

สัมผัสมิติใหม่ของอาหารไทย ณ ห้องอาหารธาราทอง โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน



เปิดประสบการณ์ในการลิ้มลองอาหารไทยมิติใหม่ที่ห้องอาหารไทย “ธาราทอง” ซึ่งเปิดตัวเมนูใหม่สร้างสรรค์จากหลากหลายวัตถุดิบคุณภาพดีมาแต่งองค์ทรงเครื่องด้วยเครื่องปรุงแบบไทยๆ รสจัดจ้านที่เป็นจุดเด่นของรสชาติอาหารไทยที่นักชิมทั่วโลกชื่นชอบ โดยเชฟงงนุช แซ่อิว มุ่งมั่นที่จะรังสรรค์อาหารไทยแท้ๆ ให้เป็นอาหารจานพิเศษที่คุณจะต้องประทับใจ พร้อมเพลิดเพลินกับการบริการ และบรรยากาศราวพระตำหนักฤดูร้อนของเจ้านายผู้ใหญ่ระดับเจ้าพระยา ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

เริ่มด้วยเมนูไทยโบราณหาากินยากอย่าง แสร้งว่าปลาฟู เมนูโบราณที่น่าทึ่งมาคลุกเคล้ากับน้ำยาปรุงจากสมุนไพรไทยหลากหลายชนิด ทำให้รสชาติมีเอกลักษณ์โดดเด่นกลมกล่อมแฝงด้วยความร้อนแรง เสิร์ฟกับเครื่องแนมชั้นเลิศสุดพิเศษ อย่างปลาฟู จานต่อมาอย่าง เนื้อริบอายส์วากิวย่างจิ้มแจ่ว เนื้อวากิวคัตพิเศษย่างจนได้ความสุกนุ่มละมุนลิ้นกำลังดี เติมเต็มรสชาติด้วยน้ำจิ้มแจ่วแซ่บซี้ดครบรส อีกเมนูยอดฮิตที่ต้องลิ้มลองคือ ผัดไทลือรสเตอร์ เส้นผัดไทเหนียวนุ่ม เสิร์ฟกับกุ้งลือรสเตอร์ตัวใหญ่ ออกเป็ดรมควันราดซอสกระเพรา เข้มข้นถึงเครื่องสมุนไพรอย่างแท้จริง ด้วยการใส่ข่าในซอสกระเพราที่ราดลงบนเนื้อเป็ด ทำให้ได้ทั้งความจัดจ้าน ละมุน เวลาที่ลิ้นของคุณได้สัมผัสกับความนุ่มของเนื้อเป็ด อีกหนึ่งเมนูที่ใครมาก็ต้องไม่พลาดคือ พะแนงซี่โครงหมู ที่คงความชุ่มฉ่ำของซี่โครงหมูเนื้อนุ่มผ่านการหมักจนรสชาติเข้าเนื้อ ราดด้วยซอสแพนงเข้มข้นพร้อมความหวานมันของกะทิ อิมของคาวกัณฑ์แล้วมาลองของหวานปิดท้าย มะม่วงพานาคอตต้า รสชาติหวานสดชื่นนุ่มนวล

ลิ้มลองอาหารไทยรสชาติเข้มข้น ถึงพริกถึงขิง ในบรรยากาศไทยแท้อบอุ่นไปด้วยเสียงเพลงจากเครื่องดนตรีไทยที่ ห้องอาหาร ธาราทอง บริเวณชั้น 1 โรงแรม รอยัล ออคิด เชอราตัน บริการที่นั่งด้านในเรือนไม้สัก และบริเวณระเบียงริมน้ำรับลมเย็นสบายพร้อมชมความงามของแม่น้ำเจ้าพระยา เปิดบริการอาหารค่ำเวลา 18.00 น. – 22.30 น. บริการเรือรับส่งฟรีจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสินถึงโรงแรมทุกครึ่งชั่วโมง สำรองที่นั่งและสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร 02 266 9214 หรือ อีเมลล์: events.ros@sheraton.com Line@:

@rosheratonbangkok, เฟสบุ๊ค: <https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> และเว็บไซต์: www.royalorchidsheraton.com