

เมนูช็อกโกแลตละลายใจสายหวาน โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ เอาใจคนรักช็อกโกแลต เสิร์ฟเมนูพิเศษ จากเชฟ 5 ห้องอาหาร ตลอดเดือน มี.ค.-เม.ย. นี้



วันหลังเดือนแห่งความรัก โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ นำเสนอเมนูสุดพิเศษจากเชฟประจำห้องอาหาร โดยได้รับแรงบันดาลใจจากวัตถุดิบประจำเดือนที่เป็นส่วนผสมหลักอย่างช็อกโกแลต นับเป็นเมนูของโปรดที่ช่วยคลายเครียดของใครหลายๆ คน ด้วยรสชาติที่หอมหวาน ทานแล้วช่วยลดระดับความเครียดได้ ไม่เพียงแต่ความอร่อยแต่ยังช่วยเพิ่มพลังงานให้ร่างกาย และยังช่วยกระตุ้นสมองให้ทำงานอย่างกระตือรือร้นด้วย

เตรียมตัวพบกับรสชาติที่จะทำให้คุณตื่นเต้นและอิมเมจไปกับเมนูสุดครีเอทจากช็อกโกแลตกว่า 10 เมนู จากฝีมือการสร้างสรรค์อาหารโดยเชฟผู้เชี่ยวชาญ ของห้องอาหารจีนหลิว (Liu) ห้องอาหารญี่ปุ่นคิซาระ (KiSara) ห้องอาหารนานาชาติคาเฟ่แอดทู (Café@2) ดิโพลแมท บาร์ (Diplomat Bar) และห้องอาหารริมสระว่ายน้ำ ซิตี้ เทอร์เรส (City Terrace) ณ โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ ตลอดในช่วงเดือน มีนาคม - เมษายน นี้เท่านั้น

ห้องอาหารญี่ปุ่นคิซาระ (KiSara) นำโดยเชฟเคนจิ ซินโด นำเสนอ 3 เมนูอาหารจานพิเศษจากช็อกโกแลตพรีเมียม ได้แก่ ไก่รมควันพร้อมซอสบัลซามิก (Tori kunsei chocolate fuumi no balsamic sauce) ราคา 350 บาท เนื้อวากิวผัดช็อกโกแลตรสชาติเข้มข้น (Yakiniku chocolate fuumi) ราคา 900 บาท ปิดท้ายด้วยของหวานเพิ่มความสดชื่น กับไอศกรีมส้มยูซุเคลือบช็อกโกแลต เสิร์ฟพร้อมครีมมะพร้าวนุ่มละมุนลิ้น (Yuzu ice cream with coconut and chocolate dressing) ราคา 220 บาท

ห้องอาหารจีนหลิว (Liu) เซฟแอนดี ฟุง ชวนคุณมาเปิดประสบการณ์ กับรสชาติ 2 เมนูติ่มซำประจำฤดูกาล ได้แก่ ห่อมไส่ยก๊าะสอดไส้ช็อกโกแลตชั้นพอดี้คำ (Deep-fried dumpling with chocolate filling) ราคา 80 บาท หรือจะเป็น ซาลาเปาช็อกโกแลตลาวา (Steamed Chinese bun with chocolate filling) ราคา 120 บาท ที่เห็นแล้วก็อดใจไม่ไหวจนต้องสั่งเพิ่ม

ห้องอาหารนานาชาติคาเฟ่แอดทู (Café@2) พักผ่อนในบรรยากาศสบายๆ แบบเป็นกันเอง พร้อมลิ้มรสฝีมือเชฟชาวอิตาลีที่รังสรรค์ 4 เมนูสุดพิเศษหลากหลายสไตล์ให้คุณได้ลิ้มลอง ได้แก่ พาสต้าพัพพาร์ดลล์ผัดซอสช็อกโกแลต กุ้ง ถั่วปากอ้า และใบมินต์สดๆ (Homemade chocolate pappardelle with prawns, fava beans and fresh mint) ราคา 520 บาท หรือจะเป็น ออราคิงแซลมอนย่างไฟอ่อนๆ โรยหน้าด้วยช็อกโกแลตกรอบกรอบ เสิร์ฟพร้อมสลัดผัก (Ora King salmon with a crispy chocolate crust, baby salad leaves and aioli) ราคา 840 บาท สำหรับคนที่รักเนื้อวัว ไม่ควรพลาดเมนู เนื้อวากิวคุณภาพเยี่ยมย่าง ราดซอสช็อกโกแลตและไวน์แดง เคียงด้วยสลัดกะหล่ำปลีแดงและใบชิโสะ (Pan-seared wagyu beef with red cabbage, shiso leaves and chocolate & red wine sauce) ราคา 1,250 บาท ก่อนจบมื้ออร่อยด้วย เค้กช็อกโกแลตหวานนุ่ม เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมคาลวาโดสและลูกฟิกสด (Chocolate lava cake with calvados ice cream and fresh fig) ราคา 380 บาท

ซิตี เทอร์เรส (City Terrace) ห้องอาหารริมสระน้ำ ชั้น 7 โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ นำเสนอ 2 เมนูคาวหวาน ให้คุณได้มาลิ้มลอง พร้อมพักผ่อนท่ามกลางความร่มรื่นและบรรยากาศเป็นกันเอง กับเมนูเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วซอสช็อกโกแลตหมู (Stir-fried noodles with pork, vegetables, soy sauce and chocolate) ราคา 440 บาท และเมนูของหวานสไตล์ฝรั่งเศสอย่าง ช็อกโกแลตเบนเย่สอดไส้ครีมชานทิลลี่หุ้มฝักรั้วเนื้อเบาสุดหอมหวาน (Chocolate beignets with saffron Chantilly cream) ราคา 420 บาท

ดิพลอแมท บาร์ (Diplomat Bar) นำเสนอเมนูไฮไลท์สุดพรีเมียมจากช็อกโกแลต กับเมนู เนื้อซี่โครง นำไปเคี่ยวซอสช็อกโกแลตให้หวานนุ่มละมุนลิ้น ก่อนจะนำไปย่างให้หอมกรุ้น เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอดโรยผงทรัฟเฟิล (Chocolate braised short ribs with truffle wedge potatoes) ราคา 820 บาท และเมนูทานเล่นอย่างห่อมไส่ยก๊าะสอดไส้ช็อกโกแลตชั้นพอดี้ (Deep-fried dumpling with chocolate filling) ราคา 80 บาท เหมาะสำหรับรับประทานพร้อมกับจิบเครื่องดื่มช่วงค่ำ ขณะฟังดนตรีแจ๊ส ในบรรยากาศแสนสบายและเป็นกันเอง

* ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ ขอเชิญชวนคุณพร้อมคนที่คุณรัก มาลิ้มลองเมนูอาหารจานพิเศษจากช็อกโกแลต ตลอดเดือน มีนาคม - เมษายน นี้ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 690 9999 หรือ

อีเมล bkkci.info@conradhotels.com

ติดตามข่าวสารต่างๆ ได้

Websites: www.kisararestaurant.com / www.liurestaurant.com / www.cafeat2.com / www.diplomatbar.com

Facebook: www.facebook.com/conradbangkokhotel

Instagram: www.instagram.com/conradbangkokhotel