

คัพเค้กมะลุนลิ้น ณ “เลอ คองคอร์ด เดลี”

ตลอดเดือนมิถุนายนนี้ เลอ คองคอร์ด เดลี โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ ขอเชิญพบกับขบวนคัพเค้กโฮมเมดเนื้อนุ่ม หอมกรุ่นเย้ายวนใจหลากหลายสไตล์ที่ผสมผสานส่วนผสมจากธรรมชาติกับเนื้อเค้กให้เข้ากัน ซึ่งเพรสทรีเซฟนำจุดเด่นของสมุนไพรและกลิ่นหอมๆ ของช็อคโกแลตมาทำคัพเค้กรสละมุน รสชาติกลมกล่อมทั้งกลิ่นและความเข้มข้นของเนื้อเค้กอย่างลงตัว อาทิ คัพเค้กช็อคโกแลตพริกไทยดำมายัน, ดาร์คช็อคโกแลตคัพเค้กฟักทองกับขิง, คัพเค้กเชอร์รี่พริกไทยดำ, คัพเค้กตะไคร้, คัพเค้กใบเตย, คัพเค้กพริกหยวกแดง มูสช็อคโกแลต, คัพเค้กชาเขียวและถั่วแดง, คัพเค้กช็อคโกแลตพริก, คัพเค้กมะม่วงกับพริกเขียว และอีกมากมายรอให้ท่านมาลองลิ้มชิมรสกับคัพเค้กรสชาติใหม่ๆ มาให้ท่านได้อร่อยกันอย่างไม่รู้เบื่อ ในราคาเพียงชิ้นละ 95 บาทเท่านั้น!



เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 07.00 น. – 22.00 น. ร้านตั้งอยู่ที่ชั้น G โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม โทร. 02-694-2222 ต่อ 1550