

# ฟินไปกับวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากทั่วทุกมุมโลก ตามฤดูกาล กับ “เทสดิ่งเมนู” ที่ห้องอาหารเรดสกาย

เชฟคริสเตียน แสม ขอเชิญชวนคุณมายกระดับความอร่อย พร้อมเปิดประสบการณ์การรับประทานอาหารของคุณกับ ‘เทสดิ่งเมนู’ ณ ห้องอาหารเรดสกาย ชั้น 55 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ ที่รวบรวมความอร่อยหลากหลายรูปแบบ และคัดสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากทั่วทุกมุมโลก ตามฤดูกาล นำมารังสรรค์เป็นสุดยอดเมนูให้คุณได้ลิ้มลอง จัดเสิร์ฟทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18.00 น. เป็นต้นไป ในราคาเพียงเซ็ทละ 2,955++ บาท / ท่าน และสามารถดื่มด่ำไปกับไวน์แพร์รี่คู่กับแต่ละเมนูอาหาร เพิ่มเพียง 1,799++ บาท / ท่าน (ราคานี้ไม่รวมอัตราภาษีและค่าบริการ) ตั้งแต่วันนี้จนถึง 31 สิงหาคม 2561 นี้

เริ่มเปิดประสบการณ์ความอร่อยด้วยเมนูทานเล่น หอยเชลล์จากฮอกไกโดสไลด์บาง และมะเขือเทศสไลด์ เสิร์ฟพร้อมสมูทไพร, ทาเปนาด และผักสลัดสดกรอบ ต่อด้วยเมนูอาหารเรียกน้ำย่อย เห็ดแชมปิญองเสิร์ฟพร้อมกุ้งย่างรสดีจากบราซิล ออบเนย จากนั้นเสิร์ฟด้วยไฮไลท์จานหลัก หมูไม่ฝรั่งเซียวจากฝรั่งเศสผัดกับเห็ดมอริล และ

พามาแสม เสิร์ฟพร้อมซอสหน่อไม้ฝรั่ง และ ปลาโตเวอร์โซลหันเป็นชิ้น ทอดกับเนย เสิร์ฟพร้อมซอสเกรอโนบราว และมันบดผสมมะกอกจากเมืองโบร์โก ปิดท้ายดินเนอร์สุดพิเศษด้วยเมนูของหวานแสนอร่อยที่มีให้เลือกถึง 2 สไตล์ ชีส เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงสไตล์ดั้งเดิม และ เซอร์รี่พุดดิ้ง เสิร์ฟพร้อมซอสมะม่วงมหาชนก

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 0 2100 6255 หรือ อีเมล: [diningcgcw@chr.co.th](mailto:diningcgcw@chr.co.th)

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารเรดสกายได้ที่

เว็บไซต์: [www.centarahotelsresorts.com/redsky](http://www.centarahotelsresorts.com/redsky)

เฟสบุ๊ก: Red Sky Bangkok

อินสตาแกรม: Redskybangkok

ทวิตเตอร์: @RedSkyBKK