

เชฟอิมแพ็คจัดเต็มเมนูสุดหรูจากปูอลาสก้า เสิร์ฟทั้ง 6 ร้านอาหาร 6 สไตล์การปรุง



ตลอดเดือนพฤศจิกายน ถึงธันวาคมนี้ 6 ร้านอาหารชั้นนำของอิมแพ็ค จัดโปรโมชั่นส่งท้ายปลายปี ด้วยเมนูอาหารสุดพิเศษ กับปูอลาสก้านำเข้า ซึ่งเป็นส่วนผสมหลักที่เชฟมือหนึ่งจากทั้ง 6 ร้าน คัดสรรมาปรุงเป็นอาหารจานอร่อย เพื่อให้เข้ากับแต่ละสไตล์ของร้าน โดยร้านอาหารไทย “มโนราห์” แนะนำเมนู ฉูฉี่ปูอลาสก้า และปูอลาสก้าผัดน้ำพริกเผากับใบโหระพา ร้าน “บิสโตร เดอ แซมเปญ” ร้านอาหารยุโรป และ “เทอราชซ่า” ร้านอาหารสไตล์ฟิวชั่น จัดเมนู ปูอลาสก้าผัดกับเส้นเฟตตูชินีและซอสกุ้ง ข้าวอิตาเลียนกับเห็ดและปูอลาสก้า ตามด้วยปูอลาสก้าผัดกับซอสบนแป้งพัฟและผักอบ ส่วนร้าน “ฟลาน โอเบรียนส์ ไอริช ผับ” เสิร์ฟเมนูสปาเกตตีผัดปูอลาสก้าโอลีฟออยล์ สำหรับเมนูอาหารจีนสไตล์ฮ่องกง ร้าน ”ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน” จัด 4 เมนู พิเศษได้แก่ ไช้ขาวตุ๋นนมสดปูอลาสก้า สลัดปูอลาสก้าภูเขาไฟ หูฉลามปูอลาสก้า และข้าวผัดปู อลาสก้า ปิดท้ายด้วยร้าน “ฮ่องกง คาเฟ่” ร้านอาหารจีน สไตล์ฮ่องกงจานด่วนจัดเมนู บะหมี่เกี่ยวปูอลาสก้า มาให้อิ่มอร่อยในราคาพิเศษ