



●● สถาปมสงเคราะห์

จัดงานน้อมรำลึกพระกรุณาธิคุณ สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ วันคล้ายวันประสูติ 102 ปี 6 พ.ศ. 08.00 น. ณ ห้องประชุมชั้น 3 ตึกนวมหาราช สถาปมสงเคราะห์...●● ชวนเที่ยวงาน “**ได้รับพระบารมี 243 ปี กรุงรัตนโกสินทร์**” 23-27 เม.ย.ชมนิทรรศการเฉลิมพระเกียรติ

พิพิธภัณฑ์ยามค่ำคืน การแสดงศิลปวัฒนธรรม หนึ่งกลางแปลง ซอปป-ชิม ตลาดอาหารไทย ผลิตภัณฑ์ วัฒนธรรม ตลาดนัดศิลปิน

ร่วมเวิร์กช็อปทางวัฒนธรรม ณ อุทยาน 100 ปี จุฬาฯ-พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ

เที่ยวงานวัดย่านกะดีจีน คลองสาน ณ วัดประยุรวงศาวาส...●● บริหารจัดการชีวิต

ทั้งทางโลกและทางธรรมได้อย่างลงตัว .. ระหว่างนี้ **พัชรินทร์ พูนศิริวงศ์** กำลัง

ท่องเที่ยวอยู่ที่ Cape Town แอฟริกาใต้ กับเพื่อน...●● **นารี กวิตานนท์** และ

ลูกสาวคนเก่ง **แพรว กวิตานนท์** ไปชมภูเขาไฟ Etna ที่เมืองคาตาเนีย

อยู่ทางตอนใต้ของอิตาลี กลับถึงเมืองไทยปลอดภัยเรียบร้อยเมื่อเห็นข่าวภูเขาไฟปะทุรอบใหม่

...●● **นิพนธ์ไม่ใช้รับโชคแต่ พัชรา อุบลศรี** พาดเคราะห์หลังสงกรานต์

กระตุกข้อเท้าขวาหัก มีนัดผ่าตัดฉุกเฉินที่ รพ.มหาราช นครเชียงใหม่ ..แต่ไม่ได้หยุดยาละลาย

ลิ้มเลือด เลยต้องนอนคอยอีก 5 วัน หวังว่าทีมแพทย์ที่ผ่าตัดคงจะเบามือเพราะเธอเป็น

ที่ปรึกษาคณะแพทยศาสตร์ มช.มาหลายปี ...●● **ปัญญาธิ์ เพ็ญชาติ** ชวนลูกสาว

“แหวนแหวน” ปรวิศา เพ็ญชาติ พาน้องอริศ ลูกชายวัยเดินเตาะแตะ

ไปกราบเยี่ยมคุณทวด **เพชรรา เขาวรรณ** เป็นประจำ...●● **ขอร่วม** อนุโมทนาบุญกับ **ธัญพล คงวิทยากิจ**

(เจมส์) ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บม.ณิงคณ เจมส์ แพลตอร์รี่

เจ้าของแบรนด์จีเวลรี่สัญชาติไทย AVALON อุปสมบทเพื่อศึกษาพระธรรมวินัยและทดแทนพระคุณบิดา

มารดา เมื่อ 19 เม.ย. ณ วัดปฐมวรากรมราชวรวิหาร...●● **ขอแสดงความยินดีกับ** **ดร.กิตติ กิจมานะวัฒน์**

กก.ผอ.ใหญ่ บมจ.ท่าอากาศยานไทย ได้รับแต่งตั้งเป็นกรรมการสภาท่าอากาศยานระหว่างประเทศ (ACI World Governing Board)

จากสภาท่าอากาศยานระหว่างประเทศ (Airports Council International : ACI) วาระ 3 ปี.. เป็นโอกาสที่ดีที่จะได้แลกเปลี่ยนความรู้กับองค์กรและท่าอากาศยานชั้นนำจากทั่วโลก

ซึ่งจะช่วยยกระดับมาตรฐานการบริการและพัฒนาอุตสาหกรรมการบินให้เทียบเท่ามาตรฐานสากลเพื่อรองรับการเป็นศูนย์กลางการบินภูมิภาคในอนาคต

...●● **สวดพระอภิธรรม เจดีย์ สุจริตกุล** อดีตเอกอัครราชทูต ศาลา 150 ปี วัดมกุฏกษัตริยาราม 17-23 เม.ย. 18.30 น. ..นิลวรรณ-จันทวรรณ-รพี-นิวิฐ สุจริตกุล

เจ้าภาพ ผাগเรียนมา ณ โอกาสนี้...●●

PAfé ชวนอิมท้องพร้อมอิมใจไปกับ‘ข้าวแช่ PAfé’และ‘สำหรับ PAfé’ รายได้สมทบทุนมูลนิธิอาสาเพื่อนพึ่ง (ภาฯ) เพื่อผู้ประสบอุทกภัย



อาคารมหินทรเดชาวัน

“PAfé” คาเฟ่สุดเก๋ เชิญสัมผัสความงดงามทางวัฒนธรรมอาหารของไทยไปกับ “ข้าวแช่ PAfé” เมนูคลายร้อนอันแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาของคนไทยในการคัดสรรวัตถุดิบ การปรุงรสอันพิถีพิถัน รสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจวบจนปัจจุบัน และ “สำหรับ PAfé” สำหรับอาหารคาวหวานแบบไทยแท้ชวนย้อนให้ถึงกลิ่นอายของงานข้าวพร้อมกันของครอบครัว ทานอาหารรสเลิศพร้อมชมความงามของอาคารมหินทรเดชาวัน

คฤหาสน์หลังงามสร้างขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 7 เหมือนได้ย้อนไปสู่อดีตอันสวยงาม “ข้าวแช่ PAfé” เสิร์ฟในรูปแบบ Fine Dinning ที่ได้รับการจัดวางมาอย่างหรูหรา ในชุดข้าวแช่เริ่มต้นด้วยเมนูเรียกน้ำย่อย “พลา่กุ้งมะยงชิด” เมนูอาหารว่างไทยโบราณเต็มไปด้วยวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรไทย

ทั้งตัวโตๆ ลวกสุกอย่างพอดีปรุงด้วยน้ำยาลรชาติพิเศษ เพิ่มเนื้อสัมผัสจากถั่วตัดบด เคียงมาด้วยมะยงชิดรสหวาน ครอบครั้นทั้งความอร่อยและความสดชื่น

มาถึงจานหลัก “ข้าวแช่ PAfé” ข้าวหอมมะลิสุกนุ่มเม็ดขาวเรียวน้ำลอยดอกมะลิที่ได้กลิ่นหอมชื่นใจ

ในรูปแบบ Fine Dinning ที่ได้รับการจัดวางมาอย่างหรูหรา ในชุดข้าวแช่เริ่มต้นด้วยเมนูเรียกน้ำย่อย “พลา่กุ้งมะยงชิด” เมนูอาหารว่างไทยโบราณเต็มไปด้วยวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรไทย

ทั้งตัวโตๆ ลวกสุกอย่างพอดีปรุงด้วยน้ำยาลรชาติพิเศษ เพิ่มเนื้อสัมผัสจากถั่วตัดบด เคียงมาด้วยมะยงชิดรสหวาน ครอบครั้นทั้งความอร่อยและความสดชื่น

มาถึงจานหลัก “ข้าวแช่ PAfé” ข้าวหอมมะลิสุกนุ่มเม็ดขาวเรียวน้ำลอยดอกมะลิที่ได้กลิ่นหอมชื่นใจ

ในรูปแบบ Fine Dinning ที่ได้รับการจัดวางมาอย่างหรูหรา ในชุดข้าวแช่เริ่มต้นด้วยเมนูเรียกน้ำย่อย “พลา่กุ้งมะยงชิด” เมนูอาหารว่างไทยโบราณเต็มไปด้วยวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรไทย

ทั้งตัวโตๆ ลวกสุกอย่างพอดีปรุงด้วยน้ำยาลรชาติพิเศษ เพิ่มเนื้อสัมผัสจากถั่วตัดบด เคียงมาด้วยมะยงชิดรสหวาน ครอบครั้นทั้งความอร่อยและความสดชื่น

มาถึงจานหลัก “ข้าวแช่ PAfé” ข้าวหอมมะลิสุกนุ่มเม็ดขาวเรียวน้ำลอยดอกมะลิที่ได้กลิ่นหอมชื่นใจ

ในรูปแบบ Fine Dinning ที่ได้รับการจัดวางมาอย่างหรูหรา ในชุดข้าวแช่เริ่มต้นด้วยเมนูเรียกน้ำย่อย “พลา่กุ้งมะยงชิด” เมนูอาหารว่างไทยโบราณเต็มไปด้วยวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรไทย

ทั้งตัวโตๆ ลวกสุกอย่างพอดีปรุงด้วยน้ำยาลรชาติพิเศษ เพิ่มเนื้อสัมผัสจากถั่วตัดบด เคียงมาด้วยมะยงชิดรสหวาน ครอบครั้นทั้งความอร่อยและความสดชื่น



บรรยากาศภายใน PAfé



ข้าวแช่ PAfé ดำริบพระวิมาดา ไซโป้วหวาน หอมแดงยัดไส้ ลูกไช้แดงเค็มยัดไส้ ปลาแห้งแดงโม ลูกกะปิทอด ปลายีสหวาน หมูฝอย พริกหยวกยัดไส้ และส้มจุนเป็นของหวาน



น้ำพริกอ่อนแถมผักเคียงตามฤดูกาล



หมูก่อนทอด



▲ มะม่วงน้ำดอกไม้โชดดา

◀...สำหรับ PAfé



พลา่กุ้ง เมนูเรียกน้ำย่อยในชุด ข้าวแช่ PAfé



ยำส้มโอตำรับโบราณ



แกงเขียวหวานไก่ทานคู่กับขนมจีนหรือโรตีส



บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน



ชาไทยPAfé และ คาราเมลมคคิอาโต้ ชิกเนเจอร์ของ PAfé

เครื่องเคียงปีนี้ PAfé คัดเลือกมาจากตำรับพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ

ปิยมหาราชปติวรรดา ทั้ง ลูกกะปิ หอมแดง พริกหยวกยัดไส้ พิเศษกับ

เครื่องเคียง “ลูกไช้แดงเค็มยัดไส้ ปลายีสาน” ที่ไม่ได้หาทานได้ง่ายๆ

การทานข้าวแช่ให้ถูกต้องตามตำรา ต้องทานเครื่องเคียงแล้วจึงทาน

ข้าวแช่ตาม ไม่ควรดักเครื่องเคียงใส่ในข้าว เพื่อไม่ให้เสียรสชาติในการ

รับทาน เพิ่มความพิเศษยิ่งขึ้นด้วยเมนู “แดงโมหน้าปลาแห้ง” อีกหนึ่งเมนูไทยโบราณที่ช่วยดีรสชาติและเสริมความสดชื่น

PAfé” เมนูของหวานชาววังคัดสรรผลไม้ฤดูร้อนรสหวานอมเปรี้ยว นำโดย

ลิ้นจี่ มะยงชิด ส้มเขียวหวาน สับปะรด และมะม่วงฝอยในน้ำเชื่อมลอมแก้ว

หอมกลั่นลิ้นซ่า น้ำแข็งบดละเอียด ทานแล้วคลายร้อนสดชื่นยิ่งขึ้น

ในชุด “ข้าวแช่ PAfé” ยังเสิร์ฟพร้อม “มะม่วงน้ำดอกไม้โชดดา” เครื่องดื่ม

พิเศษที่เสิร์ฟเฉพาะช่วงนี้เท่านั้น อีกหนึ่งความพิเศษที่ PAfé เชิญชวนทุกท่านชวนระลึกถึง

บรรยากาศการล้อมวงทานอาหารกับครอบครัวไปกับ “สำหรับ PAfé” สำหรับอาหารไทยโบราณ เริ่มต้นด้วยเมนูเรียกน้ำย่อย “ยำส้มโอ

ไก่จิก มะพร้าวคั่ว ถั่วคั่วบด หอมเจียว น้ำพริกเผา และน้ำยาลรเข้มข้น

ซึ่งสามารถเลือกได้ว่าจะให้เสิร์ฟพร้อมทาน หรือจะเลือกให้เซฟมาปรุงสดๆ ที่โต๊ะ สร้างช่วงเวลาอันแสนพิเศษให้กับมื้ออาหาร

ส่วนสำหรับหลัก ประกอบด้วย หมูก่อนทอด หมูหวานผัดกะปิ น้ำพริก

อ่อนแถมผักเคียงตามฤดูกาล และ แกงเขียวหวานไก่ โรตีส-ขนมจีน ทาน

กับข้าวสลายร้อนๆ ทุกเมนูคัดเลือกมาแล้วมีครบทุกรสชาติในสำหรับเดียวกัน ดบท้ายขนมหวานไทยๆ

อย่าง “บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน” พร้อมด้วยเครื่องดื่มเย็น “ชาดโคโร น้ำผึ้งมะนาว” ช่วยลดความเผ็ด เพิ่มความสดชื่นระหว่างมื้ออาหารได้เป็น

อย่างดี

เมื่อมาถึง PAfé แล้ว ยังมีเมนูเครื่องดื่มอีกหลากหลายที่ใช้วัตถุดิบ อาทิ เมล็ดกาแฟจากพื้นที่

ผู้ประสบอุทกภัยที่มูลนิธิอาสาเพื่อนพึ่ง (ภาฯ) ยามยาก สภากาชาดไทย ได้

เข้าไปส่งเสริมและสนับสนุน นำมาคิดค้นเป็นเมนูชิกเนเจอร์ที่อยากให้

ทุกท่านลิ้มลอง อาทิ ชาไทย PAfé รสชาติเข้มข้น หอมกลิ่นชาแดง

คาราเมลมคคิอาโต้ กาแฟเอสเปรสโซ และน้ำผึ้งมะนาวปั่น สำหรับคนที่

ชอบเครื่องดื่มรสเปรี้ยวอมหวานเพิ่มความสดชื่น

ร้อนนี้มาคลายร้อน เชื่อมโยงสายใยกับครอบครัวและคนที่

คุณรัก พร้อมสืบสานวิถีชีวิตแบบไทยไปกับ “ข้าวแช่ PAfé” สำหรับ

1 ท่าน ราคาชุดละ 1,200 บาท ให้บริการ 30 ชุดต่อวัน และ “สำหรับ PAfé” สำหรับ 4 ท่าน ราคา

ชุดละ 1,990 บาท เพื่อให้การบริการที่ดีที่สุดกลุ่มล่างจ้องและ

สำรองที่นั่งล่วงหน้า ได้ที่ Line : @friendsofpashop หรือโทร. 097-9710576

“PAfé สุขที่ได้แบ่งปัน” ทุกการสนับสนุนที่ PAfé หมายถึงการได้ร่วมแบ่งปัน เพราะรายได้จากการจำหน่ายสมทบทุนมูลนิธิอาสาเพื่อนพึ่ง (ภาฯ) ยามยาก สภากาชาดไทย เพื่อช่วยเหลือผู้ประสบอุทกภัยอย่างครบวงจรและยั่งยืน