

ชวนชิมปลาดูเดียว ที่ “ทาคุมิ”



ตลอดเดือนมิถุนายนนี้ ห้องอาหารญี่ปุ่นสุดฮอต “ทาคุมิ” โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ เชิญท่านมาลิ้มรสความสดของเนื้อปลา ซึ่งเป็นที่รู้กันว่าปลานั้นเป็นแหล่งโปรตีนชั้นเยี่ยมที่แสนอร่อยและไม่มีไขมัน โดยเชฟใหญ่บรรเลงฝีมือแปลงโฉม “ปลาดูเดียวญี่ปุ่น (Karei)” ให้นำรับประทานด้วยกรรมวิธีเฉพาะตัวตามแบบฉบับญี่ปุ่นแท้ ไม่ว่าจะเป็น **ปลาดูเดียวทอด (Karei Karaage)** ราคา 380 บาท เนื้อนอกกรุบกรอบชิ้นพอดีคำ นุ่มหวานจากเนื้อใน หรือนำมาต้มซีอิ้วหวานเคล้าซอสสูตรเด็ดรสเปรี้ยวอมหวานกับ **ปลาดูเดียวต้มซีอิ้วหวาน (Karei Nitsuke)** ราคา 320 บาท ก็ได้รสชาติความอร่อยไม่แพ้กัน

ทาคุมิเปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน เวลา 11.30 น. – 14.30 น. และมื้อค่ำ เวลา 18.00 น. – 22.30 น. ตั้งอยู่ชั้น G โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งล่วงหน้า โทร. 02-694-2222 ต่อ 1560

