

# ลากริตต้า นำเสนอโปรโมชั่นเดือนสิงหาคมกับเมนูซีฟู๊ดขึ้นชื่อจากทั่วโลก



ลากริตต้า ห้องอาหารอิตาเลียนประจำโรงแรมอมารี ภูเก็ต เชิญชวนผู้ชื่นชอบอาหารทะเลลิ้มลอง 5 เมนู “ซาวด์ออฟ เดอะ ซี (Sound of the Sea)” ซึ่งเป็นโปรโมชั่นประจำเดือนสิงหาคม 2561 เชฟแพทริเซียได้คัดค้นเมนูสูตรพิเศษพร้อมเสิร์ฟความสดใหม่ของอาหารทะเลยอดเยี่ยมจากทั่วโลก ได้แก่ หอยนางรม จากเมืองนอร์มังดี และไขปลาคาเวียร์ จากประเทศฝรั่งเศส ปลาหมึกและหอยเชลล์ จากเกาะฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น หอยแมลงภู่ จากประเทศออสเตรเลีย ปลากระพงจากทะเลอันดามัน รวมถึงปูอลาสก้า และกุ้งมังกร จากประเทศแคนาดา

ไอศตริเก ราคา 700 บาท++

เมนูหอยนางรมสด ขนาดใหญ่เบอร์ 4 นำเข้าจากเมืองนอร์มังดี ประเทศฝรั่งเศส เสิร์ฟ 6 ตัว

อินซาลาดา ดี โปลิโป ราคา 690 บาท++

เมนูสลัดปลาหมึกนำเข้าจากเกาะฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น ราดด้วยซอสรสเปรี้ยว ก่อนโรยหน้าด้วยไขปลาคาเวียร์นำเข้าจากประเทศฝรั่งเศส และตกแต่งจานด้วยผักเสเลอรี่สีบละเอียด ทานคู่กับมันฝรั่งหั่นเป็นแว่นๆ หนาพอประมาณ ให้รสชาติที่กลมกล่อม

พาสตา เอ ฟาโจลี ไอ มิติลี ราคา 580 บาท++

เมนูพาสต้าแบบเผ็ดน้อย คลุกเคล้ากับถั้วบอร์ลอตติ แพนเซ็ตตา และหอยแมลงภู่

ย็อคคิ อัล แกรนดิโอ คาเปซานเต เอ อรากอสตา ราคา 1,290 บาท++

เมนูโฮมเมดพาสต้าแบบย็อคคิเนื้อนุ่มเต็มคำ คลุกเคล้ากับซอสมะเขือเทศ ปูอลาสก้า หอยเชลล์นำเข้าจากเกาะฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น และกุ้งมังกรนำเข้าจากประเทศแคนาดา

สปีโกลา อัลลาควา พาชซา ราคา 820 บาท++

เมนูอันเลื่องชื่อจากเมืองนาโปลี ประเทศอิตาลี ประกอบด้วยส่วนประกอบหลักจากปลากระพงและปูขึ้นขนาดใหญ่ นำไปคลุกเคล้ากับซอสเลมอนและมะเขือเทศเชอร์รี่ ให้รสชาติเปรี้ยวเล็กน้อย เสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งทอดแบบบางกรอบ

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](http://www.lagritta.com)

ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150