

“ข้าวอบจักรพรรดิ” เมนูแนะนำ ของ ฟุกหยวน มอบ ความอร่อยแบบสุดพิเศษ



ห้องอาหารจีนฟุกหยวน – โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ แนะนำเมนูระดับตำนาน “ข้าวอบจักรพรรดิ” โดยเป็นเมนูพิเศษ ที่ได้คัดสรรวัตถุดิบชั้นเยี่ยมเกรดพรีเมียม ได้แก่ กุนเชียงฮ่องกง กรรเชียงปูเนื้อแน่นๆ หอยเชลล์สดตัวอ้วน หอยเชลล์แห้งเกรดเอ ประุงรสด้วยซอสสูตรพิเศษ เคล็ดลับของฟุกหยวน เคล็ดลับความอร่อยมาจากการคัดข้าวเหนียวเมล็ดสวยหุงให้สุกประมาณ 50% แล้วใส่ด้วย กุนเชียงฮ่องกง กรรเชียงปู หอยเชลล์ทั้งสดและแห้ง ประุงรสด้วยซอส แล้วนำไปอบอีกครั้งเพื่อให้สุกกำลังดี กลิ่นของข้าวจะหอม วัตถุดิบทั้งหลายที่ใส่จะสุกกำลังดี รสชาติกลมกล่อม เมนูพิเศษนี้นำเสนอราคาทีละ 1,500 บาท++ ให้บริการทั้งมือกลางวันและมือเย็น โดยเมนูนี้เป็นเมนูที่ทำสดใหม่ทุกวัน

ห้องอาหารจีน ฟุกหยวน ให้บริการอาหารจีนต้นตำรับ ในรูปแบบ A la carte เมนูเปิดให้บริการทุกวัน มือกลางวัน 11.30 น. – 14.30 น. มือเย็น 18.00 – 22.30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทรศัพท์ 02 641 4777