

ครบรอบ 5 ปี ชิงช้าชาลี ชวนคุณนึกถึงความทรง

จำดีๆ และอิมมอร้อยกับเมนูกุ้งแม่น้ำ ถึงวันที่ 31 กร

กฏาคมนี้



จากก้าวแรกของชิงช้าชาลี...ร้านอาหารเล็กๆโทนสีขาวยุคแรกๆที่เน้นการปรุงอาหารไทยเลิศรสสูตรต้นตำรับขนานแท้ ณ วันนี้...เราได้เข้าสู่ปีที่ 5 แล้ว และไม่ว่าเวลาจะหมุนผ่านไปนานขนาดไหน ความอิมมอร้อยและความสุขใจที่เรามอบให้แก่ลูกค้ามันไม่เคยเปลี่ยน คุณภาพและความใส่ใจของอาหารและบริการของทางร้านไม่เพียงแต่คงไว้เหมือนเดิม หากแต่จะเพิ่มขึ้นทุกวัน ไม่ว่าจะเป็นการนำเมนูไทยใหม่ๆมาเสนออยู่เสมอ หรือการนำอาหารยุโรปและอิตาเลียนมาเสริม เพื่อให้เข้ากับไลฟ์สไตล์ของคนเมืองทุกรุ่นทุกวัย ตามความตั้งใจของคุณกอล์ฟ ทัศนกร รัตนทาส ผู้บริหารกระหะเหล็กและผู้ก่อตั้งร้านอาหารในเครือจีเอ็นเตอร์ไพรส์ รวมถึงร้านชิงช้าชาลี ที่ได้กล่าวไว้ในโอกาสพิเศษครบรอบ 5 ปีของทางร้านว่า

“อาหารทุกจานของเราทำออกมาจากใจ ด้วยวัตถุดิบคุณภาพดี ปรุงอย่างพิถีพิถันจนออกมาเป็นศิลปะบนจานที่แสนเอร็ดอร่อย พนักงานของเรายิ้มแย้มแจ่มใส และมีความสุขที่ทำให้คุณได้อิมมอร้อยกับอาหารไทยแท้คุณภาพดี นอกจากนี้เรายังมีอาหารอื่นๆอย่างอาหารอิตาลี เช่น พาสต้าสปาเก็ตตี้ ให้คุณได้เลือกอร่อยกันครบทุกรสชาติ ถูกใจทุกคนในครอบครัว วันเกิดของเราปีนี้ก็นับว่าเป็นเวลา 5 ปีแล้วที่เราได้มีโอกาสดูแลคุณ และเราก็หวังว่าเราจะได้อยู่ดูแลคุณแบบนี้ตลอดไป”

และเพื่อฉลองโอกาสพิเศษนี้ แบ่งปันความสุขและคืนกำไรให้กับลูกค้า ทางร้านขอเสนอเมนูใหม่สุดพิเศษ ‘กุ้งแม่น้ำ’ 7 เมนู ที่เกิดจากการนำกุ้งแม่น้ำไซส์ใหญ่เต็มตัว ไปมิกซ์แอนด์แมชกับเมนูดั้งเดิมที่โดดเด่นของร้าน เพิ่มความเอร็ดอร่อยให้แก่เมนูต่างๆอย่างทวีคูณ ได้แก่ ‘กุ้งแม่น้ำหมีกรอบ’ ที่นำกุ้งอย่างฉ่ำๆนุ่มๆมารับประทานกับหมีกรอบสูตรโบราณดั้งเดิมรสกลมกล่อมของทางร้าน ให้รสชาติที่เข้ากันอย่างลงตัว ‘กุ้งแม่น้ำผัดฉาบซีส’ สะใจกับซีส 2 เด้ง เพราะนำซีสเซตดาร์ มอชซาเรล่า และพามาซานมาผัดในซอสผัดฉ่าจนได้รสละมุน ส่วนตัวกุ้งก็นำมาราดซีสอีกทีก่อนเข้าเตาอบ ให้ได้ซีสที่ยืด หอม มันและดีรสชาติกุ้งสดๆออกมาได้สุดๆ ‘กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม’ ที่นำซอสมะขามสูตรเด็ดเข้มข้นหวานพอดีมาราดลงไปบนตัวกุ้งจนชุ่ม เสิร์ฟคู่กับกระเจี๋ยมเจียวกรอบๆและข้าวสวยอุ่นๆได้อรรส ‘กุ้งแม่น้ำผัดผงกะหรี่’ หอมกลิ่นเครื่องเทศลูกเคล้า ผัดด้วยซอสผสมไข่เปิด ส่วนอีก 3 เมนูที่พลาดไม่ได้ คือ ‘กุ้งแม่น้ำอบวุ้นเส้น’ ‘กุ้งแม่น้ำย่างผัดเปรี้ยวหวาน’ ‘แกงเลียงกุ้งย่าง’ โดยทุกจานลดราคาจากปกติจานละ 520 บาท เหลือเพียง 460 บาท แถมเมื่อรับประทานอาหารตั้งแต่ 555 บาทเป็นต้นไป ยังได้รับขนมปัง ‘ชิงช้าชาลี ฮันนี่โทสต์’

ที่มีให้เลือก 3 หน้า เป็นของหวานตบท้ายมื้อแห่งความอร่อยอีกด้วยโปรโมชั่นพิเศษทั้ง 2 นี้มีถึงวันที่ 31 กรกฎาคม เท่านั้น

นอกจากเมนูใหม่ที่ทางร้านภูมิใจนำเสนอแล้ว ยังมีการเพิ่มของตกแต่งใหม่ในร้าน ทำให้ร้านดูสดชื่น สดใส นั่งสบาย ขึ้นกว่าเดิมด้วย ถึงเวลาดึงความทรงจำดีๆและความสุขที่คุณได้มาแชร์กับคนรัก ครอบครัวและเพื่อนฝูงให้กลับมามีชีวิตอีกครั้ง และร่วมฉลองก้าวแรกสู่ปีที่ 6 ไปกับเราวันนี้ ณ ที่นี้ที่เดิม...ที่ชิงช้าชาลี

สำรองที่นั่ง และสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

ร้านอาหารชิงช้าชาลี ชั้น G ศูนย์การค้าสยามพารากอน โทร. 02-610-7557

ร้านอาหารชิงช้าชาลี ชั้น 4 ศูนย์การค้าดิ เอ็มโพเรียม โทร. 02-259-8582