

# BEM MAGAZINE

BANGKOK EXPRESSWAY AND METRO

**COVER STORY:** แต่เล่าจีนเลี้ยง ตลาดน้อย vs หน้าเองเต็ง บางลำพู

**HAPPY JOURNEY:** The Journey of Life นิกรมู มุลมานิส

**CHILLING:** Lemoncurd Tearoom

**TAKE A REST:** ณ ตะนาว 1969



Happy  
Journey 2023  
WITH BEM

鄭老振威 THE LAD  
行份司公命兩





# ชม พระจันทร์ อม อร่อย

## ย้อนวันวานร้านขนมไหว้พระจันทร์เจ้าดังไล่แน่นนำหน้า

วันนี้เราจะพาขึ้นรถไฟฟ้า MRT ตามล่าหาร้านขนมไหว้พระจันทร์ ที่อัดแน่นด้วยสตอรี่ แถมยังเป็นของไหว้ที่ขาดไม่ได้เลย และที่สุดแห่งตำนาน ขนมไหว้พระจันทร์เจ้าดัง 2 ร้าน 2 ย่าน ตลาดน้อยและบางลำพู ซึ่งก็คือมิสชันที่เราได้ไปตามหา ได้ทั้งความสนุก อร่อย และได้ความรู้ไปด้วยกัน



### แต่เล่าจิ้นเส็ง

#### ตลาดน้อย



คุณเสริมชัย ทุกตังศิริ  
เจ้าของร้าน แต่เล่าจิ้นเส็ง รุ่นที่ 4

ความโด่งดังและยืนหนึ่งถึงขนาดว่าพี่น้องชาวไทยเชื้อสายจีนทุกคนต้องรู้จัก ร้านเก่าแก่แห่งตลาดน้อยร้านนี้ เมื่อพูดถึงขนมไหว้พระจันทร์และขนมเปี๊ยะก็ต้องที่นี่ **การันตีคุณภาพด้วยเวลา 100 กว่าปี** เริ่มต้นจากรุ่นอากงที่หอบเรือฝิ่นหมอนใบเดินทางมาตั้งรกรากที่เมืองไทย ทำขนมหอบขายอยู่แถวเยาวราช ชัยบขชายกิจการมาเปิดร้านห้องแถวเล็กๆ ที่สำเพ็ง จากรุ่นสู่รุ่นที่มีการสืบทอดกิจการ ชัยบขชายโยกย้าย เริ่มทำขนมไหว้พระจันทร์ขายด้วย จนปัจจุบันนี้กลายมาเป็น **แต่เล่าจิ้นเส็ง ตลาดน้อย รุ่นที่ 4** แล้ว

เมนูปี๊วะปังของที่นี่ก็ต้องยกให้กับ **ขนมไหว้พระจันทร์ไส้ทุเรียน ขนมไหว้พระจันทร์ไส้ลูกบัว ขนมไหว้พระจันทร์ไส้โหวงวียิง** ที่ทำเป็นเจ้าแรกๆ (ไส้โหวงวียิงคือไส้ที่มีเมล็ดพืช 5 ชนิดเป็นส่วนผสมหลัก ถั่วและธัญพืชที่มีความหมายมงคล เช่น เมล็ดแตงโม อัลมอนด์ วอลนัท งาขาว เมล็ดมะม่วงหิมพานต์) ซึ่งไส้โหวงวียิงยังถือเป็นไส้ที่ดังที่สุดของที่ร้านแต่เล่าจิ้นเส็งเลยก็ว่าได้ และที่นาลองไม่แพ้กันก็คือ **ขนมไหว้พระจันทร์พุทราจีนไข่** รสชาติหวานอมเปรี้ยว ได้กลิ่นหอมๆ ของพุทราจีน กลิ่นและรสชาติความทรงจำในวัยเด็กของใครหลายๆ คน แถมยังใช้พุทราแท้ๆ เป็นของคุณภาพของดีที่เรียกว่าหากินยากจริงๆ

#### แต่เล่าจิ้นเส็ง

927-929 ถนนเจริญกรุง แขวงตลาดน้อย  
เวตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ **Ins.** 0 2236 4641  
**Facebook:** แต่เล่าจิ้นเส็ง



เดินทางง่าย เพียงใช้บริการ **รถไฟฟ้า MRT สถานีหัวลำโพง ทางออก 1** เดินผ่าน ถนนมหาพฤฒาราม และเดินลัดเข้าซอยของสวัสดิ์มากะถนนเจริญกรุง เลี้ยวซ้ายมา บิตเดียวก็จะเจอร้านแต่เล่าจิ้นเส็ง



# หน้าเฮงเต็ง

## ร้านขนมไหว้พระจันทร์สูตรโบราณ

### เจ้าเก่าบางลำพู




สำหรับอีกหนึ่งร้านที่ย่านบางลำพูส่งเข้าประกวด คงต้องยกให้กับเจ้าเก่าเจ้าเดิม **ร้านขนมไหว้พระจันทร์ หน้าเฮงเต็ง** ที่ตอนนี้เปลี่ยนชื่อให้จำง่ายขึ้นเป็นร้าน **“ขนมไหว้พระจันทร์สูตรโบราณ เจ้าเก่าบางลำพู”** ที่ยังคงความอร่อยสุด อร่อยแบบตะโกนทั้งๆ ที่ทางร้านเองค่อนข้างจะถ่อมตัวและบอกอยู่เสมอว่า **“ร้านเราเป็นร้านบ้านๆ เล็กๆ เปิดเตาแค่ปีละไม่กี่ครั้ง”**



**คุณบุษิษ พุกษิษกุล**  
เจ้าของร้าน หน้าเฮงเต็ง รุ่นที่ 3

เหตุผลที่เป็นอย่างนั้นเนื่องจากทางร้านเป็นธุรกิจเล็กๆ ที่ทำกันเองภายในครอบครัว และทีมงานก็ล้วนแต่เป็นคนเก่าแก่ แต่ก็เปี่ยมไปด้วยคุณภาพ และทำจำนวนไม่มาก จึงเป็นเหตุผลที่ไม่ได้เปิดขายขนมทั้งปี ซึ่งวิธีการออเดอร์ก็คือติดตามในเพจของร้าน ที่จะมาอัปเดตรายละเอียดในการสั่งจอง แล้วอะไรที่ทำให้ลูกค้าติดอกติดใจติดหนึบถึงคิวจะยาวเหยียดก็รอ คำตอบก็คือรสชาติความอร่อยแบบฟินๆ ล้วนๆ นั้นเอง แทบจะไม่ต้องมีกล่องสวยๆ แต่เน้นที่รสชาติวัตถุดิบแบบเต็มๆ คำ ความกลมกล่อม ลงตัว แป้งบาง ใสเหนียนแน่นแถมให้เยอะแบบคุ้มคำคุ้มราคาสุดๆ สำหรับเมนูหน้าหมา ของทางร้าน ได้แก่ ใส้หึ่งยั้งได้เคี้ยวถั่วกรุบๆ แถมหอมกลิ่นธัญพืชและสมุนไพร ไม่หวานมาก หรือจะเป็นใส้ทุเรียนไข่คู่ที่แป้งมีความหอมนุ่ม ใส้ทุเรียนหวานแบบพอดี ตัดกับความฉ่ำเยิ้มมันของไข่แดง ยิ่งได้กินคู่กับชาร้อนๆ หรือเครื่องดื่มที่ไม่หนักรมไม่หนักน้ำตาลอย่างกาแฟดำสักถ้วยรับรองฟินถึงขั้นสุด

หากไม่สั่งช่องทางออนไลน์ แค่อยากไป เยือนไป สัมผัสบรรยากาศร้านแบบเดิมๆ ก็ต้องตั้งใจไปมากๆ เพราะร้านตั้งอยู่ในซอยตรอกสามเสน ซึ่งอาจจะไม่มีที่จอดรถ แนะนำว่าให้ใช้บริการของรถไฟฟ้า MRT

 เดินทางง่ายๆ เพียงใช้บริการของรถไฟฟ้า MRT ลงสถานีสามยอด ทางออก 3 หรือ สถานีสนามไชย ทางออก 1 แล้วนั่งรถสามล้อต่อไปจะถึงบรรยากาศแถมยังได้ชมเมืองไปในตัวด้วยนะ



**ร้านขนมไหว้พระจันทร์สูตรโบราณ เจ้าเก่าบางลำพู**  
366 ถนนสามเสน แขวงบ้านพานถม กรุงเทพฯ โทร. 0 2281 1054  
Facebook: ขนมไหว้พระจันทร์สูตรโบราณ เจ้าเก่าบางลำพู



“มิว” ศุภศิษฏ์ จงชีวีวัฒน์



ครูสมศรี ธรรมสารโสภณ



ครูสุรเชษฐ์ พิชิตพงษ์นำ (ครูพี่อู)



Nonny Influencer



ครูวิเศษ กิ่งพันธุ์ (ครูพี่เอ)

**MRT พา น้อง เตรียม พัด!! พิชิต TCAS ปีที่ 15 by BEM**

**พร้อมปล่อยจอยไปกับ THE TOYS  
แฉะ YourMOOD Mini Concert เอาใจวัย TEEN**



ผ่านพ้นไปด้วยความสนุกสนานเต็มอิมด้วยสาระและความบันเทิงกับหลักสูตรเสริมสร้างความรู้อย่างต่อเนื่องกับโครงการ **“MRTพาน้องพิชิต TCAS ปีที่ 15 by BEM”** เมื่อวันที่ 26 สิงหาคม ที่ผ่านมา จัดขึ้นที่ BCC Hall ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว ซึ่งกิจกรรมนี้ยังเปิดโอกาสให้เพื่อนๆ สามารถเรียนออนไลน์ผ่าน Facebook Live ไปพร้อมๆ กันด้วย

สำหรับนักเรียนที่มาร่วมงาน ได้แก่ น้องๆ ที่โรงเรียนอยู่รอบๆ สายพิเศษ และ MRT ซึ่งในวันนั้นต่างก็ได้รับความรู้จากคอร์สตัวฉบับเรื่องเรียน **“Love&Learn”** เนื้อหาแน่นๆ กับสุดยอดคุณครูทั้ง 3 ท่าน ไม่ว่าจะเป็น **วิชาภาษาอังกฤษ (ครูสมศรี) คณิตศาสตร์ประยุกต์ (ครูพี่เอ) และวิชาภาษาไทย (ครูพี่อู)** ซึ่งในงานครูทุกท่านต่างจัดทุกกลยุทธ์มาตีแบบเข้มข้น งานนี้มหาวิทยาลัยในฝันของน้องๆ อยู่ใกล้แค่เอื้อม !!

งานนี้น้องๆ ยังได้แชร์เทคนิคการทำ Portfolio จาก **“Nonny Influencer”** ตัวท็อปด้านการศึกษา และโอเคเดียวในการเตรียมตัวสู่การใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยได้ทอล์กกับไอดอลคนเก่งอย่าง **“มิว” ศุภศิษฏ์ จงชีวีวัฒน์** และปิดท้ายกับมินิคอนเสิร์ตจาก **“The TOYS”** และ **“YourMOOD”** จะรีแลกซ์ปล่อยจอยปล่อยใจสนุกฟินแค่ไหนไปฟังความในใจจากน้องๆ เองเลย !!



นายชนาธิศ ส่งเสริม

“ชอบทุกวิชาในงานนี้เพราะมีเทคนิคการแนะนำที่ดีและอาจารย์ทุกท่านสอนได้สนุกมาก ๆ ครับ”



น.ส.ศศิรา จันทรสุวรรณ

“ชอบวิชาภาษาอังกฤษที่สุดเลยคะ เพราะคุณครูสอนสนุกมากคะ”



น.ส.ปานฤดี หลีกทนาย

“ชอบช่วงของการพรีเซนต์ Portfolio เพราะหนูยังไม่รู้ว่าจะชอบอะไรเลยจะมาเตรียมความพร้อมในเรื่องนี้คะ”



นายชุกร สุวรรณราช

“ชอบคุณพี่ๆ BEM ที่ดูแลพวกเราอย่างทั่วถึง และคุณครูที่สอนก็เป็นผู้ที่มีความชำนาญในด้านนั้นจริงๆ และสามารถเอาเทคนิคคำสอนมาปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ครับ”



# ชวนสายอาร์ตเวิร์กชอปไปกับศิลปินดัง ในกิจกรรม “ปะ ติด ปะ ต่อ เชื่อมโลก คอลลาจอาร์ต”

“วันหนึ่งเราก็ไม่แน่ใจว่าคอลลาจมันจะเป็นสิ่งที่คนให้ความสนใจและจัดว่า  
มันเป็นศิลปะหรือเปล่า เพราะมันหยิบยืมคุณค่า หยิบยืมความหมาย  
หยิบยืมทักษะ หยิบยืมสิ่งต่างๆ มาจากสิ่งที่คนเคยทำขึ้นมาอยู่แล้ว แต่พอ  
เราได้ออกงานที่จะถ่ายทอดสิ่งเหล่านี้ออกไปในที่ต่างๆ ก็รู้สึกดีใจ”

(นักรบ มุลมานัส)

เรียกว่าทั้งอบอุ่นหัวใจและเปี่ยมไปด้วย  
บรรยากาศแห่งความสุขสนุกสนานสำหรับ  
กิจกรรม Happy Journey with BEM 2023  
เวิร์กชอป “ปะ ติด ปะ ต่อ เชื่อมโลกคอลลาจ  
อาร์ต” ณ เมโทร อาร์ต MRT พหลโยธิน  
เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 24 สิงหาคมที่ผ่านมา

ร่วมแชร์ประสบการณ์การทำงาน เกิร์ตเล็ก  
เกิร์ตน้อยที่น่าสนใจระหว่างเส้นทางสายศิลปะ  
ของ “นักรบ มุลมานัส” ศิลปินคอลลาจชื่อดัง  
ระดับประเทศ

ซึ่งในงานก็มีสายอาร์ตทุกระดับมาสร้างสรรค์  
งานศิลปะสุด Wow !! กันแบบฟรีๆ แถมยังได้  
เปิดประสบการณ์เวิร์กชอปศิลปะในรูปแบบ  
ใหม่ๆ ซึ่งหลายท่านก็เพิ่งเคยได้ลองเรียนรู้การ  
ทำงานคอลลาจจริงๆ เป็นครั้งแรก ซึ่งปกติจะ  
คุ้นเคยกับการวาดรูประบายสี Painting หรือ  
Drawing กันอยู่แล้ว แต่การทำคอลลาจ  
แตกต่างกันไป เพราะเป็นการนำเอาวัสดุ หรือภาพ  
มา ตัดปะ-ตัดแปะ สร้างองค์ประกอบใหม่จนได้  
เรื่องราวหรือสตอรี่ที่เราคิดขึ้นมาเอง ในงานนี้  
จึงถือโอกาสในการบันทึกเรื่องราวการเดินทาง  
ผ่านงานคอลลาจ ต่อเติมความรักลงไปในผลงาน  
เก็บเป็นที่ระลึก ซึ่งตรงกับความตั้งใจของ  
BEM ที่อยากจัดกิจกรรมครั้งนี้ให้อยู่ในหัวข้อ  
“Happy Journey with BEM” นั่นเอง

ติดตามข่าวสารร่วมกิจกรรมได้ via

Facebook: BEM Bangkok Expressway and Metro





ชม พระจันทร์ อิ่ม อร่อย

# ในบรรยากาศฟินๆ ที่ เอ็กเกร็กกริมน้ำ by Amdangtyphoon

สุดฟินสุดจะบังไม่ไหวสำหรับร้านอาหารติดริมแม่น้ำเจ้าพระยา แถมยังติดเทรนด์เป็นร้านใหม่มาแรง พิกัดจรัญสนิทวงศ์ 92 กับเมนูชิกเนเจอร์อย่างกุ้งแม่น้ำตัวโตๆ เนื้อแน่นๆ เยิ้มๆ แถมบรรยากาศก็ดีสุดๆ มีดนตรีสดให้ฟังพร้อมชมวิวมแม่น้ำที่ไม่ซ้ำใครคือฝั่งตรงข้ามที่จะมองเห็นรัฐสภา ตั้งตระหง่านควรค่าแก่การเช็คอินเป็นอย่างยิ่ง

“เอ็กเกร็กกริมน้ำ by Amdangtyphoon” เป็นร้านในเครืออ้าแดงได้ฝุ่น ซึ่งได้รับการ การันตีเรื่องความอร่อยเด็ดจาก Michelin Guide ประเภท The Plate ถึง 2 ปีซ้อน เพราะฉะนั้นนี่ก็ต้องมาในคุณภาพความอร่อยและบรรยากาศในระดับที่ต้องประทับใจไม่แพ้กัน



กุ้งแม่น้ำเผาไฟซลัใหญ่

ข้าวผัดกากหมู

สามชั้นทอดน้ำปลา

ในส่วนของเมนูแนะนำ ก็ต้องเป็น Top 5 ที่ไม่ควรพลาด ได้แก่ กุ้งแม่น้ำเผาไฟซลัใหญ่ มันเยิ้มเนื้อแน่นกินกับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ดเย็นหนึ่งโอดเด่นจนต้องยกให้เป็นเมนูชิกเนเจอร์ เช่นเดียวกับ **ปูไข่ดองลิ้นเต็น** แบบไทยที่ฟังแค่ชื่อก็รู้แล้วว่าซัดสะท้านลิ้นแซ่บสุดใจ ตัดด้วยความเค็มหอมมันกำลังดีของ **สามชั้นทอดน้ำปลา** กินกับข้าวสวยร้อนๆ หรือจะสั่งเป็นกับแกล้มกรูบกริบสำหรับจิบคู่กับเครื่องดื่มไปด้วยก็เด็ดไม่แพ้กัน หรือใครที่ชอบความเข้มข้นของน้ำแกงก็ต้องไม่พลาด **ต้มข่าปลาสด** ที่รสชาติการันตีว่าอร่อยถูกปาก เพราะเป็นอาหารไทยที่ขึ้นชื่อว่าชาวต่างชาติปลื้มมากเนื่องจากสามารถกินได้ทุกเพศทุกวัย ทุกเชื้อชาติ สดท้ายที่ต้องไม่พลาดด้วยประการทั้งปวงก็คือ **ข้าวผัดกากหมู** เมนูที่ดูเผินๆ เหมือนจะเบสิกแต่รสชาติเด็ดสะระตี่กับข้าวที่ผัดจนเมล็ดร่วนกำลังดีได้กลิ่นหอมๆ ของกากหมูอร่อยสุดลงตัว เป็นเมนูชูโรงของร้านในเครืออ้าแดงได้ฝุ่นที่คอนเฟิร์มว่าจานนี้ต้องมีทุกโต๊ะ

สำหรับที่นั่งก็จะมีให้เลือกหลากหลายโซนหลายมุม แต่ที่ฟินสุดก็เห็นจะเป็นโซนเอาต์ดอร์ที่สามารถรับลมเย็นๆ ได้รอบทิศทางแถมยังสามารถชมพระจันทร์สวยๆ ในช่วงเทศกาลไหว้พระจันทร์แบบไม่มีปิดกัน ชวนคนที่เรารักไปตี๋มด่ำโมเมนต์สุดแสนโรแมนติก

ต้มข่าปลาสด



ปูไข่ดองลิ้นเต็น



## เอ็กเกร็กกริมน้ำ by Amdangtyphoon



เดินทางสะดวกโดยใช้ รถไฟฟ้า MRT สถานีบางอ้อ ทางออก 1 เดินต่อมาอีกประมาณ 400 เมตร เข้าซอยจรัญสนิทวงศ์ 92 จุดสังเกตคือซอยอยู่ถัดจากโรงพยาบาลอภัย เคนตรงเข้าไปสุดซอยจะพบร้านเอ็กเกร็กกริมน้ำ **เปิดทุกวัน** : เวลา 11.00-00.30 น. **Ins.** 06 2879 6255 **Facebook:** เอ็กเกร็กกริมน้ำ by Amdangtyphoon



แอดไลน์  
รับส่วนลด

Lemoncurd  
Tearoom

5%



# Lemoncurd Tearoom

## จับมาจากนานาประเทศ ในบรรยากาศเก๋ไก๋ สไตล์อังกฤษ



ช่วงนี้หลายคนอาจจะพินกับการกินขนมไหว้พระจันทร์แสนอร่อย แต่อาจจะยังรู้สึกว่าคุณทำอะไรไปใช่ไหม? สิ่งที่จะมาเติมเต็มโมเมนต์สุดพิเศษให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้นก็คือชาหอมกรุ่น ที่หลังจากอิมพอร์ตกับขนมหลากหลายได้สุดเข้มข้นมาแล้ว รสชาติกลมกล่อมของชาติๆ สักถ้วยที่จะมาบาลานซ์ให้รู้สึกเบาและสดชื่นยิ่งขึ้น

กลิ่นหอมกรุ่นของชานำเข้าจากหลากหลายประเทศทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็นชาจีน สิงคโปร์ ญี่ปุ่น เกาหลี อังกฤษ ฝรั่งเศส หรือแม้แต่ชาชั้นดีของประเทศไทยเรา แนะนำให้ลองเบลนด์กับกลิ่นดอกไม้ตามสูตรเฉพาะของทางร้านก็จะยิ่งฟิน ยิ่งอินไปกับความสุนทรีย์ที่สุดแสนจะลงตัว

นอกจากนั้นทางร้านก็ยังมีเมนูขนมหวาน Lemon Tart & Scone เครื่องดื่ม และอาหารคาวให้เลือกกินคู่กันอีกด้วย

และสถานที่ซึ่งจะมาสว่างประสบการณ์สุดพิเศษให้กับคนรักการดื่มชาที่จะมาแนะนำให้รู้จักในวันนี้ก็คือ **Lemoncurd Tearoom (เลมอนเคิร์ด)** กับห้องชาสีขาวลึกลับๆ ตกแต่งเรียบโก้ สุดเก๋ในสไตล์อังกฤษ ที่ไม่ได้มีเพียงแต่ **British Tea** เท่านั้น หากแต่ที่นี่ยังมีของอร่อยไปด้วย



### Lemoncurd Tearoom

สำหรับ Lemoncurd Tearoom **ตั้งอยู่บริเวณชั้นล่าง The Spades Hotel** เดินทางง่าย เพียงใช้ทางพิเศษสายศรีรัช **ลงทางด่วน พส-ราม 6** แล้วเลี้ยวซ้ายเข้าถนนเพชรบุรี และเลี้ยวขวาเข้าถนนบรรทัดทอง ประมาณ 250 เมตร จะพบร้าน Lemoncurd Tearoom อยู่ทางซ้ายมือ

**เปิดบริการ :** วันอังคาร-วันอาทิตย์ เวลา 08.00-18.00 น.  
**โทร. 08 1481 0088 Facebook: Lemoncurd Tearoom**

TAKE A REST

แอดไลน์  
รับส่วนลด



ณ ตะนาว  
1969

10%

จากท่าพระจันทร์ลัดเลาะ  
พระนครแล้วไปนอนหลับฝันดี

ที่ “**ณ ตะนาว 1969**” เสาชิงช้า

ห้องพักแสนเก๋ที่น่าเอาอาคารที่เป็นมรดกตั้งแต่รุ่นทวดซึ่งตั้งอยู่บริเวณ  
ทางเข้าวังเก่าใกล้ซุ้มประตูแพร่งสรรพศาสตร์ ให้กลายเป็น **Hometel**  
(บ้าน+โรงแรม) ดีไซน์ออกมาน่ารัก น่าพักมากๆ แม้จะเป็นพื้นที่  
หน้าแคบแต่ก็ได้ดีไซน์สเปซที่ทำให้อาคารเปิดโล่ง ไม่อึดอัด พร้อมรับแสง  
จากภายนอกให้ดูสว่างและน่าสบาย



บรรยากาศก็แสนอบอุ่นด้วยการเลือกวัสดุหลัก  
เป็นไม้ เพอร์นิเจอร์ ของตกแต่ง เน้นวัสดุจาก  
ธรรมชาติ แถมยังเลือกใช้หินขัดแทนกระเบื้อง  
ผนังกรุด้วยอิฐดินเผาสีเทา เรียกว่าได้ฟีลการ  
พักผ่อนเหมือนอยู่บ้านที่นึกถึงความรู้สึกสบายใจ  
ของผู้เข้าพักมากๆ

แถมยังสามารถเดินทางเชื่อมต่อไปยัง  
ปากคลองตลาด มิวเซียมสยาม วัดโพธิ์ ท่าเตียน  
ท่าพระจันทร์ วัดพระแก้ว ไปจนถึงเสาชิงช้า  
และย่านสำคัญอื่นๆ อีกมากมาย

แนะนำเลยว่าใครจะแพลนมาพักค้างคืนที่นี่  
แล้วตื่นเช้าทัวร์ย่านต่างๆ ก็เวิร์ก หรือ **ปิดทริป  
ชมโฉมพระจันทร์ที่ท่าพระจันทร์** แล้วค่อยมา  
นอนหลับฝันๆ ที่นี้ก็สะดวก ในเทศกาลไหว้พระจันทร์นี้  
ขอให้มีความสุขและนอนหลับฝันดีนะ



ณ ตะนาว 1969



เดินทางโดยลง **รถไฟฟ้า MRT สถานีสามยอด ทางออก 3** และเดินบนถนนเจริญกรุง  
มาทางแยกสี่กั๊กพระยาศรี และเดินต่อบนถนนเฟื่องนคร จะพบโรงแรม  
ณ ตะนาว 1969 อยู่ขวามือ

Ins. 09 2449 2429 Facebook: Na Tanao1969





## คำถามประจำฉบับที่ 34 เดือนกันยายน 2566

การใช้เทคนิคการตัดแปะ เช่น การใช้ส่วนของหนังสือพิมพ์ นิตยสาร เศษผ้า กระดาษรูปภาพ และสิ่งอื่นๆ มาติดลงไปบนกระดาษหรือผ้าใบ เรียกว่าเป็นงานศิลปะประเภทใด ?

ของรางวัล : บัตรโดยสารรถไฟฟ้า MRT



ส่งคำตอบได้ที่ QR Code  
ตั้งแต่วันที่ - 22 กันยายน 2566  
ตรวจสอบรายชื่อผู้โชคดี  
ใน BEM E-Magazine  
ฉบับที่ 35 ประจำเดือนตุลาคม 2566



## คำถามฉบับที่ 33

ทางพิเศษประจิมรัชยา (ทางพิเศษสายศรีรัช-วงแหวนรอบนอกฯ) เปิดให้บริการเมื่อไหร่ ?

คำตอบที่ถูกต้อง คือ วันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ. 2559



## รายชื่อผู้โชคดีที่ได้รับรางวัล ของฉบับที่ 33

- |                          |                               |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1. คุณมงคล จงสูง         | 6. พ.จ.อ.เอกลักษณ์ พรมपालง    |
| 2. คุณอัญชัญ แสงไพโรจน์  | 7. คุณอัศวเดช เทเวพิญ         |
| 3. คุณวิทย์ธิดา สมสุข    | 8. คุณกาญจนา เข็มมี           |
| 4. คุณพุดธางกูร หุ่นสะดี | 9. คุณอนันตพงษ์ บุญแก้วสุภรณ์ |
| 5. คุณรัชกร จันทรโคตร    | 10. Pacharapa Sintujariwat    |



# ติดตาม ข้อมูลข่าวสาร



BEM Bangkok Expressway and Metro



@bemofficial



BEM Bangkok Expressway and Metro



BEM Official



BEM Bangkok Expressway and Metro



@MRT\_Bangkok



[www.bemplc.co.th](http://www.bemplc.co.th)

