

ลิ้มลองความนุ่มของเมนูเนื้อหมูคุโรบุตะ ณ ห้องอาหาร ริเวอร์บาร์จ ชั้นล็อบบี้ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ



เนื้อหมูคุโรบุตะเป็นที่ขึ้นชื่อในเรื่องของความนุ่มและรสชาติอันแสนอร่อย ซึ่งเชฟแอนดรูว์ บราวน์ เชฟใหญ่ของโรงแรมฯ ได้คัดสรรเฉพาะเนื้อหมูคุโรบุตะชั้นดี นำมาปรุงอย่างพิถีพิถันเป็นเมนูรสเลิศ อาทิ คุโรบุตะพอร์คชอปย่าง ราดซอสกระเทียม มัสตาร์ด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบและผักรวมผัดเนย, สันใน คุโรบุตะพันเบคอนย่าง ราดซอสเห็ด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและหน่อไม้ฝรั่ง, สันนอกคุโรบุตะตุ๋นเครื่องเทศพะโล้และผักรวม เป็นต้น พร้อมเสิร์ฟทั้งเมนู “อาลา คาร์ท” และ “ว้าว” บุฟเฟต์มือค้ำ ทุกวัน

สำรองที่นั่งได้ที่ ห้องอาหารริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร 0 2307 8888 ต่อ 1923 อีเมล: riverbarge.chrb@chatrium.com, www.chatrium.com