

เชฟคริสเตียน แอม เปิดตัว “เทสดิ่ง เมนู” ที่ห้องอาหารเรดสกาย โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์



ยกระดับประสบการณ์การรับประทานอาหารมือค้ำผ่านทางเมนูอาหารสุดสร้างสรรค์ กับ “เทสดิ่ง เมนู” ที่เต็มเปี่ยมไปด้วยความอร่อย รังสรรค์โดย เชฟคริสเตียน แอม ณ ห้องอาหารเรดสกาย โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ ได้รับแรงบันดาลใจในการผสมผสานเทคนิคที่แตกต่างกันในแต่ละจาน พร้อมทั้งถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารผ่านเมนู โดยการใช้วัตถุดิบที่แปลกใหม่ ทำให้ออกมาเป็นเมนูแสนพิเศษที่หารับประทานที่ไหนไม่ได้ ไม่ว่าจะเป็น เทอรินพัวกราส์ เสิร์ฟพร้อมซอสพอร์ตไวน์รสเข้มข้น แนะนำให้ทานคู่กับไวน์สัญชาติสเปน อีซากูเร่ รีเซอวา เพื่อเพิ่มอรรถรส ซุปถั่วลิ้นเตา เสิร์ฟพร้อมเห็ดของเตอร์เรียล, ไชกระดุก และขนมปังย่าง ทานคู่กับไวน์ฝรั่งเศส ซาบลิ โดเมน เฟเวเลย์ เบอร์กันดี เนื้อวัวสันนอกมิยาซากิย่าง และเนื้อแก้มวัววากิวตุ๋น เสิร์ฟพร้อมแครอทจิวเคลือบน้ำผึ้งโรสแมรี่ เข้ากันดีเมื่อจับคู่กับไวน์บรูเนลโล่ ดิ มอนตาลซิโน เรนีเอริ จากประเทศอิตาลี กุ้งล็อบสเตอร์ทอด เสิร์ฟพร้อมซูปแตงกวาเย็น ปิดท้ายมื้อค่ำของคุณด้วยเมนูของหวาน ก้านรูบาร์บเชื่อม เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมรสพิสตาชิโอ และจิบสุดยอดแชมเปญระดับโลกจากประเทศฝรั่งเศสอย่าง จี.เอช.มูมม์ นัมเบอร์วัน พังก์ (G.H. Mumm N°1 PINK)

ลิ้มรสเซตเมนูอาหาร 5 คอร์ส ราคาท่านละ 2,555++ บาท หรือเลือกแบบรับประทานจับคู่กับไวน์ เพิ่มอีกเพียงท่านละ 1,999 บาท++ (ราคานี้ไม่รวมอัตราภาษีและค่าบริการ) ตั้งแต่เวลา 18:00 น. เป็นต้นไป

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 0 2100 6255 หรือ อีเมลล์: diningcgcw@chr.co.th