ชิมเมนูเด็ด “เห็ดพอร์ชินี” ราชาแห่งเห็ดรสเลิศ ณ ห้องอาหารคาเฟ่แอดทู

ช่วงเดือนกันยายน – ตุลาคมของทุกปี คือฤดูกาลแห่งการเก็บเกี่ยว “เห็ดพอร์ชินี” และเป็นช่วงเวลาอันแสนสั้นที่จะได้กินเห็ดพอร์ชินีสด ซึ่งเห็ดพอร์ชินีจะขึ้นบนภูเขาในทวีปยุโรป บริเวณประเทศทางสแกนดิเนเวียเรื่อยลงมาถึงทางตอนใต้ของอิตาลี ด้วยกลิ่นหอมเฉพาะตัว และรสชาติหวานกรุบ แสนอร่อยอันเป็นเอกลักษณ์ เห็ดพอร์ชินีจึงเป็นเห็ดที่ได้รับความนิยมอย่างมากในการนำมาปรุงอาหารเป็นเมนูต่างๆ โดยเฉพาะอาหารอิตาเลียน

ดังนั้น ตลอดเดือนตุลาคมนี้ ห้องอาหารคาเฟ่แอดทู ขอนำเสนอ “เห็ดพอร์ชินี” โดยนำมาปรุงเป็นหลากหลายเมนูสไตล์อิตาเลียนให้ได้ลิ้มลองกัน โดยมีเมนูเห็ดพอร์ชินีที่เลือกสั่งมากินได้ตามรายการ (a la carte menu) อาทิ สลัดเห็ดพอร์ชินี กับชีสเพโคริโน่ เฮเซลนัท และเปปเปอร์มิ้นท์ (Fresh porcini salad, shaved pecorino cheese, hazelnut and pepper mint) ซุปเห็ดพอร์ชินี เสิร์ฟพร้อมน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลและขนมปังกระเทียม (Porcini mushroom soup served with truffle oil and garlic bread) รีซอตโต้เห็ดพอร์ชินี (Porcini mushroom risotto with herbs and parmesan chips) ปลากระพงขาวย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดพอร์ชินีผัดน้ำมัน และซอสเบย์ลีฟ (Wild roasted seabass fillet, parsnip, porcini mushroom sauté and bay leaves sauce) และ เนื้อออสเตรเลียวากิว เสิร์ฟพร้อมเห็ดพอร์ชินีย่างกับสมุนไพร

เพียงปีละครั้งที่จะได้ลิ้มรสเห็ดพอร์ชินี ราชาแห่งเห็ดป่า ซึ่งทางห้องอาหารคาเฟ่แอดทู จัดเสิร์ฟตั้งแต่วันที่ 1 – 31

ตุลาคม นี้ ราคาเริ่มต้น จานละ 320++ บาท

ห้องอาหารนานาชาติคาเฟ่แอดทู ตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ เปิดบริการตั้งแต่เวลา 11:30–14:30 น. และเวลา 18:00–10:30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-690-9999 หรือ อีเมลล์bkkci.info@conradhotels.com และสามารถติดตามข่าวสารต่างๆได้ที่ เว็บไซต์ www.relishbangkok.com/cafe2/
###