

# อาหารอิตาเลียนสไตล์โฮมเมด รสชาติอิตาเลียนแท้ ณ ห้องอาหารจีโออร์จิโอ โรงแรมรอยัล ออกคิด เซอร่า ตัน



ห้องอาหารอิตาเลียน “จีโออร์จิโอ” ณ โรงแรมรอยัล ออกคิด เซอร่าตัน รังสรรค์เมนูอิตาเลียนแท้สไตล์โฮมเมดคูกิ่งดำรับ  
คุณแม่ เต็มเปี่ยมไปด้วยคุณภาพและความหลากหลายของรสชาติอาหารอิตาเลียนแท้ๆที่เตรียมพร้อมให้คุณได้ลิ้ม  
ลอง เริ่มด้วยอาหารเรียกน้ำย่อยอย่าง พาร์มาแฮมสไลต์บางทานคู่แองฮันนี่(320++ บาท) หรือจะเป็น สลัดผักโขม  
เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดกอร์กอนโซลา และลูกมะเดื่อเชื่อมไวน์แดง(350++ บาท) ต่อด้วยมือหลักอย่างข้าวริซอตโต้เห็ด  
ทรัฟเฟิลดำ(360++ บาท) สเต็กปลาคอกท หอยลาย เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง(620++ บาท) ปลาเนื้อแน่นทานคู่ซอส  
เฉพาะตัวสูตรเข้มข้น โคนชาลูกวัวตุ๋นเสิร์ฟกับข้าวอิตาเลียนแบบดั้งเดิม(580++ บาท) หรือจะเป็นเนื้อสันในหมัก  
สมุนไพรย่าง ทานคู่เนื้อจิกและผักโขม(850 บาท++) ปิดท้ายมื้อค่ำอันพิเศษนี้ด้วย เซทขนมหวาน 4 สไลด์ อย่าง ที่  
รามิสุ พานาคอตต้า ไวท์ช็อกโกแลต และราสเบอร์รี่ชีสเค้ก (350 บาท++) สำหรับบัตรสมาชิกสตาร์วูด พรีเมอร์ เกส  
ต์ (Starwood Preferred Guest®) รับสิทธิพิเศษ ส่วนลด 15% (เฉพาะค่าอาหาร)

ห้องอาหารอิตาเลียนจีโออร์จิโอเปิดบริการทุกวันพุธถึงวันอาทิตย์ (ปิดบริการทุกวันจันทร์และวันอังคาร) เวลา 18.00  
– 22.30 น. พร้อมบริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสินถึงโรงแรมฟรีทุกครึ่งชั่วโมง สอบถามราย  
ละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 0 2266 9214 อีเมลล์: [events.rosh@sheraton.com](mailto:events.rosh@sheraton.com) ไลน์แอด:  
[@rosheratonbangkok](https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel) เฟสบุ๊ก: <https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> หรือ เว็บไซต์:  
[www.royalorchidsheraton.com](http://www.royalorchidsheraton.com)