

พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ขยายพื้นที่ความอร่อยอย่าง ต่อเนื่อง ล่าสุดที่ชั้นสี่ สยามพารากอน



คอกนมหวานห้ามพลาด ร้านขนมอบสไตล์ฝรั่งเศส – ญี่ปุ่น “พาทิสเซอรี มาสะโทมิ” พร้อมให้บริการแล้ววันนี้ ที่ศูนย์การค้าสยามพารากอน ชั้น 4 โดยต่อยอดความสำเร็จเป็นสาขาที่ 3 ต่อจากอาคารपोर्टติโก และสีลมคอมเพล็กซ์ที่เพิ่งเปิดตัวไปเมื่อต้นเดือนกันยายนที่ผ่านมา



ที่สาขาใหม่ล่าสุดแห่งนี้ แฟนๆ ขนมหวานจะยังคงได้ลิ้มรสความอร่อยกับหลากหลายเมนู 2 สัญชาติที่รังสรรค์จากวัตถุดิบชั้นเลิศอันเป็นเอกลักษณ์ของเรา อาทิ **โมจิเค้ก (Mochi Cake)** ลูกโตที่มีให้เลือกถึงสี่รสชาติ คือ สตรอว์เบอร์รี่ ชาเขียว โมโมทาโร่หรือลูกพีชขาว และรสเมล่อน หรือจะเป็น**มงบล็องค์ชีสเค้ก (Mont Blanc Cheese Cake)** ชีสเค้กสไตล์ญี่ปุ่นรสชาติเบา หวานละมุน ด้วยสี่รสชาติเช่นกัน ได้แก่ รสมันสีม่วง รสชาเขียว รสถั่วแดงบด และรสฟักทองญี่ปุ่น ขาดไม่ได้เลยกับอีกหนึ่งเมนูเด็ดที่เซฟทอมมี-พิชชี รุ่งนพคุณศรี สร้างสรรค์ไว้ถึง 18 รสชาติ คือ **มาการอง (Macaron)** ที่ให้รสชาติแตกต่างและโดดเด่นกว่าที่อื่น ด้วยกลิ่นอายความเป็นญี่ปุ่นอย่างสัมฤทธิ์ (ส้มญี่ปุ่น) ที่ได้รับคัดเลือกและจัดอันดับให้เป็นหนึ่งในห้าสิบขนมหวานที่ดีที่สุดในกรุงเทพฯ จากนิตยสารแนะนำสถานที่กินดื่มชั้นนำอย่าง BK นอกจากนี้แล้วยังมีมาการองรสชาติโมโมทาโร่ (พีช) หรือซากุระ (บัตเตอร์ครีมและดอกซากุระ) ให้ได้ลิ้มรสกลิ่นอายความเป็นญี่ปุ่นอีกด้วย

สัมผัสประสบการณ์ขนม 2 สัญชาติ ได้แล้ววันนี้ ที่ **พาทิสเซอรี มาสะโทมิ** และนอกจากความอร่อยที่บริการด้านหน้าร้านแล้ว แฟนพันธ์แท้ขนมหวานยังสามารถโทรสั่งความอร่อยได้อย่างใจ ที่เบอร์

02 652 1977 หรือติดตาม **พาทิสเซอรี มาสะโทมิ** ได้ที่ www.facebook.com/patisserie.masatomi

พบกับร้าน **พาทิสเซอรี มาสะโทมิ** ทั้งสามสาขาใจกลางเมืองได้ทุกวัน ที่ สาขาใหญ่: ชั้น 3 อาคารपोर्टติโก เปิดบริการตั้งแต่เวลา 11.00 – 20.00 น. และชั้น 4 อาคารสีลม คอมเพล็กซ์ ตรงข้ามร้านบาร์บีคิว พลาซ่า ตั้งแต่ 10.30 – 21.00 น. ล่าสุดที่ชั้น 4 สยามพารากอน เวลา 10.00 – 22.00 น.