

เปิดประสบการณ์ชั้นเทพกับเชฟมิชลิน ณ โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ



ตั้งแต่วันที่ 24 ถึง 30 ตุลาคม 2555, ห้องอาหารจีนหลังฟง โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ ร่วมมือ

กับโรงแรม Mira ฮ่องกง ขอนำทุกท่านพบกับเชฟอาหารจีนระดับมิชลินที่จะนำความเลิศหรูร่วมสมัยของอาหารจีนกว้างตั้งแบบประยุกต์การันตีความโดดเด่นติดดาว ยกมาสู่ใจกลางมหานครกรุงเทพฯ

เชฟริงโก้และเชฟวานจากฮ่องกงขอนำท่านเปิดประสบการณ์ที่ยิ่งใหญ่ไปกับอาหารจีนแท้ต้นตำรับที่ทำให้ท่านสัมผัสได้ถึงทักษะของการทำอาหารระดับมือหนึ่งผ่านการนำเสนอที่ปราณีตงดงามอย่างมีศิลปะ ยิ่งไปกว่านั้นท่านจะได้เพลิดเพลินกับไฮไลท์เมนูติ่มซำที่ขึ้นชื่อตามต้นตำรับแสนอร่อยด้วย อาทิ **สะเก๋นึ่งโรยด้วยแผ่นทองคำเปลว, ขนมหีบหมูสับหน้าคาเวียร์, ไก่นึ่งเห็ดชอสทรัฟเฟิล, เผือกทอดไส้ดับห่านฝรั่งเศส, หอยเชลล์USหนึ่งรังนก, พายไก่เป่าฮื้อ, ซาลาเปาหมูแดง, หมูทอดกรอบหลังฟงสไตล์ และเมนูชวนลิ้มลองอีกมากมาย**

ขอเชิญชวนทุกท่านร่วมสร้างความสุขกับอาหารจีนสมัยใหม่ ในระหว่างวันที่ 24 – 30 ตุลาคม 2555 เพียงเลือกเมนูแบบบุฟเฟต์ตามสั่งจากราคาปกติ 635 บาท จ่ายเพิ่มอีก 50 บาท ท่านจะได้ชิมอร่อยแบบเต็มอิ่มกับติ่มซำไม่อั้นในราคาเพียงท่านละ 685 บาทสุทธิ **คุ้มค่าคุ้มราคา**สำหรับประสบการณ์การรับประทานอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ตามแบบฉบับอาหารจีนกว้างตั้งแท้ๆ

ห้องอาหารจีนหลังฟง ตั้งอยู่ที่ชั้น 2 เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน เวลา 11.30 น. – 14.30 น. และมื้อค่ำ เวลา 18.00 น. – 22.30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งล่วงหน้า โทร. 02-694-2222 ต่อ 1540