

# เตรียมพบความอร่อยจาก พาทิสเซอริ มาสะโทมิ

## สาขาใหม่ ณ สีลม คอมเพล็กซ์ 1 กันยายนนี้!

พาทิสเซอริ มาสะโทมิ ร้านขนมหวานสไตล์ฝรั่งเศสยอดนิยมเตรียมเปิดสาขาใหม่ ชั้น 4 ณ ห้างสรรพสินค้า เซ็นทรัล สีลม คอมเพล็กซ์ วันที่ 1 กันยายนนี้ พาทิสเซอริ มาสะโทมิ เป็นที่เลื่องชื่อในเรื่องการรังสรรค์เมนูรสเลิศ ด้วยการผสมผสานวิธีการทำขนมฝรั่งเศสออกมาในรูปแบบญี่ปุ่น มีความกลมกลืนกันอย่างลงตัวทั้งรสชาติและการนำเสนอในรูปแบบญี่ปุ่นแท้ๆ โดยเชฟทอมมี พิชัย รุ่งนพคุณศรี เชฟเจ้าของร้าน นำเสนอให้สัมผัสรสชาติแล้วที่สีลม



จากความสำเร็จที่ผ่านมา พาทิสเซอริ มาสะโทมิ ขอนำเสนอขนมจานเด่นเอาใจคนรักขนมหวานสองสัญชาติ *โมจิเค้ก* ที่อร่อยนุ่มชุ่มฉ่ำลิ้นด้วยมูสจากผลไม้แท้ๆ พร้อมสอดไส้ผลไม้สด ซึ่งถือเป็นหนึ่งในสุดยอดขนมขายดีที่ติดชอร์ตลิสต์ของทางร้านฯ พร้อมด้วยขนมขึ้นชื่อจากร้านมาสะโทมิ *มาการอง* ที่ให้เลือกหลากหลายสีสันทันและรสชาติ อีกหนึ่งเมนูที่พลาดไม่ได้เลยคือ *มงบลังค์เค้ก* ที่ไม่ได้มีดีแค่หน้าตาและสีสันทันที่สวยงาม แต่ยังมีรสชาติในสไตล์ญี่ปุ่นต้นตำรับที่โดดเด่นไม่แพ้กัน และอีกหลายเมนูที่รังสรรค์จากวัตถุดิบชั้นเลิศที่มีมาให้เลือกสรรอีกมากมาย รอคุณอยู่ที่ **ชั้น 4 สีลม คอมเพล็กซ์ ตรงข้ามร้านบาร์บีคิว พลาซ่า** ร้านมาสะโทมิเปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่ 10.30 – 21.00 น.

สัมผัสประสบการณ์ขนม 2 สัญชาติ ได้แล้ววันนี้ ที่ พาทิสเซอริ มาสะโทมิ และนอกจากความอร่อยที่บริการด้านหน้าร้านแล้ว แพนพังก์แท้นขนมหวานยังสามารถโทรสั่งความอร่อยได้อย่างใจ ที่เบอร์

02 652 1977 หรือ ติดตาม พาทิสเซอริ มาสะโทมิ ได้จาก [www.masatomi.org](http://www.masatomi.org)

หรือ [www.facebook.com/patisserie.masatomi](http://www.facebook.com/patisserie.masatomi)

พบกับร้าน พาทิสเซอริ มาสะโทมิ สาขาใหญ่ได้ที่ชั้น 3 อาคารปอร์ตติโก เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00– 20.00 น.

**คำบรรยายภาพ:** มาการองหลากรสชาติ (ซ้าย) โมจิเค้ก อร่อยนุ่มชุ่มฉ่ำลิ้นเต็มๆด้วยผลไม้สด (ขวาบน) และ มงบลังค์ชีสเค้ก สีสันทันสวยงามจากธรรมชาติแท้ๆ (ขวาล่าง)

