

เนื้อวากิว..เนื้อวอร์สเลิศจากแดนปลาดิบ



ห้องอาหารญี่ปุ่นทาคูมิ โรงแรมสวิสไฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ ขอเชิญชวนทุกท่านสัมผัสรสชาติแห่งเนื้ออย่าง “วากิว” สำหรับนักชิมผู้รักรสชาติความหอมหวานของเนื้อวัวคุณภาพเยี่ยม ความโดดเด่นของเมนูรสเลิศจึงอยู่ที่คุณภาพเนื้อวากิวระดับพรีเมียมเพื่อเอาใจคนชอบความคุ้มค่าด้วยเนื้อวัวนุ่มที่เชฟนำมาปรุงแบบญี่ปุ่นให้เป็นเมนูเด่นประจำเดือน อาทิ **Wagyu Tepanyaki, Wagyu Tataki** และ **Wagyu Isobe Yaki** ซึ่งเชฟเลือกเนื้อซูเปอร์วากิวคัดพิเศษที่นำเข้าจากประเทศญี่ปุ่นโดยตรง นำมาเสิร์ฟในราคาสุดพิเศษเพียงจานละ 1,900 บาทสุทธิ นอกจากนี้เนื้อวากิวจากแหล่งนำเข้าระดับคุณภาพแล้ว ท่านสามารถเลือกอร่อยจุใจกับบุฟเฟต์ญี่ปุ่นสไตล์ตามสั่ง ในราคาท่านละ 694 บาทสุทธิ เปิดให้บริการทุกวัน มีกลางวัน เวลา 11.30 น. – 14.30 น. และมีค่ำ เวลา 18.00 น. – 22.30 น. โอกาสทองที่ไม่ควรพลาด **ตลอดเดือนตุลาคม 2555 เท่านั้น** ณ ห้องอาหารญี่ปุ่นทาคูมิ ตั้งอยู่ที่ ชั้น 2 โรงแรมสวิสไฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งล่วงหน้า โทร. 02-694-2222 ต่อ 1560