

ใหม่! มินิพีแคนทาร์ต – ขนมอบไส้ส้มินิตำรับ

อเมริกัน รับรองความอร่อยตลอดหน้าฝนนี้ เฉพาะที่ พาทิสเซอรี มาสะโทมิ



พบกับความอร่อยใหม่ล่าสุดจากพาทิสเซอรี มาสะโทมิ ด้วยกองทัพขนมอบมินิทาร์ต การันตีความอร่อยจากฝีมือเชฟทอมมี่ พิชัย รุ่งนพคุณศรี พร้อมเสิร์ฟความอร่อยแล้วที่พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ทุกสาขา ตลอดหน้าฝนนี้ ร่วมทัพความอร่อยแบบมีระดับด้วยมินิพีแคนทาร์ต ทาร์ตขนมอบสุดคลาสสิกจากถั่วพีแคนคัดคุณภาพเยี่ยม



ทาร์ตขนมอบชุดใหม่ขนาดพอดีคำที่ทาง พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ได้รังสรรค์ไว้ให้ลิ้มลองกันตลอดหน้าฝนนี้ ได้แก่ **มินิพีแคนทาร์ต** ที่เปลือกทาร์ตให้ความกรอบ มีรสหวานและเบา เคี้ยวเพลินด้วยถั่วพีแคนคัดคุณภาพ คลุกกับซอสเมเปิ้ลไซรัปสูตรอเมริกันแท้ๆ อบจนสุกหอม อร่อยเพลินทั่วทั้งชิ้น อีกหนึ่งความอร่อยแบบพอดีคำกับ **มินิมิกซ์นัตส์ทาร์ต** ที่ให้ความหอมมัน และรสกลมกล่อมจากถั่วทั้งสามชนิด อาทิ ถั่วพีแคน วอลนัท และอัลมอนด์สไลซ์ ซึ่งนำไปอบพร้อมกันกับเปลือกทาร์ตที่ให้รสหวาน เบา กรอบ และซอสเมเปิ้ลไซรัป นอกจากความอร่อยแล้วยังให้คุณประโยชน์จากโปรตีนและวิตามินจากถั่วคุณภาพที่คัดสรรมาแล้วทั้งสามชนิด เสริมทัพความอร่อยแบบพอดีคำกับเมนูสุดท้าย **มินิบอร์ดาลูทาร์ต** ทาร์ตลูกแพร์สไตล์ฝรั่งเศสยอดนิยมนุ่มอร่อย หอมมันด้วยอัลมอนด์ครีมเข้ากันกับลูกแพร์ในน้ำเชื่อม ให้รสหวานกลมกล่อม กรอบและเบา

คอกขนมหวาน และผู้ที่ชื่นชอบทานขนมอบที่ให้รสหวานกำลังดี ห้ามพลาด! เลือกลิ้มลองและซื้อหาได้แล้ววันนี้ กับทั้งสามเมนูมินิทาร์ต ที่กรอบ อร่อย กลมกล่อม แบบพอดีคำ ที่พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ชั้น 4 ศูนย์การค้าสีลม คอมเพล็กซ์ และสยามพารากอน หรือที่ Delectable By Masatomi ชั้น 5 เซ็นทรัลพลาซ่า แจ้งวัฒนะ

นอกจากความอร่อยที่บริการด้านหน้าร้านแล้ว แฟนๆ พาทิสเซอรี มาสะโทมิ สามารถโทรสั่งความอร่อยได้อย่างใจ ที่เบอร์ 081966 9719 หรือติดตามข่าวสารของทางร้านบนเฟสบุ๊คได้ที่ www.facebook.com/patisserie.masatomi

พบกับร้าน **พาทิสเซอร์รี่ มาสะโทมิ** ทั้งสองสาขาใจกลางเมืองได้ทุกวัน

ชั้น 4 อาคารสีลม คอมเพล็กซ์ ตรงข้ามร้านบาร์บีคิว พลาซ่า ตั้งแต่ 10.30 – 21.00 น.

ชั้น 4 สยามพารากอน โชน ดรีม ฟอเรสต์ เวลา 10.00 – 22.00 น.

และร้าน **“Delectable By Masatomi”** ที่เซ็นทรัลพลาซ่า แจ้งวัฒนะ ชั้น 5