

หู้ดเด็ดเข้าสัโหลสไตล์สตรีทฟู้ด “ยู แอนด์ หมี่”

โรงแรมแกรนด์ ไฮแอท เอราวัณ กรุงเทพฯ



ยู แอนด์ หมี่ หู้ดเด็ดเข้าสัโหลสไตล์สตรีทฟู้ด กับเมนูก๋วยเตี๋ยวลือเลือกมากมายหลายชนิดและโดดเด่นด้วยเมนูยอดนิยมของคนไทยที่ทานง่ายและอิมพอร์ต พร้อมบรรยากาศสบายๆและอบอุ่นที่สามารถทานพร้อมกันได้ทั้งครอบครัวหรือกลุ่มเพื่อน ภายในร้านตกแต่งด้วยลักษณะความเป็นเอเชียผสมผสานกับสไตล์จีน ให้ความรู้สึกรื่นเริงและเป็นกันเอง นอกจากนี้วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารก็ได้คัดสรรจากภายในประเทศ อาทิ ผักและพวกอาหารทะเลต่างๆ สำหรับเมนูที่ร้านมีให้เลือกทานมากมาย ตั้งแต่อาหารทานเล่น ก๋วยเตี๋ยวลือ ไปจนถึงเมนูของหวานและเครื่องดื่มต่างๆ

เพลิดเพลินไปกับเมนูที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมกับอาหารทะเลจากการประมงแบบยั่งยืน อย่าง “ซาก๋วยเตี๋ยวลือ” ผัดก๋วยเตี๋ยวลือเส้นใหญ่พร้อมกุ้ง กุนเชียง ไข่และถั่วงอก ราคา 240 บาท++ “ก๋วยเตี๋ยวลือต้มยำทะเล” กับน้ำซุปลือที่เข้มข้นมีความเผ็ดและเปรี้ยวเล็กน้อย เส้นใหญ่เส้นลือพร้อมซุปลือรวม ราคา 250 บาท++ สำหรับเมนูเอกลักษณ์ของทางภาคเหนืออย่าง “ข้าวซอยบอสตันลือบสเตอร์” เส้นก๋วยเตี๋ยวลือที่ทำจากไข่ ลือบสเตอร์ยักษ์ พร้อมด้วยบะหมี่กรอบและเครื่องดื่มต่างๆ ราคา 590 บาท++ พลาดไม่ได้กับเมนู “ก๋วยจั๊บลือน้ำลือ” เส้นก๋วยจั๊บลือในซุปลือน้ำลือ พร้อมหมูบด หมูกรอบ และเครื่องดื่มต่างๆ ราคา 180 บาท++ พิเศษกับ “ก๋วยเตี๋ยวลือเนื้อวากิว” อิมพอร์ตกับเนื้อวากิวลือไลต์ในน้ำซุปลือเนื้อวากิว ราคา 350 บาท++ สำหรับคนที่ชื่นชอบอาหารเกาหลี ยู แอนด์ หมี่ ขอเสนอ “จางังเมียน” เส้นก๋วยเตี๋ยวลือเกาหลีนุ่มๆ ที่ผัดกับหมูบดและซอสดำ ราคา 220 บาท++นอกจากนี้ยังมีอาหารทานเล่นและเมนูขนมหวานอื่นๆ ให้เลือกทานอีกด้วย

ยู แอนด์ หมี เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ 11.00 น. – 21.00 น. (เมนูอาหารตามสั่ง) มีบริการส่งกลับบ้านและเดลิเวอรี่
อีกด้วย ตั้งอยู่บนชั้น LL โรงแรมแกรนด์ ไฮแอท เอราวัณ กรุงเทพฯ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือจองโต๊ะรับประทานอาหาร โทร 02-254-1234 อีเมลล์ bangkok.bangh@hyatt.com
เยี่ยมชมเว็บไซต์ www.grandhyatterawanbangkok.com