

หัวหิน แมริออท รีสอร์ท และ สปา ขอนำเสนอเมนู หอยเชลล์สุตพิเศษตลอดเดือนมีนาคมนี้ที่ห้องอาหาร บิกฟิช แอนด์ บาร์



ในเดือนมีนาคมนี้ หัวหิน แมริออท รีสอร์ท และ สปา ขอเอาใจผู้ที่ชื่นชอบรสชาติหวานฉ่ำของหอยเชลล์ตัวโต ด้วยเมนูหอยเชลล์สุตพิเศษจากฝีมือของเชฟอเล็กซานเดอร์ ฮอร์วิท ที่ห้องอาหารสุดโรแมนติกริมทะเล บิกฟิช แอนด์ บาร์

อาหารทะเลชั้นเลิศอย่างหอยเชลล์ที่มีเนื้อสัมผัสเนียนนุ่มและให้รสชาติหวานอร่อย เป็นที่โปรดปรานของบรรดาเชฟและนักชิมทั่วโลก เพราะไม่ว่าจะเอามาทำในกระทะ อบกับชีส ผัดหรือทอด หรือแม้แต่เสิร์ฟแบบสดๆ สไตล์เซบิเชก็อร่อยเลิศรส

เชฟอเล็กซานเดอร์ และทีมเชฟของห้องอาหารบิกฟิช แอนด์ บาร์ จึงได้คัดสรรหอยเชลล์คุณภาพเยี่ยมนำเข้าจากอเมริกา และ ฮอกไกโด มาปรุงอย่างพิถีพิถันให้เกิดเป็นเมนู 4 แบบ เสิร์ฟให้คุณได้ลิ้มลองตลอดเดือนมีนาคมนี้ เมนูแรกที่ห้ามพลาดก็คือ เซบิเชหอยเชลล์ ซึ่งใช้หอยเชลล์สดนำเข้าจากอเมริกาคลุกเคล้าในน้ำผลไม้รสเปรี้ยว เพิ่มรสชาติด้วยมะพร้าว ส้มโอ เฟนเนล และมีโชะจนเกิดเป็นความลงตัวรสชาติที่กลมกล่อม (ราคา 690++ บาทต่อจาน) หรือถ้าหากคุณชื่นชอบรสชาติแบบไทยๆ เชฟของเราขอแนะนำ เมนูผัดฉ่าหอยเชลล์รสจัดจ้าน ที่นำเอาหอยเชลล์จากอเมริกามาผัดกับเครื่องปรุงเผ็ดร้อนแบบไทยแท้ ใส่พริกไทยอ่อน พริก และโหระพา (ราคา 950++ บาทต่อ

จาน)

นอกจากนี้ยังมีหอยเชลล์เนื้อนุ่มจากฮอกไกโด ที่เซฟนำมาอย่างในกระทะจนเหลืองทอง เสิร์ฟพร้อมกับข้าวริซอตโต้กับหญ้าฝรั่ง เบคอนรมควันสไลด์อิตาเลียน และหน่อไม้ฝรั่ง (ราคา 1,600++ บาทต่อจาน) และอีกหนึ่งเมนูยอดนิยมที่คุณต้องลอง คือหอยเชลล์ฮอกไกโดกราแดง หอยเชลล์ฮอกไกโดตัวใหญ่อบกับชีส กระเทียม ผักชีฝรั่ง เบบี๋ สปีแนช และมันฝรั่ง

ลิ้มลองรสชาติเมนูหอยเชลล์เนื้อหวานน้ำทั้ง 4 จาน ได้ทุกวันตลอดเดือนมีนาคมนี้ ที่ห้องอาหารบิกฟิช แอนด์ บาร์ ตั้งแต่เวลา 17.00 ถึง 22.30 น. สำรองที่นั่งสำหรับมือค้ำแสนวิเศษของคุณได้ที่ +66 (0) 32 904 666 ต่อ 4522

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมหรือวางแผนการพักผ่อนของคุณที่หัวหิน แมริออท รีสอร์ท และ สปา คลีค.

หรือติดต่อเราผ่านช่องทางเหล่านี้

เว็บไซต์ www.huahinmarriott.com

เฟซบุ๊ก www.facebook.com/Huahinmarriott

อินสตาแกรม <https://www.instagram.com/huahinmarriott>

หรือเพิ่มเราเป็นเพื่อนในไลน์ @huahinmarriott