

เมนูอาหาร 3-คอร์สกับไวน์ชั้นเยี่ยม ห้องอาหาร

กาแฟแอดทู



ห้องอาหารกาแฟแอดทู ขอเชิญชวนคุณมาลิ้มลองเซตเมนูอาหาร 3 คอร์ส ภายใต้คอนเซ็ปต์ เรียบง่ายแต่มาด้วยรสชาติ เน้นการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ นำมาทำอาหารโดยเลี่ยงการปรุงรสให้น้อยที่สุดเพื่อรักษารสชาติดั้งเดิมเอาไว้ แต่ละจานถูกคิดค้นโดยเชฟใหญ่ของเรา คุณแอสลีย์ โคลแมน ซึ่งได้ใช้ประสบการณ์ที่สั่งสมมานาน รั้งสรรค้ให้เกิดเป็นเซตเมนูนี้ขึ้น ทุกจานเป็นดั่งศิลปะชิ้นเอกที่ถูกออกแบบมาให้เสพศิลป์ไม่ว่าจะทางรูป รส หรือกลิ่น และสมบูรณ์แบบยิ่งขึ้นเมื่อถูกรับประทานพร้อมกับไวน์ที่ถูกคัดสรรแล้วว่า เหมาะกับเมนูที่ท่านเลือกรับประทาน ทำให้มื้ออาหารของท่านกลายเป็นความทรงจำที่สุดแสนวิเศษในราคาสุดคุ้ม

แนวคิดเกี่ยวกับเมนูอาหาร 3-คอร์สกับไวน์ชั้นเยี่ยม มีพื้นฐานความคิดมาจาก “ความเรียบง่าย มีรสชาติมากที่สุด” การใช้ส่วนผสมที่ยอดเยี่ยมทำให้เราไม่ต้องปรุงรสมากเกินไปในขณะที่ยังคงรสชาติอร่อยตามธรรมชาติไว้ เชฟของเราจึงสรรทุกจานด้วยความรู้และประสบการณ์ เพื่อสร้างแรงบันดาลใจให้ทุกท่านในอาหารทุกคำ เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ได้รับจากโรงแรมคอนราดกรุงเทพฯ แยกทุกท่านมีโอกาสได้ดื่มด่ำกับอาหารและวัฒนธรรม ทุกท่านสามารถลิ้มรสอาหารทุกจานได้ ประหนึ่งงานศิลปะที่ได้รับการออกแบบอย่างประณีตโดยตรงจากหัวใจ โดยการเดินทางกับอาหาร 3-คอร์ส ถูกเติมเต็มด้วยไวน์รสเลิศ ที่สำคัญที่สุดคืออาหารจานใหม่ของเราที่มีให้บริการในราคาที่เหมาะสม

เมนูอาหาร 3 คอร์สเซตใหม่นี้ เริ่มต้นที่ราคา 1,200 ++ แต่ละคอร์สท่านสามารถเลือกได้ว่าอยากรับประทานเมนูไหน ซึ่งราคาจะแตกต่างกันไปตามเมนูที่ท่านเลือก แบ่งเป็น อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก และของหวาน อย่างละ 1 จาน เสิร์ฟพร้อมไวน์ที่ถูกจับคู่มาแล้วว่าเมื่อทานคู่กันแล้ว รสชาติจะออกมาสมบูรณ์แบบที่สุด

อาหารเรียกน้ำย่อย

- อีเบอร์รี่โคแฮม เสิร์ฟพร้อมชีสนมแพะ
- แพนฟรายด์ พิวกราส็อกเปิดพริกไทยดำ
- นิวซีแลนด์คิงส์แซลมอน และหอยเชลล์
- สลัดเฟต้าชีส ปีทรุท ราดน้ำสลัดวีทวีสบัลซามิก

อาหารจานหลัก

- ไก่อบข้าวสาลีอ่อน เคียงด้วยแครอทและผักโขม กรุ๊ปอกลิ้นแอปเปิ้ลชินนามอน

- สเต็กปลาเก๋าแดง เสริฟพร้อมข้าวสาลี รัตเลมอนซอส
- บอสตันสตีอบสเตอร์ เคียงหน่อไม้ฝรั่งและมะเขือเทศเชอร์รี่จากเชียงใหม่ รัตซอสสุดเข้มข้น
- เนื้อสเต็กริบส์-อายด์สุดชุ่มน้ำ
- ทาร์ตเฟลทอร์เทลลินี คู่กับอาร์ติโชค แครอท และถั่วลันเตา

ของหวาน

- ชีสเค้ก เคียงด้วยผลไม้สด และเมอร์แรงค์
- Vairhona ช็อกโกแลตมูส
- ทาร์ตลาเวนเดอร์ แต่งด้วยลาเวนเดอร์เมอร์แรงค์ และดอกไม้ทานได้
- คลาสสิกเครมบูเล่ เสริฟพร้อมผลไม้สดตามฤดูกาล และไอศกรีมวานิลลา
- ผลไม้สด เสริฟพร้อมไอศกรีมเชอร์เบต

อย่าลืมชวนเพื่อนๆ หรือคนรู้จักมารับประทานอาหารมื้อค่ำแสนอร่อย พร้อมจิบไวน์ชั้นนำจากทั่วโลก ได้ที่ ห้องอาหาร คาเฟ่แอดทู โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ ชั้น2 โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ เปิดบริการตั้งแต่เวลา 11:30–14:30 น. และเวลา 18:00–10:30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-690-9999 หรือ อีเมลล์: bkkci.info@conradhotels.com สามารถติดตามข่าวสารต่างๆได้ที่ เว็บไซต์ <http://www.relishbangkok.com/> หรือ www.facebook.com/conradbangkokhotel