

สัมผัสรสชาติความเป็นไทยกับแกงไทยพื้นบ้าน ณ ห้องอาหารริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ



แกงไทยนานาชนิด รสชาติจัดจ้านจนใครหลายคนต่างก็ติดใจและมีชื่อเสียงไปทั่วโลก โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ ได้รวบรวมเมนูแกงเด่นดังจากทั่วราชอาณาจักรไทยมาเสิร์ฟให้ทุกท่านได้ลิ้มลองกันในเดือนมีนาคมและเมษายนนี้ โดยคัดสรรวัตถุดิบสดใหม่นำมาปรุงอย่างดี และส่วนผสมหลักอย่างเครื่องเทศชั้นเลิศตามแบบฉบับอาหารไทยที่ให้กลิ่นและรสชาติแสนล้ำ เมนูแกงจากภาคเหนือที่ห้ามพลาด ได้แก่ แกงอ่อมไก่ขนมจีน และแกงฮังเลหมู หรืออร่อยกับแกงที่คุ้นเคยกันเป็นอย่างดีจากภาคกลางอย่างแกงเทโพหมูสามชั้นกับผักบุ้ง และแกงส้มชะอมไข่กับกุ้ง แกงรสชาติเผ็ดร้อนจากภาคใต้ เช่นแกงเหลืองปลาอินทรีหน่อไม้ดอง และแกงคั่วเนื้อใบยี่ห่วย

ขอเชิญทุกท่านมาลิ้มลองความอร่อยของเมนูแกงไทยหลากหลายจากทั่วทุกภาค เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อน ๆ พร้อมให้บริการมือกลางวันและมือค่ำ ณ ห้องอาหารริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ ห้องอาหารริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร 02 307 8888 ต่อ 1923 หรือ อีเมล riverbarge.chrb@chatrium.com, www.chatrium.com