

อาหารอิตาเลียนสไตล์โฮมเมด รสชาติอิตาเลียนแท้ ณ ห้องอาหารจีโออร์จิโอ โรงแรมรอยัล ออกคิด เซอร่า ตัน



ห้องอาหารอิตาเลียน “จีโออร์จิโอ” ณ โรงแรมรอยัล ออกคิด เซอร่าตัน รังสรรค์เมนูอิตาเลียนแท้สไตล์โฮมเมดทุกกิ่งตำรับคุณแม่ เต็มเปี่ยมไปด้วยคุณภาพและความหลากหลายของรสชาติอาหารอิตาเลียนแท้ๆที่เตรียมพร้อมให้คุณได้ลิ้มลอง เริ่มด้วยอาหารเรียกน้ำย่อยอย่าง พาร์มาแฮมสไลต์บางทานคู่แองฮันนี่(320++ บาท) หรือจะเป็น สลัดผักโขมเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดกอร์กอนโซลา และลูกมะเดื่อเชื่อมไวน์แดง(350++ บาท) ต่อด้วยมือหลักอย่างข้าวริซอตโต้เห็ดทรัฟเฟิลดำ(360++ บาท) สเต็กปลาคอกท หอยลาย เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง(620++ บาท) ปลาเนื้อแน่นทานคู่ซอสเฉพาะตัวสูตรเข้มข้น โคนชาลูกวัวตุ๋นเสิร์ฟกับข้าวอิตาเลียนแบบดั้งเดิม(580++ บาท) หรือจะเป็นเนื้อสันในหมักสมุนไพรย่าง ทานคู่เนื้อจิกและผักโขม(850 บาท++) ปิดท้ายมื้อค่ำอันพิเศษนี้ด้วย เซทขนมหวาน 4 สไลด์ อย่างที่รามิสุ พานาคอตต้า ไวท์ช็อกโกแลต และราสเบอร์รี่ชีสเค้ก (350 บาท++) สำหรับบัตรสมาชิกสตาร์วูด พรีเมอร์ เกสต์ (Starwood Preferred Guest®) รับสิทธิพิเศษ ส่วนลด 15% (เฉพาะค่าอาหาร)

ห้องอาหารอิตาเลียนจีโออร์จิโอเปิดบริการทุกวันพุธถึงวันอาทิตย์ (ปิดบริการทุกวันจันทร์และวันอังคาร) เวลา 18.00 – 22.30 น. พร้อมบริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสินถึงโรงแรมฟรีทุกครึ่งชั่วโมง สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 0 2266 9214 อีเมลล์: events.rosh@sheraton.com ไลน์แอด: @rosheratonbangkok เฟสบุ๊ค: <https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> หรือ เว็บไซต์: www.royalorchidsheraton.com