

# ค็อกเทลคุณภาพด้วยส่วนผสมสไตล์อิตาเลียน



เดือนตุลาคมนี้หากคุณเบื่อค็อกเทลสูตรเดิมๆ ต้องการลองค็อกเทลใหม่ๆ หรือติดใจในค็อกเทลของเรา ห้องอาหารอิตาเลียน เทอราชซ่า โรงแรมปทุมวัน ปริ๊นเซส เชิญชวนมาลองค็อกเทลรสชาติที่ต่างไปจากเดิมที่ทางเราเนรมิตขึ้นมา เริ่มต้นด้วย “เนโกรนิคอฟ” ค็อกเทลสีแดงชมพูเจือกลิ่นกาแฟอ่อนๆ นี้ผสมขึ้นจากเหล้าจินมาผสมกับกาแฟคั่วคัมปารี มาร์ตินี่-รอสโซ ส่วนผสมทุกอย่างที่เข้ากันอย่างลงตัว เหมาะกับการดื่มก่อนดินเนอร์เพื่อเรียกน้ำย่อยอย่างถึงที่สุดเพียงราคาแก้วละ 250 บาทสุทธิ ราคาเท่ากับค็อกเทลอีกสูตรของทางห้องอาหาร “บลูอินิกม่า” ค็อกเทลรสเปรี้ยวอมหวานสีฟ้าสดใสที่จะทำให้คุณสดชื่น ผสมจาก จิน บลูคาราชาว น้ำมะนาวไซรัป จินเจอร์เอลและโรสแมรี่ที่จะช่วยเพิ่มรสชาติแฝงและกลิ่นอโรมาให้กับค็อกเทลสามารถดื่มพร้อมกับมื้ออาหารได้ ราคาแก้วละ 250 บาทสุทธิ และในส่วนของ “เวอร์จิ้น เบซิล ฮีโต” ค็อกเทลรสเปรี้ยวซ่าไร้แอลกอฮอล์ที่ทำด้วยโฮมเมดสวีทเบซิลไซรัป น้ำมะนาว โซดา และตกแต่งด้วยใบสวีทเบซิลสามารถจิบได้ตลอดทั้งวัน ราคาเพียง 160 บาทสุทธิ

สนใจติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

ห้องอาหารอิตาเลียนเทอราชซ่า ชั้น 8 โรงแรมปทุมวัน ปริ๊นเซส

เปิดบริการทุกวัน เวลา 06.30 น. – 22.30 น. โทร. 02-216-3700 ต่อ 20818