

ชวนชิมอาหารไทยสไตล์อีสาน ในเทศกาลอาหารไทย

4 ภาค ณ ห้องอาหารธาราทอง



ห้องอาหารธาราทองจัด “เทศกาลอาหารไทย 4 ภาค” นำเสนอศิลปะอาหารไทยประจำภูมิภาคต่างๆ ตลอดทั้งปี เริ่มจากเดือนมกราคมถึงเดือนมีนาคมนี้ เปิดตัวด้วยเมนูอาหารภาคอีสาน ซึ่งนำเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นมาปรุงรสด้วยเครื่องเทศและสมุนไพร รังสรรค์เป็นอาหารจานพิเศษ ครบรส ตามแบบฉบับอาหารอีสานแท้ดั้งเดิม เริ่มกันด้วยเมนูอาหารเรียกน้ำย่อย ปีกไก่หมักทอดกรอบสูตรชาววังเสิร์ฟคู่กับ ส้มตำสดเด็ด คอหมูย่าง พร้อมข้าวเหนียวร้อนๆ ตามมาด้วยอาหารจานหลักอย่าง ปลากระพงขาวทอดราดซอสสมุนไพร แกงเนื้อสไตล์อีสานรสจัดจ้าน ผัดผักรวมมิตร เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ ตบท้ายด้วยของหวาน พักทองแกงบวด และไอศกรีมกะทิ ในราคาพิเศษ 1,600 บาท++ ต่อคน

สามารถลิ้มรสความอร่อยในสไตล์อีสานได้ทั้งแบบเซ็ตเมนูและแบบอาหารจานเดียว พร้อมดื่มด่ำกับบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยา และเพลินเพลินกับการแสดงดนตรีไทยและฟ้อนรำทุกวัน (ยกเว้นวันอาทิตย์) ได้ตั้งแต่วันนี้จนถึงวันที่ 31 มีนาคม 2562 ณ ห้องอาหารธาราทอง เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 18.00 น. ถึง 22.30 น.

บริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสิน และไอคอนสยามถึงโรงแรมฟรีทุกครึ่งชั่วโมง สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 0 2266 0123 อีเมลล์: events.rosh@sheraton.com ไลน์แอด: @rosheratonbangkok เฟสบุ๊ก: <https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> หรือ เว็บไซต์: www.royalorchidsheraton.com/th