

เมนูปลาจระเม็ด 2 สไตล์ ที่ “ทาคุมิ”



ห้องอาหารญี่ปุ่นสุดฮิต “ทาคุมิ” โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ ขอแนะนำเมนูเด่นที่ทำจาก “ปลาจระเม็ด” ไม่ว่าจะเป็น ปลาจระเม็ดอย่างหมักซอสมิโซะ (Manakatsuo Miso Zuke) ราคาจานละ 490 บาท อาหารจานยอดนิยมของคนที่ชอบรสชาติละมุนละไมแบบสไตล์ญี่ปุ่น อีกหนึ่งจานได้แก่ ปลาจระเม็ดนึ่งซีอิ๊ว (Manakatsuo Mushi) ราคาจานละ 460 บาท ปลาจระเม็ดสดๆ เนื้อแน่นเอามาหนึ่งกับซีอิ๊วที่หอมหวาน ได้กลิ่นของน้ำมันงาและซีอิ๊วหวานรับประทาน ทานเป็นกับแกล้มก็อร่อยหรือรับประทานเป็นกับข้าวก็เยี่ยม อร่อยกันได้ทั้งครอบครัวแล้วตลอดเดือนกุมภาพันธ์นี้

ทาคุมิเปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน เวลา 11.30 น. – 14.30 น. และมื้อค่ำ เวลา 18.00 น. – 22.30 น. ตั้งอยู่ชั้น G โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งล่วงหน้า โทร. 02-694-2222 ต่อ 1560