

สุดยอดปูจากฝรั่งเศส ที่โรงแรมเลอ เมอริเดียน สุวรรณภูมิ กรุงเทพฯ กอล์ฟ รีสอร์ท แอนด์ สปา



กรุงเทพฯ – 01 พฤศจิกายน 2558 ตลอดเดือนพฤศจิกายน ถึงธันวาคม 2588 นี้ ห้องอาหารเลทเทส เรซิพี (Latest Recipe) ขอเชิญคุณลิ้มลองอาหารทะเลชั้นเลิศจากวัตถุดิบ ปรุงนำเข้าจากฝรั่งเศส ที่จะมารังสรรค์ความอร่อยให้คุณได้สัมผัสกับหลากหลายเมนูตามที่คุณต้องการ พร้อมอิมพอร์ตไปกับอาหารทะเลสดๆ ทั้ง หอยนางรมจากฝรั่งเศส ซีโรงแกะ บาร์บีคิวย่างสด ฟินเดอ แคลร์ กุ้ง (ลือบสเตอร์ ก้ามปูอลาสก้า พาร์กาส์ *เฉพาะชั้นเดย์บรันช์) ซีโรงแกะ บาร์บีคิวย่างสด เป็ดย่างฮ่องกง นอกจากนี้ยังผลิตเพลินไปกับอาหารหลากหลายชาติ ทั้งตะวันตก เอเชีย และอาหารไทย ตบท้ายด้วยขนมหวานสุดแสนอร่อยจากทั่วทุกมุมโลก พร้อมแล้วที่จะจัดขบวนความอร่อยมาเสิร์ฟให้คุณถึงที่ท่ามกลางบรรยากาศวิเศษนามกอล์ฟอันร่มรื่น

เชิญคุณมาผลิตเพลินกับช่วงเวลาแห่งความอร่อยได้ทุกวันวันพฤหัสบดี ถึง วันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 18:00 – 22:30 น. ราคาเริ่มต้น 1,500++ บาทต่อท่าน หรือจะ ผลิตเพลินไปกับวันหยุดพักผ่อนวันอาทิตย์กับสปาร์คคั้ง ชั้นเดย์บรันช์ ตั้งแต่เวลา 12:00 – 15:00 น. เริ่มต้นที่ 1,800++ บาทต่อท่าน รวมเครื่องดื่มไม่ผสมแอลกอฮอล์หรือ 2.300++ บาทต่อท่าน รวมบาร์เครื่องดื่มแบบเต็มรูปแบบ อาทิ สปาร์คคั้งค็อกเทลมากกว่า 10 ชนิด เบียร์ และไวน์ พร้อมมอบสิทธิพิเศษการเข้าใช้สระว่ายน้ำอินฟินิตี้ พูลได้ฟรี(เฉพาะ Sparkling Sunday Brunch) ณ ห้องอาหารเลทเทส เรซิพี (Latest Recipe)

โรงแรมเลอ เมอริเดียน สุวรรณภูมิ กรุงเทพฯ กอล์ฟ รีสอร์ท แอนด์ สปา

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ 02-118-7777 หรือ เว็บไซต์ www.latestrecipebkk.com