

ต้อนรับเทศกาลขนมไหว้พระจันทร์ ณ โรงแรม อินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ



โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ ขอเชิญร่วมต้อนรับเทศกาลขนมไหว้พระจันทร์ในปีนี ด้วยการนำเสนอขนมไหว้พระจันทร์สูตรต้นตำรับอันเลื่องชื่อจาก ห้องอาหารจีน ซัมเมอร์ พาเลซ ที่ควบคุมคุณภาพการผลิตโดย เชฟหยาง วัน โฮ เชฟชาวฮ่องกง ที่มากด้วยประสบการณ์อันยาวนานในการทำขนมไหว้พระจันทร์ เชฟหยางได้บรรจงคัดสรรเฉพาะวัตถุดิบชั้นเยี่ยมที่ได้คุณภาพ มาปรุงอย่างพิถีพิถันในทุกขั้นตอนเพื่อให้ได้ขนมไหว้พระจันทร์สูตรต้นตำรับที่มีรสชาติกลมกล่อมหอมกลิ่นใบเตยงาดำและไข่แดง เนื้อสัมผัสละมุนลิ้นและไม่หวานมาก เหมาะอย่างยิ่งเมื่อรับประทานพร้อมชาจีนอุ่นๆ

ขนมไหว้พระจันทร์ ของห้องอาหารจีนซัมเมอร์ พาเลซปีนี้ มาพร้อมกับกล่องของขวัญดีไซน์สวยงามสีสดใส บรรจุในกล่อง 4 ชั้น ราคา 988 บาทสุทธิ และ กล่อง 8 ชั้น ราคา 1,388 บาทสุทธิ มี 4 รสชาติยอดนิยมให้เลือก ได้แก่ ทูเรียนไข่เต๋ยว พุทราจีนไข่เต๋ยว ลูกบัวไข่เต๋ยว และใบเตยงาดำไข่เต๋ยวที่เป็นชิกเนเจอร์ยอดนิยมในทุกๆ ปี เหมาะสำหรับเป็นของขวัญให้กับบุคคลที่เคารพรัก ญาติสนิทและมิตรสหาย เพื่อความเป็นสิริมงคลทั้งผู้ให้และผู้รับ สามารถนำไปใช้เป็นกล่องของขวัญได้ในภายหลัง

ขนมไหว้พระจันทร์พร้อมวางจำหน่าย ณ ห้องอาหารซัมเมอร์ พาเลซ โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ และบูทจำหน่ายบริเวณล็อบบี้ โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 20 กรกฎาคม -13 กันยายนนี้

พิเศษ สำหรับผู้จองล่วงหน้าภายในวันที่ 15 สิงหาคม 2562 รับส่วนลดพิเศษ 15 % จากราคาปกติ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร +66 (0) 2656 0444 ต่อ 6434 หรือ www.bangkok.intercontinental.com