

ออน เดอะ เทเบิล นำดอกไม้มาหาชนิดมาสร้างสรรค์ เป็นเมนูอาหารสุดพิเศษ HANA HANA



ออน เดอะ เทเบิล โตเกียว คาเฟ่ (On The Table) ร้านอาหารสไตล์คาเฟ่ญี่ปุ่น ได้สร้างสรรค์เมนูสุดพิเศษต้อนรับเทศกาลฤดูใบไม้ผลิ ด้วยเมนูใหม่สุดพิเศษ Hana Hana ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจมาจากเทศกาลดอกไม้ที่ประเทศญี่ปุ่น โดยเมนูใหม่นี้จะใช้ดอกไม้ กล้วยไม้ คาร์เนชั่น และกุหลาบ มาเป็นส่วนประกอบในอาหารคาว ขนมหวาน และเครื่องดื่ม HANA HANA ประกอบไปด้วยอาหาร 4 เมนู พร้อมด้วยขนมหวานและเครื่องดื่ม อย่างละ 2 เมนู เริ่มด้วย Salmon Blossom Salad แซลมอลกับผักสลัดสดราดด้วยน้ำสลัดที่มีกลิ่น elderflower หอมละมุน ตามด้วยของทานเล่นอย่าง Butterfly Puff เกี้ยวห่อชีสใส่ชีฟู้ดเพสโต้ สอดไส้ด้วยชีสเยิ้มๆพร้อมกับดอกอัญชันให้รสชาติกลมกล่อมมากขึ้น ส่วนอาหารจานหลัก มีให้เลือกทั้ง เมนูสไตล์ญี่ปุ่น Hana Maki ซึ่งเป็นซูชิโรล ท็อปด้วยปลาดิบหลากหลายชนิด ทานแก้มกับเทมปุระดอกไม้ และ Alfredo Hana Fettuccine เมนูสไตล์อิตาลีเย็นผสมกลิ่นอายญี่ปุ่น ความพิเศษอยู่ที่เส้นพาสต้าเฟตตูชินี ที่เป็นเส้นสดผสมด้วยดอกอัญชันและดอกกุหลาบ ทำให้เส้นพาสต้ามีสีสนับารับประทาน เมื่อนำมาคลุกเคล้ากับแฮมชีส จัดได้ว่าเป็นเมนูแนะนำที่ชวนให้ต้องลิ้มลอง

นอกจากนี้ ยังมีเมนูขนมหวาน อันได้แก่ Sweet Garden พานาคอตต้าเนื้อเนียน เสิร์ฟคู่กับไอศกรีม สตอเบอร์รี่ชอร์เบท หวานเปรี้ยวชื่นใจ และชีสเค้กที่นุ่มละมุนลิ้น แก้มด้วยดอกกุหลาบเคลือบน้ำตาลหวานกรุบกรอบ ทั้งยังมี Tiramis Flower อีกหนึ่งเมนูขนมหวาน ที่ราמיสุ ที่มาพร้อมกับเจลลี่ซึ่งมีกลิ่นหอม จาก elderflower ทานคู่กับไอศกรีมวานิลลา ให้รสชาติกลมกล่อมเข้ากันอย่างลงตัว

ทั้งนี้เมนู HANA HANA ยังมีเครื่องดื่มดับร้อน เพิ่มความสดชื่นด้วย La Rosé น้ำเลมอนกุหลาบผสมกับเบอร์รี่เจลลี่ให้รสชาติเปรี้ยว อมหวาน และ Yuki Flower ที่มีน้ำลินจี มีนัท พร้อมกลิ่นหอมจาก เอลเดอร์ฟลาวเวอร์ เพิ่มความสดชื่นได้ตีความพิเศษตรงน้ำแข็งดอกอัญชัน สามารถละลายเปลี่ยนสีเมื่ออยู่ในเครื่องดื่ม เชิญมาร่วมสัมผัสลิ้มลองความหอมหวาน สดชื่น น่ารัก น่ารับประทานได้ที่ ร้าน On The Table ทุกสาขา ตั้งแต่วันนี้ไปจนถึง 30

มิถุนายน 2558

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ

พัฒนา จันทรรัตน์กุล 082 415 6644

ดวงตา แพน้อย 02-612-1693

ที่ปรึกษาด้านการประชาสัมพันธ์

บริษัท บีโอดีดับเบิลยู จำกัด