

แซนวิชสูตรชิกเนเจอร์จากวากิวชั้นเลิศ ที่บาร์เบต เดอะสเต็กเฮ้าส์



บาร์เบต เดอะสเต็กเฮ้าส์พร้อมเสิร์ฟเซตเมนูมื้อกลางวัน ที่ถูกเลือกสรรอย่างพิถีพิถันและปรุงสดใหม่อย่างใส่ใจทุกขั้นตอน โดยเชฟฝีมือระดับ 5 ดาวที่ เชฟไมเคิล โจเซฟ เบียโลสคอร์สกี เมนูใหม่ล่าสุดคือ “Babette’s Wagyu Beef Tenderloin Steak Sandwich” เสริฟพร้อมกับเฟรนช์ฟรายและสลัดอกไก่นิก ซึ่งเชฟไมเคิลรังสรรค์ขึ้นซึ่งจากวากิวชั้นเลิศเนื้อเทนเดอร์ลอยในบาแกตต์แบบฝรั่งเศสกับดีจของมัสดาร์ดและซอสไวน์แดงกับน้ำส้มสายชูที่เกิดจากการหมักบ่มเซอร์รี่เป็นเดรสซิ่งตบท้าย ราคา 650 บาท ++ ที่ บาร์เบต เดอะสเต็กเฮ้าส์

บาร์เบต เดอะ สเต็กเฮ้าส์ แวงค็อก ตั้งอยู่ที่ชั้น 19 โรงแรม ไฮเทล มิวส์ แวงค็อก เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน เวลา 12.00-14.30 น. และมื้อค่ำเวลา 18.00-22.30 น. โทรสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ 02-630-4000 สำรองโต๊ะผ่านทางออนไลน์รับส่วนลดสูงสุดถึง 50% ได้ที่ babettesbangkok.com/online-booking/