

บุลสไปซ์ เรสเตอรองท์ ชวนอิมอร้อยไม้อัน ร่วม พินกับหลากหลายเมนูแซลมอนที่ไม่ควรพลาด



ห้องอาหาร บุลสไปซ์ เชิญลิ้มรสความอร่อยแบบไม้อันอย่างต่อเนื่องกับเมนูบุฟเฟต์สวรรค์คนรักแซลมอนตัวจริง ด้วยธีม Salmon Cuisine อย่าง “Baked Salmon” รังสรรค์โดยเชฟผู้มากฝีมือบรรจงเลือกสรรปลาแซลมอนชิ้นโตสด เนื้อนุ่ม หวาน ผ่านการอบด้วยอุณหภูมิที่พอเหมาะ เรียกกลิ่นโชยหอมหวานชวนดื่มด่ำไปพร้อมกับเนื้อแซลมอนหวานนุ่มละมุนลิ้น ซึ่งสามารถรับประทานแบบทานเล่นกรูบกริบหรืออิมเบาๆ กับผักสลัดทั้งสด กรอบ ที่นำมาปรุงรสคลุกเคล้าด้วยน้ำสลัดสูตรเฉพาะที่ซ่อนความจัดจ้านได้อย่างลงตัว เสริฟความอร่อยให้คุณอย่างไม่จำกัดในรูปแบบบุฟเฟต์กับโปรโมชั่นสุดคุ้ม “มา 2 จ่าย 1” เวลา 12.00 – 14.30 น. และ เวลา 14.30-22.00 น. ราคาพิเศษเพียงท่านละ 460 net/ท่าน จากราคาปกติ 720 Net/ท่าน ที่ห้องอาหาร บุลสไปซ์ ชั้น 5 โรงแรมแกรนด์เซนต์เอ็ทเตอร์มินัล 21 ตั้งแต่วันที่ ถึง 30 กันยายน 2557 สำรองที่นั่ง โทร.02-681-9000 ต่อ 4440

