

มาสะโทมิ นำขบวนพาเรดขนมหวานต้อนรับเทศกาล แห่งความรัก



พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ร้านขนมหวานที่บรรจงรังสรรค์เมนูรสเลิศด้วยการผสมผสานวิธีการทำขนมฝรั่งเศสออกมาในแบบฉบับญี่ปุ่น มีความกลมกลืนกันอย่างลงตัวทั้งรสชาติและการนำเสนอในรูปแบบญี่ปุ่นแท้ๆ ขอเชิญร่วมสัมผัสบรรยากาศความรักโรแมนติก ในช่วงเทศกาลแห่งความรักตลอดทั้งเดือนกุมภาพันธ์นี้ ด้วยเมนูขนมหวานที่ทางร้านบรรจงสร้างสรรค์ออกมาอย่างปราณีตสวยงาม สื่อถึงความหวานชื่นของคู่รักผ่านความหอมนุ่มลิ้น ด้วยเมนูสุดพิเศษอย่าง “มาการองสูตรพิเศษรูปหัวใจ” มี 2 รสชาติให้เลือกสรรทั้งราสเบอร์รี่และชากุระ ซึ่งมีรสชาติสัมผัสนุ่มลิ้นที่แตกต่างกันออกไป

นอกจากนี้พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ภูมิใจนำเสนอมาการองรสใหม่ล่าสุดของร้าน “มาการองโมโมทาโร่” มาการองสีชมพูสวยงาม สอดใส่กานาชพีชขาวทำจากผลไม้แท้และช็อกโกแลตขาวชั้นเลิศจากเบลเยียม เสริมบรรยากาศความรักให้อบอุ่นยิ่งขึ้นด้วย “โรส บัตเตอร์ เค้ก” ที่ไม่ใช่แค่เค้กบัตเตอร์แต่งกุหลาบสวยงาม แต่ยังมีกลิ่นหอมชวนหลงใหล จะเก็บไว้รับประทานเองหรือมอบให้เป็นของขวัญแทนความรู้สึกในเทศกาลแห่งความรัก

สำหรับแฟนพันธ์แท้ขนมสไตล์ญี่ปุ่น ไม่ควรพลาด “ชากุระ โรล เค้ก” รสชาติหอมนุ่มลิ้นไม่เหมือนใครด้วยสตอเบอรี่สดจากโครงการหลวงและดีโพลแมทครีมทำจากวนิลาแท้ ให้รสสัมผัสบางเบานุ่มลิ้นจากการผสมกันระหว่างพาสทรีครีมและวิปครีม อร่อยต่อด้วย “กรีนที โรล เค้ก” เนื้อเค้กที่ทำจากชาเขียวญี่ปุ่นแท้ ผสานกับครีมช็อกโกแลตขาวคุณภาพเยี่ยมและถั่วแดงบดสไตล์ญี่ปุ่น ที่หาทานได้ที่ร้าน **พาทิสเซอรี มาสะโทมิ** เท่านั้น และ อย่าลืมเติมเต็มบรรยากาศความรักให้ชุ่มฉ่ำอย่างสมบูรณ์แบบด้วย “สตอเบอรี่ชีสเค้ก” ขึ้นมึนไปกับบรรยากาศแห่งความหวานได้แล้วที่ร้าน **พาทิสเซอรี มาสะโทมิ** ตลอดเทศกาลแห่งความรักนี้

พบกับร้าน **พาทิสเซอรี มาสะโทมิ** สาขาใหญ่ได้ที่ชั้น 3 อาคารปอร์ตโก เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00- 20.00 น.

สัมผัสประสบการณ์ขนม 2 สัญชาติ ได้แล้ววันนี้ ที่ **พาทิสเซอรี มาสะโทมิ** และนอกจากความอร่อยที่บริการด้าน

หน้าร้านแล้ว แฟนพันธ์แท้ขนมหวานยังสามารถโทรสั่งความอร่อยได้อย่างใจ ที่เบอร์
02 652 1977 หรือ ติดตาม **พาติสเชอรี มาสะโทมิ** ได้จาก www.masatomi.org
หรือ www.facebook.com/patisserie.masatomi