The Landmark BANGKOK

WHAT'S HAPPENING

AT THE LANDMARK BANGKOK

March - April 2024

RR & B
RIB ROOM AND BAR

"Head to Tail" NorNuea Wagyu Platter

There is more to beef than just steaks! Tuck into Thai Wagyu Beef from Head to Tail, prepared in various styles such as Beef Tartar, Slow-Cooked Beef Tongue, Teriyaki Short Ribs, Smoked Brisket, Stewed Tripe and Oxtail Parmentier with a Trio of Sauces including BBQ Sauce, Gochujang Sauce and Marinated Egg Yolk Chili Sauce.

สุดยอดความอร่อย น. เนื้อวากิว Head to Tail

เนื้อวัวไม่ได้มีแค่เมนูสเต็กเท่านั้น! เชิญลิ้มลองส่วนต่างๆ ของเนื้อไทยวากิวตั้งแต่หัวจรดหาง ซึ่งปรุงในรูปแบบต่างๆ ได้แก่ ทาร์ทาร์เนื้อ ลิ้นวัวย่าง ซี่โครงเนื้อเทอริยากิ เนื้อเสือร้องไห้รมควัน ผ้าขี้ริ้วตุ๋น และหางวัวพาร์เมนเทียร์ เสิร์ฟพร้อม ซอสบาร์บีคิว ซอสโคชูจัง ซอสพริก และไข่ดอง หลากหลายความอร่อยที่ลงตัว

Barolo Wine Dinner

Friday 29th March 2024

Indulge in an exceptional evening with Barolo Wines paired with a five-course set "Four Hands" menu crafted by Executive Chef Philippe and our new Executive Sous Chef Kevin Montorfano.
Experience the Epitome of Luxury Wine Pairings at Baht 3,800++ (Wine excluded: Baht 3,000++) on Friday 29th March 2024.

ดื่มด่ำกับค่ำคืนพิเศษ บาร์โรโล่ ไวน์ดินเนอร์

วันศุกร์ที่ 29 มีนาคม 2567

เชิญทุกท่านดื่มด่ำไปกับค่ำคืนของ บาร์โรโล่ ไวน์ ที่เสิร์ฟคู่เมนู 5 คอร์ส สุดพิเศษ ที่รังสรรค์อย่างพิถีพิถันทุกขั้นตอน โดย เอ็กเซ็กคูทีฟเชฟ ฟิลิปป์ และ เชฟใหม่ของเรา เอ็กเซ็กคูทีฟซูเชฟ เควิน มอนตอร์ฟาโน

ราคา 3,800 บาท++ ต่อท่าน (รวมไวน์) / ราคา 3,000 บาท++ ต่อท่าน (ไม่รวมไวน์)

MICHELIN 2019 · #2 MICHELIN 2020 · MICHELIN 2021 · MICHELIN 2022 · MICHELIN 2023

The Art of Baking

Enjoy freshly baked French Savory and Sweet Bakery items by Head Baker Chef Thanit, featuring new styles of Croissant, Danish and a variety of Bread such as Cranberry Cream Cheese, Shokupan Japanese Milky Bread, Curry Chicken Bun and Ham & Cheese Rolled Croissants.

Available daily at Bakery & Café at lobby level.

ศิลปะแห่งการอบ ที่แสนอร่อย

เชิญทุกท่านอิ่มอร่อยกับเบเกอรี่สไตล์ฝรั่งเศส ที่รังสรรค์โดย เชฟธนิตย์ หัวหน้าเชฟเบเกอรี่ของโรงแรมฯ พบกับครัวซองต์ เดนิชรูปแบบใหม่ หลากหลายชนิด อบสดใหม่ อาทิ แครนเบอร์รี่ครีมชีส ขนมปังญี่ปุ่นโชคุปัง บันแกงกะหรี่ไก่ ครัวซองต์แฮม และชีส

พร้อมเสิร์ฟทุกวันที่ แลนด์มาร์ค เบเกอรี่ แอนด์ คาเฟ่ ชั้นล็อบบี้

SuiSian
CHINESE • RESTAURANT

USA Sea Scallops

Savor the deliciousness of **American Sea Scallops** prepared in various flavors such as Stir-Fried with X.O. Sauce served with Broccoli, Stir-Fried with Green Asparagus in Ginger and Oyster Sauce and more.

À la Carte and All You Can Eat Dim Sum are available every Lunch.

เลิศรสหอยเชลล์อเมริกา

เชิญทุกท่านลิ้มลองความอร่อยกับหลากหลายเมนูหอยเชลล์อเมริกา ไม่ว่าจะเป็น ผัดบร็อคโคลี่ ซอสเอ็กซ์ โอ หรือ ผัดหน่อไม้ฝรั่งกับขิง ซอสน้ำมันหอย และอีกมากมาย

สำหรับเมนูติ่มซำ และ บุฟเฟ่ต์ติ่มซำ เปิดบริการทุกมื้อกลางวัน

ATRIUM

Elevate Your Weekend Brunch

Indulge in a panoramic view of Bangkok on the 31st floor while savoring a diverse à la Carte Buffet. Delight in fresh preparations like Caesar Salad, Roasted Wagyu Beef, Grilled River Prawn, Steamed Klong Kone Crab Roe, Homemade Pasta with Hokkaido Scallop, Roasted Rack of NZ Lamb, Handcrafted Sushi, Sashimi and an extensive Dessert selection

Join us to Celebrate the Thai New Year with a Songkran Brunch on 13-14 April. Executive Thai Chef Air prepares authentic Khao Chae and NamDokMai Mango with Sticky Rice for you and your love ones.

Price: Baht 3,500 Net per Person.
Special Offer: "Come 4 Pay 2" Add Free-flow Sparkling Wine & Wines: Extra 1,000 Baht Net.

ยกระดับวันหยุดสุดสัปดาห์ด้วยบุฟเฟ่ต์มื้อสาย

เปิดประสบการณ์ความอร่อยกับ **บุฟเฟ่ต์นานาชาติเอเทรี่ยม** ที่ทุกท่านจะได้ลิ้มรสความอร่อย พร้อมดื่มด่ำไปกับวิวกรุงเทพฯ แบบพาโนรามา บนชั้น 31 ของโรงแรมฯ เชิญทุกท่านอิ่มอร่อยกับเมนู อา ลา คาร์ท บุฟเฟ่ต์ อาทิ ซีซ่าร์สลัด เนื้อวากิวอบ กุ้งแม่น้ำย่างเตาถ่าน ปูไข่นึ่งนมสด โฮมเมดพาสต้าหอยเชลล์ฮอกไกโด ซี่โครงแกะอบ ซูชิ ซาชิมิ และขนมหวานนานาชนิด

ร่วมฉลองเทศกาลสงกรานต์ กับบุฟเฟ่ต์มื้อสาย ในวันที่ 13 – 14 เมษายนนี้ พิเศษ อิ่มอร่อยกับเมนูไทยคลายร้อน ข้าวแช่ชาววัง และข้าวเหนียวมะม่วงน้ำดอกไม้แสนอร่อย โดยเชฟแอร์ เอ็กเซ็กคูทีฟเชฟ อาหารไทย

รับส่วนลด 50% เมื่อมารับประทานตั้งแต่ 4 ท่านขึ้นไป
พิเศษสำหรับ สปาร์คกลิ้งไวน์ และไวน์ แบบไม่จำกัด ในราคาสุทธิเพียงท่านละ 1,000 บาท

Come 4 Pay 2

RENDEZVOUS
LOUNGE BAR

A London Affair Afternoon Tea

Take a trip to one of the world's most famous city's and experience our London Affair Afternoon Tea **at Rendezvous Lounge & Bar.** Everyday from 1 pm – 5 pm

Baht 1,050++ set for 2 persons
Baht 1,550++ with 2 glasses of Prosecco

ชายามบ่ายสไตล์อังกฤษ

เพียงแค่คุณนั่งจิบน้ำชายามบ่าย ในธีมลอนดอน เปรียบเสมือน
ได้เดินทางไปอังกฤษพร้อมกับเรา เชิญทุกท่านเพลิดเพลิน
พร้อมดื่มด่ำไปกับบรรยากาศอันผ่อนคลาย **ที่ รองเดซ์วูส์ เลาจน์ & บาร์**

ราคาชุดละ 1,050 บาท++ สำหรับ 2 ท่าน หรือ
ราคา 1,550 บาท++ พร้อม Prosecco 2 แก้ว เสิร์ฟทุกวัน เวลา 13.00 – 17.00 น.

Friday Wine of the World Tasting

Embark on a captivating journey through the diverse World of Wines at Rendezvous Lounge & Bar. Join us for Wine of the World Tasting, exploring a carefully curated selection of exquisite Wines from around the Globe **at Baht 999++ per Person.**

Every Friday Night 6:30 pm to 8:30 pm

ทุกวันศุกร์ วันแห่งไวน์

เริ่มต้นการเดินทางผ่านโลกแห่งไวน์ไปกับเราที่ รองเดซ์ วูส์ เลาจน์ & บาร์ ร่วมดื่มด่ำไวน์ที่คัดสรรมาอย่างดี
จากหลากหลายประเทศทั่วโลก พร้อมบุฟเฟ่ต์ชีส และโคลด์ คัท ในราคา 999++ บาท ต่อท่าน
ตั้งแต่เวลา 18.30 - 20.30 ทุกค่ำคืนวันศุกร์

Hangar 1 Martini

Kick off the evening with a perfect balance of flavors with our Cocktail of the Month, the Hangar 1 Martini carefully crafted with Hangar 1 Vodka, Dry Vermouth, Lemon Twist or Olives.

Exclusively served at the Rendezvous Lounge & Bar and Rib Room & Bar.

ดื่มด่ำกับค็อกเทล Hangar 1 Martini

รสชาติที่ลงตัว ที่มีส่วนผสมระหว่าง
วอดก้า Hangar 1 ดราย เวอร์มุธ เลม่อน ทวิสต์ หรือ มะกอก
สัมผัสความพิเศษนี้ได้ที่ รองเดซ์ วูส์ เลาจน์ & บาร์ และ ริบรูม บาร์

RENDEZVOUS LOUNGE BAR | RR&B RIB ROOM AND BAR

The Greenhouse
CONGEE & NOODLES

GREENHOUSE CONGEE & NOODLES

BY THE LANDMARK BANGKOK

As we renovate The Greenhouse Restaurant, Master Chef Fai's Cantonese specialties are available at The Rendezvous Lounge & Bar such as Hong Kong Congee, BBQ Duck and Pork, Dim Sum and Handmade Noodles.

We are pleased to announce a newly opened second location of the Greenhouse Restaurant at Nihonmura Thonglor Soi 13. Open Daily 11:00-22:00 HRS.

Food Delivery via Grab & Lineman.

ในระหว่างที่กำลังปรับโฉมห้องอาหารกรีนเฮ้าส์นั้น มาสเตอร์เชฟมัก คิน ไฟ ยังคงรังสรรค์ความอร่อย ไม่ว่าจะเป็น โจ๊กฮ่องกง เป็ดย่าง หมูแดง ติ่มซำ และบะหมี่แฮนด์เมด ที่รองเดซ์ วูส์ เลาจ์ & บาร์

และมีความยินดีที่จะแจ้งให้ทราบว่า **เราได้เปิดบริการร้านอาหารกรีนเฮ้าส์ที่ใหม่ ตั้งอยู่ที่โครงการนิฮอนมูระ ซอยทองหล่อ 13 โดยเปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00 – 22.00 น. สามารถนั่งทานที่ร้าน หรือ สั่งเดลิเวอรี่ผ่าน แกร็บ และ ไลน์แมน**

綠島 面粥店
SINCE 1993

GREENHOUSE CONGEE & NOODLES
1st Floor, Nihonmura Mall, Soi Thonglor 13, Bangkok, Thailand
Tel: 084 700 0215

nihonmuramall

Resolution Package

How many of you made a regular Spa Day as a New Year's resolution? Let Viva Jiva Spa at The Landmark Bangkok Hotel keep your resolutions and wellness on course for 2024.

To start the year, we are featuring a 120-minute Resolution Package, beginning with a 30-minute body scrub, choosing from our natural scrub to leave the skin deeply cleansed, followed by a 30-minute jacuzzi bath and concluding with a 60-minute "The Ultimate Aromatherapy Massage". Not only is our Resolution Package good for your mind and body, but at the incredible price of Baht 1,900 net per person it is good for your wallet as well.

วีว่า จีว่า สปา ยกระดับการผ่อนคลาย

เชิญทุกท่านสัมผัสประสบการณ์แห่งการผ่อนคลายพร้อมความเป็นส่วนตัวอย่างแท้จริง วีว่า จีว่า สปา โรงแรมแลนด์มาร์ค กรุงเทพฯ ขอเสนอแพ็กเกจทรีตเมนต์สุดพิเศษ 120 นาที เริ่มต้นด้วยการสครับผิวกาย 30 นาที เลือกจากสครับธรรมชาติของเรา เพื่อให้ผิวสะอาดล้ำลึก ตามด้วยการแช่ตัวในอ่างจากุซซี่ 30 นาที และปิดท้ายด้วยการนวด The Ultimate Aromatherapy 60 นาที ในราคาสุทธิเพียง 1,900 บาท ต่อ ท่าน

For more information, please contact Tel. 0-2251-5995 or email: vivajivaspa@landmarkbangkok.com