

# 4 เมนูออราคิงแซลมอนนิวซีแลนด์ที่คนรักแซลมอนห้ามพลาด ณ ห้องอาหารคาเฟ่แอดทู



ตลอดเดือนพฤศจิกายนนี้ ห้องอาหารคาเฟ่แอดทู ขอเชิญชวนมาชิม 4 เมนูเลิศรส ประจักษ์จากวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยม อย่าง ออราคิงแซลมอนที่นำเข้ามาจากนิวซีแลนด์ ได้รับการยอมรับจากนักชิมมากมายว่าเป็นปลาแซลมอนที่ดีที่สุดในโลก ด้วยรสชาติที่อร่อยนุ่มลิ้น ทั้งยังอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ เชฟผู้เชี่ยวชาญจึงบรรจงรังสรรค์เมนูอาหารทุกจานให้เป็นดั่งศิลปะชิ้นเอก และสมบูรณ์แบบยิ่งยวด เมื่อถูกรับประทานพร้อมกับไวน์ที่ถูกคัดสรรแล้วว่าเหมาะกับเมนูที่ท่านเลือกรับประทาน ทำให้มื้ออาหารของท่านมื้อนี้กลายเป็นความทรงจำที่สุดแสนวิเศษ

อย่าลืมชวนเพื่อนๆ หรือคนรู้ใจมารับประทานอาหารมื้อค่ำแสนอร่อย กับ 4 เมนูสุดพิเศษที่ทำจากออราคิงแซลมอนนิวซีแลนด์ พร้อมจิบไวน์ชั้นนำจากทั่วโลก ณ ห้องอาหารคาเฟ่แอดทู ตั้งแต่วันที่ – 31 พฤศจิกายน นี้

- ออราคิงแซลมอนทาร์ทาร์ อะโวคาโดบดกับแตงกวา เปปเปอร์มินต์ และเมล็ดเจีย ทานคู่กับข้าวป่าเกรียบโฮมเมด ราคา 520++ บาท
- ออราคิงแซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมครีมซอสทาฮินีถั่วลูกไก่ มินต์ และเลมอนกิงพีต์ ราคา 580++ บาท
- ออราคิงแซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมดอกกะหล่ำเคลือบน้ำผึ้ง และสลัดวอเตอร์เครส ราคา 1,020++ บาท
- ออราคิงแซลมอนแซลมอนกิงพีต์ในน้ำมันมะกอก เสิร์ฟพร้อมน้ำกะทิและติปสุตรพิเศษจากมะเขือม่วงรมควัน ทับทิม และผักชีฝรั่ง ราคา 1,150++ บาท

ห้องอาหารนานาชาติคาเฟ่แอดทู ตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ เปิดบริการตั้งแต่เวลา  
11:30-14:30 น. และเวลา 18:00-10:30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-690-9999  
หรือ อีเมล [bkkci.info@conradhotels.com](mailto:bkkci.info@conradhotels.com) และสามารถติดตามข่าวสารต่างๆได้ที่ เว็บไซต์  
[www.relishbangkok.com/cafe2/](http://www.relishbangkok.com/cafe2/)

###