

# ข้าวห่อสาหร่ายสูตรพิเศษ ที่ “ทาคุมิ”



หากท่านเป็นคนหนึ่งที่ชื่นชอบในรสชาติของข้าวห่อสาหร่ายสูตรพิเศษ ซึ่งเซฟได้นำเครื่องปรุงตามแบบตำรับอาหารญี่ปุ่นดั้งเดิมมาปรุงเป็นเมนูข้าวห่อสาหร่ายจานพิเศษที่ไม่เหมือนใคร และอร่อยในแบบตำรับญี่ปุ่นที่ต้องตั้งใจที่ห้องอาหารญี่ปุ่นสุดฮิต “ทาคุมิ” โรงแรมสวิสไฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ ได้แก่ ข้าวห่อสาหร่ายหน้าปลาไหล (Black Dragon Maki) ราคาจานละ 660 บาท อีกทั้งยังมีเมนูเด็ด ได้แก่ ปลาไหลชุบแป้งทอด (Unagi Tempura) ราคาจานละ 720 บาท แสนอร่อยไว้บริการท่านอีกด้วย อย่าลืมชวนครอบครัวและผองเพื่อนมาร่วมอิมมน่าสำราญกับบุฟเฟ่ต์มื้อกลางวันหรือมื้อค่ำที่ท่านไม่ควรพลาด นอกจากนี้ยังมีห้องวีไอพีแบบส่วนตัวให้บริการด้วย

เชิญแวะมาลิ้มลองเมนูข้าวห่อสาหร่ายในแบบฉบับทาคุมิได้ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป จนถึง 31 มกราคม 2557

ทาคุมิเปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน เวลา 11.30 น. – 14.30 น. และมื้อค่ำ เวลา 18.00 น. – 22.30 น. ตั้งอยู่ชั้น G โรงแรมสวิสไฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งล่วงหน้า โทร. 02-694-2222 ต่อ 1560