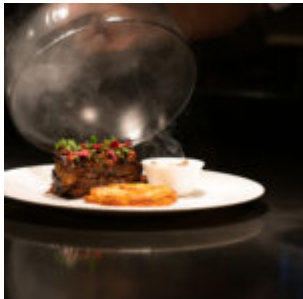


เมนูรมควัน ณ ห้องอาหาร เดอะ ดิสทริคท์ กริลล์ รूम แอนด์ บาร์



กรุงเทพฯ, ประเทศไทย – เราขอเชิญคุณมาลิ้มลองเมนูรมควันหลากหลายสไตล์ ที่เชฟพิถีพิถันในการเลือกวัตถุดิบต่าง ๆ มาเป็นพิเศษ มาร่วมสัมผัสประสบการณ์ใหม่ที่ไม่เหมือนใคร สำหรับมือค้ำภายในเดือนสิงหาคมถึงสิ้นเดือนกันยายน 2562

การนำอาหารมารมควันและเป็นการเพิ่มรสชาติและกลิ่นหอมให้กับอาหารของคุณมากยิ่งขึ้นไป โดยในแต่ละประเภทจะให้รสสัมผัสและกลิ่นที่แตกต่างกันออกไป แต่รับรองว่าไม่ว่าจะเป็นไม้แบบใด ก็จะต้องถูกใจคุณอย่างแน่นอน

เมนูพิเศษจากเชฟได้แก่ ซีโครงเนื้อ แบล็ค แองกัส ออสเตรเลีย รมควันด้วยไม้โอ๊ค (Oaked-smoked Australian Black Angus beef short ribs) คาร์ปาสซิโอเนื้อ รมควันด้วยกาแฟ (Coffee-smoked Charolais beef carpaccio) และ หอยแมลงภู่นึ่งเสรมควัน (Hay-smoked Bouchot black mussels)

ห้องอาหาร เดอะ ดิสทริคท์ กริลล์ รूम แอนด์ บาร์ ตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 ของโรงแรมแมริออท กรุงเทพฯ สุขุมวิท เปิดให้บริการอาหารค่ำทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 23.00 น. และซันเดย์ บรันช์ ทุกวันอาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 11.30 น. – 15.00 น. สอบถามเพิ่มเติมและสำรองที่นั่ง กรุณาติดต่อ 02 797 0000 หรืออีเมลมาที่ diningbangkok@marriott.com