

ลิ้มลองเนื้อสันในออสเตรเลีย หมูมะลุนลิ้น ณ ห้อง อาหาร ริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์

กรุงเทพฯ



เชฟแอนดรูว์ บราวน์ เชฟใหญ่ของโรงแรมฯ ขอมอบเมนูอร่อยๆ ให้ทุกท่านได้สัมผัสช่วงเวลาพิเศษตลอดเดือนกุมภาพันธ์ กับเมนูที่ปรุงจากเนื้อสันในชั้นดี คัดสรรมาโดยเฉพาะ อาทิ เนื้อสันในออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสพริก, เนื้อสันในออสเตรเลียอบกับเครื่องเทศและซอสพราวองซ์ ราดด้วยซอสไวน์แดง, เนื้อสันในออสเตรเลียตุ๋นกับมิโซ เสิร์ฟกับซอสวากาเมะ เป็นต้น พลาดไม่ได้กับความนุ่ม มะลุนลิ้น ซึ่งท่านสามารถเลือกอร่อยทั้งแบบ “อา ลา คาร์ท” และ “วิว” บุฟเฟต์มือคำ ทุกวัน

สำรองที่นั่งได้ที่ ห้องอาหารริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร 0 2307 8888 ต่อ 1923 อี

เมล: riverbarge.chrb@chatrium.com, www.chatrium.com