

ลิ้มรสชาติเห็ดทรัฟเฟิล เพชรในครัววัตตฤติบอัน ล้ำค่า ที่ห้องอาหารเรดสกาย



“เห็ดทรัฟเฟิล”หนึ่งในวัตตฤติบอันล้ำค่า มีชื่อเสียงกระฉ่อนไปทั่วโลก และกลิ่นหอมละมุนซับซ้อนเป็นเอกลักษณ์หรือที่ทุกคนยกให้เป็นราชาแห่งเห็ด และเป็นหนึ่งในเห็ดที่หายากมากที่สุดในโลก เชฟคริสเตียน แสม หัวหน้าพ่อครัวชาวฝรั่งเศสประจำห้องอาหารเรดสกาย ชั้น 55 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ พร้อมแล้วที่จะคัดสรรวัตตฤติบคุณภาพจากทั่วทุกมุมโลก และเห็ดทรัฟเฟิลชั้นดี นำมารังสรรค์ให้เป็นสุดยอดเมนูแสนอร่อยให้คุณได้ลิ้มลอง เริ่มเปิดประสบการณ์ความอร่อยด้วยเมนู หอยเชลล์ฮอกไกโดหมัก เสิร์ฟพร้อมเห็ดทรัฟเฟิลสด ผักโรเมนอ่อน ราสเบอร์รี่ และน้ำปีทูทเดรสซิง ราคาเพียง 655 บาท++, เนื้อวัวแล่บาง เสิร์ฟพร้อมทรัฟเฟิลสับ ถั่วไพน์นัท อิมัลชันมะนาว และขนมปังกรอบ ราคาเพียง 955 บาท++, หน่อไม้ฝรั่งเขียวหนึ่งมอลตาซอส เสิร์ฟพร้อมเห็ดทรัฟเฟิลสด และมะเขือเทศคอนฟิต ราคาเพียง 955 บาท++ และ ชูปครีมข้าวโพด เสิร์ฟพร้อมเห็ดทรัฟเฟิลสด ราคาเพียง 555 บาท++ (ราคานี้ไม่รวมอัตราภาษีและค่าบริการ) ตั้งแต่วันนี้จนถึง 31 ตุลาคมนี้ ที่ห้องอาหารเรดสกาย เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.30 น. – 01.00 น.

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง โทร 02-100-6255 หรือ E-mail: diningcgcw@chr.co.th
ติดตามข่าวสารของห้องอาหารเรดสกายได้ที่

เว็บไซต์: www.centarahotelsresorts.com/redsky

เฟสบุ๊ค: Red Sky Bangkok

อินสตาแกรม: redskybkk_centara