เทศกาลอาหารต้อนรับหน้าฝน “ร้อยเชิง” ณ ห้องอาหารมิสสยาม โรงแรมหัวช้าง เฮอริเทจ กรุงเทพฯ

....กล่าวกันว่าคนไทยมีวิถีการกินอาหารตามฤดูกาล เพื่อเตรียมพร้อมร่างกายให้รับมือกับความแตกต่างในแต่ละฤดูกาล หรืออีกนัย เป็นการกินอาหารในประเพณีเดิมที่นำเอาพืชผลที่เก็บเกี่ยวในฤดูนั้นมาปรุงสำหรับใช้ในงานสำคัญ...

ตั้งแต่วันที่ ๕ กรกฎาคม ถึง ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ เมื่อย่างเข้าสู่ฤดูฝน ความเย็นอันเป็นธรรมชาติของฤดูฝนเพิ่มมากขึ้น เช่นเดียวกับร่างกายเรา ธาตุลม อันเป็นธาตุที่มีลักษณะเคลื่อนไหวและมีธรรมชาติเย็น จะถูกกระทำโทษได้ง่าย ร่างกายจึงมักจะมีการเจ็บป่วยได้โดยง่าย โรงแรมหัวช้าง เฮอริเทจ กรุงเทพฯ ต้อนรับฤดูฝนด้วยการเชิญชวนทุกท่านมาสัมผัสอรรถรสอาหารไทยตำรับโบราณ ด้วยหลากหลายสำรับไทยเพื่อสุขภาพ ครบเครื่องด้วยรสชาติสุขุม จัดจ้าน เผ็ดร้อน สามารถช่วยปรับสมดุลให้ร่างกายและให้ร่างกายอบอุ่นอยู่เสมอ เพลิดเพลินไปกับหลากหลายสำรับ คาว อาทิ แกงส้มผักรวมกุ้งแม่น้ำ เสริมอรรถรสด้วยการทานเคียงกับปลาช่อนแดดเดียว ต้มส้มปลากระบอก แกงเลียงกุ้งสด แกงเห็ดใบย่านาง พร้อมด้วย น้ำพริกโบราณต่างๆ เช่น น้ำพริกมะขามอ่อน น้ำพริกปู น้ำพริกระกำ น้ำพริกผัดหมู น้ำพริกกะปิ หลนกุ้งแม่น้ำ พิเศษ! ขนมจีนเส้นสด ซาวน้ำ น้ำพริก น้ำยาปลาแบบปักษ์ใต้แท้ๆ เสิร์ฟพร้อมสำรับเคียง ไม่ว่าจะเป็น ปลาแห้ง ไข่เค็ม รับประทานคู่กับ หลากหลายเครื่องเหมือด ผักสดพื้นบ้านและสมุนไพรไทยนานาชนิด ปิดด้วยฤดูฝนอันเลิศรสด้วย สำรับหวานสูตรโบราณ อาทิ ขนมดอกโสน ขนมโคน้ำ ฯลฯ

อิ่มอร่อยแบบไม่จำกัดกับสำรับไทย “ร้อยเชิง” หลากหลายเมนูเทศกาลต้อนรับฤดูฝน เริ่มเปิดสำรับตั้งแต่วันที่ ๕ กรกฎาคม ถึง ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ ตั้งแต่เวลา ๑๑.๓๐ – ๑๔.๓๐ น. ณ ห้องอาหารมิสสยาม โรงแรมหัวช้าง เฮอริเทจ กรุงเทพฯ ให้บริการทุกวัน ราคาเพียงท่านละ ๘๕๐ บาทสุทธิ

กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้า โทร ๐ ๒๒๑๗ ๐๗๗๗ หรือไลน์แอด @HUACHANGHOTEL
เยี่ยมชมเว็บไซต์ www.huachangheritagehotel.com