

Ocean®

CONNEXION

Inspired Imagination To Remarkable Experience
แรงบันดาลใจสุดสร้างสรรค์ สู่ความประทับใจที่เหนือกว่า



Hospitality Glassware Category

CONNEXION

BRIDGING VINTAGE PATTERN WITH MODERN AESTHETIC TOUCH

DESIGNED TO CONNECT YOUR INSPIRED IMAGINATION TO REMARKABLE DRINKING EXPERIENCE,

MAKING EVERY NIGHT MEMORABLE.

ผสานความทันสมัยกับสไตล์วินเทจได้อย่างลงตัว

ดีไซน์ที่ออกแบบอย่างพิถีพิถัน ส่งผ่านแรงบันดาลใจในการรังสรรค์เครื่องดื่ม

เพื่อให้ทุกค่ำคืนสังสรรค์น่าจดจำ

Ocean®

MODERN VINTAGE DESIGN

Create a unique drinking experience and add a remarkable and fun style to your bar

ดีไซน์ทันสมัยสไตล์วินเทจ

สร้างประสบการณ์การสังสรรค์สุดพิเศษ และเพิ่มความแปลกใหม่และสนุกสนานให้กับบาร์ของคุณ

UNIQUE SPARKLING REFLECTION

Let your drink creation shine at night through a thick base and a crystal-like cut design

ประกายสะท้อนที่แตกต่าง

เติมประกายความโดดเด่นให้กับเครื่องดื่มในยามค่ำคืน ด้วยลวดลายสไตล์คริสตัล อีกทั้งฐานแก้วหนา ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับเครื่องดื่ม

OPERATIONAL EXCELLENCE

Expert size and classic straight shape with a thick wall give peace of mind for use and handling.

ใช้งานสะดวก

ด้วยขนาดแก้วที่ออกแบบให้พอดีกับมาตรฐานการเสิร์ฟเครื่องดื่มแต่ละประเภทพร้อมด้วยดีไซน์ทรงตรงที่เรียบง่าย และผนังแก้วที่หนาพอเหมาะกับการใช้งานในบาร์



CONNEXION

Inspired Imagination To Remarkable Experience
แรงบันดาลใจสุดสร้างสรรค์ สู่ความประทับใจที่เหนือกว่า

International Awards of Innovation and Excellence
in Tabletop from United Kingdom



Hospitality Glassware Category



COCKTAIL

An icon of cocktail culture, the Cocktail or Martini glass is commonly served “up”, or no added ice to ensure it stays chilled. Its lengthy stem keeps you from warming the booze with your hand. The angular V-shaped line also provides a large surface area for the aroma. Connexion Cocktail with stylishly vintage design stem will give all drinks ‘something to talk about.’

แก้วค็อกเทลหรือแก้วมาร์ตินี่ ถือเป็นสัญลักษณ์ของวัฒนธรรมค็อกเทลเลยทีเดียวได้ เนื่องจากค็อกเทลคลาสสิกที่โด่งดังหลายเมนูถูกเสิร์ฟในแก้วค็อกเทลนี้ แก้วนี้ใช้วัสดุเครื่องปั้นแบบโผล่มาแข็งกันแก้วช่วยป้องกันอุณหภูมิจากมือ ทำให้เครื่องดื่มคงความเย็น อีกทั้ง แก้วรูปตัววียังช่วยเพิ่มสัมผัสสัมผัส หอม ดีไซน์ทันสมัยผสานสไตล์วินเทจจากแก้วคอนเนกชั่น ค็อกเทล ช่วยสร้างประสบการณ์ให้ทุกเครื่องดื่มที่คุณรังสรรค์น่าจดจำ

1527C07
**Connexion
 Cocktail**
 7 oz / 215 ml
 TD 100 mm
 BD 75 mm
 MD 100 mm
 H 166 mm
 Packing 6/24



SPECTRE MARTINI

‘The Next Level of Tequila Twist on Martini for the Refined Drinking Style’
 อีกระดับกับค็อกเทลมาร์ตินี่ที่รังสรรค์ขึ้นพิเศษด้วยรสชาติของเตกีล่า

‘The Spectre Martini’ is a twist on Martini with Tequila which is a famous spirit from Mexico. With its unique character combining Vermouth and Benedictine, this cocktail has a surprisingly sophisticated taste, perfect to be the next James Bond’s favorite cocktail and a must-try drink for all.

ค็อกเทลสุดระทึกขวัญ น่าดื่มซึ่งเป็นหลักที่มีรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์จากเม็กซิโกและได้เพิ่มความขมมาตลอดมาเป็นส่วนผสมหลัก เต็มเวอร์มูทและสิเคียวร์สนูนไฟร์ อย่างแบบเนติกกัน ให้ค็อกเทลมีรสชาติที่เข้ากันอย่างลงตัวและมีสไตล์ เป็นเครื่องดื่มคู่ควรสำหรับสุภาพบุรุษอย่าง James Bond ในยุคต่อไป

- 40 ml Tequila Blanco
- 10 ml Dry Vermouth
- 10 ml Bianco Vermouth
- 5 ml Benedictine D.O.M
- 2 Dashes Peychaud’s Bitters

METHODOLOGY: Stir

Stir all ingredients with ice in Connexion Mixing Glass and strain into a chilled Connexion Cocktail glass.

GARNISH: Orange Peel

GLASSWARE: Connexion Cocktail

COUPE

A traditional glass great for serving cocktails and sparkling wines, the Coupe glass is stemmed with a flatter, rounder bowl and typically holds 7 ounces. It is perfect for serving straight-up drinks, shaken or stirred with ice, then served chilled, without ice. The classy modern vintage look of Connexion Coupe will add a touch of elegance to every cocktail.

แก้วคูปเป็นแก้วทรงกลาสสิกซึ่งมีความจุประมาณ 7 ออนซ์ ใช้สำหรับเครื่องดื่มต่างๆ โดยใช้วิธีการนยหรือคนผสมแบบไม่ใส่น้ำแข็ง รวมทั้งใช้สำหรับารกลิ้งไวน์ ด้วยรูปสักษณ์ที่มีเส้นห์ ทรงโค้งมน และขาแก้วสไตลิ่งอันทอที่มีความสูงพอเหมาะ แก้วคอนเนคชั่น คูป ทำให้เครื่องดื่มดูดีมีระดับมากยิ่งขึ้น

1527S07
**Connexion
 Coupe**
 7 oz / 215 ml
 TD 93 mm
 BD 75 mm
 MD 97 mm
 H 144 mm
 Packing 6/24



CLOUD 9

‘The Splash of Freshness from Tropical Flavors for the Most Cheerful Enjoyment’
 คือกลิ่นสดชื่น หอมหวานด้วยรสชาติทรอปิคัล
 เต็มเต็มทุกช่วงเวลาแห่งความสุข

A comeback for Tiki cocktail ‘Cloud 9’, the special mix of white rum with a hint of sweetness from tropical flavors and orgeat, blends beautifully to make a fruity refreshing moment. Add a touch of mouthfeel by shaking with egg white to create fluffy foam on top with simple yet artful garnishes to round out the show.

การกลับมาของคือกลิ่นสดชื่น Tiki ที่รังสรรค์พิเศษโดยผสมผสานไว้กับความสดชื่นหอมหวานแบบผลไม้เขตร้อน เต็มรสสัมผัสจากโพนที่ติดจากการหย่าเครื่องดื่มกับไข่ขาว ตกแต่งแบบเรียบง่ายแต่มีศิลปะ เต็มเต็มทุกการดื่มทำให้เพลิดเพลินไม่รู้จบ

- 40 ml White Rum
- 15 ml Apricot Liqueur
- 15 ml Orange Juice
- 15 ml Lemon Juice
- 15 ml Orgeat (Almond Syrup)
- 1 Pinch Sea Salt
- 20 ml Egg White

METHODOLOGY: Dry Shake, Shake
 Shake all ingredients without ice. Open the shaker, add ice and shake again. Fine strain into a chilled Connexion Coupe glass.

GARNISH: Crack Almonds, Edible Flower

GLASSWARE: Connexion Coupe





GIN COCKTAIL New!

Gin Cocktail glass is designed to trap the aromas of the gin to enhance flavors. Its oversized rounded bowl allows plenty of space for adding high quality ice and garnishes to enhance the taste and keep the drink refreshing for longer. The modern vintage look of Connexion Gin Cocktail inspires artful drinks and graceful service in a stylish setting.

แก้ว จิน คืออกเทลลูกออกแบบมาสำหรับใส่ จิน โทนิค โดยเฉพาะ กระจกแก้วที่มีลักษณะ ทรงบอลลูกใหญ่ ออกแบบมาเพื่อกักเก็บกลิ่นและรสชาติให้คงที่ ซึ่งช่วยเพิ่มความโดดเด่น ของกลิ่นส่วนผสมหลักอย่างจูนีเปอร์เบอร์รี่ และกลิ่นสมุนไพรที่หลากหลาย และให้พื้นที่ สำหรับใส่น้ำแข็งคุณภาพก้อนใหญ่ พร้อมของตกแต่งสำหรับค็อกเทล ช่วยเพิ่มสุนทรีย์ และความสดชื่นในการดื่มจิบ โทนิคได้อย่างสมบูรณ์แบบ แก้วคอนเนกชั่น จิน คืออกเทล สร้างแรงบันดาลใจในศิลปะการผสมเครื่องดื่ม และยกระดับการบริการของคุณอย่างมีสไตล์

1527D21
**Connexion
 Gin Cocktail**
 21 oz / 600 ml
 TD 88 mm
 BD 75 mm
 MD 107 mm
 H 192 mm
 Packing 6/24



DOUBLE ROCK

The Double Rock glass or Double Old-Fashioned glass is ideally used to serve spirits neat or on the rocks. The glass can accommodate a single large ice ball or large ice cubes while there is still a wide opening to enjoy the aroma. With its unique cut glass design, Connexion Double Rock will exceptionally reveal the charm of your cocktail creations.

แก้วดับเบิลร็อก หรือแก้วดับเบิลโอลด์เฟรช ส่วนมากใช้สำหรับเหล้ากลั่นแทบทุกประเภทก็เหมาะกับการดื่มแบบเพียวหรือแมออนเดอะร็อก แก้วชนิดนี้ยังมีใส่น้ำแข็งก้อนใหญ่หรือไอซ์บอล โดยมีปากแก้วที่กว้าง เหมาะแก่การสัมผัสกลิ่นหอมได้เป็นอย่างดี ดีไซน์ลวดลายตัดตั้งจากแก้วคอนเนกชั่น ดับเบิลร็อก ช่วยเผยเสน่ห์สุดเรียบหรูของค็อกเทลที่คุณรังสรรค์

P02807
Connexion
Double Rock
12 oz / 350 ml
TD 86 mm
BD 83 mm
MD 86 mm
H 91 mm
Packing 6/48



I'M IN LOVE WITH THE CHOCO

'The Unique Reflection of Legendary Cocktail to Bring Out a Unique Character'
ความคลาสสิกในสไตล์โอลด์เฟรช พลา
ความนุ่มลึก หวานหอมของเช็อกโกแลต

This twist on Old Fashioned 'I'm In Love with the Choco' is a perfect combination of Bourbon whiskey and sweet-fruity fortified wine paired with a touch of chocolate bitters to connect distinctive flavors and make the taste even more profound.

เมนูค็อกเทลที่สร้างสรรค์ขึ้น โดยการปรับสูตรคลาสสิกของโอลด์เฟรชให้รสชาติที่น่าสนใจยิ่งขึ้น นำเบอร์เบินวิสกี้มาผสมกับความหอมหวานรสผลไม้ในฟอตตีไวน์ และพลาความนุ่มลึกด้วยเช็อกโกแลตบิตเตอร์ ทำให้ค็อกเทลแก้วนี้มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์น่าค้นหา

45 ml	Bourbon Whiskey
15 ml	Sweet Vermouth
2 Dashes	Chocolate Bitters

METHODOLOGY: Stir
Stir all ingredients with ice in a Connexion Mixing Glass and strain into a chilled Connexion Double Rock glass.

GARNISH: White Chocolate Shavings
GLASSWARE: Connexion Double Rock





WHISKY ROCK

New!

Connexion Whisky Rock is a unique rolling glass which effortlessly rocks and rotates without spillage. The rolling motion not only creates excitement, but it actually helps your whiskey aerate for a better-tasting and more uniform drink.

แก้วคอนเนกชั่น วิสกี้ ร็อก มีความพิเศษที่กับแก้วที่ได้ถูกออกแบบมาให้สามารถวางเอียงและหมุนได้อย่างมีสไตล์ ทำให้มีเอกลักษณ์พิเศษ เพิ่มลูกเล่น สร้างความแตกต่างให้บาร์ของคุณไม่เหมือนใคร นอกจากนี้การหมุนของแก้วยังช่วยยกระดับการหายใจของวิสกี้ เพื่อส่งเสริมนรรถรสของวิสกี้ให้สมบูรณ์แบบยิ่งขึ้น

P02880
**Connexion
 Whisky Rock**
 10 oz / 305 ml
 TD 78 mm
 BD 89 mm
 MD 89 mm
 H 90 mm
 Packing 6/24



HIGHBALL

The Highball glass is a tall glass tumbler that is most commonly used for cocktails served full of ice, often with a high ratio of non-alcoholic mixer to spirit. Its tall and narrow shape helps retain the bubbles of the mixer and the cold temperature longer. Connexion Hi Ball with a distinctive character will absolutely put the spotlight on your drinks.

แก้วไฮบอล มีทรงสูงมาตรฐานสำหรับเสิร์ฟเครื่องดื่มและค็อกเทลต่างๆ ที่มีองศาความเข้มข้นของส่วนผสมมากกว่าสัดส่วนของเหล้า จึงทำให้เครื่องดื่มผสมในหมวดเครื่องดื่มไฮบอลมีมากมาย นอกจากนี้ รูปร่างแก้วที่สูงแคบยังช่วยคงความสดชื่นและเก็บอุณหภูมิได้ยาวนานกว่า คาเร็ทเตอร์ที่โดดเด่นของแก้วคอนเนกชัน ไฮบอลนี้ ช่วยให้เครื่องดื่มที่คุณตั้งใจสร้างสรรคสมบูรณ์แบบ สดทุกสายตา

P02808
Connexion
Hi Ball
12 oz / 350 ml
TD 69 mm
BD 65 mm
MD 69 mm
H 152 mm
Packing 6/48



VIOLA FIZZ

'The Spectacular Show of Childhood Favorite Dessert to Create Meaningful Experience'
คือกเจลที่ทำให้หวนคิดถึงความทรงจำดีๆ กับขนมหวานในวัยเด็ก

Adapted from a famous classic recipe called The Ramos Gin Fizz or originally The New Orleans Fizz, our 'Viola Fizz' is a twist of flavors from 'Strawberry & Cream' that will definitely bring back the nostalgia of your childhood. Its cloud-like look with a beautiful shade of lilac from Crème de Violette gives a stunning presentation that no one can resist.

เมนูค็อกเทลชิกเนเจอร์นี้ รังสรรค์ขึ้นจากค็อกเทลคลาสสิกอันเลื่องชื่อย่าง 'รามอส จิน ฟิซ' หรือมีชื่อเดิมว่า 'บีว ออร์สันส์ ฟิซ' มาพัฒนารสชาติให้มีความแปลกใหม่ชวนให้หวนระลึกถึงรสชาติของหวานยอดนิยมในวัยเด็ก อย่างสตอว์เบอร์รี่กับครีมฟอมนุ่มดังก่อนเมม ที่สร้างสรรคจากการเขย่าเครื่องดื่มกับไข่ขาว แต่งเติมสีส้มให้เป็นสีม่วงอ่อนชวนหลงใหล ที่ใครหลายคนไม่อาจปฏิเสธ

30 ml	Vodka	15 ml	Lime Juice
15 ml	Crème de Violette	10 ml	Strawberry Syrup
15 ml	Heavy Cream	30 ml	Egg White
15 ml	Lemon Juice	Top up	Prosecco

METHODOLOGY: Dry Shake, Shake

Add all ingredients except Prosecco to a cocktail shaker and shake hard but without ice. This part is essential (and called dry shaking). Open the shaker, add ice and shake again about 2-3 mins. Strain into a chilled Connexion Hi ball glass and top with Prosecco.

GARNISH: Grated Nutmeg
GLASSWARE: Connexion Hi Ball



LONG DRINK

The Long Drink glass is exceptionally useful and a must-have for any professional bars. Similar in shape to the Highball glass, the Long Drink glass is taller and larger. It is typically used for tall mixed drinks with plenty of ice. Connexion Long Drink with a heavy base and cut glass design is brilliantly put a shine on your cocktail creativity.

แก้วลองดริงค์ เป็นเหมือนแก้วมาตรฐานที่ทุกบาร์ต้องมี เหมาะกับการใช้งานในบาร์ เพื่อเสิร์ฟเครื่องดื่มต่างๆ ด้วยรูปทรงที่ใกล้เคียงกับแก้วไฮบอล แต่มีความสูงและความจุที่มากกว่า ส่วนมากมักใช้เสิร์ฟเครื่องดื่มที่มีการผสมมีกเซอร์และน้ำแข็งเย็นแก้วแก้วคอนเนกชันลองดริงค์ สะท้อนประกายของเครื่องดื่มให้ดูโดดเด่นผ่านความสวยงามจากลวดลายที่ตัดพิเศษและฐานแก้วที่หนาพิเศษ

P02809
Connexion
Long Drink
15 oz / 430 ml
TD 74 mm
BD 70 mm
MD 74 mm
H 159 mm
Packing 6/36



SIAM SIAM

'The Passionate Thai-Influenced Twist for the Perfect Refreshing Moment'
รังสรรค์เสน่ห์แบบไทยด้วยกลิ่นสมุนไพรที่สร้างความสดชื่น

'Siam Siam' plays up a Thai-inspired drink with a twist on the most favorite classic gin's cocktail 'Tom Collins'. Add distinct flavors from Thai herbs like kaffir Lime and Thai basil to make this refreshing drink more aromatic to represent Thailand.

คือกลิ่นสมุนไพรได้รับแรงบันดาลใจจากเสน่ห์ความเป็นไทย โดยนำกลิ่นเอกลักษณ์ที่โด่งดัง และเป็นที่นิยมจนถึงปัจจุบันอย่าง 'กอม คอลลิנס' มาสร้างสรรค์ใหม่โดยนำสมุนไพรไทยอย่างใบมะกรูดและใบโหระพาเพิ่มความหอมและความสดชื่นให้กับคือกลิ่นสุดตระการ นำเสนอรสชาติความเป็นไทยได้เป็นอย่างดี

45 ml	Gin
15 ml	Aperol
15 ml	Simple Syrup
25 ml	Lemon Juice
3 leaves	Fresh Thai Basil (ใบโหระพา)
1 leaf	Kaffir Lime
Top up	Tonic

METHODOLOGY: Shake

Muddle kaffir lime leaf and fresh Thai basil leaves in the base of a shaker. Add other ingredients except tonic. Shake with ice and fine strain into an ice-filled Connexion Long Drink glass. Then top it up with tonic.

GARNISH: A Sprig of Fresh Thai Basil Leaves

GLASSWARE: Connexion Long Drink



MIXING GLASS

Cocktails made entirely of alcohol or very light mixers only, such as Martini, Manhattan or Negroni should be stirred. Essential for any professional bartender or master mixologist, the Mixing Glass is used to delicately combine the drinks with a perfect amount of dilution from the ice. Connexion Mixing Glass balances elegance and durability for everyday use. It is a great presentation piece allowing the guest to appreciate the aesthetic of cocktails being crafted.

สำหรับการทำเครื่องดื่มเป็นการผสมเหล้าเข้าด้วยกันทั้งหมดหรือบางครั้งอาจจะมีส่วนผสมของมิกเซอร์ในจำนวนที่น้อยมาก มักจะใช้วิธีการคนผสมในแก้วมิกซิงกลาส เช่นค็อกเทลอย่าง มาร์ตินี่ แมนฮัตตัน หรือเนโกรี่ เป็นต้น เนื่องจากทำให้ค็อกเทลยังคงรสชาติที่ชัดเจน รวมถึงได้ความเย็นจากน้ำแข็งที่ละลายในปริมาณที่พอเหมาะ แก้วคอนเนกชั่นมิกซิงกลาสผสานความสวยงามหรูหราของลวดลายสไตล์คริสตัลเข้ากับดีไซน์ที่ตอบสนองการใช้งาน น้ำหนักที่พอดีช่วยให้งานทำค็อกเทลเป็นเรื่องง่าย ดูดีอย่างเป็นมืออาชีพมากยิ่งขึ้น

P02810
Connexion
Mixing Glass
 22 oz / 625 ml
 TD 87 mm
 BD 84 mm
 MD 95.5 mm
 H 156 mm
 Packing 2/12



HOW TO STIR A COCKTAIL

Stirring is a gentler technique for mixing cocktails, though it is often done for at least 30 - 45 seconds, which is longer than shaking.

- 1 Pre-chill both your mixing glass and serving glass by filling it with ice then topping it with water. Stir gently and discard water before adding cocktail ingredients.
- 2 Measure your cocktail ingredients into a chilled mixing glass then fill two-thirds with ice.
- 3 Hold a bar spoon with your middle finger and ring finger. Insert it into the mixing glass until the bowl of the spoon touches the bottom.
- 4 Make sure the back of the spoon bowl is against the inside of the mixing glass and gently rotate it by moving only your wrist around the outer edge for 30-45 seconds. It will spin the ice and liquid in the mixing glass.
- 5 Place a strainer over the mixing glass and strain into a chilled serving glass.



New!

CONDIMENT BOWL

Connexion Condiment Bowl is a side dish for bar snacks that complement the taste and experience of spirits and cocktails. With timeless vintage and crystal-cut design, the Condiment Bowl uplifts your beverage presentation and bar setting, while offering convenience through stackability to conserve space.

คอนเนกชั่น คอนดิเมนต์ โบว์ เติมเต็มประสบการณ์การดื่มในยามค่ำคืนได้อย่างสมบูรณ์แบบ สำหรับเสิร์ฟของทานเล่น ที่ทานควบคู่ไปกับเครื่องดื่ม กษณะที่ สามารถช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับของทานเล่นในบาร์ คอนเนกชั่น คอนดิเมนต์ โบว์ ถูกออกแบบมาด้วยขนาดที่พอเหมาะ: ดีไซน์ทันสมัย สีสันแวววาว ที่เข้าคู่อย่างลงตัวกับ เครื่องดื่มคืออกเทล และบรรยากาศของบาร์หรูสไตล์คลาสสิก นอกจากนี้ยังสามารถ จัดเก็บสะดวก ด้วยฟังก์ชันการซ้อนกันได้หลายชั้น พร้อมประหยดพื้นที่ใช้สอย ในบาร์อีกด้วย

P02820
Connexion
Condiment Bowl 4"

TD 100 mm
BD AC 91 mm
WD 100 mm
H 55 mm
Packing 6/24





New!

1527D21
Connexion
Gin Cocktail

21 oz / 600 ml
TD 88 mm
FD 75 mm
MD 107 mm
H 192 mm
Packing 6/24

1527C07
Connexion
Cocktail

7 oz / 215 ml
TD 100 mm
FD 75 mm
MD 100 mm
H 166 mm
Packing 6/24

1527S07
Connexion
Coupe

7 oz / 215 ml
TD 93 mm
FD 75 mm
MD 97 mm
H 144 mm
Packing 6/24

New!

P02880
Connexion
Whisky Rock

10 ¾ oz / 305 ml
TD 78 mm
BD 89 mm
MD 89 mm
H 90 mm
Packing 6/24

New!

P02820
Connexion
Condiment Bowl 4"

TD 100 mm
BD AC 91 mm
MD AC 100 mm
H 55 mm
Packing 6/24

P02807
Connexion
Double Rock

12 oz / 350 ml
TD 86 mm
BD 83 mm
MD 86 mm
H 91 mm
Packing 6/48

P02808
Connexion
Hi Ball

12 oz / 350 ml
TD 69 mm
BD 65 mm
MD 69 mm
H 152 mm
Packing 6/48

P02809
Connexion
Long Drink

15 oz / 430 ml
TD 88 mm
BD 70 mm
MD 74 mm
H 159 mm
Packing 6/36

P02810
Connexion
Mixing Glass

22 oz / 625 ml
TD 87 mm
BD 84 mm
MD 95.5 mm
H 156 mm
Packing 2/12

“Cocktails have to look incredible before the guests can actually have a chance to try what’s inside. Connexion makes this effortless with its beautiful shine behind the bar. The special cocktails I have created perfectly fit the drinking style of the Connexion glassware, which gives it that extra enjoyable experience. It is easy to make a drink look amazing when you have glassware as gorgeous as Connexion.”

คืออกเทลต้องมีพิธีเช่นที่ดูโดดเด่นชวนลิ้มลอง ก่อนที่ลูกค้าจะได้สัมผัสรสชาติ แก้วคอนเนกชั่นเติมเต็มความสวยงามได้อย่างสมบูรณ์แบบ ด้วยประกายสะท้อนที่แตกต่างจากหลอดลายสโตนคริสตัล ผมสร้างสรรค์เมนูคืออกเทลสุดพิเศษ ให้มีเอกลักษณ์และเข้ากับสไตล์ของแต่ละประเภทอย่างลงตัว ให้ลูกค้าได้เพลิดเพลินกับทุกช่วงเวลาการดื่มด่ำ การทำคืออกเทลให้ดูน่าสนใจ ไม่ใช่เรื่องยาก หากมีแก้วที่ช่วยสะท้อนความงดงามอย่าง ‘คอนเนกชั่น’

ARRON GRENDON

Winner of the Chivas Masters Global Final 2018
Winner of Thailand Diplomatico World Tournament 2017



Ocean[®]



OCEAN GLASS PUBLIC COMPANY LIMITED

75/88-91 34th floor, Ocean Tower II, Sukhumvit 19 (Soi Wattana), North-Klongtoey, Wattana, Bangkok 10110, Thailand

Tel: 66 2661 6556 Fax: 66 2661 6550

E-mail: contact@oceanglass.com

www.ocean-glassware.com