

สัมผัสสำหรับเอกแห่งฤดูร้อน สดชื่น คลายร้อน ไปกับ “ข้าวแช่” ห้องอาหารศาลาไทย พร้อมจัดส่งตรงถึง บ้านคุณหรือเลือกจากรับได้ตามต้องการ



ต้อนรับซัมเมอร์นี้กับ “ข้าวแช่” เมนูคลายร้อนสุดคลาสสิกของคนไทย ที่พร้อมเสิร์ฟให้คุณได้สดชื่น อร่อยคลายร้อน เพียงปีละหนึ่งครั้ง ตลอดเดือนเมษายนถึงพฤษภาคม 2563 นี้ จากห้องอาหารศาลาไทย โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต

ลิ้มรสความหอม สดชื่น ที่เซฟบังอร มาลาเล็ก หัวหน้าครัวไทย พิถีพิถันนำข้าวหอมมะลิมาหุงสุกและบรรจุขจัดข้าวให้ขึ้นเงา จากนั้นนำมาแช่กับน้ำลอยดอกมะลิอบควันเทียน พร้อมเครื่องเคียงถึง 9 อย่าง กะปิชุบไข่ทอด, ปลาช่อนหวานแห้งผัด, หัวไชโป๊ผัดหวาน, หัวไชโป๊ผัดไข่, หมูฝอย, เนื้อฝอย, หอมยัดไส้ปลาชุบแป้งทอด, พริกหยวกสอดไส้หมูกุ้ง และไข่เค็ม ประูอย่างพิถีพิถันตามตำรับไทย สำหรับวิธีการทานข้าวแช่กับเครื่องเคียงนั้นเริ่มจากทานลูกกะปิเป็นชิ้นแรกก่อน เคี้ยวให้ได้ลิ้มรสชาติ ตักข้าวแช่ขึ้นทานตามพร้อมน้ำข้าวแช่สักเล็กน้อย รสชาติความเข้มข้นของเครื่องเคียงจะผสมผสานกับความเย็นของข้าวแช่ ทำให้รสชาตินุ่มนวลกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้เซฟบังอร ยังพิถีพิถันแกะสลักผักสดไว้สำหรับทานแกล้มอย่างปราณีตงดงาม

สัมผัสความสดชื่นไปกับข้าวแช่ สำหรับเอกแห่งฤดูร้อน เหมาะสำหรับคลายร้อนในวันหยุดหรือส่งเป็นของขวัญสำหรับญาติผู้ใหญ่ พร้อมบริการจัดส่งถึงบ้านหรือรับกลับไปทานที่บ้านในตะกร้าหวายอันสวยงาม โดยสามารถเลือกจากรับได้ที่โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต หรือโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ สยามสแควร์ ในราคาชุดละ 990 บาท

สมาชิกแอดคอร์ดพลัส รับส่วนลดค่าอาหารเพิ่ม 10% จากราคาปกติ พิเศษบริการจัดส่งฟรี 15 กม. จากโนโวเทล
สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต เมื่อสั่งซื้อขั้นต่ำ 3 ชุด/การสั่งซื้อ และมีค่าบริการจัดส่งเพิ่มเติมสำหรับการจัดส่งนอกพื้นที่บริการ
สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ 02-131-1111 ต่อ 1750 หรืออีเมลล์ square@novotelairportbkk.com