

ชาหมูตุนถั่วแดง เมนูพิเศษประจำเดือนจากห้อง อาหารจีนหลิว โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ



ตลอดเดือนเมษายนนี้ ห้องอาหารจีนหลิว โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ ขอนำเสนอ ชาหมูตุนถั่วแดง มาสัมผัสรสชาติที่เข้มข้นละลายในปากของชาหมูเนื้อแน่นๆ ตุนพร้อมกับถั่วแดง รังสรรค์ขึ้นเป็นเมนูที่แสนกลมกล่อมตามฉบับของสูตรอาหารจีนโบราณ

ถั่วแดง ถือเป็นหนึ่งในธัญพืชตระกูลถั่วชั้นเลิศ เพราะอุดมไปด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไฟเบอร์ อีกทั้งรสชาติที่หวานหอมอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ด้วยความสามารถของเชฟแอนดี้ ฟุง เชฟใหญ่ประจำห้องอาหารจีนหลิว โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ ยิ่งทำให้เมนูจานนี้อร่อยกลมกล่อมมากขึ้นไปอีก

ขอเชิญทุกท่านมาลิ้มลองชาหมูตุนถั่วแดงเมนูนี้ ตลอดทั้งเดือนเมษายน ในราคา 350++ บาท

ห้องอาหารจีนหลิว ชั้น 3 โรงแรม คอนราด กรุงเทพฯ เปิดให้บริการทุกวันเวลา 11:30-14:30น. สำหรับมือกลางวัน และเวลา 18:00-22:30น. สำหรับมือเย็น สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-690-9999 หรืออีเมลล์: bkkci.fb@conradhotels.com สามารถติดตามข่าวสารต่างๆได้ที่ เว็บไซต์ www.relishbangkok.com/liu