

เมนูสุดพิเศษจากเห็ด Girolle รังสรรค์ในแบบฉบับ อิตาเลียนสุดพิเศษ ณ ห้องอาหารที่โอ มีโอ โรงแรม อินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ



ห้องอาหารที่โอ มีโอ ภูมิใจนำเสนอเมนูพิเศษจากวัตถุดิบสุดหายาก ที่หาทานได้ยากและมีให้รับประทานเป็นฤดูกาลเท่านั้น นั่นก็คือ เห็ด Girolle เป็นเห็ดรูปแตรสีเหลือง เป็นเห็ดที่มีราคาสูง มีคุณค่าทางโภชนาการและมีกลิ่นและเนื้อสัมผัสที่ละเอียดอ่อนเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งเชฟคุณภาพจากห้องอาหารที่โอ มีโอ นำวัตถุดิบเลอค่านี้ มารังสรรค์เมนูสุดพิเศษในแบบฉบับอาหารอิตาเลียนต่างๆที่รับประกันความพึงพอใจ อาทิ พาสต้าพาร์ฟาเล่สอดไส้เห็ด Girolle กระเทียมและพาร์สลีย์ ข้าวรีซอตโตผัดกับ เห็ด Girolle เห็ดชิตาเกะ และ เห็ด Porcini พอร์คชอปย่างหอมกรุ่นเสิร์ฟพร้อมกับ เห็ด Girolle ผักโขม พร้อมซอสไวน์ Marsala และเมนูอื่นๆของทางห้องอาหารที่พร้อมรอต้อนรับทุกท่านให้มาลิ้มลองอาหารอิตาเลียนในแบบฉบับของที่โอ มีโอ

เมนูพิเศษจากเห็ด Girolle มีบริการตลอดเดือน กันยายนนี้ ราคาเริ่มต้นที่ 450++ บาท

สนใจสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม หรือ สำรองที่นั่ง โทร 02 656 0444 ต่อ 6473 หรือ www.bangkok.intercontinental.com