

อาหารไทยภาคกลางเลิศรส ต้นตำหรับชาววัง ณ

ห้องอาหารธาราทอง โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน



ห้องอาหารธาราทองจัด “เทศกาลอาหารไทย 4 ภาค” นำเสนอศิลปะอาหารไทยประจำภูมิภาคต่างๆ ตลอดทั้งปี สำหรับเดือนพฤษภาคม และมีคุณานนี้ ห้องอาหารธาราทอง รังสรรค์เมนูอาหารไทยภาคกลางต้นตำหรับชาววังที่ พิถีพิถันในการปรุงรสและคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยมมาเสิร์ฟให้คุณ เริ่มต้นเมนูความอร่อยกันที่เซตอาหารเมนู อาหารว่างไทยโบราณตำรับชาววังอย่าง ล่าเตียง หมูและกุ้งผัดเครื่องปรุงห่อด้วยแพ่ไขขนาดพอดีคำ กุ้งไสว่ กุ้งตัว โตพันด้วยเส้นหมีข้าว ทอดให้เหลืองกรอบทานคู่กับน้ำจิ้มรสเด็ด หอยเชลล์ย่างทานคู่กับยามะม่วงรสจัดจ้าน และ ปอ เปี้ยะทอด (650 บาท++) ตามมาด้วยอาหารจานหลักรสเลิศอย่าง กุ้งแม่น้ำเนื้อแน่นผัดพริกเกลือ (800 บาท++) ปลา กะพงตัวโตทอดกรอบราดด้วยซอสสมุนไพร (650 บาท++) และอีกหลากหลายเมนูให้คุณได้เลือกทาน

สัมผัสความอร่อยแบบต้นตำหรับชาววังของเมนูอาหารไทยภาคกลาง ได้ตั้งแต่วันที่ 1 พฤษภาคม จนถึง วันที่ 30 มิถุนายน 2562 พร้อมดื่มตำบรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยา และเพลินเพลินกับการแสดงดนตรีไทยและฟ้อนรำทุก วันจันทร์ – เสาร์ ณ ห้องอาหารธาราทอง เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 18.00 น. ถึง 22.30 น.

บริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสิน และไอคอนสยามถึงโรงแรมฟรีทุกครึ่งชั่วโมง สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 0 2266 0123 อีเมลล์: events.rosh@sheraton.com ไลน์แอด: @rosheratonbangkok เฟสบุ๊ก: <https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> หรือ เว็บไซต์: www.royalorchidsheraton.com/th