

ลากริตต้าชวนฉลองเทศกาลส่งท้ายปีกับเมนูซีฟู้ด



ต้อนรับเทศกาลรื่นเริงส่งท้ายปีเก่า ห้องอาหารลากริตต้านำเสนอโปรโมชันสำหรับผู้ชื่นชอบเมนูซีฟู้ด โดยเชฟแพทริเซียได้รังสรรค์หลากหลายเมนู อาทิ สลัด พาสต้า และริซอตโต ซึ่งปรุงจากสองวัตถุดิบหลัก ได้แก่ ปูอลาสก้า และกุ้งล็อบสเตอร์นำเข้ามาจากประเทศแคนาดา เมนูพิเศษพร้อมเสิร์ฟถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2560 นี้

อินซาลาตา ดิ แกรนคิโอ (Insalata di Granchio) ราคา 980 บาท++

สลัดปูอลาสก้าเนื้อนุ่มรสหวาน คลุกเคล้ากับหอมแดงแผ่นบางๆ มันฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า เคเปอร์ มะเขือเทศเชอร์รี่ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว ออริกาโน และน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์

อินซาลาตา ดิ มาเร (Insalata di Mare) ราคา 1,180 บาท++

เมนูสลัดซึ่งประกอบด้วยเนื้อกุ้งล็อบสเตอร์แคนาดา และเนื้อปูอลาสก้า ถูกนำมาจัดวางอย่างโดดเด่น ราดด้วยน้ำสลัดสูตรพิเศษ ก่อนตกแต่งจานให้สวยงามด้วยไขปลาแซลมอน และบีทรูท

แพชเชอริ อัล แอสไทซ์ (Paccheri all'Astice) ราคา 1,080 บาท++

พาสต้าเนื้อหนานุ่มแบบแพชเชอริ ผัดคลุกเคล้ากับกุ้งล็อบสเตอร์แคนาดา ชูกินี ชีสเพคอรินโน และซอสมะเขือเทศ

ริซอตโต อัลลา พอลปา ดิ แกรนคิโอ เอ ฟุงกี พอชินี (Risotto alla Polpa di Granchio e Funghi Porcini) ราคา

980 บาท++

ข้าวริซอตโตรสกลมกล่อมจากเนื้อปูอลาสก้า เห็ดพอชินี และชีสพามาเชซาน

เฟตตูชินี อัล แอสไทซ์ พอลปา ดิ แกรนคิโอ เอ วอนโกเล คอน อรุโกลา เอ พิสแทคชี

(Fettucine all'Astice Polpa di Granchio e Vongole con Arucola e Pistacchi) ราคา 1,280 บาท++

โฮมเมดพาสต้าแบบเฟตตูชินีผัดกับกุ้งล็อบสเตอร์แคนาดา ปูอลาสก้า หอยดัลลิบ นำเพสโต้และถั่วพิสตาชิโอบดละเอียดคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วตกแต่งด้วยผักหรือคเก็ต

ราคาดังกล่าวนี้นี้ไม่รวมค่าบริการ 10 เปอร์เซ็นต์ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 เปอร์เซ็นต์

ข้อกำหนดและเงื่อนไขอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หมายเลข +66 (0) 7634 0112 อีเมล lagritta@amari.com

เยี่ยมชมเพจเฟซบุ๊กที่ <https://www.facebook.com/LaGrittaPhuket> หรือเว็บไซต์ www.lagritta.com

ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150