

สเต็กเนื้อวากิวนุ่ม ชุ่มลิ้น ณ ห้องอาหาร ริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ



เอาใจคนรักเนื้อ ด้วยเมนูที่ท่านไม่ควรพลาดกับรสชาติความนุ่มอร่อย กับเนื้อวากิวชั้นดี ซึ่งเชฟแอนดรูว์ บราวน์ เชฟใหญ่และทีมพ่อครัว ของโรงแรมฯ รังสรรค์มาเพื่อทุกท่านได้เพลิดเพลินกัน อาทิ เนื้อวากิวสันในอบ เสิร์ฟพร้อม ซอสฮอสเวดิส พาร์สลี่, มันฝรั่งอบและผัดผัก, เนื้อวากิวริบอายุย่างเสิร์ฟพร้อมซอสหอมแดงตุ๋นกับพริกไทยอ่อน, มันฝรั่งทอดและผัดผัก หรือจะเป็นเมนูแบบไทยๆ ที่คุ้นลิ้นกันคือ เนื้อวากิวสันนอกย่าง เสิร์ฟพร้อมแกงเขียวหวาน ก็น่า ลืมลอง ขอเชิญท่านเพลิดเพลินกับเมนูเนื้อวากิวรสเลิศตลอดเดือนพฤษภาคม พร้อมเสิร์ฟทั้งเมนู “อา ลา คาร์ท” และ “ว้าว” บุฟเฟต์มือค้ำ ทุกวัน

สำรองที่นั่งได้ที่ ห้องอาหารริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร 0 2307 8888 ต่อ 1923 อีเมล: riverbarge.chrb@chatrium.com, www.chatrium.com