

เปลี่ยนเวลารับลมหนาวกับเมนูจานเด่นติดดาว ณ

ห้องอาหารเรดสกาย



หนาวนี้เราจัดให้คุณได้ลอง ห้องอาหารเรดสกาย โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ ปรับเวลาเอาใจคุณตั้งแต่วันนี้ไปจนถึงเดือนธันวาคม 2561 เวลา 11.30 น. ถึง 01.00 น. ขอเชิญคุณมาร่วมเปิดประสบการณ์ใหม่ๆ ไปกับการรับประทานอาหารที่ไม่เหมือนใคร คุณจะได้ลิ้มรสหลากหลายอาหารเมนูสุดพิเศษจานเด่นติดดาวที่ผสมผสานรสชาติอาหารแบบฝรั่งเศสสไตล์ดั้งเดิม และสไตล์โมเดิร์นไว้ด้วยกัน พร้อมรับลมหนาว และแสงแดดอ่อนๆยามกลางวัน และเพลิดเพลินไปกับทัศนียภาพอันสวยงามของมหานครแบบ 360 องศา เซฟคริสเตียน แฮม หัวหน้าพ่อครัวประจำห้องอาหาร พร้อมเนรมิตรังสรรค์หลากหลายเมนูจานเด่นติดดาวชั้นเลิศให้คุณได้ลิ้มรสความอร่อย อาทิ ปลาแซลมอนสดจากมหาสมุทรแอตแลนติก ทาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมฮอร์สเรดิช, พริก, แดงกวา และอาโวคาโด, ชูปลุกึ่งลือบสเตอร์รสเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมเนื้อกึ่งลือบสเตอร์ทอด, ปลาโดเวอร์โซทสด เสิร์ฟพร้อมต้นกระเทียม และมันบด, เนื้อสันในวากิวย่างสไตล์โรสชิनी เสิร์ฟพร้อมพิวการาส์ เห็ดทรัฟเฟิลและเห็ดป่าราดด้วยซอสมาเดียร์รา หรือจะเลือกทานเป็นเซ็ท “เทสดีจิงเมนู” ตับห่านจากฝรั่งเศสคลุกเมลิตงาทอด เสิร์ฟพร้อมลูกมะเดื่อ และราสเบอร์รี่ของฤดูใบไม้ร่วง ต่อด้วยเมนูอาหารเรียกน้ำย่อย ซาปูลาสก้าตุ๋นเนยผงกะหรี่ เสิร์ฟพร้อมซอสผัก จากนั้นเสิร์ฟด้วยไฮไลท์จานหลัก ปลากระพงขาว และกึ่งลือบสเตอร์ทอดเนยโรยด้วยผักชีฝรั่ง เสิร์ฟพร้อมผักรวมอบ พักทองบด และซอสไก่ เพิ่มความอร่อยยิ่งขึ้นกับ ไก่จากฝรั่งเศสที่เลี้ยงด้วยข้าวโพดโดยเฉพาะ เสิร์ฟพร้อมขนมปังจากฝรั่งเศส เห็ดพอร์ตชิनी แครอท หัวไชเท้าเคลือบเนย ปิดท้ายดินเนอร์สุดพิเศษด้วยเมนูของหวานแสนอร่อยกับ ช็อกโกแลตรสเลิศหลากหลายชนิด เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมเชอร์เบท กลิ่นดอกส้ม และอีกหนึ่งเมนูไฮไลท์ที่ไม่ควรพลาด “เชิ์ฟ แอนด์ เทิ์ฟ ทาวเวอร์” เมนูที่ผสมผสานทุกความลงตัวเพื่ออาหารจานอร่อยสำหรับทุกคน ด้วยอาหารทะเลสดและเนื้อเกรดพรีเมียม วัตถุดิบที่คัดสรรทั้งความสดและคุณภาพ อาทิ เนื้อวากิวริบอาย ซีโรรงแกะออسترเลีย

ลือบสเตอร์จากรัฐเมนอย่าง กุ้งอันดามัน ก้ามปูออสการ์หวาน และ หอยเชลล์สดจากฮอกไกโด ทั้งหมดเสิร์ฟพร้อมผักเครื่องเคียง มันฝรั่งอบยัดไส้ และซอสชนิดต่างๆ และอื่นๆอีกมากมาย บอกได้คำเดียวว่าไม่ควรพลาดกับเมนูจานเด่นรับลมหนาว ด้วยบรรยากาศ และความอร่อยจะทำให้คุณและคนรู้ใจประทับใจจนไม่มีวันลืม

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง โทร 02-100-6255 หรือ E-mail: diningcgcw@chr.co.th

สามารถดูเมนูได้ที่ <https://www.centarahotelsresorts.com/redsky/>

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารเรดสกายได้ที่

เว็บไซต์: www.centarahotelsresorts.com/redsky

เฟสบุ๊ก: Red Sky Bangkok

อินสตาแกรม: redskybangkok

ทวิตเตอร์: @RedSkyBKK