

ต้อนรับเดือนแห่งความรัก ด้วยเมนูสุดจัดจ้านสไตล์ เสฉวนกับ 3 เมนูพิเศษ



ต้อนรับเดือนแห่งความรัก ด้วยเมนูสุดจัดจ้านสไตล์เสฉวนกับ 3 เมนูพิเศษที่คัดเฉพาะหอยเชลล์ฮอกไกโดตัวโตโตมาเสิร์ฟในสไตล์ที่ต่างกัน อาทิ เมนูหอยเชลล์ฮอกไกโดย่างแป้งกรอบราดซอสเสฉวน ที่ให้คุณได้เพลิดเพลินกับความหวานของหอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง ผสานความเผ็ดเล็กน้อยของซอสในสไตล์เสฉวน พร้อมความกรุบกรอบแสนอร่อยของเส้น แป้งกรอบ จนคุณเพลิดเพลินหมดจานโดยไม่รู้ตัว เมนูหอยเชลล์ฮอกไกโดย่างกับยำมะม่วงสุก หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างราดด้วยน้ำยำสุดจี๊ดจ๊าด พร้อมซอสมะม่วงสุกแสนหวานให้ความรู้สึกสดชื่นตั้งแต่คำแรกที่ทาน ด้วยการรังสรรค์รสชาติที่แตกต่างอย่างลงตัว ทำให้จานนี้กลายเป็นอีกหนึ่งเมนูชิกเนเจอร์น้องใหม่มาแรงอย่างแน่นอน และเมนูสุดพิเศษที่เข้มข้นถึงใจสไตล์ลูกครึ่งไทยกลางบักชี่ได้ กับเมนูหอยเชลล์ฮอกไกโดย่างแกงชะพลูกับข้าวไรซ์เบอร์รี่ นับเป็นเซอร์ไพรส์ของคนรักอาหารไทยก็ว่าได้ กับหอยเชลล์ฮอกไกโดย่างในน้ำแกงกะทิใบชะพลูสุดเข้มข้นทานพร้อมข้าวไรซ์เบอร์รี่ร้อนๆ ถูกใจถูกปากคออาหารไทย รับรองความอร่อยโดยทุกจานราคาเดียว 620++ ห้องอาหารวิวันดา คูซีน โรงแรมเบสท์เวสเทิร์นพลัสแวนด้าแกรนด์ ตลอดเดือนกุมภาพันธ์

สอบถามเพิ่มเติม

โทร. 02-582-8282 ต่อ 4002

อีเมล enquiry@bwpluswandagrand.com

Website: www.bwpluswandagrand.com

#BestWesternPlusWandaGrandHotel #WandaGrand #Vivanda #Cuisine #Hokkaido #Scallop