

# สัมผัสเนื้อขาวหวานของปลาหิมะ ที่ “ทาคุมิ”

ยังหอตไม่เลิกกับห้องอาหารญี่ปุ่น “ทาคุมิ” โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ แนะนำเมนูจานเอกจากปลาหิมะชวนสัมผัสรสชาติหวานๆ และความสดเนื้อนุ่มขาวๆ ของเนื้อปลาหิมะที่มากคุณค่าซึ่งปรุงแต่งด้วยเครื่องปรุงอย่างพิถีพิถันกับ **ปลาหิมะราดซอสมิโซะ** (Mana Katsuo Misoyaki) ราคาจานละ 420 บาท อีกทั้งมีเมนูพิเศษแนะนำกับ **ปลาจระเม็ดทอดกรอบ** (Manakatsuo Karaage) ราคาจานละ 490 บาท **ตลอดเดือนกุมภาพันธ์** หรือเลือกอร่อยอย่างจุใจกับเมนูใหม่ทั้งคาวและหวานแบบครบสูตรในบุฟเฟต์สไตล์ตามสั่ง อาทิ ซาชิมิรวมมากิโรล ปูนึ่ง ไคเซนเทป็นยากิ เป็นต้น **มือกลางวัน**ราคาท่านละ 655 บาทสุทธิ และ**มือค่ำ**ราคาท่านละ 777 บาทสุทธิ เปิดให้บริการทุกวัน **มือกลางวัน**เวลา 11.30 น. – 14.30 น. และ**มือค่ำ**เวลา 18.00 น. – 22.30 น. **ทาคุมิ**ตั้งอยู่ที่ชั้น G โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งล่วงหน้า โทร. 02-694-2222 ต่อ 1560