

เทศกาลอาหารใต้รสจัดจ้านสีส้มสดใส ณ ห้องอาหาร ธาราทอง โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน



ห้องอาหารธาราทอง โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน นำเสนอศิลปะอาหารไทยประจําภูมิภาคต่างๆ ตลอดทั้งปี “เทศกาลอาหารไทย 4 ภาค” 2562 สำหรับเดือน กันยายน และ ตุลาคมนี้ ห้องอาหารธาราทอง ได้รังสรรค์เมนูอาหารไทยจากภาคใต้ที่มีชื่อเสียงโด่งดังเรื่องอาหารทะเลสดๆ สมุนไพรและเครื่องเทศต่างๆ ที่ให้รสชาติจัดจ้านสุดพิเศษ

ลิ้มรสชาติความอร่อยของเมนูอาหารท้องถิ่นที่โด่งดังในภาคใต้ ประดับด้วยวัตถุดิบจากทั่วภาคใต้ แกงปูใบชะพลู – แกงเหลืองกะทิเข้มข้นใส่เนื้อปูกับใบชะพลูเสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่ (690 บาท++) รวมมิตรซีฟู้ดกอและ – ซีฟู้ดหมักเครื่องแกงใต้ย่าง (600 บาท++) ปลากระพงทอดขมิ้น – เนื้อปลากระพงหมักด้วยขมิ้นสดทอด (550 บาท++) และต้มกะทิกุ้งสด – แกงกะทิกุ้งขาวและผัก (500 บาท++)

ความอร่อยของอาหารใต้ ณ ห้องอาหารธาราทองที่ไม่ควรพลาดสามารถชิมได้ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน ถึง 31 ตุลาคม 2562 เปิดให้บริการทุกวัน เวลา 18.00 น ถึง 22.30 น. พร้อมดื่มด่ำบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยาและเพลิดเพลินกับการแสดงดนตรีไทยและฟ้อนรำทุกวันจันทร์ – เสาร์

บริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสิน และไอคอนสยามถึงโรงแรมฟรีทุกครึ่งชั่วโมง สอบถามรายละเอียด

ละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02 266 0123 อีเมลล์ events.rosh@sheraton.com ไลน์แอด:
@rosheratonbangkok เฟสบุ๊ค: <https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> หรือ เว็บไซต์:
www.royalorchidsheraton.com