

เนื้อตุ๋นผลพีกส์ เอพริคอต และผักในซอสไวน์แดง



“เนื้อตุ๋นผลพีกส์ เอพริคอต และผักในซอสไวน์แดง”

โรงแรมเดอะ แกรนด์ โฟร์วิงส์ คอนเวนชัน ขอเชิญคุณสัมผัสความอร่อยและรสชาติที่กลมกล่อมอย่างลงตัวกับ “เนื้อตุ๋นผลพีกส์ เอพริคอต และผักในซอสไวท์แดง” อีกหนึ่งเมนูแนะนำโดยเชฟระดับมืออาชีพของเรา ณ ห้องอาหารกรรอตโต้ แชนเปญ แอนด์ ไวน์ บาร์ ตั้งแต่วันนี้ถึง 31 ธันวาคม ศกนี้

ห้องอาหารกรรอตโต้ แชนเปญ แอนด์ ไวน์ บาร์ ขอเสนอเมนู “เนื้อตุ๋นผลพีกส์ เอพริคอต และผักในซอสไวท์แดง” เนื้ออย่างดีที่นำมาตุ๋นจนได้ที่ทำให้ได้ความนุ่มและความชุ่มของเนื้อแบบเต็มๆ มีกลิ่นหอม เมื่อรับประทานกับผลพีกส์ เอพริคอต และผัก ซึ่งเข้ากันได้ดีมากๆกับซอสไวน์แดง พร้อมให้คุณได้ลิ้มลอง ในราคา 450 บาท ++ บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 16.00 – 01.00 น.

สำรองที่นั่งและสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร. 02-378-8000 ต่อ 4048