

ลากริตต้ารังสรรค์ห้าเมนูเด็ดต้อนรับปีใหม่



เซฟแพทริเซีย ประจำห้องอาหารลากริตต้า เชิญชวนผู้หลงใหลในรสชาติอาหารอิตาเลียนร่วมต้อนรับปีใหม่กับ 5 เมนูสูตรพิเศษ ซึ่งปรุงด้วยวัตถุดิบขึ้นชื่อจากหลากหลายประเทศ ได้แก่ ชุปและพาสต้าสูตรคลาสสิกจากประเทศอิตาลี ปลาหมึกจากเกาะฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น หอยนางรมตัวโตจากเมืองนอร์มังดี ประเทศฝรั่งเศส และเนื้อเทเนอร์ลอยน์เกรดพรีเมียมจากประเทศสหรัฐอเมริกา เมนูเหล่านี้มีบริการเฉพาะเดือนมกราคม 2562 เท่านั้น

พาสตา เอ พาดาเต ราคา 490 บาท++

เมนูชุปมันฝรั่งเนื้อครีมนุ่มละมุน คลุกเคล้ากับเส้นพาสต้าแบบสปาเก็ตตี้ เป็นเมนูแนะนำสำหรับผู้ไม่ทานเนื้อสัตว์

คาพาโซ ดิ โปลิโป ราคา 750 บาท++

เมนูปลาหมึกสดจากเกาะฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น คลุกเคล้ากับมันฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า มะกอกคาลามาตา ผักเชลเลอร์รี่ และไข่ปลาสีเหลือง

ออสทริช เดลลา นอร์แมนเดีย ราคา 780 บาท++

เมนูหอยนางรมสดขนาดใหญ่เบอร์ 3 นำเข้าจากเมืองนอร์มังดี ประเทศฝรั่งเศส เสิร์ฟ 6 ตัว ทานคู่กับเลมอน ส้มผัสได้ถึงกลิ่นอายทะเล

ทอร์เทลลินี เอ็มมิเลียนี อัลลา บอสโคโอลา ราคา 650 บาท++

เมนูพาสต้าสูตรดั้งเดิมโดยใช้พาสต้าแบบทอร์เทลลินีสอดไส้พาร์มาแฮม ไส้กรอกมอร์ทาเดลลา เนื้อหมูสับละเอียด และชีสพามาซาน แล้วนำไปคลุกเคล้ากับเห็ดผ่านเป็นแผ่นบางๆ ราดซอสปรุงรสจากเบคอน

ฟิเลตโต ดิ แมนโซ อเมริกาโน ราคา 1,800 บาท++

เมนูสเต็กเนื้อเทเนอร์ลอยน์นำเข้าจากประเทศสหรัฐอเมริกา ปรุงสุกปานกลางเพื่อคงความนุ่มและกลิ่นหอมของเนื้อ เสิร์ฟคู่กับซอส 5 ชนิด และมันฝรั่งอบหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ

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