

# เปิดประสบการณ์การเดินทางสู่มนต์เสน่ห์ความอร่อย สไตล์ฝรั่งเศส กับ “เทสต์ดีนงูใหม่”



เชฟคริสเตียน แอ้ม หัวหน้าพ่อครัวชาวฝรั่งเศส ณ ห้องอาหารเรดสกาย ชั้น 55 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และ  
บางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ พร้อมแล้วที่จะพาคุณร่วมเดินทาง และสัมผัสประสบการณ์มนต์เสน่ห์  
ความอร่อยของอาหารฝรั่งเศส กับ เทสต์ดีนงูสไตล์ฝรั่งเศส 5 คอร์ส คุณจะสัมผัส และเพลิดเพลินไปกับหลากหลาย  
วัตถุดิบคุณภาพจากทั่วทุกมุมโลกตามฤดูกาลนำมารังสรรค์เป็นสุดยอดเมนู ในราคา 2,955 บาท++ / ท่าน  
ไวน์แพร็ง 1,899 บาท++ / ท่าน (ราคานี้ไม่รวมอัตราภาษีและค่าบริการ) ตั้งแต่วันนี้จนถึง 30 กันยายนนี้ ห้อง  
อาหารเปิดให้บริการทุกวัน เวลา 11.30 น. ถึง 01.00 น.

เริ่มเปิดประสบการณ์ความอร่อยด้วยเมนูทานเล่น สลัดปลาแซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมขนมปังแซฟฟรอน  
ต่อด้วยเมนูเรียกน้ำย่อย สลัดทูน่าสไลด์ เสิร์ฟพร้อมอาร์ติโชคราวิโอลี่ราดซอสถั่วไพน์นัท จากนั้นเสิร์ฟด้วยเมนู กุ้ง  
ลิอบสเตอร์ เสิร์ฟพร้อมเพนเนลผสมน้ำส้มและมะกอกดำกับผักสลัด จากนั้นเสิร์ฟด้วยไฮไลท์จานหลัก  
เนื้อสันแกะนุ่ม ละมุนลิ้น เสิร์ฟพร้อมมะเขือม่วงตุ๋นกับมะเขือเทศ และซูกินี ปิดท้ายด้วยของหวาน  
เครปซูเฟลล์ราดซอสเชอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมอัลมอนด์ หรือจะเลือกรับเป็น ชีสต่างๆจากฝรั่งเศส  
สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง โทร 02-100-6255 หรือ E-mail: [diningcgcw@chr.co.th](mailto:diningcgcw@chr.co.th)  
ติดตามข่าวสารของห้องอาหารเรดสกายได้ที่

เว็บไซต์: [www.centarahotelsresorts.com/redsky](http://www.centarahotelsresorts.com/redsky)

เฟสบุ๊ก: Red Sky Bangkok

อินสตาแกรม: redskybkk\_centara