

# อร่อยฟินสุดแรงกับหอยนางรมนำเข้า ประจ 8 แบบ 8 สไตล์ พร้อมรับลมสุดชิลล์ ที่ครูแชมเปญบาร์

นั่งชิลล์รับลม ชมวิวใจกลางเมือง ที่ ครูแชมเปญบาร์ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ สัมผัสไลฟ์สไตล์สุดชิลค ณ สถานที่แฮงค์เอาท์อันดับ 1 ในกรุงเทพฯ ที่มาพร้อมเครื่องดื่มเก๋ และอาหารทานเล่นสุดครีเอท ที่คัดสรรจากวัตถุดิบเกรดพรีเมียมนำเข้าจากทั่วทุกมุมโลก มาปรุงแต่งอย่างพิถีพิถันให้คุณได้อิ่มอร่อยกับเมนูของว่างน้องใหม่ หอยนางรมนำเข้าหลากหลายพันธุ์ อาทิ Irish Harty, Pacific Rock, Australian Coffin Bay และ French Fine de Claire

ปรุงแต่งรสชาติ 8 แบบ 8 สไตล์ โดยแบ่งเป็นรับประทานสด 3 แบบ มีทั้งหอยนางรมสด, หอยนางรมบดดีแมรี ชูรสชาติของน้ำทะเล, หอยนางรม “a la diable” ซอสมะเขือเทศและซอสสไตล์เอเชีย และเลือกทานหอยนางรมปรุงสุกอีก 5 สไตล์ ทั้ง หอยนางรมชุตเกล็ดขนมปังเขียวทอด กระเทียมชมพูและน้ำมันมะกอก, หอยนางรมราวีโอลีนึ่ง ปรุงรสด้วยมะเขือเทศซอสซัลซ่าและเนยรสมะนาว, หอยนางรม Sabayon (อบ) เติมด้วยกระเทียมและราดด้วยซอสฮอนแลนเดส, หอยนางรมอบใส่ซอสมะเขือเทศโฮมเมดและเบคอนกรอบ และหอยนางรมอบเสิร์ฟบนผักโขมอ่อน ปรุงรสด้วยพามาซานชีส

สุดฟินไปกับหอยนางรม 6 ชิ้น พร้อมเครื่องดื่มแนะนำ 1 แก้ว ในราคาเพียง 799++ บาท / เซ็ต ทุกวันศุกร์และเสาร์ ที่ครูแชมเปญบาร์ ชั้น 59 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ เปิดตั้งแต่เวลา 17.00 – 01.00 น.

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 0 2100 6255 หรือ อีเมลล์: [diningcgcw@chr.co.th](mailto:diningcgcw@chr.co.th)

ติดตามข่าวสารของครูแชมเปญบาร์ได้ที่

เว็บไซต์: <http://champagnecru.com>

เฟสบุ๊ค: CRU Champagne Bar

อินสตาแกรม: cruchampagnebar