

ฮิลตัน สุขุมวิท กรุงเทพฯ เชิญท่านมาลิ้มรสเนื้อนุ่ม เต็มคำ ไปกับ ‘มีท แอนด์ มัสเชิล’ ณ ห้องอาหาร สกาลีนี้



ห้องอาหารสกาลีนี้ ณ โรงแรม ฮิลตัน สุขุมวิท กรุงเทพฯ เปิดตัวโปรโมชันใหม่ เน้นโปรตีนที่มีประโยชน์เพื่อสุขภาพ
ที่ดีแก่ผู้บริโภค

ในทุกจานของโปรโมชัน ‘มีท แอนด์ มัสเชิล’ เป็นการผสมผสานอย่างเข้ากัน ระหว่าง รสชาตินุ่มลิ้น กับ คุณค่าทาง
อาหารที่ร่างกายต้องการนำไปใช้ ยิ่งไปกว่านั้น วัตถุดิบที่นำมาใช้ในโปรโมชัน ‘มีท แอนด์ มัสเชิล’ ล้วนแต่เป็น
วัตถุดิบเนื้อคุณภาพ

คุณเอียน แบร์โรว์ ผู้จัดการโรงแรม ฮิลตัน สุขุมวิท กรุงเทพฯ กล่าวว่า “โปรโมชันนี้ถูกจัดขึ้นมาเพื่อเอาใจเหล่าคน
รักสุขภาพ ที่รักการทำงานเนื้ออย่างมีคุณภาพ และรักในการดูแลตัวเอง อีกทั้ง ผู้คนที่อยากจะให้รางวัลตัวเองหลังจาก
การทำงานที่เหน็ดเหนื่อย”

เมนูใหม่ ต่างๆ อาทิเช่น คาร์ปาสิโอ เนื้อดิบสไลด์แล่บางราดด้วยน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ และเสิร์ฟพร้อมพามาเมซานชีส
และ ผักโรคเก็ต, เนื้อซี่โครงบาร์บีคิว ทาด้วยบัพฟาโลซอส เสิร์ฟพร้อมผักสลัด และ ซี่โครงเนื้อตุ๋น เสิร์ฟพร้อมรีซอตโต
โตเห็นต์ และ ชีสรมควัน.

โดยโปรโมชัน ‘มีท แอนด์ มัสเชิล’ ราคาเริ่มต้นที่ 310++ บาท และ เป็นส่วนหนึ่งของเมนูอะลาการ์ท์ใหม่ของห้องอา
หาร สกาลินี

โปรโมชัน ‘มีท แอนด์ มัสเชิล’ มีขายที่ห้องอาหารสกาลีนี้ ตั้งแต่เวลา 12.00 – 14.30 น. และ 18.00 – 23.00 น.
ตั้งแต่เดือนกันยายนนี้เป็นต้นไป

ห้องอาหาร สกาลินี ตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 โรงแรมฮิลตัน สุขุมวิท กรุงเทพฯ ซอยสุขุมวิท 24 สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม
หรือจองโต๊ะได้ที่ 02 620 6666 หรืออีเมล bkksu.fb@hilton.com