

หอม อร่อยลงตัว “มาการอง” สไตส์ปารีสเซียง

ตลอดเดือนกรกฎาคม 2556...เกลิน บาร์ โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ เชิญมาลิ้มลองรสชาติความหอมอร่อยถึง
เนื้อในของขนมฝรั่งเศสมาการอง อบในสไตส์ปารีสเซียง ให้คุณได้อร่อยกันถึง 2 รสชาติ ทั้งรสชาติ**มิกซ์เบอร์รี่**
(Mixed Berries) ผสมผสานระหว่างบลูเบอร์รี่และราสเบอร์รี่ และรสชาติ**บิสกิตมะพร้าว (Bounty)** สอดไส้ครีม
ช็อกโกแลต ให้คุณได้เพลิดเพลินจดหยุดไม่ได้ ราคาชิ้นละ 45 บาท



ขนมมาการอง (Macaron) เป็นขนมหวานที่มีต้นกำเนิดจากประเทศฝรั่งเศส มีส่วนประกอบหลักของ Almond
น้ำตาล และไข่ขาว มีลักษณะคล้ายคุกกี้ชิ้นเล็กสองอันประกบกันมีไส้ตรงกลาง มีสีมันสดใส กรอบนอกนุ่มใน สอดไส้
ตรงกลางด้วยกานาช (Ganache) มีหลายรสชาติ เช่น ช็อกโกแลต สตรอเบอร์รี่ วานิลลา อัลมอนด์ หรือผลไม้ตาม
ฤดูกาล เป็นต้น และมักนิยมทานคู่กับชา หรือ กาแฟ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม หรือ สำรองที่นั่งได้ที่หมายเลข 02 680 9999
www.pullmanbangkokkingpower.com

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม