

# ขนมบุติกเบเกอรี่สไตล์ฝรั่งเศส ที่ “เลอ คองคอร์ด เดลี”

ตลอดเดือนกันยายนนี้ เลอ คองคอร์ด เดลี โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ ขอแนะนำสำหรับสาวกผู้หลงใหลขนมหวานสไตล์ฝรั่งเศสรสชาติดีควรรค่าแก่การลิ้มลอง เมื่อได้ชิมก็จะรับรู้ถึงกระบวนการและความพิถีพิถันของตัวขนม รวมถึงรสชาติที่แปลกใหม่นุ่มลิ้นด้วยเนื้อเค้กที่นุ่ม รสนุ่มนวลเบาๆ อาทิ **ขนมปังกรอบสอดไส้ถั่วพิตตาชิโอ, ขนมหวานทรงยาวสอดไส้ครีม, ขนมหวานสอดไส้ครีมทรงหมวก, เค้กคาราเมลเข้มข้น และครีมวนิลา, ชีสเค้กสมูสตีรสสตรอเบอร์รี่, เค้กช็อคโกแลตราดซอสเบอร์รี่, เค้กช็อคโกแลตดำและเยลลี่ส้ม, เค้กถั่วพิตตาชิโอและแอปเปิ้ลคอต, เค้กอัลมอนต์ครีมกาแฟโรยด้วยถั่วอัลมอนต์เคลือบน้ำตาลทอด และครีมช็อคโกแลตดำผสมช็อคโกแลตนมพร้อมเยลลี่มะม่วง** อีกทั้งมีเมนูขนมหวานสารพัดชนิดแบบเต็มอิ่ม ทั้งแซนวิช ครั้วชองต์ มาการอง รวมถึงเครื่องดื่มอีกสารพัดอีกด้วย



เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 07.00 น. – 22.00 น. ตั้งอยู่ที่ชั้น G โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม โทร. 02-694-2222 ต่อ 1550