

SAWASDEE

THAI AIRWAYS

MARCH-APRIL 2026

Life Unrushed





BOUCHERON

PARIS SINCE 1858

SIAM PARAGON | BANGKOK
BOUCHERON.COM

QUATRE COLLECTION

FRED

THE SUNSHINE JEWELER





The Emporium – Siam Paragon



Dear Passengers,

Songkran Festival, which takes place from April 13-15 each year, is Thailand's traditional New Year. On this occasion, I would like to wish everyone a Happy New Year once again. May every step you take in 2026 be meaningful and filled with happiness.

At THAI, we are firmly committed to a clear long-term goal: progressing toward net-zero carbon emissions by 2050. This commitment goes beyond aligning with international environmental standards and the key measures set by the International Civil Aviation Organization. It reflects our responsibility to future generations and to the world we all share.

We have strengthened our fleet with the introduction of the new Airbus A321neo. Designed for greater efficiency, the aircraft reduces fuel consumption, lowers carbon dioxide emissions per seat by up to 20%, and is certified to operate with up to 50% sustainable aviation fuel. These advancements represent tangible progress in our journey toward sustainable and responsible operations. The Airbus A321neo also significantly enhances our operational efficiency across key strategic routes in the Asia-Pacific region.

In this issue of SAWASDEE magazine, we invite you to experience travel in a more refined way – to take a little extra time to soak in the atmosphere of places we're unfamiliar with, to try new activities, and to try being more mindful of the world and the environment. We sincerely hope the stories in this issue will inspire you, making every journey you take even more meaningful and memorable than before.

Chai Eamsiri

Chief Executive Officer
Thai Airways International Public Company Limited

สวัสดีผู้โดยสารทุกท่านครับ

เนื่องในเทศกาลสงกรานต์ ซึ่งตรงกับวันที่ 13-15 เมษายนของทุกปี ถือเป็นวันขึ้นปีใหม่ตามประเพณีดั้งเดิมของไทย ผมขอถือโอกาสนี้สวัสดีปีใหม่ทุกท่านอีกครั้ง และขอให้ทุกอย่างก้าวในปี พ.ศ. 2569 เปี่ยมไปด้วยความหมายและเต็มไปด้วยความสุข

สำหรับการบินไทย วิสัยทัศน์ที่เรามุ่งมั่นจะก้าวไปให้ถึง คือการเดินทางสู่เป้าหมาย Net Zero Carbon ภายในปี พ.ศ. 2593 ไม่เพียงเพื่อปฏิบัติตามมาตรฐานสิ่งแวดล้อมสากลและมาตรการสำคัญขององค์การการบินพลเรือนระหว่างประเทศ (ICAO) เท่านั้น แต่เพื่อลูกหลานและโลกของเราในอนาคต

เราได้นำเครื่องบินรุ่นใหม่ Airbus A321neo เข้าร่วมฝูงบิน ซึ่งมีคุณสมบัติเด่นในด้านการลดการใช้เชื้อเพลิง ลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ต่อที่นั่งได้สูงสุดถึง 20% และได้รับการรับรองให้สามารถใช้เชื้อเพลิงอากาศยานยั่งยืนหรือ SAF ได้สูงสุด 50% ความก้าวหน้าเหล่านี้คือผลลัพธ์อย่างเป็นรูปธรรมของการบินไทยในการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืนและความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม โดยเครื่องบินรุ่นใหม่จะช่วยยกระดับประสิทธิภาพการดำเนินงานของเราในเส้นทางยุทธศาสตร์ของภูมิภาคเอเชีย-แปซิฟิกได้อย่างมีนัยสำคัญ

สำหรับนิตยสาร SAWASDEE ในฉบับนี้ เราขอชวนทุกท่านไปสัมผัสกับการท่องเที่ยวในรูปแบบที่ “ละเมียดละไม” มากยิ่งขึ้น ชวนให้ใช้เวลาเพิ่มขึ้นอีกนิด เพื่อดื่มด่ำบรรยากาศที่แตกต่างจากสถานที่ที่เราคุ้นเคย ได้ลองทำกิจกรรมใหม่ ๆ และคำนึงถึงโลกกับสิ่งแวดล้อมให้มากขึ้น เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเรื่องราวในฉบับนี้จะเป็นแรงบันดาลใจ ให้ทุกการเดินทางของทุกท่านมีความหมาย และน่าประทับใจยิ่งกว่าเดิม ✈️

ชาย เอี่ยมศิริ

ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร
บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

NO.1
THAILAND'S
BEST NETWORK
with the Largest Coverage

true | dtac
5G

True dtac TOURIST SIM

Stay connected in Thailand
on the best network with
UNLIMITED 5G DATA

在泰国保持连接
使用最佳网络 享受无限5G流量！



SIM CARD AVAILABLE AT TRUE DTAC SHOP (The Red Booth) :
Suvarnabhumi, Don Mueang, Phuket, Chiang Mai, Chiang Rai, Samui, Hat Yai

WELCOME ON BOARD

6 CEO TALK

14 EDITOR'S NOTE

16 NEWS ESSENTIALS
Travel news from around the globe

22 TRAVEL IN STYLE
Timeless items for your slow travels

26 THE HAPPENINGS
The most exciting events around the world

30 MADE IN THAILAND
Three brands leading the future of tradition

32 THE INSIDER
Phuket's new feast of flavor



40 THE KALEIDOSCOPE
Traveling to remember



48 THAI DISCOVERIES
Savor the mountain of three hundred peaks





Earl Grey Infusion
Aromatherapy Shower Gel
with bergamot, cardamom and lavender essential oils

A deep and delicate cleanse with organic natural oils
and MICELLAR Technology to maintain skin's natural moisture



Organic Avocado Oil



Organic Sea Buckthorn Oil



Rice Bran Oil

 **THANN**TM

www.thann.co.th

WELCOME ON BOARD

60 THE GLOBETROTTER 72 hours in Bali



66 SWISS ESCAPE Discover Poschiavo, a small town in the Alps

74 THE NEW CHAPTER Hong Kong's green city within the city, Kai Tak



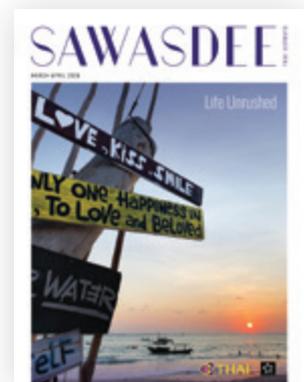
80 ART & CULTURE Finding a lost culinary master



- 86 SUSTAINABILITY PRODUCTS
A flowering of creativity
- 88 THAI PRODUCTS & SERVICES
Ushering in a new era of THAI flavor
- 90 THAI NEWS
THAI advances towards sustainable aviation
- 92 THAI CATERING
Alchemy at altitude
- 93 ROYAL ORCHID PLUS
Elevating privileges for THAI passengers
- 94 ROUTE MAP
- 96 AIRCRAFT FLEET
- 97 ROYAL ORCHID HOLIDAYS
- 98 BON VOYAGE

ON THE COVER
Pantai Kelan,
Bali, Indonesia

Photography by
Narongrat Sitthi



SHAPING THE FUTURE OF INVESTMENT

WITH **BLOCKCHAIN & AI**

สองพลังเทคโนโลยี ขับเคลื่อนการลงทุนแห่งอนาคต

BLOCKCHAIN

เทคโนโลยี โอกาสสร้างพอร์ตให้เติบโต

กองทุน

ASP-DIGIBLOC



ข้อมูลเพิ่มเติมกองทุน

ระดับความเสี่ยงของกองทุน 1 2 3 4 5 6 7 8

พลิกโฉมการลงทุน

เสริมพอร์ตให้แกร่ง ด้วยเทคโนโลยี AI

กองทุน

ASP-AIEQ



ข้อมูลเพิ่มเติมกองทุน

ระดับความเสี่ยงของกองทุน 1 2 3 4 5 6 7 8

ผู้ลงทุน “โปรดทำความเข้าใจลักษณะสินค้า เงื่อนไขผลตอบแทน และความเสี่ยง ก่อนตัดสินใจลงทุน” กองทุน มีนโยบายป้องกันความเสี่ยงจากอัตราแลกเปลี่ยนตามดุลยพินิจผู้จัดการกองทุน ผู้ลงทุน อาจขาดทุน หรือได้รับกำไร จากอัตราแลกเปลี่ยน หรือได้รับเงินคืน ต่ำกว่าเงินลงทุนเริ่มแรกได้ เนื่องจากกองทุน ASP-DIGIBLOC มีนโยบายลงทุนในตราสารทุนของบริษัทสินทรัพย์ดิจิทัล ที่มีความผันผวนของราคาสูง โดยอาจปรับตัวเพิ่มสูงขึ้น หรือลดลงจนต่ำกว่ามูลค่าที่ลงทุนเริ่มต้น และอาจทำให้ขาดทุนได้


SAWASDEE

THAI AIRWAYS INTERNATIONAL PUBLIC COMPANY LIMITED

89 Vibhavadi Rangsit Road, Chatuchak, Bangkok 10900, Thailand

www.thaiairways.com

PUBLISHER

LIFESTYLE AND TRAVEL MEDIA CO., LTD.

20/3 Soi Prasarnmitr, Sukhumvit 23 Road, Klongtoey Nua, Wattana, Bangkok 10110 Thailand

Tel. +662 260 6157-9, +662 204 1413

THAI EDITORIAL ADVISORY BOARD

Editor-at-Large
Kittiphong Sansomboon

Executive Editor
Wit Kitchathorn

Deputy Executive Editor
Viruj Ruchipongse

Digital Content Editor
Narongrat Sitthi

Print Content Editor
Jiraporn Thanomkitti

Corporate Communications
Content Editor
Karnbodi Ngamjit

Advertising and Project Manager
Lalada Kaewduangtien

Creative Director
Athitaya Piamvilai

MANAGEMENT

Managing Director
Amarin Kocharat

Executive Director
Apiphop Phungchanchaikul

ADVERTISING & MARKETING

Project and Advertising Director
Prim Narindrankura Na Ayudhya

Digital Contributor & Advertorial Support
Wanlapha Ratphawan

Traffic Coordinator
Jessada Hirunyabut

EDITORIAL TEAM

Executive Creative Director
Hans Mueller

Editor-in-Chief
Anya Charuburana

Sub-Editor
Max Crosbie-Jones

Head of Digital
Jeerawan D. Herriot

Art Director
Sirirat Prajakthip

Printed by PIMDEE Co., LTD., 30/2 Moo 1 Chetsadawithi Road, Khokkam, Muang, Samutsakhon 74000 Thailand Tel. +66 2401 9401
For all advertising inquiries, please contact the team at sawasdee@thaiairways.com

SAWASDEE is published bimonthly for Thai Airways International Public Company Limited by Lifestyle and Travel Media Co., Ltd. The views and opinions expressed or implied in the magazine do not necessarily reflect those of Thai Airways International Public Company Limited or its publishing agent. All information is correct at the time of publication. All advertisements are published based on materials supplied by advertisers. Thai Airways International Public Company Limited, or its publishing agent, does not endorse, guarantee, or assume any liability for any products, services, or claims presented in advertisements. No part of this magazine may be reproduced without the written permission of Thai Airways International Public Company Limited and Lifestyle and Travel Media Co., Ltd. All rights reserved. Copyright ©2026 by Thai Airways International Public Company Limited and Lifestyle and Travel Media Co., Ltd.



sawasdee.thaiairways.com



Purrrá

100% NATURAL MINERAL WATER

A CALL TO TRAVEL SLOWLY

ในวันที่เราปล่อยให้เข็มนาฬิกาเดินช้าลง

In a world that seems to be accelerating by the minute, we are often left struggling to keep up with the pace. Travel, once a hard-earned reward and a quiet indulgence, has been reduced to an itinerary of urgency, a relentless pursuit of landmarks and photographs. In our haste to capture everything, we frequently overlook what matters most – the intangible experience of being there.

Slow travel is not a passing fad but a return to first principles, an invitation to reconsider why we set out on an adventure in the first place. It asks us to pause, to linger, to inhabit a place long enough to notice the way morning light softens a street, how the afternoon breeze carries familiar voices, how unplanned exchanges with locals reveal truths no guidebook can contain. Meaning, in these moments, unfolds gradually. With this issue, we invite you to travel differently – to resist the impulse to rush, to move with intention, and to allow destinations to shape you as much as you explore them. May these stories encourage you not merely to visit places, but to belong to them, if only for a while.

Anya Charuburana
Editor-in-Chief



ในโลกที่หมุนเร็วขึ้นทุกวันจนบางครั้งเราก็แทบก้าวตามไม่ทัน การเดินทางท่องเที่ยวที่เคยเป็นรางวัลของชีวิต กลับกลายเป็นรายการเช็คลิสต์ยาวเหยียดที่ต้องรีบไปรีบกลับเพื่อสะสมรูปถ่ายให้ครบ ในความเร่งรีบเหล่านั้น หลายครั้งกลับทำให้เราพลาดสิ่งสำคัญที่สุดไป นั่นคือ ความรู้สึกระหว่างทาง

การเดินทางท่องเที่ยวแบบเนิบช้า ไม่ใช่เทรนด์ใหม่ หากแต่เป็นการกลับไปตั้งคำถามพื้นฐานว่า เราเดินทางไปเพื่ออะไร การท่องเที่ยวอย่างเนิบช้าชวนให้เราจดจ่งหะลง อยู่กับสถานที่ให้นานพอที่จะสังเกตแสงยามเช้า ฟังเสียงลมยามบ่าย และปล่อยให้บทสนทนาเล็กๆ กับคนท้องถิ่นค่อยๆ เปิดมุมมองที่ใคร่บู๊ก็ไม่เคยบอก เราหวังว่าเรื่องราวของการเดินทางในฉบับนี้จะช่วยจุดประกายให้คุณลองวางแผนการเดินทางครั้งต่อไปอย่างไม่รีบร้อน ได้สัมผัสและได้เข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของที่นั่นจริงๆ

อรรยา จารุบุรณะ
บรรณาธิการ

CONTRIBUTORS



**Teerapong “Oad” Petmartsri
and Onanong “New” Yoddamnoen**
featured in *The Kaleidoscope*

The couple behind the Facebook page **Rao Tai Pab Yung Yu** ([facebook.com/oadenn](https://www.facebook.com/oadenn)) document their travels in the belief that “even when we are gone, the photographs will remain.” United by a shared love of mountains and the natural world, they strive to experience each place directly and sincerely. For them, every journey is not merely a destination, but a joy that is felt together and preserved through the enduring language of images.



Top Koaysomboon
featured in *The Insider*

Top is a media expert, editor, and content marketing consultant focused on lifestyle, restaurants, hotels, and travel. Based in Bangkok, he leads content direction for Friday Bangkok, Weekend Media, Nylon Thailand, and Awakening Festivals as Group Editor-in-Chief. But he also has deep roots in Phuket – a place he calls his second home, and where his family has lived for four generations. Follow him on Instagram @topkoay.

Häagen-Dazs™

Häagen-Dazs COOKIES & CREAM *Now with MORE COOKIES!*

Experience the indulgence of our signature premium ice cream — velvety smooth and luxuriously blended with generous pieces of real chocolate cookies.

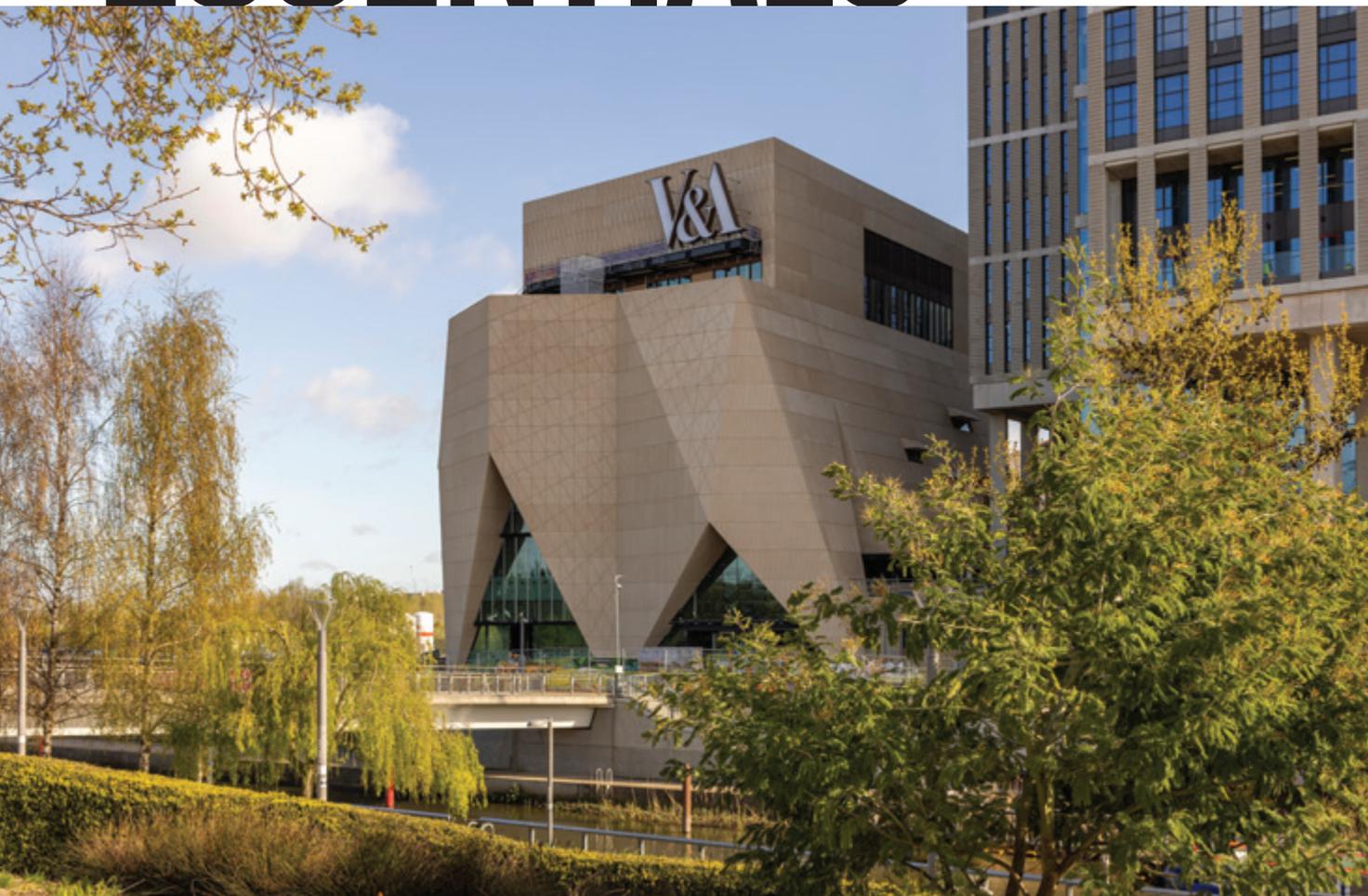
Each spoonful delivers a perfect harmony of creamy richness and irresistible crunch, crafted for those who appreciate true perfection. Wherever your journey takes you, let every moment in the sky be elevated with the taste of pure happiness.



ไอศกรีมพรีเมียมเนื้อนุ่มละมุน ผสานกับคุกกี้ช็อกโกแลตแท้ชิ้นโต
ให้สัมผัสกรุบกรอบเต็มคำ...อร่อยเข้มข้นในแบบที่คุณหลงรัก ไม่ว่าจะเดินทางไกลแค่ไหน
ให้ช่วงเวลาบนฟ้า...กลายเป็นช่วงเวลาแห่งความสุขเหนือระดับ

NEWS ESSENTIALS

BY BEN WIBOONSIN



Championing Culture

London, UK

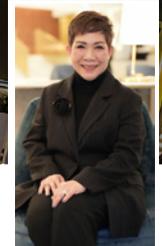
Creativity spans centuries at **V&A East Museum** (daily : 10:00-18:00, Thurs & Sat until 22:00 | vam.ac.uk), a new branch of the world-famous Victoria and Albert Museum where everything from Vivienne Westwood's punk denim to Tibetan amulets are kept. Opening on 18 April in East Bank – a new cultural quarter forming part of the legacy of the 2012 Olympic Games – this five-story building showcases over 500 objects spanning art, design, fashion, and performance. Opening exhibition "The Music Is Black: A British Story" will trace 125 years of Black British music through objects, such as Joan Armatrading's guitar and fashion worn by Little Simz.



FROM TOP: COURTESY OF PETER KELLEHER © VICTORIA & ALBERT MUSEUM, LONDON, V&A EAST MUSEUM



Photo: Braden Jarvis, Unsplash



Dr. Supawan Teererat

Bangkok prepares to host THE WORLD ENDS 2026, a bold new international design expo that reimagines exhibitions as engines of creativity, culture and long-term value.

Every year, as December draws to a close, the design world resets. Trends dissolve. Ideas evolve. In November 2026, Bangkok will give that moment a global stage.

Unveiled in London earlier this year, **THE WORLD ENDS: Bangkok International Design Expo 2026** marks a new chapter for Thailand’s exhibition economy. Conceived as a meeting ground for designers, architects, creative technologists and global brands, the event aims to move beyond display - toward dialogue, exchange and future-making.

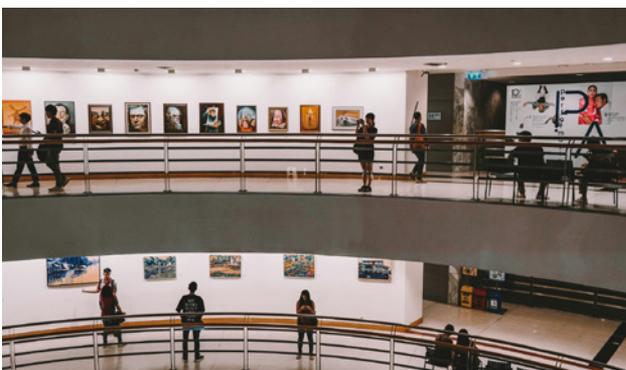


Photo: Bangkok Art & Culture Centre by Mark Chan, Unsplash

Thailand already ranks among Asia’s leading exhibition destinations, hosting more than 500 exhibitions annually and welcoming over 23 million participants. With the largest venue capacity in ASEAN and strong public-private coordination, the country combines scale with service. Yet this next step signals something deeper: a shift from hosting events to shaping global conversations.

“Creativity gives products higher value added, allowing us to move beyond transactions toward value creation,” says Dr. Supawan Teererat, President of the **Thailand Convention and Exhibition Bureau (TCEB)**.

The creative economy already contributes more than 8% of Thailand’s GDP, valued at over USD 44.5 billion. **THE WORLD ENDS** is designed to amplify that momentum - connecting industry with imagination, and elevating the global design industry through design-led innovation.

For international visitors, the message is clear: Bangkok is not only a destination, but a platform. A place where ideas meet markets, and where the close of one year becomes the beginning of something new. In 2026, the world gathers in Bangkok - not simply to exhibit, but to create what comes next.



TCEB team meet with journalists and press organisers in London

For more info, contact TCEB Exhibition Department:

✉ exhibitions@tceb.or.th ☎ +66 2 694 6000

🌐 www.bussinesseventsthailand.com



PASS GO IN PARADISE

Bali, Indonesia

The world's favorite board game has had a Balinese makeover. **Monopoly: Bali Edition** lets players buy, sell, and trade the island's icons – from the rice terraces of Jatiluwih to Uluwatu Temple. A fun way to bring the Indonesian island home to the one billion people who play Monopoly worldwide. Available in major toy shops across Bali.

Thailand in your pocket

Thailand

Love Thailand so much you want to take it home? Now you can with **Sawadee Siam** (Instagram: @sawadeesiam), a deck of cards that doubles as a crash course on all things Thailand. Each of the 52 cards features a colorful illustration – from Wat Arun and Muay Thai boxing to mango sticky rice and the Songkran festival. The King and Queen are dressed in traditional Thai outfits, while the Jack wears one of the masks from classical Khon dance. A fun keepsake that helps you learn about Thailand, one hand at a time.



ROYAL ORCHID SHERATON RIVERSIDE HOTEL BANGKOK

A RIVERSIDE SANCTUARY WHERE THE CITY SLOWS DOWN



Spacious rooms and suites feature uninterrupted river views, and the Chao Phraya's shifting light, from dawn to nightfall, forms a central part of the guest experience. Dining venues span global cuisines and refined riverside bars, where evenings unfold against illuminated skylines and passing boats. Complementing its leisure appeal, the hotel is also a premier venue for weddings, conferences, and social events, offering comprehensive facilities paired with an elegant riverside setting.

For General Manager **Kristian Petersen**, a hospitality professional with more than two decades at Marriott International, the hotel's philosophy extends well beyond its physical attributes.

"My vision is to create a hotel guests return to not only for what it offers, but for how it makes them feel," he says. "That begins with empowering our associates to care genuinely for each guest – listening closely, anticipating needs, and continually enhancing both our service and our product."

Gracefully positioned along the Chao Phraya River, **Royal Orchid Sheraton Riverside Hotel Bangkok** offers a rare balance of resort-style serenity and city accessibility. A long-established riverside landmark, the hotel presents an unhurried, scenic way to experience Bangkok, just moments from ICONSIAM shopping mall and the city's commercial and cultural hubs.



For Petersen, leading the Royal Orchid Sheraton Riverside Hotel Bangkok is a natural continuation of a journey long connected to Asia. Having spent part of his childhood in Thailand and built his career across the region, including China and Vietnam, he brings a nuanced understanding of place, people, and pace. Much like the hotel itself, his approach embodies a harmony between the energy of city life and moments of calm – best experienced from the river's edge.

Through thoughtful service, meticulous attention to detail, and the warmth of authentic Thai hospitality, Royal Orchid Sheraton Riverside Hotel Bangkok offers more than accommodation – It delivers a lasting impression that draws guests back, time and time again.



Planet hopping with the Little Prince

April marks the month the Le Petit Prince was released in 1943. We follow its stardust trail across Thailand – to two wondrous venues touched by the much-loved novella’s magic.

BY PARISA PICHITMARN

At the end of Antoine de Saint-Exupéry’s novella *Le Petit Prince*, the narrator encourages anyone to let him know if they’ve come across the whereabouts of the Little Prince – the world-famous, perennially curious young fellow with golden hair. Somewhere between Bangkok’s buzzing streets and Krabi’s quiet shores, I have found the next best thing – two whimsical worlds that bring the intergalactic story to life.

In Bangkok’s leafy Suan Phlu neighborhood, **L’Envol Art Space** (Tues-Sun : 09:00-17:00 | lenvolbkk.com) is an artist house that features a wondrously-lit

gallery, a Little Prince-themed Café, and a speakeasy-style bar – all under one star-spangled roof. Here, a French artist called Arnaud Nazare-Aga showcases his incredibly glossy and roly-poly sculptures made of resin fiberglass, including a menagerie of rainbow-hued hippos and sumo wrestlers alongside statues of the Little Prince. These statues, particularly the fluorescent ones, were first commissioned by the Antoine de Saint Exupéry Youth Foundation a decade ago to serve as learning aids for blind children. Nazare-Aga’s connection to the book is familial too: his grandfather was a pilot who knew and once gave flying advice to Antoine de Saint-Exupéry.

As I sipped on a rich, cold foam Americano stenciled with the face of the Little Prince, the café enchanted me with its cute fox statues and custom tables the color of moonstones. It's the perfect place to catch up with a friend – and then, when night comes, move the party to the bar, Vol de Nuit. Named after another book by the author, this boasts a menu of craft cocktails and a gorgeous, wavy sintered stone bar that emits a dreamy red and turquoise glow.

My journey of imagination continues to the southern province of Krabi, where a **Little Prince themed kid's club** (daily : 08:00-18:00 | sofitelkrabiphokeethra.com) has launched at the **Sofitel Krabi Phokeethra Golf & Spa Resort**. Iconic scenes from the second



1 L'Envol Art Space
2-3 The Little Prince themed kid's club at Sofitel Krabi Phokeethra Golf & Spa Resort

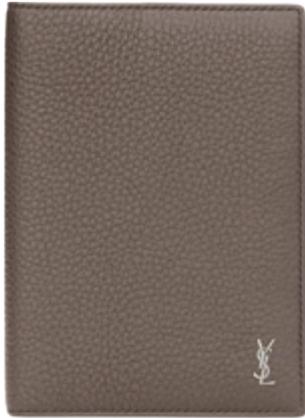
most translated work in the world (the Bible sits in first place) have been reimagined in the form of a navy blue, space-themed Cinema Room and desert-hued indoor playground. I find myself wishing I was a kid again, so that I could shamelessly wallow in the yellow ball pit and frolic under the giant roses. Besides the usual arts and crafts classes, a comprehensive lineup of enriching day camps for the young ones includes golfing, padel, or tennis lessons, as well as marine conservation adventures.

If you're in the mood for digestible philosophy and to be reminded of what truly matters in life, The Little Prince continues to be a meditative fairytale, even for adults (like yours truly). "You can read the book every six months and will still pick up important things you didn't realize earlier, because your mind finds connections with your own life," Nazare-Aga says of his own constant return to the novella. As I laze on Klong Muang beach, which sits just across the street from Sofitel Krabi Phokeethra, I am reminded that it is indeed the perfect beach read — a soothing balm for our frazzled senses. 

TAKING IT SLOW

With technology now perpetually at our fingertips, life seems to move faster and faster these days. No surprise, then, that many of us seek out relaxation, not busy itineraries, when on holiday. This curated selection of fashion, lifestyle, and travel essentials will ensure you are looking trendy and feeling stimulated throughout your well-deserved lazy vacation and social media detox.

BY KRISTOFFER SVENSSON



1



2



3



4



5



6



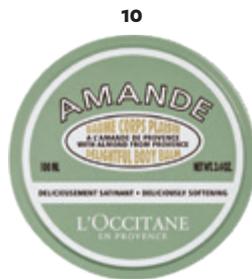
7



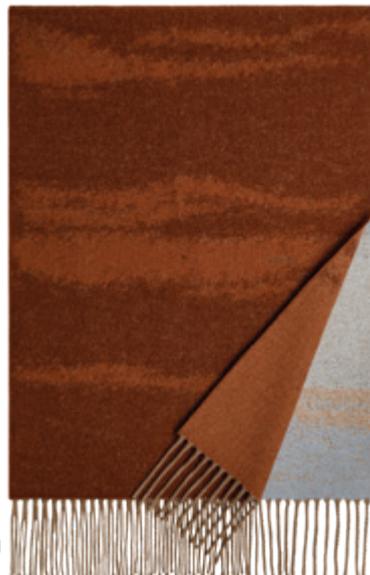
8



9



10



11

1. Saint Laurent passport holder 2. Cartier 'Tank Louis' watch 3. Byredo 'Bal d'Afrique' hand cream 4. Leica 'M EV1' camera 5. Amazon Kindle 6. Pentax 'AD 8x25 WP' binoculars 7. Berluti 'Périphe' weekender travel bag 8. Dior 'Baies de Rose Bergamote' scented candle 9. Prada balm 10. L'Occitane almond delightful body balm 11. Loro Piana 'Landscape' scarf

TWO NEW KHON KAEN HANGOUTS WITH DISTINCT PERSONALITIES



OLYMPUS KHONKAEN

Tucked discreetly away, **Olympus Khonkaen** (daily : 19:00-24:00 | Facebook: *Olympus Khonkaen*, Instagram: *@olympus_khonkaen*) is a hidden cocktail bar that transports guests into a mythological realm inspired by Greek-Roman grandeur. The interior is defined by imposing statues of Olympian gods, creating a dramatic and immersive atmosphere that feels both mysterious and theatrical. Beyond the striking décor, the bar distinguishes itself through a thoughtful, story-driven approach to mixology. Each signature cocktail is crafted to reflect the personality and power of a Greek deity. Zeus balances sweet floral aromas with spicy undertones and lingering smokiness, while Hera presents an elegant sweet-and-sour blend of watermelon, white chocolate, aloe vera, and fresh herbal notes.



THE SIMPLE CAFE AND BAKERY

The second branch of **The Simple Cafe and Bakery** (daily : 07:00-23:30 | Facebook: *The Simple Cafe & Bakery - KKU*, Instagram: *@thesimplecafe.kku*), located near Khon Kaen University, offers a refined take on everyday café culture. Designed in a modern luxury meets Mid-Century style, the space features clean lines, warm textures, and abundant natural light, creating a calm, inviting atmosphere for reading, working, or relaxing. Quality is central to the café's philosophy, with carefully crafted menu items offered at accessible prices. Premium ingredients such as French butter, Japanese flour, and Belgian chocolate are thoughtfully sourced. A standout is Summer in Japan, a sparkling *ume* and *yuzu* beverage that captures the crisp, citrusy elegance of a refreshing Japanese summer.



TRAVEL IN STYLE



1. Dior 'Le Baume' multi-use nourishing balm 2. Maison Margiela 'Replica Matcha Meditation' perfume 3. Omega 'Seamaster Diver 300M' watch 4. Louis Vuitton 'LV Confetti' phone strap 5. Gucci 'GG' bucket hat with tie 6. Lacoste 'Heritage' canvas smartphone holder 7. Gentle Monster 'Piana 01' sunglasses 8. Bang & Olufsen 'Beo Grace' wireless earbuds 9. Chanel N°5 L'EAU on hand cream 10. 'Outlive: The Science and Art of Longevity' book by Peter Attia 11. Saint Laurent x SIGG water bottle 12. Hermès 'Trip' espadrilles 13. Celine small trolley

COURTESY OF BRANDS



Wake up
to a temple bell.

Sleep with the stars.

Boutique comfort meets cultural soul
right where Chiang Mai breathes.



Stay with us,

Book Direct. _____

+669 8831 2015

Info@jomkittiboutiquehotel.com

THE HAPPENINGS

BY BEN WIBOONSIN



Boorloo's Living History

Perth, Australia

APRIL 1-30, 2026

Perth will reveal its hidden or untold stories in April, when a month-long celebration of the city's cultural and natural history, **Lotterywest Boorloo Heritage Festival** (visitperth.com/boorlooheritagefestival), returns. The name honors Boorloo – the Whadjuk Nyoongar people's word for Perth – by shining a light on indigenous heritage alongside the tales that shaped modern Western Australia. Uncover gold rush architecture on guided walks, see historic sites brought to life by performers, and join Aboriginal art workshops. Most events are free – perfect for families looking for things to do during the school holidays.

COURTESY OF VISIT PERTH



Blossoming Creativity

Copenhagen, Denmark

APRIL 18-19, 2026

Cherry trees burst into delicate pink each spring at Copenhagen's Langelinie Park. The **Copenhagen Sakura Festival** (sakurafestival.dk) sees thousands gathering beneath the branches for a celebration of Japanese culture – expect taiko drumming, folk dance, martial arts, and workshops in origami and calligraphy. Families spread out picnic blankets while visitors in kimonos and cosplay add even more color to an already picture-perfect weekend.

LIFE IN FULL COLOR

Delhi, India

MARCH 3-4, 2026

Every spring, India erupts with colored powder, music, and dancing. The major Hindu festival known as **Holi** marks the triumph of good over evil – and celebrates it like no other event on earth. Large bonfires light up the sky the night before, and strangers become friends the next morning, when they drench each other in vivid reds, yellows, blues, and greens. In Delhi, join the fun by heading for the Holi Moo Festival or the Holi Carnival at the Punjabi Bagh Ground. But wear clothing you're ready to let go!





Pharaohs in the Harbour

Hong Kong

UNTIL AUGUST 31, 2026

Come face to face with a boy king. The colossal statue of Tutankhamun – the only surviving monumental stone sculpture of its kind – anchors Ancient Egypt Unveiled at the **Hong Kong Palace Museum** (hkpm.org.hk). Some 250 treasures from seven Egyptian museums, from gleaming gold jewelry to painted mummy coffins, span 5,000 years of civilisation. Most of these priceless ancient artefacts are making their debut outside of Egypt.



Seaside Songkran

Bangsaen, Thailand

APRIL 16-17, 2026

Songkran festival officially ends on April 15 unless you head east from Bangkok. Every year, Chonburi province keeps the celebrations going with what locals call **Wan Lai** – “the day that flows”. Nowhere does it better than Bangsaen Beach. While water splashing continues, the real draw is the sand pagoda competition, which evolved from a Buddhist merit-making tradition of bringing sand into the temple. Participants shape ordinary sand into delicate temple designs along the shore. Bring your bucket and spade, as well as a water gun, and join in the fun.



LEFT: COURTESY OF HONG KONG PALACE MUSEUM

NEXT LEVEL THAI



“ Thai to Global ” from local value to global vision พลิกโฉมสินค้าไทยสู่แบรนด์ระดับโลก

In a world where consumers don't just buy "products", but "meaning", and "value", Thailand is entering a new chapter in communicating with the world under a clearer concept. It's not just about saying "Thai products are good", but about making the world trust and want to choose Thailand.

This is the starting point of the **THINK THAILAND: NEXT LEVEL** campaign, by the Department of International Trade Promotion, Ministry of Commerce. The campaign invites a new perspective on Thailand by elevating Thai products that leverage Thailand's identity, culture, and strengths to create innovation. Increasing the value of Thai products to be competitive internationally.

ในโลกที่ผู้บริโภคไม่ได้เลือกซื้อเพียง “สินค้า” แต่เลือกซื้อ “ความหมาย” และ “คุณค่า” ประเทศไทยกำลังก้าวเข้าสู่บทใหม่ของ การสื่อสารกับโลก ภายใต้แนวคิดที่ชัดเจนยิ่งขึ้น ไม่ใช่แค่บอกว่า “ของไทยดี” แต่ต้องทำให้โลก เชื่อมมัน และอยากเลือกไทย นี่คือนจุดเริ่มต้นของแคมเปญ **THINK THAILAND: NEXT LEVEL** โดยกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ แคมเปญที่ชวนให้มองประเทศไทยในมุมใหม่ ด้วยการยกระดับสินค้าไทยที่นำเอาอัตลักษณ์ วัฒนธรรม และจุดแข็งของไทยสู่การสร้างสรรค นวัตกรรม เพิ่มมูลค่าของสินค้าไทย ให้สามารถการแข่งขันได้ในระดับสากล



Tradition in Transition

Thanks to a new generation of designers and artisans, the future looks bright for Thai crafts

BY NANNAPAS TEERAROJDECHACHAI

Salete

Salete is a sophisticated accessories brand that works with two core materials: handwoven Thai silks produced by local weaving communities and genuine leather. Designed for everyday use yet full of artistic flair, each of its totes and handbags reflects a distinctly Thai identity. Notable signature line embodies the brand's commitment to waste reduction – each new bag is meticulously created out of small yet high-quality leather remnants. “We repurpose premium leather offcuts and transform them according to Zero Waste principles, preserving resources and championing sustainability,” says designer and founder Nongnut Bumrungkun.

 [everydaysalete.com](https://www.everydaysalete.com)

 [Salete - Bags & Accessories](#)

 [@saletebags](#)

Wisetsill

Founded by a metal artisan named Monsuchart Homraruen, the brass artwork company Wisetsill started out producing a single product: lotus blossoms used as devotional offerings. From these humble spiritual origins, Monsuchart has since expanded his brand's repertoire – created a refined collection of home décor and functional vessels. Each piece is shaped entirely by hand, its form guided by both technical precision and artistic intuition. The result is a series of brassworks where subtle variations in grain, texture, and patina lend each object a distinctive character. Having elevated brassware from a ritual object into a modern design statement, Wisetsill today stands at the intersection of tradition and contemporary aesthetics.

 **WISETSILTHAILAND**

 **@wisetsill.th**



BenjaGlai

Benjarong is a form of Thai ceramics with a storied history. For centuries, this ornate type of porcelain – each piece adorned with complex geometric or floral patterns in luminous colors – has been used as an elegant vessel for food and drink and cherished as a symbol of refinement. The contemporary jewelry brand BenjaGlai breathes new life into this traditional heritage craft through a modern design approach. Its founder, Saranya Saisiri, is the third-generation custodian of Pinsuwan Benjarong: a pioneering studio of traditional Benjarong design located in Samut Songkhram Province and established over half a century ago. Through meticulous cutting, polishing, and reassembling, she transforms fragments of chipped or damaged ceramics into exquisite necklaces, earrings, and other items of wearable art. 

 **Pinsuwan Benjarong, Amphawa District,
Samut Songkhram Province**

 **BenjaGlai By Pinsuwan Benjarong**

 **@Benjaglai_**



HAUTE ISLAND

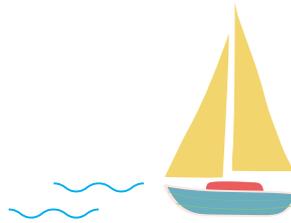
Beyond its world-famous beaches, the Thai island of Phuket serves up a feast of sophisticated flavors

BY TOP KOAYSOMBOON

Phuket's dining scene is one of a kind. Shaped by centuries of marine trade and tin mining, and sitting at the crossroads of Southern Thai, Malay, and Chinese influences, the Thai island's cuisine is truly unique and memorable, offering dishes you won't find anywhere else in Thailand. But today you'll find much more than just local food and freshly caught seafood on the menu. As tourism has grown, its dining scene has grown bigger, bolder, and more diverse. In 2018, PRU at Trisara became the first Thai restaurant outside of Bangkok to earn a Michelin star. This achievement, alongside other developments, has expanded and energized its culinary landscape. At the heart of this evolution are some exciting restaurants and young Thai chefs – a new generation redefining how Phuket dines out.



MAP AND ILLUSTRATIONS: CHAVANUT TOOPHONGCHAROENPOL



HEH

As its playful name suggests, **HEH** (Wed-Mon : 17:00-23:00 | hehphuket.com) aims to create a sense of curiosity and surprise among its guests. Nattaphon ‘Oat’ Othanawathakij and his cool squad of cooks serve Australian Contemporary – a nod to Melbourne, the city that shaped both his cooking and his palate. “It’s basically what we’d call borderless cuisine,” he says. Come with an open mind and you’ll experience one of the most invigorating meals on the island. Inside a raw, industrial space, Oat sends out his signatures, such as Andaman seafood paired with local sauces and sides, and a baked cauliflower so loaded with cheese that you’ll struggle to stop eating. Finish with the honey-roasted pumpkin with a silky sauce – a dish that steals the show.

📍 158 Yaowarat Road, Talad Yai



Royd

The chef-owner of **Royd** (Lunch / Sat-Sun : 12:00-14:00, Dinner / Thurs-Mon : 18:00-22:00 | restaurantroyd.com), Suwijak ‘Mond’ Kunghae, is in the spotlight after being crowned Thailand’s Best Young Chef in the Michelin Guide Thailand 2026. After working under Chef Arnaud Dunand at Bangkok’s famous French restaurant Le Normandie, Mond returned to the island where he was born to breathe new life into its contemporary fine-dining scene. Royd, he says, “guides diners through the diverse flavors of Southern Thailand’s many cultures.” Standouts from the eight-course menu include a sour soup featuring Andaman squid in a dark broth, as well as dry-aged fish served with fish crackers and a bold Tu Mae sauce. The perfect finale is Trang pancake and palm sugar ice cream – and everything here is, quite simply, *royd* (a local word meaning “delicious” and “cool”).

📍 95/1 Dibuk Road, Talad Nuea



1 HEH
2-3 Royd

Five Olives

Recognized by the Michelin Guide Thailand, **Five Olives** (daily : 11:00-23:00 | fiveolives.co) ticks all the boxes of a reliable, unpretentious Italian restaurant: the owners love to cook and bring back inspiration from their trips across Italy, and the decor is elegant but not too fancy. What began as a love of home cooking gradually progressed, resulting in the opening of a homey pizzeria called Marni in Phuket's Old Town. Its success and loyal following led to the launch of its more refined sister. "It's art you can eat," says Kwang Sinpradit, one of the owners of Five Olives. Dishes like Roman carbonara and pizzas made from homemade dough are steeped in tradition but executed with originality and flair.

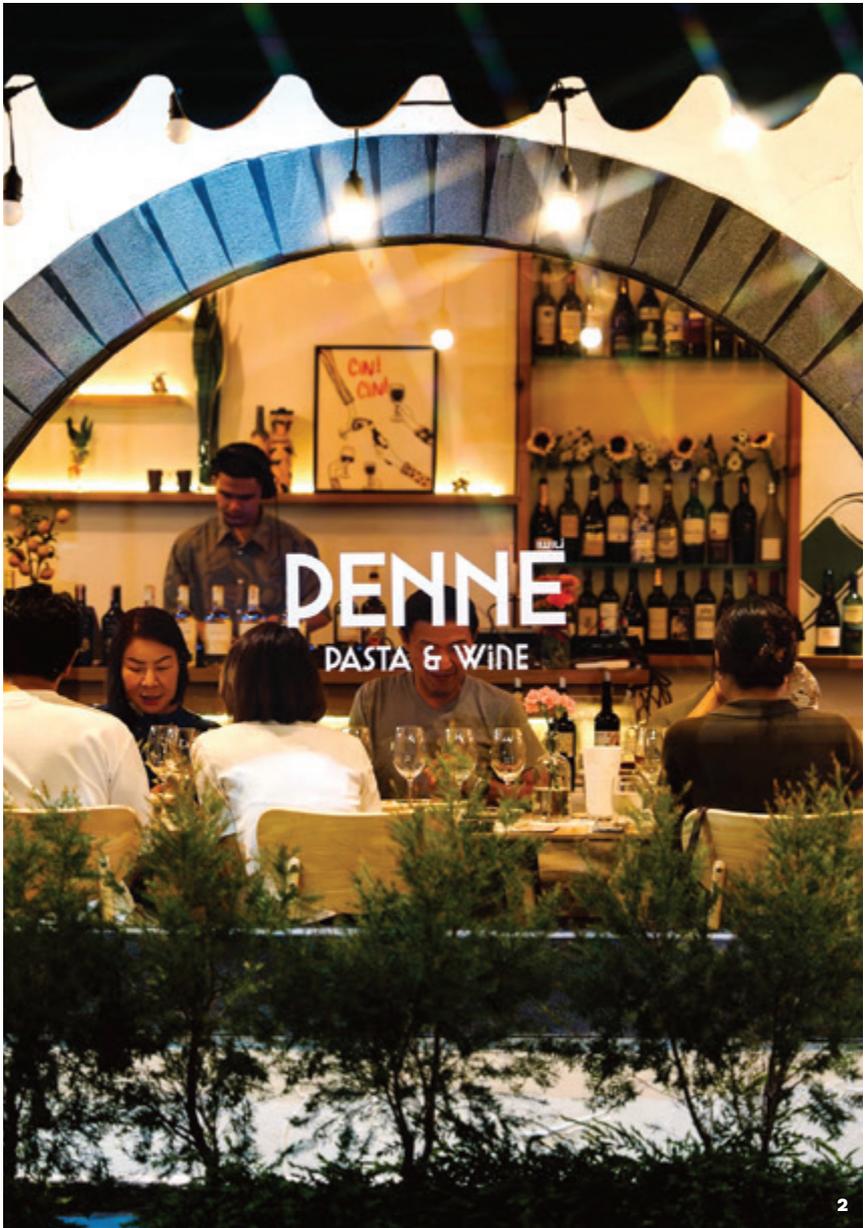
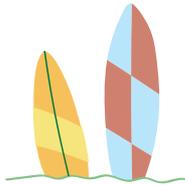
📍 2/1 Pasak-Koktanod Road, Cherngtalay

Penne

Located in the Old Town, **Penne** (daily : 11:30-22:00 (closed Tues) | *Facebook: Penne Italian Homecook*) feels like an Italian mama's trattoria – it is lived-in, and full of joy. Chef Oil Witthayaphichet's casual café started out as a side job but eventually grew into a playground for her love of comfort food, complete with an open kitchen that occupies a third of the space. Having worked at Morimoto, Jamie Oliver, and Chalong Bay Distillery, Oil now cooks to please local palates – and is committed to serving up top-notch ingredients and delicious flavors. Think homemade pasta cooked al dente and tossed in sauces that hit from the first bite, stews loaded with local seafood, and a pork chop that takes many steps to perfect. Also shining through here is a passion for wine: the cellar is packed with Italian bottles, all carefully curated to complement the food.

📍 40 Pattana Soi 8, Talad Nuea

1 Five Olives
2 Penne





AIM

Chef Phattanan ‘May’ Thongthong, a former participant in the Top Chef Thailand cooking show, adores the fresh offerings of the Andaman Sea, and enjoys nothing more than elevating them using modern tools, unexpected techniques and innovative pairings. At May’s restaurant **AIM** (daily : 17:00-22:00, Sat & Sun : 11:00-15:00, 17:00-22:00 (closed Wed) | aimphuket.com), a narrow entryway pulls you away from the busy main road and into a warmly lit, spacious dining room where her high-tech equipment forms part of the backdrop. Each plates look minimal but boasts layers of technique and influences from different cultures: a chicken pâté paired with a baguette made from Thai black sticky rice, a deeply flavored crab bisque served with generous chunks of crab and a warm bread baked in-house. The goal is simple: to make every guest feel “aim” – a playful nod to a local Thai word meaning “overwhelmed”.

📍 57, 20 Thepkrasattri Road, Ko Kaeo

Jaras

At **Jaras** (daily : 12:00-21:30 | *Instagram: @jarasrestaurant*), sustainability is taken seriously. Working closely with the World Wildlife Fund Thailand, the restaurant specializes in turning invasive species into food. But this focus on local produce and ethical practices is never overbearing, or boring. Chef Chalermwut ‘Nui’ Srivorakul, who hails from Sakhon Nakhon Province in Thailand’s northeast, creates dishes rooted in the principles of Southern Thai cooking and elevated by the techniques he refined during his years at Bangkok’s Michelin-starred Signature and Sra Bua by Kiin Kiin. Every plate begins with locally sourced ingredients – freshly caught fish, herbs sourced from nearby farms, ingredients ordered on demand – and in every striking dish, he strives to eliminate food waste. 🌿

📍 *InterContinental Phuket*
333, 333/3 Moo 3, Kamala Beach



1-2 AIM
3 Jaras



- 1 Penne
- 2 Jaras
- 3 Royd
- 4-5 HEH



TRANSFORMING NON-PERFORMING ASSETS INTO ENDURING VALUE



Bangkok Commercial Asset Management PCL (BAM),

Thailand's largest asset management company, oversees non-performing assets with a total value exceeding one hundred billion baht. Yet under the leadership of Chief Executive

Officer **Dr. Rak Vorrakitpokatorn,**

BAM has decisively moved beyond the traditional perception of a "bad bank." Instead, the organization is redefining asset management by converting financial distress into recovery, resilience, and sustainable growth.

"At the heart of our philosophy is a belief in human potential," said Dr. Rak. "Our priority is debt restructuring that enables clients to regain stability, fulfil their obligations, and move forward with confidence."

Today, BAM manages a portfolio of more than 25,000 properties nationwide – ranging from 100,000 to one billion baht in value – and has consistently pioneered initiatives that create fresh opportunities for borrowers and investors alike. Vacant or distressed properties are approached not as liabilities, but as catalysts for value creation. A notable example is the Kosa Hotel in Khon Kaen province, which, following a period of closure, was revitalized through BAM's facilitation of strategic partnerships – allowing the property to reopen and re-establish itself as one of the leading hotels in Thailand's northeastern region.

"BAM's asset base includes approximately 13,000 residential units, comprising condominiums and houses nationwide. Part of this portfolio is being developed into projects that broaden access to home ownership for lower-income groups, offering properties priced below three million baht under the 'Public Assets' initiative," he said.

In parallel, BAM is actively enhancing the appeal of second-hand real estate – houses, buildings, and condominiums – as a credible long-term investment class, capable of delivering capital appreciation comparable to traditional land ownership.

Seeing an opportunity to enhance investment value alongside its existing sales approach, BAM is preparing to establish an internal unit to manage properties that already have tenants in place. "The aim is to offer selected condominiums to new owners with tenants secured under one-year lease agreements," Dr. Rak explained. "This will allow buyers to receive income from day one while helping the company reduce holding costs."

Beyond financial performance, BAM is committed to delivering social and cultural value. Through its 'CSR in Process' initiative, the company is restoring



Baan Phra Phitak, a historic Thai house on Dinso Road, into a cultural and creative space scheduled to open later this year.

"Instead of divesting these assets, we choose to give some of them back to the nation," said Dr. Rak. "By transforming Baan Phra Phitak into a museum and art gallery, we preserve history, promote Thai wisdom, and create employment opportunities for the local community."

For more information and to explore assets under management, interested parties may access the BAM Choice application.



Your gateway to

AMSTERDAMOMENT

One city. A thousand moments.
Smooth as silk to Amsterdam.

thaiairways.com



STAR ALLIANCE 

• Canal in Amsterdam

Fly THAI's senses service daily on the A350-900 to Amsterdam, starting from 1 July 2026.

BKK	—————			—————		AMS
BKK - AMS	TG936	 		AMS - BKK	TG937	 
DAILY		05:35 12:40		DAILY		14:15 06:35+1

Flight schedules and aircraft are subject to change without prior notice.



THE KALEIDOSCOPE

The Living Lens

*Travel photos that bring the indefinable mood
and essence of a place back to life*

BY ANYA CHARUBURANA

PHOTOGRAPHY BY TEERAPONG PETMARTSRI





Istanbul, Türkiye

“Straddling two continents, Istanbul is a city dense with stories. From grand architectural landmarks to intimate cafés, every corner invites discovery. As evening falls, a cruise along the Bosphorus Strait is essential, offering a sublime vantage point from which to watch the sun set between Europe and Asia.”

“อิสตันบูล เมืองสองทวีปที่เต็มไปด้วยเรื่องราว ทั้งวัฒนธรรม สถาปัตยกรรม คาเฟ่และแมว แต่ละสถานที่ที่เราไป สถาปัตยกรรมมีความอลังการมาก ยิ่งช่วงเย็นแนะนำให้นั่งเรือชมวิวพระอาทิตย์ตกผ่านช่องแคบบอสฟอรัส บอกเลยว่าสวยมาก”



Xingyi, China

“Malinghe Canyon is located four kilometers northeast of Xingyi City. The dramatic cliffs on both sides of the gorge create a truly spectacular and awe-inspiring landscape.”

“หุบเขामแม่น้ำหม่าหลิง อยู่ห่างจากตัวเมืองชิงอี้ไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือเพียง 4 กิโลเมตรเท่านั้น ความยิ่งใหญ่ของหุบเขาทั้งสองข้างเป็นวิวที่อลังการมาก”



Mount Fuji, Japan

“Time seemed to soften during our camping trip beneath Mount Fuji. Life slowed to its essentials: we barely touched our phones, cooked simple meals, lingered over the view, and wandered through nature. It was a rare, restorative experience of genuine connection – with the landscape and with ourselves.”

“ทริปที่เรารู้สึกว่าเวลาเดินช้า คือทริปที่ไปกางเต็นท์ดูวิวภูเขาไฟฟูจิ ได้ใช้ชีวิตชิลๆ ไม่ค่อยจับโทรศัพท์ นั่งทำอาหาร ชมวิว เดินป่า เหมือนได้ปล่อยใจไปกับธรรมชาติจริงๆ”

Rao Tai Pab Yung Yu ([facebook.com/oadenn](https://www.facebook.com/oadenn)) is a visual chronicle created eight years ago by **Teerapong ‘Oad’ Petmartsri** and **Onanong ‘New’ Yoddamnoen**. More than just a Facebook page, it functions as an intimate, evolving gallery – one that preserves fragments of their journeys across landscapes and years with quiet reverence. With backgrounds in film and photography, and years spent working behind the scenes on film sets, Oad approaches each frame with a distinctly cinematic sensibility. His photographs do not merely depict places; they conjure mood, texture, and narrative, capturing the atmosphere of a moment as much as its visual form.

“Every photograph we take reminds us of where we were and who we were with,” Oad reflects. “When we return to those images after time has passed, the feeling is still there. It is as if the photographs carry us back into the past.”

เราดายภาพยังอยู่ (Facebook: เราดายภาพยังอยู่) คือเฟสบุ๊กเพจที่ **คุณโอ๊ด ธีระพงศ์ เพชรมาตศรี** และ **คุณนิว อรอนงค์ ยอดดำเนิน** ร่วมกันสร้างขึ้นเมื่อ 8 ปีก่อนเพื่อเป็นเหมือนแกลเลอรีเล็กๆ ที่สะสมภาพถ่ายจากการเดินทางของทั้งคู่ ในแต่ละช่วงของชีวิต ด้วยความที่สำเร็จด้านภาพยนตร์และการถ่ายภาพมาโดยตรง ประกอบกับเคยทำงานเบื้องหลังในกองถ่ายภาพยนตร์มาก่อน แต่ละข้อดีที่คุณโอ๊ดเลือกบันทึกจึงมีกลิ่นอายของซีนภาพยนตร์ ที่บอกเล่าเรื่องราวและบรรยากาศของแต่ละสถานที่

“ภาพแต่ละภาพที่เราถ่ายเก็บไว้ ช่วยย้ำเตือนว่าครั้งหนึ่งเราเคยไปที่ไหน กับใคร เมื่อเวลาผ่านไปแล้วเราได้เห็นภาพนั้นอีกครั้ง ก็ยังจำความรู้สึกถึงช่วงเวลานั้นได้ เหมือนภาพได้พาเราย้อนความทรงจำกลับไปอดีตได้” คุณโอ๊ดกล่าว



Bondi Beach, Sydney, Australia

“We spent a week immersed in Sydney, and it has since claimed a permanent place among our favorite cities. Its effortless harmony with nature sets it apart: within minutes, the urban rhythm gives way to tranquil beaches where surfers carve the waves and sunseekers linger along the shore. The transition from city to coastline is not merely convenient – it is seamless.”

“เราสองคนได้ไปลองใช้ชีวิตในซิดนีย์มาหนึ่งสัปดาห์ ยกให้เป็นสถานที่ที่เราหลงรักไปแล้ว ที่นี่ท้องฟ้าโปร่งมาก ๆ ถ่ายไปมุมไหนก็สวยไปหมด ซิดนีย์เป็นเมืองที่ผสมเข้ากับธรรมชาติได้อย่างลงตัว เดินทางไม่ก่นาที่ได้เจอบรรยากาศชิลๆ ริมทะเล ผู้คนออกมาเล่นเซิร์ฟ นอนอาบแดดกัน”





Xingyi, China

“Xingyi is a small, serene city nestled in China’s Guizhou Province, far removed from the intensity of the country’s major metropolises. Encircled by dramatic limestone peaks and expansive rice fields, it offers an unhurried pace of life that appeals to those seeking respite in nature. Located approximately four to five hours by road from Kunming, Xingyi rewards the journey with quiet beauty and restorative calm.”

“ชิงอี้เป็นเมืองเล็ก ๆ ที่ดูเรียบง่ายไม่วุ่นวาย ตั้งอยู่ในมณฑลกุ้ยโจว ล้อมรอบด้วยภูเขาหินปูนและวิวทุ่งนา เหมาะกับคนที่อยากพักจากเมืองใหญ่ ไปใช้ชีวิตแบบช้า ๆ นอนชมวิวธรรมชาติ เดินทางจากคุนหมิงประมาณ 4-5 ชั่วโมง”





THAI DISCOVERIES

WHERE TIME STANDS STILL

For your next Thai holiday, head to the land of
three hundred peaks - and linger

BY ANOCHA TONGCHAI

PHOTOGRAPHY BY NAMTIP CHERDWONGCHAROENSUK



Just 50 kilometers south of Hua Hin, the lively seaside city in Prachuap Khiri Khan Province, lies **Sam Roi Yot** – a natural wonder often squeezed into a convenient day trip. Yet those who linger are richly rewarded. This quietly spellbinding landscape – its name poetically translates as “the mountain of three hundred peaks” – reveals its magic slowly, inch by exquisite inch. Here, sculptural limestone pinnacles rise from open grasslands and lotus-filled wetlands, the coastline unfurls in serene simplicity, and nature dictates a gentler rhythm of life. Sam Roi Yot is a place perfect for surrendering to sea air, soft light, and an unhurried sense of time.

To truly embrace the essence of Sam Roi Yot, here are some activities that invite you to slow down and savor every moment.

A BOAT JOURNEY THROUGH WETLANDS

On the western flank of Khao Sam Roi Yot lies an expansive wetland ecosystem, teeming with aquatic plants, birdlife, and shy wildlife. The easiest way to immerse yourself in this landscape is by boat, gliding through the **Sam Roi Yot Lotus Wetlands** – a particularly enchanting experience between October and April.

In select pockets, vivid pink lotus blossoms open across the water’s surface, creating a dreamlike tableau best captured between morning and midday, before the flowers fold themselves away. At certain points, boats pause at wooden jetties, allowing visitors to wander along a wooden boardwalk that stretches for nearly a kilometer at the mountain’s edge. From here, sweeping 360-degree views unfold, and with a little luck, you may spot a serow or a troupe of spectacled langurs moving quietly through the foliage.

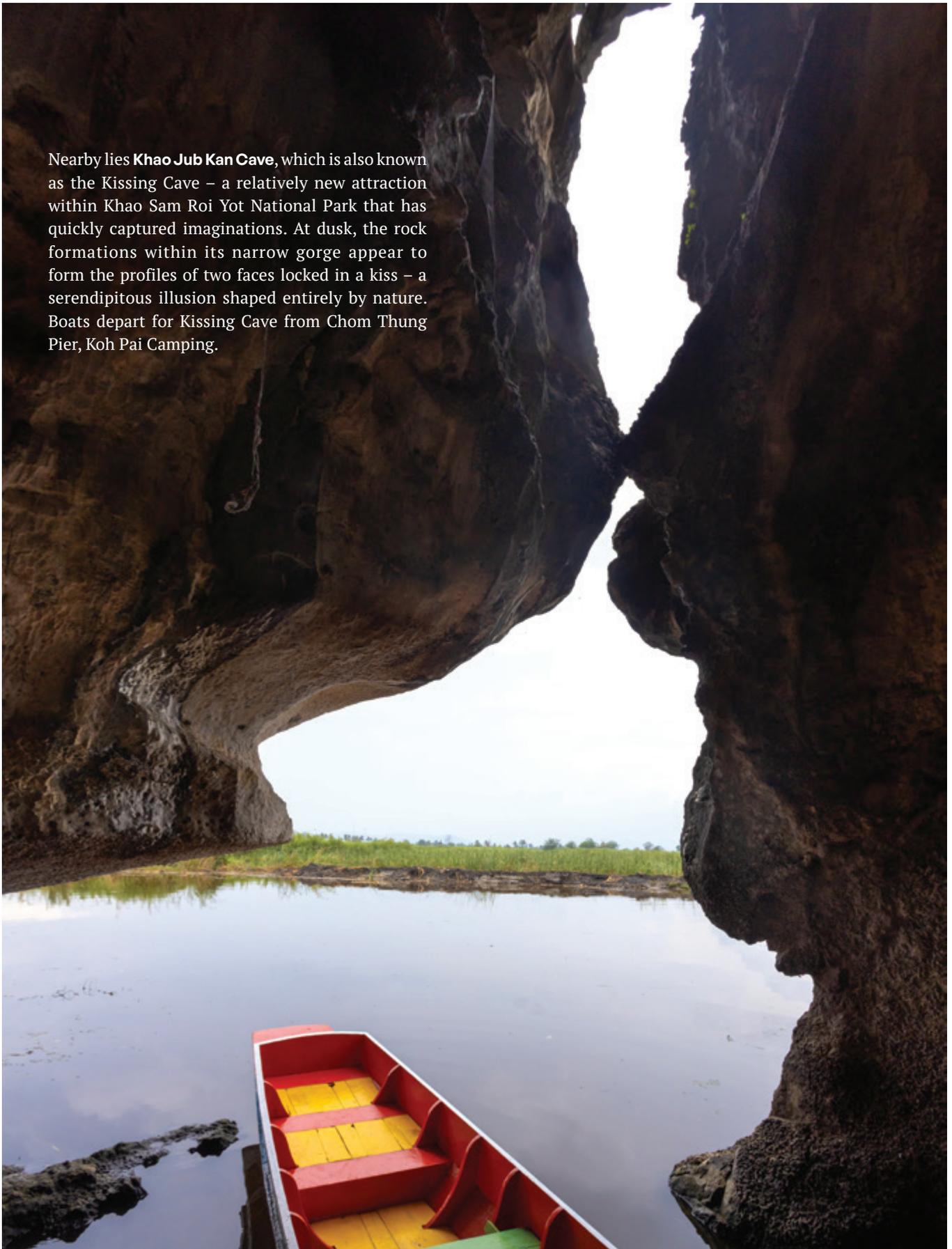
Travelers staying locally – or arriving from Hua Hin – should set their GPS to “Bueng Bua Boat Seaside Entrance,” just a 10–15-minute drive from Sam Roi Yot Beach and adjacent to the National Park’s pier. While boats operate throughout the day, early morning is the best time to explore: the sun crests the mountains, and its light spills across the lotus pond in shifting hues. Sunset offers a different kind of beauty, when the sky ignites in color and reflections linger long after the light fades.





Sam Roi Yot
Lotus Wetlands

Nearby lies **Khao Jub Kan Cave**, which is also known as the Kissing Cave – a relatively new attraction within Khao Sam Roi Yot National Park that has quickly captured imaginations. At dusk, the rock formations within its narrow gorge appear to form the profiles of two faces locked in a kiss – a serendipitous illusion shaped entirely by nature. Boats depart for Kissing Cave from Chom Thung Pier, Koh Pai Camping.



DRIFTING THROUGH MANGROVES

Khlong Khao Daeng is a canal flowing gently from the national park into the Gulf of Thailand, flanked on both sides by pristine mangrove forests. Local fishermen – guardians of these waterways – offer boat trips that reveal the canal’s quiet drama, culminating at Khao Daeng itself: a striking red cliff face set against pale limestone mountains.

Along the route, whimsical rock formations invite interpretation. One, in particular, resembles a giant crocodile clambering up a hillside – an image impossible to unsee once pointed out by your boatman. Boats depart from **Wat Khao Daeng**. The journey lasts around 90 minutes and costs approximately 500 Baht per boat, accommodating up to six passengers.

- 1 A giant crocodile-shaped rock formation
- 2 Khlong Khao Daeng

Opposite page
Khao Jub Kan Cave



THE ASCENT TO PHRAYA NAKHON CAVE

Among Thailand's most extraordinary natural wonders, **Phraya Nakhon Cave** is both a geological marvel and a site of royal significance. Sunlight filters through a vast opening in the cave's ceiling, illuminating stalactites and stalagmites before settling on its most iconic feature: **the Phra Thinang Khuha Kharuehat**, a royal pavilion commissioned by King Rama V. The presence of royal monograms belonging to King Rama V and King Rama VII attests to visits made over a century ago.

Reaching the cave is a pilgrimage of sorts. The journey begins at **Bang Pu Beach**, where hikers ascend Hua Khao Thian hill for around 500 meters before descending to Laem Sala Beach. A further 900-meter walk along the shore leads to the base of the final climb – 430 meters of steep ascent to the cave entrance. The final stretch is demanding, but the reward is immediate: the cave's ethereal beauty dissolves all fatigue.

For photographers and romantics, timing is everything. During winter, from December to January, arriving before 10:30 a.m. allows the sun's rays to align perfectly with the pavilion's apex – a moment of quiet, golden perfection.

Those seeking a gentler approach may opt for a short boat ride from Bang Pu Beach to **Laem Sala Beach** if weather permits. But on days with strong waves, the boat service may not be available.

Beyond Phraya Nakhon, the park offers further adventures: trekking to **Tham Sai** and **Tham Kaeo**, hiking the Khao Daeng Trail, or wandering the Bueng Bua Nature Trail. Campers will find beachfront sites at Sam Phraya Beach, complete with showers and a park restaurant.



Phraya Nakhon Cave



LANDSCAPES BEST SEEN FROM A PADDLEBOARD

Rowing, stand-up paddleboarding, and kitesurfing are universally appealing, but Sam Roi Yot elevates the experience. Whether gliding across lotus-filled wetlands, navigating the calm waters of Khlong Khao Daeng, or paddling offshore along Sam Roi Yot Beach, the scenery is nothing short of cinematic.

Beginners are well catered for, with lessons and equipment available from local groups such as **Thai Paddle Monkeys** (Facebook: *Thaipaddlemonkeys*) and **AROKA SUP Club** (Facebook: *AROKA SUP CLUB*), both of which provide friendly instruction for first-timers.



1 Drifting at sunset across calm seas
2 Stand-up paddleboarding at Sam Roi Yot Lotus wetland

Opposite page
1-2 THYBRID Training Centre

COURTESY OF THAI PADDLE MONKEYS (2)

A NATURAL HAVEN FOR WELLNESS

With its unspoiled landscapes and hushed atmosphere, Sam Roi Yot has emerged as a sanctuary for wellness travelers seeking genuine restoration. At low tide, the beach transforms into a natural running track stretching over 10 kilometers – ideal for early-morning jogs. Cyclists can follow coastal paths or weave through coconut groves and forested backroads, while the shoreline itself invites sunrise yoga or meditation.

Less widely known is Sam Roi Yot's growing reputation among endurance and extreme sports enthusiasts. The area regularly hosts trail runs and triathlons, and is home to the **THYBRID Training Centre** (thybridtraining.com), which offers health and fitness enthusiasts everything from boxing, yoga, and ice baths to structured fitness programs and on-site accommodation.





BOTTOM: COURTESY OF FACEBOOK : NIGHT MARKET AT SAMROIYOT BEACH



1

TAKING IT EASY AT AN ART CAFÉ AND BEACHSIDE MARKET

For a slower, more contemplative day, seek out **Summerday Café** (*Facebook: Summerday*), an art-forward hideaway shaded by towering trees near Sam Roi Yot Beach. Known for its excellent coffee and thoughtful eco-friendly practices, the café also hosts creative workshops – from painting and embroidery to indigo dyeing – inviting guests to engage with art at an unhurried pace.

Come Saturday evening, the shoreline comes alive with **Talad Long Lay** (Long Lay Market). Local vendors prepare everything from fresh seafood, grilled chicken, and papaya salad to traditional Thai desserts and chilled drinks. Tables are set directly on the sand, live music drifts through the air, and the sea breeze does the rest. On Sunday mornings, the Long Lay Morning Market returns to the same spot, offering breakfast by the beach in the soft light of early day.

By now, it should be obvious that Sam Roi Yot is far more than a fleeting excursion. Stay a week, and you will rediscover the pleasure of slow mornings, long walks, and days shaped not by schedules, but by light, tide, and mood. Here, travel is not rushed – it unfolds. 



2

1-2 Local seafood and Thai desserts at Long Lay Market

Opposite page

1 Summerday Café

2 Long Lay Market

72 HOURS IN BALI

Reset your batteries with a slow journey along the Indonesian island's west coast **BY KASIDIT SRIVILAI**

Bali is famed for the diversity of its dramatic scenery – from the jungles of Ubud to the iconic silhouette of Mount Agung and the surf spots of Canggu. But exploring the island's 5,780 square kilometers often demands time, patience, and long hours spent navigating congested roads. To simplify the journey, we've crafted a three-day itinerary along Bali's west coast. With minimal time on your scooter or in the car, you'll have more to immerse yourself in Bali's gems, which include Canggu's dynamic dining scene, a beach club that doubles up as a cultural village, and a fish market where the catch of the day can be grilled in front of you.



1



2



3

- 1 Maison Kitsuné Boutique at Desa Kitsuné
- 2 Spanish restaurant Sazón in Canggu
- 3 Barramundi, one of the signature dishes at Bar Vera

Opposite page
Art made from reclaimed wood at Desa Potato Head

DAY 1

Eat around Canggu: Bali's culinary heaven

Once a surfer village, Canggu has evolved into a long-stay haven, shaped by a relaxed boho vibe and a vibrant all-day dining scene. Mornings are best spent seaside at **COMO Beach Club** (daily : 07:00-22:00 | *Instagram: @comobeachclub.canggu*), where a hearty beachside breakfast sets the tone for the day. Designed by Milan-based Paola Navone, the space bursts with quirky colors, while the specialty juice bar offers refreshing detox blends to ease into island life.

From there, continue inland to **Desa Kitsuné** (daily : 07:00-02:00 | *desakitsune.com*), the Bali home of the iconic Japanese-French fashion label Maison Kitsuné. Exclusive Bali-only collections sit alongside an easygoing outdoor lounge, where a signature Café Kitsuné espresso shake is best enjoyed poolside.

For lunch, head to **Bar Vera** (daily : 12:00-16:00, 17:00-24:00 | *barverabali.com*), tucked inside the design-forward Further Hotel. Known as Canggu's go-to European wine bar and bistro, Bar Vera pairs earthy interiors – terracotta, wood, and stone – with refined yet unpretentious cuisine. Start with a Bicciletta, then choose between the delicate barramundi for a lighter meal or the juicy charcoal chicken, both perfectly matched to the thoughtfully curated white wine list by sommelier Marcus Boyle.

As the afternoon softens, take a short drive to the iconic **Tanah Lot Hindu Temple** (daily : 06:00-19:00) that sits on a small rocky island just a walking distance off the shore. At high tide, Tanah Lot is only accessible by boat, but at low tide time it's a truly refreshing short

journey. For an ocean vista, wade through seawater to the island and climb up to the temple.

When night falls, return to Canggu for dinner at **Sazón** (daily : 18:00-24:00 | *sazonbali.com*), a Spanish hideaway at the newly opened Regent Bali Canggu. Led by award-winning chef Andrew Walsh, the menu celebrates authentic Spanish flavors through tapas-style dishes, from classic tortilla to paella with Ibérico pork. For drinks, opt for the Sangria Blanca – infused with sakura tea, lychee, and tonic – or the Aperitivo de Marianito, a refined blend of strawberry tea-infused gin, sweet vermouth, and bitters.



DAY 2

Art and sustainability meet at a seaside creative village

Desa Potato Head (*seminyak.potatohead.co*) has evolved over the years from a world-renowned beach club to eco-conscious resort, and recently finished its total expansion to a creative village with eco-friendliness at its heart. So, a whole day spent here in this village might not be enough.

Begin your day at Desa – “desa” means “village” in Sanskrit – with a moment of art appreciation at **5,000 Lost Souls**, a large-scale installation by an award-winning German art activist Liina Klauss, located at the heart of the village. Constructed from more than 5,000 discarded plastic flip-flops collected from six beaches across the island, the work reflects the stark reality of marine pollution.

With less than ten steps to the right, **Pointman – River Warrior** stands strong, ready to be a star on your Instagram story.

It is a monster-shaped sculpture made in collaboration with New York artist Futura2000 to repurpose waste materials collected from hundreds of in-land waterways on this holy island – a social commentary on Bali’s pollution crisis.

At lunchtime, whether or not you follow a plant-based diet, make your way to **Tanaman** (daily : 07:00-22:00) and get amazed by the creativity of nowadays plant-based cuisine. Tanaman utilizes every part of the vegetable; its stocks, oils, flavored salts, and ferments ensure that nothing goes to waste. Oyster mushroom Japanese-style katsu is a must order.

After lunch, enter a world of spaceships at the cafe library part of **Dome** (daily : 09:00-18:00), a space inspired by the Dome Home of celebrated architect Buckminster Fuller and have a short lesson learning how to make cocktails

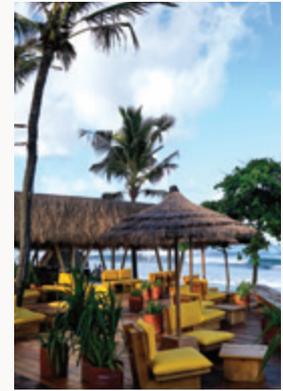
at a workshop session guided by a well-trained mixologist. Highlights are cocktails concocted from ‘Jamu’ and ‘Arak’, Indonesian signature herbal drinks, and locally distilled spirits like Nusa Cana island rum.

Then it is the perfect hour to lay down, listen to the sound of ocean waves (blending a bit with a disco and house playlist curated by excellent DJs) and watch the world’s most dramatic sunset from your sunbed at **Potato Head Beach Club** (Sun-Thurs : 10:00-24:00, Fri-Sat: 10:00-02:00), right on the dark sandy beach of Seminyak.

- 1 A Tiki-style cocktail served at Desa Potato Head
- 2 Pointman - River Warrior
- 3 Plant-based cuisine at Tanaman

Opposite page

- 1 Saka Museum
- 2 A stunning sunset at Jimbaran Bay



DAY 3

Jimbaran Bay: Balinese fisherman's culture at its best

Another way to dive further deep into Bali's culture is to explore the myths and spiritual side of the island. Spend a few hours of your last day at **Saka Museum** (daily : 10:00-18:00 | sakamuseum.org), a learning center about Balinese profound spiritual and artistic traditions of the island.

For lunch, take a short drive to seaside **Kedonganan Fish Market** (daily : 07:00-19:00) to absorb the chaotic energy of a local fresh seafood market where real fishermen bring in the day's catch. Here you can make your pick and let the fisherman cook your choice by fire on the beach. Plus, because of the market's location not far from Ngurah Rai airport's runway, you will have a view of taking-off and landing planes as you savor it.

Aperitivo time! Make it sustainably minded at Telu (Wed-Sun : 17:00-24:00 | *Instagram: @telubarbali*), an award-

winning cocktail bar in the middle of a garden inside Four Seasons Resort at Jimbaran Bay. The name 'telu' means 'three' in Balinese, which is related to three groups of cocktails supporting local charities. Proceeds from the sale of the Heart Beet Negroni go to Sungai Watch, an organization that works to protect Bali's river, while the roasted rice bourbon-based Nasi Old Fashioned supports the Bali Children's Project.

To complete this unhurried three-day itinerary in Bali, your last dinner should be at **Sundara** (daily : 11:00-01:00 | sundarabali.com). The restaurant draws inspiration from Jimbaran barbecue culture, and offers a curated tasting menu that showcases different ways to use wood, smoke, and fire to cook fresh seafood. Sundara just won an Award of Excellence in the "Wine Spectator" Restaurant Awards 2024 and 2025, so it is unlikely that the wine pairings on offer will disappoint. 

Tips:

Stay at **Potato Head** in early March to get a chance to participate in Purnama Kesanga, a traditional Balinese ceremony that aligns with the astrological idea of balancing light and shadow. The program provides evening meditation followed by a six-course meal with flavors and ingredients that echo renewal and wholeness.

When to visit

Bali is a year-round destination. However, the monsoon season runs roughly from November to March with higher chances of precipitation.

Navigating the city

Grab and **Gojek** are common ride hailing applications in Bali but in highly congested areas such as Canggu and Seminyak, bikes are a smart choice, as you will arrive at your destination faster.

Getting To Bali

THAI operates twice daily non-stop flights between Bangkok and Denpasar. For current schedules and bookings, visit thaiairways.com



72 ชั่วโมงในบาหลิ

ชมงานศิลปะ ชมอาหารรสเลิศ ชมช้อปปิ้งความยั่งยืน และสัมผัสวัฒนธรรมอย่างละเมียดละไม เรื่อง กษิติก ศรีวิไล เรียบเรียง อรรยา จารุบุรณะ



บาหลิ เป็นเกาะที่มีขนาดใหญ่และมีภูมิประเทศที่หลากหลาย จนเราสามารถเที่ยวชมผืนป่าและวัดวาอารามในอุบุด สัมผัสความยิ่งใหญ่ของภูเขาไฟอากุง หรือจะเดินเล่นในเมืองเซิร์ฟสุดคูลย่านจิงกูได้ในทริปเดียว อย่างไรก็ตามการจะเที่ยวให้ทั่วเกาะอาจต้องใช้เวลามากกว่าหนึ่งสัปดาห์ และต้องอดทนต่อสภาพการจราจรที่ติดขัดอย่างเลี่ยงไม่ได้ เราจึงขอออกแบบการเดินทาง 3 วัน ที่เน้นเฉพาะชายฝั่งตะวันตก เพื่อให้คุณได้สัมผัสกับพระอาทิตย์ตกดินที่สวยงามที่สุด 3 แบบ โดยไม่ต้องเสียเวลาบนรถนานเกินไป

วันที่ 1: ทะลอนชิมรอบจังกู สวรรค์ของคนรักอาหาร

จังกู ถือเป็นย่านสุดเท่ของบาหลิ ที่เหล่านักเซิร์ฟและนักเดินทางจากทั่วโลกมักเลือกมาปักหลักพักผ่อนระยะยาว ร้านอาหารในย่านนี้ก็เรียกว่าเต็มเพียบเช่นกัน เราแนะนำให้เริ่มต้นมื้อเช้าริมหาดที่ **COMO Beach Club** ตื่นตากับการออกแบบตกแต่งด้วยสีเส้นสดใส ฝีมือของ Paola Navone ดีไซน์เนอร์ชาวมิลาโน จากนั้นแวะไป **Desa Kitsuné** ซ็อบปีงคอลลอกชันพิเศษของแบรนด์ **Maison Kitsuné** ที่มีชายเฉพาะในบาหลิเท่านั้น ช่วงเที่ยงไปอ้อมรอยต่อกันที่ **Bar Vera** ร้านอาหารและไวน์บาร์สไตล์ยุโรปที่ตั้งอยู่ใน **Further Hotel** โรงแรมแสนเก้ที่เน้นความเป็นธรรมชาติ ตกแต่งด้วยกระเบื้องดินเผา ไม้ และหินอย่างมีสไตล์ สั่งเมนูซูชิเก็นเจอร์อย่างปลากะพงขาว หรือไก่ย่างถ่าน จับคู่กับรายการไวน์ขาวระดับพรีเมียมที่คิดสรรโดยซอมเมอลิเยร์ Marcus Boyle พอแดดร่มลมตกก็ได้เวลาไปชม **วัดอินดูกานาลีออต** ซึ่งตั้งอยู่บนเกาะหินเล็กๆ ไม่ไกลจากชายฝั่ง ในช่วงน้ำลดสามารถเดินไปยังเกาะเพื่อชมทัศนียภาพโดยรอบของมหาสมุทร ก่อนปิดท้ายวันด้วยมื้อค่ำที่ **Sazón** ร้านอาหารสเปนใน **Jojusu Regent Bali Canggu** ชิมเมนูทาปาสาธการพัตชนิด ตั้งแต่คอร์ติญา ไปจนถึงปาเอญญาใส่หมูโอบเอริโก

1 COMO Beach Club
2 Desa Kitsuné
3 พระอาทิตย์ตกที่กานาลีออต

COURTESY OF BRANDS / BOTTOM : NARONGRAT SITTHI



1



2

**วันที่ 2 : เมื่อศิลปะและความยั่งยืน
บรรจบกัน ณ หมู่บ้านสร้างสรรค์ริมทะเล**

Desa Potato Head ที่ตั้งอยู่บนหาดเซมินยัก เคยเป็นปีชคลับระดับโลกที่ต่อยอดสู่การเป็น รีสอร์ทที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม จนปัจจุบันได้พัฒนา เป็น Creative Village ที่มีทั้งงานศิลปะ ร้านอาหาร และกิจกรรมมากมายให้สามารถเก็บเกี่ยว ประสบการณ์ได้ตลอดทั้งวัน เริ่มต้นที่ **Desa** (คำว่า Desa แปลว่า หมู่บ้าน ในภาษาสันสกฤต) ชมงาน ศิลปะ **5,000 Lost Souls** ที่สร้างขึ้นจากรองเท้า เตอะพลาสติกที่ถูกทิ้งกว่า 5,000 คู่ ซึ่งเก็บ รวบรวมมาจากชายหาด 6 แห่งรอบเกาะ ผลงาน ของ Liina Klauss นักเคลื่อนไหวทางศิลปะชาว เยอรมัน เมื่อถึงเวลาอาหารกลางวัน ไม่ว่าคุณจะเป็น สายมังสวิรัตหรือไม่ แต่เชื่อเถิดว่าอาหารของ **Tanaman** ที่นำทุกส่วนของผักมาใช้ประโยชน์ ไม่ว่าจะน้ำสต็อก, น้ำมัน, เกลือ และการหมักดอง จะทำให้คุณต้องว้าวกับความคิดสร้างสรรค์ ช่วงบ่ายจะเลือกไปใช้เวลาที่โซนคาเฟ่และ ห้องสมุดของ **Dome** หรือเข้าเวิร์กช็อปทำ ค็อกเทลจากสุราท้องถิ่นก็ชิลไม่แพ้กัน หรือจะ นอนเอนกายฟังเสียงคลื่นในมหาสมุทรเคล้าเสียง เพลงดิสโก้และเฮาส์ซึ่งคัดสรรโดยดีเจชั้นนำ แล้วชมพระอาทิตย์ตกดินที่ตระการตาที่สุดจาก เติงอาบแดดของคุณที่ **Potato Head Beach Club** บนชายหาดของเซมินยัก

**วันที่ 3 : หาดจิมบารัน วัฒนธรรมท้องถิ่น
และวิถีชีวิตชาวประมงของบาหลี**

วันสุดท้ายของการเดินทางแนะนำให้ใช้เวลาในช่วง เช้าดำดิ่งเข้าไปในวัฒนธรรมและจิตวิญญาณของ บาหลีผ่านผลงานที่จัดแสดงใน **Saka Museum** หนึ่งในพิพิธภัณฑ์ที่งดงามที่สุดของเกาะบาหลี ที่นี่คุณจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับตำนาน ประเพณี อันลึกซึ้งของชาวบาหลี ผ่านงานศิลปะแขนง ต่างๆ ที่จัดแสดง จากนั้นมุ่งหน้าไปยัง **จิมบารัน** ย่านหมู่บ้านชาวประมงที่มีจุดขายเป็นชายหาด ทรงโค้งวงพระจันทร์ แวะชิมอาหารทะเลสดใหม่ที่ **ตลาดปลาเคดองกานัน** ริมทะเล ที่จุดนี้คุณจะได้ เห็นภาพเครื่องบินขึ้นและลงในระยะใกล้เป็นของ แลမ် เนื่องจากตำแหน่งของตลาดอยู่ไม่ไกลจาก รันเวย์ของสนามบินนานาชาติรุงระห์ไร ช่วงบ่าย แวะไปจับคือกเทลที่ **Telu** ซึ่งตั้งอยู่ท่ามกลางสวน ของ **Isoussu Four Seasons Resort** ณ อ่าวจิมบารัน ส่วนมือค้ำต้องเป็นที่ **Sundara** ร้านอาหารที่ได้รับแรงบันดาลใจจากวัฒนธรรม บาร์บีคิวของจิมบารัน เลือกสั่ง Tasting Menu ที่ คัดสรรโดยเชฟ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงวิถีชีพิน ควัน และไฟในการปรุงอาหารทะเลที่ดีที่สุด

1 ร้านอาหาร Tanaman ที่ Desa Potato Head
2 ร้านอาหาร Sundara ที่อ่าวจิมบารัน



ช่วงเวลาที่ต้องไปเยือน

บาหลี เป็นจุดหมายปลายทาง ที่เที่ยวได้ตลอดทั้งปี แต่ช่วงฤดูร้อนตั้งแต่เดือน พฤศจิกายนถึงมีนาคม มีอัตราฝนตกสูงกว่าช่วงอื่นๆ

**การเดินทาง
ภายในเมือง**

Grab และ **Gojek** เป็น แอปพลิเคชันเรียกรถที่ใช้กันทั่วไป ในบาหลี แต่ในพื้นที่ที่การจราจร ติดขัดมากอย่างจังกูและ เซมินยัก รถมอเตอร์ไซด์ เป็นทางเลือกที่คล่องตัวที่สุด

เดินทางไปบาหลี

การบินไทย ให้บริการ เที่ยวบินตรงระหว่างกรุงเทพฯ และเดนปาร์ช วันละ 2 เที่ยวบิน ดูเที่ยวบินและสำรองที่นั่งได้ที่ thaiairways.com

COURTESY OF BRANDS

Moved by Mountains

Near the border with Italy lies the Swiss town of Poschiavo:
a corner of the Alps where life moves at a soothing pace,
old buildings speak to centuries of culture,
and epic natural beauty surrounds you

BY THANYALAK YODCHAN, RACHATA EIAMWORAKUL

PHOTOGRAPHY BY THANYALAK YODCHAN



SWISS ESCAPE



As the train rounds the final curve of the valley, sunlight gently unveils the town of **Poschiavo** as if revealing a living painting. Soft-toned houses stand in serene order along cobbled streets that seem to stretch endlessly into the distance. This small town does not seek attention; instead, it allows its beauty to unfold slowly, settling effortlessly into the heart of the visitor. And in that very moment, Poschiavo imperceptibly slows the rhythm of life.

Once merely a narrow passage for merchants and travelers bound for the south, **Val Poschiavo** served as a vital link between the northern Alps and the Italian lands beyond. The turning wheels of carriages and the steady rhythm of footsteps left more than marks upon the earth – they wove stories that shaped the valley’s historical significance.

This is the borderland between Switzerland and Italy, and Poschiavo is its principal town. Home to approximately 3,500 residents and situated at an altitude of 1,014 meters, the town is distinguished by its 19th-century architecture. Ten of its buildings are listed as Swiss cultural heritage landmarks, including the stately **Palazzo de Bassus-Mengotti**, now home to the Valposchiavo Museum; **Casa Tomé**, a remarkably preserved medieval farmhouse dating back to 1350; and **Collegiata di San Vittore Mauro**, the town’s late-Gothic parish church and long-standing spiritual center.

GET LOST IN THE OLD TOWN

Poschiavo may not be a headline destination for most travelers, but it is a quietly hidden gem nestled deep in an Alpine valley. Here, the line between two cultures fades – the spirited warmth of Italy meeting the calm orderliness of Switzerland. In the town’s central square, **Piazza Comunale**, several landmarks anchor the scene: **Collegiata di San Vittore Mauro** with its distinctive Romanesque bell tower; **Fontana Storica**, a stone fountain that has adorned the square since the early 20th century; and **Hotel Albrici**, an almost two-hundred-year-old hotel with an atmospheric Baroque hall at its heart. Nearby stand rows of Italian-Swiss style houses where wrought-iron balconies cast fine, graphic shadows onto the sunlit streets.

The town is so tranquil that one could say no sound is louder than the gentle fade of footsteps over the cobblestones. Along **Via da Mezz**, small artisan shops line the way, selling Italian Parmesan alongside local Swiss cheeses, jams, honey, dried fruits, handmade pasta, homemade pasta sauces, and postcards. Poschiavo does more than simply take us away from the rush of everyday life; it offers the rare chance to savor the identity of two nations at once –perhaps through a strong Italian espresso paired with a slice of Engadiner Nusstorte (a classic Swiss nut tart). As evening falls, you might trade light bites for something more substantial: Pizzoccheri, buckwheat pasta from northern Italy, generously layered with Alpine cheese and herb-infused butter. And if the night still feels young, **Bar al Crot**, a bar converted from a former ice factory, stands ready to welcome guests in its own understated way.

Opposite page

- 1 The panoramic windows on the Bernina Express
- 2 A century-old Swiss-Italian building
- 3 Piazza Comunale, the town square

ALL ABOARD THE ALPINE EXPRESS

Though the town itself is small, Poschiavo is no longer merely a place one passes through. Today, it is an integral stop along the **Bernina Line**, a cross-border railway between Switzerland and Italy that is often named among the most beautiful train routes in the world – and recognised as a UNESCO World Heritage Site. Travelers can choose between the bright-red **Bernina Express**, a panoramic tourist train with sweeping curved-glass windows rising up to the ceiling, or the more flexible **RhB Regional** trains, whose windows can be opened to let in fresh mountain air and which allow passengers to get on and off freely between stations. The Bernina Line begins in **Chur**, Switzerland’s oldest town, then threads its way into the heart of the Alps, crossing more than 196 bridges and passing through 55 tunnels, including the famous **Landwasser Viaduct**, a stone-arch bridge celebrated as a masterpiece of engineering. The landscape along the way transforms with the seasons: deep green pine forests and lakes glinting in the summer sun; mountains washed in burnished gold under the soft light of autumn; an all-white winter universe where snowfields contrast sharply with the red of the train; and, in spring, slopes dotted with pink rhododendron in bloom – a sign that nature is awakening once more.

TIPS

- If you cannot ride the entire Bernina Line, the most scenic section runs between St. Moritz and Tirano.
- The Bernina Express requires advance reservations, especially during summer (June-August) and the winter season (December-March).
- RhB Regional trains do not require reservations or seat selection and offer greater flexibility for getting on and off at different stations.
- The Swiss Travel Pass covers travel on RhB Regional trains free of charge. If you wish to ride the Bernina Express, an additional seat reservation fee is required.



There are many popular stops along the route: **Filisur**, whose lookout offers the most striking elevated view of the Landwasser Viaduct; **St. Moritz**, a world-famous resort town on a serene Alpine lake; and **Alp Grüm**, a balcony-like viewpoint where the Palü Glacier fills the panorama. From there, the train gradually descends, passing through Poschiavo before reaching its final destination in Tirano, Italy.

Over the course of four and a half hours and 144 kilometers, this train does more than carry passengers through landscapes that unfold like a grand, continuous panorama. It also invites us, if only briefly, to forget the movement of time itself. In the end, the true terminus is not the last platform, but the realisation of just how extraordinary nature can be. 

Top: Collegiata di San Vittore Mauro, the town’s main church

Opposite page

- 1** Scenery from the window of an RhB regional train
- 2** The charming alleys of Poschiavo’s town square

SWISS ESCAPE





1



2



3

- 1 เทือกเขาแอลป์ในฤดูร้อน
- 2 ยามเช้าของเมืองโพสเทียว
- 3 Engadiner Nusstorte ขนมพื้นเมืองของสวิส

โพสเกียโว

เมืองในท้องถันองของหุบเขา

ดินแดนที่สองโลกไหลมาบรรจบกันอย่างงดงามบนเทือกเขาแอลป์

เรื่อง/ภาพ รัชฎลักษณ์ ยอดชาญ

เมื่อขบวนรถไฟเคลื่อนตัวผ่านโค้งสุดท้ายของหุบเขา แสงแดดก็ฉายภาพเมืองโพสเกียโว (Poschiavo) ให้ค่อยๆ ปรากฏกายราวกับภาพวาด บ้านเรือนสีอ่อนหวานเรียงตัวอย่างเรียบง่าย บนถนนหินกรวดที่ทอดตัวราวกับไม่มีที่สิ้นสุด เมืองขนาดเล็กแห่งนี้ไม่เรียกร้องความสนใจ ทว่าปล่อยให้ความงามค่อยๆ ก่อตัวขึ้นในใจของผู้มาเยือน และช่วงเวลานี้เองที่โพสเกียโวหม่นจางหวัหวัชีวิตของเราให้เดินช้าลงอย่างไม่รู้ตัว

หุบเขาวาลโพสเกียโว (Val Poschiavo) เคยเป็นเพียงเส้นทางแคบๆ ที่พ่อค้าและนักเดินทางใช้ผ่านไปยังดินแดนทางใต้ ด้วยเชื่อมต่อรัฐทางเหนือของเทือกเขาแอลป์ เข้ากับแคว้นทางใต้ของอิตาลี กงล้อรถม้าและรอยเท้าในอดีตไม่เพียงแต่ทิ้งร่องรอยไว้บนผืนดิน แต่ถักทอเรื่องราวของตนเองขึ้นจนมีความสำคัญทางประวัติศาสตร์ หุบเขาแห่งนี้คือพรมแดนของสวิส-อิตาลี โดยมีโพสเกียโวซึ่งตั้งอยู่ในสวิตเซอร์แลนด์เป็นเมืองหลัก ที่นี่มีประชากรราว 3,500 คน ตั้งอยู่ที่ความสูง 1,014 เมตร และโดดเด่นด้วยสถาปัตยกรรมศตวรรษที่ 19 มีอาคารสิบแห่งที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของสวิตเซอร์แลนด์ เช่น **Palazzo de Bassus-Mengotti** อาคารหูกที่สะท้อนถึงความมั่งคั่งของชาวโพสเกียโวในอดีต ปัจจุบันเป็นที่ตั้งของพิพิธภัณฑ์ Valposchiavo, **Casa Tomé** บ้านไร่ชาวนายุคกลางที่สร้างขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ.1893 และยังคงได้รับการอนุรักษ์ไว้เป็นอย่างดี รวมถึง **Collegiata di San Vittore Mauro** โบสถ์ประจำเมืองโพสเกียโวที่มีสถาปัตยกรรมแบบโกธิกยุคปลาย และเป็นศูนย์กลางความเชื่อของชุมชนมาช้านาน

หลงเมืองเก่า

โพสเกียโวอาจไม่ใช่จุดหมายของคนส่วนใหญ่ แต่คืออัญมณีที่ซ่อนตัวอย่างเรียบง่าย ในหุบเขาอัลไพน์ เมืองแห่งนี้เลือนเส้นแบ่งของสองวัฒนธรรมเข้าหากัน นั่นคือความมีชีวิตชีวาแบบอิตาลีและความสงบและมีระเบียบแบบสวิตเซอร์แลนด์ ใจกลาง **จัตุรัสของเมือง (Piazza Comunale)** เป็นที่ตั้งของสถานที่สำคัญอย่าง **Collegiata di San Vittore Mauro** โบสถ์ประจำชุมชนที่มีหอร่องขึงทรงโรมานเนสก์เป็นสัญลักษณ์, **Fontana Storica** น้ำพุหินที่ใช้ตกแต่งจัตุรัสมาตั้งแต่ต้นศตวรรษที่ 20 และ **Hotel Albrici** โรงแรมอายุเกือบสองร้อยปีที่มีโถงสไตล์บารอกตกแต่งอยู่ภายในเคียงข้างด้วยบ้านเรือนเก่าแก่สไตล์อิตาลี-สวิส ที่ซึ่งระเบียบเหล็กคัตของอาคารทาบเงาลงบนถนนราวกับสายที่วาดโดยแสงแดด เมืองแห่งนี้เรียบง่ายจนอาจพูดได้ว่า ไม่มีเสียงโอดเจดงไปกว่าเสียงฝีเท้าที่ค่อยๆ กลืนไปบนพื้นหินกรวด ร้านรวงขนาดเล็กวางตัวตลอดถนน **Via da Mezz** จำหน่ายสินค้าทำมือทั้งพาร์เมซานจากอิตาลีและชีสท้องถิ่นสวิส แยม น้ำผึ้ง ผลไม้อบแห้ง เส้นพาสต้า ซอสพาสต้าโฮมเมด รวมไปถึงโปสการ์ด โพสเกียโว

ไม่เพียงพาเราออกห่างจากความวุ่นวายของชีวิตประจำวัน แต่จะมีสักกี่ที่บนโลกที่คุณสามารถดื่มด่ำอัตลักษณ์ของสองชนชาติได้ในคราวเดียว ผ่านเอสเปรสโซอิตาลีเย็นเข้มข้น เคียงด้วย Engadiner Nusstorte ทาร์ตถั่วสโตลสวิสสักชิ้นในยามบ่าย หรือนักท่องเที่ยวขึ้นด้วย Pizzoccheri พาสต้าแป้งบักรัดจากอิตาลีตอนเหนือราดด้วยชีสอัลไพน์และเนยสมุนไพรในยามเย็น และหากค่าคืนยังเยาว์เกินไป เมืองแห่งนี้ก็มี **Bar al Crot** บาร์ที่ดัดแปลงมาจากอดีตโรงงานผลิตน้ำแข็งคอยให้บริการ

Bernina Line รางเหล็กที่พาดผ่านอัลไพน์

แม้จะเป็นเมืองเล็กๆ แต่ปัจจุบันโพสเกียโวไม่ใช่เพียงทางผ่านเช่นในอดีต ว่าเป็นส่วนหนึ่งของเส้นทาง **Bernina Line** ทางรถไฟข้ามพรมแดนระหว่างสวิตเซอร์แลนด์และอิตาลีที่ขึ้นชื่อว่าสวยที่สุดสายหนึ่งของโลก จนได้รับการขึ้นทะเบียนให้เป็นมรดกโลกโดยองค์การยูเนสโก การเดินทางบนเส้นทางนี้มีให้เลือกทั้ง **Bernina Express** ขบวนรถไฟท่องเที่ยวสีแดงสดพร้อมตู้พาโนรามากระจกโค้งสูงจรดเพดาน และ **RhB Regional** ขบวนรถไฟท้องถิ่นที่สามารถเปิดหน้าต่างรับลมบริสุทธิ์ และขึ้นลงระหว่างสถานีได้อย่างอิสระ รถไฟสาย Bernina Line เริ่มต้นจาก **คุร์ (Chur)** เมืองเก่าแก่ที่สุดของสวิตเซอร์แลนด์ ก่อนลัดเลาะเข้าสู่แนวเทือกเขาแอลป์ ผ่านสะพานกว่า 196 แห่ง และ อุโมงค์ 55 แห่ง รวมถึง **สะพานลันด์วาสเซอร์ (Landwasser Viaduct)** สะพานหินโค้งอันเลื่องชื่อ ซึ่งได้รับการยกย่องด้านความเป็นเลิศทางวิศวกรรม ภูมิทัศน์สองข้างทางเปลี่ยนแปลงไปตามแต่ฤดูกาล ไม่ว่าจะ เป็นป่าสนสีเขียวเข้มสลัดกับทะเลสาบระยิบระยับในฤดูร้อน ภูเขาโล่เฉดสีทองราวกับลูกไหมได้แสงอาทิตย์ของฤดูใบไม้ร่วง จักรวาลหิมะสีขาวโพลนที่ตัดกับสีแดงของขบวนรถไฟในฤดูหนาว รวมถึงทุ่งโรดเดนดรอนสีชมพูซึ่งผลิบานเป็นสัญญาณแห่งการตื่นเมื่อฤดูใบไม้ผลิมาเยือน

จุดแวะพักยอดนิยมบนเส้นทางมีหลายแห่ง อาทิ **วัลยัวร์ (Filisur)** จุดชมวิวมุมสูงที่เห็นสะพานลันด์วาสเซอร์ ได้ชัดเจนที่สุด, **เซนต์มอริตซ์ (St. Moritz)** เมืองรีสอร์ทชื่อดังริมทะเลสาบท่ามกลางเทือกเขาแอลป์, **อัลปี กรึม (Alp Grüm)** ระเบียงชมวิวที่มองเห็นธารน้ำแข็ง **พาลู กลาเซอร์ (Palù Glacier)** ได้อย่างเต็มตา ก่อนที่รถไฟจะค่อยๆ ลดระดับความสูง ผ่านเมืองโพสเกียโว และมุ่งสู่ปลายทางที่ติรานโน (Tirano) ประเทศอิตาลี

ตลอดระยะเวลา 4 ชั่วโมงครึ่ง บนเส้นทางยาว 144 กิโลเมตร รถไฟขบวนนี้ไม่เพียงพาคณะคุณเคลื่อนผ่านโลกที่ค่อยๆ คลี่ตัวอยู่เบื้องหน้า หากยังทำให้เราหลงลืมการเคลื่อนของเวลาไปชั่วขณะ จุดสิ้นสุดการเดินทางที่แท้จริงจึงไม่ใช่ขานขาลาสุดท้าย หากคือการตระหนักว่า ธรรมชาติมหัศจรรย์เพียงใดที่รังสรรค์ความงดงามได้เช่นนี้

THE NEW CHAPTER

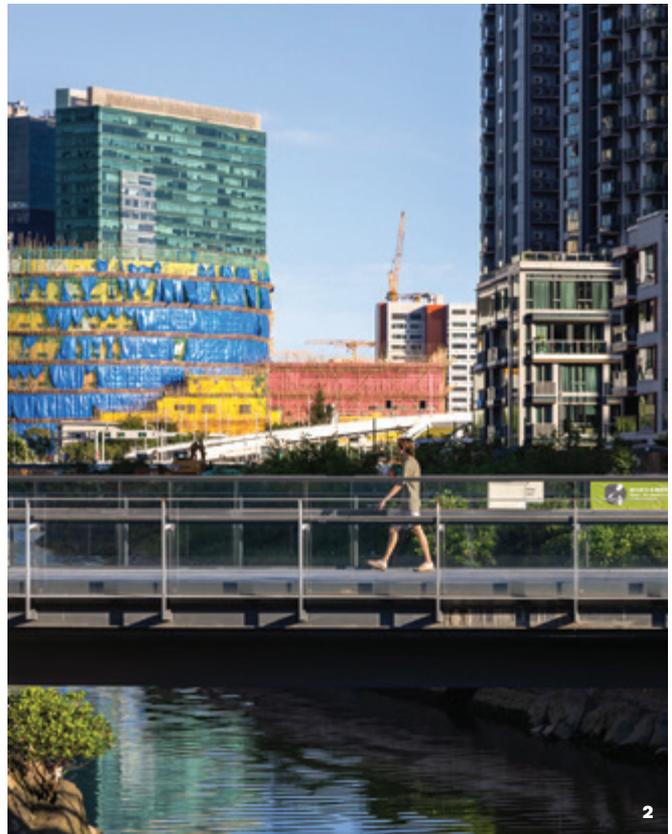
RUNWAY TO REINVENTION

The legendary site of Hong Kong's old airport, Kai Tak, has been reborn as a luxurious city within the city. Discover the must-see spots at the cusp of this dramatic change.

BY URASA CHITTAMVANICH

PHOTOGRAPHY BY VORRARIT ANANTSORRARAK





1 The Kai Tak Sports Park dome is a new architectural landmark built on the former site of a famous runways
2 Modern urban development frames the waterfront promenade, transforming the former aviation hub into a vibrant leisure district

There was a time when the name **Kai Tak** conjured up the thrilling sight of aircraft weaving between high-rise buildings before landing on one of the world’s most famous runways. Today, decades after the last plane took off from Hong Kong’s old airport, Kai Tak has been reborn – it is no longer simply a place of arrival and departure, but a destination in its own right. Situated on Victoria Harbor’s southeastern rim, the district is now Hong Kong’s newest playground, blending avant-garde architecture, wellness spaces, culinary delights, and an unmistakable spirit of laid-back sophistication.

BREATHS OF FRESH HARBOR AIR

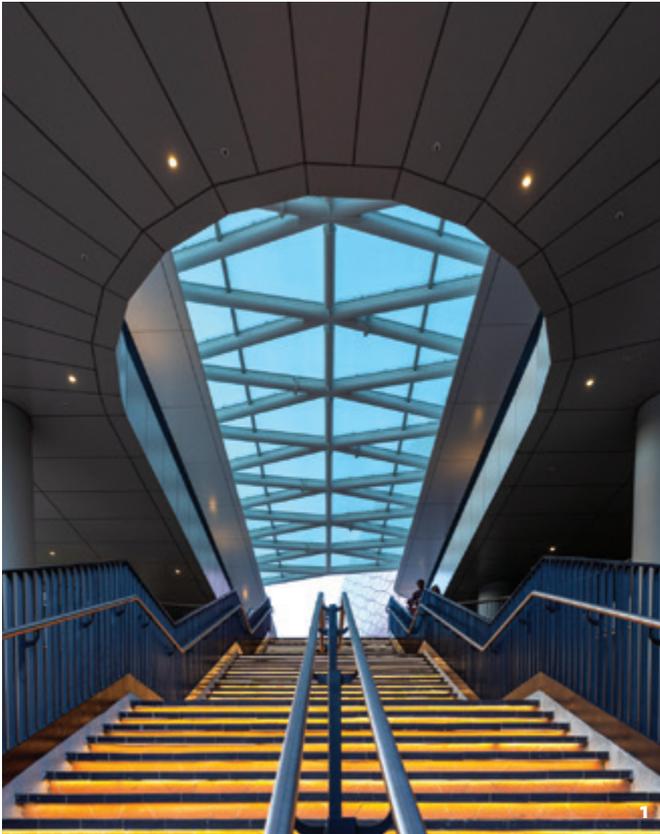
Unlike many urban quarters in Hong Kong, where space tends to feel compressed, Kai Tak has been envisioned as a green space. The redevelopment embraces openness and serenity, with wide promenades and generous greenery carving out pockets of calm amid the city’s bustle. The “**Mirror of the Sky**” at Kai Tak Station Square – a serene reflective pond that mirrors the skyline, and where you might find locals walking their dogs or couples

watching the sunset ripple across the water – perfectly captures this duality. Offering a rare, contemplative moment in the bustling metropolis, it is the sort of scene that makes you pause.

PLAY, COMPETE, AND THRIVE

At the heart of Kai Tak’s transformation is **Kai Tak Sports Park**, Hong Kong’s newest world-class arena and the epicentre of what many call “Sportainment” – the fusion of athleticism, lifestyle, and entertainment. The brand-new stadium, an architectural marvel, is designed with versatility in mind. Its retractable roof, adaptive seating, and cutting-edge sound systems make it ideal for everything from international sporting tournaments to blockbuster concerts.

The **South Stand**, perhaps the most striking feature, opens onto a vast panoramic glass wall offering an uninterrupted view of Victoria Harbour. Here, spectators can take in live performances or matches while the city’s skyline glitters beyond – a spectacle few venues in the world can rival.



1 Modern architectural design plays masterfully with space and light, creating a dramatic visual journey that draws visitors upward and inward
2 Contemporary architecture harmonizes with natural landscape at Kai Tak Station Square, reflecting the district's commitment to green urban planning

And the energy doesn't stop there. Across the precinct, **Top Bowl Tenpin Bowling** beckons both casual players and serious enthusiasts. Nearby, **Groundswell Surf House** brings wave-riding to the urban core – a dynamic indoor surf experience that lets visitors ride artificial barrels year-round. Families can venture to **EpicLand**, Hong Kong's largest indoor adventure park, where trampolines, obstacle courses, and slides make for high-octane fun, while **Bouncetopia by Kiztopia** caters to the littlest explorers with a safe, whimsical playground.

appeals to the streetwear-savvy with its creative collaborations and edgy installations.

Gaming fans, meanwhile, will find joy at the **Nintendo Store Exclusive Works**, where interactive displays and rare merchandise immerse visitors in a world of nostalgia and innovation. And when you've had your fill of shopping and spectacle, **NAMCO Arcade** awaits – a neon playground for all ages filled with claw machines, rhythm games, and laughter.

WHERE LIFESTYLE MEETS IMAGINATION

A WHO'S WHO OF FLAVORS

Kai Tak's pulse beats strongest at **Airside**, the district's flagship mixed-use complex – a soaring, light-filled space where retail, dining, art, and sustainability converge. Inside, visitors are treated to an impressive roster of pop culture experiences. **Hot Toys Power Gate** is a collector's dream, showcasing exclusive limited-edition figurines and cinematic memorabilia that draw fans from around the world. **POP MART** injects a playful note of contemporary art and design, while **Itzboxingday x Phoback**

Kai Tak's dining scene brings together an enviable blend of high-end restaurants, casual eateries, and gastronomic showcases that celebrate both local heritage and international flair. **Jin Bo Law** exudes modern elegance with its refined Chinese cuisine and rooftop cocktails overlooking the harbor. **Hungry Tiger** roars with bold Asian fusion, while **N+Burger** serves up gourmet comfort food in a chic, minimalist setting.



1



2

1 Kai Tak is an urban oasis offering leisurely waterfront strolls, energetic sports, and creative pursuits
2 The Mirror of the Sky at Kai Tak Station Square

At **Greyhound Café**, style meets substance with a menu that reinvents Thai classics through a cosmopolitan lens. For an immersive food hall experience, **Food Gala** overdelivers – it houses more than a dozen renowned local and global brands under one roof, from Japanese omakase counters to Mediterranean grill stations. Whether you're in the mood for a multi-course fine-dining affair or a quick, satisfying bite between activities, Kai Tak's culinary diversity ensures every craving finds its match.

ART, CULTURE, AND HERITAGE REIMAGINED

Art is not an afterthought here – it is part of the social fabric. Sculptures and installations dot the promenades, offering visual moments of surprise and reflection. Near the entrance of the stadium, a curated gallery invites visitors to delve deeper into the narrative of Kai Tak's metamorphosis. It tells the remarkable story of Kai Tak's evolution – from its origins as a lively airport to its reincarnation as a cultural and sporting hub. Exhibits highlight the innovation woven into every aspect of the stadium's design – from the sleek triangle glass façade that reflects the harbor's hues to the next-generation turf engineered

for sustainability and performance. Archival pictures, multimedia projections, and interactive models connect the past to today's forward-thinking optimism in Hong Kong.

AN INVITATION TO SLOW DOWN AND SOAK IT IN

Despite its grandeur and modern pulse, Kai Tak's true distinguishing feature is its relaxed atmosphere. There's a sense that time stretches here: families picnicking on the lawn, joggers pacing the shoreline, and friends lingering over sunset cocktails with the skyline in the background. Yes, it is luxurious – but not in a hurried or privileged sense. It's a new type of Hong Kong luxury: open-air, approachable, and effortlessly alive.

Kai Tak's revival is more than just an urban rehabilitation success story; it's a celebration of possibilities, a reminder that even in one of the world's tallest cities, there is room for breathing, beauty, and play. For travelers looking for an experience that combines culture, comfort, and innovation, Hong Kong's newest neighborhood is once again ready for take-off – but this time the destination is Kai Tak itself. 



Kai Tak's iconic dome



Families enjoy open green spaces with the harbor as backdrop, exemplifying Kai Tak's vision as a neighborhood for leisure and play.

ART & CULTURE

FINDING A LOST CULINARY MASTER

How a cooking school in the hills of Chiang Mai
helped unlock a family mystery

BY AYE BUNNAG





1 In Thailand there is a large noble family, the Bunnags, who were prominent during the reigns of the old capital of Ayutthaya (1351–1767), and the founding of the new capital, Bangkok, in 1782. Much has been written about the achievements of its men, but very little of the women, who simmered quietly in the shadows of their grand aristocratic story. These court ladies were highly skilled in the culinary arts. Please allow me to introduce you to one...

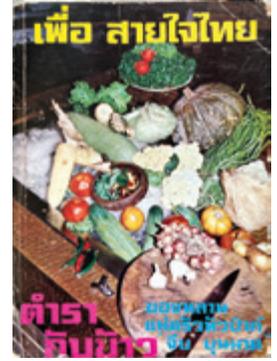
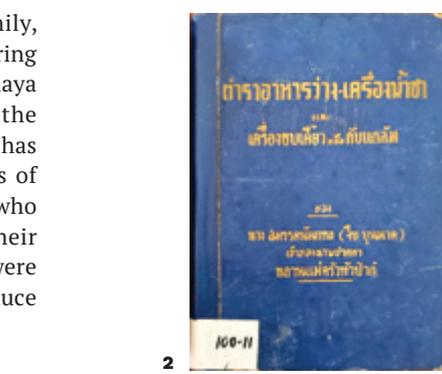
I must have been around fifteen years old when I first heard about her. I had asked my mother why my older sister Nid could cook Thai food so well. The year was 1975 and we were living in Washington, D.C. My mother said, “Oh, Nid was always interested in cooking at a really young age, so when she was around fourteen we sent her to classes with Khun Ya Jeeb. She was an amazing cook, everything she made was special, very intricate ... but ...she was having financial difficulties. We sent Nid, partly to help her, and also for Nid to learn.” (Khun Ya is Thai for grandmother but we commonly use this term for a respected elder who may or may not be related.) This lady whom my mother deemed a culinary genius turned out to be Jeeb Bunnag.

In 1981 I was married, and for the next twenty years my Thai husband and I traveled around a lot for work, using Washington, D.C. as our base, while spending most Christmas holidays in a secluded winter cottage we had bought in the hills of Pa Mieng, north of Chiang Mai. But still, every time I met a Bunnag I would ask if they knew or had heard of this lady named Jeeb Bunnag. Nobody did. Eventually, the name Khun Ya Jeeb ebbed away from me too.

Many years passed. In 2002, I bought a book called *Thai Food*, written by a chef named David Thompson. I flipped through it, read a few recipes and thought: finally, a Thai cookbook with substance. Then on page 133, a familiar name popped up. It was Jeeb Bunnag. Excitedly, I showed the book to my mother, saying, “Look Mummy, he’s written about Khun Ya Jeeb!” She smiled and said, “Huh ... it took a *farang* (foreigner) to recognize her.



COURTESY OF THAIFOODMASTER.COM



2 At least another decade passed until one day I came across a Thai cooking blog. There are many blogs on Thai cuisine, but I had never seen one like this. It was extremely well written, meticulously researched, erudite – in a class of its own. It was called **Thaifoodmaster** (thaifoodmaster.com, Facebook: *Three trees doi saket*). And on this blog the name Jeeb Bunnag appeared again.

The blog was written by someone named Hanuman Aspler. His deep understanding of the history and gastronomy of Thai food was impressive. Perusing his articles, I was convinced that we now have a Thai food cuisineologist. From then on, if I wanted to find a recipe my family once used, Hanuman’s site was my go-to. I knew that it would give me a complete recipe, or near – very near – to the dishes that my family made.

SEEKING OUT HER SPIRIT

On one, not so fine August day last year, I thought about my mother and sister who had both passed away years prior. And I thought about Khun Ya Jeeb. I decided to write an email to Hanuman Aspler that morning. At this point, he had set up a cooking school called Three Trees Doi Saket in Chiang Mai Province. Incredibly, this school turned out to be less than two miles away from our cottage! Right away, he wrote back a warm email inviting both my husband and I to visit. He had a class going and suggested we should join. We did. It turned out to be revelatory.

Hanuman is a sharer. His unique teaching style is innate, scientific and hands-on. Many-a Michelin Star and would-be-Michelin star chefs have spent days, weeks, learning the refined techniques needed to capture the tastes and textures of this type of heritage cuisine. He has at his disposal hundreds of Thai memorial books which hold recipes from the upper classes of Thailand from the 1890s. And most interesting for me, he has two cookbooks of Jeeb Bunnag, one written in 1933 and the other in 1954. (Hanuman, as you have probably guessed, reads and speaks Thai fluently.) He told me that Jeeb Bunnag’s recipes held a spell on him. He feels

- 1 Jeeb Bunnag
- 2 Jeeb Bunnag’s cookbooks
- 3 The Royal Kitchen at Sun Dusit Palace, during the reign of King Rama V

Opposite page
Green Curry of Teochew style ‘ba chaaw’ meat balls

a very special connection to her, recognizing her as his culinary spiritual guide. I told him I had been looking for her for a long time, and, it now seems, in the wrong place (i.e. amongst her kin, where obviously she should have been found). And so, I asked Hanuman, please cook Khun Ya Jeeb's dishes for me. He said, "We will do it together."

The sessions begin in the kitchen of Three Trees Doi Saket. Gas powered stoves; brass woks, granite mortars line the shelves. Another shelf holds transparent containers, stacked neatly and filled with an array of spices. The same spices that I imagined Jeeb Bunnag had at her disposal a hundred years ago.

We are about to make smoked duck stuffed with mackerel and chestnuts, a dish she recorded in the early 1930s. Hanuman sets me to roast white peppercorn. The aroma drifting up is gorgeous. I get hints of ylang-ylang. Where are you leading me to, Khun Ya? More spices are toasted, and then the pounding begins. Ginger, coriander roots, garlic, sea salt, and turmeric are added.

Once the paste is smooth, pieces of mackerel and chestnuts are put into the mortar, and mixed together to form a doughy consistency. This is the stuffing that goes into the duck breast. The duck is then smoked over a bed of dried grated coconuts, uncooked jasmine rice and tangerine peels, flamed from *lumyai* wood.

Forty-five minutes later, the duck comes out beautifully crisp, tender pink inside with pockets of woodsy green paste. Hanuman slices it diagonally, drizzles it with salted thick coconut cream and red chili sauce, then serves it with an array of refreshing vegetables: young ginger, cucumber, lettuce. We take a bite. The duck is juicy, the paste holds, the coconut cream and red sauce balances it all into a flavor implosion. I apologize – I have no words to describe this creative, intricate dish.

THE MYSTERY UNRAVELED

My mother often said that *aharn chao wang* (royal court food) is delicate and refined. Her father and his elder brother had both served in the court of King Rama VI, and dishes from it had filtered into her family compound in old Bangkok. And she also knew Jeeb Bunnag personally, and had tasted her food. The mystery to me is how could this gifted lady become unknown amongst her own clan? How is it possible to be so forgotten by the elites of Bangkok, with the pedigree she hailed from?

She was a grand daughter-in-law of Lady Plien (Thanpuying Plien Pasakornwong), the esteemed author of the pivotal Thai cookbook, *Mae Krua Hua Pa*. Lady Plien was married to Phon Bunnag, a fifth generation direct descendent of Sheikh Ahmad, the progenitor of the House of Bunnag. Having arrived from Persia during the 16th century,

Opposite page

1, 4 Three Trees Doi Saket

2 Green curry of the Sultan. c. 1929

3 Smoked duck stuffed with mackerel & chestnuts. c. 1932

Sheikh Ahmad and his descendants rose to become the powerful family in Siam, closely serving several monarchs of the late Ayutthaya and early Bangkok periods. The Bunnags' impact on the kingdom extended much beyond politics into many other areas, including the culinary arts. During the reign of King Rama V (1853-1910), there were five Bunnag consorts who were all sisters. They were highly acclaimed for their skills in the palace kitchen, sealing the Bunnag family's reputation as culinary experts.

After the passing of King Rama V, however, Bangkok food changed dramatically. By this time the wealth of many Bunnags had dissipated. Many members of the family sold off land to continue living the lifestyle they were accustomed to, but eventually there was no more land to sell, nor any more official appointments forthcoming. In a nutshell, a lot of Bunnags became impoverished. Of course, there were many Bunnags who were still affluent, but their lifestyle revolved around Western opulence: fashion, ballroom dancing, acquiring classy cars, and dining on European food. The arts of Jeeb Bunnag were secondary to this niche of society. I think this may be one of the reasons that she was forgotten.

After meeting Hanuman, we were able to track down Khun Ya Jeeb's memorial book, published after she passed away in 1964. In it, we read that her house and belongings burnt to ashes in 1929, and that, after her husband died at the age of 45, she had several children to support. She struggled financially, but because she had learnt to cook in the Palace tradition and excelled at it, she had a teaching career. She taught at several schools, including the renowned Suan Dusit College, until her retirement. Even after retirement, however, she continued to give cooking lessons at various other schools, as well as private lessons to individuals – including my sister – right up until the day she fell ill. She passed away just seven days later, at the age of 75. But her teachings passed down to generations of students, where half a century later they would be re-discovered by Westerners hungry to learn.

Hanuman feels that she is not forgotten. He is very much keeping her recipes and spirit alive for the scores of chefs who come from around the world to take his classes. During my time with him, there was a young woman from New York, a Thai chef from Chiang Mai, a chef restaurant owner from New Zealand, a young line cook from Israel. After that, a two-starred Michelin chef from Berlin. And it will go on and on.

At this point of my journey, I do feel a certain satisfaction that Khun Ya Jeeb's legacy has been preserved, and that she would have had a good chuckle to know that it has spread not only to women but men, and not only among students within Thailand but from all over the world. After many sessions of cooking with Hanuman, it is apparent to me that his understanding and interpretations of her recipes are far more nuanced, and to be honest, two levels above the food that my family cooked. If you want to taste what Jeeb Bunnag's food is like, take a trip to Chiang Mai and head to the hills of Pa Mieng – but not to my house. Go to Hanuman. 

Read the full story at sawasdee.thaiairways.com



COURTESY OF THAIFOODMASTER.COM

ROYAL SILK

EXPERIENCE NEO COMFORT WITH THAI

Elevate your journey on THAI A321neo with Royal Silk Class. Modern Thai elegance meets full-flat privacy seating, letting you unwind in your personal retreat. Choose the solitude of a Single Throne or the spacious comfort of a Double Seat, with 17.3-inch touch screen Inflight Entertainment at your fingertips. Every moment above the clouds is designed to soothe, refresh, and delight.
Smooth as silk.

thaiairways.com

THAI
1321neo



A Flowering of Creativity



Travelers flying with THAI this year may notice a delicate new orchid adorning the uniforms of our cabin crew and ground service teams. The orchid – long a symbol of THAI – has been reimagined as the **Panbuppha Brooch**: a beautiful piece that embodies sustainability, collaboration, and world-class Thai design.

This project began when employees across the company joined hands to collect the Royal Orchid mineral water bottle caps used onboard and on the ground. These discarded caps were sent to the design studio **PIPATCHARA**, which is known for transforming non-recyclable waste into unique handbags and fashion pieces crafted by artisans in remote communities. The result is a meaningful orchid brooch now proudly worn as part of the THAI uniform.

SAWASDEE sat down with the three key people behind Panbuppha to explore the vision, craftsmanship, and inspiration behind this special collaboration.



“For THAI, ESG is not merely a policy – it is a mindset that guides the evolution of our airline. Every touchpoint, from cabin service to operations, offers opportunities to reduce waste and create new value. Panbuppha is a tangible example of this. What used to be waste – the bottle caps – is now transformed into a meaningful symbol worn by our staff. It showcases our commitment to sustainability and, importantly, the collective effort from employees across the company. This project sends a message to the world: THAI is advancing with creativity and responsibility. We want our passengers to feel that we are modern, thoughtful, and committed to a sustainable future”.

Chai Eiamsiri
Chief Executive Officer, THAI

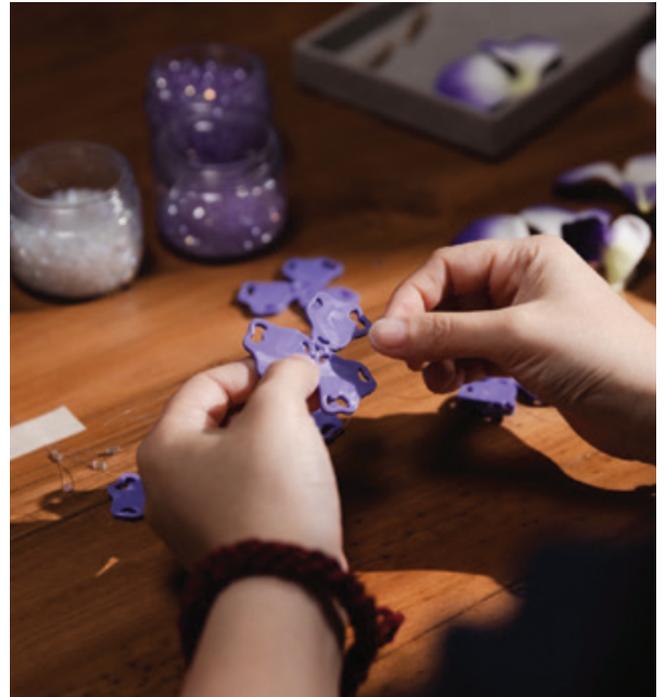


“A uniform is not just clothing, it represents pride and culture. Panbuppha allows us to introduce circular design into our employees’ daily lives in a meaningful way. Because the bottle caps come from our own staff, everyone feels connected to the brooch. Orchids have been a part of THAI’s identity for decades

– from fresh orchids and Madame Pompadour varieties to artificial blossoms. Today, we reinterpret this heritage into something contemporary: a hand-crafted accessory made from recycled materials. Seeing our cabin crew and ground staff wear Panbuppha symbolizes our commitment to innovation and a sustainable future”.

Chuntarica Jotikasthira

Chief Human Resources Officer, THAI



“For me, design is about giving every material a second life. Bottle caps are a form of ‘orphan waste’ that often ends up with no purpose, so I was truly excited when THAI invited me to create an orchid brooch. It felt like a rare chance to work with a national symbol, while blending local craftsmanship

with contemporary design. The process begins with sorting and cleaning the bottle caps before they are ground, melted, and molded into organic forms inspired by the ocean – corals, stones, and natural textures. The three corners represent our core ideas: redone, re-produce, and recycle. After that, artisans in remote communities assemble and handshape each orchid petal. Every piece becomes more than just an accessory; it becomes a source of income and opportunity – a form of ‘fashion for community.’ It’s not only about fair compensation, but also about sharing knowledge and building pride in the craftsmanship of the makers. Seeing Panbuppha worn on the uniforms of THAI cabin crew is a reminder that Thai design can truly travel the world”.

Pipatchara Kaeojinda

Designer and Co-founder of PIPATCHARA

Panbuppha is more than an accessory; it represents a blooming of collaboration, creativity, and commitment. It connects Thai heritage with sustainable innovation and brings the artistry of Thai design into the sky.✈️



Ushering in a new era of THAI flavor

THAI has unveiled a refined in-flight menu conceived by Chef Pichaya 'Pam' Soontornyanakij, the visionary force behind POTONG, one of Bangkok's most celebrated fine-dining destinations

POTONG's accolades speak for themselves: it was ranked number one in Bangkok by the Black Pearl Guide (Top 25 Restaurants), came thirteenth in The World's 50 Best Restaurants 2025. Meanwhile, Chef Pam has been crowned with prestigious global honors, including The World's Best Female Chef 2025 and Asia's Best Female Chef 2024. Now, Chef Pam brings her philosophy beyond the dining room and into the skies.

On board THAI, Chef Pam translates her signature concept into an exclusive in-flight menu that traces the evolution of Thai cuisine – from its ancestral roots to its contemporary future – through four narratives.

ภายใต้แคมเปญ **TASTE of THAI TALES** การบินไทยขอเชิญร่วมสัมผัสประสบการณ์การเดินทางรูปแบบใหม่ **ศักราชใหม่แห่งสไทย** หรือ **A New Era of Thai Taste** รังสรรค์โดย **เชฟแพม - พิชญา สุนทรญาณกิจ** เจ้าของร้านอาหาร **POTONG** หนึ่งในร้านอาหารฟิเน่ดอ์นิงที่มีชื่อเสียงในกรุงเทพฯ

POTONG ถูกจัดให้เป็นร้านอาหารอันดับ 1 ในกรุงเทพฯ โดย Black Pearl Guide (TOP 25 Restaurants) และติดอันดับ 13 ใน The World's 50 Best Restaurants 2025 โดยเชฟแพมได้รับรางวัลระดับโลกมากมาย ทั้ง The World's Best Female Chef 2025 และ Asia's Best Female Chef 2024

บนเที่ยวบินของการบินไทย เชฟแพมได้นำแนวคิด "A New Era of Thai Taste" มาตีความเป็นเมนูพิเศษที่บอกเล่าเรื่องราวของอาหารไทยตั้งแต่อดีตถึงอนาคตผ่าน 4 มิติสำคัญ ได้แก่



1. THAI HERITAGE, REIMAGINED

Drawing from time-honored recipes and indigenous ingredients, Chef Pam revisits Thailand’s culinary heritage with a forward-looking lens. Classic flavors are thoughtfully reworked into modern expressions, as seen in dishes such as Thai river prawn with coconut sauce.

1. มรดกไทย ค้าวไล

เชฟแพมนำมรดกภูมิปัญญาในอาหารไทย ทั้งวัตถุดิบและสูตรอาหารดั้งเดิมมาขยายความใหม่ สร้างสรรค์เป็นเมนู อาทิ เมนูกุ้งแม่น้ำไทยซอสเคยกุ้งต้มกะทิ



2. THAI ICONS, REDEFINED

Beloved staples such as Tom Yum and Panang are re-envisioned through POTONG’s distinctive framework, which integrates Chinese culinary influences and the restaurant’s five elemental principles: salt, acid, spice, maillard reaction, and texture. Standout creations include slow-roasted Wagyu short rib in Thai red curry.

2. พลิกโฉมจานเอกไทย

อาหารไทยที่คุ้นเคย เช่น ต้มยำ พะแนง ถูกนำมารังสรรค์ใหม่ พร้อมผสมรากเหง้าของอาหารจีน และหลัก 5 Elements ของ POTONG ได้แก่ ความเค็ม ความเปรี้ยว เครื่องเทศ กลิ่นและรสจากการผัดวัน และเนื้อสัมผัส รังสรรค์เป็นเมนู อาทิ พะแนงเนื้อซี่โครงไทยวากิว

3. THAI STREET BITES, ELEVATED

The unpretentious soul of Thai street food is elevated through refined technique and imaginative presentation. Nostalgic flavors are transformed into sophisticated bites such as smoke ox tongue satay on toast and crispy oyster with chili sauce – Thai pleasures executed with an artistic sensibility.

3. ยกระดับสำรับริมทาง

นำเสนออันเรียบง่ายของสตรีตฟู้ดไทยมาต่อยอดด้วยเทคนิคประณีต สร้างสรรค์เป็นเมนู อาทิ ขโม่งลิ้นวัวรวมควั่นซอสสะเต๊ะ และหอยนางรมกรุบกรอบ



4. THAI MORNING RITUAL, RENEWED

Traditional Thai breakfast customs such as congee, noodles, and rice porridge are reinterpreted to preserve their comforting warmth while introducing nuance and elegance. Dishes like Tom Khlong rice porridge with grilled grouper offer a flavorful start to the day.

4. ปลุกวิถีอรุณไทย

อาหารเช้าที่คุ้นเคยของคนไทย ไม่ว่าจะเป็นโจ๊ก ก๋วยเตี๋ยว หรือข้าวต้ม ถูกนำมาตีความใหม่ ให้ยังคงความอบอุ่นของมื้อเช้า สร้างสรรค์เป็นเมนู อาทิ ข้าวต้มต้มโคล้งปลาเผา ปลาเก๋ย่าง

These exclusive menus will be rotated and served in Royal Silk Class on THAI flights departing from Bangkok with a flight duration of five hours or more – allowing travelers to savor Thailand’s culinary past, present, and future at cruising altitude.

เมนูพิเศษจะสลับหมุนเวียนให้บริการบนชั้นธุรกิจ รอยัล ซิลค์ ในเที่ยวบินขาออกจากกรุงเทพฯ ที่มีระยะเวลาตั้งแต่ 5 ชั่วโมงขึ้นไป

THAI ADVANCES TOWARDS SUSTAINABLE AVIATION

การบินไทยมุ่งสู่เส้นทางการบินยั่งยืน สอดรับเป้าหมาย Net-Zero Carbon 2050



Climate change is a global challenge affecting every industry worldwide, with aviation being one of the sectors that generates significant carbon dioxide emissions. Both the public and private sectors have recognized the urgency of this issue and are working together toward sustainability. Toward the end of last year, the Civil Aviation Authority of Thailand (CAAT), in collaboration with THAI and eight leading airlines, signed a Memorandum of Understanding (MOU) to promote the use of Sustainable Aviation Fuel (SAF). The MOU was signed by Mr. Chai Eamsiri, Chief Executive Officer of THAI.

Mr. Chai Eamsiri stated that this collaboration marks an important step in accelerating the adoption of SAF in Thailand and serves as a platform that brings together key stakeholders from the public sector, policymakers, and aviation industry operators to jointly establish a concrete foundation for SAF implementation. It also reflects THAI's commitment to building a "sustainable aviation ecosystem" and supporting Thailand's ambition to become a regional hub for sustainable aviation.

THAI has begun using SAF since 2024. SAF has the potential to reduce carbon emissions by up to 80%, demonstrating the company's commitment to continuously and tangibly reducing greenhouse gas emissions, while helping pass on a better environment to future generations.

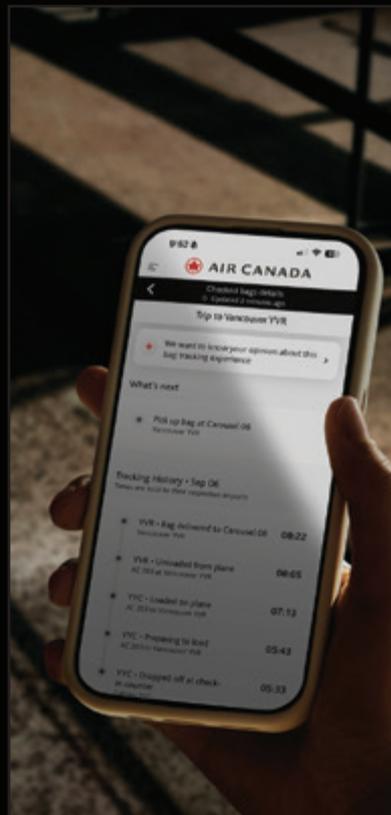
ภาวะโลกรวน (Climate change) เป็นความเปลี่ยนแปลงที่ส่งผลกระทบต่อทุกอุตสาหกรรมบนโลก โดยเฉพาะการบิน ที่เป็นหนึ่งในกิจกรรมที่ปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์มากที่สุด ทั้งภาคเอกชนและภาครัฐต่างตระหนักถึงปัญหาและมุ่งหน้าสู่ความยั่งยืนร่วมกัน โดย สำนักงานการบินพลเรือนแห่งประเทศไทย (CAAT) ร่วมกับการบินไทย และสายการบินชั้นนำอื่นรวม 8 แห่ง ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ด้าน การส่งเสริมการใช้เชื้อเพลิงอากาศยานยั่งยืน (Sustainable Aviation Fuel: SAF) โดยมี คุณชาย เอี่ยมศิริ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร ร่วมลงนาม

คุณชาย เอี่ยมศิริ ระบุว่า ความร่วมมือครั้งนี้นับเป็นก้าวสำคัญในการเร่งขับเคลื่อนการใช้ SAF ในประเทศไทย และเป็นเวทีที่เชื่อมโยงหน่วยงานหลักทั้งภาครัฐ ผู้กำหนดนโยบาย และผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมการบิน เพื่อร่วมกันวางรากฐานการใช้ SAF อย่างเป็นรูปธรรม พร้อมสะท้อนเจตนารมณ์ของการบินไทย ในการสร้าง "ระบบนิเวศการบินยั่งยืน" และผลักดันประเทศไทยสู่การเป็นศูนย์กลางการบินยั่งยืนในภูมิภาค

การบินไทยเริ่มใช้ SAF ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2567 โดย SAF มีศักยภาพในการลดการปล่อยคาร์บอนได้สูงถึง 80% ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นในการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกอย่างต่อเนื่อง เป็นรูปธรรม และร่วมส่งต่อสิ่งแวดล้อมที่ดีกว่าให้กับคนรุ่นต่อไป

STAR ALLIANCE 

Check-in to take-off.
Your airport experience,
effortlessly connected.



Seamless air travel is created from the ground.
With Star Alliance, you can breeze through multi-airline journeys across the world.
Enjoy priority services, hassle-free baggage tracking, global lounge access, and flight connection assistance* at major hubs that transform transit delays into frictionless experiences.

Move to the rhythm of excellence.



Scan to learn more

Terms and conditions apply.



ALCHEMY AT ALTITUDE

นักเล่นแร่แปรธาตุแห่งรสชาติ:
ศิลปะการปรุงจิตวิญญาณไทยเหนือม่านเมฆ



THAI CATERING is committed to delivering the finest dining experience to passengers, even at an altitude of 35,000 feet where environmental limitations present unique challenges. Every dish is thoughtfully conceived with precision and care to ensure a refined and satisfying meal in every respect.

Behind this excellence is a team of skilled chefs, led by **Chef Chamnan Kaewdum**, Executive Chef, who oversees the creation and quality of Thai cuisine. He preserves its signature balance while attuning flavors to passengers' senses in the air – ensuring each menu delivers a fine dining-level impression.

Chef Chamnan's culinary philosophy returns to the roots of Thai flavors through a harmonious balance of sour, sweet, salty, and spicy, expressed through the concept of "Mellow Taste." Carefully selected local ingredients produced by Thai farmers and the country's Royal Projects initiatives are transformed into modern interpretations of Thai cuisine – dishes that are accessible to international travelers while remaining deeply meaningful to Thais.

Guided by the "Heart-made" philosophy, every step – from preparation to presentation – is attentively crafted. In-flight dining with THAI is therefore more than a meal; it is a refined culinary experience that embodies the true essence – and taste – of Thai hospitality.

ครัวการบินไทย มุ่งมั่นนำเสนออาหารที่ดีที่สุดให้กับผู้โดยสาร แม้จะอยู่บนความสูง 35,000 ฟุต ซึ่งเต็มไปด้วยข้อจำกัดของสภาพแวดล้อม อาหารทุกจานจึงถูกออกแบบอย่างประณีต เพื่อมอบประสบการณ์การรับประทานอาหารที่สมบูรณ์แบบในทุกมิติ เบื้องหลังความอร่อยคือทีมเชฟผู้เชี่ยวชาญ นำโดย **เชฟชำนาญ แก้วดำ** Executive Chef ผู้รับหน้าที่รังสรรค์และควบคุมคุณภาพรสชาติอาหารไทยให้คงความ "กลมกล่อม" สอดคล้องกับบรรยากาศสัมผัสของผู้โดยสารบนเที่ยวบิน เพื่อให้ทุกเมนูยังคงคุณภาพและความประทับใจแบบไทยแท้

เชฟชำนาญจากครัวการบินไทย ให้ความสำคัญกับ "ราก" ของรสชาติไทย ผ่านความสมดุลของความเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด ภายใต้แนวคิด "กลมกล่อม" หรือ Mellow Taste พร้อมการคิดสรรวัตถุดิบคุณภาพจากแหล่งท้องถิ่นและโครงการหลวง ถ่ายทอดอัตลักษณ์ไทยอย่างร่วมสมัย ภายใต้ปรัชญา "Heart-made" อาหารทุกจานผ่านกระบวนการคิดและการผลิตอย่างพิถีพิถัน โดยคำนึงถึงความสดใหม่ สุขอนามัย ไปจนถึงสัมผัสของอาหาร ทุกเมนูถูกออกแบบอย่างรอบคอบ เพื่อให้อาหารบนเที่ยวบินของการบินไทยเป็นประสบการณ์ที่สะท้อน **Taste of Thai Hospitality** อย่างแท้จริงในทุกการเดินทาง

"Great cuisine must reflect Thai identity in a contemporary way – never overly complex, yet precise in flavor and detail."

Chef Chamnan, Executive Chef, THAI CATERING

"อาหารที่ดีต้องสะท้อนความเป็นไทยอย่างร่วมสมัย ไม่ซับซ้อนเกินจำเป็น แต่แม่นยำในรสชาติและรายละเอียด"

เชฟชำนาญ Executive Chef, ครัวการบินไทย

Additional Baggage Benefits Under the Piece Concept

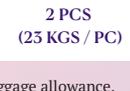
สิทธิสัมภาระเพิ่มเติมสำหรับสมาชิก รอยัล ออร์คิด พลัส

Royal Orchid Plus (ROP) has refreshed member benefits to deliver a more rewarding travel experience. From March 2, 2026, Platinum, Gold, and Silver members travelling with THAI will enjoy additional baggage allowance under the Piece Concept, designed to offer members greater flexibility in managing their baggage.

Royal Orchid Plus will continue to enhance and refine member benefits. More details are available at thaiairways.com

รอยัล ออร์คิด พลัส อัปเดตสิทธิประโยชน์สำหรับสมาชิก เพื่อมอบประสบการณ์การเดินทาง ที่สะดวกสบายยิ่งขึ้น ตั้งแต่ วันที่ 2 มีนาคม พ.ศ. 2569 เป็นต้นไป สมาชิกบัตรแพลทินัม บัตรทอง และบัตรเงิน ที่เดินทางกับการบินไทย รับสิทธิประโยชน์ด้านสัมภาระเพิ่มเติมภายใต้ระบบ Piece Concept ซึ่งช่วยเพิ่มความยืดหยุ่นในการจัดการสัมภาระให้กับสมาชิก

รอยัล ออร์คิด พลัส มุ่งมั่นสร้างสรรค์สิทธิประโยชน์ใหม่ๆ พร้อมสิทธิพิเศษอื่นๆ อีกมาก เพื่อมอบให้กับสมาชิกอย่างต่อเนื่อง ติดตามข่าวสารและรายละเอียดเพิ่มเติมที่ thaiairways.com

CLASS OF SERVICE WITH NORMAL BAGGAGE ALLOWANCE	ADDITIONAL BAGGAGE ALLOWANCE FOR ROYAL ORCHID PLUS MEMBERS*		
	TRAVEL WITH THAI DOMESTIC FLIGHTS	PLATINUM MEMBERS	GOLD MEMBERS
ROYAL SILK (C / D / J / Z / I) 1 PC (32 KGS)	 2 PCS (52 KGS / PC)	 1 PC (52 KGS)	 1 PC (25 KGS)
PREMIUM ECONOMY (U / E) 1 PC (23 KGS)	 2 PCS (23 KGS / PC)	 1 PC (23 KGS)	
ECONOMY (ALL BOOKING CLASS CODES) 1 PC (23 KGS)	 2 PCS (23 KGS / PC)	 1 PC (23 KGS)	

* Silk membership tier is not entitled to additional baggage allowance.

CLASS OF SERVICE WITH NORMAL BAGGAGE ALLOWANCE	ADDITIONAL BAGGAGE ALLOWANCE FOR ROYAL ORCHID PLUS MEMBERS*			
	TRAVEL WITH THAI INTERNATIONAL FLIGHTS	PLATINUM MEMBERS	GOLD MEMBERS	SILVER MEMBERS
ROYAL FIRST (F / A / P) 3 PCS (32 KGS / PC)	 3 PCS (32 KGS / PC)	 2 PCS (52 KGS / PC)	 1 PC (52 KGS)	
ROYAL FIRST (O) 2 PCS (32 KGS / PC)	 2 PCS (32 KGS / PC)	 1 PC (52 KGS)		
ROYAL SILK (C / D / J / Z / I / R) 2 PCS (32 KGS / PC)	 2 PCS (32 KGS / PC)	 1 PC (52 KGS)	 1 PC (25 KGS)	
PREMIUM ECONOMY PLUS** (Z / I) 2 PCS (32 KGS / PC)	 2 PCS (32 KGS / PC)			
PREMIUM ECONOMY (U / E) 2 PCS (23 KGS / PC)	 2 PCS (23 KGS / PC)	 1 PC (25 KGS)		
ECONOMY (Y / B / M / H / Q / T) 2 PC (23 KGS / PC)	 2 PCS (23 KGS / PC)	 1 PC (25 KGS)		
ECONOMY (K / S / V / W*** / L*** / X / N) 1 PC (23 KGS)	 1 PC (23 KGS)	 1 PC (25 KGS)		

* Silk membership tier is not entitled to additional baggage allowance
** Premium Economy Plus Class is available on aircraft A330-300 (33C) only
*** Conditions apply in some destinations with no baggage allowance



NOT YET A MEMBER? JOIN ROYAL ORCHID PLUS

THAI ROUTE MAP

CONTACT INFORMATION

Thailand

Phone: +66 2 356 1111
Email: contact@thaiairways.com

Australia

Phone: +61 2 8357 1660
Email: aureservations@thaiairways.com

Austria

Phone: +43 1 4240189
Email: eureservations@thaiairways.com

Belgium

Phone: +32 2 844 19 49
Email: eureservations@thaiairways.com

Canada

Phone: +1 647 492 4490
Email: usareservations@thaiairways.com

China

Phone: +852 2495 1115
Email: asiareservations@thaiairways.com

Czech Republic

Phone: +420 229 010 191
Email: eureservations@thaiairways.com

Denmark

Phone: +45 32 75 53 90
Email: eureservations@thaiairways.com

France

Phone: +33 1 59 20 07 87
Email: eureservations@thaiairways.com

Germany

Phone: +49 69 71047413
Email: eureservations@thaiairways.com

Hong Kong

Phone: +852 2495 1115
Email: asiareservations@thaiairways.com

India

Phone: (000) 800 320 1542
Email: asiareservations@thaiairways.com

Indonesia

Phone: +62 213 0810 060
Email: asiareservations@thaiairways.com

Italy

Phone: +39 06 4525 9648
Email: eureservations@thaiairways.com

Japan

Phone: +81 50 1720 2692
Email: asiareservations@thaiairways.com

Malaysia

Phone: +60 327 746 468
Email: asiareservations@thaiairways.com

Norway

Phone: +47 23 50 92 71
Email: eureservations@thaiairways.com

Philippines

Phone: +63 2 8396 7792
Email: asiareservations@thaiairways.com

Singapore

Phone: +65 6351 0992
Email: asiareservations@thaiairways.com

South Korea

Phone: +82 70 4591 8375
Email: asiareservations@thaiairways.com

Sweden

Phone: +46 8 502 825 83
Email: eureservations@thaiairways.com

Switzerland

Phone: +41 26 539 11 35
Email: eureservations@thaiairways.com

Taiwan

Phone: +886 2 7753 7973
Email: asiareservations@thaiairways.com

United Kingdom

Phone: +44 1603 804371
Email: eureservations@thaiairways.com

United States of America

Phone: +1 815 745 5510
Email: usareservations@thaiairways.com



STAR ALLIANCE MEMBER AIRLINES

- | | | |
|---|--|--|
| CA  AIR CHINA | A3  AEGEAN AIRLINES | ZH  SHENZHEN AIRLINES |
| AI  AIR INDIA | AC  AIR CANADA | SA  SOUTH AFRICAN AIRWAYS |
| NH  ANA | NZ  AIR NEW ZEALAND | TP  TAP AIR PORTUGAL |
| OZ  ASIANA AIRLINES | OS  AUSTRIAN AIRLINES | UA  UNITED |
| SN  BRUSSELS AIRLINES | AV  AVIANCA | |
| BR  EVA AIR | CM  COPA AIRLINES | |
| LH  LUFTHANSA | OU  CROATIA AIRLINES | |
| SQ  SINGAPORE AIRLINES | MS  EGYPTAIR | |
| LX  SWISS | ET  ETHIOPIAN AIRLINES | |
| TK  TURKISH AIRLINES | LO  LOT POLISH AIRLINES | |



OUR FLEET

Thai Airways International has 79 aircraft in its fleet as of March 2026

	No. of Aircraft	TYPE	No. of Seat	ROYAL FIRST	ROYAL SILK	PREMIUM ECONOMY PLUS	PREMIUM ECONOMY	ECONOMY
 BOEING 777-300ER	17	77B	348	-	42	-	-	306
		77Y	303	8	40	-	-	255
 AIRBUS A350-900	23	359	321	-	32	-	-	289
		35B / 35D	334	-	33	-	-	301
		35C	339	-	30	-	-	309
 AIRBUS A330-300	6	33C	264	-	-	31	48	185
		33R	294	-	31	-	-	263
 BOEING 787-9	4	789	298	-	30	-	-	268
		78W	292	-	30	-	-	262
 BOEING 777-200ER	1	77E	292	-	30	-	-	262
 BOEING 787-8	6	788	256	-	22	-	-	234
 AIRBUS A321neo	2	32W	175	-	16	-	-	159
 AIRBUS A320-200	20	32X	156	-	12	-	-	144



CHERRY BLOSSOM PAKISTAN

WHEN THE VALLEYS TURN PINK

Every spring, the valleys of northern Pakistan transform into a dreamscape of delicate pink and white blossoms.

Join Royal Orchid Holidays on a timeless journey through Hunza and the northern valleys, where majestic peaks meet the fleeting beauty of cherry blossoms.

Be world. Be wow. Be wonder.

Discover more at
www.royalorchidholidays.com

EXCLUSIVE CRAFTED HOLIDAYS EXPERIENCE



“Every **SUNSET** brings the *promise* of a new dawn.”

— Ralph Waldo Emerson



Pantai Kelan, Bali, Indonesia

THAI operates twice daily non-stop flights between Bangkok and Denpasar, Bali.



KIARA RESERVE

RESIDENCES
LAYAN BAY – PHUKET



FIND TROPICAL SPLENDOUR IN AN EXQUISITE ISLAND SANCTUARY



A unique collection of freehold residences with 3- and 4-bedroom condos and villas on Phuket's prestigious Layan Bay – managed by Minor Hotels.

A luxurious island haven in the world's most sought-after destinations.

For private enquiry

+66 (0) 85 484 8752

propertysales@minor.com

kiara-reserve.com

MINOR
INTERNATIONAL

KAJIMA
DEVELOPMENT



**BIG BANG
ORIGINAL
UNICO**



**H
U
B
L
O
T**

**PMT
THE HOUR GLASS**

HUBLOT BOUTIQUE
Central Embassy | Siam Paragon

PMT THE HOUR GLASS
Emquartier | Gaysorn Village | Iconsiam | Central Phuket Floresta
thehourglass.com/th