

จานอร่อย เซิร์ฟ-แอนด์-เทิร์ฟ สไตล์คอสโมฯ จากโค สต์บีชคลับและบิสโทร



หัวหิน, ประเทศไทย – วันที่ 6 มกราคม 2563: รับประทานอาหารค่ำที่เมืองหัวหินอีกครั้ง พร้อมความแปลกใหม่ของคู่รสชาติ และรสสัมผัสไม่ซ้ำใคร โครสต์บีชคลับและบิสโทร ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ หัวหิน นำเสนอ สุดยอดเมนู “Seaside ‘Surf & Turf’” จับคู่วัตถุดิบที่ดีที่สุดแห่งแดนดินและท้องทะเล พร้อมเสิร์ฟความอร่อยสุดสร้างสรรค์จากเทคนิคการปรุงอาหารตะวันตกในสไตล์ “คอสโมโพลิแทน” โดยเชฟธรร จินดาภา ตลอดเดือนมกราคมและกุมภาพันธ์นี้

สำหรับมือกลางวันและมือค่ำตั้งแต่วันที่ 6 มกราคมถึง 29 กุมภาพันธ์ 2563 นี้ ห้องอาหารโครสต์บีชคลับและบิสโทร ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน ขอเชิญทุกท่านลิ้มลองอาหารจานอร่อยใน “Seaside ‘Surf & Turf’” (ซีไซด์ เซิร์ฟ-แอนด์-เทิร์ฟ) รายการอาหาร อะ ลา คาร์ท เมนูล่าสุดที่นำเสนอคู่วัตถุดิบที่ดีที่สุดแห่งแดนดินและท้องทะเล สร้างสรรค์เป็นอาหารจานอร่อยเคล้ากลิ่นอายตะวันตกในสไตล์ “คอสโมโพลิแทน” (Cosmopolitan) และเทคนิคการปรุงอาหารสมัยใหม่โดยเชฟธรร จินดาภา ไม่ว่าจะเป็น สเต็กเนื้อแกะคู่กั้งทะเลในสไตล์ฟริคาสเซ่ (Fricassée) เสิร์ฟเคียงกานัลด์มันฝรั่งและผักอบชวนรับประทาน และ เนื้อเซอร์ลอยน์ย่างโชยุญี่ปุ่นคู่ทูน่าอะกามิย่างงาขาว เสิร์ฟเคียงมันบดเนยกระเทียมและใบกะเพรา คู่ครีมซอสวาซาบิ

อีกเมนูที่พลาดไม่ได้ ปลาหมึกใส่กรอกสไตส์สเปน ‘โชริโซ’ (Chorizo) ออบสมุนไพร ที่พร้อมมอบรสชาติที่แปลกใหม่และรสสัมผัสที่แตกต่าง ทั้งความหนานหนืดของคาลามารี (Calamari) และความนุ่มอร่อยของใส่กรอกสเปนสูตรต้นตำรับในคำเดียว พร้อมอีกหลายเมนูอร่อยสไตล์ เซิร์ฟ-แอนด์-เทิร์ฟ ที่ทุกท่านต้องมาลองรับประทาน เฉพาะที่ห้อง

อาหารโคสต์ปีชคลับและบิสโทร ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ ห้วยหิน ในเดือนมกราคมและกุมภาพันธ์นี้เท่านั้น

Seaside ‘Surf & Turf’” (ซีไซด์ เซิร์ฟ-แอนด์-เทิร์ฟ)

ให้บริการสำหรับมือกลางวันและมือค่ำ ระหว่างเวลา 12.00 ถึง 22.30 น.

ณ ห้องอาหารโคสต์ปีชคลับและบิสโทร โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา ห้วยหิน

ราคาเริ่มต้น 280++ บาท

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองห้องพักได้ที่ 0 3251 2021-38 หรืออีเมลล์ chbr@chr.co.th