

มิวล์ เฟยล์ ขนมอบกรอบสไตล์ฝรั่งเศส ณ ทริตส์ กู ร์เมต์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ



ตลอดเดือนกันยายน 2560 เชฟคงฤทธิ จินพะละ พาสตรีเชฟของโรงแรมฯ รังสรรค์ขนมและเบเกอรี่สไตล์ฝรั่งเศส
ทำจากแป้งพีฟ วางสลับชั้นกับครีมรสนุ่มละมุนลิ้น อาทิ มิวล์ เฟยล์ สตรอว์เบอร์รี่ชีสโต, มิวล์ เฟยล์ รสส้มคาราเมล
หวานหอม, มิวล์ เฟยล์ ช็อกโกแลต รสเข้มข้น เป็นต้น

สอบถามรายละเอียดได้ที่ ทริตส์ กูร์เมต์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร 0 2307 8888 ต่อ 1921 อี
เมล: dining.chrb@chatrium.com