

เมนูเพื่อสุขภาพและช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม ณ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ



โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ ร่วมกับโครงการกรีนมันเดย์ นำเสนอเมนูที่ปรุงโดยวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์จากพืช ที่ห้องอาหารริเวอร์บาร์จและห้องอาหารจีนซิลเวอร์เวฟส์ เพื่อส่งเสริมการทำงานอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี และความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม หนึ่งในวิธีที่ง่ายและได้ประสิทธิภาพในการรักษาสุขภาพและลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์ เพียงรับประทานอาหารที่ทำจากพืชอย่างน้อย 1 วันต่อสัปดาห์

เทรนด์การบริโภคอาหารที่ทำจากพืชและปราศจากเนื้อสัตว์มีแนวโน้มเติบโตขึ้นเรื่อยๆ ในปัจจุบัน โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ จึงเสนออีกหนึ่งทางเลือกให้กับผู้ที่สนใจได้มาลิ้มลองเมนูเพื่อสุขภาพแถมอร่อยถูกปากอีกด้วย มาสัมผัสความอร่อยของเมนูสะเต๊ะออมนิมีทได้ที่ห้องอาหารริเวอร์บาร์จ หรือ เต้าหู้เสฉวนกับออมนิมีทและผักดองที่ห้องอาหารจีนซิลเวอร์เวฟส์ เป็นต้น ออมนิมีทเป็นผลิตภัณฑ์ที่ถูกคิดค้นซึ่งเป็นส่วนผสมของโปรตีนจากถั่วต่างๆ เห็ด และข้าว

กรีนมันเดย์ องค์กรเพื่อสังคมมีจุดมุ่งหมายที่จะกระตุ้นให้คนทั่วไปหันมาใส่ใจปัญหาสภาพอากาศเปลี่ยนแปลงและความไม่มั่นคงทางอาหารของโลก โดยการลดการปล่อยคาร์บอนเข้าสู่ชั้นบรรยากาศ และการดำเนินชีวิตอย่างยั่งยืน อย่างเป็นกระแสและสามารถปฏิบัติตามกันได้โดยง่าย

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร. 02 307 8888 หรือ อีเมล ห้องอาหารริเวอร์บาร์จ: riverbarge.chrb@chatrium.com, ห้องอาหารจีนซิลเวอร์เวฟส์:

silverwaves.chrb@chatrium.com และเยี่ยมชมเว็บไซต์ www.chatrium.com