

ผสานรสชาติและรสสัมผัส ไวท์ แอสพาราแกส ณ ห้อง อาหารเรลเวย์ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ท และวิลลา หัวหิน



นำเสนอหลากหลายรสชาติอาหารตะวันตกเคล้ากลิ่นอายตะวันออกอย่างลงตัว

โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน ขอเชิญทุกท่านมาสัมผัสรสชาติความอร่อยและความสดใหม่ของหน่อไม้ฝรั่งขาว (ไวท์ แอสพาราแกส) ที่เชฟสตีเฟ่น ฮอฟเฟอร์ คัดสรรอย่างพิถีพิถันเพื่อปรุงเป็นเมนูพิเศษ ผสานรสชาติและรสสัมผัส ไวท์ แอสพาราแกส ที่มีเฉพาะห้องอาหารเรลเวย์ ตลอดเดือนพฤษภาคมนี้เท่านั้น

พบกับทุกมื้อค่ำทุกวันพุธถึงวันอาทิตย์ตลอดเดือนพฤษภาคมนี้ ห้องอาหารเรลเวย์ นำเสนอเมนูอาหารแห่งฤดูกาล ผสานรสชาติและรสสัมผัส ไวท์ แอสพาราแกส เน้นรสชาติและรสสัมผัสของสุดยอดวัตถุดิบหายาก หน่อไม้ฝรั่งขาว หรือ ไวท์ แอสพาราแกส ที่เอ็กเซคคิวทีฟเชฟสตีเฟ่น ฮอฟเฟอร์ สรรหาเพื่อนำมาผสมผสานกับวัตถุดิบนำเข้าต่างๆ รังสรรค์เป็นเมนูอาหารสไตล์ฝรั่งเสสตามแบบฉบับ ห้องอาหารเรลเวย์ ไม่ว่าจะเป็น ครีมซูปหน่อไม้ฝรั่งขาว รสละมุน พร้อมเนื้อแฮมมอนด์คุณภาพเยี่ยมจากน่านน้ำนอร์เวย์ สลัดหน่อไม้ฝรั่งขาว ที่จับคู่ความกรอบอร่อยของหน่อไม้ฝรั่งขาวกับผักสลัดนานาชนิด ปรุงรสกลมกล่อม

หรือจะลองสัมผัสรสชาติที่แท้จริงของวัตถุดิบเลื่องชื่อในเมนู หน่อไม้ฝรั่งขาวซอสฮอลแลนเดซ เสิร์ฟคู่เบคอนและมันฝรั่งอบ การันตีความอร่อยในรสชาติหวานหอม กรอบแน่นของหน่อไม้ฝรั่งขาวที่จะทำให้คุณลิ้มไม่ลง และอีกหลายจานอาหารคลาสสิกรสเยี่ยมที่รับประกันความอร่อยกลมกล่อมตลอดมื้อ

สัมผัสรสชาติความอร่อยและความสดใหม่ของหน่อไม้ฝรั่งขาวคุณภาพเยี่ยม ในหลากหลายเมนู ผสานรสชาติและรสสัมผัส ไวท์ แอสพาราแกส อาหารตะวันตกจานพิเศษ ที่ เชฟสตีเฟ่น ฮอฟเฟอร์ บรรจงปรุงอย่างพิถีพิถันทุกมื้อค่ำ ตั้งแต่เวลา 18:00 – 22:30 น. วันอังคารถึงวันอาทิตย์ตลอดเดือนพฤษภาคมนี้ เฉพาะห้องอาหารเรลเวย์ ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน หัวหิน ราคาเริ่มต้น 220++ บาท

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ 0 3251 2021-38 หรืออีเมลล์ chbr@chr.co.th