

“โลโม อัล ทราโป” สเต็กสไตล์โคลัมเบีย ที่ บาร์เบต เดอะ สติก เฮ้าส์



ตั้งแต่วันที่ 15 มกราคม จนถึง 28 กุมภาพันธ์นี้ ทีมเชฟที่บาร์เบต เดอะ สติกเฮ้าส์ ขอเสนอเทคนิคการย่างสเต็กแบบพิเศษในสไตล์โคลัมเบีย

“โลโม อัล ทราโป” (Lomo Al Trapo) แปลตรงตามตัวอักษรได้ว่า “เนื้อในผ้าขนหนู” กรรมวิธีการเตรียมเนื้อสเต็กในสไตล์โคลัมเบียนั้นจะเริ่มจากการเตรียมเนื้อสันในก่อนที่เชฟจะนำไปย่าง คือการนำเนื้อคัตพิเศษไปทำความสะอาดและหมักด้วยเครื่องเทศ จากนั้นนำเนื้อที่หมักไว้มาห่อด้วยผ้าขนหนูและหุ้มด้วยเกลือ มัดเชือกเพื่อห่อเนื้อในผ้าขนหนูให้แน่น นำเนื้อไปย่างบนเตาถ่าน ใช้เวลาทั้งหมด 40 นาทีโดยประมาณ จากนั้นเชฟจะทำการลอกผ้าขนหนูที่ห่อเนื้อออกเพื่อเผยให้เห็นเนื้อที่ชุ่มฉ่ำ นุ่มลิ้น เต็มไปด้วยรสชาติพร้อมกลิ่นหอมๆของเครื่องเทศ

ที่บาร์เบต เดอะ สติกเฮ้าส์ เชฟของเราเลือกใช้เนื้อสันในออสเตรเลียคัตพิเศษขนาด 700 กรัม ในการรังสรรค์สเต็กในสไตล์ “โลโม อัล ทราโป” (Lomo Al Trapo) เพื่อที่จะให้ได้เนื้อสเต็กที่ชุ่มฉ่ำ สวยงาม เหมาะสำหรับการรับประทานกับเพื่อนและครอบครัว

โปรโมชันสเต็กในสไตล์โคลัมเบีย “โลโม อัล ทราโป” (Lomo Al Trapo) ราคาอยู่ที่ 2,650 บาท ต่อ เซต เหมาะสำหรับการรับประทาน 4 ท่าน มาเปิดประสบการณ์การลิ้มลองสเต็กในสไตล์โคลัมเบีย ที่ บาร์เบต เดอะ สติก เฮ้าส์

บาร์เบต เดอะ สติก เฮ้าส์เปิดให้บริการมือกลางวัน ตั้งแต่เวลา 12.00 น. – 14.30 น. และเปิดให้บริการอาหารมื้อค่ำ ตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 22.30 น.

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งล่วงหน้า โทร. 02 630 4000 ต่อ 4201 หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ได้ที่ www.hotelmusebangkok.com

ไฮเทล มิวส์ แวงค็อก หลังสวน

ไฮเทล มิวส์ แวงค็อก การันตีด้วยหลากหลายรางวัลชนะเลิศโรงแรมหรูระดับห้าดาว หนึ่งในโรงแรมภายใต้แบรนด์เอ็มแกลเลอร์ี่โดยการบริหารงานของแอดคอร์ด ซึ่งเป็นการรวบรวมโรงแรมหรูที่มีวิสัยทัศน์อันโดดเด่นและมุ่งเน้นในเรื่องของการออกแบบ ประวัติเรื่องราวความเป็นมาและสถานที่ตั้งของโรงแรม โรงแรมสไตล์บูติกหรูที่ตั้งอยู่ในมหานครกรุงเทพแห่งนี้พร้อมบริการแขกทุกท่านให้ได้สัมผัสกับกลิ่นไอการตกแต่งในสไตล์ย้อนยุคอันยิ่งใหญ่ในยุคศตวรรษที่ผ่านมาที่ผสมผสานกันได้อย่างลงตัวกับการตกแต่งในสไตล์ร่วมสมัย ไฮเทล มิวส์ แวงค็อก ประกอบไป

ด้วยห้องพักและห้องสวีทจำนวน 174 ห้อง ที่ผสมผสานการตกแต่งภายในสไตล์ยุโรปให้เข้ากับการตกแต่งภายใน สไตล์เอเชียได้อย่างลงตัว แยกห้องพักทุกท่านจะได้มีอาหารเช้าเลิศรสพร้อมเพลิดเพลินไปกับการจิบ น้ำชายามบ่ายได้ที่ เลอ ซาลอน อีกทั้งยังสามารถอิมมอร์อยู่ไปกับอาหารอิตาเลียนเลิศรสที่ เดอะเมดิซี คิทเชน แอนด์ บาร์ ดื่มด่ำไปกับไวน์ชั้นเลิศได้ที่ เดอะ สเปกอิชี บาร์ที่ตั้งอยู่บนชั้นสูงสุดของโรงแรมฯ นอกจากนี้ยังมีห้องอาหาร บาร์เบต | เดอะ สเต็กเฮ้าส์ แอ็งคอก ที่พร้อมเปิดให้บริการระดับชั้นเยี่ยมนำเข้านานาชนิดให้กับแขกทุกท่านที่ชื่นชอบการรับประทานอาหารอีกด้วย

mgallery.com | accorhotels.com

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

ไปรยา ปันจี้

ไฮเทล มิวส์ แวงค็อก หลังสวน

อีเมลล์: H7174-SL7@accor.com

ไฮเทล มิวส์ แวงค็อก หลังสวน

55/555 ถ.หลังสวน ลุมพินี

ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

โทร: +66 (0) 2 630 4000

แฟกซ์: +66 (0) 630 4100