramisu
มัทฉะทิรามิสุ



Articles

- 76 Food for Life
ดาร์กช็อกโกแลตกับการควบคุมน้ำหนัก
.....
- 78 Menu Digest
Sriracha Sensation
ซอสพริกดีเป็นศรีแก่ปาก
.....

Shopping & Design

- 68 Party@Home
Sushi Omakase
.....
- 70 Good Living
Kawaii Zen Garden
.....

Miscellaneous

- 80 Nice to Know
Japanese Traditional Cuisine
5 วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่น
แบบดั้งเดิม
.....
- 122 Last But Not Least
การบริหารเป้าหมายระยะยาว
ให้สำเร็จ
.....

News & View

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

Eating Out & Traveling

84 Eating Out Special

G&C Recommendation

- ◉ Yakiniku Great Bangkok โอมากาสะเนื้อจากประเทศญี่ปุ่น
- ◉ Fillets ร้านโอมากาสะจากเชฟฝรั่งเศส-ชัยชัย
- ◉ Ichika Omakase คอรัสสุดพรีเมียมที่คิดวัตถุดิบหายาก
- ◉ Sushi KiShin ในบ้านหลังใหม่ที่ The St. Regis Bangkok
- ◉ Kensho Omakase ร้านโอมากาสะที่อาร์ตแกลเลอรี
- ◉ Opera Italian Restaurant พื้นที่นาน L'Opera ให้ล้ำค่ายิ่งกว่าเดิม
- ◉ Bisou แกลเลอรีและไวน์บาร์ของคู่หูชาวฝรั่งเศส
- ◉ Din Restaurant & Jazz Bar แอวเอาต์ย้อนยุคในแบริบารย่านถนนดินสอ
- ◉ ความกลมกล่อมของอารมณ์และรสชาติในแบบฉบับ อี-กา LAB
- ◉ TAAHRA (ธารา) ร้านอาหารไทยไฟน์ไดนิ่งที่อุทิศรสชาติด้วย "เตาถ่าน"

94 Foodie Picks

Harajuku Thailand ยกฮาราจูกะมาไว้ที่กรุงเทพฯ

98 Gourmet Delivery

100 Places

- ◉ Public House Hotel
โรงแรมดีไซน์กับที่สดแห่ง Co-Working Space
- ◉ SALA Phuket เปิดตัว SALA FARMLIFE
เที่ยวอย่างห่วงใยสิ่งแวดล้อม

104 Travel

Sing Buri Experiences
เที่ยวสิงห์บุรีแบบครุส



94
FOODIE PICKS

Harajuku Thailand
ยกฮาราจูกะมาไว้ที่กรุงเทพฯ



104
TRAVEL

Sing Buri Experiences
เที่ยวสิงห์บุรีแบบครุส



100
PLACES

SALA Phuket
เปิดตัว SALA FARMLIFE
เที่ยวอย่างห่วงใยสิ่งแวดล้อม

เจ้าของ
ประธานกรรมการบริหาร
บรรณาธิการผู้พิมพ์ผู้โฆษณา
ประธานฝ่ายการนิตยสาร
กรรมการบริหาร

บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สันติ วิริยะรังสฤษฎ์
สมภรณ์ วิริยะรังสฤษฎ์
ณิต วิริยะรังสฤษฎ์ ปากนีย์ วิริยะรังสฤษฎ์
ภริตา 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
รองหัวหน้ากองบรรณาธิการ
นักเขียนอาวุโส
กองบรรณาธิการ

ภริตา วิริยะรังสฤษฎ์
สุนล ว่องวงศ์ศรี
รัชวีวรรณ เหล่าณัฐวุฒิกุล
พิจิกา ยะหัตตะ
หทัยชนก วรรณะ
จิรายุ แพทองคำ ฐิติมา ปัญญาวงษานนท์
เบญจวรรณ สิงฆาสีห์ อังจิรา สิงขัย

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

PARITA VIRIYARUNGSARIT
SUMON WONGWONSRI
RATCHANEewan LAONUTWUTTHIKUL
PICHICA YAHATTA
HATHAICHANOK JARANA
JIRAYU PHAETHONGKHAM, THITIMA PANYAWONGSANON
BENJAWAN SUNGPASIT, INGJIRA SANGYANG

กองบรรณาธิการฝ่ายอาหาร
สไตลิสต์
หัวหน้าช่างภาพ
ช่างภาพอาวุโส
ช่างภาพ

จินห์หทัย แซ่เฮียว ศรวิษฐ์ พงศ์จักรพานิช
กุลกนิช เกศกะงาม ขวัญจิรา ทิพย์กุลลัก
กวัน ทองสมบูรณ์
บมรัตน์ โตสติ อภิชาติ วรรณะวิสัย
วิวัฒน์ ภักย์บุติ ภูติพงษ์ คณิศรกุล
ณัชชา สุวรรณเพราพร

FOOD SPECIALISTS
STYLISTS
CHIEF PHOTOGRAPHER
SENIOR PHOTOGRAPHERS
PHOTOGRAPHERS

JUNTIP SEA-AEW, SORAWIT PONGJAKPANIT
KUNKANIT KESKANGAM, KWANJIRA TIPPAYAKULRAK
KAWIN THONGSOMBOON
NOPPARAT TOSATI, APICHART WANNAWAN
VIVAT PAIVIMUT, WUTTHIPONG KHANUENGINSUPHAPHON,
NATCHA SUWANPRAOPREED

คอนเทนต์เอดิเตอร์

นุชนันท์ โอธานนท์ ดร. สสสุคนธ์ ภทรณิน
อ. เกรกษะ ยมมาก พรสรัณ รุ่งเจริญกิจกุล
ผศ. ดร. จักรกาศ หัตถโกศล ทอรู้ รุ่งกิจอนันต์
จิตรชัย แป้นไพธล

CONTRIBUTORS

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

ที่ปรึกษา

วนิดา วนะภูติ นีอร สิงขัยกร
พลอยจาริส ประกัฏฐกุล พฤกษ์ สัมพันธ์วรรณ
ผศ. ดร. นิธิพล ตี๋สุภูมิ

CONSULTANTS

WANIDA VANAPUTI, BANG-ORN SANGMUNGKORN,
PLOYCHARAS PRAGATTAKOMOL, PRUEK SUMPANTWORABOON,
ASST. PROF DR. NATTAPOL TANGSUPHOM

เลขานุการกองบรรณาธิการ
ผู้ช่วยนักเขียน
ออกแบบรูปเล่ม
ผู้จัดการฝ่ายโฆษณาธุรกิจและการตลาด
ประสานงานฝ่ายโฆษณาธุรกิจและการตลาด
ผู้จัดการส่วนโฆษณา
ผู้ช่วยผู้จัดการส่วนโฆษณา
ฝ่ายโฆษณา

อติพร ยิงสว่าง
เกรียงวิทย์ ธีระพานิช
บริษัท เวอร์โก อาร์ต คิลด์ จำกัด
ปากนีย์ วิริยะรังสฤษฎ์
นิลลิกา แยมสุข
พานิ อ่อนฉวย
พอมล โทศลวนิช นกหทัย เหมร่ำไผ
ธัญลักษณ์ อนันต์ทอง

EDITORIAL SECRETARY
PROOFREADERS
DESIGNER
BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING MANAGER

ATIPORN YANGSAWANG
KRUAWAN TEERAPODIJANART
VIRGO ART GUILD CO., LTD.
PAKANEE VIRIYARUNGSARIT
MUNLIKA YAMSUK
POTJANEE ONCHALUANY, KANOKTIP HEMRUMPAI
PHORPHON KOSONWANIT
THUNYALUK ANONGTHONG

เลขานุการฝ่ายโฆษณา
ประสานงานฝ่ายโฆษณา
โทรศัพท์สายตรงฝ่ายโฆษณา
โทรสาร
ผู้จัดการฝ่ายผลิต

น้ำผึ้ง วัฒนชัยสกุล
ศศิวิมล ศรีพิมพ์
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
นุชนา อนุต

ADVERTISING SECRETARY
ADVERTISING COORDINATOR
DIRECT LINE
FAX
PRODUCTION MANAGER

NAMPUENG WIWATCHASAKUL
SASIWIMON SRIPIM
0-2691-4133-5, 0-2691-5752
0-2275-7658
BOONYA ORAMOOT

ฝ่ายสลายิก

อัมพร แสงทอง รัตติกา ห่วงแก้ว

โทรศัพท์ ฝ่ายสลายิก 0-2691-4126-30 ต่อ 1310, 1313
พิมพ์ที่ บริษัท สยาม เอ็ม แอนด์ บี พับลิชชิง จำกัด เลขที่ 42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอนพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2690-0919-23 โทรสาร 0-2690-0924

SUBSCRIPTION
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 ตัดต่อ
บริษัท มีเดีย แอสโซซิเอตเต็ด จำกัด เลขที่ 42/38 ซอยโชคชัยร่วมมิตร (วิภาวดีรังสิต 16/9)
ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอนพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0-2691-4126-30 โทรสาร 0-2276-2336
อีเมล : editor@gourmetandcuisine.com
เว็บไซต์ : www.gourmetandcuisine.com
f www.facebook.com/gourmetandcuisine
ig 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
f www.facebook.com/gourmetandcuisine
ig gourmetandcuisine



โอมากาเสะเนื้อย่าง

ส่วนผสม

เนื้อวัว	100	กรัม		อูนิ
เกลือป่น	1/8	ช้อนชา		ไข่คาเวียร์
พริกไทยป่น	1/8	ช้อนชา		MONINI Four Peppers
ขนมปังแผ่นหนา	2	แผ่น		Extra Virgin Olive Oil

วิธีทำ

1. หมักเนื้อกับเกลือ พริกไทย และ **MONINI Four Peppers Extra Virgin Olive Oil** คลุกให้เข้ากัน
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน **MONINI Four Peppers Extra Virgin Olive Oil** เล็กน้อย ใช้ไฟปานกลางสั้เนื้อลงย่างให้พอสุก
3. ตัก **MONINI Four Peppers Extra Virgin Olive Oil** บนขนมปังพอทั่ว นำไปย่างต่อพอเหลือง วางเนื้อแล้วประกบด้วยขนมปัง หั่นเป็นชิ้น
4. จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยอูนิและไข่คาเวียร์ให้สวยงาม

Note

MONINI Four Peppers Extra Virgin Olive Oil
น้ำมันมะกอกคุณภาพดีผสมผสานกับพริกไทยถึง 4 ชนิด ได้แก่ พริกไทยขาว พริกไทยเขียว พริกไทยชมพู และพริกไทยดำ ให้รสสัมผัสเผ็ดปลายลิ้น เหมาะสำหรับกินคู่กับสลัด ประยุกต์อาหารประเภทเนื้อ ปลา หรือทาบขนมปังเพื่อเพิ่มรสชาติ



บัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ



เพื่อนแท้...นักเดินทาง
รับเครดิตเงินคืน สูงสุด

10%



ที่ปั๊มน้ำมันจาก คาลเท็กซ์ และเอสโซ่ ที่ร่วมรายการ

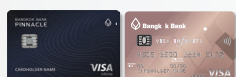


จำกัด 6 ลิตร / บัญชีบัตร / รอบบัญชี

1 พ.ย. 65 – 31 ต.ค. 66

เติมน้ำมันทุก 800 บาท รับเครดิตเงินคืน

บัตรพินนาเคิล/บัตรอินฟินิตี



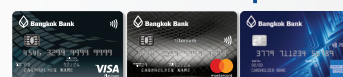
10%

บัตรผู้นำแพลทินัม



3%

บัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพอื่น



2%

เงื่อนไข • รายการใช้จ่ายที่จะนำมาพิจารณาเครดิตเงินคืนนี้จะต้องเป็นรายการที่เกิดขึ้น และถูกบันทึกเข้าระบบธนาคารระหว่างวันที่ 1 พฤศจิกายน 2565 – 31 ตุลาคม 2566 ที่สถานีบริการน้ำมันที่ร่วมรายการ • โดยจะต้องทำรายการ ณ สถานีบริการน้ำมันจากคาลเท็กซ์และเอสโซ่สาขาภายในประเทศไทยเท่านั้น • ขอสงวนสิทธิสำหรับสถานีบริการน้ำมันเอสโซ่สาขาหอ.ศิริอรุณ.พระมาต.แหลมใหญ่.เมือง.สมุทรสงครามไม่ร่วมรายการ • สำหรับสถานีบริการน้ำมันจากสามารถตรวจสอบรายชื่อสถานีบริการน้ำมันที่ร่วมรายการได้ที่ www.bangchakmarketplace.com • บัตรที่สามารถเข้าร่วมรายการได้จะต้องเป็นบัตรเครดิตวีซ่า มาสเตอร์การ์ด หรืออเมริกันเอ็กซ์เพรส ที่ออกโดยธนาคารกรุงเทพ (ยกเว้นบัตรเครดิตธนาคารกรุงเทพ อเมริกันเอ็กซ์เพรส สำหรับสถานีบริการน้ำมันบางจาก) ทั้งบัตรหลักหรือบัตรเสริมที่มีสถานะภาพบัตรปกติ และยังคงสถานะสมาชิกบัตรไม่ผิดเงื่อนไขใดๆ ในการใช้บัตร และมีประวัติการชำระคืนถึงวันสิ้นรอบบัญชีที่มีการคำนวณเงินคืน • บัตรเครดิตที่ ยกเว้นไม่ร่วมรายการได้แก่บัตรเครดิต Corporate/Purchasing, บัตรเครดิตยูเนียนเพย์ และบัตรพรีเทการ์ด • รายการใช้จ่ายที่สถานีบริการน้ำมันที่ร่วมรายการที่มียอดใช้จ่ายครบทุก 800 บาท รับ 1 ลิตรในการคำนวณเครดิตเงินคืน โดยรวมทุกประเภทบัตร ภายใต้บัญชีบัตรเครดิตเดียวกัน (ภายใต้วงเงินเดียวกัน รวมทั้งบัตรหลักและบัตรเสริม) มีเงื่อนไขการให้เครดิตเงินคืน ดังนี้ • สำหรับบัตร Pinnacle และ บัตร Infinite รายการใช้จ่ายที่มียอดครบทุก 800 บาท รับเครดิตเงินคืน 10% • สำหรับบัตร Platinum Leader รายการใช้จ่ายที่มียอดครบทุก 800 บาท รับเครดิตเงินคืน 3% • สำหรับบัตรเครดิตประเภทอื่นๆ ของธนาคารรายการใช้จ่ายที่มียอดครบทุก 800 บาท รับเครดิตเงินคืน 2% • จำกัดรายการใช้จ่ายรวมทุกประเภทบัตรที่จะได้รับเครดิตเงินคืนไม่เกิน 6 ลิตรต่อบัญชีบัตรรวมทุกประเภทรายการภายใต้บัญชีเดียวกัน (ภายใต้วงเงินเดียวกันรวมทั้งบัตรหลักและบัตรเสริม) ต่อรอบบัญชีรวมทุกสถานีบริการน้ำมันที่ร่วมรายการโดยธนาคารจะคำนวณเครดิตเงินคืนตามรายการที่เกิดขึ้นก่อน - หลัง เรียงตามวันที่ทำการและคืนเงินเข้าบัตรที่ทำการตรงตามเงื่อนไขที่กำหนด • ธนาคารจะเครดิตเงินคืนเข้าบัญชีบัตรเครดิตที่ได้ทำการรายการตามเงื่อนไขและธนาคารได้รับรายการจากสถานีบริการน้ำมันแล้วโดยยอดเงินคืนที่ได้รับจะปรากฏในใบแจ้งยอด ใช้จ่ายบัตรเครดิตของรอบบัญชีนั้นๆ • เครดิตเงินคืนที่ได้รับ ใช้เพื่อลดยอดค่าใช้จ่ายผ่านบัตรเครดิตตามใบแจ้งยอดใช้จ่ายบัตรเครดิตได้เท่านั้น ทั้งนี้ เครดิตเงินคืนเข้าบัญชีบัตรเครดิตดังกล่าวไม่สามารถโอน หรือเปลี่ยนเป็นเงินสด หรือโอนให้ผู้อื่นได้ • สำหรับรายการใช้จ่ายในสถานีบริการน้ำมันที่ต่ำกว่า 800 บาท ธนาคารจะไม่นำจำนวนเครดิตเงินคืน โดยธนาคารจะนำยอดดังกล่าวมาคำนวณคะแนนสะสมตามรายการ Thank You Program สำหรับบัตรประเภทที่มีคะแนนสะสม, จำนวนรับเครดิตเงินคืนในอัตรา 0.5% สำหรับบัตรประเภทไทยเทเนียม และจำนวนเพื่อคะแนน aiasia points สำหรับบัตรเครดิตแอร์เอเชีย • สำหรับรายการใช้จ่ายในสถานีบริการน้ำมันที่สูงกว่า 800 บาท และได้นำยอดใช้จ่ายของรายการน้ำมันมาคำนวณเพื่อรับเครดิตเงินคืนไปแล้ว ยอดใช้จ่ายทั้งหมดของรายการนั้นจะไม่ถูกนำมาคำนวณเพื่อรับคะแนนสะสม Thank You Rewards/ คะแนน aiasia points หรือ รับเครดิตเงินคืนตามปกติอีก • ธนาคารจะไม่รับผิดชอบต่อการสูญหายของข้อมูลหรือปัญหาทางเทคนิค และจะพิจารณาจากข้อมูลที่มีอยู่เป็นสำคัญผู้ถือบัตรควรเก็บเอกสารใบแจ้งยอดบัตรเครดิตในกรณีที่เกิดข้อพิพาท • เพื่อความสะดวกในการใช้บริการ กรุณาสอบถามรายละเอียดและเงื่อนไขรายการส่งเสริมการขาย ณ สถานีบริการน้ำมันก่อนการใช้บริการ • เงื่อนไขเป็นไปตามที่ธนาคารและบริษัทฯ กำหนด ทั้งนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงเงื่อนไข ซึ่งจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า โปรดศึกษาตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.bangkokbank.com/creditcard

www.bangkokbank.com/creditcard



Bangkok Bank Credit Card