

เทศกาลอาหารเสฉวน



อิมพอร์ตอาหารเสฉวนในรูปแบบต้นตำรับที่ห้องอาหารซิน เทียน ดี ชั้น 22 โรงแรม คราวน์พลาซ่า กรุงเทพฯ ลุมพินีพาร์ค ตั้งแต่วันที่ 24 พฤษภาคม – 9 มิถุนายน 2562

โรงแรมคราวน์พลาซ่า กรุงเทพฯ ลุมพินีพาร์ค ขอเชิญชวนทุกท่านลิ้มรสอาหารเสฉวนแบบต้นตำรับที่โดดเด่นด้วยรสชาติเข้มข้นและเผ็ดร้อนของเครื่องเทศ ผ่านฝีมือการปรุงชั้นเยี่ยมโดยเชฟรับเชิญพิเศษ โทนี่ เทา (Tony Tao) จากโรงแรมคราวน์พลาซ่า ฉงชิ่ง เจี่ยฟางเป่ย์ ผู้คร่ำหวอดอยู่ในวงการอาหารจีนกว่า 16 ปี และมีภูมิลำเนาอยู่ที่เมืองฉงชิ่งซึ่งเคยเป็นส่วนหนึ่งของมณฑลเสฉวน ด้วยพรสวรรค์ด้านอาหารและทักษะที่มีเชฟโทนี่ได้ใช้สิ่งนี้เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของตัวเอง

ตั้งแต่วันที่ 24 พฤษภาคม – 9 มิถุนายน ท่านจะได้ลิ้มรสเมนูสุดพิเศษที่เชฟโทนี่คัดสรรมาได้แก่ ไก่ผัดพริกแห้งสไตล์เทือกเขาเกิล, เต้าหู้มาไฟ, หอยสังข์ลวกน้ำซุปรักดอง และหมูสามชั้นผัดพริกแกงสูตรดั้งเดิม เป็นต้น

ราคาเริ่มต้นเพียงจานละ 250++บาท สำหรับมื้อกลางวัน เวลา 11.30น. – 14.30น. และมื้อค่ำ เวลา 18.30น. – 22.30น.

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองโต๊ะได้ที่ 02 6329000 ต่อ 4202 หรืออีเมล: xintiandi.bkkcp@ihg.com

เมนู http://bit.ly/sichuanfoodfestivalmenu_xtd