

# พาทิสเซอรี มาสะโทมิ รังสรรค์เมนูใหม่ “มงบล็องค์ ชีสเค้ก” เอาใจแฟนพันธ์แท้ขนมหวาน



**Patisserie Masatomi** ร้านขนมหวานที่บรรจงสร้างสรรค์เมนูรสเลิศด้วยการผสมผสานวิธีการทำขนมแบบฝรั่งเศสกับแบบฉบับญี่ปุ่นจนกลายเป็นความกลมกลืนกันอย่างลงตัวทั้งรสชาติและการนำเสนอ ขอเชิญแฟน ๆ ขนมหวานมาสัมผัสประสบการณ์ใหม่กับเมนูล่าสุด “มงบล็องค์ ชีสเค้ก” (Mont Blanc Cheesecake) ซึ่งประกอบด้วยชีสเค้กสไตล์ญี่ปุ่นที่เบาบางสูตรหวานน้อยในถ้วยคัพเค้ก ตกแต่งหน้าเค้กด้วยชั้นของมงบล็องค์มูสที่นุ่มนวล และรสชาติที่เข้มข้นของมงบล็องค์ครีม ทำให้ “มงบล็องค์ ชีสเค้ก” เป็นอีกหนึ่งเมนูที่รังสรรค์ได้อย่างประณีตของร้านมาสะโทมิ และยังคงเอกลักษณ์ของขนมของทางร้านที่ผสมผสานวัฒนธรรมญี่ปุ่นและฝรั่งเศสเข้าด้วยกันไว้ได้อย่างลงตัว โดยมีให้เลือกถึง 4 รสชาติด้วยกันคือ รสถั่วแดงบด รสมันสีม่วง รสพริกทอง และรสชาเขียว ส่วนสีสันสดใสของทั้ง 4 รสชาตินี้ ล้วนเป็นสีสวยหวานที่ได้มาจากวัตถุดิบธรรมชาติ โดยมีได้แต่งเติมด้วยสีผสมอาหารแต่อย่างใด ร้านมาสะโทมิพร้อมแล้วที่จะต้อนรับผู้ชื่นชอบขนมหวานทั้งหลายเข้ามาลิ้มลองเมนูใหม่ที่รสชาติแสนจะลงตัวนี้ได้ที่เดียวเท่านั้น

เชิญพบกับที่ **Patisserie Masatomi** สาขาใหญ่ ชั้น 3 อาคารपोर्टิโอ หลังสวน เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00-20.00 น. และ **แผนกเทค อเวย์** ชั้น 5 ศูนย์การค้าดิเอ็มโพเรียม เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 10.00-22.00 น.

สัมผัสประสบการณ์ขนม 2 สัญชาติ ได้แล้ววันนี้ ที่ **Patisserie Masatomi** และนอกจากความอร่อยที่บริการด้านหน้าร้านแล้ว แฟนพันธ์แท้ขนมหวานยังสามารถโทรสั่งความอร่อยได้อย่างใจ ที่เบอร์ 02 652 1977 หรือ ติดตาม **Patisserie Masatomi** ได้จาก [www.masatomi.org](http://www.masatomi.org) หรือ [www.facebook.com/patisserie.masatomi](http://www.facebook.com/patisserie.masatomi)