

ครบรสครบเครื่องอาหารพื้นเมืองอีสาน ณ ห้อง อาหารสวนบัว โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ท และวิลลา หัวหิน



พลาดไม่ได้จริงๆสำหรับทุกท่านที่ชื่นชอบรสชาติอันจัดจ้านของอาหารพื้นเมืองอีสาน ห้องอาหารสวนบัว ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน นำเสนอเมนูอะ ลา คาร์ด ครบรสครบเครื่องอาหารพื้นเมืองอีสาน ที่ชนรายการอาหารพื้นเมืองอีสานมาให้ทุกท่านได้ร่วมลิ้มชิมรสความแซ่บ ตลอดทุกมื้อกลางวันและมื้อค่ำ ในเดือนเมษายนและพฤษภาคมนี้

ห้องอาหารสวนบัว ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน เชิญทุกท่านสัมผัสรสชาติอาหารพื้นเมืองอีสานหลากหลายเมนูใน ครบรสครบเครื่องอาหารพื้นเมืองอีสาน ที่ห้องอาหารสวนบัวรับประกันความอร่อยแบบครบเครื่องครบรส ทั้งเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด ที่ผสมผสานเป็นรสชาติกลมกล่อมผ่านการปรุงอย่างพิถีพิถันโดยเชฟอาหารไทยมากประสบการณ์ สะท้อนเคล็ดลับการปรุงอาหารที่ซับซ้อนให้น่าลิ้มลอง อาทิ แกงอ่อมไก่ แกงสไตล์ไทย-อีสานที่มีผักหลากหลายชนิด พร้อมกลิ่นโดดเด่น ผักชีลาว ใบมะกรูด เครื่องแกง รสชาติเผ็ดๆ เค็มๆ แต่กลมกล่อมตามสไตล์อาหารพื้นเมืองอีสาน ปลากระพงนึ่งน้ำพริก เมนูคันทูสำหรับคนรักสุขภาพ ที่เชฟคัดสรรปลากระพงสด เนื้อแน่น นึ่งกุนเชียงสมุนไพรหอม เสิร์ฟคู่กับน้ำพริกสดเค็มและเครื่องเคียงนานาชนิด หรือจะลองรับประทาน เนื้อย่างน้ำจิ้มแจ่ว อีกหนึ่งเมนูเด็ดที่ นำเนื้อเกรดพรีเมียมจากประเทศออสเตรเลีย บรรจงย่างเนื้อจนนุ่ม เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่วข้าวคั่ว แซ่บหนั ที่รับประกันถึงความแซ่บถูกใจใครหลายคนอย่างแน่นอน พร้อมอีกหลายเมนูอาหารไทย-อีสานจานเด็ดอีกหลายเมนู ที่ห้องอาหารสวนบัวรับประกันความอร่อยถึงรสถึงเครื่องเลยทีเดียว

ลิ้มลองความอร่อยของอาหารไทยผสมผสานรสชาติพื้นเมืองเฉพาะตัวของอีสาน ที่ห้องอาหารสวนบัวนำเสนอผ่านโปรแกรมชั้นล่าสุด

ครบรสครบเครื่องอาหารพื้นเมืองอีสาน ให้บริการตลอดทุกมื้อกลางวันและมื้อค่ำ ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน ถึง 31 พฤษภาคม 2561 นี้ ณ ห้องอาหารสวนบัว โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน ราคาเริ่มต้น 230++ บาท

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ 0 3251 2021-38 หรืออีเมลล์ chbr@chr.co.th