

ต้นตำหรับอาหารเหนือลำแต้ๆ ณ ห้องอาหารธาราทอง ทอง โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน



ห้องอาหารธาราทองจัด “เทศกาลอาหารไทย 4 ภาค” นำเสนอศิลปะอาหารไทยประจำภูมิภาคต่างๆ ตลอดทั้งปี สำหรับเดือนกรกฎาคม และสิงหาคมนี้ ห้องอาหารธาราทอง รังสรรค์เมนูอาหารไทยภาคเหนือ อาหารพื้นเมืองของชาวไทยล้านนา เริ่มต้นเมนูความอร่อยกับเมนู ข้าวซอยไก่ เมนูต้นตำรับของภาคเหนือ เส้นบะหมี่เหลืองในน้ำแกงกะหรี่ รสจัดจ้านหอมกลิ่นเครื่องแกงและสมุนไพรต่างๆ พร้อมสะโพกไก่ชิ้นโต และชุดเครื่องเคียง (350 บาท++) น้ำพริก อ่องและใส่อั่ว น้ำพริกขึ้นชื่อทางภาคเหนือ ที่มาพร้อมกับใส่อั่วอย่างร้อนๆ ได้กลิ่นหอมของสมุนไพรจัดเสิร์ฟคู่กับ เครื่องเคียงผักต่างๆ (380 บาท++) แกงฮังเลหมู น้ำแกงสุดเข้มข้นเข้าเนื้อหมูนุ่มๆ เคี้ยวเพลินๆ มาพร้อมกลิ่น เครื่องเทศสุดหอมหวานได้รสชาติดั้งเดิมตามแบบต้นฉบับล้านนา (390 บาท++) และอีกหลากหลายเมนูให้คุณได้เลือกทาน

ลิ้มรสความอร่อยแบบฉบับล้านนา ได้ตั้งแต่ 1 กรกฎาคม ถึง 31 สิงหาคม 2562 พร้อมดื่มด่ำบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยา และเพลินเพลินกับการแสดงดนตรีไทยและฟ้อนรำทุกวันจันทร์ – เสาร์ ณ ห้องอาหารธาราทอง เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 18.00 น. ถึง 22.30 น.

บริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสิน และไอคอนสยามถึงโรงแรมฟรีทุกครึ่งชั่วโมง สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 0 2266 0123 อีเมลล์: events.rosh@sheraton.com ไลน์แอด: @rosheratonbangkok เฟสบุ๊ค: <https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> หรือ เว็บไซต์: www.royalorchidsheraton.com