

ห้องอาหารแอทติโก้ ชวนคุณลิ้มลองเมนูเนื้อดราย-เอจ เกรดพรีเมียม



ห้องอาหารแอทติโก้ โรงแรมเวดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพฯ นำเสนอเนื้อวัว ดราย-เอจ เกรดพรีเมียมหลากหลายสไตล์ เอาใจคนรักเมนูเนื้อให้เลือกอิ่มอร่อยได้ตลอดเดือนเมษายนนี้

ห้องอาหารแอทติโก้ ชั้น 28 โรงแรมเวดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ แหล่งรวมเมนูอาหารอิตาลีขนานแท้ที่คนรักอาหารอิตาเลียนรู้จักดี นำเสนอเมนูหลากหลายรูปแบบที่ปรุงจากเนื้อวัวเกรดพรีเมียมบ่มแบบ ดราย-เอจ ซึ่งเป็นวัตถุดิบชั้นเลิศ เพื่อมอบช่วงเวลาพิเศษสำหรับคนรักเมนูเนื้อโดยเฉพาะตั้งแต่ 1-30 เมษายน 2560 นี้

เนื้อวัวบ่มแบบ ดราย-เอจ ถือเป็นวัตถุดิบชั้นเลิศและหายาก ซึ่งหาชิมได้เฉพาะในร้านสเต็กระดับบนในบางประเทศ เท่านั้น เนื่องจากการบ่มเนื้อต้องใช้เวลาหลายสัปดาห์เพื่อให้ได้รสชาติตามต้องการ กระบวนการบ่มเริ่มจากการคัดสรรชิ้นเนื้อที่สวยงาม มีไขมันกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ นำมาเก็บรักษาในห้องที่มีอุณหภูมิต่ำเกือบถึงจุดเยือกแข็ง และรอให้เนื้อเกิดกระบวนการบ่มตามธรรมชาติ โดยเอนไซม์ในเนื้อจะทำหน้าที่ย่อยเส้นใยโปรตีน ทำให้เนื้อมีความนุ่ม เปี่ยมด้วยรสชาติและกลิ่นที่หอมเข้มข้นกว่าเนื้อวัวปกติหลายเท่า เหมาะสำหรับนำมาปรุงเป็นเมนูชั้นเลิศหลากหลายรูปแบบ

ตลอดเดือนเมษายนนี้ ห้องอาหารแอทติโก้ นำเสนอเมนูสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนรสเลิศอันโด่งดัง ซึ่งใช้เนื้อวัวชั้นดีที่เลี้ยงบนทุ่งหญ้าตามธรรมชาติ และบ่มแบบดราย-เอจจนได้รสชาติที่เข้มข้นอย่างลงตัว นำมาปรุงโดยฝีมือพ่อครัวมือหนึ่งเพื่อมอบประสบการณ์แห่งรสชาติอันน่าประทับใจ กับเมนูชั้นเลิศอย่าง สเต็กเนื้อซี่โครงแบบ ดราย-เอจ กระทะร้อน อบอวลด้วยกลิ่นหอมสมุนไพรอาร์ทิโชกและโรสแมรี่ เสิร์ฟกับมันฝรั่งปรุงรส, สเต็กทาร์ตาร์แบบ ดราย-เอจ เสิร์ฟพร้อมพิซซ่าตองกับเลมอนหรือเคเปอร์เบอร์รี่, หรือ สเต็กเนื้อ ดราย-เอจ เสิร์ฟกับซอสเห็ดพูเร่รสเลิศ กับมันฝรั่งปรุงรสและซूपเนื้อเข้มข้น*

“หากคุณคิดว่ารู้จักอาหารและไวน์อิตาเลียนดีแล้ว ลองคิดใหม่อีกครั้ง เพราะแอทติโก้คือแหล่งรวมเชอร์รี่พอร์สที่คุณอดไม่ได้ที่จะแบ่งปันสิ่งนี้แก่เพื่อนๆ ของคุณ” เซฟ แมทติโอ เวิร์นีย์ กล่าว

ห้องอาหารแอทติโก้ให้คุณรื่นรมย์กับรสชาติของเมนูปรุงจากเนื้อบ่ม ดราย-เอจ รสเลิศ ในบรรยากาศที่สวยงามสไตล์ทัศนคานของอิตาลี บนระเบียงชั้น 28 ท่ามกลางทัศนียภาพอันงดงามภายใต้ท้องฟ้าของมหานครกรุงเทพฯ ที่จะมอบประสบการณ์แห่งมื้ออาหารชั้นเลิศแก่คุณ โดยเฉพาะคนรักเนื้อ ห้ามพลาดเมนูเนื้อบ่ม ดราย-เอจ ด้วยประการทั้งปวง

กรุณาติดต่อจองโต๊ะล่วงหน้าเพื่อสำรองโซนที่ดีที่สุดสำหรับมื้ออาหารในความทรงจำของคุณ ที่ห้องอาหารแอทดีโก้ ชั้น 28 โรงแรมเรดิสบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ

(*เมนูอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความสามารถในการให้บริการ)

#

เกี่ยวกับ แอทดีโก้

ห้องอาหารแอทดีโก้ตั้งอยู่บนชั้น 28 มอบบริการอาหารสไตล์ภัตตาคารจากอิตาลี อาทิ พาสต้า ยอคคี อันตีพาสตี และ สเต็กเนื้อนำเข้าหลากหลายชนิด รับประทานคู่กับไวน์ชั้นเลิศทั้งสไตล์ภัตตาคารแท้และสไตล์อิตาเลียน แอทดีโก้นำเสนอบรรยากาศแบบภัตตาคารด้วยการตกแต่งสถานที่ให้มีทั้งโซนในร่มและกลางแจ้ง รวมถึงระเบียงกลางแจ้งแบบเปิดโล่ง 2 โซนเพื่อให้แขกสามารถชื่นชมกับแสงสีของมหานครกรุงเทพฯ ได้อย่างเต็มตา ผู้มาเยือนสามารถเดินทางมาได้อย่างสะดวกสบายด้วยรถไฟฟ้าบีทีเอส สถานีอโศกหรือรถไฟฟ้าใต้ดิน สถานีสุขุมวิท แอทดีโก้เปิดบริการมื้ออาหารกลางวันเฉพาะวันจันทร์-เสาร์ เวลา 12.00 – 14.30 น. และบริการมื้ออาหารค่ำทุกวัน เวลา 18.00 – 23.00 น. หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาติดต่อผ่านอีเมล info.bangkok.blu@radisson.com หรือโทรศัพท์ +66(0) 2 302 3333

เกี่ยวกับโรงแรมเรดิสบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ

เรดิสบลู เป็นหนึ่งในแบรนด์โรงแรมชื่อดังระดับโลก ด้วยมาตรฐานการบริการที่ทันสมัย เต็มไปด้วยสีสัน และความน่าประทับใจ การันตีโดยปรัชญาการให้บริการแบบ Yes I Can! โรงแรมเรดิสบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ ประกอบไปด้วยห้องพัก 290 ห้อง พร้อมการตกแต่งแนวร่วมสมัย มีห้องจัดประชุมและอุปกรณ์อำนวยความสะดวกอย่างครบครัน รวมถึงห้องอาหาร บาร์ สถานที่และกิจกรรมเพื่อความผ่อนคลาย ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจบนถนนสุขุมวิท ใกล้กับศูนย์ประชุมนานาชาติ แวดล้อมด้วยย่านอาหารและแหล่งบันเทิงระดับไฮเอนด์ และไม่ไกลจากสถานีรถไฟฟ้า รถไฟฟ้าใต้ดิน และแอร์พอร์ต ลิงค์ พร้อมสรรพเพื่อต้อนรับทั้งนักธุรกิจและแขกที่เสาะหาประสบการณ์การเข้าพักอย่างมีสไตล์ ดูข้อมูลเกี่ยวกับโรงแรมเรดิสบลูได้ที่ www.radissonblu.com/plazahotel-bangkok

ติดต่อรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่:

อาภาพรธณ วรมิตร

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์, โรงแรมเรดิสบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ

อีเมล: pr.bangkok.blu@radisson.com

โทรศัพท์: 02- 302-3333 มือถือ: 087-499- 6585

เว็บไซต์: <http://www.venuesbkk.com>

รักษิณา สุภัทท์นันทกุล

มิดาส คอมมิวนิเคชั่น อินเตอร์เนชั่นแนล

อีเมล: ruksina@midas-pr.com โทร: 080-304-8870

เว็บไซต์: www.midas-pr.com