

# เมนูพิเศษประจำเดือนนี้ถึงเมษายน ณ ห้องอาหาร Fish Bar โรงแรม ระยอง แมริออท รีสอร์ท แอนด์ สปา



เดือนมีนาคม พ.ศ. 2562, จังหวัดระยอง – อิมพอร์ตไปกับเนื้อโทมาฮอว์ก Australian Black Angus ชีนโต ด้วยเอกลักษณ์ของการเป็นเนื้อสเต็กชีนโตติดกระดูก จึงพกเนื้อแน่นๆและไขมันมาแบบจัดเต็ม ถูกจัดเสิร์ฟด้วยความหนาประมาณ 2 นิ้ว ด้วยระดับความสุกที่คุณเลือกได้ อาทิ

- บลูแรร์ (Blue Rare) : สุกแค่ผิวเนื้อด้านนอก ด้านในยังดิบแบบเป็นสีแดงเกือบทั้งชิ้น
- แรร์ (Rare) : อย่างเป็นเนื้อด้านนอกสุกพอประมาณ (เป็นสีน้ำตาลอมเทา) ส่วนด้านในยังเป็นเนื้อแดงอมชมพูอยู่ส่วนมากจะใช้เวลาประมาณ 1 นาที
- มีเดียม แรร์ (Medium Rare) : เนื้อกึ่งสุกกึ่งดิบ ด้านในยังเป็นเนื้อแดงประมาณ 50%
- มีเดียม (Medium) : ปล่อยให้สุกขึ้นมาอีกนิด พอให้เนื้อด้านนอกเป็นสีน้ำตาลอ่อน ๆ เนื้อด้านในอมชมพู
- ดัน (Done) : อย่างเป็นให้เนื้อสุกทั่วถึงกัน แต่ยังคงหลงเหลือเนื้อสีชมพูเล็กน้อย
- เวล ดัน (Well Done) : เนื้อสุกทั่วถึงกันทุกส่วน ไม่เหลือเนื้อส่วนที่เป็นสีชมพูอยู่เลย ลักษณะเนื้อที่แบบนี้จึงไม่ค่อยมีความฉ่ำของรสชาติเนื้อเท่าไรนัก เหมาะสำหรับคนที่ชอบกินเนื้อสุกแบบจริงจัง

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสชาติต้นตำรับ 3 ชนิด ได้แก่ น้ำจิ้มแจ่ว น้ำจิ้มกรีนซิลลีเลมอน และ น้ำจิ้มเรดซิลลีมาโย

มาลองสัมผัสกับรสชาติของโทมาฮอว์กเนื้อสเต็กชีนโตติดกระดูก ที่แค่เห็นก็ชวนน้ำลายสอได้ที่ ห้องอาหาร Fish Bar หรือติดต่อสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ 038-998-000