5 เมนูอร่อย สุขภาพดีจากปลาหิมะ ณ ห้องอาหารลิควิดบาร์แอนด์คาเฟ่ โรงแรมศิริ สาทร

ตลอดเดือนมีนาคมนี้ ห้องอาหารลิควิดบาร์แอนด์คาเฟ่ โรงแรมศิริ สาทร เชิญเหล่าผู้รักสุขภาพทั้งหลาย มาลิ้มลองเมนูปลาหิมะนำเข้า ทั้งสด เนื้อแน่น สีขาวราวกับหิมะ รสชาติกลมกล่อม อุดมไปด้วยประโยชน์จากโอเมก้า 3 เป็นกรดไขมันที่มีประโยชน์ต่อระบบของสมองและการมองเห็น เชื่อกันว่าโอเมก้า-3 อาจจะช่วยลดการอักเสบหรือช่วยในการรักษาโรคบางโรคได้

ปลาหิมะถูกนำมาปรุงเป็น 5 เมนูเด็ด ในสไตล์ของลิควิดบาร์แอนด์คาเฟ่ คิดค้นโดยเชฟสุขุมชัย จันทน์เทศ หัวหน้าพ่อครัวใหญ่และทีมงานในราคาเมนูละ 590 บาท++

– ปลาหิมะหมักย่างเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและซัลซาในสไตล์แมกซิโก (Pan fried marinated spice snow fish with mash potato and fruit salsa)
– ปลาหิมะอบราดซอสบัลซามิกเสิร์ฟพร้อมริซอสโต เห็ดชิตาเกะหน่อไม้ฝรั่งในสไตล์อิตาลี (Bake snow fish with tomato risotto, asparagus, and shiitake mushroom, balsamic apricot raisin compote sauce)
– ปลาหิมะย่างราดซอสต้มยำ เสิร์ฟพร้อมผัดผักและข้าวสวย (Grilled snow fish with green vegetable, tom yum sauce and steamed rice)
– ปลาหิมะย่างราดซอสพะแนงผัด เสิร์ฟพร้อมผัดผักและข้าวสวย (Wok fried snow fish with green vegetable, red panang sauce and steamed rice)
– ปลาหิมะนึ่งราดซอสมิโสะเสิร์ฟพร้อมเส้นอูด้ง (Steamed snow fish with soyu miso sauce and Japanese noodle)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-2662345 อีเมล: liquidbar@sirisathorn.com

เฟซบุ๊ก: https://www.facebook.com/sirisathorn/ หรือ เว็บไซต์: www.sirisathorn.com