

ห้องอาหารจิวอร์จิโอ โรงแรมรอยัล ออคิด เซอรَاتัน ชวนคุณเปิดประสบการณ์ลิ้มรสอาหารทะเลแบบ ธรรมชาติที่ยั่งยืนจากชาวประมงไทย



ห้องอาหารจิวอร์จิโอ ณ โรงแรมรอยัล ออคิด เซอรَاتัน นำเสนอเมนูอาหารทะเลชั้นเลิศที่คัดสรรวัตถุดิบอันสุดแสนจะพิเศษมาแบบสดๆ จากแหล่งประมงธรรมชาติที่ได้รับการรับรองในประเทศไทย ได้ตั้งแต่วันที่ ถึง 31 ตุลาคม 2562

อาหารทะเลออร์แกนิกที่ปรุงอย่างพิถีพิถันในสไตล์อิตาเลียนต้นตำรับอย่างสมบูรณ์แบบไม่ว่าจะเป็น สลัดซีฟู้ด กับไบสลัดผักที่กรุบกรอบ ดอกไม้ออร์แกนิก ดอกอาร์ติโชค มะเขือเทศเชอร์รี่ เสิร์ฟบนถ้วยขนมปังพิซซา (490 บาท++) ราวิโอลี่ปูม้าโฮมเมด เสิร์ฟพร้อมครีมพอร์ชินี ฟองดูพาร์เมซานชีส (420 บาท++) ปลาโคบินทะเลตุ๋นกับครีมผักโขม เปร็ลรสผัก และเลเยอร์พัฟ (750 บาท++) กุ้งย่างเสิร์ฟพร้อมหญ้าฝรั่นริซอตโต โรยหน้าด้วยกรรราพาดาน (620 บาท++) ปลากระพงแดงอบเสิร์ฟคู่กับมะกอกเมดิเตอร์เรเนียน-เคเปอร์ซอส และน้ำมันมะกอกจากพาร์คาร์ดู (580 บาท++)

ราคาดังกล่าว ยังไม่รวม VAT และ Service Charge 10% บริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสิน และไฮคอนสยามถึงโรงแรมฟรีทุกครึ่งชั่วโมง สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02 266 0123 อีเมล

ล์ events.rosh@sheraton.com ไลน์แอด: @rosheratonbangkok เฟสบุ๊ค:

<https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> หรือ เว็บไซต์: www.royalorchidsheraton.com