

# ต้อนรับเดือนพฤษภาคมกับเมนูต้องห้ามพลาด ! ที่ โรงแรมเดอะคอนทิเนนท์ กรุงเทพ



กรุงเทพฯ – โปรโมชันเดือนพฤษภาคม 2562: โรงแรมเดอะคอนทิเนนท์ กรุงเทพ ขอร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการแสดงความจงรักภักดีในโอกาสอันเป็นมหามงคลยิ่ง ในงานเฉลิมฉลองพระราชพิธีบรมราชาภิเษก สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลง-ทรง บดินทรเทพยวรางกูร และร่วมรำลึกถึงครบรอบ 500 ปีการจากไปของอัจฉริยะศิลปินชาวอิตาลี เลโอนาร์โด ดา วินชี ด้วยการเพิ่มความสนุกกับเมนูต้องห้ามพลาด! ให้ทุกท่านได้ลิ้มลองตลอดเดือนพฤษภาคม 62 นี้

@ บางกอก ไฮทส์ – จากแรงบันดาลใจในพระราชพิธีบรมราชาภิเษกของ พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลย-เดช เมื่อปี พ.ศ. 2493 จึงขอร่วมเฉลิมฉลองประวัติศาสตร์ครั้งนี้ด้วยอาหารแนวย้อนยุคจากพิเศษกับเมนู “ไก่ราชาภิเษก” ที่ปรุงด้วยเครื่องแกงกะหรี่ มะม่วง ชัทนีย์ (chutney - เครื่องปรุงรสจากอินเดียตะวันออก) โยเกิร์ตกรีก และเสิร์ฟมาบนขนมปังบาแกตต์ ในราคาจานละ 299 บาท++ (352 บาทสุทธิ) และสำหรับผู้ที่รับประทานมังสวิรัตสามารถลิ้มลองรสชาติอาหารจานนี้ได้เช่นกัน โดยใช้เต้าหู้แทนเนื้อไก่ หรือจะเลือกสั่งเป็นชุดอาหารพร้อมกับเบียร์ในราคาชุดละ 399 บาทสุทธิ

ในขณะที่บาร์และเลาจน์ภายในโรงแรมเตรียมเมนูคลาสสิกอย่างแซนด์วิชที่ลูกค้าสามารถเลือกสั่งได้ตามชอบไว้บริการ พ่อครัวไทยประจำห้องอาหารบางกอกไฮทส์ ก็เตรียมอาหารไทยอย่างเมนูแกงกะทิแบบไทย ที่นำเนื้อสัตว์หลากหลายชนิดทั้ง เนื้อวัว เนื้อหมู ปลา มาปรุงกับเครื่องแกงยอดนิยมต่างๆ ในสไตล์ที่ทันสมัย ทั้งเครื่องแกงเขียวหวาน แกงแดง แกงเหลือง แกงพะแนง และแกงมัสมั่น พร้อมกับเครื่องดื่มชิกเนเจอร์ “เจ้าพระยา” ที่มีให้เลือกทั้งแบบค็อกเทลและม็อกเทล ให้ท่านได้เพลิดเพลินตลอดทั้งเดือนพฤษภาคมนี้

โคโรเนชั่นแพ็คเกจ – แกงไทย (เนื้อหมู ไก่ ปลา) เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิร้อนๆ ที่เติมได้ตลอด พร้อมเครื่องดื่มชิกเนเจอร์ค็อกเทล/ม็อกเทล 1 แก้ว ในราคา 599 บาทสุทธิ/ท่าน และสำหรับแพ็คเกจแกงเนื้อวัวราคา 999 บาท/ท่าน

ห้องอาหารบางกอกไฮทส์ เปิดบริการทุกวันตั้งแต่เวลา 18.00 น. ถึงเที่ยงคืน

@ห้องอาหาร เมดิณี – เพื่อร่วมรำลึกถึงศิลปินชาวอิตาลี เลโอนาร์โด ดา วินชี ผู้ที่เกิดในเมืองวินชี ซึ่งปัจจุบันคือเมืองทัสคานี ในอิตาลี จึงเป็นแรงบันดาลใจในการนำเสนอเมนูอาหารจานเด่นของชาวทัสกัน มาจับคู่กับไวน์ดา วินชี

อย่าง ปิโนต์ กริจิโอ (Pinot Grigio) มอนนา ลิซา วิโน เบียนโก ดิตาเลีย (Monna Lisa Vino Bianco d'Italia)  
หรือ เลโอนาร์โด เคียนติ (Leonardo Chianti)

เริ่มต้นด้วยเมนูที่ต้องลิ้มลองกับ “สลัดแพนซานেলা (Panazanella)” ตามด้วยซूपขนมปังสไตล์ทัสกัน “ป๊อปา เอล โปโมโดโร (Papa al Pomodoro)” หรือ ซุปผักหลากชนิด “ริโบลลิตา (Ribollita)” และอาหารหลักจานเด่นที่เซฟล์จจา ทองศรีแก้ว เอ็กเซ็กคิวทีฟเชฟของโรงแรม เตรียมไว้ให้ทุกท่านได้สัมผัสกับรสชาติอาหารสไตล์ทัสกันอย่างแท้จริงกับ “สเต็กทีโบนชิ้นใหญ่ย่าง” (Bistecca alla Fiorentina) เคียงด้วยมันฝรั่งอบ เห็ดป่าผัด เสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทยดำหรือซอสเห็ดทรัฟเฟิลไวน์แดง ปิดท้ายมื้อด้วย Castagnaccio “เค้กเกาลัดทัสกันแบบดั้งเดิม”

โปรโมชั่นพิเศษสำหรับเซ็ทเมนู 4 คอร์ส สำหรับ 2 ท่าน ราคา 3,599 บาทสุทธิ หรือเลือกจับคู่กับไวน์ เลโอนาร์โด ดา วินชี 1 ขวด ในราคา 5,399 บาทสุทธิ

เปิดบริการทุกวัน สำหรับมื้อค่ำ ชันดาวเนอร์ (17.30 น. – 20.00 น.) และ ทไวไลท์เตอร์ (20.15 น. – 22.45 น.)

สำรองที่นั่งห้องอาหารหรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ที่ 02-686 7000 หรืออีเมล: [dining@thecontinenthotel.com](mailto:dining@thecontinenthotel.com)

###