

ดื่มด่ำกับไวน์ฝรั่งเศสชั้นเลิศ ณ ห้องอาหารซิลเวอร์ เวฟส์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ



โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ ขอเชิญท่านลิ้มลองไวน์ฝรั่งเศสชั้นเลิศ จับคู่กับเมนูอาหารค่ำแสนอร่อย 5 คอร์ส เติมเต็มค่ำคืนอันแสนพิเศษกับบรรยากาศแสนโรแมนติกกับทัศนียภาพยามค่ำคืน ของกรุงเทพฯ และแม่น้ำเจ้าพระยา ณ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ บนชั้น 36 ของโรงแรมฯ ในค่ำคืนวันศุกร์ที่ 17 พฤษภาคม 2562 ตั้งแต่เวลา 18.30 – 21.30 น.

สัมผัสประสบการณ์อาหารรสเลิศ 5 คอร์ส เตรียมโดย เชฟสเปนเซอร์ แคลล์ เชฟใหญ่ของโรงแรมฯ บรรจงปรุงเมนูพิเศษ จับคู่กับไวน์ระดับโลก จากประเทศฝรั่งเศส เริ่มด้วยเมนู

คอร์สที่ 1

- กุ้งอบกับซอสมะเขือเทศสด เสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียมและเครื่องเทศ ทานคู่กับไวน์ขาว พูเย ฟูเม่ เลส ซาเมอร์ ปี 2014

คอร์สที่ 2

- ปลาแซลมอนทอด เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งและซอสเนยและน้ำสต็อกเข้มข้น ทานคู่กับไวน์ขาว

มูสเคเดส เดอ ชูสเดเมน ซอลี ลา ซองซี ปี 2017

คอร์สที่ 3

- ข้าวรีซอตโต้ผัดกับซอสฟักทองเข้มข้น พร้อมมะเขือเทศ ครีมชีส เครื่องเทศ และชีสพามาซาน เสิร์ฟพร้อมกับเนื้อเป็ดตุ๋น ทานคู่กับไวน์แดง การ์ แม็คนา คารามานี ค็องเทส ดู รอสซิลลอน วินยาด ปี 2016

คอร์สที่ 4

- เนื้อวากิวอบ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบชีสสไตล์ฝรั่งเศสและเห็ดผัดเนย ราดซอสเข้มข้น ทานคู่กับไวน์แดง ซาโต้ บาไทเลย์ 5er แกรนด์ ครูย์ คลาสเซ่ พูแย็ค ปี 2011

คอร์สที่ 5

- ชีสฝรั่งเศส 5 ชนิด เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังบาเก็ต ผลไม้แห้งและถั่ว ทานคู่กับไวน์แดง ซาโต้ ลาเฟอ ลารูส เซน เอมีเลียน ปี 2012

อิมพอร์ตกับอาหารและไวน์ ในบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยายามค่ำคืนที่สวยงาม ราคาเพียงท่านละ 1,800 บาท สุทธิ และพิเศษสุดสำหรับสมาชิกบัตรชาเทรียมพรีเมียมเพียง 1,600 บาท สุทธิ เท่านั้น

สำรองที่นั่งได้ที่ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร 0 2 307 8888 ต่อ 1948
และ อีเมล silverwaves.chrb@chatrium.com