

เทศกาลอาหารญี่ปุ่น อร่อยรสต้นตำรับโดยเชฟจาก ประเทศญี่ปุ่น ณ ห้องอาหารฟีสท์ โรงแรมรอยัล ออ คิต เซอรატัน



ห้องอาหารฟีสท์ โรงแรมรอยัล ออคิต เซอรატัน ได้รับเกียรติจากเชฟโทโมฮิโกะ มียาโมโต เชฟอาหารญี่ปุ่นจาก โรงแรมเซอรატัน ฮิโรชิมา บินตรงมาจัดเทศกาลบุฟเฟ่ต์อาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับแท้ๆ ระหว่างวันที่ 9 - 18 กันยายน 2559 นี้ เชฟโทโมฮิโกะจะรังสรรค์อาหารทุกจานด้วยความพิถีพิถัน ตั้งแต่ขั้นตอนการคัดสรรวัตถุดิบ จนถึงการปรุงออกมาให้ลูกค้าได้สัมผัสรสชาติของวัตถุดิบทุกคำ อาทิ โซบะเย็นซอสซีอิ๊วน้ำผึ้ง เต้าหู้และผักในซุปรดาชิ เนื้อย่างพร้อมน้ำจิ้มสูตรพิเศษ ปลาแซลมอนย่างเนย ซูชิ ซาซิมิเนื้อปลาหวานสด ตบท้ายของหวานด้วยเมนูพิเศษอย่าง ซีสเค้กซูเฟล โรลผลไม้ครีมสด ที่รามิสุซาเขียว พร้อมชิมช้บวิวัฒนาการแสนเรียบง่ายแฝงไปด้วยความพิถีพิถันอันเป็นเอกลักษณ์ของชาวญี่ปุ่นส่งตรงถึงคุณ...ที่นี่...บรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยา... มีออ์ค่าทุกวัน ณ ห้องอาหารฟีสท์ ระหว่างวันที่ 9 - 18 กันยายน 2559 18.00 - 22.00 น. ราคา 1,250++บาท/ท่าน โดยทุกการใช้จ่าย 2,000 บาท รับสิทธิ์ร่วมลุ้นตัวเครื่องบินไป-กลับกรุงเทพฯสู่ ประเทศญี่ปุ่นโดยสายการบินไทย พร้อมห้องพัก!

รับสาเก 1 กา(เล็ก) ฟรี! เพียงกดติดตามเป็นเพื่อนเพจไลน์แอทของโรงแรมฯ โดย

พิมพ์@ROSHERATONBANGKOK บัตรสมาชิกสตาร์วู้ด พรีเมอร์ เกสต์ (Starwood Preferred Guest®) รับสิทธิพิเศษทันที! ส่วนลด15% เฉพาะค่าอาหาร

ราคานี้ไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม บริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสินถึงโรงแรมฟรีทุกครึ่ง ชั่วโมง สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 0 2266 9214 อีเมลล์:

events.rosh@sheraton.com เฟสบุ๊ค: <https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> หรือ เว็บไซต์: www.royalorchidsheraton.com/th

ข้อมูลเชฟ(สังเขป)

เชฟโทโมฮิโกะ มียาโมโต เริ่มทำงาน ณ โรงแรมเซอรატัน ฮิโรชิมาในปีพ.ศ.2556 ในตำแหน่งเชฟ เดอ ปาร์ตี ของห้องอาหารMiyabi-Tei มีประสบการณ์และพรสวรรค์ในการสร้างสรรค์น้ำซุปรแบบญี่ปุ่น หรือ ดาชิ ซึ่งเป็นพื้นฐานที่สำคัญเป็นอย่างมากในการทำอาหารญี่ปุ่น