

สเต็กเนื้อออสเตรเลียกับซอสแกงเขียวหวาน เมนู อร่อยลงตัว @ 92 คาเฟ่ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอ ฟเฟอริน กรุงเทพ



สเต็กเนื้อออสเตรเลียกับซอสแกงเขียวหวาน เมนูอร่อยลงตัว @ 92 คาเฟ่ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพ

สเต็กเนื้อออสเตรเลียกับซอสแกงเขียวหวาน
เมนูอร่อยลงตัว @ 92 คาเฟ่
โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพ

92 คาเฟ่ ขอเสนอ 2 เมนูเนื้อออสเตรเลียนำเข้า ในรูปแบบความลงตัวของเนื้อเทนเดอร์ลอยน์คือ “เนื้อสันใน” เป็นเนื้อส่วนที่นุ่มที่สุด เป็นเนื้อส่วนกลางสะโพกที่มีมันน้อย ทำให้เนื้อไม่แข็งจืดจางละลายในปาก เมนูแรกมาในความอร่อยลงตัวแบบไทยกับเมนู “เนื้อออสเตรเลียราดซอสแกงเขียวหวาน” ความอร่อยนุ่มของเนื้อ ผสมกับรสแกงเขียวหวานแบบไทยๆ รวมตัวเป็นความกลมกล่อมรสชาติพิเศษ เสริฟพร้อมแผ่นโรตี่ ในราคาทีละ 650 บาท++ และอีกหนึ่งเมนูได้แก่ ‘สเต็กเนื้อออสเตรเลียราดซอสไวน์แดง’ เมนูที่ต้องลอง ในราคาทีละ 650 บาท++

หาทานได้แล้วตลอดเดือนพฤษภาคม ที่ 92 คาเฟ่ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพ เปิดให้บริการ 24 ชั่วโมง ทุกวัน สำหรับเมนู a la carte และให้บริการบุฟเฟต์อาหารนานาชาติ มีอีกกลางวัน 11.30 น.– 14.30 น. และมีค้ำ 18.00 น. – 22.30 น. ของทุกวัน สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ : 02 641 4777

.....

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่:

นันทาวดี รักรักษาชีพ

061 523 9642, 02 -641 4777