

5 เมนูอร่อย สุขภาพดีจากปลาหิมะ ณ ห้องอาหาร ลิกวิดบาร์แอนด์คาเฟ่ โรงแรมศิริ สาทร์



ตลอดเดือนมีนาคมนี้ ห้องอาหารลิกวิดบาร์แอนด์คาเฟ่ โรงแรมศิริ สาทร์ เชิญเหล่าผู้รักสุขภาพทั้งหลาย มาลิ้มลองเมนูปลาหิมะนำเข้า ทั้งสด เนื้อแน่น สีขาวราวกับหิมะ รสชาติกลมกล่อม อุดมไปด้วยประโยชน์จากโอเมก้า 3 เป็นกรดไขมันที่มีประโยชน์ต่อระบบของสมองและการมองเห็น เชื่อกันว่าโอเมก้า-3 อาจจะช่วยลดการอักเสบหรือช่วยในการรักษาโรคบางโรคได้

ปลาหิมะถูกนำมาปรุงเป็น 5 เมนูเด็ด ในสไตล์ของลิกวิดบาร์แอนด์คาเฟ่ คิดค้นโดยเชฟสุชุมชัย จันทน์เทศ หัวหน้าพ่อครัวใหญ่และทีมงานในราคาเมนูละ 590 บาท++

- ปลาหิมะหมักย่างเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบดและซัลซาในสไตล์แมกซิกโก (Pan fried marinated spice snow fish with mash potato and fruit salsa)
- ปลาหิมะอบราดซอสบัลซามิกเสิร์ฟพร้อมริซอตโต เห็ดชิตาเกะหน่อไม้ฝรั่งในสไตล์อิตาลี (Bake snow fish with tomato risotto, asparagus, and shiitake mushroom, balsamic apricot raisin compote sauce)
- ปลาหิมะย่างราดซอสต้มยำ เสิร์ฟพร้อมผักผักและข้าวสวย (Grilled snow fish with green vegetable, tom yum sauce and steamed rice)
- ปลาหิมะย่างราดซอสพะเนียงผัด เสิร์ฟพร้อมผักผักและข้าวสวย (Wok fried snow fish with green vegetable, red panang sauce and steamed rice)
- ปลาหิมะนึ่งราดซอสมิโสะเสิร์ฟพร้อมเส้นอุด้ง (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