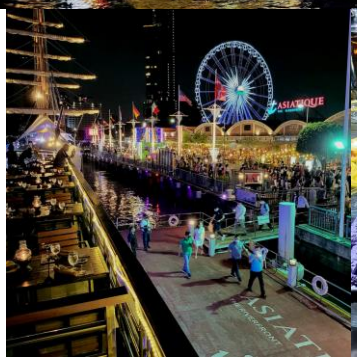
ส่วนลด บัตรล่องเรือทานอาหาร รอบ TWILIGHT ไวท์ออร์คิด ริเวอร์ ครูซส์

รอบเวลา 17.00-19.00 น. ชมวิวแม่น้ำเจ้าพระยา ตลอด 2 ชม. ขึ้นท่าเรือเอเชียทีค



บุฟเฟ่ต์อาหารไทย - อาหารนานาชาติ - เพิ่มซีฟู้ด : สถานีซีฟู้ด (กุ้งเผา, ปลาหมึกย่าง, หอยเวลล์อบเนย, หอยแมลงภู่เผา, หอยหวานย่าง, ข้าวโพดย่างเนย) - ดนตรีสด (ฟังสบายโฟล์คซอง)

ให้บริการ สำหรับ 2 ท่านขึ้นไป เฉพาะเสาร์, อาทิตย์ ตั้งแต่วันนี้ จนกว่าจะมีการเปลี่ยนแปลง / เมนูใหม่ เพิ่มซีฟู้ด

ผู้ใหญ่	ราคาปกติ ~~1,200.-~~	เพียงท่านละ	699.-
เด็กอายุ 4-10 ปี	ราคาปกติ ~~1,000.-~~	เพียงท่านละ	499.-

เดินทางเอง ไม่มีเจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวก ตั้งแต่ 2 ท่านขึ้นไป

จุดเช็คอิน : เอเชียทีค เดอะ ริเวอร์ฟร้อนท์ โกดัง 7 ลงทะเบียน 16.00 น. (Last Call 16.50)

จุดขึ้นเรือ : ท่าเรือที่ 2 ศาลาริมน้ำ เอเชียทีค เดอะ ริเวอร์ฟร้อนท์

เรือเทียบรับ 17.00 น. / เรือเทียบส่ง 19.00 น.

ล่องเรือชมวิวแม่น้ำเจ้าพระยา ในบรรยากาศสุดโรแมนติก บนเรือ **ไวท์ออร์คิด ริเวอร์ ครูซส์ 3** ให้บริการ ชั้น 2 และ3 ชั้น ขนาด 500 ที่นั่ง โดยทางเรือคำนึงถึงความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ตามมาตรฐาน SHA จัดที่นั่งแบบเว้นระยะห่างทางสังคม (Social distancing) ด้วยการบริการ ระดับ 5 ดาว เต็มอิ่มไปกับ บุฟเฟ่ต์อาหารไทย อาหารนานาชาติ พิเศษโปรดินเนอร์ เพิ่ม Special Menu ประจำเดือน อาทิ กุ้งเผา, หอยเผา และน้ำเปล่า ชา กาแฟ พร้อมชมโชว์คาบาเร่ต์ และรำไทย สลับกับเพลงอันไพเราะจากนักร้องเสียงดี ที่มาขับกล่อม ให้ค่ำคืนของคุณเต็มไปด้วยความสุข

อัตรานี้รวม

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

อัตรานี้ไม่รวม

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

เงื่อนไขการจอง

* โปรดชำระค่าบัตรทานอาหารค่ำ **ยอดเต็มจำนวน** หลังจากที่ได้รับการยืนยันที่นั่งว่างจากเจ้าหน้าที่แล้วทันที พร้อมส่งสำเนาบัตรประชาชน (ที่สะกดชื่อ นามสกุลภาษาอังกฤษ และเบอร์ติดต่อกลับ พร้อมระบุวันที่ ที่ต้องการใช้บริการ เพื่อทำการจองที่นั่งบนเรือ) และหลักฐานโอนเงินมาได้ที่ Line, Email ถึงเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลการจอง หากไม่ชำระตามที่บริษัทกำหนด ขออนุญาตตัดที่นั่ง เพื่อให้ลูกค้าท่านอื่นที่รอที่นั่งอยู่โดยอัตโนมัติ

* เมื่อชำระค่าบริการยอดเต็มจำนวนแล้ว ไม่สามารถเปลี่ยนแปลง แก้ไขชื่อผู้เดินทาง หรือยกเลิกขอคืนค่าทัวร์ ไม่ว่ากรณีใดๆ ก็ตาม

เมื่อท่านตกลงชำระเงินค่าบริการทางบริษัทฯ ทางบริษัทจะถือว่าท่านได้ยอมรับในเงื่อนไขและข้อตกลงต่างๆ ที่ได้ระบุไว้

เงื่อนไขและความรับผิดชอบ บริษัทเป็นเพียงตัวแทนรับจองแพ็คเกจทัวร์ สายการบิน และ ตัวแทนการท่องเที่ยวในต่างประเทศ ซึ่งไม่อาจรับผิดชอบต่อความเสียหายต่างๆ ที่อยู่เหนือการควบคุมของเจ้าหน้าที่บริษัทฯ อาทิ การนัดหยุดงาน การจลาจล เปลี่ยนแปลงกำหนดเวลาในตารางบิน ภัยธรรมชาติ ฯลฯ หรือค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมที่เกิดขึ้นทั้งทางตรงหรือทางอ้อมเช่น การเจ็บป่วย การถูกทำร้าย การสูญหาย ความล่าช้าหรือจากอุบัติเหตุต่างๆฯลฯ และการตอบปฏิเสธการเข้า และออกเมืองของเจ้าหน้าที่ตรวจคนเข้าหรือออกเมือง อันเนื่องมาจากมีสิ่งผิดกฎหมาย หรือเอกสารการเดินทางไม่ถูกต้อง หรือการถูกปฏิเสธในกรณีอื่นๆ

เพื่อประโยชน์ของผู้เดินทาง โปรดศึกษาเงื่อนไขการจองทัวร์ และการยกเลิกการจอง ที่ระบุในรายการทั้งหมด หลังจากท่านทำการจองทัวร์แล้ว ทางบริษัทฯจะถือว่าท่านเข้าใจ และพร้อมปฏิบัติตามเงื่อนไขดังกล่าว

ตัวอย่างเมนูอาหารดินเนอร์ (อาจปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

TWILIGHT MENU : BUFFET SEAFOOD Up31Jan22 ให้บริการตั้งแต่ 15 ก.พ. 65 เป็นต้นไป

MENU BUFFET
PROGRAM TWILIGHT

APPETIZER		
	ASSORTED COLDCUTS	โคลคัท (แฮม, ไส้กรอก)
	VARIETY SALAD OF CHOICE	สลัดบาร์
	SALAD DRESSING OF CHOICE	น้ำสลัดนานาชาติ
	FRIED SAUSAGE	ไส้กรอกทอด
	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	ผัดไท
	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	สปาเก็ตตี้ คาโบนาร่า
	YAKISOBA	ยากิโซบะ
	FRIED RICE WITH CRAB	ข้าวผัดปู
	STEAMED RICE	ข้าวหอมมะลิ
SOUP		
	SPICY SOUP WITH SHRIMP	ต้มยำกุ้ง
	BAMBOO MUSHROOM SOUP	ซุปเยื่อไผ่
DESSERT		
	FRESH FRUIT IN SEASON	ผลไม้ตามฤดูกาล
	TRADITION THAI SWEET DESSERT	ขนมไทย
	ASSORTED CAKE	เค้ก
	CARAMEL CUSTARD	คัสตาร์ดคาราเมล
	ICE CREAM	ไอศครีม
	COFFEE AND TEA	ชา กาแฟ