

เอร็ดอรรอยอีมใจ ‘เรลเวย์ แกรนด์ บัฟเฟต์’ ณ โรงแรมเซินทาราแกรนด์ หัวหิน



หัวหิน, ประเทศไทย – วันที่ 15 มกราคม 2563: เริ่มต้นศักราชใหม่ 2563 นี้ โรงแรมเซินทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน ขอเชิญทุกท่านสัมผัสประสบการณ์เอร็ดอรรอยอีมใจรับปีใหม่ ผ่านอาหารค่ำมื้อพิเศษ ‘เดอะ เรลเวย์ แกรนด์ บัฟเฟต์’ นำเสนอนานาอาหารรสเลิศจากทั่วทุกมุมโลก เคล้าอารยะแห่งอรรถรสจากศิลปะการปรุงอาหารฝรั่งเศสแบบต้นตำรับ จากทีมคัลลินารีมากฝีมือประจำห้องอาหารเรลเวย์

สำหรับมื้อค่ำในของวันเสาร์ที่ 2 ตลอดเดือนมกราคมถึงเมษายน 2563 นี้ โรงแรมเซินทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน ขอแนะนำอาหารมื้อค่ำสุดพิเศษมื้อใหม่ ‘เดอะ เรลเวย์ แกรนด์ บัฟเฟต์’ (The Railway’s Grand Buffet) ที่พร้อมต้อนรับทุกท่าน ณ ห้องอาหารเรลเวย์ประจำโรงแรม ผ่านบุฟเฟต์อาหารนานาชาติที่พร้อมเสิร์ฟหลากหลายรายการอาหารเอร็ดอรรอยอีมใจ รับปีใหม่ 2563 นี้แบบไม่ซ้ำใครอย่างแน่นอน

พบกับนานาอาหารรสเลิศจากทั่วทุกมุมโลก เริ่มต้นด้วยความสดใหม่แห่งท้องทะเลลึกจาก “ซีฟู้ด บาร์” (Seafood Bar) พร้อมเสิร์ฟบรรดาอาหารทะเลคุณภาพเยี่ยม ทั้งหอยนางรมเนื้อแน่น กุ้งทะเลตัวโต หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ กุ้งหวานกรอบ ที่นำเสนอแบบ ออน-ไอซ์ (on-ice) พร้อมซอสรสจัดจ้านและเครื่องเคียงครบชนิด ต่อด้วยรสชาติแห่งแดนดินอันหนักแน่นจาก “คาร์ฟวี่ง คอเนอร์” (Carving Corner) อีกหนึ่งไฮไลท์ประจำมื้อที่ให้คุณได้ลิ้มรสเมนูเนื้อชั้นเลิศ ทั้งสเต็กเนื้อไพร้ม-ริบซันนุ่มและซีโครงแกะอบรสเข้มข้น คู่อาหารจานเคียงหลากหลายรายการ

เพลิดเพลินอย่างต่อเนื่องด้วยอาหารจานเด่นที่มีคัลลินารีมากฝีมือประจำห้องอาหารเรลเวย์ผสมศิลปะการปรุงอาหารฝรั่งเศสขนานแท้เข้ากับวัตถุดิบที่ดีที่สุด สร้างสรรค์เป็นรายการชวนลิ้มลอง อาทิ ‘ไก่ตุ๋นไวน์แดง หรือ ‘ค็อก โอ แวง’ (Coq Au Vin) และ ออกเปิดอบซอสส้ม หรือ ‘ดัค อะ โลซอง’ (Duck A L’orange) หรือจะลิ้มลองอาหารจานอร่อยจาก “ไลฟ์ คูกิง สเตชัน” (Live Cooking Station) ที่พร้อมเสิร์ฟแบบ ‘อะ ลา มินิท’ (à-la-minute’) จานต่อจานกับเมนูแนะนำอย่าง ตับห่านซอสมัลเบอร์รี่ หรือ ‘ฟัวกราส์’ (Foie gras) หอยทากฝรั่งเศสซอสไพรวองซ์ หรือ ‘เอสการ์โกต์ อะ ลา ไพรวองซาล’

(Escargots à la Provençale) และซूपทะเลรวมนุยาเบส (Bouillabaisse) กรุ๋นกลิ่นสมุนไพรและสุดยอดเครื่องเทศ เคล้าอารยะแห่งอรรถรสต้นตำรับ พลังเริ่ดอร่อยเต็มที่ได้ด้วยอีกหลายเมนูอาหารนานาชาติจากทั่วทุกมุมโลก ไม่ว่าจะเป็น ซูชิและซาซิมิคุณภาพเยี่ยมจากญี่ปุ่น สลัดและพาสต้าสูตรต้นตำรับสไตล์ตะวันตก และอาหารไทยรสเข้มข้นเต็มเครื่องหลากรายการ

ปิดท้ายมื้ออร่อยอิมใจด้วย “เรลเวย์ ชีส บอร์ด” (Railway’s Cheese Board) กับสุดยอดชีสที่ดีที่สุดถึง 10 รายการ เต็มเต็มรสความอร่อยด้วยเครื่องเคียงหลากชนิด และ “ดีเซิร์ท พาร์เลออร์” (Dessert Parlour) กับสุดยอดของหวานสไตล์ฝรั่งเศสที่รับประกันความตื่นตาตื่นใจ อาทิ ครีมเอแคลร์ฝรั่งเศสพุดดิ้งคาราเมลคัสตาร์ด มิลล์เฟย์คัสตาร์ดครีม ทาร์ตผลไม้หวานฉ่ำ สตอว์เบอร์รี่ชีสเค้กชินโต มาการองหลากรสชาติ ไอศกรีมคุณภาพเยี่ยมหลากรสชาติ และของหวานอีกหลายชนิดที่ให้คุณได้อิ่มอร่อยตลอดมื้อ ณ ห้องอาหารเรลเวย์

‘เดอะ เรลเวย์ แกรนด์ บัฟเฟต์’ (The Railway’s Grand Buffet)

ให้บริการบุฟเฟต์อาหารนานาชาติมีอค่า ณ ห้องอาหารเรลเวย์ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชีริสอร์ทและวิลลา หัวหิน ตั้งแต่เวลา 19.00 – 22.00 น. ในวันทุกเสาร์ที่ 2 ของเดือน ในราคาท่านละ 1,550++ บาท

(วันเสาร์ที่ 11 มกราคม / 8 กุมภาพันธ์ / 14 มีนาคม / 11 เมษายน 2563)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองห้องพักได้ที่ 0 3251 2021-38 หรืออีเมลล์ chbr@chr.co.th