

แฮนด์พิกไวน์เคียงคู่อาหารจีนกว้างตุง ณ โรงแรม

ดุสิตธานี กรุงเทพฯ



ลิ้มรสสัมผัสของชุดอาหารจีนกว้างตุง 6 คอร์ส เสิร์ฟเคียงคู่กับไวน์เลิศรสอย่างแฮนด์พิกที่ถูกรรจกัตสรรโดย ปีเตอร์ ดิลเลน ผู้อำนวยการฝ่ายไวน์เมคเกอร์ของแฮนด์พิกไวน์ เพื่อมื้อค่ำสุดแสนพิเศษในวันอังคารที่ 22 พฤษภาคมนี้ เวลา 18.00 น. ณ ห้องอาหารจีน เดอะเมย์ฟลาวเวอร์ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ

เริ่มจากการเรียกน้ำย่อยด้วยคานาเป้สไตล์จีนเสิร์ฟกับอิตาเลียนโพรเชคโก้ แล้วเริ่มต้นเดินทางของมื้อค่ำสุดแสนพิเศษด้วย สลัดอะโวคาโดกับซีฟู้ดรวมและหอยเชลล์ย่างเสิร์ฟคู่กับไวน์ขาวชาโดเน่จากออสเตรเลีย แล้วตามด้วยซูปไข่ขาวกับเห็ดชิเมจิ อาหารจานหลักที่มีทั้ง ซิลลี่ แครบ เคียงคู่กับริชลิงไวน์จาก ออสเตรเลียใต้, เปิดปากกึ่งอาหารขึ้นชื่อของเมย์ฟลาวเวอร์เสิร์ฟคู่กับปิโนต์นัวร์จากนิวซีแลนด์ และซีโครงแกะย่าง หรือ เนื้อวัวส่วนแก้มตุ๋นเคียงข้างด้วยคาร์เบอร์เน่ท์ โซวินยองจากออสเตรเลียใต้ แล้วปิดท้ายมื้ออร่อยนี้ด้วยขนมหวานที่ให้ความสดชื่นอย่าง พุดดิ้งมะม่วงราดด้วยซอสผลไม้เสิร์ฟกับไวน์หวาน มูสกาโตจากอิตาลี

มื้ออร่อยนี้มาพร้อมกับการบรรเลงเครื่องดนตรีคู่ใจ ช่วยให้อินกับบรรยากาศมากขึ้น

ราคา 3,200++ บาท ต่อท่านสำหรับสมาชิกดุสิตโกลด์

ราคา 3,500++บาท ต่อท่านสำหรับบุคคลทั่วไป

โปรดติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองโต๊ะได้ที่ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ โทร 02 200 9000 ต่อ 2345 อีเมลล์: dtbkdining@dusit.com เว็บไซต์: www.dusit.com/dtbk, www.facebook.com/dusitthani