

อร่อยลิ้นกับเมนูปลาแซลมอนช็อคชอย ฅ ห้องอาหาร ริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ



ปลาแซลมอนช็อคชอย หรือ ปลาแซลมอนแดง เป็นที่รู้จักและยอมรับในรสชาติความอร่อย เนื้อแน่น ซึ่งเชฟแอนดรูว์ บราวน์ คัดสรรมาปรุง ในเมนูหลากหลาย อาทิ ปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมเส้นพาสต้าเพนเน่ กราแตงน์ ซอส มะนาวกะทิ หน่อไม้ฝรั่งและมะเขือเทศ, ปลาแซลมอนต้มกับเครื่องเทศฝรั่งเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศอบ าบียดตำรสเผ็ดสไตล์อิตาเลียน มันฝรั่งนึ่งและผักโขมผัดเนย, ปลาแซลมอนย่างสไตล์ญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมซอสส้มมิโซะ ซาเซียวและเส้นยากิโซบะ, ปลาแซลมอนนึ่งสไตล์ไทยเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด ผักลวก และ ปลาแซลมอนย่างสไตล์ไทยเสิร์ฟพร้อมแกงเผ็ด พร้อมให้ลิ้มลองทั้งเมนู “อา ลา คาร์ท” และ “ว่าว” บุฟเฟต์มือค้ำ ทุกวัน

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