

# ลิ้มรสไวน์ชั้นดี จากออสเตรเลีย ณ ห้องอาหาร

## ซิลเวอร์เวฟส์ โรงแรมซาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ

ฯ



ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ โรงแรมซาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ ขอเชิญทุกท่านลิ้มลองไวน์โลกใหม่ จากประเทศออสเตรเลีย เคียงคู่กับอาหารมื้อค่ำ 5 คอร์ส รังสรรค์ความอร่อยโดย เชฟแอนดรูว์ บราวน์ เชฟใหญ่ของโรงแรมฯ ณ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ บนชั้น 36 ในค่ำคืนวันพฤหัสบดีที่ 24 พฤศจิกายน 2559 ตั้งแต่เวลา 18.30 น.

เริ่มด้วยเมนูคานาเป่ ตับไก่บด เสิร์ฟพร้อมโหระพาทอดกรอบ และ น้ำมันมะกอก ขนมปัง หน่อไม้ฝรั่ง อาติโช๊ค ทาร์ทลูกแพร์ วอลนัทคั่ว และชีสเนมแพะ ทานคู่กับสปาร์คกลิ้งไวน์ สโตนพิช บรุต คูวี ฮันเตอร์ วิลเล่ย์

คอร์สที่ 1

• หัวไช้ทำม้วน สอดไส้เนื้อมู เสิร์ฟพร้อมมะพร้าวอบกรอบ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และราดซอสส้ม ทานคู่กับไวน์ขาว สโตนพิช ซูวียง บลิ่ง มากาเร็ต ริเวอร์ ปี 2015

คอร์สที่ 2

• กุ้งลอบสเตอร์ เสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ ในซุปลูไส้ใส่น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล ทานคู่กับไวน์ขาว สโตนพิช ชาร์ดอนเนย์ ่อง มากาเร็ต ริเวอร์ ปี 2012

คอร์สที่ 3

• อกเป็ด เสิร์ฟพร้อมมะเขือม่วงรมควัน และซอสมะเขือ ซอสน้ำผึ้งผสมโป๊ยกั๊ก ทานคู่กับไวน์แดง สโตนพิช เมอร์ล็อตท แบล็ควู้ด วิลเล่ย์ ปี 2012

คอร์สที่ 4

• แก้มวัวตุ๋น เสิร์ฟพร้อมเบคอนอิตาเลียน กะหล่ำดาว และ หัวหอมผัด ทานคู่กับไวน์แดง สโตนพิช ซูวียง มากาเร็ต ริเวอร์ ปี 2013

คอร์สที่ 5

• มิวเพย บลูชีส เสิร์ฟพร้อมกับแยมบราร์บ ทานคู่กับไวน์แดง สโตนพิช รีเซิร์ฟ ซีราซ ปี 2012

จิบไวน์ชั้นเลิศจากประเทศออสเตรเลีย เคียงคู่กับเมนูอาหารที่บรรจงปรุงจากโดย เชฟแอนดรูว์ บราวน์ ในราคาเพียง ท่านละ 1,800 บาท สุทธิ และพิเศษสุดสำหรับสมาชิกบัตรซาเทรียมพรีเมียมเพียง 1,500 บาท สุทธิ เท่านั้น

สำรองที่นั่งได้ที่ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร 0 2 307 8888 ต่อ 1948  
หรือ 0 2307 8888 ต่อ 1914 และ อีเมล [privilegecard.chrb@chatrium.com](mailto:privilegecard.chrb@chatrium.com)