**“7 Wondrous Dining”** **มหัศจรรย์กับสรวงสวรรค์ของนักชิม**

**อลังการกับ 7 โซนอาหารนานาชาติที่คัดสรรมาให้ลิ้มลอง**

**พร้อมเสิร์ฟให้ทุกคนสัมผัสแล้ววันนี้ที่ “ไอคอนสยาม” ถ.เจริญนคร**

**“ไอคอนสยาม”** อภิมหาโครงการเมืองแห่งการใช้ชีวิตสู่โลกอนาคต ชวนเปิดประสบการณ์ความมหัศจรรย์กับสรวงสวรรค์ของนักชิม ให้ทุกท่านได้เพลิดเพลินไปกับอาหารนานาชาติจากทั่วทุกมุมโลก ที่ไอคอนสยามคัดสรรมาให้ได้ลิ้มลองแบบจัดเต็ม กับ **“7 Wondrous Dining”** (เซเว่น วันดรัส ไดนิ่ง) 7 โซนอาหารเต็มเปี่ยมไปด้วยคุณภาพที่พร้อมเสิร์ฟความอร่อยให้ทุกคนได้สัมผัสแล้ววันนี้

**“7 Wondrous Dining”** จะทำให้ทุกคนตื่นตาตื่นใจไปกับโซนอาหาร 7 โซนใหญ่ทั่วไอคอนสยาม ซึ่งแบ่งประเภทอาหารหลากหลายตามรสนิยม ที่นี่ทุกคนจะได้ชิมอาหารระดับมิชลินไปจนถึงสตรีทฟู้ด ซึ่งเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของประเทศไทยที่ดังไกลไปทั่วโลก ท่ามกลางทัศนียภาพริมแม่น้ำเจ้าพระยาที่งดงามและการตกแต่งบรรยากาศภายในด้วยองค์ประกอบของงานศิลป์อย่างรื่นรมย์ ประกอบด้วย **ชั้น G โซน** **สุขสยาม - The Veranda, ชั้น 4 SIAM Takashimaya Rose Dining – Dining on 4th , ชั้น 5 Dining on 5th และชั้น 6 กับโซนอลังการ และ ทัศนานคร เทอเรซ**

 **สุขสยาม** สวรรค์ของคนรักอาหารไทยและที่สุดของสตรีทฟู้ดอย่างแท้จริง นำเสนอเมนูอาหารพื้นบ้านไทย 4 ภาค เหนือ อีสาน ใต้ และกลาง ตามสูตรต้นตำรับของครอบครัวที่ส่งต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ถือเป็นโอกาสแรกและโอกาสเดียวที่คุณจะได้ลิ้มรสชาติอาหารไทยแท้ที่หาชิมได้ยาก และบางอย่างก็แทบสูญหายไปตามกาลเวลา นอกจากจะได้ชิมอาหารอร่อยแล้ว งานศิลปะจากฝีมือของศิลปินไทยมากมายในสุขสยาม ยังช่วยให้คุณเพลิดเพลินกับการชิมและชมไปพร้อมๆ กัน ไม่ว่าจะตั้งใจมาเพื่อรับประทาน หรือ เพื่อเรียนรู้ศิลปะวัฒนธรรมไทย คุณก็จะไม่ผิดหวังอย่างแน่นอน

**The Veranda** (เดอะ วีรันดา) ที่สุดของการรวบรวมเชฟที่กำลังมาแรงจากทั่วเอเชียให้มาอยู่ในพื้นที่เดียวกัน ด้วยจำนวนร้านอาหารที่มากถึง 10 ร้าน และร้านของหวานจากทั่วโลก 12 ร้าน ที่จะหมุนเวียนสับเปลี่ยนกันมามอบรสชาติอันแสนล้ำเลิศให้กับนักชิม ในคอนเซปต์ Midsummer Night Dream ท่ามกลางบรรยากาศร่มรื่นกับ vertical garden สวนสวยๆแนวตั้ง กับน้ำตกจำลอง พร้อมแสงธรรมชาติที่ส่องเข้ามาตลอดทั้งวัน ตั้งแต่เช้าจนถึงค่ำคืน ดังนั้นหากเข้ามายังโซน Veranda ในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน ก็จะได้รับความรู้สึกและประสบการณ์ที่ต่างกันไปด้วย ในโซนนี้มีร้านอาหารชวนลิ้มลอง อาทิ **Jumbo Seafood** (จัมโบ้ ซีฟู้ด) ร้านอาหารทะเลชื่อดังจากสิงคโปร์ ที่มาเปิดสาขาแรกในประเทศไทย , **Nippon Kai Market** (นิปปอน ไค มาร์เก็ต) ความอร่อยตามแบบฉบับญี่ปุ่นแท้ๆที่เน้นความสดของอาหารสมกับความหมายของชื่อร้านที่ชื่อว่า มหาสมุทรแห่งญีปุ่น **, The Hub Café and Eatery** (เดอะ ฮับ คาเฟ่ แอนด์ อีทเทอรี่) อาหารฟิวชั่นในบรรยากาศสบายๆ

 **Tapas by Nan Charcoal Grill** (ทาปาส บาย แนน ชาร์โคล กริลล์)ร้านอาหารสเปนสาขาแรก ที่ได้เชฟชาวสเปนแท้ๆ มาประจำการหน้าเตาทุกวัน , **เนื้อคู่** ก๋วยเตี๋ยวเนื้อวัวและเนื้อหมูชั้นดี เสิร์ฟในน้ำซุปต้นตำรับสูตรโบราณประจำครอบครัว , **Zheng Dou** (เจิ้งโต่ว) ติ่มซำตำหรับแท้สไตล์ฮ่องกง ด้วยสูตรพิเศษจากเชฟมากประสบการณ์ พร้อมคอนเซปต์ความเป็น Imperial Kitchen และมีเมนูสุด Exclusive ที่หาจากสาขาอื่นไม่ได้, **White Plate by Lobster & More** (ไวท์ เพลท บาย ลอบส์เตอร์แอนด์มอร์) สัมผัสกับรสชาติที่แท้จริงของอาหารทะเล โดยเชฟผู้เชี่ยวชาญด้านการปรุงอาหารทะเลสไตล์อังกฤษที่มีประสบการณ์กว่าสิบปี, **Coffee Beans by Dao** (คอฟฟี่ บีนส์ บาย ดาว) ร้านอาหารของคนไทยที่ครองใจคนทุกวัยมากกว่า 20 ปี ด้วยการคัดสรรวัตถุดิบชั้นเยี่ยม ทั้งเมนูอาหารที่หลากหลายและเบเกอรี่นานาชนิด **, D’ARK** (ดาร์ก) ร้านอาหารและคาเฟ่ บรรยากาศสบายๆ ในกรุงเทพฯ ซึ่งได้รับการตอบรับที่ดีมาแล้วในหลายประเทศ , **ตะลิงปลิง** เน้นเครื่องปรุงสดใหม่จากธรรมชาติและในฤดูกาลโดยคำนึงถึงแนวคิดที่ว่า “อาหารเป็นยา” เพื่อให้ได้อาหารอร่อยและดีต่อสุขภาพ

**SIAM Takashimaya Rose Dining** (สยาม ทาคาชิมายะ โรส ไดนิ่ง) เหมาะสำหรับผู้ที่หลงใหลในอาหารญี่ปุ่น ภายในห้างสรรพสินค้าสยาม ทาคาชิมายะ พร้อมเสิร์ฟด้วยเมนูอาหารจากร้านระดับ High-end จากญี่ปุ่น อาทิ **KAMUI HOKKAIDO DINING** (คามุ่ย ฮอกไกโด ไดนิ่ง)เทปปันยากิฟิวชั่นแบบฉบับฮอกไกโด, **KATSUKURA** (คัตสึคูระ) ร้านทงคัตซึระดับตำนานสไตล์เกียวโต ที่คัดสรรสารพันเนื้อสัตว์อย่างพิถีพิถัน และใช้เทคนิคขั้นสูงในกรรมวิธีการปรุง , **KISSYAN** (คิชชั่น) ชาบูระดับพรีเมี่ยมจากโอซาก้า พร้อมเสิร์ฟเนื้อวากิวระดับ A5 พร้อมน้ำซุปสูตรพิเศษเฉพาะของร้าน และ **MASA by OTARU MASAZUSHI** (มาสะ โดยโอตารุมาสะซูชิ) คัดสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากทะเลญี่ปุ่นเพื่อรังสรรค์โอมากาเสะ ซูชิระดับพรีเมี่ยม โดยซูชิเชฟอันดับหนึ่งจากฮอกไกโด

**Dining on 4th** (ไดนิ่ง ออน ฟอร์ธ)อีกหนึ่งมุมสบายๆของชั้น 4 โซนที่จะมอบประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ทั้งสนุกและสบายไม่ว่าจะมากับเพื่อนหรือครอบครัว โดยคัดสรรร้านอาหารยอดนิยมและมีคุณภาพในกรุงเทพฯ ให้อิ่มอร่อยกับร้านโปรดได้ทุกวันไม่มีเบื่อ ไม่ว่าจะเป็น **Bar B Q Plaza**(บาร์บีคิวพลาซ่า) ที่สายปิ้งย่างคุ้นเคยเป็นอย่างดี, **Evaime Shabu Shabu** (อีวาไอเมะ ชาบู ชาบู)ชาบูที่มีเมนูให้เลือกสรรละลานตา พร้อมน้ำซุปที่มีให้เลือกถึง 9 รส และน้ำจิ้มอีก 11 รส รวมถึง **Food Republic** (ฟู้ด รีพับลิค) ที่มีร้านให้เลือกเต็มอิ่มกันตามความชอบ รวมถึงคอชานมไข่มุกต้องไม่พลาด **Seoulcial Club** (โซลเชียลคลับ)กับเมนูชานมเสือพ่นไฟในตำนานและ **S&P**(เอส แอนด์ พี)

**Dining on 5th** (ไดนิ่ง ออน ฟิฟธ์) โซนอาหารริมระเบียงเป็น river view ที่มองเห็นวิวกรุงเทพฯ ริมแม่น้ำเจ้าพระยา คราคร่ำไปด้วยอาหารนานาชนิด ทั้งอาหารจีน ซีฟู้ด และอาหารไทยสไตล์โมเดิร์นให้ได้เลือกลิ้มลอง ไม่ว่าจะเป็นร้าน **กับข้าว’กับปลา** ร้านอาหารไทยรสจัดจ้าน, **Hong Bao** (หงเปา) อาหารจีนสไตล์กวางตุ้ง, **Nara Thai Cuisine, MK Live, แหลมเจริญซีฟู้ด, บ้านไอซ์** นอกจากจุดเด่นที่แต่ละร้านจะมีระเบียงรับลมชมวิวแล้ว ยังตกแต่งและสร้างบรรยากาศภายในร้านให้ดูสบายๆเหมือนทานข้าวอยู่ที่บ้านพร้อมหน้าครอบครัว

**อลังการ** ตื่นตาไปกับ “นาข้าว” จำลองที่นำเสนอเรื่องราวของ “ข้าว” ซึ่งมีความสำคัญและเป็นวิถีชีวิตคนไทยที่ผูกพันกันมายาวนาน พร้อมน้ำตกขนาดใหญ่ประกอบแสงสี และพาวิลเลียนที่ออกแบบมาจากเครื่องมือกสิกรรมของไทย แวดล้อมไปด้วยคาเฟ่ และร้านอาหารนานาชาติที่รวมอาหารหลากหลายสไตล์ไว้อย่างครบครัน มีทั้งอาหารขึ้นชื่อของไทย อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น อาหารอินเดีย ไปจนถึงอาหารฝรั่งเศส อาทิ **CP-HiLai Harbour Restaurant**(ซีพี ไห่หลาย ฮาร์เบอร์ เรสเตอรองค์) บุฟเฟต์อาหารนานาชาติอันดับ 1 จากไต้หวันสาขาแรกในประเทศไทยและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ , **Yuzu Ramen** (ยูซุ ราเมน)สุดยอดราเมนที่ได้รับการยกย่องว่าเป็น “The Best Ramen in Bangkok” เด่นที่น้ำซุปเคี่ยวนานหลายชั่วโมงจนรสกลกล่อมพร้อมวัตถุดิบระดับพรีเมี่ยม อย่าง “เห็ดทรัฟเฟิล” และ “เห็ดแชมปิญอง” นำเข้าจากฝรั่งเศส, **Yayoi Chef Experience and Sushi Bar** แห่งแรกของเมืองไทย และสาขาแรกของโลกที่มีซูชิบาร์ รวมถึงนำเสนอความเป็น “Japanese Teishoku Restaurant” หรือร้านอาหารญี่ปุ่นที่ให้ความสำคัญเรื่องการบาลานซ์อาหารในแต่ละมื้อ โดยจัดสัดส่วนอาหารมาเป็นเซ็ตเมนูอย่างลงตัว ,**Lay Lao** (เล ลาว**)** อาหารอีสาน ซีฟู้ดรสจัดจ้านแนะนำโดยมิชลิน ไกด์ , **Masala Art** (มาซาลา อาร์ท) อาหารอินเดียร่วมสมัยผสมผสานด้วยศิลปะในแบบวัฒนธรรมอินเดีย ในบรรยากาศแบบโคโลเนียล

 **ทัศนานคร เทอเรซ** ดื่มด่ำกับอาหารและเครื่องดื่มในบรรยากาศและทิวทัศน์ที่สวยงามของคุ้งน้ำเจ้าพระยา ริมระเบียงพื้นที่กว่า 2,000 ตารางเมตร ซึ่งกลายเป็นแลนด์มาร์คแฮงค์เอาท์ วิธ วิว ริมแม่น้ำเจ้าพระยาแห่งใหม่ล่าสุดของนักชิมและผู้ชื่นชอบบรรยากาศสบายๆ ทั้งร้าน **HOBS** (ฮอบส์)และ **Fallabella River Front** (ฟาลาเบลล่า ริเวอร์ ฟรอนท์) ที่จะทำให้ทุกคนเคลิบเคลิ้มไปกับรสสัมผัสของอาหารและเครื่องดื่ม กับวิวคุ้งน้ำเจ้าพระยา คลอเคล้าด้วยเสียงเพลงจากวงดนตรีที่มีมาขับกล่อมในทุกค่ำคืน

 **ทั้งนี้ ไอคอนสยาม ร่วมกับ บริษัท ดิไอคอนสยาม เรสซิเดนซ์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด, บริษัท ดิไอคอนสยาม ซูเปอร์ลักซ์ เรสซิเดนซ์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด, ธนาคารกสิกรไทย, บริษัท โคคา-โคลา (ประเทศไทย) จำกัด, บริษัท ไทยน้ำทิพย์ จำกัด และ เนสกาแฟ โกลด์** เตรียมจัดกิจกรรม “**ICONSIAM Wondrous Dining 2019”** ขึ้น เพื่อเปิดประสบการณ์ให้นักชิมทุกคนได้สัมผัสกับหลากเมนูจากทั่วโลก กับกิจกรรมพิเศษพบศิลปินที่จะมาขับกล่อมบทเพลงไพเราะทุกวันพุธ และโปรโมชั่น ระหว่างวันที่ 12 มิ.ย. – 21 ก.ค. 2562 เพียงใช้จ่ายใน 7 Wondrous Dining มีสิทธิรับคืน สูงสุด 300 บาท เพียงทานอาหารครบ 1,000 บาทขึ้นไปต่อใบเสร็จ สมาชิก VIZ รับสยาม กิฟท์การ์ด 100 บาท ผู้ถือบัตรเครดิตวันสยาม - กสิกรไทย รับบัตรกำนัลสตาร์บัคส์ มูลค่า 200 บาท และบัตรเครดิตกสิกรไทยประเภทอื่นๆ รับบัตรกำนัลสตาร์บัคส์ มูลค่า 100 บาท และทวีคูณความอร่อยเพียงรับประทานอาหารครบ 2,000 บาทขึ้นไปต่อใบเสร็จ ในวันที่ 17, 27 มิ.ย. และวันที่ 7, 17 ก.ค. นี้ รับทันทีสยาม กิฟท์ การ์ด มูลค่า 700 บาท และผู้ถือบัตรเครดิตวันสยาม - กสิกรไทย และบัตรเครดิตกสิกรไทย รับเพิ่มบัตรกำนัลสยาม ทาคาชิมายะอีก 100 บาท ให้ได้อิ่มอร่อยกันต่อไม่หยุด ทั้งนี้ลูกค้าที่มียอดใช้จ่ายสูงสุด 120 คนแรกใน 7 Wondrous Dining ตลอดแคมเปญ จะได้ร่วมมีทแอนด์กรี้ดแบบใกล้ชิดกับนักแสดง 4 หนุ่มสุดหล่อ **เจมส์ - จิรายุ ตั้งศรีสุข , เพ็ชร - ฐกฤต ตวันพงศ์, แชมป์ – ชนาธิป โพธิ์ทองคำ และ ออกัส – วชิรวิชญ์ ไพศาลสกุลวงศ์** ลูกชายบ้านแบ้จากละครเรื่องกรงกรรม ในวันที่ 31 ก.ค. 2562 ณ ไอคอนลักซ์ ฮอลล์

ร่วมสัมผัส ลิ้มลอง และดื่มด่ำไปกับเมนูอาหารเลิศรสหลากหลายสัญชาติที่ “**7 Wondrous Dining”** พร้อมนำเสนอให้ทุกคนได้เปิดประสบการณ์มหัศจรรย์ ท่ามกลางวิวธรรมชาติคุ้งน้ำเจ้าพระยาที่งดงามได้แล้ววันนี้ที่ **“ไอคอนสยาม”** ถ.เจริญนคร สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร.02-495-7080 หรือwww.iconsiam.com

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ ฝ่ายประชาสัมพันธ์ บริษัท ไอคอนสยาม จำกัด

ณัฐภรณ์ พึ่งศิลป์ (หญิง) 099-4692414 nattaporn.p@iconsiam.com

จิราภรณ์ วิริยะพิษฐาน (เฮี้ยง) 089-6999322 jiraporn.v@supremo.co.th

สิรีธร นิยมเสน (ก้อย) 081-8311406