

ความอร่อยสไตล์ฝรั่งเศสที่ถูกปากคนไทย



ถ้าคุณมองหา..อาหารสไตล์ฝรั่งเศสแท้ๆรสชาติโดนๆ “ลา วู” ห้องอาหารฝรั่งเศส สยาม แอ็ท สยาม ดีไซน์ โฮเต็ล กรุงเทพฯ นำโดย เชฟจิลล์ พอยทิวิน หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ชาวฝรั่งเศส นำเสนอเซตดินเนอร์ที่รังสรรค์ขึ้นอย่างพิถีพิถันเพื่อให้เข้าถึงรสสัมผัสของอาหารฝรั่งเศสอย่างแท้จริงในแบบ “French Degustation Menu” โดยเมนูที่ห้ามพลาดคือ “Salmon Loin Unilateral” หนึ่งในเมนคอร์สที่อร่อยถูกปากนักชิม ด้วยปลาแซลมอนนำเข้าจากนอร์เวย์ นำมากริลล์ให้พอสุกด้านนอกแต่นุ่มใน ราดด้วยน้ำซอสที่ทำจากน้ำสต็อกปลาและไวน์แดง ทานเคียงกับเห็ดอย่าง สำหรับ a la carte ราคาเพียง 890 บาท หรือ เลือกอร่อยได้ทั้งแบบ 6 คอร์สราคา 1,700 บาท++ และ 7 คอร์สราคา 2,000 บาท++

พิเศษ !!! ตั้งแต่เดือนตุลาคมนี้เป็นต้นไป สมาชิกบัตรกรุงศรี “Exclusive Best Deal” มา 4 จ่าย 3 และ บัตร SCB รับส่วนลดถึง 15% (เฉพาะค่าอาหาร) “ลา วู” ห้องอาหารฝรั่งเศส ตั้งอยู่ชั้น 25 ของโรงแรมฯ เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18.30-23.00 น. สอบถามเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งโทร. 0 2217 3000 หรืออีเมล fbrsvn@siamatsiam.com