

อร่อยกับเมนูแซลมอนนอร์เวย์ระดับพรีเมียม ณ

โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน



โรงแรม รอยัล ออคิด เชอราตัน เสริมความอร่อยและความสดใหม่จากปลาแซลมอนนำเข้าจากน้ำทะเลลึก ประเทศนอร์เวย์ อุดมไปด้วยโอเมก้า3 เนื้อมัน และนุ่ม ที่เราคัดเฉพาะคุณภาพระดับพรีเมียม มาเสิร์ฟให้คุณตลอดเดือนกันยายน - ตุลาคม 2561

ห้องอาหารริเวอร์ไซด์ กริลล์ นำเสนอเมนูแซลมอนโรลกับผักสีสดใส เพิ่มรสชาติด้วยซอสสามรสสูตรพิเศษ (400++ บาท) เนื้อแซลมอนชิ้นโต โรยสมุนไพรคริสต์กรอบ เคียงกับผักหรือคเก็ต (690++ บาท) แซลมอนกริลล์ หนุ่ยฝรั่งเบอร์บลิ้ง ผักโขม มันฝรั่งและมะเขือเทศเซอร์รี่ (750++ บาท) อีกหนึ่งห้องอาหารที่ต้องลิ้มลองคือห้องอาหารจิวอร์จิโอ กับแซลมอนรมควันเสิร์ฟพร้อมเนื้อปูสด อโวคาโด ฟันเนล ส้มโอและแอปเปิล (450++ บาท) แซลมอนย่างสมุนไพร ผักรวมสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน ซอสถั่วขาวและซอริโซ่ (620++ บาท) ปลาแซลมอนเนื้อแน่นแทรกมันกำลังดีห่อฟอยล์ อบกับ มะเขือเทศ ผักโขมและมันฝรั่ง (650++ บาท) ปิดท้ายที่ ห้องอาหารธาราทอง จัดเมนูปลาแซลมอนและปอเปี๊ยะปลาแซลมอน น้ำลาบรสชาติเข้มข้นครบรสคลุกเคล้ากับแซลมอนหั่นลูกเต๋าเล็กๆ (350++ บาท) ปลาแซลมอนอบสมุนไพรและเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมข้าวกล้อง รสชาติกลมกล่อม จัดจ้าน สไตล์ไทย (650++ บาท) และงบบปลาแซลมอน (ห่อหมกย่าง) เนื้อสัมผัสเบาๆอ่อนนุ่มกับเนื้อปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมข้าวผัดเครื่องแกงสูตรต้นตำรับ (720++ บาท)

อร่อยได้สุขภาพกับสารพันเมนูปลาแซลมอนได้ทุกวันตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน - 31 ตุลาคม 2561 สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 0 2266 0123 อีเมลล์: events.rosh@sheraton.com ไลน์แอด:

@rosheratonbangkok เฟสบุ๊ค: www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel หรือ เว็บไซต์:

www.royalorchidsheraton.com/th บริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสินถึงโรงแรมฟรี ทุกครึ่งชั่วโมง