

ลิ้มรสขนมหวานสูตรพิเศษแสนอร่อยจากเชฟ วราวุธ ที่รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป



รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป ให้การต้อนรับหัวหน้าเชฟขนมหวานคนใหม่ เชฟ วราวุธ ศิริวงศ์ เข้าร่วมทีม โดยเชฟมีพรสวรรค์ มีความคิดสร้างสรรค์ และมีความชำนาญในการทำขนม และของหวานเป็นอย่างดี รวมถึงมีความหลงใหลในศิลปะการทำขนมหวาน ท่านสามารถมาลิ้มลองขนมหวานหลากหลายเมนูที่รังสรรค์ขึ้นมาเป็นพิเศษได้ที่ 11 ร้านอาหาร และร้านเบเกอรี่ของรอยัล คลิฟได้แล้ววันนี้

เชฟ วราวุธ ได้ผ่านการรับรองจากสถาบันฝึกอบรม Industrial and Commercial Training ประเทศออสเตรเลีย รวมถึงสั่งสมประสบการณ์ในการทำขนมหวานมากกว่า 28 ปี โดยเคยร่วมงานกับโรงแรมระดับ 5 ดาวมากมายไม่ว่าจะเป็นโรงแรมในเครือไมเนอร์กรุ๊ปประเทศกาตาร์, โรงแรม เซอราตัน บรูไน, โรงแรม อนันตรา ลายัน ภูเก็ต, โรงแรม แชนกรีลา กรุงเทพ และโรงแรม โฟร์ซีซั่น เชียงใหม่ เราจึงมั่นใจได้ว่า เชฟจะสามารถรังสรรค์เมนูสุดพิเศษที่จะทำให้ทุกท่านประทับใจได้อย่างแน่นอน

ภายในรอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป ประกอบไปด้วยห้องอาหารระดับเวิลด์คลาสถึง 11 แห่ง ที่มีเอกลักษณ์แตกต่างกันไม่ว่าจะเป็นอาหารไทย อาหารอิตาเลียน อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น เป็นต้น ซึ่งห้องอาหารเหล่านี้ ต่างได้รับการยอมรับจากองค์กรต่างๆทั่วโลกมากมาย รวมถึง นิตยสาร Wine Spectator New York ที่ได้มอบรางวัลให้แก่ห้องอาหาร 5 แห่งถึง 11 ปีติดต่อกัน โดยได้รับรางวัล “Best of Award of Excellence” ซึ่งเป็นรางวัลที่การันตีถึงคุณภาพของอาหาร และไวน์รสเลิศ รวมถึงการให้บริการที่โดดเด่น พร้อมให้ทุกท่านมาลิ้มลอง

รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป มีพื้นที่ส่วนตัวท่ามกลางธรรมชาติกว่า 120 ไร่ ที่สามารถมองเห็นท้องทะเลสีครามที่สวยงามของอ่าวไทย ซึ่งประกอบไปด้วย 4 โรงแรมระดับ 5 ดาว ที่มีมนต์เสน่ห์ โดดเด่น สง่างาม และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ที่จะทำให้ประสบการณ์ของท่านน่าจดจำ และพิเศษสุด การันตีด้วยกว่า 200 รางวัลจากองค์กรระดับชาติและนานาชาติ

จองโดยตรงกับรอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป รับประกันราคาที่ดีที่สุด คู่แข่งกับแพ็คเกจ และโปรโมชั่นพิเศษมากมาย ที่ www.royalcliff.com หรือติดต่อแผนกสำรองห้องพัก (+66) 38 250 421 ต่อ 2732 หรือ reservations@royalcliff.com หากท่านต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับห้องอาหาร หรือสำรองที่นั่ง ติดต่อ gro-main@royalcliff.com