อร่อยลิ้นกับเมนูปลาแซลมอนซ็อคอาย ณ ห้องอาหาร ริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ

ปลาแซลมอนซ็อคอาย หรือ ปลาแซลมอนแดง เป็นที่รู้จักและยอมรับในรสชาติความอร่อย เนื้อแน่น ซึ่งเชฟแอนดรูว์ บราวน์ คัดสรรมาปรุง ในเมนูหลากหลาย อาทิ ปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมเส้นพาสต้าเพนเน่ กราแตงน์ ซอสมะนาวกะทิ หน่อไม้ฝรั่งและมะเขือเทศ, ปลาแซลมอนต้มกับเครื่องเทศฝรั่งเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศอราเบียตต้ารสเผ็ดสไตล์อิตาเลี่ยน มันฝรั่งนึ่งและผักโขมผัดเนย, ปลาแซลมอนย่างสไตล์ญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมซอสส้มมิโซะชาเขียวและเส้นยากิโซบะ, ปลาแซลมอนนึ่งสไตล์ไทยเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด ผักลวก และ ปลาแซลมอนย่างสไตล์ไทยเสิร์ฟพร้อมแกงเผ็ด พร้อมให้ลิ้มลองทั้งเมนู “อา ลา คาร์ท” และ “ว้าว” บุฟเฟ่ต์มื้อค่ำ ทุกวัน

สำรองที่นั่งได้ที่ ห้องอาหารริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร 0 2307 8888 ต่อ 1923 อีเมล: riverbarge.chrb@chatrium.com, www.chatrium.com