พาทิเซอรี มาสะโทมิ ขยายพื้นที่ความอร่อย

เสนอเมนูประดับทองสุดพิเศษ ฉลองเปิดสาขาใหม่ ชั้น 4 ดิ เอ็มโพเรียม

พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ร้านขนมอบที่นำเอาขนมคลาสสิกสไตล์ฝรั่งเศสมาผสมกับขนมร่วมสมัย สไตล์ญี่ปุ่นได้อย่างลงตัว ทั้งหน้าตาและรสชาติ **ได้ฤกษ์เปิดสาขาใหม่ เอาใจคนรักขนมหวาน แล้ววันนี้ ณ ชั้น 4 ห้างสรรพสินค้า ดิ เอ็มโพเรียม**

ขนมของร้าน พาทิซเซอรี มาสะโทมิ อบสดใหม่จากเตาทุกวัน ผ่านการรังสรรค์อย่างพิถีพิถัน จนเกิดเอกลักษณ์ อันโดดเด่นทั้งหน้าตาและรสชาติอันละมุนลิ้น จากมือพ่อครัวชั้นเลิศที่ พร้อมนำเสนอเมนูยอดนิยมให้ลิ้มลอง อย่างมาการองหลากรส โมจิเค้กเนื้อนุ่ม สุดยอดมองบลัง และอีกหลากหลายเมนูที่สรรค์สร้างให้เป็นขนมอบที่ดีที่สุดในกรุงเทพฯและสำหรับคนรักขนมหวานที่ไม่ควรพลาด

เริ่มต้นศักราชใหม่ 2558 นับเป็นโอกาสอันดีที่ พาทิซเซอรี มาสะโทมิ จะขยายสาขาใหม่และ เพิ่มความสะดวกให้แก่สาวกขนมอบ ในการมาซื้อหาขนมให้ง่ายและสบายมากขึ้นที่โซน take-home ชั้น 4 ดิ เอ็มโพเรียม เพื่อเป็นการเฉลิมฉลองร้านใหม่ พาทิซเซอรี่ มาสะโทมิ ภูมิใจนำเสนอ 3 เมนูประดับทองสูตรพิเศษที่คุณจะประทับใจไม่รู้ลืมได้แก่

- **มองบลังสไตล์ญี่ปุ่น** – สร้างสรรค์จากเกาลัดนำเข้าที่ดีที่สุดจากฝรั่งเศส ผสมเป็น มูสเกาลัดฟูนุ่ม คลุมผิวมูสด้วยเกาลัดครีม พร้อมประดับหน้าด้วยเกาลัดเชื่อมในไซรัป และแผ่นทองคำเปลว

- **เวโรนา ชอคโกแลต มูส** – ลิมิเต็ด อิดิชั่น เพราะทำจากชอคโกแลต ที่คุณภาพสูงติดอันดับของโลก มูสเค้กมหัศจรรย์ที่ได้รับการตกแต่งในสไตล์ฝรั่งเศส สง่างาม ด้วยผงทองแท้ประดับหน้าชิ้นขนม หรูหราจนอดใจไว้

ไม่ไหว

- **แอปเปิ้ล ชีสเค้ก –** สุดยอดส่วนผสม แอปเปิ้ล ชีสเค้ก ที่คว้ารางวัลชนะเลิศมาครอง จากรายการ เชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ด้วยความนุ่มละมุนลิ้นของเนื้อชีสเค้ก และครีมชีสเค้กที่กลมกลืนอย่างลงตัว ประกอบกับชิ้นแอปเปิ้ลคาราเมลหวานหอมกรุ่นกลิ่น แตะจมูกจากกลิ่นลาเวนเดอร์ และอร่อยเต็มคำกับเนื้อแป้งของฐานขนมที่กรุบกรอบจนให้ รู้สึกถึงส่วนผสมคุณภาพเยี่ยม อัดแน่นเต็มชิ้นจากวัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติอย่างแท้จริง ตามมาตรฐานพรีเมียม ในแบบฉบับของร้านพาทิซเซอรี มาสะโทมิ

นอกจากนี้ ยังมีอีกหลายเมนูขนมอบรสชาติเยี่ยมที่ชวนน้ำลายสอที่ทุกชิ้นผลิตด้วยด้วยความ เอาใจใส่และพิถีพิถัน พาทิซเซอรี มาสะโทมิ ยินดีต้อนรับให้คุณมาพิสูจน์ความอร่อยของสูตรขนมอบ ระดับรางวัลด้วยตัวคุณเองแล้วทั้ง 3 สาขา ในห้างสรรพสินค้าชั้นนำของกรุงเทพฯ:

- สยาม พารากอน : ชั้น 4 โซน ดรีม ฟอเรส เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ 10.00–22.00น.
- สีลม คอนเพล็กซ์ : ชั้น 4 ตรงข้าม บาร์บีคิว พลาซ่า
  เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ 10.30–21.00น.

สาขาใหม่ล่าสุด!

- ดิ เอ็มโพเรียม : ชั้น 4 โซน ฟู้ด ฮอล (ติดกับ กรูเมต์ มาร์เก็ต– สำหรับซื้อกลับ) เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ 10.00 –22.00น.

พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ยังยินดีรับทำขนมตามสั่ง หรือสำหรับจัดงานเลี้ยงต่างๆ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ 081-966-9719 หรือเยี่ยมชมได้ที่ www.facebook.com/patisserie.masatomi

-