

# มาการองชวนฝัน ที่ เดลี สวิส



“มาการอง” ขนมชิ้นเล็กที่หลายคนโปรดปรานมีไส้รสชาติต่างๆ จากประเทศฝรั่งเศส ซึ่งมาการองที่ดีภายนอกต้องกรอบกรอบแต่เมื่อกัดเข้าไปด้านในจะได้ความรู้สึกนุ่มละลายในปาก ตัวไส้ต้องเป็นเนื้อฟูระบาย เนื้อมาการองนุ่มหนึบกำลังดี ไส้หนๆ ไม่มากไม่น้อยจนเกินไป **เดลี สวิส โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ** ขอเชิญชวนผู้คลั่งไคล้ในขนมชนิดนี้ แถมยังมีหลากหลายรสชาติให้ได้เลือกกัน ทั้งแบบดั้งเดิมและครีเอทขึ้นมาใหม่ ผิวนอกกรอบ ภายในชุ่มฉ่ำทานเข้ากันกับไส้ต่างๆ ที่เซฟครีเอทขึ้น โดยเฉพาะรสชาติที่มาใหม่อย่าง **มาการองรสมะขาม มาการองรสงาดำ มาการองรสมะม่วง มาการองรสมะพร้าว** หรือจับรสชาติให้เข้าคู่กันอย่างลงตัวในชั้นเดียว รับประทานแล้วสดชื่นชุ่มฉ่ำก็มี **มาการองมิลล์ช็อกโกแลตมะนาว มาการองดาร์คช็อกโกแลตรสส้ม มาการองรสลิ้นจี่กุหลาบ** หรือจะเป็นมาการองที่คิดสร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่อย่าง **มาการองรสเสาวรส มาการองรสชาไทย** และ**มาการองรสถั่วแดง** เป็นต้น

เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 07.00 น. – 22.00 น. ตั้งอยู่ที่ชั้น G โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม โทร. 02-694-2222 ต่อ 1550

