

อมารี ภูเก็ต เปิดตัวบุฟเฟต์เคอร์รี่ไนท์ ชวนชิมต้นตำรับอาหารอินเดียและอาหารไทยยอดนิยม



โรงแรมอมารี ภูเก็ต นำเสนอบุฟเฟต์ตัวใหม่ล่าสุดด้วยคอนเซ็ปต์ “เคอร์รี่ไนท์” ณ ห้องอาหารริมทะเล พร้อมเสิร์ฟทุกคืนวันจันทร์ เวลา 18.30 น. ถึง 22.00 น. ราคาเพียง 790 บาท++ ต่อท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม) อร่อยล้ำชิมรสชาติเครื่องแกงและเครื่องเทศอันจัดจ้านจากประเทศอินเดีย และเมนูอาหารไทยยอดนิยมที่ไม่ควรพลาด เชฟราช (เชฟอินเดียประจำห้องอาหารริมทะเล) คัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศเพื่อปรุงอาหารท้องถิ่นทางตอนเหนือของประเทศอินเดีย พร้อมนำเสนอเมนูหลากหลายชนิด อาทิ แลมป์โรแกนจอส (lamb rogan josh) หรือแกงเนื้อแกะตุ๋นในน้ำเกวรีมะเขือเทศ ชิคติกกามาซาลา (chick tikka masala) หรือแกงกะหรี่ไก่อินเดีย เครื่องแกงปลา ถั่วเลนทิล ข้าวเกรียบปาปาดัม (papadums) ขนมปังนาน (naan bread) และข้าวเบอร์ยานี (biryani rice) หรือข้าวหมกแบบอินเดีย ในส่วนของอาหารไทยนั้น เชฟอำนาจ (เชฟผู้เชี่ยวชาญอาหารไทยมากกว่า 30 ปี) ได้จัดเตรียมเมนูขึ้นชื่อ อาทิ แกงมัสมั่น แกงเขียวหวาน และแพนงเผ็ดร้อน ปิดท้ายดินเนอร์ด้วยขนมหวานและผลไม้ตามฤดูกาล ท่ามกลางบรรยากาศที่รายล้อมด้วยธรรมชาติ ฟังเสียงคลื่นริมชายหาดเคล้าอาหารรสเลิศเพิ่มความสุขคุณสอง

บุฟเฟต์เคอร์รี่ไนท์พร้อมเสิร์ฟแล้วตั้งแต่วันนี้ถึงวันที่ 31 ตุลาคม 2559

ข้อกำหนดและเงื่อนไขอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หมายเลข +66 (0) 7634 0106 ต่อ 8027 อีเมล rimalay@amari.com

เยี่ยมชมเพจเฟซบุ๊กที่ <https://www.facebook.com/AmariPhuket>

ที่อยู่: อมารี ภูเก็ต เลขที่ 2 ถนนหมื่นเงิน ตำบลป่าตอง อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83150