

# จับคู่ความอร่อยอาหารไทยรสเลิศกับไวน์ไทย

## คุณภาพระดับโลก ณ ห้องอาหารธาราทอง โรงแรม

### รอยัล ออคิด เชอราตัน



ห้องอาหารธาราทอง โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตันร่วมกับผู้ผลิตไวน์ชั้นนำของประเทศไทย “GranMonte” คัดสรรไวน์ไทยคุณภาพการันตีด้วยรางวัลระดับนานาชาติ พร้อมแนะนำการเลือกจับคู่ไวน์กับอาหารไทยต้นตำหรับชาววังให้แต่ละจานอร่อยล้ำยิ่งขึ้นและเพิ่มอรรถรสให้กับดินเนอร์สุดหรูของคุณอย่างลงตัว อาทิ ไวน์แก้วคลาสสิก “Spring” Syrah Cabernet ปี 2015 เสิร์ฟคู่กับจานเด็ด ออกเป็ตรมควันราดซอสกระเพรา หรือเลือกลิ้มรส Unwooded Chenin Blanc ปี 2018 กับ ปลาแซลมอนรสเด็ด ทั้งนี้ยังสามารถเลือกเติมอิมกับรสชาติเข้มข้นของไวน์ไทยจับคู่กับเซตเมนู อาทิ ชุดพลอยสยาม ประกอบไปด้วยปอเปี๊ยะเผือก ยำเนื้อย่าง ผัดไทกุ้งล็อบสเตอร์ ที่สร้างสรรค์รสชาติมาให้เข้ากันได้เป็นอย่างดี กับ “Asoke” Cabernet Sauvignon Syrah ปี 2013 หรือชุดชมธารา อาทิ แกงเผ็ดเปิดย่าง กุ้งลายเสือซอสสามรส ปลาหิมะทอด ที่เชฟแนะนำให้รับประทานคู่กับ “GranMonte Durif” ปี 2017

ราคาไวน์เริ่มต้นที่แก้วละ 400 บาท++ ขวดละ 1,800 บาท++ จองโต๊ะสำหรับมือค้ำสุดพิเศษของคุณได้ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป บริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสิน และไอคอนสยามถึงโรงแรมฟรีทุกครึ่งชั่วโมง สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 0 2266 0123 อีเมลล์: [events.rosh@sheraton.com](mailto:events.rosh@sheraton.com) ไลน์แอด: [@rosheratonbangkok](https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel) เฟสบุ๊ก: <https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> หรือ เว็บไซต์: [www.royalorchidsheraton.com/th](http://www.royalorchidsheraton.com/th)