

ผลิตเพลินกับ มิวล์ เฟยล์ ขนมอบ่อยๆ สไตล์

ฝรั่งเศส ณ ทรีตส์ กูร์เมต์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์

ไซด์ กรุงเทพ



สัมผัสบรรยากาศและรูปลักษณ์ใหม่ สวยงามตระการตา กับ ล็อบบี้ เลาจัน์ ออกแบบด้วยนวัตกรรมที่ทันสมัย ซึ่งมาพร้อมกับความสะดวกสบาย นอกจากนี้จะให้บริการเครื่องดื่มนานาชาติแล้ว ยังมีมุมเบเกอรี่ หรือ ทรีตส์ กูร์เมต์ ซึ่งอยู่บริเวณเดียวกันกับล็อบบี้ เลาจัน์ มีทั้งขนมอบ ขนมอบ่อยๆ หลากหลายเรียงรายมาให้ท่านได้ลิ้มลอง และผลิตเพลิน เคียงคู่กับเครื่องดื่มชาหรือกาแฟ หอมกรุ่น ซึ่งตลอดเดือนกันยายน เชฟคงฤทธิ เพสตรี้เชฟ ได้นำเสนอ “มิวล์ เฟยล์” ขนมอบตำรับฝรั่งเศส ทำจากแป้งพีฟ วางสลับชั้นกับครีม อาทิ มิวล์ เฟยล์ ช็อกโกแลต, มิวล์ เฟยล์ ถั่วพิสตาชิโอและแอฟริคอต เป็นต้น ให้ท่านได้ลิ้มลองตลอดเดือนกันยายนนี้

สอบถามรายละเอียดได้ที่ ทรีตส์ กูร์เมต์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพ โทร 0 2307 8888 ต่อ 1921 อีเมล: dining.chrb@chatrium.com, www.chatrium.com