

เนื้อแองกัสจากออสเตรเลียอย่างหอมกรุ่นออ นที่อบด้วยฟัวกราส์ ที่ บาร์เบต เดอะ สเต็กเฮ้าส์



บาร์เบต เดอะ สเต็กเฮ้าส์ ขอแนะนำเสนาอเมนคอร์สจานล่าสุดที่อยากลิ้มลองถูกรังสรรค์ขึ้นอย่างบรรจงโดยเชฟไมเคิล เบียโลสคอร์สกี อย่างเมนู “Beef and Foie Gras” ให้คุณได้สัมผัสกับเทกเจอร์นุ่มละมุนและอร่อยเต็มคำของเนื้อแองกัสจากออสเตรเลียอย่างหอมกรุ่นและอบอวลด้วยกลิ่นของเครื่องเทศ ออนที่อบด้วยฟัวกราส์ซึ่งผ่านการปรุงรสอย่างพิถีพิถัน ทานคู่กับผักโขมและเพิ่มความพิเศษผ่านไสตส์สัมผัสด้วยซอสทรัฟเฟิลหอมชวนรับประทาน ในทุกคำที่คุณเปิดประสบการณ์ผ่านรสชาติทำให้คุณหวนนึกถึงและจดจำตลอดไป พร้อมเสิร์ฟแล้ววันนี้ในราคา 1650++ บาท

บาร์เบต เดอะ สเต็กเฮ้าส์ แบนด์ค็อก ตั้งอยู่ที่ชั้น 19 โรงแรม ไฮเทลมิวส์ แบนด์ค็อก เปิดให้บริการทุกวัน มีอกลางวัน เวลา 12.00-14.30 น. และมีอกลางเวลา 18.00-22.30 น. โทรสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ 02-630-4000 สำรองโต๊ะผ่านทางออนไลน์ได้ที่ babettesbangkok.com/online-booking/