

中秋

# THE MID-AUTUMN FESTIVAL

1<sup>st</sup> AUGUST – 10<sup>th</sup> SEPTEMBER 2022



PAGODA  
CHINESE RESTAURANT



เทศกาลไหว้พระจันทร์  
1 สิงหาคม - 10 กันยายน 2565



Pagoda Chinese Restaurant is giving a modern twist to the time-honored traditions of the Mid-Autumn Festival. Our Chinese master chef has crafted a selection of mouth-watering mooncakes, including classic recipes and a trio of signature flavors. Presented in elegant boxes, these are the perfect gifts to show your appreciation to friends, family and colleagues.

ห้องอาหารจีนพาโกต้า ไซนีส เรสเทอรองท์ นำเสนอขนมไหว้พระจันทร์ สูตรชิกเนเจอร์ 3 รสชาติโดยได้รับแรงบันดาลใจจากความทันสมัย มาประยุกต์ให้เข้ากับประเพณีเก่าแก่ของเทศกาลไหว้พระจันทร์ให้รสชาติถูกปากคนทุกวัย ทุกรุ่น เน้นการส่งต่อความรู้สึกดีๆ ด้วยขนมไหว้พระจันทร์สุดพิเศษที่รังสรรค์ขึ้นจากวัตถุดิบระดับพรีเมียมโดยเชฟผู้เชี่ยวชาญ บรรจุใส่กล่องดีไซน์สุดหรูหรร่า เพื่อมอบเป็นของขวัญให้แก่เพื่อน ครอบครัว และมีรูปภาพทางธุรกิจ

## BLENDING TRADITION WITH MODERNITY

Handcrafted by a Chinese master chef using premium ingredients, our traditional baked mooncakes are the perfect gift for this auspicious occasion.

Discover a selection of classic flavors, along with our special signature Araksa Earl Grey macadamia orange, Malted chocolate rocher and Salted egg vanilla custard.

รังสรรค์โดยเชฟผู้มากฝีมือซึ่งคัดสรรวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันมาผสมผสานกรรมวิธีจนเป็นขนมไหว้พระจันทร์รสชาติดั้งเดิมและรสชาติช็อกเนเจอร์อย่าง ไล้ชาเอิร์ลเกรย์ออร์กซ์ และแมคคาเดเมียกับส้ม ไล้ช็อกโกแลตมอลต์โร้เช่ร์ และไล้คัสตาร์ดวานิลลาทับไข่แดง



## SIGNATURE MOONCAKE

### ARAKSA EARL GREY MACADAMIA ORANGE

ไส้ชาเอิร์ลเกรย์ออร์กซ์และแมคคาเดเมียกับส้ม

Araksa teas are grown in Thailand, harvested and processed by hand in a way that is sustainable for the environment and the community. Certified by the USDA and EU as an organic farm, this responsible plantation produces only the finest teas, completely free of chemicals and toxins.

Our exclusive Araksa Earl Grey macadamia orange mooncake features organic bergamot tea, which is fresh, zesty and sweet, and bergamot oil from Sicily to create a wonderfully unique taste sensation.

“ออร์กซ์” ไร่ชาออร์แกนิกในประเทศไทยที่มีการพัฒนาอย่างยั่งยืนโดยเลือกเก็บเกี่ยวชาด้วยมือ และแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีแบบดั้งเดิมทำให้ชายังคงความเป็นธรรมชาติปราศจากสารเคมี และผ่าน ขบวนการออร์แกนิกทุกขั้นตอน จนได้รับการการันตี จาก “USDA และ EU Organic Certified”

ขนมไหว้พระจันทร์ไส้ชาเอิร์ลเกรย์ออร์กซ์และแมคคาเดเมียกับส้มสุดพิเศษมีส่วนผสมของชา เบอร์เกอโมทออร์แกนิก และน้ำมันมะกูดจากแคว้นซิซิลี ประเทศอิตาลี ซึ่งให้กลิ่นหอมสดชื่น และรสชาติที่แปลกใหม่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะไม่เหมือนใคร บวกกับกลิ่นหอมของเปลือกส้มจีนแห้ง ที่เป็นหนึ่งในส่วนผสมของไส้สูตรพิเศษนี้



ARAKSA



## SIGNATURE MOONCAKE

---

### MALTED CHOCOLATE ROCHER

ไส้ช็อกโกแลตมอลต์ โรเชอร์

Our Malted chocolate rocher mooncake has been handcrafted by our Chinese master chef using premium ingredients, including the finest French Valrhona chocolate and almond praline. The result is a wonderfully rich and indulgent delicacy that will be treasured by chocolate lovers.

ขนมไหว้พระจันทร์ไส้ช็อกโกแลตมอลต์ โรเชอร์ ถูกรังสรรค์โดยเชฟชาวจีนผู้มากฝีมือที่นำวัตถุดิบระดับพรีเมียมอย่างช็อกโกแลตฝรั่งเศสวาโรน่าและอัลมอนด์พราลีนมาผสมผสานเข้าด้วยกัน จนเกิดความละมุนที่เข้มข้น เอาใจคนรักช็อกโกแลต

## SIGNATURE MOONCAKE

---

### SALTED EGG YOLK VANILLA CUSTARD

ไส้คัสตาร์ดวานิลลากับไข่แดง

This vanilla custard mooncake is unsweetened, making it the perfect option for anyone seeking an accompaniment to their afternoon tea. Rich and creamy, these bite-sized treats will be enjoyed by all.

ฟ่อนคลายยามบ่ายกับขนมไหว้พระจันทร์ไส้คัสตาร์ดวานิลลากับไข่แดงเนื้อเนียนนุ่ม หวานน้อยพอดีคำ พร้อมดื่มคู่กับชาถ้วยโปรด



# TRADITIONAL MOONCAKE



**Chantaburi durian  
and white lotus  
seeds with single yolk**

ไส้ทุเรียนจันทบุรีกับเม็ดบัว  
และไข่แดง



**White lotus and melon  
seeds with single yolk**

ไส้เม็ดบัวและเมล็ดแตงโมกับไข่แดง



**Macadamia nuts  
and white lotus seeds**

ไส้เม็ดบัวและแมคคาเดเมีย



**Pork bak-kwa  
and assorted nuts**

ไส้หมูแผ่นปิ้งรสและสารพัดถั่ว

中秋

THE MARQUIS BOX





中秋

THE CLASSIC BOX



中秋

THE DUET BOX



中秋

THE INDIVIDUAL BOX



# PERSONALIZE YOUR MOONCAKE BOX WITH YOUR CORPORATE LOGO!

Convey your best wishes  
and personalize your box with  
an engraving of your company's logo

\*\* orders must be made six weeks prior to the  
distribution date

มาร่วมเสริมสิริมงคลและส่งต่อความรู้สึกดีๆ  
ให้กับลูกค้าทางธุรกิจ ด้วยการพิมพ์โลโก้ของคุณ  
บนกล่องขนมไหว้พระจันทร์

\*\* กรุณาสั่งล่วงหน้า 6 สัปดาห์ และมีจำนวน  
ขั้นต่ำในการสั่งทำ





MARRIOTT MARQUIS  
BANGKOK  
QUEEN'S PARK

For more information, please call +66 (0) 2 059 5999  
or email [restaurant-reservations.bkkqp@marriott-hotels.com](mailto: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.bangkokmarriottmarquisqueenspark.com](http://www.bangkokmarriottmarquisqueenspark.com)

สอบถามเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ โทร.+66 (0) 2 059 5999  
หรือ อีเมล [restaurant-reservations.bkkqp@marriott-hotels.com](mailto:restaurant-reservations.bkkqp@marriott-hotels.com)

โรงแรมแมริออท แมริออท มาร์ควิส ควีนส์ปาร์ค  
199 ซอย สุขุมวิท 22 ต.สุขุมวิท แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110 โทร. +66 (0) 2 059 5555  
<https://th.bangkokmarriottmarquis.com/>