

# หมุดำ “คูโรบุดะ” แสนอร่อย ณ ห้องอาหารซิลเวอ์ เวฟส์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ

ห้องอาหารซิลเวอ์เวฟส์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ ขอเสนอเมนูอร่อยนุ่มลิ้น ซึ่งทำจากเนื้อหมุดำ “คูโรบุดะ” ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วโลก ในเรื่องคุณภาพและรสชาติ มาให้ท่านได้ลิ้มลองตลอดเดือนพฤษภาคม ศกนี้ พร้อมเสิร์ฟทั้งมือกลางวันและมือค่ำ



ขอเชิญท่านลิ้มลองเมนูเนื้อหมู “คูโรบุดะ” หมุดำจากสายพันธุ์โบราณ แบล็ค เบิร์กเชียร์ ซึ่งที่ประเทศญี่ปุ่นได้มีการเลี้ยงและเพาะพันธุ์ จนเป็นที่ยอมรับกันว่า เป็นเนื้อหมุดำมีคุณภาพดีที่สุดในโลก โดย เซฟฉ่ง ฟอครวัวใหญ่ห้องอาหารจีนซิลเวอ์เวฟส์ นำมาปรุงในสไตล์อาหารจีน อาทิ คูโรบุดะผัดพริกหวานและหอมใหญ่สไตล์ปักกิ่ง ซีโครงหมูคูโรบุดะหนึ่งซอสซีฟูดส์สไตล์ฮ่องกง, หมูคูโรบุดะเจียนผัดซอสพริกไทยดำ และอีกหลากหลายเมนูนำลิ้มลอง ที่รอการสัมผัสจากทุกท่าน

โปรดติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม หรือสำรองโต๊ะได้ที่ ห้องอาหาร ซิลเวอ์เวฟส์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ ที่โทร. 0 2307 8888 ต่อ 1948-49 อีเมล: silverwaves.chrb@chatrium.com หรือ [www.chatrium.com](http://www.chatrium.com)