

ไวน์ฝรั่งเศสชั้นดี เคียงคู่กับอาหารรสเลิศ ณ ห้อง อาหารซิลเวอร์เวฟส์ โรงแรมซาเทรียม ริเวอร์ไซด์

กรุงเทพฯ



โรงแรมซาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ ขอนำเสนออาหารค่ำ 5 คอร์ส รับประทานอาหารอย่างพิถีพิถัน โดยเชฟแอนดรูว์ บราวน์ เชฟใหญ่ของโรงแรมฯ เคียงคู่ไวน์ฝรั่งเศสชั้นดี ในค่ำคืนวันพฤหัสบดีที่ 3 ธันวาคม 2558 เวลา 18.30 น. ณ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ บนชั้น 36

ลิ้มลองอาหารมื้อค่ำ 5 คอร์ส รสเลิศ จับคู่กับไวน์ที่ได้คัดสรรมาเป็นอย่างดี เพื่อเติมเต็มค่ำคืนแห่งความสุข ในราคาเพียงท่านละ 1,500++ บาท และสำหรับสมาชิกบัตรซาเทรียมพรีวิลเลจ เพียง 1,300++ บาท เท่านั้น ซึ่งเริ่มต้นด้วยเมนูเรียกน้ำย่อย ขนมปังกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสมันท์ ถั่วลิ้นเต่า และตับห่านเอแคลร์ ราดพอร์ทไวน์ซอส เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศและพริก รสจัดจ้าน ทานคู่กับแฮมเปญจัน มอนทูตอง รีเซฟ ฟรีเมีย่ บรุต เอ็นวี จากนั้นเพลิดเพลินต่อ กับเมนูอื่นๆ ซึ่งถูกจับคู่กับไวน์อีก 5 ชนิด ดังนี้

คอร์สที่ 1

- ทาร์ต หอมใหญ่ผัด เสิร์ฟพร้อมกับชีสแกะ และสลัดผัก ร็อกเก็ต ทานคู่กับไวน์ขาว โดเมน บลอนเดอร์เล็ท พูลี-ฟูเม่ บล็องค์ เอโอซี ปี 2012

คอร์สที่ 2

- มูสหอยเชลล์ เสิร์ฟพร้อมกับต้นกระเทียมตุ๋น และซอสไข่กุ้ง ทานคู่กับไวน์ขาว โดเมน บลอนเดอร์เล็ท พูลี-ฟูเม่ บล็องค์ เอโอซี ปี 2012

คอร์สที่ 3

- แซลมอนทาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมซุปลูไส้ ไข่นกกระทา ทานคู่กับไวน์แดง ชาโต์ ลา กาแรล เซน อีมิลเลียน กร็อง ครูว์ ปี 2009

คอร์สที่ 4

- อกเปิดและขาเปิดตุ๋น เสิร์ฟพร้อมกับตับเป็ดย่าง ทานคู่กับไวน์แดง เลอ ฮันท์ เดอ ลีน มูส์ซอง ฮันท์-เมอด็อก ปี 2010

คอร์สที่ 5

- มะม่วงทาร์ตตาแดง เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา ทานคู่กับไวน์ขาว ชาโต์ ลามองเต้ กุทนาร์ต ซอเทอร์เนส ปี 2010

ขอเชิญท่านดื่มด่ำกับอาหารและไวน์ฝรั่งเศส เคล้าบรรยากาศและวิวทิวทัศน์อันสวยงามของแม่น้ำเจ้าพระยาใกล้สุด
สายตา บนชั้น 36 ของโรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ

สำรองที่นั่งได้ที่ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร 0 2 307 8888 ต่อ 1948
หรือ 0 2307 8888 ต่อ 1914 และ อีเมล privilegecard.chrb@chatrium.com