

ลิ้มรสเนื้อวากิวโทมาฮอกทองคำ 24 กะรัต ณ ห้อง อาหารเดอะ ดิสทริคท์ กริลล์ รूम แอนด์ บาร์



กรุงเทพฯ, ประเทศไทย – พบกับเมนูพิเศษจากเนื้อวากิวนำเข้า ภายในเดือนพฤศจิกายนและธันวาคม 2562 เท่านั้น
ห้องอาหารเดอะ ดิสทริคท์ กริลล์ รूम แอนด์ บาร์ขอเชิญทุกท่านมาสัมผัสประสบการณ์สุดพิเศษ ลิ้มลองเนื้อวากิวโท
มาฮอกสุดอลังการที่ปิดด้วยทองคำ เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงเลิศรส 2 ชนิด (U.S. Wagyu Tomahawk with edible
24K gold leaves) นอกจากนี้ พบกับเมนูสุดพิเศษอื่นๆจากเนื้อวากิว ไม่ว่าจะเป็น เนื้อสันนอกวากิว เสิร์ฟพร้อมไข่
กระดุก (Wagyu Striploin with bone marrow herbal crust) หรือเนื้อวากิว ริปอาย เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด
(Wagyu Rib Eye with fried potatoes) ยิ่งไปกว่านั้น ทางห้องอาหารยังมีเมนู All in One สำหรับผู้ที่อยากลิ้ม
รสชาติของเนื้อหลากหลายประเภทอีกด้วย

เนื้อวากิวชั้นดีเหล่านี้มาจาก Snake River Farms ในมลรัฐไอดาโฮ ประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งวัวเหล่านี้ได้ผ่าน
กระบวนการให้อาหารและเลี้ยงดูเป็นอย่างดีและเป็นระบบระเบียบ รวมไปถึงการควบคุมขั้นตอนการผลิตตั้งแต่จาก
ฟาร์มมาถึงโต๊ะอาหารของคุณ ทำให้เนื้อเหล่านี้มีคุณภาพดีเยี่ยม นอกจากนี้ รสชาติของเนื้อที่แสนอร่อยนั้นยังมาจาก
มันที่อยู่ในเนื้อ (marbling) รวมไปถึงความเชี่ยวชาญในการปรุงอาหารของทีมเชฟอีกด้วย

ห้องอาหาร เดอะ ดิสทริคท์ กริลล์ รूम แอนด์ บาร์ ตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 ของโรงแรมแมริออท กรุงเทพฯ สุขุมวิท เปิด
ให้บริการอาหารค่ำทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 23.00 น. และชั้นเดียร์ บรันช์ ทุกวันอาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 11.30 น.

- 15.00 น. สอบถามเพิ่มเติมและสำรองที่นั่ง กรุณาติดต่อ 02 797 0000 หรืออีเมลมาที่ diningbangkok@marriott.com