



UNITHAI TRIP CO.LTD
UNITHAI TRAVEL CO.LTD

33/47 Wall Street Tower 11 Floor,
Surawongse Road, Suriyawongse,
Bangrak, Bangkok 10500
ใบอนุญาตเลขที่ 11/02206

QR-ADD LINE



☎ 02-234-5936

| LINE ID: @unithaitrip (อย่าลืมเติม @ นะคะ)

| 🌐 www.unithaitrip.com

รหัสโปรแกรม : 20582 (กรุณาแจ้งรหัสโปรแกรมทุกครั้งที่สอบถาม)

ดีกมหานคร สกายวอล์ค



ราคาเพียง **530** บาท จากปกติ **1,085** บาท

สกายวอล์ค และรูปท้อป

เก็บประสบการณ์ใหม่ๆ ที่ดึกมมหานคร สกายวอล์ค และ รูปท้อป โดยขึ้นไปยังจุดชมวิว ภายนอกอาคาร ณ ความสูงที่ 310 เมตร ที่ชั้น78 โดยผ่านลิฟต์แก้วไฮโดรลิก และยังตื่นตาตื่นใจ กับพื้นกระจกลอยฟ้าและเดอะพิค ณ ความสูงที่ 314 เมตร เพื่อที่จะชมวิวกจากจุดสูงสุดของดึก คิงเพาเวอร์ มหานคร แบบ 360 องศาและยังมีเครื่องดื่มและของว่างที่รูปท้อป ซึ่งขึ้นชื่อว่าเป็นบาร์ที่สูงที่สุดในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เลยทีเดียว ทางมหานคร สกายวอล์ค จะไม่รับผิดชอบต่อค่าบัตรเข้าชม เนื่องจากสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงซึ่งส่งผลต่อทัศนวิสัย แต่ผู้เข้าชมสามารถร้องขอการออกบัตรเข้าชมใหม่สำหรับการเข้าชมในครั้งหน้า

เวลาทำการ

ทุกวัน ตั้งแต่ 11.00 น. – 21.00 น.

เวลาพระอาทิตย์ขึ้น / พระอาทิตย์ตก

06:25 / 17:49

การเดินทาง

สามารถเดินทางได้โดยรถโดยสารสาธารณะ สถานีรถไฟชองนนทรี (ทางออก 3) และ รถยนต์ส่วนบุคคล



จุดถ่ายรูปสวยๆบนพื้นกระจก

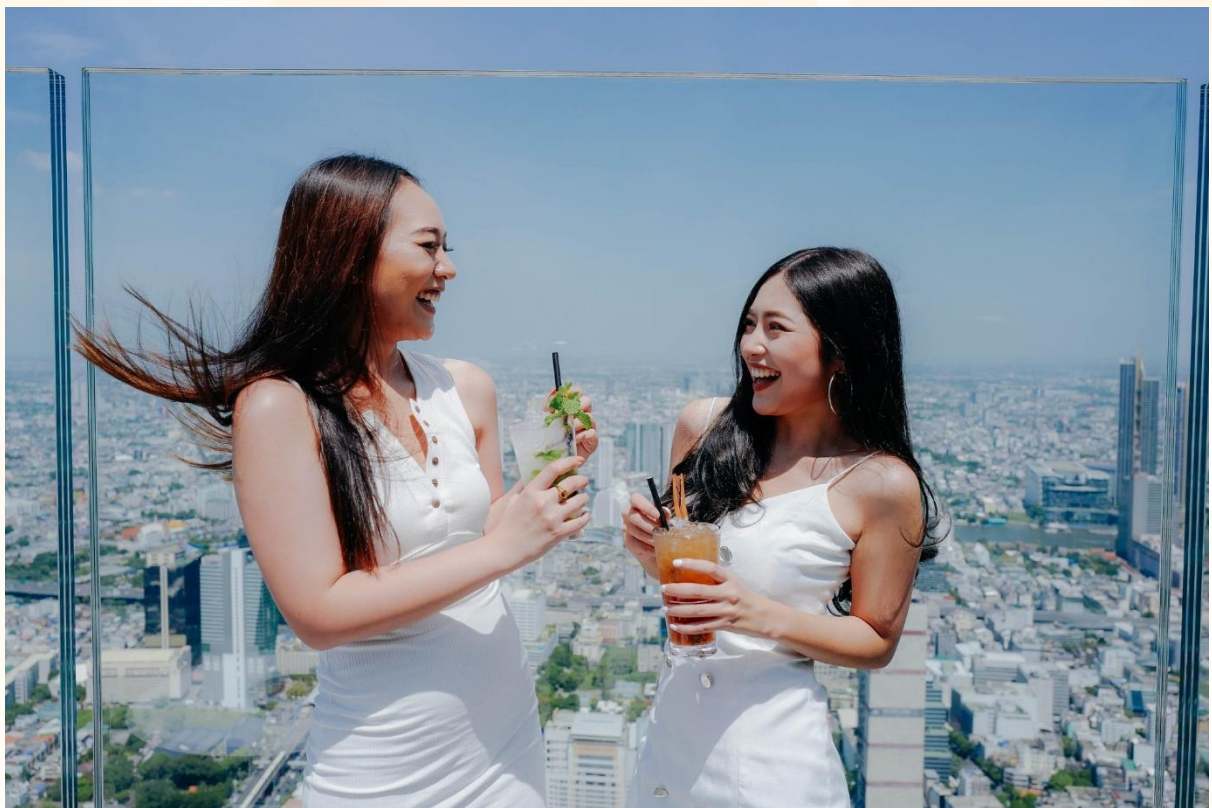


รูปท็อป





ชมวิว 360 องศา



อัตราค่าบริการ

โปร	จันทร์-ศุกร์	เสาร์-อาทิตย์	หมายเหตุ
Only Ticket	530.-/ท่าน จากปกติ 1,085.-	880 จากปกติ 1,085.-	เด็ก 3-12ปี/ผู้สูงอายุ 60 ปีขึ้นไป 250.-/ท่าน
Souvenir package	948.-/ท่าน	1,148.-/ท่าน	ราคารวม : บัตรเข้าชม+Photo Album + กระเป๋าที่ระลึก



เงื่อนไข

- สามารถจองได้ตั้งแต่ วันนี้ - 31 มกราคม 2565
- ใช้บริการได้ตั้งแต่ วันนี้ - 31 มกราคม 2565
(ยกเว้นวันที่ 31 ธ.ค. 64 - 1 ม.ค. 65)
- เวลาเข้าใช้บริการ : 10.00 น. - 24.00 น.
- รอบสุดท้ายของการเข้าใช้บริการ : 23.00 น.
- แพ้กเงินนี้ไม่สามารถเปลี่ยนและยกเลิกได้

Dine&Chill Package (เฉพาะผู้ใหญ่)

ได้รับบัตร Skywalk ชั้น 74 – ชั้น 78 และคูปองรับประทานอาหารร้าน

Thai Taste Hub Mahanakhon CUBE Cash Coupon

อัตราค่าบริการ

โปร	จันทร์-ศุกร์	เสาร์-อาทิตย์	หมายเหตุ
Dine & Chill	749.-/ท่าน		บัตรเข้าชม + คูปองเงินสด 200 บาท ใช้บริการได้ที่ Thai Taste Hub

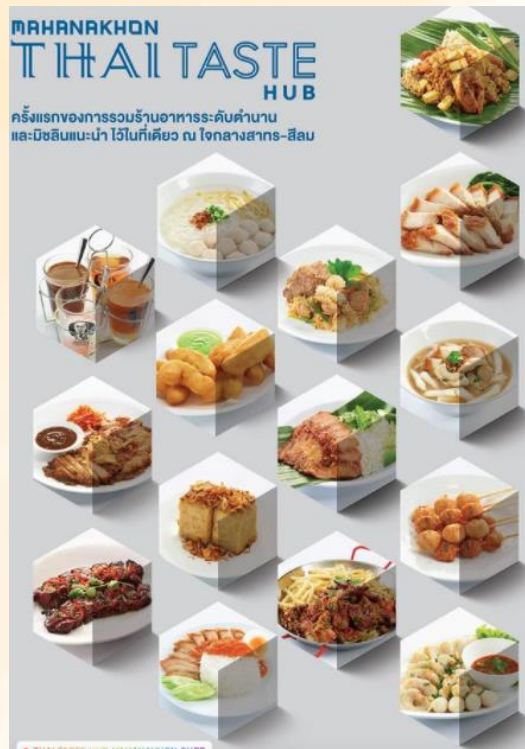
เงื่อนไข

- สามารถจองได้ตั้งแต่ วันนี้ – 31 มกราคม 2565
- ใช้บริการได้ตั้งแต่ วันนี้ – 31 มกราคม 2565
(ยกเว้นวันที่ 31 ธ.ค. 64 – 1 ม.ค. 65)
- Thai Taste Hub ทำการ 10.00 น. – 20.30 น. ชั้น 1 อาคารมหานคร คิวน์
- แพ็กเกจนี้ไม่สามารถเปลี่ยนและยกเลิกได้



ไลฟ์สไตล์มอลล์แห่งใหม่ใจกลางเมืองย่านสาทร

ไทย เทสต์ ฮับ มหานคร คิวบ์ (Thai Taste Hub Mahanakhon CUBE) สตรีทฟู้ด แลนด์มาร์คแห่งใหม่ใจกลางเมืองย่านสาทร-สีลม ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์อันทันสมัยของคนกรุงเทพฯ พร้อมเสิร์ฟประสบการณ์ใหม่แห่งรสชาติกับครั้งแรกของการรวมร้านอาหารระดับตำนานของเมืองไทย และมีชิลินแนะนำ ในราคาที่คุณสัมผัสได้ อาทิ เผ็ดเผ็ดเฮ้! ลี้ม เหล่า ซา ผัดไทยไฟทะเล และอีกหลากหลายเจ้าดังที่มีให้เลือกมากถึง 12 ร้านด้วยกัน

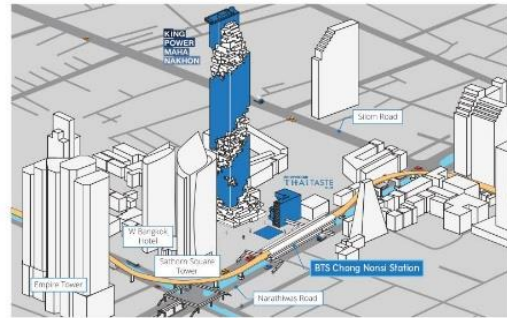


THAI TASTE

HUB MAHANAKHON CUBE

ไทย เทสต์ ฮับ มหานคร คิวบ์ (Thai Taste Hub Mahanakhon CUBE) สตรีทฟู้ดแลนด์มาร์คแห่งใหม่ใจกลางเมืองย่านสาทร-สีลม ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์อันทันสมัยของคนกรุงเทพฯ พร้อมเสิร์ฟประสบการณ์ใหม่แห่งรสชาติกับครั้งแรกของการรวมร้านอาหารระดับตำนานของเมืองไทย และมิชลินแนะนำ ในราคาที่ทุกคนสัมผัสได้ ที่มีให้เลือกมากถึง 12 ร้านด้วยกัน พร้อมทั้งนั่งรับประทานอาหาร สะดวกสบาย รายล้อมไปด้วยบรรยากาศของสตรีทอาร์ตจากเหล่าศิลปินชาวไทยที่มาร่วมกันสร้างสรรค์ผลงาน เพื่อให้ผู้มาเยือน ได้อิมเมจไปกับทั้งศาสตร์ของการปรุงอาหารควบคู่งานศิลปะร่วมสมัย ตอบโจทย์การเป็นพื้นที่สร้างสรรค์แห่งใหม่ใจกลางย่านธุรกิจสำคัญของกรุงเทพฯ ที่เหล่านักชิมและคนเมืองไม่ควรพลาดอย่างแท้จริง

เวลาทำการ: 10:00 – 20:30 น.
 สถานที่ตั้ง: ชั้น 1 อาคารมหานคร คิวบ์
 • ติดสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอส ช่องนนทรี ทางออก 3
 • 96 ถนนราชมาราสาทรนครินทร์ สีลม บางรัก กรุงเทพฯ 10500
 • มีที่จอดรถให้บริการ
 ร้านอาหาร: 12 ร้าน
 ความจุ: 200 ที่นั่ง
 โทรศัพท์: 02-677-8721
 เว็บไซต์: <https://kingpowermahanakhon.co.th/cube>
 อีเมล: contact.cube@kingpower.com
Official Hashtag
 #ThaiTasteHubMahanakhonCUBE
 #KingPowerMahanakhon
 #MahanakhonCUBE



Michelin Plate 2018-2019



ก๋วยจั๊บน้ำยาลูก ร้านก๋วยจั๊บน้ำใสชื่อดังระดับมิชลินไกด์ในย่านเยาวราช ที่ใช้เส้นก๋วยจั๊บน้ำหนืดนุ่ม เสิร์ฟคู่กับน้ำซุปรสชาติกลมกล่อม หอมปรกไทย พร้อมทั้งเด็ดเป็นหมูกรอบที่เมื่อได้ทานรวมกันแล้วจะได้รสชาติที่อร่อยสุดๆ นอกจากนี้ยังมีเมนูไข่โครกหมูอบสุตเฉพาะของทางร้าน กุ้งเชียงหมูสุตโบราณ และเมนูต้นเครื่องย่างจิ้นอีกด้วย



Michelin Bib Gourmand 2019-2020



ผัดไทยไฟทะลุ ร้านผัดไทยเจ้าดังแห่งถนนดินสอที่เจ้าของร้านมีดีกรีเป็นถึงเชฟระดับมิชลินจากร้านอาหารไทยชื่อดังในนิวยอร์ก ด้วยเทคนิคการผัดอันเป็นเอกลักษณ์ที่ต้องใช้ไฟแรงลุกท่วมกระทะขณะผัดเพื่อให้เกิดรสชาติที่เข้มข้นเข้าเนื้อ โดยมีเมนูแนะนำ อาทิ ผัดไทยไฟทะลุ ผัดไทยไฟทะลุมันกุ้ง-กุ้งสด และผัดไทยไฟทะลุหมูกรอบ



Michelin Plate 2019-2020



สุกี้มาเวอริค ร้านสุกี้เจ้าดังที่เปิดให้บริการมายาวนานตั้งแต่ปี พ.ศ. 2503 กับตำนานความอร่อยที่ถ่ายทอดมารุ่นสู่รุ่น ด้วยลีลาการผัดสุกี้ที่ไม่เหมือนใคร รวดเร็วว่องไวคล้ายกับ “มาเวอริค” พระเอกจากซีรีส์ภาพยนตร์ชื่อดังในอดีตที่ยังเป็นแก๊งค์ แมนย่า ว่องไว โดยทางร้านเน้นใช้วัตถุดิบที่คัดสรรมาหมักจนนุ่มละลายในปาก ที่เหลือคือความอร่อยจากฝีมือล้วนๆ มีเมนูขึ้นชื่อ อาทิ สุกี้แห้ง ที่ผัดด้วยน้ำมันหมู ใช้ไฟแรง เพื่อให้อาหารมีกลิ่นหอมฟุ้งคลุกเคล้ากับซอสสุกี้สูตรเด็ดเผ็ดร้อนสะใจ



Michelin Plate 2020



ยี่ สับ หลก ร้านอาหารที่สืบทอดตำนานความอร่อยจากก๋วยเตี๋ยวเนื้อ นายไสย์แห่งย่านถนนพระอาทิตย์ พร้อมเปิดศักราชบทใหม่ของ ยี่ สับ หลก ด้วยสุดยอดเมนูแนะนำจากมิชลินไกด์ 2020 อย่างข้าวอบเนื้อซี่โครงโกเบต้น และข้าวอบหอยโฮตาดะ (หอยเชลล์) ข้าวอบกรุบกรอบรส เสิร์ฟคู่กับน้ำซุปรวมกลมกล่อม และน้ำจิ้มพริกเผาสูตรเด็ดเผ็ด เปรี้ยว หวาน รับรองว่าอร่อย อออุ่นใจแน่นอน

phed
phed
hey!



เผ็ดเผ็ด เฮ้! ร้านอาหารที่เกิดจากความคิดถึงบ้านเกิดในจังหวัดนครพนม และรสชาติอันคุ้นเคยของรสมือแม่ ที่เชฟตั้งใจรังสรรค์เมนูอาหารอีสานจากสูตรที่ส่งต่อผ่านรุ่นสู่รุ่น พร้อมผสมผสานเข้ากับสไตล์การทำอาหารในแบบฉบับของตัวเอง โดยเน้นใช้วัตถุดิบคุณภาพเสมือนทำให้ครอบครัวรับประทานจนออกมาเป็นร้านอาหารอีสานแบบโฮมเมดที่เชฟปรุงทุกจานด้วยความตั้งใจ และพร้อมมอบสิ่งดีๆ ให้กับทุกคนผ่านรสชาติอาหารอันโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร โดยมีเมนูแนะนำ อาทิ คำสตรอว์เบอร์รี่ ตำหนมจิ้นโอวัวร์ และแกงอ่อมต่างๆ



บุญเลิศ ตำนานบะหมี่หมูอย่างซิว๊วแห่งย่านนางเลิ้ง ที่เปิดขายมานานกว่า 40 ปี กับสูตรเด็ดที่ทางร้านใช้เนื้อหมูสันนอกส่วนสะโพกมาทำการหมักทิ้งไว้ถึง 4 ชั่วโมง เพื่อให้ส่วนผสมซึมเข้าเนื้อ แล้วนำมาย่างบนเตาให้สุกหอม ส่วนบะหมี่ก็เลือกใช้แป้งก๊วยที่คัดพิเศษมาใช้ห่อหมูสับปรุงรส ก่อนเสิร์ฟราดด้วยน้ำซุปลวกหมูสูตรดั้งเดิมกลิ่นหอมชวนทาน



ก๋วยเตี๋ยวอนามัย ก๋วยเตี๋ยวเนื้อน้ำใสสูตรพิเศษที่เปิดมายาวนานกว่า 60 ปี ใช้ลูกชิ้นทำเองจากเนื้อวัวคัดพิเศษไร้แป้ง มีทั้งลูกชิ้นเนื้อ ลูกชิ้นเอ็น เนื้อสด ตับ เนื้อเปื่อย และลูกชิ้นปิ้ง เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสเด็ดจากทางร้าน



ผืน ร้านไก่ย่างชื่อดังที่มีเมนูอาหารแบบฟิวชั่นให้เลือกหลากหลาย เน้นใช้วัตถุดิบหลักเป็นเนื้อไก่ชั้นดีมีคุณภาพจากฟาร์มออร์แกนิกที่ใช้พลังงานแสงอาทิตย์แบบ Eco Farming นำมาอย่างกับซอสสูตรพิเศษของทางร้านทำให้ได้เนื้อนุ่มเต่ง กลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม



ลืมเหล่าซา "สุดยอด" ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลาต้นตำรับได้ในตำนานกว่า 80 ปี ไม่ใส่สารบอแรกซ์ นิยามลูกชิ้นปลาทำเอง ปรุงรสสอง นวดเอง ทำการผลิตเอง ทุกขั้นตอนอย่างพิถีพิถัน ทานคู่กับเส้นบะหมี่ไข่สดหนานุ่ม คลุกเคล้าด้วยน้ำมันกระเทียมเจียว พร้อมซอสปรุงรสสูตรพิเศษ "แฉะน้ำ" ทานคู่กับก๊วยปลาที่ไม่เหมือนใคร

คอกหมูพระราม 5



คอกหมูพระราม 5 ร้านคอกหมูย่างชื่อดังของเซฟฟิสต์ นกุล กวินรัตน์ ที่เกิดขึ้นจากความตั้งใจและความชอบส่วนตัวมาเป็นแรงบันดาลใจในการทำร้านอาหารสุดชิลล์ในสไตล์ที่ชอบ พร้อมเสิร์ฟเมนูหมู ๆ ให้ชาวราชพฤกษ์และคนทั่วไปได้ลิ้มลอง โดยทุกเมนูผ่านการคัดแปลงรสชาติจากเมนูอาหารที่เซฟฟิสต์เคย อาทิ ข้าวคอกหมูย่าง ต้มเต้าเจี้ยว



ชุมพลปากตองโก๋ ร้านปากตองโก๋ชื่อดังจากจังหวัดบุรีรัมย์ที่เปิดมายาวนานกว่า 60 ปี โดดเด่นด้วยปากตองโก๋แบบกรอบนอกนุ่มใน ไม่อมน้ำมัน และไม่มีส่วนผสมของแอมโมเนีย ทานคู่กับกาแฟและไข่ลวก เข้ากันเป็นอย่างดี พร้อมโชว์ทักษะการนวดแป้ง ตัด และทอดปากตองโก๋ให้กับลูกค้าที่หน้าร้านชมกันแบบสดๆ



ป้าหงษ์ขนมไทย ร้านขนมไทยที่ขายอยู่คู่ตลาดนางเลิ้งมาอย่างยาวนาน ทำสดใหม่ทุกเช้าด้วยกรรมวิธีแบบโบราณ อย่างเต่าถ่าน ขึ้นชื่อเรื่องขนมหม้อแกงที่อร่อยเด็ดไม่เหมือนที่ไหน มีเอกลักษณ์อยู่ที่การอบเพื่อให้ได้หน้าของหม้อแกงที่เกรียมนิดๆ กำลั้งดี ก่อนโรยด้วยหอมเจียวทอด นอกจากนี้ ยังมีขนมไทยอีกหลากหลายชนิด อาทิ ขนมตะโก้ สังขยา วุ้นใบเตยกะทิ ข้าวเหนียวแก้วดำ ข้าวเหนียวทุเรียน ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง

มหานคร แบงค็อก สกายบาร์

มหานคร แบงค็อก สกายบาร์ ห้องอาหารที่สูงที่สุดในประเทศไทย ที่มีความโดดเด่นและเป็นไฮไลต์แห่งใหม่ของกรุงเทพฯ ที่คิง เพาเวอร์ มหานคร แลนด์มาร์คของกรุงเทพฯ ใจกลางสาทร ซึ่งเชื่อมต่อกับรถไฟฟ้าบีทีเอส สถานีช่องนนทรี โดยห้องอาหารแห่งใหม่นี้ตั้งอยู่บนชั้น 76 ของอาคารลายพิทเชลส์ที่เป็นเอกลักษณ์ “มหานคร แบงค็อก สกายบาร์” ได้รับการออกแบบอย่างหรูหราทันสมัย จากแรงบันดาลใจของสายน้ำเจ้าพระยา พลาซ่าเรื่องราวแห่งการเดินทาง พร้อมพาคุณก้าวทลึงหนีจากความเร่งรีบและวุ่นวายของกรุงเทพฯ ไปด้วยกัน ผ่านการออกแบบพื้นที่ครอบคลุมทั้งในร่ม กลางแจ้ง รวมถึงลานมวีไอพี ให้คุณเพลิดเพลินกับบรรยากาศ ควบคู่การลิ้มรสอาหารรสเลิศ โดย “มหานคร แบงค็อก สกายบาร์” เป็นผลงานออกแบบชิ้นเอกของ Tristan Auer จาก Wilson Associates ที่มีความโดดเด่นและเป็นไฮไลต์แห่งใหม่ของกรุงเทพฯ อย่างแท้จริง



เวลาทำการ: เปิดให้บริการทุกวัน 11.30 - 21.00 น.

ประเภทของอาหาร: อาหารตะวันตกและเอเชีย

ความจุ: *78 ที่นั่ง

*มีการจัดวางที่นั่งแบบไฮตามมาตรฐานระดับห้าดาวสูงชัน มีที่นั่งให้บริการทั้งโซนภายในและภายนอกห้องอาหาร

การถ่ายภาพ: สามารถขอเช่า

โปรดถ่ายภาพด้วยชุดอุปกรณ์ ไม่รวมใส่รองเท้า: ทางทางเดิน และเสียงแบบทุก



อัตราค่าบริการ

ประเภทเซตอาหาร	ราคาต่อเซต	เวลาในการใช้บริการ
3 Courses Set Lunch	1,165 บาท	11:30-14:30 Hrs. (Daily)
3 Courses Dining	1,883 บาท	11:30-19:30 Hrs. (Daily)
4 Courses Dining	2,119 บาท	11:30-19:30 Hrs. (Daily)

ภาพเมนูอาหาร

มาฟง
กนกทอง
MKANCS
BANGKOK SKYBAR

set lunch

Available from 11.30 – 14.30 hrs.

3-course at THB 990++ per person
A selection of 1 starter / 1 main / 1 dessert

Starters

GRAIN SALAD

Grains / Labne / Tomato

สลัดธัญพืช น้ำสลัดเคอเฟลโต กรีกโยเกิร์ต

OR

CEVICHE

Red Snapper / Leche De Tigre / Herbs

เซวิชปลากระพงแดง น้ำสลัดเลอเช เดอ ตีเกร และสมุนไพร

OR

PORK JOWL

Pork Jowl / Cucumber / Spring Onion

สันคอหมูย่างจากจังหวัดน่าน เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง

Mains

SEARED ANDAMAN SEA BASS

Coriander / Rice / Nahm Jim Emulsion

ปลากระพงพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรเข้มข้น

OR

ROASTED CHICKEN

Thyme Chicken Jus / Baby Carrot / Fries

ไก่อบซอสใบไทม์ เสิร์ฟพร้อมเบบีแครอทและเฟรนช์ฟราย

OR

BEEF CHEEK PAPPARDELLE

Braised Cheek / Sage / Lemon

พาสต้าแก้มวัวตุ๋น ใบเซจ เลมอน

Desserts

APPLE TATIN

Apple / Brown Butter / Crème Fraiche

แอปเปิลตาตัง บราวน์บัตเตอร์ วานิลลาครีม

OR

CHOCOLATE TART

Manjari Single Origin Chocolate / Caramel / Maldon Salt

ช็อกโกแลตทาร์ต คาราเมล เกลือ Maldon

For reservation, please contact booking.kpmn@kingpower.com

All prices are exclusive of applicable service charge and government tax



มาหา
ณ
นakhon
นคร
BANGKOK SKYBAR

3 -Course
Menu | THB 1,600++

AVAILABLE FROM 11.30 - 19.30 HRS.

PORK JOWL

PORK JOWL / CUCUMBER / SPRING ONION

สันคอหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง

AUSTRALIAN WAGYU RIBEYE

NAHM JIM JEAW SAUCE / BROWN BUTTER

ออสตราเลียนวากิวสเต็กริบอาย พร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

or

SEARED ANDAMAN SEA BASS

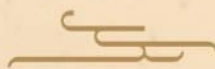
CORIANDER / RICE / NAHM JIM EMULSION

ปลากระพงพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรเข้มข้น

ROASTED PINEAPPLE

PINEAPPLE / COCONUT SORBET / GINGER CANDY

สับปะรดคือน้ำตาล เสิร์ฟพร้อมซอร์เบทมะพร้าว



For reservation, please contact booking.kpmn@kingpower.com

All prices are exclusive of applicable service charge and government tax



มาหา
นakhon
นาคอน
BANGKOK SKYBAR

4-Course Menu | THB 1,800++

AVAILABLE FROM 11.30 - 19.30 HRS.

SALMON RILLETTES

SALMON / HERBS / GRILLED BREAD

แซลมอนปรุงรสด้วยซอสสมุนไพร เสิร์ฟพร้อมขนมปังย่าง

PAN SEARED FOIE GRAS

PEAR / CHERRIES / BRIOCHE

ฟัวกราส์ย่าง ลูกแพร์ เชอร์รี่ ขนมปังบริอช

LARB PED – SPICY GRILLED DUCK SALAD

GRILLED DUCK MAGRET / LARB / RICE CHIPS

ลาบเป็ด เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีทอด และข้าวเกรียบ

CHOCOLATE & BANANA

CHOCOLATE GANACHE / HAZELNUT / BANANA

ชี็อกโกแลต กล้วยอบ และเฮเซลนัท



For reservation, please contact booking.kpmn@kingpower.com

All prices are exclusive of applicable service charge and government tax



เส้นทางไป ดิกรมหานคร King Power

Link Google Map : <https://bit.ly/31PR1Zg>

หากใครสนใจจะจอง...

- สอบถามผ่าน.Line กด-><https://lin.ee/5nDHU06>
- จองทัวร์ผ่าน.FB inbox ก็ได้เช่นกัน-> <http://m.me/unithaitrip>
- หรือโทร 02-234-5936



แบ่งเป็นฝ่ายๆ ดังนี้ การบริการทั้งหมดของเรา



Unithai-Care

- ร้องเรียนการให้บริการ
- บริการไม่สุภาพ (ติ-ชม)



Line ID : @unithaicare

☎ 02-234-5936 ต่อ 8

QR - ADD LINE



Unithai Big Group

- จัดกรุ๊ปเหมา , Private Group
- ค่างาน , สัมมนา , VIP Group



Line ID : @unithaibiggroup

☎ 094-851-6663

☎ 098-246-3259

QR - ADD LINE



Unithaiplus+ Team

- รวมทัวร์..คิดคุณภาพ
- เน้นยุโรป ไม่เน้นโปรไฟไหม้



Line ID : @unithaiplusteam

☎ 089-450-4046

☎ 080-059-8890

QR - ADD LINE



Unithai เชียงใหม่

- รวมทัวร์..บินตรงจาก “เชียงใหม่”
- มีสาขาที่ “เชียงใหม่”



Line ID : @unithainorth

☎ 088-055-5582

☎ 088-055-5581

QR - ADD LINE



บัตรโปรตั๋ว Unithai

- ตั๋วเครื่องบิน ลด 20-60%
- ผ่อนได้ 3-10 เดือน



Line ID : @proticket

☎ 02-234-5936 ต่อ 3

QR - ADD LINE



Unithai Visa

- รับทำ Visa ทั่วโลก
- ไม่ซื้อทัวร์กับเรา ก็ทำได้



Line ID : @unithaivisa

☎ 02-234-5936 ต่อ 4

QR - ADD LINE

