

เปิดตัวเมนูบุโรพุตะใหม่หลากหลายสไตล์



โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตันขนเมนูบุโรพุตะสุดพรีเมียมคัดสรรอย่างดีพร้อมเสิร์ฟในสไตล์ต่างๆของทั้งสามห้องอาหารริมแม่น้ำเจ้าพระยาคนรักบุโรพุตะตลอดเดือนกรกฎาคมและสิงหาคมนี้

เริ่มที่ห้องอาหารริเวอร์ไซด์ กริลล์ นำเสนอเมนูสุดพิเศษให้คุณได้อิ่มเอมไปกับวิวแม่น้ำเจ้าพระยา ด้วยเมนูบุโรพุตะสามชั้นต้น พร้อมลูกพีชเชื่อม ราคด้วยซอสมัสดาร์ต (790++ บาท) ซึ่งโครงหมูบุโรพุตะอบน้ำผึ้งราดด้วยซอสซัลซ่า และซอสบาร์บีคิวแบบไม่เหมือนใคร (890++ บาท) และบุโรพุตะพอร์คชอป เสิร์ฟคู่กับเห็ดพอร์โตเบลโล่ย่าง (990++ บาท) แล้วมาต่อดูด้วยเมนูบุโรพุตะสไตล์อิตาลีที่ห้องอาหารจอร์จีโอกับเมนูบุโรพุตะทอดสไตล์มิลาน เสิร์ฟพร้อมสลัดผักโรตเก็ตใส่มะเขือเทศเชอร์รี่และมะกอกสายพันธุ์กรีก ราคด้วยบลูชีส (690++ บาท) ซึ่งโครงบุโรพุตะพร้อมยกก็ ไบโทม์ เบบีแครอท และหน่อไม้ฝรั่ง (790++ บาท) บุโรพุตะพันเบคอนสูตรเฉพาะสไตล์อิตาลีเสิร์ฟคู่กับพักราส์ ผักโขม และเห็ดทรัฟเฟิล พร้อมกับซอสมัสดาร์ต (890++ บาท) และปิดท้ายด้วยห้องอาหารธาราทอง ห้องอาหารไทยที่เป็นห้องอาหารแนะนำจากหลากหลายเว็บไซต์ คัดสรรหมูบุโรพุตะเนื้อนุ่มปรุงรสด้วยเครื่องเทศไทยแท้ให้คุณได้สัมผัสถึงรสชาติแบบไทยดั้งเดิม อย่างเมนูหมูตกกรก ที่ผสมผสานความแซบของส้มตำและคอกหมูย่าง เสิร์ฟคู่เส้นหมี่ผักสด (490++ บาท) ถัดมาเป็นหมูบุโรพุตะสามชั้นและยอดคะน้า ทานคู่กับข้าวสวยร้อนๆ (490++ บาท) ปิดท้ายความอร่อยด้วยเมนูแกงเขียวหวานหมูบุโรพุตะย่างใส่ลำไย ทานคู่กับโรตีสี่เหลี่ยมด้วยใบตองหอมๆ (490++ บาท)

มาเปิดประสบการณ์ความอร่อยนุ่มละมุนลิ้นของบุโรพุตะระดับพรีเมียมที่รังสรรค์โดยทีมเชฟคุณภาพท่ามกลางบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยาได้ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม - 31 สิงหาคม 2561 สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่ <http://www.royalorchidsheraton.com/th/kurobuta> และสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 0 2266 0123 อีเมลล์:

events.rosh@sheraton.com ไลน์แอด: @rosheatonbangkok เฟสบุ๊ค:

www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel หรือ เว็บไซต์: www.royalorchidsheraton.com/th บริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสินถึงโรงแรมฟรี ทุกครึ่งชั่วโมง