

ลิ้มรสความอร่อยสุดฟินของอิตาเลียนชีส ณ ห้อง อาหารจีโออร์จิโอ โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน



ห้องอาหารจีโออร์จิโอ โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน นำเสนอเมนูสุดพิเศษจากอิตาเลียนชีส รสชาติเข้มข้น คุณภาพพรีเมียม รังสรรค์เป็นหลากหลายเมนูเลิศรสทั้งคาวหวาน เริ่มต้นด้วยการเอาใจคนรักชีสเน้นๆ อร่อยแบบเต็มคำกับชีสชนิดโปรดที่คุณสามารถเลือกได้หลากหลายรสชาติและเนื้อสัมผัส เช่น เพโคริโน โรมานโน, กอร์กอนโซล่า ครีโมซ่า, พรีเมียมบูราต้า และอีกมากมาย เสิร์ฟพร้อมขนมปังอบสดใหม่ และผลไม้อบแห้ง (เริ่มต้น 120 บาท++) มอซซาเรลล่าชีสโรล มอซซาเรลล่าชีสแผ่นโรลกับเนอสไลด์และร็อกเก็ตสลัด ตัดรสด้วยซอสมะกอกดำอบ (390 บาท++) ต่อด้วยโพร์ชีสพิซซา พิซซาแบ่งบางกรอบสไตล์อิตาเลียนแท้ๆผสมผสานกับชีสทั้ง4ชนิดอย่างลงตัว ประกอบด้วยมอสเซลเลล่าชีสจากผู้ผลิตชื่อดังในอิตาลี บูราต้า ทรัฟเฟิล ตามมาด้วย ชีสที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอย่าง เพโคริโน พรีเมโม เซลล์ รสชาติเผ็ดอ่อนๆ และชีสเนื้อนุ่มละมุนลิ้น แต่ให้รสชาติเข้มข้นอย่างการบานี กอร์กอนโซล่า ครีโมซ่า (390 บาท++) ปิดท้ายด้วยอาหารหวานที่มาในรูปแบบแปลกใหม่ มาสคาโปนสปาเก็ตตี้ไอศกรีม ไอศกรีมโฮมเมดในรูปของเส้นสปาเก็ตตี้ ท็อปปิ้งด้วยลูกพีชหวานๆตัดกับรสชาติเปรี้ยวของซอสราสเบอร์รี่เข้มข้นและโรยด้วยมะพร้าวขูดฝอยเพิ่มรสสัมผัสมากยิ่งขึ้น (290 บาท++)

สัมผัสความอร่อยแบบฟินๆจากอิตาเลียนชีสหลากหลายชนิด ได้ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม ถึง สิงหาคม 2562 พร้อมบริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสิน และไอคอนสยามถึงโรงแรมฟรีทุกครึ่งชั่วโมง สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 0 02266 0123 อีเมลล์: events.rosh@sheraton.com ไลน์แอด: @rosheratonbangkok เฟสบุ๊ค: <https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> หรือ เว็บไซต์: www.royalorchidsheraton.com