

อร่อยเต็มอิ่มกับบุฟเฟต์อาหารไทย 4 ภาค ณ ห้อง อาหารพระยา คิทเชน



อยากทานอาหารไทย แต่ตัดสินใจไม่ได้ว่าจะเลือกแบบไหนดี จะแช่บับแบบอาหารอีสาน หรือจัดจ้านแบบแกงใต้ ห้องอาหารพระยา คิทเชน โรงแรม แวงค็อกแมริออท เดอะ สุรวงศ์ ช่วยให้ตัดสินใจง่ายขึ้นโดยการรวบรวมอาหารไทย 4 ภาคให้คุณได้ลิ้มลองในที่เดียว ทุกมื้ออาหารค่ำวันจันทร์ ถึงวันพฤหัสบดี ตลอดเดือนมีนาคมนี้

อาหารไทยในแต่ละภูมิภาคมีความหลากหลาย แตกต่างตามภูมิประเทศ วัตถุดิบ และวัฒนธรรมท้องถิ่น อาหารภาคกลาง อาหารอีสาน อาหารใต้ และอาหารเหนือจึงมีเสน่ห์และรสชาติที่ต่างกัน เหล่าบรรดาเซฟมากฝีมือจากห้องอาหารพระยา คิทเชน นำทีมโดยเซฟสมคิด เกตุแก้ว เชิญชวนทุกท่านมาสัมผัสเอกลักษณ์อาหารไทยทั้ง 4 ภาค อีกทั้งยังเมนูสุดพิเศษจากการผสมผสานระหว่างรสชาติดั้งเดิมและวัตถุดิบพรีเมียมที่ปรุงขึ้นเพื่อโอกาสนี้โดยเฉพาะ

อาหารภาคเหนือ ที่มีรสชาติแบบกลางๆ มีรสเค็มนำเล็กน้อย ไม่นิยมใส่น้ำตาล ที่พลาดไม่ได้ของมุมอาหารเหนือ เซฟขอแนะนำ แกงฮังเลเนื้อซี่โครงออสเตรเลีย และ ข้าวซอยปลาสำลีแอตแลนติก

ต่อด้วยมุมฮิต อาหารอีสานที่เผ็ด เค็ม และเปรี้ยว และมีลักษณะแห้งชิ้น เช่น ลาบซี่โครงหมูบาบี้คิวและ น้ำตกเป็ดก๊งฟี แล้วอย่าลืมจกข้าวเหนียว สัญลักษณ์ของภาคอีสานเคียงไปด้วย เพิ่มความฟินให้กับจานอีสานของคุณ

อาหารภาคกลาง เป็นอาหารที่มีความหลากหลายทางด้านรสชาติ และมีการใช้กะทิและเครื่องแกงมากกว่าภาคอื่น และมีวัตถุดิบจากทั้งภูเขาและแม่น้ำ เช่น กุ้งแม่น้ำเผาซอสตะไคร้เสาวรส และ แกงเขียวหวานเนื้อทรายเอจอย่าง

แฟนคลับอาหารรสจัด พลาดไม่ได้กับโซน อาหารภาคใต้ อาหารมีลักษณะผสมผสานระหว่าง อาหารไทยพื้นบ้าน กับอาหารอินเดีย รสชาติจัด หนักเครื่องเทศเช่น ปลาปลาแซลมอล และ ข้าวยำปักษ์ใต้กับปลาทูน่าซาซิมิ

ห้องอาหารพระยา คิทเชน ชั้น 3 โรงแรม แวงค็อกแมริออท เดอะ สุรวงศ์ ขอเชิญชวนทุกท่านมาสัมผัสทุกมิติความอร่อยของอาหารไทยตั้งแต่วันที่ 1-31 มีนาคมนี้ โดยการรวมเมนูอาหารพื้นบ้านจากทั้ง 4 ภูมิภาคของไทย ให้ท่านลิ้มลองอย่างครบรส ทุกมื้อค่ำวันจันทร์ ถึงวันพฤหัสบดีในรูปแบบบุฟเฟต์ อิ่มไม่อั้น เพียงท่านละ 988++บาท สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 02 088 5666 หรือ www.bangkokmarriottsurawongse.com