

ห้องอาหารมิสสยาม ชวนลิ้มลองต้นตำรับความ

อร่อย ของสำรับอาหารไทยชุด “ชบา” ณ โรงแรมหัว

ช้าง เฮอร์ริเทจ กรุงเทพฯ

ห้องอาหารมิสสยาม ณ โรงแรมหัวช้าง เฮอร์ริเทจ กรุงเทพฯ เชิญชวนทุกท่านมาลิ้มลองความอร่อย ครบเครื่องครบครัน ของรสชาติ ต้ม ยำ ทำ แกง ด้วยความพิเศษเฉพาะของสำรับอาหารไทยชุด “ชบา” อันได้รับแรงบันดาลใจมาจากชื่อของดอกไม้ไทย สีสดใส...สำรับอาหารไทยชุด “ชบา” เริ่มต้นด้วยของว่างอย่างไทยตำรับโบราณ *หมี่กรอบทรงเครื่อง* ที่โดดเด่นเฉพาะตัวจากกลิ่นเปลือกของผิวส้มซ่า และ *ลำเตี้ยง* สำรับอาหารทานเล่น ซึ่งหาทานได้ยากแล้วในสมัยปัจจุบัน ต่อเนื่องความอร่อยรสชาติจัดจ้านด้วย *ต้มยำกุ้งแม่น้ำ* หอมกลิ่นมะนาวสดและน้ำพริกเผา โสมเมตสูตรพิเศษโดยเชพระดับแถวหน้าของเมืองไทย จากนั้นเข้าสู่เมนูอาหารจานหลักอย่างไทยที่ขาดเสียมิได้เลยอย่าง *ส้มตำไทยเสิร์ฟพร้อมกับไก่ย่าง* ตัดรสชาติกันได้ดีกับ *หมี่คลุกน้ำมันเจียว* ต่อเนื่องด้วย *แกงมัสมั่นเนื้อหรือไก่* อันมีเสน่ห์สำคัญอยู่ที่รสชาติเผ็ดร้อนและความหอมของกลิ่นเครื่องเทศ จากนั้นตัดรสเผ็ดร้อนด้วยเมนูกลมกล่อมอย่าง *ผัดเห็ดโคนหลวง ผัดวุ้นเส้นเนื้อมู และทอดมันปลา* เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิร้อนๆ และเครื่องแกกล้มเครื่องเคียง ปิดท้ายสำรับเลิศรสด้วย *ผลไม้ตามฤดูกาลและขนมหวานกล้วยบัวตึง* ซึ่งปรุงพิเศษมาจากกล้วยหักมุกสูตรโบราณตามแบบฉบับไทยแท้ สำรับอาหารไทยชุด “ชบา” พร้อมให้บริการทุกวัน มื้อกลางวันและมื้อค่ำ ตั้งแต่ **วันนี้ ถึง 31 ตุลาคม 2556 ในราคา 650 บาท++ (1 สำรับ ต่อ 1 ท่าน)** ณ ห้องอาหารมิสสยาม โรงแรมหัวช้าง เฮอร์ริเทจ กรุงเทพฯ



ห้องอาหารมิสสยาม...อรรถรสแห่งความงาม และมนต์เสน่ห์สำรับไทยสูตรต้นตำรับ เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา **10:30-22.30น.** สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม หรือสำรองที่นั่งล่วงหน้า กรุณาติดต่อ 0 2217 0777 หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ www.huachangheritagehotel.com