

กึ่งมังกรผัดเนยคลุกเคล้ากับซอสแชมเปญ



“กึ่งมังกรผัดเนยคลุกเคล้ากับซอสแชมเปญ”

โรงแรมเดอะ แกรนด์ โฟร์วี่งส์ คอนเวนชั่น ขอเชิญคุณมาสัมผัสประสบการณ์ที่ดีที่สุดกับเมนูสุดพิเศษ “กึ่งมังกรผัดเนยคลุกเคล้ากับซอสแชมเปญ” ให้คุณได้อิ่มอร่อยเต็มคำ ณ ห้องอาหารกรोटโต้ แชมเปญ แอนด์ ไวน์ บาร์ ตั้งแต่วันที่ถึง 31 กรกฎาคม ศกนี้

ห้องอาหารกรोटโต้ แชมเปญ แอนด์ ไวน์ บาร์ ขอเสนอเมนูซิกเนเจอร์ ที่คุณไม่ควรพลาดกับ “กึ่งมังกรผัดเนยคลุกเคล้ากับซอสแชมเปญ” เชฟใหญ่ของเราได้รังสรรค์ความสดจากธรรมชาติให้คุณได้ลิ้มลองกับกึ่งมังกรเนื้อแน่นหวานอร่อยนำเข้าจากอเมริกามาเป็นวัตถุดิบหลัก เพิ่มความหอมด้วยการนำมาผัดกับเนย ไวน์ขาว อีกทั้งยังใส่ผักเห็ดญี่ปุ่น และคลุกเคล้ากับซอสแชมเปญอย่างดีจนได้รสชาติที่กลมกล่อม ในราคา 1,200 บาท ++ บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 16.00 – 01.00 น.

สำรองที่นั่งและสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร. 02-378-8000 ต่อ 4048