



PAGODA
CHINESE RESTAURANT

MID-AUTUMN FESTIVAL

5th AUGUST - 29th SEPTEMBER 2023

เทศกาลไหว้พระจันทร์

5 สิงหาคม - 29 กันยายน 2566






A HARMONY OF FLAVORS

Handcrafted by our Chinese master chef using premium ingredients, our traditional baked mooncakes are the perfect gifts for this auspicious occasion. Savor the timeless elegance of our classic mooncakes or discover our exclusive signature flavors: Malted Chocolate Rocher, Caramel Espresso, and Pork Bak-Kwa and Assorted Nuts.

รังสรรค์ออกมาเป็นขนมไหว้พระจันทร์สุดสร้างสรรค์ โดยเชฟชาวจีนมากฝีมือ
เหมาะสำหรับเป็นของขวัญแทนความโชคดีในช่วงเทศกาลมงคล นำเสนอด้วยขนมไหว้พระจันทร์สูตรช็อกโกแลต
ถึง 3 รสชาติ ได้แก่ ใสคาราเมลเอสเปรสโซ ใสช็อกโกแลตมอลต์ โรเชอร์ และใสหิมูแผ่นปรงรสและสารพัดถั่ว





SIGNATURE MOONCAKE

1. CARMEL ESPRESSO

Harmoniously blending the sweetness of caramel with the deep and complex notes of espresso, this signature mooncake is a decadent treat that is sure to delight dessert lovers and coffee aficionados alike.

หอมกลิ่นกาแฟเอสเปรสโซ่ตั้งแต่คำแรก สอดแทรกความหวานของคาราเมลที่เข้ากันอย่างลงตัว เหมาะสำหรับผู้ที่ชื่นชอบความหวาน และผู้ที่หลงใหลในกาแฟ

2. MALTED CHOCOLATE ROCHER

Handcrafted using premium ingredients, including the finest French Valrhona chocolate and almond praline, this is a wonderfully indulgent delicacy that will be treasured by chocolate lovers.

พิถีพิถันด้วยขั้นตอนการทำสุดประณีต พร้อมส่วนผสมระดับพรีเมียมอย่างช็อกโกแลตฝรั่งเศสวาโรน่า และอัลมอนด์พราลีน ออกมาเป็นรสชาติที่คนรักช็อกโกแลตต้องลิ้มลอง

3. PORK BAK-KWA AND ASSORTED NUTS

Combining two culinary delicacies, succulent pork bak-kwa and rich assorted nuts, this signature mooncake is a delightful fusion of flavors that will tantalize the taste buds.

อัดแน่นด้วยหมูแผ่นปรุงรสและสารพัดถั่ว ผสมผสานออกมาเป็นรสชาติของไส้ที่เข้ากันอย่างลงตัว พร้อมสัมผัสที่แตกต่างจากถั่วนานาชนิดในทุกๆคำ





CHANTABURI DURIAN
AND WHITE LOTUS SEEDS
WITH SINGLE YOLK

ไส้ทุเรียนจันทบุรีกับเม็ดบัวและไข่แดง



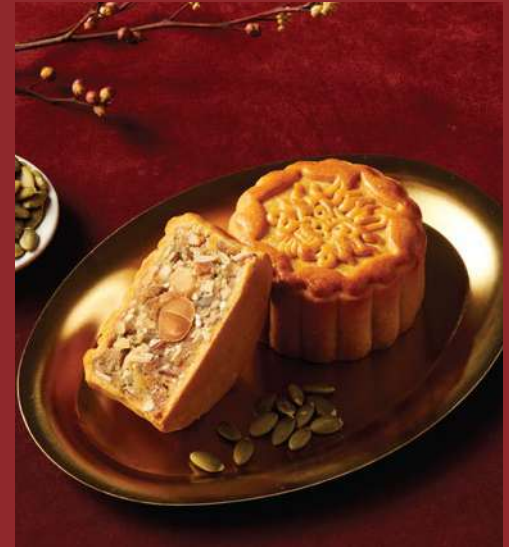
WHITE LOTUS AND
MELON SEEDS
WITH SINGLE YOLK

ไส้เม็ดบัวกับเมล็ดแตงโมและไข่แดง



MACADAMIA NUTS AND
WHITE LOTUS SEEDS

ไส้เม็ดบัวและแมคคาเดเมีย



PORK BAK-KWA AND
ASSORTED NUTS

ไส้หมูแป้นปรุงรสและสารพัดถั่ว





For more information, please call +66 (0) 2 059 5999
or email restaurant-reservations.bkkqp@marriott-hotels.com

BANGKOK MARRIOTT MARQUIS QUEEN'S PARK

199 Sukhumvit Soi 22, Sukhumvit Rd., Klongton, Klongtoey, Bangkok 10110

T: +66 (0) 2 059 5555

www.pagodabangkok.com

สอบถามเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ โทร. +66 (0) 2 059 5999

หรือ อีเมล restaurant-reservations.bkkqp@marriott-hotels.com

โรงแรมแมงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค

199 ซอย สุขุมวิท 22 ถ.สุขุมวิท แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110

โทร. +66 (0) 2 059 5555

www.pagodabangkok.com/th

