

อย่าปล่อยให้วีคเอนด์นี้ผ่านไปโดยไม่ได้กินอะไรดีๆ



ชวนคุณมาอร่อยกับเทศกาล “Rock Salmon”

นำอาหารคุณภาพอย่างปลาแซลมอนที่ส่งตรงจากนอร์เวย์มาเสิร์ฟกันในเมนู

ปลาแซลมอนย่างกับซอสแอปเปิ้ล ชั้นปลาแซลมอนย่างโรยด้วยแบล็คโอลีฟสับหยาบเสิร์ฟคู่กับซอสแอปเปิ้ลและ
น้ำสลัดบัลซามิกเพิ่มความเปรี้ยวเรียกความสดชื่นตามมาด้วยความอร่อยแบบเอเชีย

ลาบปลาแซลมอนกับปอเปี๊ยะข้าวเหนียว อร่อยเบาๆกับเนื้อปลาแซลมอนแต่รสชาติเข้มข้น หอมกลิ่นข้าวคั่ว ต้อง
ทานคู่กับปอเปี๊ยะข้าวเหนียวที่เพิ่มรสสัมผัสระหว่างกินทำให้เมนูนี้ยิ่งโดดเด่นขึ้นไปอีกพลาดไม่ได้กับเมนู

ข้าวซอยปลาแซลมอน เมนูทางเหนือที่มีเนื้อปลาแซลมอนชิ้นโตวางอยู่บนเส้นพะมี่เหลือง เวลาทานให้ราดซอส
พร้อมเครื่องเคียงลงไปคลุกเคล้าปีบมะนาวสดท้ายเพื่อเพิ่มความหอมสดชื่นสุดท้ายกับเมนูที่เซฟปรุงและเลือกเครื่อง
เทศอย่างพิถีพิถัน

ปลาแซลมอนอบกับผักสไตน์ฝรั่งเศส อุดมไปด้วยเครื่องเทศ อบจนเข้าเนื้อจนหอมกรุ่น อยู่ในกระดาษไข ไฮไลต์อยู่
ที่ตอนเปิดทานกลิ่นจะหอมฟุ้งยั่วน้ำลายเป็นที่สุด

ทุกเมนुरาคาเดียว 280++ ตลอดเดือนกรกฎาคม

ที่ห้องอาหารวิวันดา คูซีน โรงแรมเบสท์เวสเทิร์นพลัสแวนด้าแกรนด์

สำรองที่นั่ง โทร. 02-582-8282 ต่อ 4002

อีเมล enquiry@bwpluswandagrands.com

Website: www.bwpluswandagrands.com

FB: @bwpwanda