

โรงแรมฮิลตัน พัทยา ชูสุนทรียรสอาหารไทยแนว

ใหม่ในบรรยากาศสุดโรแมนติก ที่ห้องอาหารแฟลร์

ชั้น 15

โรงแรมฮิลตัน พัทยา นำเสนอโปรโมชันอาหารไทยรสชาดเยี่ยม นำเสนอวิธีการปรุงอาหารแนวใหม่แบบโมเดิร์นลึคด้วยวัตถุดิบนำเข้าชั้นดี เพื่อเป็นอีกหนึ่งทางเลือกให้กับลูกค้าที่ต้องการจะลิ้มลองเมนูอาหารไทยที่หาทานได้ยากแล้วในปัจจุบัน ณ ห้องอาหารแฟลร์ ชั้น 15



สัมผัสรสชาติความอร่อยที่ถูกรังสรรค์ขึ้นจากวัตถุดิบชั้นยอดทั่วทุกมุมโลก ไม่ว่าจะเป็นเมนูลือบสเตอร์ หอยนางรมจากฝรั่งเศส รวมทั้งเนื้อวัวคุณภาพพรีเมียมส่งตรงมาจากออสเตรเลีย นำมาร้อยเรียงเป็นเมนูสูตรเด็ดที่กลมกล่อมและหาทานไม่ได้ที่ไหน อาทิ แกงมัสมั่นเนื้อ แกงคั่วหอยหวานใบชะพลู หมูแดดแรง ก้อยเนื้อมะนาว และหลากหลายเมนูเลิศรสอื่นๆ โดยการบริการอาหารจะเน้นทั้งการเสิร์ฟให้ที่โต๊ะและการปรุงอาหารเมนูเด็ดให้เห็นกันถึงโต๊ะเลยทีเดียว นอกจากนี้ลูกค้ายังสามารถดื่มด่ำกับไวน์ชั้นเลิศในบรรยากาศสุดโรแมนติกเพื่อเติมเต็มความพิเศษนี้ให้กับผู้มีใจรักอาหารไทยแนวใหม่ไว้ได้อย่างสมบูรณ์อีกด้วย

“ประเทศไทยของเราได้ชื่อว่าเป็นแหล่งรวมของอาหารชั้นเลิศรสชาดอร่อย โดยหนึ่งในนั้นก็ได้รับการยกย่องจากทั่วโลกว่าเป็นอาหารจานอร่อยที่สุดในโลก โรงแรมฮิลตัน พัทยา จึงขอเสนออีกหนึ่งทางเลือกให้กับลูกค้าทั้งชาวไทยและต่างชาติได้ลิ้มลองอาหารไทยแนวใหม่ในบรรยากาศสุดโรแมนติกของห้องอาหารแฟลร์ กระผมมั่นใจเหลือเกินว่าลูกค้าจะต้องชื่นชอบในความผสมผสานกันได้อย่างลงตัวของเมนูไทยดั้งเดิมแสนอร่อยหาทานยากนี้กับวิธีการปรุงอาหารแนวใหม่ที่เราอยากนำเสนอ” มร. ฟิลิปป์ คอร์นเบิร์ก ผู้จัดการทั่วไปโรงแรมฮิลตัน พัทยา กล่าว

พบมุมมองใหม่ของอาหารไทยที่คุณรอคอยได้แล้ววันนี้ที่ห้องอาหารแฟลร์ ชั้น 15 โรงแรมฮิลตัน พัทยา ตั้งแต่เวลา 18.30 น. – 23.30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ +66 (0)38 253 000 หรืออีเมล saneh.prakobsub@hilton.com