

อมารี ภูเก็ต เชิญร่วมทำพิธีจัญความต่างในสไตล์

อิตาเลียนกับดิคัพเวอร์รีเมนู



โรงแรมอมารี ภูเก็ต เปิดตัวอาหารอิตาเลียนเซ็ทใหม่ภายใต้ชื่อ “ดิคัพเวอร์รี เมนู” ซึ่งรวบรวมความหลากหลายของอาหารอิตาเลียนในคอนเซ็ป “ค้นหาความต่างอย่างลงตัว” โดยเชฟแพทริเซีย จากกรุงโรม ประเทศอิตาลี ได้คิดค้นเมนูสูตรพิเศษนี้ เพื่อสร้างประสบการณ์ใหม่ให้กับผู้มาใช้บริการ และเป็นของขวัญส่งท้ายปี 2557



เซ็ทเมนูสูตรพิเศษนี้ประกอบด้วยอาหารอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก และขนมหวาน รวมทั้งสิ้น 6 จาน ได้แก่ **Crostini Al Tre-Sapori** (ขนมปังอิตาเลียนชิ้นพอบำราดด้วยซอสมะเขือเทศซัลซาพ ร้อมตกแต่งด้วยชีสฟอนดีนาและปลาแซลมอนรมควัน) **Antipasti Misto** (กริลล์ผักรวมมิตร และเนื้อโคลด์คัทหลากหลายชนิดเสิร์ฟพร้อมซอสเพสโต และขนมปังแท่งกรอบ) **Risotto Funghi** (ข้าวรีซอตโตผัดกับเห็ดพอซินีและเห็ดนางฟ้าปรุงด้วยชีสพามีซาน) **Tagliata Di Manzo** (กริลล์เนื้อสันในนำเข้าจากออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมผักหรือกเก็ตและเครื่องเทศ) **Gamberoni Alla Salsa Salmorillo** (กุ้งกุลาดำปรุงด้วยน้ำมะนาวสด ราดด้วยน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์จากอิตาลีและออริกาโน เสิร์ฟพร้อมแป้งโพเลนตา) **Assorti Mento Di Dolci** (ขนมหวานหลากหลายรส ประกอบด้วยที่รามิสุ เลมอนทาร์ท และไอศกรีมพิสตาชิโอ)

ร่วมพิธีจัญความแปลกใหม่ด้วยราคาเพียง 1,450 บาท++ ต่อท่าน พร้อมบริการ ณ ห้องอาหารลากริตต้า ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป ข้อเสนอและรายการอาหารอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

ห้องอาหารลากริตต้า เปิดบริการเป็นประจำทุกวัน ตั้งแต่เวลา 10.00 ถึง 24.00 น.

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองโต๊ะได้ที่หมายเลข +66 (0) 7634 0106 หรือ อีเมล lagritta@amari.com

ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150