



ALL YOU - CAN - EAT SHABU - SHABU



คาโกะโนยะ

JAPANESE SHABU-SHABU



KAGAOYA

かごの屋

คาโกะโนยะ

ที่มาของ "คาโกะโนยะ" มาจากโรงเตี๊ยมญี่ปุ่นโบราณ เป็นที่พักผ่อนของผู้เดินทาง โดยผู้เดินทางจะได้รับการ ดูแล และได้รับการบริการอย่างอบอุ่น ทำให้ผู้เดินทางรู้สึกผ่อนคลาย และอยากที่จะกลับมาเยือนอีกครั้งเช่นเดียวกับร้านคาโกะโนยะในปัจจุบันที่เราหวังว่าจะได้รับความรักและพอใจจากลูกค้าตลอดไป

ร้านคาโกะโนยะได้เปิดดำเนินการในประเทศญี่ปุ่นมาตั้งแต่ปี 1990 และมีสาขามากกว่า 100 สาขา ที่เมืองโอซาก้า เกียวโต และโกเบ

ร้านคาโกะโนยะมีความโดดเด่นด้านชาบูชาบูและสุกียากี้ ด้วยเมนูรูปสูตรต้นตำรับ มีรสชาติดั้งเดิมกลมกล่อม ที่แทบไม่ต้องมีน้ำจิ้มเลย ร้านคาโกะโนยะมีเชฟมืออาชีพกว่า 200 คน และมีลูกค้ามากกว่า 10 ล้านคนต่อปี โดยเราคัดเลือกวัตถุดิบชั้นเยี่ยมสด สะอาด เพื่อนำมาประกอบอาหารเพื่อลูกค้าคนสำคัญของคาโกะโนยะ

かごの屋とは
かごの屋は、和食の極みを有する
京都を中心に大阪、神戸、東京など合わせて
一〇〇店舗を展開しています。
和食しゃぶしゃぶ専門店として
プロの料理人を二〇〇名以上かかえ、
年間一〇〇〇万人以上のお客様を
おもてなししています。
こだわり抜いた食材は、北海道から九州まで
日本全国の新鮮な厳選素材を仕入れています。

大阪

豊中少路店

Osaka
Toyonaka
Branch



京都

五条七本松店

Kyoto
Gojo Branch



名古屋

池下小路通店

Nagoya
Ikesita Branch



東京

文京千石店

Tokyo
Bunkyo Branch



All
You Can Eat

HOW
TO EAT

SHABU
SHABU

วิธีการทาน SHABU-SHABU

สไตส์ต้นตำรับแท้จากโอซาก้า ประเทศญี่ปุ่น



1. ตัมน้ำซุปด้วยไฟเบา-ปานกลาง พอร้อนแล้วจึง
คีบเนื้อขึ้นมา แล้วนำไปแกว่งในน้ำซุปร้อน ๆ
ให้น้ำซุปไหลผ่านเนื้อ 10-15 วินาที ถ้านานกว่า
นั้นเนื้อจะไม่นุ่ม (ในระหว่างที่แกว่งนี้ จะมี
ลักษณะเสียงคล้ายคำว่า "ซาบู ซาบู" ในภาษา
ญี่ปุ่น ซึ่งเป็นที่มาของชื่ออาหารนั่นเอง) เมื่อ
ทานไปสักครู่ น้ำซุปจะเริ่มมีรสชาติเข้มข้นขึ้น
จากเนื้อสัตว์

2. นำผักลงไปต้ม เพื่อเพิ่มความกลมกล่อม จะได้
รสชาติหวาน หอม มากขึ้น

3. นำผักหรือเนื้อที่สุกแล้วมาจิ้มในน้ำจิ้มพอนซี
หรือน้ำจิ้มโกมะดาเระ (น้ำจิ้มงา) ในปริมาณ
พอเหมาะไม่มากเกินไป เพื่อไม่ให้เสียรสตาม
ธรรมชาติของผักหรือเนื้อ
หากทานน้ำซุปสุกๆก็(น้ำดำ)แนะนำให้ทานเนื้อ
จิ้มไข่ไก่ดิบอนามัย จะได้รสชาติหอม หวาน นุ่ม
ลิ้น ไม่มีกลิ่นคาว หรือจะทานกับยูซุโคโชหรือ
ไบนิคุ (บ๊วยญี่ปุ่น) จะช่วยเสริมรสชาติของเนื้อ
และให้ความรู้สึกสดชื่นทุกคำที่ท่าน

*หากน้ำซุปเริ่มเข้มข้น สามารถเติมน้ำเปล่า
เพื่อคงรสชาติที่กำลังอร่อยของซาบูเอาไว้

เวลาในการทำงาน 90 นาที

ショートプレート
US Short Plate

和牛 アウトサイド
Kago Wagyu Outside

和牛 トップサイド
Kage Wagyu Topside

A close-up photograph of several strips of raw, marbled meat, likely beef or pork, resting on a bright yellow surface. The meat shows distinct layers of red muscle and white fat. The strips are arranged diagonally across the frame.

All
You Can Get

Choose
any 2 Of 4 Soups
STEP 2

อร่อยกับน้ำซุปที่สามารถ
เลือกได้ 2 ซุป

京風
そば
つゆ



うどん
Udon
เส้นอุด้ง

Kyoto Soba Stock

น้ำซุปโซบะ-โชยุ

น้ำซุปรสชาติเข้มข้น 1 ของร้าน รสชาติกลมกล่อม
เหมาะสำหรับรับประทานกับเนื้อหมูและเส้น
อุด้ง

เวลาทาน เสริมรสชาติด้วยยูซุโคโช (เปลือกส้ม
ยูซุหมักกับพริกเขียวญี่ปุ่นและเกลือ) และ
โบนิจู (พริกหมัก มีรสชาติเค็มนิดๆ)

柚子胡椒
Yuzu Koshu
ยูซุโคโช



豚肉
Bainiku
โบนิจู (พริกญี่ปุ่น)

厳選
昆布
だし



雑炊セット
Zosui Set
เซตซุซุ

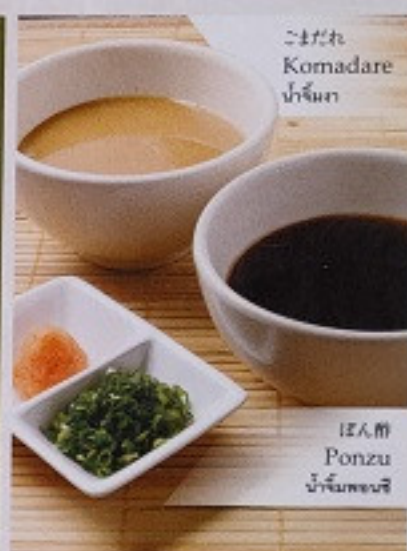
Kelp Stock

น้ำซุปคอมบุหรือซุสพสาหร่าย

เหมาะสำหรับรับประทานกับเนื้อวัว เพราะจะ
ได้รสชาติที่เข้มข้นของ เนื้อวัวที่ละลายในปาก
จากชั้นไขมัน

ทานกับน้ำจิ้มพอนซึ หรือ น้ำจิ้มโกเมะดาเระ
(น้ำจิ้มงา) และตบท้ายด้วยเซตซุซุ ใส่ข้าว ไข่
ไก่ และต้นหอม พอสูกก็จะได้ข้าวต้มรสชาติ
กลมกล่อม

コマダレ
Komadare
น้ำจิ้มดา



ぽん酢
Ponzu
น้ำจิ้มพอนซึ

とんこつ
だし



ラーメン
Ramen
เส้นราเมน

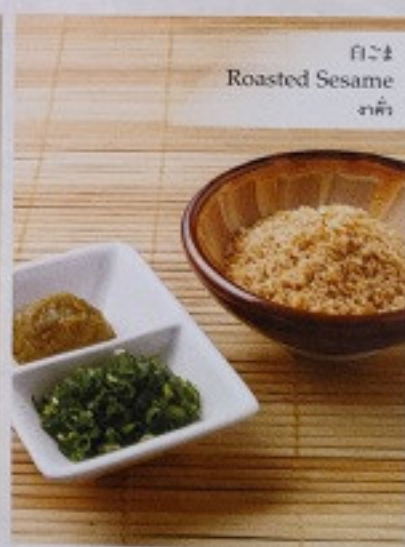
Tonkotsu Stock

น้ำซุปกระดูกหมู

เหมาะสำหรับรับประทานได้กับทั้งเนื้อหมู เนื้อ
วัว และเส้นราเมน จะได้เส้นเหนียวนุ่มรสชาติ
กลมกล่อม

เคล็ดลับความอร่อย บดงาคั่วใส่ลงในน้ำซุป
ทำให้มีกลิ่นหอมเข้ากันดีกับน้ำซุปกระดูกหมู

白ごま
Roasted Sesame
งาคั่ว



すき
焼き
だし



うどん
Udon
เส้นอุด้ง

Sukiyaki Dashi Stock

น้ำซุปสุกียากี้

น้ำซุปรสชาติเข้มข้น เหมาะสำหรับรับประทาน
ได้กับทั้งเนื้อหมู เนื้อวัว และเส้นอุด้ง

ทานกับไข่ไก่ดิบ ตีให้พอแตก จะได้เป็นน้ำจิ้ม
สูตรเด็ด ช่วยเสริมรสชาติเนื้อให้หอมหวาน
นุ่มลิ้นสไตล์ญี่ปุ่นแท้ๆ

玉子
Egg



厳選肉

Meats &
Raw Foods

เนื้อและอาหารที่ต้องปรุงสุกสำหรับชาบูชาบู



豚肉
Pork
เนื้อหมูสันคอ



豚ベーコン
Bacon
เบคอน



牛肉
Aussie Beef
เนื้อออสเตรเลีย



ショートプレート
US Short Plate
เนื้อชูเอต ซอร์ทเพลท



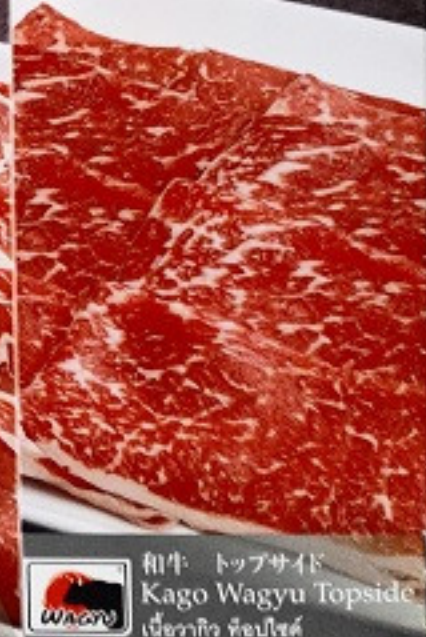
黒豚
Kurobuta
เนื้อหมูคุโรบุตะ



和牛 アウトサイド
Kago Wagyu Outside
เนื้อวากิว เกาท์ไซด์



アンガス チャクロール
Kago Angus Chuck Roll
เนื้อแองกัส ชัค โรล



和牛 トップサイド
Kago Wagyu Topside
เนื้อวากิว ท็อปไซด์



鮎つみれ
Tsumire
หมูและไก่ไม่มัน



はるさめ
Bean Vermicelli
วุ้นเส้น



豆腐
Tofu
เต้าหู้



鍋ぎょうざ
Nabe Gyoza
เกี๊ยวชาบู



わかめ

お野菜

Vegetables

ผักสดอนามัย

野菜盛合せ
Assorted Vegetables

ชุดผักพรีเมียม

ts &
oods
านูชาญ



Plate
เนื้อพรีเมียม



เนื้อวัว トップサイド
Wagyu Topside
เนื้อพรีเมียม



白菜
Chinese Cabbage
ผักกาดขาว



広葉野菜
Taiwanese Choy
กางคังไต้หวัน



キャベツ
Cabbage
กะหล่ำปลี



白ねぎ, 人参
Long White Onion, Carrot
ต้นหอมญี่ปุ่น, แครอท



とうもろこし, ヤングコーン
Corn, Young Corn
ข้าวโพด, ข้าวโพดอ่อน



玉ねぎ
Onion
หอมหัวใหญ่



かぼちゃ
Japanese Pumpkin
ฟักทองญี่ปุ่น



きのこ盛合せ
Assorted Mushrooms
ชุดเห็ดรวม



ライス & ノードルス



ラーメン
Ramen
เส้นราเมน



うどん
Udon
เส้นうどん



ごはん
Rice
ข้าวสวย



インスタント麺
Instant Noodle
เส้นก๋วยเตี๋ยว

雑炊セット
Zosui Set
ชุดโจ๊ก

司刺身

Sushi & Sashimi

ซูชิและซาซิมิ



まぐろ
Tuna
ข้าวปั้นหน้าปลาซุนน่า



いか
Squid
ข้าวปั้นหน้าปลาหมึก



海老
Ebi
ข้าวปั้นหน้ากุ้ง



サーモン
Salmon
ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน



サーモンサラダ
Salmon Salad Sushi
ข้าวปั้นหน้าสลัดปลาแซลมอน



海老サラダ
Ebi Salad Sushi
ข้าวปั้นหน้าสลัดกุ้ง



玉子
Tamagoyaki
ข้าวปั้นหน้าไข่หวาน



かにかま
Kanikama
ข้าวปั้นหน้าปูอัด



まぐろロール
Tuna Roll
ข้าวห่อปลาซุนน่า



とびこロール
Tobiko Roll
ข้าวห่อไข่ปลา



サーモンロール
Salmon Roll
ข้าวห่อปลาแซลมอน



かにマヨロール
Kanikama Mayonnaise Roll
ข้าวห่อปูอัดมายองเนส



かに軍艦
Kani Gunkan
ข้าวห่อปูอัดไข่ปลา



サーモン巻き, 鯛巻き
Salmon or Tuna Maki
ข้าวห่อปลาแซลมอนหรือซุนน่า



刺身盛り
Salmon & Kanikama Sashimi
แซลมอนและปูอัดซาซิมิ

串揚げ 天ぷら

Kushiage & Tempura
คูชิอาเกะและเทมปุระ



串揚げ

Kushiage



海老, サーモン, いか
Prawn, Salmon, Squid
กุ้ง, ปลาแซลมอน, ปลาหมึก

串揚げ

Kushiage



かぼちゃ, さつまいも, チーズ
Pumpkin, Sweet Potato, Cheese
ฟักทอง, มันหวาน, ชีส

天ぷら

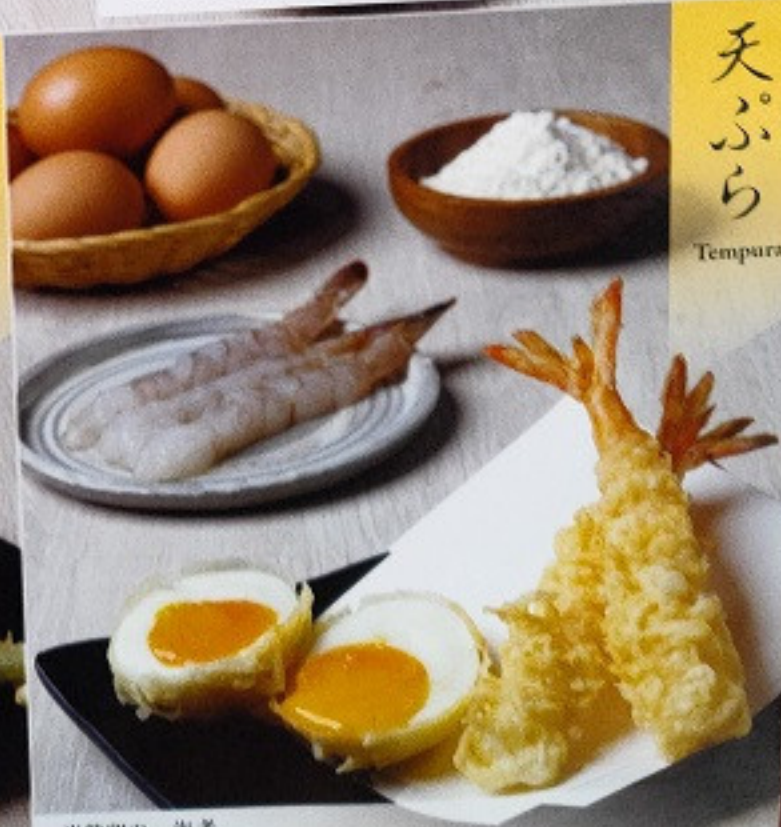
Tempura



さつまいも, かぼちゃ, サヤインゲン
Sweet Potato, Pumpkin, Green Bean
มันหวาน, ฟักทอง, ถัวยาว

天ぷら

Tempura



半熟卵の, 海老
Soft-boiled Egg, Prawn
ไข่, กุ้ง

* For Premium Course and Platinum Course only

逸品料理



かにかまサラダ
Kanikama Salad
สลัดปูอัด



Obansai
ของหวานเล่น สไตล์เกียโต

海鮮サラダ
Seafood Salad
สลัดซีฟู้ด



若鶏のジューシーから揚げ
Fried Chicken
ไก่ทอดนุ่ม



から揚げ手羽先
Fried Chicken Wing
ปีกไก่ทอด



ポテトフライ
Fried Potato
เฟรนช์ฟรายส์



揚げ餃子
Fried Gyoza
เกี๊ยวทอด



玉子焼
Dashimaki Tamago
ไข่หวาน



枝豆
Edamame
ถั่วเขียวต้ม



茶碗蒸し
Chawan-mushi
ไข่羹



冷やっこ
Cold Tofu

ドリンク

Drink



グリーンティ (ホット / アイス)

Green Tea (Hot / Cold)

ชาเขียว (ร้อน/เย็น)

コカ・コーラ

Coca-Cola

โค้ก ออริจินอล



コカ・コーラ 砂糖なし

Coca-Cola No Sugar

โค้ก ไม่มีน้ำตาล



スプライト

Sprite Lemon-Lime

สไปรท์

ファンタ ストロベリー

FANTA Strawberry Soda Flavour

แฟนต้า กลิ่นสตอเบอรี่

バンラオ!

ビール Beer เบียร์

アサヒ瓶ビール Asahi Beer 600 ml.(Bottle)	140.-
シンハー瓶ビール Singha Beer 500 ml.(Bottle)	120.-
ハイネケン Heineken 640 ml.(Bottle)	140.-

日本酒 Sake สาเก

吉野川 冷生酒瓶 Yoshino-Gawa 180 ml.(Bottle)	260.-
松竹梅京都伏見仕立て瓶 Shouchikubai 300 ml.(Bottle)	600.-
京舞妓瓶 Kyo Maiko (Bottle)	350.-
神聖瓶 Shinsei (Bottle)	380.-

梅酒 Plum Wine เหล้าบ๊วย

南高梅瓶 Nanko-Bai (Bottle)	1,100.-
----------------------------	---------

焼酎 shochu โชจู

一刻者<芋> Ikkomon Imo (Bottle)	2,300.-
よかいち<麦> Ikkomon Imo (Bottle)	1,600.-

デザート

Dessert



抹茶アイス
Green Tea Ice Cream
ไอศกรีม ชาเขียว



バニラアイス
Vanilla Ice Cream
ไอศกรีม วานิลลา



チョコアイス
Chocolate Ice Cream
ไอศกรีม ช็อคโกแลต



バンラオ!



食べ放題を
お楽しみ
頂くために



- 身長が110～130 cmのお子様は以下のキッズ料金とさせていただきます。
Standard Shabu Shabu 275++ (324.- Net)
Premium Shabu Shabu 375++ (441.- Net)
Platinum Shabu Shabu 475++ (559.- Net)
- 身長が110cm未満のお子様は無料です
- 身長が130cm超のお子様は大人料金とさせていただきます
- 食べ放題は90分とさせていただきます
- 食べ残し、飲み残しの量が多い場合は単品の料金を追加で頂戴しますのでご了承ください

- 身長 110-130 cm.
Standard Shabu Shabu 275++ (324.- Net)
Premium Shabu Shabu 375++ (441.- Net)
Platinum Shabu Shabu 475++ (559.- Net)
- 身長 110cm 未満 無料
- 身長 130cm 超 大人料金
- 飲み放題 90分 90分
- 食べ残し、飲み残しの量が多い場合は単品の料金を追加で頂戴しますのでご了承ください



KAGONOYA

かご屋

Cheese Lover x BUTTERU MISO SOUP

Cheese ยืดดดดดดด
ใหม่! ชีสยืดสุดฟิน ชุปหอมเนยถึงใจ #สวรรค์ของคนรักชีส

NEW!

ได้รสมิโซะ!
หอมกลิ่นเนย
กระเทียม

รสชาติเข้มข้น
กลมกล่อม
ต้องลอง!!!

PORK CHEESE ROLL KUSHIAGE
หมูม้วนชีส ดุซึซากะ

BEEF CHEESE ROLL KUSHIAGE
เนื้อม้วนชีส ดุซึซากะ

CHEESE CHAWAN - MUSHI
ไข่ตุ๋นชีส

PEACH SAKURA
CHEESE CAKE ICE - CREAM
ไอศกรีมซากุระพีชชีสดก

BUTTERU MISO SOUP

“ซุปมิโซะเนย”

ทานคู่กับเนื้อหรือเส้นราเมน
อร่อยฟินลงตัวสุดๆ



พริตวิลเนอ
JAPANESE & SHABU-SHABU
KAGONOYA
かご屋

KAGONOYA PRIVILEGE



FRIEND

FRIEND

สมัครสมาชิกฟรี!

เมื่อทานครบทุก 500 บาท
รับแต้มสะสม 1 แต้ม

หรือ!
สมัครเพียง 199 บาท

ปรับระดับเป็น FAN ทันที
แถมฟรี คู่มือส่วนลด 100 บาท
(สำหรับครั้งถัดไป)

Upgrade Level

FAN

เมื่อสะสมครบ 20 แต้ม Get Your Privilege

- **Discount 10%**
ส่วนลด 10% ทุกเมนู
- **Collect Point**
สะสมคะแนน แลก Rewards
- **Birthday Special** 🎂
Free! All You Can Eat Shabu Shabu
Standard course มูลค่า 549++ บาท 1 สิทธิ์



FAN



FAMILY

FAMILY

เมื่อสะสมครบ 40 แต้ม Get Your Privilege

- **Discount 15%**
ส่วนลด 15% ทุกเมนู
- **Collect Point**
สะสมคะแนน แลก Rewards
- **Birthday Special** 🎂
Free! All You Can Eat Shabu Shabu
Premium course มูลค่า 749++ บาท 1 สิทธิ์
- **Special Only You**
Discount Coupon 300 บาท

Upgrade Level

สะสมคะแนน แลกรับ Reward

15 แต้ม

ฟรี!
Kagonoya Beef
1 ต่อ มูลค่า 350++ บาท



20 แต้ม

ฟรี!
Standard Course
549++ (1 สิทธิ์)

25 แต้ม

ฟรี!
Premium Course
749++ (1 สิทธิ์)

30 แต้ม

ฟรี!
Platinum Course
949++ (1 สิทธิ์)

การต่ออายุสมาชิก

- Friend บัตรมีอายุ 1 ปี (นับจากวันที่สมัคร)
- Fan คะแนนสะสมครบหรือไม่น้อยกว่า 20 แต้ม ระบบจะส่งอีเมลแจ้งเตือน (กรณีไม่แจ้งเตือนจะถูกเลื่อนระดับลงเป็น Friend)
- Family คะแนนสะสมครบหรือไม่น้อยกว่า 40 แต้ม ระบบจะส่งอีเมลแจ้งเตือน (กรณีไม่แจ้งเตือนจะถูกเลื่อนระดับลงเป็น Fan)

เงื่อนไขการใช้ส่วนลด

- สมาชิก Fan / Family แสดงบัตรสมาชิกให้พนักงานทุกครั้ง เมื่อใช้บริการรับส่วนลด
- การใช้ส่วนลดและแลกรางวัล ถูกจำกัดในระบบด้วยตนเอง และแสดงหน้าจอให้พนักงานทุกครั้ง
- ไม่สามารถใช้ร่วมกับโปรโมชั่นอื่น และทุกส่วนลดใช้ได้
- ส่วนลดทุกเมนู ยกเว้นเมนูพรีเมียมและคอร์สพิเศษ
- เฉพาะทานที่ร้านเท่านั้น

ลงทะเบียนสมาชิกและตรวจสอบสิทธิ์พิเศษต่างๆ
ได้ที่ @kagonoyathailand



ติดตามข่าวสาร [Facebook](#) [Instagram](#) Kagonoya Thailand | [Twitter](#) @kagonoyathailand



KAGONOYA PRIVILEGE



FRIEND

バンラオ!



สมัครสมาชิกฟรี!

เมื่อทานครบทุก 500 บาท รับแถมสะสม 1 แด้ม

หรือ

สมัครเพียง 199 บาท

ปรับระดับเป็น FAN ทันที แด้มฟรี คุ้มครองส่วนลด 100 บาท
(สำหรับครั้งถัดไป)

ลงทะเบียนสมาชิกและตรวจสอบสิทธิพิเศษต่างๆ
ได้ที่ @kagonoyathailand



ตามข่าวสาร Kagonoya Thailand | @kagonoyathailand



KAGONOYA

かごの屋

KAGONOYA PRIVILEGE



KAGONOYA

かごの屋

FAN

バンラオ!

FAN

Upgrade Level

เมื่อสะสมครบ 20 แต้ม
Get Your Privilege

- Discount 10% ส่วนลด 10% ทุกเมนู
- Collect Point สะสมแต้มแลก Rewards
- Birthday Special 🎂 Free! All You Can Eat Shabu Shabu Standard course ปลายั้ว 549++ บาท 1 คน



KAGONOYA

かごの屋

FAMILY

FAMILY

Upgrade Level

เมื่อสะสมครบ 40 แต้ม
Get Your Privilege

- Discount 15% ส่วนลด 15% ทุกเมนู
- Collect Point สะสมแต้มแลก Rewards
- Birthday Special 🎂 Free! All You Can Eat Shabu Shabu Premium course ปลายั้ว 749++ บาท 1 คน
- Special Only You Discount Coupon 300 บาท



คาโงะโนะยะ

JAPANESE & SHABU-SHABU

KAGONOYA

かご屋

สแกน



แบบประเมินความพึงพอใจ



Scan Me

ติดตามข่าวสาร

  Kagonoya Thailand

 @kagonoyathailand

ขอขอบพระคุณสำหรับทุกคำติชม
ทางร้านยินดีรับฟังและจะนำไปพัฒนาปรับปรุงต่อไป

The 1

EXCLUSIVE

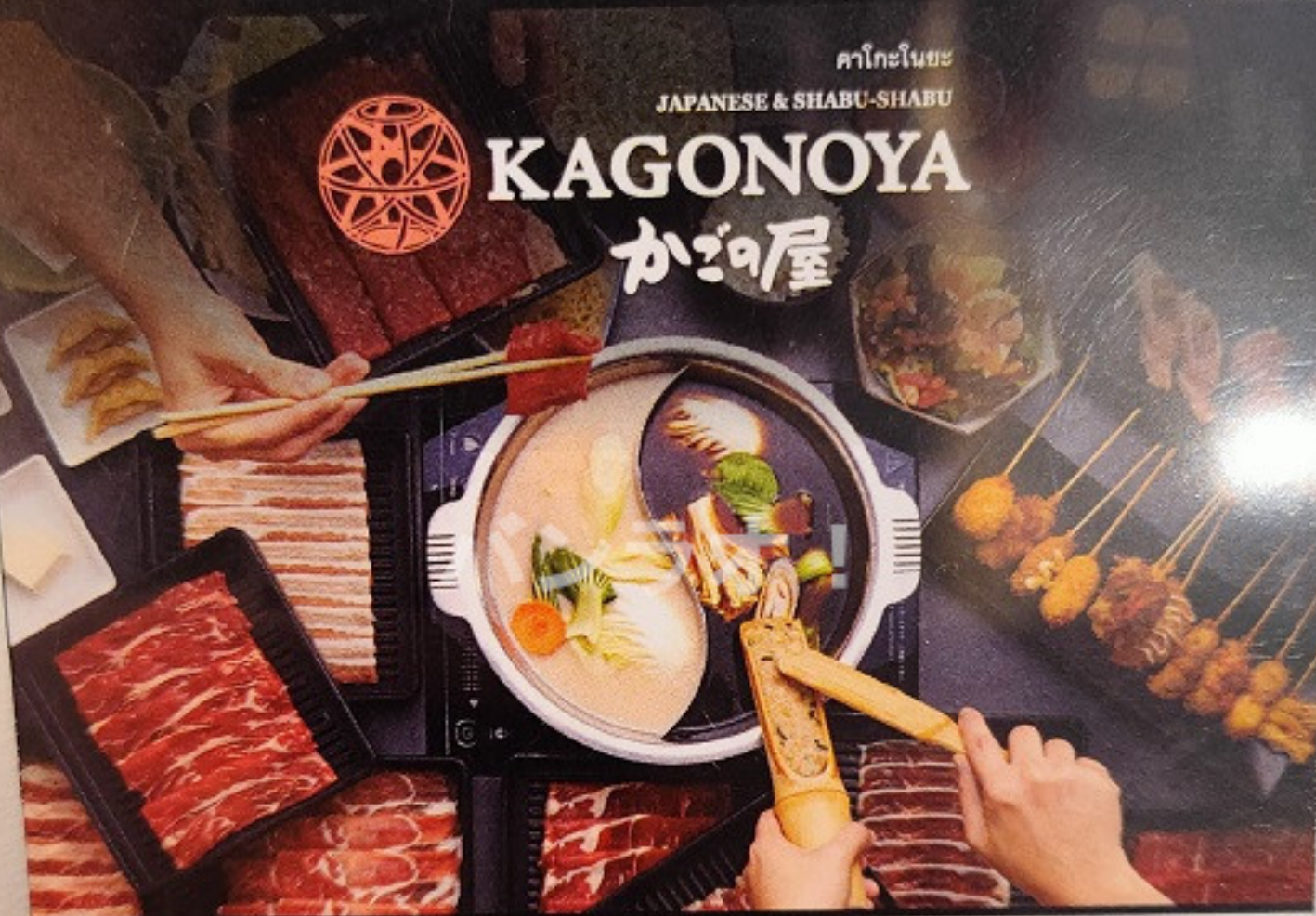
คาโตะโนยะ

JAPANESE & SHABU-SHABU



KAGONOYA

かご屋



แลก

400

คะแนน

รับ
ส่วนลด

150

บาท

15 ธ.ค. 65 - 31 มี.ค. 66

แลกรับสิทธิ์ง่ายๆ บน The 1 APP

เงื่อนไข

• สิทธิพิเศษเฉพาะสมาชิก The 1 Exclusive เท่านั้น • เมื่อกดแลกคะแนนแล้ว ให้กดปุ่ม "ใช้ภายหลัง" เพื่อเก็บคูปองไว้ที่หน้า "ริวอร์ดของฉัน" • คูปองที่เก็บไว้ในหน้า "ริวอร์ดของฉัน" นานกว่า 30 วันจะหมดอายุและแสดงต่อพนักงาน ก่อนชำระเงิน • ภาพจากการ Capture หน้าจอไม่สามารถใช้รับสิทธิ์ได้ • ใช้ 400 คะแนน แลกส่วนลด 150 บาท เมื่อทานคอร์ส 749++ หรือ คอร์ส 949++ • กรุณาแสดงรหัสในโทรศัพท์เคลื่อนที่ของท่านก่อนการรับสิทธิ์ • จำกัด 1 สิทธิ์ / 1 ท่าน / 1 ใบเสร็จ • จำกัดจำนวน 4,000 สิทธิ์ตลอดโปรโมชัน • ไม่สามารถใช้ร่วมกับรายการส่งเสริมการขายอื่นได้ • รับสิทธิ์ได้ ตั้งแต่ 15 ธ.ค. 65 - 31 มี.ค. 66 • คูปองหมดอายุวันที่ 31 มี.ค. 66 • ไม่สามารถเปลี่ยน หรือถอนเป็นเงินสดได้ • ไม่สามารถใช้ร่วมกับบริการ Delivery ได้ • ใช้ได้ทุกสาขาของคาโตะโนยะ • บริษัทฯ ไม่รับผิดชอบต่อส่วนต่างของส่วนลดที่ใช้ไม่เต็มจำนวนและส่วนต่างนั้นไม่สามารถเก็บไว้ใช้ในการสั่งซื้อครั้งอื่นได้ • บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการแก้ไขเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโปรโมชันโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ



Download on the App Store
GET IT ON Google Play

KTC



KAGONOYA

かご屋

คะแนนน้อย อร่อยไม่อื่น

ใช้แค่

699

คะแนน

KTC FOREVER

แลก

ลดบุฟเฟต์ได้

สิทธิพิเศษสำหรับ บัตรเครดิต KTC

แลกรับ
ส่วนลด

150

บาท/ท่าน

เพียงใช้ 699 คะแนน KTC FOREVER
และชำระค่าบุฟเฟต์ผ่านบัตรฯ ตามกำหนด



หมายเหตุ • เข้าร่วมเฉพาะบุฟเฟต์ Tier 749++ ขึ้นไป

1 มี.ค. 66 - 31 ส.ค. 66

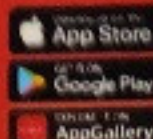
KTC

บันลาโ
เงื่อนไขรายการ “ใช้คะแนน KTC FOREVER แลกรับส่วนลด” • สิทธิประโยชน์
ตามรายการนี้สำหรับสมาชิกบัตรเครดิต KTC ที่มีคะแนน KTC FOREVER ยกเว้น
สมาชิกบัตรเครดิต KTC CASH BACK ทุกประเภท, KTC - ศูนย์บริการโลหิตแห่งชาติ
พลาสมาชาติไทย, KTC VISA CORPORATE, KTC ROYAL ORCHID PLUS, บัตร
KTC เพื่อหน่วยงานรัฐ และบัตรกดเงินสด KTC PROUD ทุกประเภท ไม่สามารถ
เข้าร่วมรายการนี้ได้ • สงวนสิทธิ์เฉพาะรายการชำระค่าอาหารต่อ 1 เซลล์สลิปเท่านั้น
และไม่สามารถแยกยอดใช้จ่ายเป็นหลายเซลล์สลิปเพื่อรับสิทธิ์ตามรายการนี้ได้
• สงวนสิทธิ์การใช้คะแนนแลกส่วนลดตามรายการนี้ เพียง 1 ครั้ง ต่อบุฟเฟต์ 1 ทำ
เท่านั้น • ค่าอาหารหลังหักส่วนลดต้องชำระผ่านบัตรเครดิต KTC เท่านั้น • เงื่อนไขอื่น
ไม่ได้กำหนดในรายการนี้ให้เป็นไปตามที่ร้านค้า/ผู้ขายสินค้า/ผู้ให้บริการกำหนด
ตรวจสอบเงื่อนไขก่อนการซื้อสินค้า/บริการ • ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้
ที่ www.ktc.co.th หรือ โทร KTC PHONE 02 123 5000 (MKTDN-0128)

แจ้งเตือนทุกการใช้จ่าย
เช็คคะแนนได้ทันที



KTC Mobile



KTC Real Privileges



@KTC_Card



KTCcard



KTCPrivilege



KTC PHONE 02 123 5000



www.ktc.co.th