

บุฟเฟต์ข้าวต้มโต้ง เจ้าเดียวในทองหล่อ Version

2.0 เติมเต็มความอิม กับเมนูอร่อยใหม่ที่มากกว่า

เดิม



บุฟเฟต์ข้าวต้มโต้ง Version 2.0 ที่อัปเดตความอร่อยใหม่ที่มากกว่าเดิม เพิ่มเมนูความอร่อยรับหน้าร้อนด้วยความอร่อยแบบไม่จำกัด กับ กุ้งอบวุ้นเส้นหม้อดิน ที่ทำสดใหม่ แบบจานต่อจาน อร่อยจนหยุดสุดท้ายกับเบคอนที่อยู่กันถ้วย อบ หอม ฟิน หรือ ของว่างสุดซิคที่ทุกคนห้ามพลาดกับเมนู เห็ดทอด ไส้ไฟเบอร์ อาทิ เห็ดฟาง, เห็ดเข็มทอง, เห็ดออริจินิ, เห็ดหลินดำ เลือกเห็ดที่ชอบ เอาไปให้พนักงานทอดให้ กรอบนอก นุ่มใน โรยเกลือนิดๆ อร่อยลิ้นจนหยุดไม่ได้ ขาหมูพะโล้ เมนูยอดนิยมนที่โดนใจทั้งเด็กและผู้ใหญ่ น้ำพะโล้หวานหอมกลิ่นเครื่องเทศ ขาหมูพะโล้ที่เปื่อยนุ่ม ละลายในปากเวลาเคี้ยว และมีไข่ต้มพะโล้แสนอร่อย ให้เลือกรับประทานคู่กับ ข้าวต้มธัญพืช ข้าวต้มเผือก ข้าวต้มข้าวกล้อง หรือข้าวต้มธรรมดา ตอบทุกโจทย์ของความอร่อยในแบบไม่อัน ก่อนดับท้ายด้วยเมนูน้ำแข็งไสคลายร้อน เย็นน้ำถึงใจใสใสรับซัมเมอร์ ให้คุณได้เลือกอร่อยในแบบของคุณ ไม่ว่าจะเป็น วุ้นมะพร้าว ทับทิมกรอบลอดช่อง ถั่วแดง พร้อมน้ำเชื่อมหลากหลายรสชาติ น้ำลำไย น้ำเชื่อมกะทิ น้ำแดง หรือจะแหวกแนวการกินแบบเดิมๆเพิ่มเติมคือ ขนมหวานไทยประจำวัน นำมาราดบน ไอศกรีมโฮมเมด เพิ่มความน่าทานอีกเท่าตัว เท่านั้นยังไม่พอจับเอาขนมปังและไอศกรีมโฮมเมด จับคู่กับ Topping ที่มีให้เลือกมากกว่า 30 รายการ แค่นี้ก็จะเพิ่มความหวานให้คุณสนุก พร้อมอร่อย ได้ ตั้งแต่ 5 โมงเย็นถึงตี 2 และพิเศษสุด รับทันที ส่วนลด 50% สำหรับท่านที่ 2 เมื่อท่านที่ 1 จ่ายราคาปกติ 390 บาทตั้งแต่วันที่ จนถึง 31 พฤษภาคม นี้ ที่ ห้องอาหารบลูสไปซ์ไดนิ่งรูม โรงแรมแกรนด์ไฮแอทเอราวัณ สุขุมวิท 55 สำรองที่นั่งโทร. 02-020-8000 ext.4440