

โรงแรมดุสิตธานี พัทยา โปรโมชันอาหารสำหรับ เดือนกันยายน 2555

The Cascade

เดอะ อเมริกัน เซาท์เวสต์

ห้องอาหารไทย-นานาชาติ เดอะคาสเคด โรงแรมดุสิตธานี พัทยา ชวนคุณมาเปิดประสบการณ์ความอร่อยกับ
หลากหลายเมนูคลาสสิกจากภาคตะวันตกเฉียงใต้ของสหรัฐอเมริกา อาทิ เนื้อกึ่งมันกึ่งกรและกึ่งใหญ่ห่อแป้งกับสลัดพริกฝรั่ง
เหลืองและมะเขือเทศ กุ้งลายเสือผัดวางบนไก่อรมควันหั่นบาง ทอดมันปูหอยส์เซี่ยน่า

หอยนางรมทอดกรอบยัดไส้เนื้อปู สลัดเป็ดรมควันกับน้ำสลัดเวเนเกอตองโซ-น้ำผึ้ง ชูปนหมปังตอร์ติลล่า

ซูปข้าวโพดและอาหารทะเล ปลาหิมะทอดซอสซิลันโตร ในราคาเริ่มต้นที่ 290++ บาท ตลอดทั้งเดือนกันยายน 2
555 ที่ห้องอาหาร เดอะคาสเคด ชั้น 4 สำรองที่นั่งโทร. 0-3842-5611-7 ต่อ 2153



ภาพประกอบ : กุ้งลายเสือผัดวางบนไก่อรมควันหั่นบาง

ห้องอาหารไทย-นานาชาติ เดอะคาสเคด ชั้น 4 โรงแรมดุสิตธานี พัทยา

เปิดทำการทุกวัน ตั้งแต่ 06.00 ถึง 01.00 ทุกวัน

สำรองที่นั่ง หรือ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. (0) 3842 5611-7 ext. 2153

The Bay Italian Restaurant

อาหารอิตาเลียนพื้นเมืองจากคูชีน่า

-

เดอะเบย์ ห้องอาหาร อิตาเลียน โรงแรมดุสิตธานี พัทยา คุณมาสัมผัสความอร่อยกับอาหารอิตาเลียนพื้นเมือง จากคูชีน่า ที่นำมารังสรรค์ปรุงแต่งในแบบร่วมสมัย อาทิ คาร์ปาริชิโอเนื้อกับชีสพาร์มีซานเสิร์ฟพร้อมผักต่างๆ ตา รี่ดำปลาทูน่าปรุงรสด้วยสมุนไพรน้ำสลัดมะนาวและผักสีเขียว ปลาหมึกชุบแป้งทอดซอสมะเขือเทศรสเผ็ด สะเต็ก เนื้อนวยอร์คกับมันฝรั่งอบ ปลากระพงขาวย่างซอสมะเขือเทศอบแห้งกับมันฝรั่งอบสมุนไพร เนื้อลูกวัววางสลับกับ ขนมหั้วซอสมะเขือเทศพลัมกับชีสมอสซาเรลล่าพันถั่วแขก ตลอดทั้งเดือนกันยายน 2555 ในราคาเริ่มต้นที่ 350++บาท ที่ห้องอาหาร เดอะเบย์ ชั้น 3 สำรองที่นั่งโทร. 0-3842-5611-7 ต่อ 2270



ภาพประกอบ : ปลากระพงขาวย่างซอสมะเขือเทศอบแห้งกับมันฝรั่งอบสมุนไพร

ห้องอาหารอิตาเลียนเดอะเบย์ โรงแรมดุสิตธานี ชั้น 3

เปิดทำการทุกวัน ตั้งแต่ 11.00 ถึง 22.00 ทุกวัน

สำรองที่นั่ง หรือ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. (0) 3842 5611-7 ext. 2270

The Peak Chinese Restaurant

-

เมนู ปลาหิมะ ผสานรสชาติแบบฮ่องกงและเซี่ยงไฮ้

ห้องอาหารจีนเดอะพิก โรงแรมดุสิตธานี พัทยา ชวนท่านมาลิ้มลองความอร่อยจากปลาหิมะ ที่นำมาปรุง คลุกเคล้ากับเครื่องเทศชั้นดีผสมรสชาติแบบฮ่องกงและเซี่ยงไฮ้ อาทิ ปลาหิมะหนึ่งในผักกาดขาวกับมันปู

ปลาหิมะผัดซอสเซี่ยงไฮ้ ปลาหิมะผัดหน่อไม้ฝรั่งซอสพริกไทยดำกับก้วยเตี่ยวฮ่องกง ฯลฯ ในราคาเริ่มต้นที่ 650++ บาท ตลอดทั้งเดือนกันยายน 2555 ที่ห้องอาหารจีนเดอะพิก ชั้น 9 สำรองที่นั่ง โทร. 0-3842-5611-7 ต่อ 2 276



ภาพประกอบ : ปลาหิมะผัดหน่อไม้ฝรั่งซอสพริกไทยดำกับก้วยเตี่ยวฮ่องกง

ห้องอาหารจีนเดอะพิก ชั้น 9 โรงแรมดุสิตธานี พัทยา

เปิดทำการทุกวัน ตั้งแต่ 11.00 ถึง 22.00 ทุกวัน

สำรองที่นั่ง หรือ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. (0) 3842 5611-7 ext. 2270

Dusit Gourmet

“น้อยหน้ามาแล้ว” ที่ ดุสิตกรูเมต์

เชฟโรสของโรงแรมดุสิตธานี พัทยา นำน้อยหน้ารสชาติหวานนำมาทำเป็นเค้กขนมหวานหลากชนิด ให้ท่านได้ลิ้มลอง อาทิ เค้กช็อกโกแลตน้อยหน้า ชีสเค้กน้อยหน้า มงบลังน้อยหน้า มูสน้อยหน้า สตรูเดิ้ลน้อยหน้า

เพียงชิ้นละ 109 บาท ตลอดทั้งเดือนกันยายนนี้ที่ดุสิตกรูเมต์ ชั้น 4 โรงแรมดุสิตธานี พัทยา สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมโทร 0-3842 5611-7 ต่อ 2497



ภาพประกอบ : มงบลังน้อยหน้า

ดุสิตกรูเมต์ ชั้น 4 โรงแรมดุสิตธานี พัทยา

เปิดทำการทุกวัน ตั้งแต่ 07.00 ถึง 21.00 ทุกวัน

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. (0) 3842 5611-7 ext. 2497