

อิมพอร์ตกับเมนูเนื้อวัวและกุ้งแม่น้ำ ในจานเดียวกัน ณ ห้องอาหาร ริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ ไซด์ กรุงเทพฯ



เชฟแอนดรูว์ บราวน์ เชฟใหญ่ ของโรงแรมฯ สร้างสรรค์เมนูนำลิ้มลอง นำเนื้อวัวชั้นดีและกุ้งแม่น้ำตัวโตๆ มาปรุง
เมนูอร่อยๆ ในจานเดียวกัน อาทิ ปลาเนื้อ รสจัดจ้านสไตล์ไทย เสิร์ฟพร้อมกุ้งแม่น้ำย่าง, เนื้อสันในย่างและกุ้ง
แม่น้ำทอด เสิร์ฟกับซอสสวรรค์น้ำผึ้งมะนาว, เนื้อสันในและกุ้งแม่น้ำย่าง เสิร์ฟกับซอสพริก พริก หรือจะเป็น เนื้อสัน
ในและกุ้งแม่น้ำย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทย เป็นต้น พร้อมเสิร์ฟทั้งเมนู “อา ลา คาร์ท” และ “ว้าว” บุฟเฟต์มีอค่า
ทุกวัน ตลอดเดือนพฤศจิกายนนี้ สำรองที่นั่งได้ที่ ห้องอาหารริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ
โทร 0 2307 8888 ต่อ 1923 อีเมล: riverbarge.chrb@chatrium.com, www.chatrium.com

สำรองที่นั่งได้ที่ ห้องอาหารริเวอร์บาร์จ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร 0 2307 8888 ต่อ 1923 อี
เมล: riverbarge.chrb@chatrium.com, www.chatrium.com