

“ดับห่าน” อร่อยเต็มคำสไตล์ญี่ปุ่น ณ ทาคุมิ



ห้องอาหารญี่ปุ่นทาคุมิ โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ เสนอโปรโมชั่นประจำเดือนกุมภาพันธ์กับเมนูดับห่านสไตล์ญี่ปุ่น 2 รสชาติ ได้แก่ **ดับห่านซูชิ** เชฟจะย่างดับห่านสดๆ ด้วยไฟให้ด้านนอกเกรียมนิดๆ แต่ด้านในยังคงนุ่มอยู่ให้หอมและน้ำมันจะออกจากตับ จากนั้นนำมาวางบนข้าวปั้นอย่างพิถีพิถัน แล้วราดด้วยซอสเทรียกิเมนูนี้คำเดียวรับรสชาติของดับห่านได้เต็มๆ ราคาจานละ 340++บาท นับว่าเป็นเมนูครีเอทีฟที่น่าประทับใจของเชฟ และ **ดับห่านหน้าข้าวสวยญี่ปุ่น** เชฟจะนำดับห่านที่ถูกทอดกำลังดีมาวางบนข้าวญี่ปุ่น จากนั้นด้านบนดับห่านทาด้วยซอสหวานรสเข้มข้น พร้อมเสิร์ฟดับห่านหน้าข้าวสวยญี่ปุ่นที่เข้ากับซอสหอมๆ ราคาจานละ 340++บาท

ทาคุมิตั้งอยู่ที่ชั้น G เปิดบริการทุกวัน มือกลางวันเวลา 11.30 น. – 14.30 น. และมีค่ำเวลา 18.00 น. – 22.30 น.

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วันโทร. 0-2694-2222 ต่อ 1560

