



โปร เม.ย. 65 ส่วนลด บัตรล่องเรือดินเนอร์ ไวท์ออร์คิด ริเวอร์ ครูซส์

ชมวิวแม่น้ำเจ้าพระยา ตลอด 2 ชม. ขึ้นท่าเรือเอเชียทีค



เดินทางเอง ไม่มีเจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวก ตั้งแต่ 2 ท่านขึ้นไป

รอบ Dinner Cruise Seafood กับ 2 โปรสุดคุ้ม

ใช้บริการ วันจันทร์-ศุกร์ : รับโปร! เทียววันธรรมดา ไม่ธรรมดา (มา 4 จ่าย 3) ระหว่างวันที่ 1เม.ย.-31พ.ค. 65

ใช้บริการ ตั้งแต่ 1-30 เม.ย. 65 : รับโปร! Summer Very Very Cool Fresh อิ่มอร่อยกับซีฟู้ดปิ้งย่าง พร้อม
บุฟเฟต์เบียร์สด ไม่อั้นฟรี (ใช้ร่วมกับโปร มา 4 จ่าย 3 ได้)

เปิดให้บริการทุกวัน จันทร์, อังคาร, พุธ, พฤหัสบดี, ศุกร์, เสาร์, อาทิตย์ ให้บริการ 1เม.ย.-31พ.ค. 65

(ปิดทำความสะอาดเรือทุกวันพุธ)

บุฟเฟต์อาหารไทย - อาหารนานาชาติ มากกว่า 30 เมนู - Special Menu กุ้งเผา หอยเผา
นักร้อง+นักดนตรี ชับกล่อม (ดนตรีสด)

ผู้ใหญ่	ราคาปกติ 1,600.-	เหลือเพียงท่านละ	899.-
เด็กอายุ 4-10 ปี	ราคาปกติ 1,600.-	เหลือเพียงท่านละ	499.-





จัดให้บริการขึ้นเรือ ณ ท่าเรือที่ 2 ศาลาริมน้ำ เอเชียทีค เดอะ ริเวอร์ฟรอนท์
ลงทะเบียน 18.00-19.00 น. (Last Call 19.35) เรือเทียบรับ 19.45 น. เรือเทียบส่ง 21.45 น.

ล่องเรือชมวิวน้ำเจ้าพระยา ในบรรยากาศสุดโรแมนติก บนเรือ **ไวท์ออร์คิด ริเวอร์ ครุซส์ 3**
ให้บริการ ชั้น 2 และ 3 ชั้น ขนาด 500 ที่นั่ง โดยทางเรือคำนึงถึงความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ตามมาตรฐาน SHA
จัดที่นั่งแบบเว้นระยะห่างทางสังคม (Social distancing) ด้วยบริการ ระดับ 5 ดาว เต็มอิ่มไปกับ บุฟเฟต์อาหาร
ไทย อาหารนานาชาติ พิเศษโปรตีนเนอร์ เพิ่ม Special Menu ประจำเดือน อาทิ กุ้งเผา, หอยเผา และน้ำเปล่า ชา
กาแฟ พร้อมชมโชว์คาบาเร่ต์ และรำไทย สลับกับเพลงอันไพเราะจากนักร้องเสียงดี ที่มาขับกล่อม ให้คำคืนของคุณ
เต็มไปด้วยความสุข

**ราคานี้ไม่สามารถใช้บริการในช่วงวันหยุดนักขัตฤกษ์ เทศกาลต่างๆ อาทิ วันพ่อ, วันคริสมาสต์, ปีใหม่
โปรดสอบถามจากเจ้าหน้าที่เพิ่มเติม**

เพื่อประโยชน์ของผู้เดินทาง โปรดศึกษาเงื่อนไขการจองทัวร์ และการยกเลิกการจอง ที่ระบุในรายการทั้งหมด
หลังจากท่านทำการจองทัวร์แล้ว ทางบริษัทฯจะถือว่าท่านเข้าใจ และพร้อมปฏิบัติตามเงื่อนไขดังกล่าว

อัตรานี้รวม

- ✓ ค่าล่องเรือ 2 ชั่วโมง
- ✓ บริการบุฟเฟต์อาหารไทย นานาชาติ อาหารทะเล ขนมหวาน ผลไม้
- ✓ บริการเครื่องดื่มที่ (น้ำเปล่า, ชา, กาแฟ)
- ✓ ชม การแสดงร้องเพลงสด

อัตรานี้ไม่รวม

- ✗ ค่าเดินทางไปท่าเรือ
- ✗ อาหาร และเครื่องดื่มพิเศษ ที่ท่านสั่งเพิ่มเติมกับทางเรือ
- ✗ ค่าใช้จ่ายส่วนตัวอื่นๆ
- ✗ ค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และภาษีหัก ณ ที่จ่าย 3% (กรณีต้องการใบเสร็จเต็มรูปแบบ โปรดแจ้งเจ้าหน้าที่เมื่อทำการจองทัวร์)

เงื่อนไขการจอง

* โปรดชำระค่าบัตรทานอาหารค่า **ยอดเต็มจำนวน** หลังจากที่ได้รับการยืนยันที่นั่งว่างจากเจ้าหน้าที่แล้วทันที พร้อมส่งสำเนาบัตร
ประชาชน (ที่สะกดชื่อ นามสกุลภาษาอังกฤษ และเบอร์ติดต่อกลับ พร้อมระบุวันที่ ที่ต้องการใช้บริการ เพื่อทำการจองที่นั่งบนเรือ)
และหลักฐานโอนเงินมาได้ที่ Line, Email ถึงเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลการจอง หากไม่ชำระตามที่บริษัทกำหนด ขออนุญาตตัดที่นั่ง เพื่อให้
ลูกค้าท่านอื่นที่รอที่นั่งอยู่โดยอัตโนมัติ

* เมื่อชำระค่าบริการยอดเต็มจำนวนแล้ว ไม่สามารถเปลี่ยนแปลง แก้ไขชื่อผู้เดินทาง หรือยกเลิกขอคืนค่าทัวร์ ไม่ว่ากรณีใดๆ ก็ตาม





เมื่อท่านตกลงชำระเงินค่าบริการทางบริษัทฯ ทางบริษัทจะถือว่าท่านได้ยอมรับในเงื่อนไขและ
ข้อตกลงต่างๆ ที่ได้ระบุไว้

ตัวอย่างเมนูอาหารดินเนอร์ (อาจปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า)



เงื่อนไขและความรับผิดชอบ บริษัทเป็นเพียงตัวแทนรับจองแพ็คเกจทัวร์ สายการบิน และ ตัวแทนการท่องเที่ยวในต่างประเทศ
ซึ่งไม่อาจรับผิดชอบต่อความเสียหายต่างๆ ที่อยู่เหนือการควบคุมของเจ้าหน้าที่บริษัทฯ อาทิ การนัดหยุดงาน การจลาจล
เปลี่ยนแปลงกำหนดเวลาในตารางบิน ภัยธรรมชาติ ฯลฯ หรือค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมที่เกิดขึ้นทั้งทางตรงหรือทางอ้อมเช่น การเจ็บป่วย การ
ถูกทำร้าย การสูญหาย ความล่าช้าหรือจากอุบัติเหตุต่างๆ ฯลฯ และการตอบปฏิเสธการเข้า และออกเมืองของเจ้าหน้าที่ที่ตรวจคนเข้า
หรือออกเมือง อันเนื่องมาจากมีสิ่งผิดกฎหมาย หรือเอกสารการเดินทางไม่ถูกต้อง หรือการถูกปฏิเสธในกรณีอื่นๆ





DINNER LINE : THAI-INTER BUFFET SEAFOOD ให้บริการตั้งแต่ 15 ก.พ. 65 เป็นต้นไป



MENU BUFFET PROGRAM DINNER

APPETIZER

SUSHI	ซูชิ
SALMON(SASHIMI)	แซลมอน(ซาซิมิ)
STEAMED EGGS	ไข่ตุ๋น
ASSORTED COLD CUTS	โคลด์คัท (แฮม, ไส้กรอก)
VARIETY SALAD OF CHOICE	สลัดบาร์
SALAD DRESSING OF CHOICE	น้ำสลัดนานาชาติ
FRENCH FRIED POTATO	มันฝรั่งทอด

MIXGRILL STATION

GRILLED SHRIMP	กุ้งเผา
GRILLED SQUID	ปลาหมึกย่าง
SEASONED SCALLOPS	หอยเชลล์อบเนย
GRILLED MUSSELS	หอยแมลงภู่นึ่ง
GRILLED SWEET CLAMS	หอยหวานย่าง
GRILLED CORN	ข้าวโพดย่างเนย
BAR.B.Q POCK	บาร์บีคิว หมู
BAR.B.Q CHICKEN	บาร์บีคิว ไก่

MAINDISHED

PAD THAI	ผัดไท
SPICY MINCED CHICKEN	ลาบไก่
FRIED FISH WITH TAMARIND SAUCE	ปลาทอดซอสมะขาม
FRIED CABBAGE WITH FISH SAUCE	กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา
DIP FRIED FISH CAKES	ทอดมันปลา
CHICKEN GREEN CURRY	แกงเขียวหวานไก่
HONG KONG FRIED NOODLES	ผัดหมี่ฮ่องกง
SEASONED TOFU	เต้าหู้ทรงเครื่อง
BAKED CHICKEN WITH WINE SAUCE	ไก่อบซอสไวน์
SPAGHETTI CARBONARA	สปาเก็ตตี้ คาร์บอนาร่า
YAKISOBA	ยากิโซบะ
FRIED RICE WITH CRAB	ข้าวผัดปู
FRIED RICE WITH SAUSAGE	ข้าวผัดกุนเชียง
FRIED RICE WITH HAM	ข้าวผัดแฮม
FRIED RICE WITH EGGS	ข้าวผัดไข่
STEAMED RICE	ข้าวหอมมะลิ

SOUP

SPICY SOUP WITH SHRIMP	ต้มยำกุ้ง
BAMBOO MUSHROOM SOUP	ซุปรังไข่
MUSHROOM SOUP	ซุปรังเห็ด
MISO SOUP	ซุปรังมิโซะ

DESSERT

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

