

ซีโครงแกะอย่างซอสมินต์ ห้องอาหารจีนหลิว โรงแรม คอนราด กรุงเทพฯ



ตลอดเดือนมิถุนายนนี้ ห้องอาหารจีนหลิว โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ ขอเชิญชวนคนรักเนื้อแกะมาลิ้มลองเมนู ซีโครงแกะอย่าง อย่างสุกกำลังดี หอมนุ่ม ชุ่มฉ่ำละมุนลิ้น ทานคู่กับซอสมินต์ที่เข้ากันกับเนื้อแกะ ทั้งยังให้กลิ่นหอม และรสสัมผัสอันนุ่มนวลเป็นเอกลักษณ์

เชฟใหญ่ห้องอาหารจีนหลิว ได้รังสรรค์เมนูแสนอร่อยจากมินต์ ซึ่งเป็นวัตถุดิบประจำเดือน ใช้ซีโครงแกะทั้งชิ้น เนื้อนุ่ม ผ่านกระบวนการหมักมาอย่างดีและอย่างด้วยความพิถีพิถัน เสิร์ฟคู่กับซอสมินต์กลิ่นหอมสดชื่น อีกทั้งหอมกลิ่นอันโดดเด่นของพริกไทย เป็นการจับคู่ที่ลงตัว ทำให้อาหารจานนี้มีรสชาติกลมกล่อม และถือเป็นอีกหนึ่งเมนูที่ไม่ควรพลาด

ซีโครงแกะอย่างซอสมินต์ มีเสิร์ฟที่ห้องอาหารจีนหลิว โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ ราคา 1,050++ บาท

ห้องอาหารจีนหลิว ชั้น 3 โรงแรม คอนราด กรุงเทพฯ เปิดให้บริการทุกวันเวลา 11:30-14:30น. สำหรับมื้อกลางวัน และเวลา 18:00-22:30น. สำหรับมื้อเย็น สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-690-9999 หรือ อีเมลล์: bkkci.info@conradhotels.com สามารถติดตามข่าวสารต่างๆได้ที่ เว็บไซต์ www.relishbangkok.com/liu

###