

ดื่มดำไปกับสปาร์คกลิ้งไวน์และแชมเปญจ์ ณ ห้อง อาหารจีน ซิลเวอร์เวฟส์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ



รื่นเริงไปกับสปาร์คกลิ้งไวน์และแชมเปญจ์ชั้นเยี่ยม พร้อมอาหารมื้อค่ำรสเลิศ รังสรรค์โดย แอนดรูว์ บราวน์ เชฟใหญ่ของโรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ บนชั้น 36 ณ ห้องอาหารจีน ซิลเวอร์เวฟส์ ในวันพฤหัสบดีที่ 14 พฤษภาคม 2558 เวลา 18.30 น.

เริ่มต้นเมนูเรียกน้ำย่อย จานอร่อยกับ เมนูหอยนางรมสดๆ เสิร์ฟพร้อมซลซ่าซอส แป้งทาร์ทอบเสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งขาวและอาร์ติโชค จับคู่กับ สปาร์คกลิ้งไวน์ สโตนพิช บรุต คูวี ฮันเตอร์ วัลเลย์ จากประเทศออสเตรเลีย ถัดมาเมนูจานแรก ลิ้มลองเมนูหอยเชลล์ย่าง หมักด้วยเครื่องเทศชั้นดี เสิร์ฟพร้อมสลัดผัดสดและราดด้วยแจ็กโกลีนซอส จับคู่กับ สปาร์คกลิ้งไวน์ ฟีน็อก เนโร โรซาโด่ ฟริชชานเต้ ไอจีที เวเนโต่ จากประเทศอิตาลี เมนูที่ 2 ปลาต้มไม้ได้กับเมนูไทยๆ แกงเขียวหวานปลามาฮิ เสิร์ฟพร้อมขนมจีน จับคู่กับ สปาร์คกลิ้งไวน์ โปรเซ็คโด่ คู 4 โปร คาวา บรุต จากประเทศสเปน ต่อด้วยเมนูที่ 3 ปลาหิมะสไลด์ฮาวาย วางบนผักโขม เสิร์ฟพร้อมซุปรองตอย จับคู่กับ แชมเปญจ์ มอนทูดอน รีเสิร์ฟ ปริเมียม บรุต จากประเทศฝรั่งเศส เมนูที่ 4 ไก่หมักเครื่องเทศอบหอมกรุ่น เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด แครรอต ราดด้วยซอสไวน์แดงรสจัดจ้าน จับคู่กับ สปาร์คกลิ้งไวน์ เพอร์ลานีมา เกลร่า คูวี วีเอสเอคิว เอ็กซ์ ตราดราย เวเนโต่ จากประเทศอิตาลี และจบท้ายด้วยเมนูของหวานในหลากหลายรูปแบบที่ทำจากมะม่วงหวานฉ่ำ จับคู่กับ สปาร์คกลิ้งไวน์ ดอลเซ่ วิต้า สปูมันเต้ จากประเทศอิตาลี

สัมผัสและดื่มดำไปกับสุดยอด สปาร์คกลิ้งไวน์และแชมเปญจ์ ในคำคืนอันโรแมนติก ริมน้ำเจ้าพระยาอันสวยงาม พร้อมเพลิดเพลินไปกับอาหารรสเลิศ 5 คอร์ส แบบบุฟเฟต์ ที่ท่านสามารถอิมพอร์ตได้ไม่อันกับเมนูขึ้นชอบเมนู ในราคาท่านละ 1,500++ บาท พิเศษสุดสำหรับสมาชิกบัตรชาเทรียมพีวีเลจ ราคาเพียงท่านละ 1,300++ บาท เท่านั้น

สำรองที่นั่งได้ที่ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร 0 2 307 8888 ต่อ 1948 หรือ 0 2307 8731, 090 678 7511 อีเมล privilegescard.chrb@chatrium.com