

# ชิกเนเจอร์จานเด่นสไตล์อิตาลีเลียนเลิครส ณ ห้อง อาหารนัมเบอร์ 43 อิตาเลียน บิสโทร



กลับมาให้หายคิดถึง..กับชิกเนเจอร์จานเด่นสไตล์อิตาลีเลียนเลิครส ณ ห้องอาหารนัมเบอร์ 43 อิตาเลียน บิสโทร โรงแรมเคป เฮ้าส์ กรุงเทพฯ

ห้องอาหารนัมเบอร์ 43 อิตาเลียน บิสโทร โรงแรมเคป เฮ้าส์ กรุงเทพฯ ห้องอาหารอิตาเลียนพรีเมียมใจกลางเมืองย่านหลังสวน พร้อมเปิดให้บริการนั่งรับประทานอาหารภายในร้านตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป มั่นใจกับการบริการและความพร้อมด้านความสะดวกและมาตรการเว้นระยะห่างทางสังคมเพื่อความปลอดภัยของลูกค้าทุกท่าน พร้อมให้คุณลิ้มลองอาหารเลิศรสชิกเนเจอร์จานเด่นสไตล์อิตาลีต้นตำรับ นำทีมโดยหัวหน้าเชฟชาว อิตาเลียน มาสซิโม ที่คัดสรรวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันนำมารังสรรค์เป็นเมนูชิกเนเจอร์สูตรพิเศษ อาทิ คาร์ปาซโซเนื้อหมักซอสสไตล์อิตาลีเลียนเลิครสพร้อมสลัดผักกรอบเค็ต (380++ บาท), ข้าวรีซอตโตผัดซอสแซฟฟรอนสไตล์อิตาลีเลียน (430++ บาท), ลาซานญาโบโลเนส (310++ บาท), ซีโครงแกะย่างเสิร์ฟกับมันฝรั่งและผักย่างราดด้วยซอสไวน์แดง (800++ บาท), ปลาแซลมอนย่างราดซอสสไตล์อิตาลีเลียน เลิครสพร้อมผักนานาชนิด (550++ บาท), พิซซาอ็อปโปกาตา (380++ บาท), ที่รามิสูซ็อกโกแลต (170++ บาท) และอีกหลากหลายเมนูเลิศรส นอกจากนี้ ยังมีบริการเมนูเดลิเวอรี่ (Delivery) จัดส่งความอร่อยถึงมือคุณ

สำรองที่นั่ง โทร: 0-2658-7444 ต่อ 285 / เว็บไซต์: [www.capehouse.com](http://www.capehouse.com)

ห้องอาหารนัมเบอร์ 43 อิตาเลียน บิสโทร: ชั้นล็อบบี้ โรงแรมเคป เฮ้าส์ กรุงเทพฯ

เมนูอะลาการ์ท เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ เวลา 11.00 – 24.00 น. (รับออเดอร์ถึง 23.30 น.)

\*\* กลุ่มโรงแรมในเครือ เคป & แคนทารี โฮเทลส์ สนับสนุนการป้องกันการทารุณสัตว์

ซึ่งโรงแรมฯ มีนโยบายชัดเจนในการห้ามไม่ให้มีการขาย หุฉลาม รังนก และตับห่าน ในทุกห้องอาหารของโรงแรม

\*\*