

เทศกาล “ข้าวแช่” สูตรต้นตำรับ พร้อมให้คุณได้ อร่อยแล้ววันนี้ ที่ 92 คาเฟ่ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอเฟออริน กรุงเทพฯ



เทศกาล “ข้าวแช่” สูตรต้นตำรับ พร้อมให้คุณได้อร่อยแล้ววันนี้
ที่ 92 คาเฟ่ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอเฟออริน กรุงเทพฯ

เทศกาลข้าวแช่ สูตรต้นตำรับ เมนุยอดนิยมนคลายร้อนของคนไทย พร้อมเสิร์ฟให้คุณได้อร่อยปีละครั้ง ข้าวแช่มี
กรรมวิธีการ ทำที่ละเอียดอ่อน เชฟใหญ่ประจำห้องอาหาร 92 คาเฟ่ ได้บรรจงทำเมนูข้าวแช่ แบบปราณีตบรรจง
นำข้าวหอมมะลิหุงสุก นำมาแช่กับน้ำเย็น แล้วลอยด้วยดอกไม้กลิ่นหอม นอกจากตัวข้าวแล้ว เครื่องเคียงที่ขาดไม่
ได้สำหรับข้าวแช่ก็คือ ลูกกะปิ หมูฝอย ผักไชโป้วหวาน หอมแดงยัดไส้ปลาแดดเดียวชุบแป้งทอด ไก่บดผสมปลา
อินทรีย์เค็มหนึ่ง และ พริกหยวกยัดไส้ไก่ห่อหุ้ม มีผักเครื่องเคียงไว้ทานคู่กัน อาทิ แครอท แดงกว่า ต้นหอม พริกชี้
ฟ้า วิธีการทานข้าวแช่กับเครื่องเคียงนั้นเริ่มจากทานเครื่องเคียง จะนิยมลูกกะปิเป็นชิ้นแรกก่อน เคี้ยวให้ได้ลิ้มรสชา
ติ ตักข้าวแช่ขึ้นทานตาม ซดน้ำข้าวแช่สักเล็กน้อย รสชาติความเข้มข้นของเครื่องเคียงจะผสมผสานกับความเย็น
ของข้าวแช่ ทำให้รสชาติในปากจะนุ่มนวลกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น ข้าวแช่ยังเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ดูจากที่มีผักเครื่อง
เคียงรวมทั้งสมุนไพร

หน้าร้อนปีนี้ 92 คาเฟ่ เชิญคุณมาทาน ข้าวแช่ คลายร้อน เมนูพิเศษของเราที่มีบริการเพียงปีละครั้ง ตั้งแต่ 15 มีนา
คม - 31 พฤษภาคม 2561 โดยเมนูข้าวแช่รวมอยู่ในไลน์บุฟเฟต์ และสำหรับท่านที่ต้องการซื้อกลับบ้าน สามารถสั่ง
เป็นเมนู A la carte เพียงชุดละ 420 บาทสุทธิ 92 คาเฟ่ เปิดให้บริการบุฟเฟต์อาหารนานาชาติทุกวันทานได้โดยไม่
จำกัดเวลา บุฟเฟต์มีกลางวัน เวลา 11.30 น. - 14.30 น. ราคา 699 บาท++ ต่อท่าน มื้อเย็นเวลา 18.00 น. - 22.
30 น. วันอาทิตย์ - วันพฤหัสบดี ราคา 950 บาท++ สำหรับเย็นวันศุกร์และเสาร์ บริการซีฟู้ดบุฟเฟต์ ราคา
1,200++ บาทต่อท่าน พร้อมรับโปรโมชัน มา 4 จ่าย 3 สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ ห้องอาหาร
นานาชาติ 92 คาเฟ่ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอเฟออริน กรุงเทพฯ โทรศัพท์: 02 641 4777

.....
สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่: นันทาวดี รักษาชีพ PR Manager โทร: 02 641 4777