

โก ชู จอน พร้อมเสิร์ฟที่ห้องอาหารเกาหลี่ คองจู



“โก ชู จอน” หรือ ฟริกซ์ไฟัดใส่หมูสับชุบแป้งทอดกรอบ หอมอร่อย โก ชู จอน เป็นเมนูเครื่องเคียงดั้งเดิมของประเทศเกาหลีที่ต้องเสิร์ฟเวลาที่มีงานเลี้ยงสังสรรค์ เนื้อหมูสับปรุงรสชาติอย่างพิถีพิถันด้วยสูตรเฉพาะสอดใส่กับฟริกซ์ไฟาสีเขียว แล้วนำไปชุบแป้งทอดกรอบ ส่งกลิ่นหอมพร้อมสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน เชิญแวะมาชิมได้ตลอดเดือนกุมภาพันธ์นี้ที่ ห้องอาหารเกาหลี่คองจู ชั้น 2 โรงแรมปทุมวัน ปริ้นเซส เพียงจานละ 350 บาทสุทธิ

สนใจติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

ห้องอาหารเกาหลี่คองจู ชั้น 2 โรงแรมปทุมวัน ปริ้นเซส

เปิดบริการทุกวัน 11.30 น. – 14.00 น. สำหรับมือเที่ยง และ 17.30 น. – 22.00 น. สำหรับมือเย็น

โทร. 02-216-3700 ต่อ 20230