



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 : 21458 (กรุณาแจ้งรหัสโปรแกรมทุกครั้งที่สอบถาม)

ตีฆมหานคร ปีใหม่ (Mahanakhon New Year 2021)



เดินทางด้วยตัวเอง

Mahanakhon New Year 2021

"เฉพาะวันที่ 31 ธันวาคม 63 - 01 มกราคม 64 เท่านั้น"

เงื่อนไขการใช้บริการ

1. ราคาพิเศษจะถูกกำหนดให้ใช้บริการได้เฉพาะวันที่ 31 ธันวาคม 63 - 01 มกราคม 64 เท่านั้น
2. ใช้บริการได้ทุกรอบเวลา : รอบสุดท้ายเวลา 23.00
3. ราคาเป็นโปรโมชั่นพิเศษ ไม่สามารถขอคืนเงิน หรือยกเลิกได้ทุกกรณี
4. ไม่สามารถใช้ร่วมกับโปรโมชั่นอื่นๆ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

การเดินทาง

- Link Google Map : <https://bit.ly/31PR1Zg>
- สามารถเดินทางได้โดยรถโดยสารสาธารณะ สถานีรถไฟช่องนนทรี (ทางออก 3) และรถยนต์ส่วนบุคคล

อัตราค่าบริการ (Package A)

ผู้ให้บริการ	ราคาขายท่านละ (บาท)	หมายเหตุ
ผู้ใหญ่	800.-	- ได้รับบัตร Sky Walk = 1 ใบ + เครื่องดื่ม Soft Drink = 1 กระป๋อง
เด็ก (อายุต่ำกว่า 15 ปี)	230.-	- ได้รับเฉพาะบัตร Sky Walk = 1 ใบ
ผู้สูงอายุ (อายุ 60 ปีขึ้นไป)		



1 X SKYWALK
Adult Ticket



1 X SOFT DRINK

อัตราค่าบริการ (Package B)

ผู้ให้บริการ	ราคาขายท่านละ (บาท)	หมายเหตุ
ผู้ใหญ่	699.-	- ได้รับบัตร Sky Walk = 1 ใบ + บัตร รับประทานอาหารที่ Thai Taste Hub Mahanakhon Cube มูลค่า 200 บาท



THAI TASTE

HUB MAHANAKHON CUBE

ไทย เทสต์ ฮับ มหานคร คิวบ์ (Thai Taste Hub Mahanakhon CUBE) สตรีฟู้ดแลนด์มาร์คแห่งใหม่ใจกลางเมืองย่านสาทร-สีลม ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์อันทันสมัยของคนกรุงเทพฯ พร้อมเสิร์ฟประสบการณ์ใหม่แห่งรสชาติกับครั้งแรกของการรวมร้านอาหารระดับตำนานของเมืองไทย และมีลิ้นแฉะในราคาที่ทุกคนสัมผัสได้ ที่มีให้เลือกมากถึง 12 ร้านด้วยกัน พร้อมทั้งนั่งรับประทานอาหาร สะดวกสบาย รายล้อมไปด้วยบรรยากาศของสตรีทอาร์ตจากเหล่าศิลปินชาวไทยที่มาร่วมกันสร้างสรรค์ผลงาน เพื่อให้ผู้มาเยือน ได้ดื่มด่ำไปกับทั้งศาสตร์ของการปรุงอาหารควบคู่กับศิลปะร่วมสมัย ตอบโจทย์การเป็นพื้นที่สร้างสรรค์แห่งใหม่ใจกลางย่านธุรกิจสำคัญของกรุงเทพฯ ที่เหล่านักชิมและคนเมืองไม่ควรพลาดอย่างแท้จริง

เวลาทำการ: 10:00 – 20:30 น.

สถานที่ตั้ง: ชั้น 1 อาคารมหานคร คิวบ์

- ติดสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอส ช่องนนทรี ทางออก 3
- 96 ถนนราชมรรคาซอย 12 สีลม บางรัก กรุงเทพฯ 10500
- มีที่จอดรถให้บริการ

ร้านอาหาร: 12 ร้าน

ความจุ: 200 ที่นั่ง

โทรศัพท์: 02-677-8721

เว็บไซต์: <https://kingpowermahanakhon.co.th/cube>

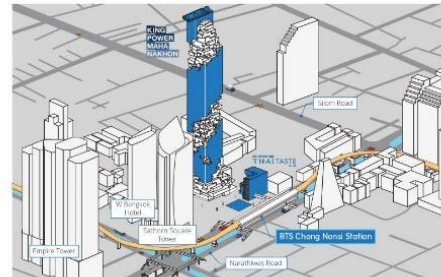
อีเมล: contact.cube@kingpower.com

Official Hashtag

#ThaiTasteHubMahanakhonCUBE

#KingPowerMahanakhon

#MahanakhonCUBE



Michelin Plate 2018-2019



ก๊วยจ๊ิบนายเอ็ก ร้านก๊วยจ๊ิบน้ำใสชื่อดังระดับมิชลินไกด์ในย่านเยาวราช ที่ใช้เส้นก๊วยจ๊ิบเหนียวนุ่ม เสิร์ฟคู่กับน้ำซุปรสชาติกลมกล่อม หอมพริกไทย พร้อมทั้งเด็ดเป็นหมูกรอบที่เมื่อได้ทานรวมกันแล้วจะได้รสชาติที่อร่อยสุดๆ นอกจากนี้ยังมีเมนูซี่โครงหมูอบสูตรเฉพาะของทางร้าน คุณเชิ๊งหมูสูตรโบราณ และเมนูต้นเครื่องยาจีนอีกด้วย



Michelin Bib Gourmand 2019-2020



ผัดไทยไฟทะลุ ร้านผัดไทยเจ้าดังแห่งถนนดินสอที่เจ้าของร้านมีตริเป็นถึงเชฟระดับมิชลินจากร้านอาหารไทยชื่อดังในนิวยอร์ก ด้วยเทคนิคการผัดอันเป็นเอกลักษณ์ที่ต้องใช้ไฟแรงลุกท่วมกระทะสุมตั้งซื้อร้าน เพื่อให้ได้รสชาติที่เข้มข้นเข้มข้น โดยไม่มีเมนูแนะนำ อาทิ ผัดไทยไฟทะลุ ผัดไทยไฟทะลุหมูกึ่ง-กุ้งสด และผัดไทยไฟทะลุหมูกรอบ



Michelin Plate 2019-2020



สุกกีมาเอวอริก ร้านสุกกีเจ้าดังที่เปิดให้บริการมายาวนานตั้งแต่ปี พ.ศ. 2503 กับตำนานความอร่อยที่ถ่ายทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น ด้วยลีลาการผัดสุกกีที่ไม่เหมือนใคร รวดเร็วว่องไวคล้ายกับ “มาเอวอริก” พระเอกจากซีรีส์สาวน้อยชื่อดังในอดีตที่ยังเป็นทั้ง แม่ย่าน่า ว่องไว โดยทางร้านเน้นใช้วัตถุดิบที่คัดสรรมาหมักจนนุ่มละลายในปาก ที่เหลือคือความอร่อยจากฝีมือช่าง มีเมนูขึ้นชื่อ อาทิ สุกกีแห้ง ที่ผัดด้วยน้ำมันหมู ใช้ไฟแรง เพื่อให้อาหารมีกลิ่นหอมฟุ้งคลุกเคล้ากับซอสสุกกีสูตรเด็ดเผ็ดร้อนสะใจ



Michelin Plate 2020



ยี่ สับ หลก ร้านอาหารที่สืบทอดตำนานความอร่อยจากก๊วยเตี๋ยวน้อย นายโสมแห่งถนนพระอาทิตย์ พร้อมเปิดศักราชบทใหม่ของ ยี่ สับ หลก ด้วยสุดยอดเมนูแนะนำจากมิชลินไกด์ 2020 อย่างข้าวอบเนื้อซี่โครงโกเบต้น และข้าวอบหอยโฮตาคะ (หอยเชลล์) ข้าวอบกุ้งครัสตัส เสิร์ฟคู่กับซอสพริกหมัก และน้ำจิ้มพริกเผาสูตรเด็ดเผ็ด เปรี้ยว หวาน รับรองว่าอร่อยอบอุ่นใจแน่นอน

phed
phed
hey!



เผ็ดเผ็ด เย! ร้านอาหารที่เกิดจากความคิดถึงบ้านเกิดในจังหวัดนครพนม และรสชาติอันคุ้นเคยของรสแม่ ที่เซฟตั้งใจรังสรรค์เมนูอาหารอีสานจากสูตรที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น พร้อมผสมผสานเข้ากับสไตล์การทำอาหารในแบบฉบับของตัวเอง โดยเน้นใช้วัตถุดิบคุณภาพเสมือนทำให้ครอบครัวรับประทานจนออกมาเป็นร้านอาหารอีสานแบบโฮมเมดที่เซฟปรุงทุกจานด้วยความตั้งใจ และพร้อมมอบสิ่งดีๆ ให้กับทุกคนผ่านรสชาติอาหารอันโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร โดยมีเมนูแนะนำ อาทิ ตำสตรอว์เบอร์รี่ ตำนานจันโหว่อร์ และแกงอ่อมต่างๆ

THAI TASTE

HUB MAHANAKHON CUBE



บุญเลิศ ตำนานบะหมี่หมูย่างซีอิ๊วแห่งย่านนางเลิ้ง ที่เปิดขายมานานกว่า 40 ปี กับสูตรเด็ดที่ทางร้านใช้เนื้อหมูสันนอกส่วนสะโพกมาทำการหมักทิ้งไว้ถึง 4 ชั่วโมง เพื่อให้ส่วนผสมซึมเข้าเนื้อ แล้วนำมาย่างบนเตาให้สุกหอม ส่วนบะหมี่ก็เลือกใช้แป้งเกี้ยวที่คัดพิเศษมาใช้ห่อหมูสับปรุงรส ก่อนเสิร์ฟราดด้วยน้ำซุปรสเด็ดจากหมูสูตรดั้งเดิมกลิ่นหอมชวนทาน



ก้วยเตี่ยววณามัย ก้วยเตี่ยวเนื้อน้ำใสสูตรพิเศษที่เปิดมายาวนานกว่า 60 ปี ใช้ลูกชิ้นทำเองจากเนื้อวัวคุดพิเศษไร้แป้ง มีทั้งลูกชิ้นเนื้อ ลูกชิ้นเอ็น เนื้อสด ตับ เนื้อเปื่อย และลูกชิ้นปิ้ง เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสเด็ดจากทางร้าน



พิน ร้านไก่ย่างชื่อดังที่มีเมนูอาหารแบบฟิวชั่นให้เลือกหลากหลาย เน้นใช้วัตถุดิบหลักเป็นเนื้อไก่ชั้นดีมีคุณภาพจากฟาร์มออร์แกนิกที่ใช้พลังงานแสงอาทิตย์แบบ Eco Farming นำมาอย่างกับซอสสูตรพิเศษของทางร้านทำให้ได้เนื้อนุ่มเต่ง กลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม



ลิ้ม เหล่าชา "สุดยอด" ก้วยเตี่ยวลูกชิ้นปลาต้นตำรับได้ในตำนานกว่า 80 ปี ไม่ใส่สารบอแรกซ์ นิยามลูกชิ้นปลาทำเอง ปรุงรสเอง นวดเอง ทำการผลิตเอง ทุกขั้นตอนอย่างพิถีพิถัน ทานคู่กับเส้นบะหมี่ไข่สดหนานุ่ม คลุกเคล้าด้วยน้ำมันกระเทียมเจียว พร้อมซอสปรุงรสสูตรพิเศษ "แน่น้ำ" ทานคู่กับเกี้ยวปลาที่ไม่เหมือนใคร

คอหมูพระราม 5



คอหมูพระราม 5 ร้านคอหมูย่างชื่อดังของเซฟตี้สแคว์ ถนนรัตน ที่เกิดขึ้นจากความตั้งใจและความชอบส่วนตัวมาเป็นแรงบันดาลใจในการทำร้านอาหารสุดคลาสสิกสไตล์ที่อบอุ่น พร้อมเสิร์ฟเมนูใหม่ๆ ให้ชาวราชพฤกษ์และคนทั่วไปได้ลิ้มลอง โดยทุกเมนูผ่านการคัดสรรรสชาติจากเมนูอาหารที่เซฟคิวเคย อาทิ ข้าวคอหมูย่าง ต้มเต้าเจี้ยว



ชุมพลปาท่องโก๋ ร้านปาท่องโก๋ชื่อดังจากจังหวัดบุรีรัมย์ที่เปิดมายาวนานกว่า 60 ปี โดดเด่นด้วยปาท่องโก๋แบบกรอบนอกนุ่มใน ไม่อมน้ำมัน และไม่มีส่วนผสมของแอมโมเนีย ทานคู่กับกาแฟและไวไวจิ้ม เข้ากันเป็นอย่างดี พร้อมโชว์ทักษะการนวดแป้ง ตัด และทอดปาท่องโก๋ให้กับลูกค้าที่หน้าร้านชมกันแบบสดๆ



ป่าหงษ์ขนมไทย ร้านขนมไทยที่ขายอยู่ตลาดนางเลิ้งมาอย่างยาวนาน ทำสาคูไข่เต้าด้วยกรรมวิธีแบบโบราณ อย่างเต้าถ่าน ขึ้นชื่อเรื่องขนมหม้อแกงที่อร่อยเด็ดไม่เหมือนที่ไหน มีเอกลักษณ์อยู่ที่การอบเพื่อให้ได้หน้าของหม้อแกงที่เกรียมนิดๆ กำลังดี ก่อนโรยด้วยหอมเจียวทอด นอกจากนี้ ยังมีขนมไทยอีกหลากหลายชนิด อาทิ ขนมตะโก้ สังขยา วุ้นใบเตยกะทิ ข้าวเหนียวถั่วดำ ข้าวเหนียวทุเรียน ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง

บรรยากาศ







หากใครสนใจจะจอง...

- สอบถามผ่าน Line กด -> <https://lin.ee/5nDHUO6>
- 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

QR - ADD LINE



Unithai Big Group

- จัดกรุ๊ปเหมา , Private Group
- คูงาน , สัมมนา , VIP Group



Line ID : @unithaibiggroup



02-234-5936

QR - ADD LINE



โปรทัวร์ Unithai

- แหล่งรวมทัวร์ ที่หลุด/โปรทัวร์
- ทัวร์ลด 20-80% ส่งโปรให้ทุกวัน



Line ID : @prounithai



02-234-5936

QR - ADD LINE



Unithai เชียงใหม่

- รวมทัวร์..บินตรงจาก "เชียงใหม่"
- มีสาขาที่ "เชียงใหม่"



Line ID : @unithainorth



088-055-5582



088-055-5581

QR - ADD LINE



บัตรโปรทัวร์ Unithai

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



Line ID : @proticket



02-234-5936

QR - ADD LINE



Unithai Visa

- รับทำ Visa ทั่วโลก
- ไม่ซื้อทัวร์กับเรา ก็ทำได้



Line ID : @unithaivisa



02-234-5936

QR - ADD LINE

