

สัมผัสสุนทรียรสจากดินแดนอาทิตย์อุทัย “อิโรอากิ ยามากุจิ” ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและ วิลลา หัวหิน



หัวหิน, ประเทศไทย – วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2561: พลาดไม่ได้สำหรับทุกท่านที่ชื่นชอบรสชาติอาหารจากดินแดน
อาทิตย์อุทัย ห้องอาหารญี่ปุ่นฮากิ ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ หัวหิน เชิญทุกท่านร่วมการเดินทางแห่งรสชาติผ่าน
มืออาหารค่ำสุดพิเศษ รังสรรค์โดย “มาสเตอร์ เซฟอิโรอากิ ยามากุจิ” ในวันเสาร์ที่ 10 มีนาคม 2561 นี้

ตลอดช่วงมือค่ำสุดพิเศษ “สุนทรียรสจากแดนอาทิตย์อุทัย” ร่วมลิ้มลองรสชาติที่ละเอียดอ่อนและน่าหลงใหลของ
หลากหลายเมนูอาหารที่ “มาสเตอร์ เซฟอิโรอากิ ยามากุจิ” บรรจงรังสรรค์เป็นมืออาหารค่ำ 5 คอร์ส เสิร์ฟควบคู่กับ
ไวน์ชั้นยอดตลอดมือ เพื่อขับกล่อมรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบแต่ละชนิดให้เข้ากันได้อย่างลงตัว

สัมผัสรสชาติและรสสัมผัสที่โดดเด่นในหลากหลายเมนู เริ่มต้นด้วย ศิลปะการทำอาหารญี่ปุ่น “เทมปุระปูทาราบะ”
กับความหวานละมุนของเนื้อปูคุณภาพเยี่ยม รสชาติแห่งท้องทะเลที่สดใหม่จาก “ซาซิมิ” หลากตัวเลือก รวมถึงสุด
ยอด “เนื้อวากิว” อันดับต้นๆของโลกที่เพิ่มความอลังการด้วย “ล็อบสเตอร์” ตัวโต และอีกหลายวัตถุดิบที่ดีที่สุด
ฤดูกาลนี้ มาสร้างสรรค์เป็นเมนูพิเศษ 5 คอร์สให้ทุกท่านได้เพลิดเพลินควบคู่ไวน์ชั้นยอด ในโอกาสที่ “มาสเตอร์
เซฟอิโรอากิ ยามากุจิ” มาเยือน ห้องอาหารญี่ปุ่นฮากิ ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ หัวหิน ครั้งนี้

ร่วมเปิดประสบการณ์สุดพิเศษแบบเอ็กซ์คลูซีฟครั้งนี้ ในมือค่ำสุดพิเศษ “สุนทรียรสจากแดนอาทิตย์อุทัย” รังสรรค์
โดย “มาสเตอร์ เซฟอิโรอากิ ยามากุจิ” จาก ห้องอาหารญี่ปุ่นฮากิ ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ หัวหิน ในวันเสาร์ที่
10 มีนาคม 2561 นี้ ราคาเริ่มต้นท่านละ 2,250++ บาท

สอบถามรายละเอียดและสำรองที่นั่งได้ที่ 0 3251 2021-38 หรืออีเมลล์ chbr@chr.co.th