

# “2 เมนูใหม่” ต้มช้ำคำโต



ห้องอาหารจีน ฟุกหยวน – โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ ขอแนะนำ 2 เมนูต้มช้ำใหม่ ได้แก่ ลูกชิ้นกึ่งเยื่อไผ่น้ำแดง อร่อยกับเนื้อกึ่งล้นๆ คำโต กรอบกรอบ ห่อด้วยเยื่อไผ่ ประดับด้วยน้ำแดงที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารจีน ให้รสชาติผสมผสาน ในราคาทีละ 110 บาท++ และอีกหนึ่งเมนูคุณภาพ ปลากระพงราดพริกไทยดำ ทีละ 130 บาท++ บรรจงคัดเนื้อปลากระพงสด ไร้กลิ่นคาว ประดับด้วยซอสพริกไทยดำต้นตำรับจีนดั้งเดิม ทั้ง 2 เมนูต้มช้ำใหม่นี้ พร้อมให้บริการเฉพาะมือกลางวัน ที่ฟุกหยวน

ความอร่อยในทุกเมนูของฟุกหยวน มาจาก การคัดสรรวัตถุดิบ เน้นความสดใหม่ นำมาปรุงแบบประณีตบรรจง เรามีเมนูต้มช้ำให้คุณเลือก มากกว่า 37 รายการ อาทิเช่น ขนมจีบกึ่งๆ ขนมจีบฟู ขนมจีบดับห่านฝรั่งเศส, ซุปเสี่ยวหลงเปา, ซาลาเปาไส้ลา วา, ฟองเต้าหู้ทอด, สหรัยไข่กึ่ง, กว๊วยเตี้ยหลอดโบราณ, ซีโครงหมูหนึ่งเต้าซี่, กรรเชียงฟู, หมูกรอบ, หมูหันฮ่องกง, เกี้ยวกึ่งทอด, ยำแมงกะพรุนน้ำมันงา, ฮัมฮุยกอ, ปอเปี๊ยะก๊วยหลิน ฯลฯ ราคาเริ่มต้นเพียง 75 บาท++

ฟุกหยวน ให้บริการอาหารจีนต้นตำรับ ในรูปแบบ A la carte เมนู เปิดให้บริการทุกวัน มือกลางวัน 11.30 น. – 14.30 น. มือเย็น 18.00 – 22.30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทรศัพท์ 02 641 4777