

มนต์เสน่ห์แห่งอาหารฝรั่งเศสกับ “เทศกาลเมนูใหม่” ที่ห้องอาหารเรดสกาย



ด้วยแรงบันดาลใจจากความชอบอาหารฝรั่งเศส เซฟคริสเตียน แฮม หัวหน้าพ่อครัวชาวฝรั่งเศส ห้องอาหารเรดสกาย ชั้น 55 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ คัดสรรเมนูพิเศษ เทศกาลเมนู 5 คอร์ส ราคา 2,955 บาท++ / ท่าน ไวน์แพริง 1,855 บาท++ / ท่าน (ราคานี้ไม่รวมอัตราภาษีและค่าบริการ) เริ่มต้นเมนูทานเล่น กราแตงหอยนางรมฟินดิแคลร์เบอร์1 หอยนางรมอบชีสเยี่ยมๆ ปูรุกรสต์ด้วยต้นกระเทียมผัดเนยกับซอสเมอร์เนีย ต่อด้วยเมนูเรียกน้ำย่อย ต้นกระเทียมผัดเนยกับซอสเมอร์เนีย ราดด้วยโพนพาเมซานชีสที่เข้ากันอย่างลงตัว จากนั้นเสิร์ฟด้วยเมนู ปลาหิมะหนึ่งเสิร์ฟในเปลือกหอยและหัวอาร์ดีโซค เสิร์ฟพร้อมกับ มะเขือเทศชั้นทรายและโหระพาอิตาเลียน จนมาถึงไฮไลท์จานหลัก สไลด์เนื้อสันในของวัวที่เลี้ยงด้วยธัญพืช ราดด้วยซอสVSOP ซอสซิติลเรคและเห็ดพอร์ซินีห่อด้วยเส้นแคนเนลโลนี่ ปิดท้ายด้วยของหวานที่สามารถเลือกได้ 2 แบบ ชีสแพลตเตอร์หรือ ขนมบาบ่าสูตรฝรั่งเศส กับเหล่าเคียวร์ เสิร์ฟพร้อมครีมราสเบอร์รี่กับเบอร์รี่สด ตั้งแต่วันนี้จนถึง 31 มีนาคมนี้ ห้องอาหารเปิดให้บริการทุกวัน เวลา 11.30 น. ถึง 01.00 น.

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง โทร 02-100-6255 หรือ E-mail: diningcgcw@chr.co.th

สามารถดูเมนูได้ที่ <https://www.centarahotelsresorts.com/redsky/>

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารเรดสกายได้ที่

เว็บไซต์: www.centarahotelsresorts.com/redsky

เฟสบุ๊ก: Red Sky Bangkok

อินสตาแกรม: redskybangkok

ทวิตเตอร์: @RedSkyBKK