

แซลมอนจากสก๊อตแลนด์ ณ โรงแรมดุสิตธานี กรุง

เทพฯ



โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ ขอแนะนำหลากหลายเมนูอร่อยของปลาแซลมอนจากสก๊อตแลนด์ ที่ได้ชื่อว่า มีรสสัมผัสที่หวานมันและนุ่มลิ้น ซึ่งมีให้ลิ้มลอง ณ ห้องอาหารแอมิลตันส์ สเต็กเฮ้าส์ ตลอดเดือนกันยายนและตุลาคมนี้ ทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ

ปลาแซลมอนจากสก๊อตแลนด์ นับเป็นแซลมอนเกรดเยี่ยมซึ่งมีผู้นิยมบริโภคอย่างมาก ด้วยให้รสสัมผัสที่หวานมันและนุ่มลิ้น ดังนั้นหัวหน้าพ่อครัวห้องอาหารแอมิลตันส์ สเต็กเฮ้าส์ จึงได้สร้างสรรค์เป็นเมนูที่น่าลิ้มลอง อาทิ แซลมอนและหอยเชลล์เสียบไม้ย่างในซอสบาร์บีคิวเสิร์ฟพร้อมเส้นพาสต้าแบบเฟตตูชินี, แซลมอนย่างซอสเทรียกิกิและมันฝรั่งยกก็เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งและเห็ดชิเมจิ, แซลมอนและกุ้งย่างเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดใส่เห็ดทรัฟเฟิล, ผักรวมและซอสเนยมะนาว, แซลมอนอบกับรีซอตโต้ผักโขมเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศอบแห้งและเบคอนอิตาเลียน และอื่นๆอีกมาก ราคาเริ่มต้นจานละ 340++ บาท

โปรดสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองโต๊ะได้ที่ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ โทร 02 200 9000 ต่อ 2345

อีเมลล์: dtbkdining@dusit.com เว็บไซต์: www.dusit.com/dtbk, www.facebook.com/dusitthani