

# ชื่นใจกับ “ข้าวแช่” รับประทานร้อน

ฤดูร้อนกลับมาอีกครั้ง ตลอดเดือนเมษายนนี้ ห้องอาหารฟาวเท่น คาเฟ่ โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ ขอเชิญชวนทุกท่านคลายร้อนให้ชื่นใจกับ “ข้าวแช่” อาหารไทยที่มีเอกลักษณ์ไม่ซ้ำใครและเป็นเมนูคู่หน้าร้อนที่ได้รับความนิยม “ข้าวแช่” เป็นข้าวปรุงสุกแช่ในน้ำหอมมะลิ เสิร์ฟกับเครื่องเคียงแบบดั้งเดิม ได้แก่ ไข่โป้วผัดหวาน, ลูกกะปิยัดไส้พริกหยวก เป็นพริกหยวกที่ยัดไส้กุ้งและหมูสับไว้ข้างในหนึ่งจนสุก, ลูกกะปิยัดไส้หัวหอมแดง เป็นหอมแดงยัดไส้ด้วยเนื้อปลา สุดท้ายเป็นลูกกะปิผัดที่นำเอากะปิปอย่างดีมาผสมกับเครื่องเทศและปลาหวาน ความกลมกล่อมลงตัวของข้าวแช่เย็นๆ ร่วมกับเครื่องเคียงแต่ละชนิดที่ออกรสชาติหวาน หอม เย็นชุ่มชื่นใจรับประทานแล้วคลายร้อนได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังรวมถึงขนมไทยหลายชนิดและเครื่องดื่มสมุนไพรอีกด้วย



ห้องอาหารฟาวเท่น คาเฟ่ นำเมนูข้าวแช่ตำรับโบราณมาให้ได้ลองลิ้มรสชาติกัน พร้อมอิมมูร่อยกับเมนูนานาชนิดที่มีให้เลือกอิมมูร่อยกันแบบไม่อันในสไตส์บุฟเฟต์นานาชาติ บริการทั้งมือกลางวันและมือค่ำ หรือสามารถสั่งแยกเป็นเซทข้าวแช่ ราคาเพียงชุดละ 299 บาทสุทธิ เปิดบริการทุกวัน มือกลางวันเวลา 11.30 น. – 14.30 น. และมือค่ำเวลา 18.00 น. – 22.30 น. ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร.0-2694-2222 ต่อ 1530