

ร่วมฉลองเทศกาลแห่งแสงไฟกับอาหารอินเดียเมนูพิเศษ สำหรับเทศกาลดิwali ที่ร้านอาหารเดอะเกรทกระบับ แฟคทอรี



ขอเชิญชวนทุกท่านร่วมฉลองเทศกาลแห่งแสงไฟและความรื่นเริงเพื่อต้อนรับปีใหม่ของชาวฮินดูที่จะมาถึง ด้วยเมนูที่เชฟรังสรรค์มาเป็นพิเศษเพื่อเทศกาลดิwali โดยเฉพาะ ตั้งแต่วันที่ 20-26 ตุลาคม 2557 ณ ร้านอาหารเดอะเกรทกระบับ แฟคทอรี โรงแรม แมเจสติก แกรนด์เด ร้านอาหารอินเดียชั้นนำที่นำเสนออาหารอินเดียรสเลิศ รสชาติต้นตำรับแท้ นอกเหนือจากเมนูปกติแล้ว ทุกท่านจะได้ลิ้มลองอาหารจานพิเศษที่จัดไว้บริการหลากหลายเมนู อาทิ ปลาแซลมอนคอลล่าใบผักชีลาวสดและครีมจันทน์เข้มข้นก่อนนำไปย่างไฟจนชุ่มฉ่ำ อีกทั้งเมนูเอกลักษณ์ของอาหารอินเดียอย่าง เนื้อแพะปรุงรสกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์และเครื่องเทศอินเดียสูตรพิเศษเฉพาะของทางร้าน เพิ่มความจัดจ้านของมืออาหารด้วยเมนูกุ้งขาวปรุงรสกลมกล่อมลงตัวด้วยเครื่องเทศและเลมอนซดละเอียด ต่อด้วยเมนูจานหลักอย่าง ข้าวอินเดียคอลล่าเนื้อแพะปรุงรสอร่อยด้วยเครื่องเทศจากอินเดีย นอกจากนี้ยังมีเมนูมังสวิรัต เมนูขนมหวานต้นตำรับจากอินเดีย และอีกหลากหลายเมนูแสนอร่อยที่เชฟตั้งใจมอบให้ในช่วงเวลาพิเศษแบบนี้เท่านั้น



เดอะเกรทกระบับ แฟคทอรี นำเสนออาหารอินเดีย 3 คอร์ส ด้วยเมนูกระบับที่หลากหลายมากกว่า 450 เมนู ที่สับเปลี่ยนเสิร์ฟทุกวันแบบไม่จำกัดในราคาเดียว เปิดบริการทุกวันตั้งแต่เวลาเวลา 18.00-23.00 น.ที่โรงแรมแมเจสติก แกรนด์เด สุขุมวิท ซอย2 สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-262 2999หรือ [facebook.com/TGKFThailand](https://www.facebook.com/TGKFThailand)