

SAWASDEE CHAOPRAYA

Dinner เรือสำราญเจ้าพระยา



ขึ้นท่าเรือ Icon Siam

รหัสโปรแกรม 47349

อัตราค่าบริการ

	ราคาปกติ	ราคาโปรโมชั่น
ราคาผู้ใหญ่	1,600.-	1,150.-
ราคาเด็ก (4-10 ปี)	1,000.-	850.-
ราคาเด็ก (0-3 ปี)	ฟรี	

จุดลงทะเบียยน : 17.00-18.30 น. ไอคอนสยาม ท่าเรือที่ 4

จุดขึ้นเรือ : 18.45 น. ไอคอนสยาม ท่าเรือที่ 4

ระยะเวลาล่องเรือ : 18.45-20.45 น.

ราคานี้ใช้ได้ตั้งแต่ วันนี้ - 31 ตุลาคม 2569

ราคานี้ไม่สามารถยกเลิกได้ แต่สามารถเลื่อนวันได้ก่อน 24 ชั่วโมง

ราคานี้ไม่สามารถใช้ได้วันวาเลนไทน์ วันลอยกระทง และวันส่งท้ายปีใหม่

ราคานี้รวม

- ค่าล่องเรือ 2 ชั่วโมง
- บุฟเฟ่ต์อาหารไทย-นานาชาติ-ซีฟู้ด
- เครื่องดื่มต้อนรับ ท่านละ 1 แก้ว
- น้ำดื่ม / ชา / กาแฟ
- การแสดงนักร้อง / รำไทย
- เค้กวันเกิด (กรณีตรงกับเดือนเกิด)

ราคานี้ไม่รวม

- ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่สั่งเพิ่มบนเรือ
- รถรับ-ส่ง
- ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และหัก ณ ที่จ่าย 3% กรณีต้องการใบกำกับภาษี



อัตราค่าบริการ Celebrating New Year Party 2026

	ดาดฟ้า/หัวเรือ	ชั้น 1 / ชั้น 2
ราคาผู้ใหญ่	6,500.-	5,000.-
ราคาเด็ก	4,500.-	4,200.-
ราคาเด็ก (0-3 ปี)	ฟรี	

จุดลงทะเบียน : 20.00-21.30 น. Terminal RAMA 3

จุดขึ้นเรือ : 21.45 น. ท่าเรือ Terminal RAMA 3

ระยะเวลาล่องเรือ : 22.0-01.15 น.

เมนูพิเศษ : บีฟเวอล์สเต็ก บาบีคิว ไก่ย่าง และ สเต็กชีโครงแกะ

บุฟเฟต์ไวน์แดง-ขาว วิสกี้ เรดเลเบิล แม่โขง หงษ์ทอง เบียร์สดช้าง น้ำอัดลม

ราคานี้รวม

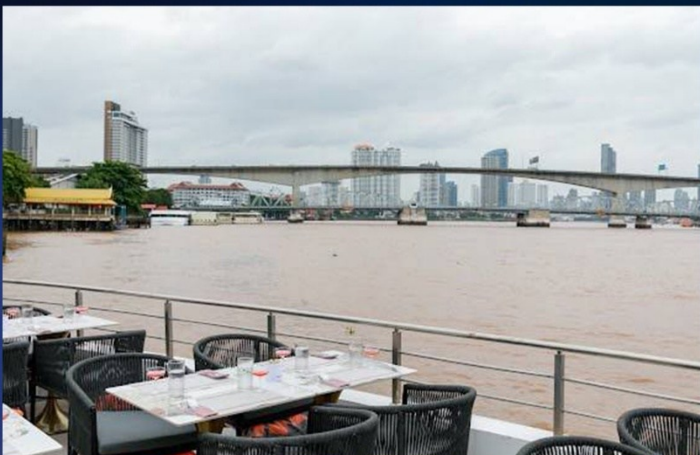
- ค่าล่องเรือ 4.30 ชั่วโมง
- บุฟเฟต์อาหารไทย-นานาชาติ-ชีฟู้ด
- เครื่องดื่มต้อนรับ ท่านละ 1 แก้ว
- น้ำดื่ม / ชา / กาแฟ
- การแสดงนักร้อง / รำไทย

ราคานี้ไม่รวม

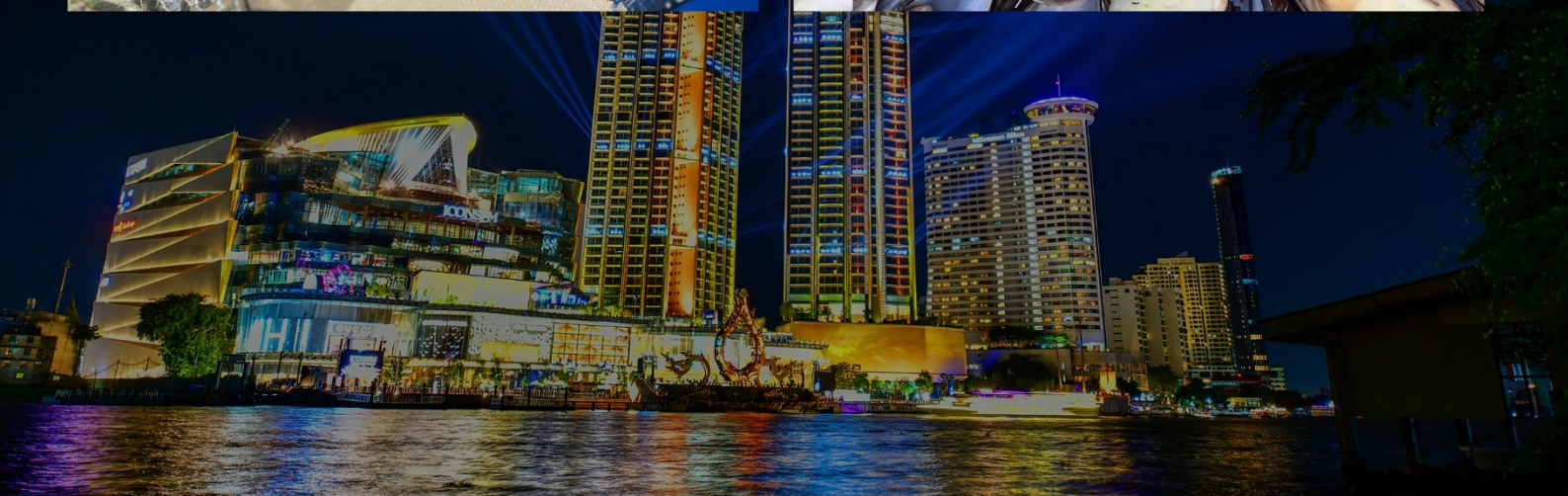
- ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่สั่งเพิ่มบนเรือ
- รถรับ-ส่ง
- ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และหัก ณ ที่จ่าย 3% กรณีต้องการใบกำกับภาษี



บรรยากาศบนเรือ



ម៉េនុស៊ែត



เมนูอาหาร

Menu Dinner



อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer)

กุ้งกระเบื้อง Deep fried prawns pancake

แฮกั๊น Crispy pork and tofu skin ball

โชว์ (Show)

ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น Braised pork noodles

สเต็กเนื้อ Beef steak

แซลมอนสไลด์ Salmon

ซีฟู้ดย่าง Grilled seafood

หอยเชลล์ Scallops

กุ้งแม่น้ำ River prawns

หอยขลิ Chilean clams

น้ำจิ้มแจ่ว Thai spicy dipping sauce

น้ำจิ้มซีฟู้ด Seafood sauce



สลัดบาร์ (Salad Bar)

ผักสดต่างๆ Various vegetables

ไข่ต้ม Boiled eggs

เบคอนกรอบ Crispy bacon

โบโลน่า & แฮม Borona & Ham

ยำ & น้ำพริก (Salad & Chili Paste)

น้ำพริกป่นกุ้ง + ผักสด + ไข่ต้ม

Dried shrimp chili paste + fresh vegetables + boiled eggs

ยำสามกรอบ Spicy crispy salad

ยำรวมมิตรทะเล Mixed seafood salad

ส้มตำไทย Thai papaya salad

ซุป (Soup)

ต้มยำกุ้ง Spicy prawn soup

ซุปข้าวโพด Corn soup



ซูชิ (Sushi)

ข้าวปั้นหน้าต่างๆ Rice balls with various toppings

กิมจิ Kimchi

แตงกวาดอง Pickled cucumbers

ผักรวมดอง Pickled mixed vegetables

ขนมหวาน (Dessert)

วุ้นหน้าต่างๆ Various face jelly

ขนมไทยต่างๆ Various thai desserts

เค้กต่างๆ Various cakes

ผลไม้รวม Mixed fruit

มะม่วงน้ำปลาหวาน

Mango with sweet fish sauce

อาหารหลัก (Main Dishes)

- ข้าวสวย

Cooked rice

- ข้าวผัดมันปู

Crab paste fried rice

- มัสมั่นไก่

Chicken massaman curry

- ปลากระพงทอดซอสมะขาม

Sea bass tamarind sauce

- ผัดผักสี่สหายน้ำแดง

Stir fried vegetables in brown sauce

- ผัดไทยกุ้ง

Stir fried rice noodle with prawns

- สเปกเก็ตตี้ ครีมซอสไข่กุ้ง กับคาโบนาร่า

Spaghetti with creamy shrimp egg sauce and carbonara

- เป็ดอบซอสมะม่วงและซอสมะเขือเทศ

Oven roasted duckling with mango & tomato sauce

- ซีโรงหมูอบโรสแมรี่และแอปเปิ้ลซอส

Pork sparibs with rosemary & apple sauce

- ปลาไข่ซูแปงเบียร์ทอด

Beer Fried capelin fish

- ปีกไก่ทอดสไตล์เกาหลี

Korean fried chicken wings

- ทอดมันปลาหมึกมอซซาเรลล่าชีส

Fried squid cakes with mozzarella cheese

- มันบด

Mashed potatoes

- เฟรนช์ฟราย

French fries



THE BEST CRUISE



SAWASDEE CHAOPHRAYA

เมนูอาหารปีใหม่



NEW YEAR EVE 'S

INTERNATIONAL BUFFET & SEAFOOD MENU

อาหารเรียกน้ำย่อย Appetizer

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| • หอยจ๊อปู | Deep fried crab meat rolls |
| • มันฝรั่งทอด แบบตามการาบุรุงุส | Fried Potatoes |
| • เคซาติญ่าไก่ | Chicken Quesadilla |

โชว์ Show

- | | |
|------------------|-----------------|
| • กุ้งเผา | Grilled Prawns |
| • ซาชิมิ | Sashimi |
| • บีฟเวลลิงตัน | Beef Wellington |
| • บาร์บีคิว | BBQ |
| • ไก่ทรงจอบ | Roasted Turkey |
| • สเต็กชีโครงแกะ | Lamb Chop Steak |

สลัดบาร์ & ยำ Salad Bar & Salad

- | | |
|-------------------|--------------------------------|
| • ชีสบอร์ด | Cheese Board |
| • ซาลามี่ | Salami |
| • ค็อกเทลสลัด | Cocktail Salad |
| • ปลาสดสลัดแซลมอน | Spicy Salmon Salad |
| • ปูอัดสลัด | Crab Salad with Aromatic Herbs |
| • ลาบหมูทอด | Fried pork salad |

ซุ้ Soup

- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| • ซุปเห็ดทรัฟเฟิล | Truffle Mushroom Soup |
| • ขนมปังผักขมอบชีส | Spinach and Cheese Gratin with Bread |
| • ต้มยำกุ้ง | Tom Yum Soup |

ซูชิ Sushi

- | | |
|------------------|------------------|
| • ซูชิหน้าต่าง ๆ | sushi |
| • กิมจิ | Kimchi |
| • แดงกวาดอง | Pickled Cucumber |
| • ผักดองรวม | Mixed Pickles |

อาหารหลัก Main Dish

- | | | | |
|---------------------------------------|--|-----------------------------|--|
| • ข้าวสวย | Steamed Rice | • สตูว์เนื้อตุ๋น | Braised Beef Stew |
| • ข้าวผัดปู | Crab fried rice | • ทอดมันกุ้ง | Fried Shrimp Cakes |
| • ผัดไทยกุ้ง | Shrimp Pad Thai | • ปลาหมึกผัดไข่เค็ม | Squid stir-fried with salted eggs |
| • แกงเผ็ดเป็ดย่าง | Roasted Duck Red Curry | • กุ้งเทมปุระ | Shrimp Tempura |
| • ลาซานญา | Lasagna | • กุ้งแม่น้ำทอดซอสไวน์แดง | Fried River Prawns with Red Wine Sauce |
| • สปาเก็ตตี้แองเจิลแฮร์ ผัดพริกขี้หนู | Angel Hair Spaghetti with Stir-fried | • ผักคะน้าฮ่องกงกับเป๋าฮื้อ | Stir-fried Hong Kong Kale with Abalone |
| • สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาทะเล | Crab and Dried Chili Spicy Drunken Seafood Squid Ink Spaghetti | • มาม่าเกาหลี | Korea Ramen |

ขนมหวาน Desserts

- | | | | |
|---------------------------|---|----------------------|----------------------|
| • ทาร์ตแยมผลไม้ | Fruit Jam Tart | • ขนมปังโทสต์เนยสด | Salted Butter Bread |
| • เค้กชิฟฟอนคัสตาร์ดเฟือก | Taro Custard Chiffon Cake | • บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก | Blueberry Cheesecake |
| • ทอฟฟี่เค้ก | Toffee Cake | • เค้กโรลช็อกโกแลต | Chocolate Roll Cake |
| • มาการอง | Macaron | • เปียกปูนใบเตย | Pandan Sweet Pudding |
| • ตะโก้เฟือก | Taro Pudding with Coconut Cream Topping | • สายไหม | Candy floss |
| | | • ช็อกโกแลตฟองดูร์ | Chocolate Fondue |
| | | • ผลไม้ตามฤดูกาล | Seasonal Fruits |

เงื่อนไขการจอดรถ



เปิดบริการเวลา
05:00 – 03:00 น.

- **จอดฟรี 2 ชม. แรก** ชั่วโมงต่อไปชั่วโมงละ 30 บาท
ชั่วโมงที่ 7 ขึ้นไป คิดชั่วโมงละ 60 บาท (รวมฟรี 2 ชม. แรก)
- **ซื้อสินค้าครบ 500 บาท จอดฟรี 4 ชม.**
ชั่วโมงต่อไป ชั่วโมงละ 30 บาท (รวมฟรี 2 ชม. แรก)
ชั่วโมงที่ 7 ขึ้นไป คิดชั่วโมงละ 60 บาท
- **ซื้อสินค้าครบ 1,000 บาท จอดฟรี 6 ชม.**
ชั่วโมงต่อไป ชั่วโมงละ 60 บาท (รวมฟรี 2 ชม. แรก)
- **ซื้อสินค้าครบ 2,000 บาท จอดฟรี 8 ชม.**
ชั่วโมงต่อไป ชั่วโมงละ 60 บาท (รวมฟรี 2 ชม. แรก)

*กรณีบัตรสูญหายชำระค่าปรับใบละ 300 บาท (ไม่รวมค่าจอดรถ)

ICONSIAM



เปิดบริการเวลา
05:00 – 03:00 น.

- **จอดฟรี 2 ชม. แรก** ชั่วโมงต่อไปชั่วโมงละ 20 บาท
- **ซื้อสินค้าครบ 500 บาท จอดฟรี 4 ชม.**
ชั่วโมงต่อไป ชั่วโมงละ 20 บาท
- **ซื้อสินค้าครบ 1,000 บาท จอดฟรี 6 ชม.**
ชั่วโมงต่อไป ชั่วโมงละ 20 บาท
- **ซื้อสินค้าครบ 2,000 บาท จอดฟรี 8 ชม.**
ชั่วโมงต่อไป ชั่วโมงละ 20 บาท

*กรณีบัตรสูญหายชำระค่าปรับใบละ 100 บาท (ไม่รวมค่าจอดรถ)

ICONSIAM