

5 เมนูใหม่ “ซอฟท์แซลมอน” (Soft Salmon) ที่ ห้องอาหารลิกวิดบาร์แอนด์คาเฟ่ โรงแรมศิริ สาทร์



เพลิดเพลินตลอดเดือนกันยายนนี้กับ 5 เมนูใหม่ “ซอฟท์แซลมอน” (Soft Salmon), วัตถุดิบชั้นนำที่ถูกปากคนไทย ถูกใจคนรักสุขภาพที่อุดมไปด้วยกรดไขมันโอเมกา-3อันเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

เชฟสุกมชัย จันทร์เทศ, เอ็กเซ็คคิวทีฟเชฟ โรงแรมศิริ สาทร์ ได้รังสรรค์สุดยอดเมนูสุขภาพทั้งในรูปแบบตะวันตก และรูปแบบตะวันออกให้ได้ลิ้มลองตลอดเดือนกันยายน

5 เมนู “ซอฟท์แซลมอน” (Soft Salmon) ราคาสุทธิเมนูละ 450บาท

Deep fried salmon & chip asparagus cheese with French fries, coleslaw Tartar sauce and barbeque sauce

ปลาแซลมอนชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งชีส เฟรนช์ฟราย โคลสลอว์ ทังซอสตาร์ต้าและซอสบาร์บีคิว

—

Poached salmon fillet with spicy Arrabiata sauce, Steamed potato, spinach mushroom gratin

ปลาแซลมอนลวกสมุนไพรเสิร์ฟกับซอสอราเบียตาต้ม มันฝรั่งนึ่งและผักโขมอบชีส

—

Steamed salmon fillet with soy sauce or Thai spicy seafood sauce, vegetables and steamed rice

ปลาแซลมอนนึ่งเสิร์ฟกับซอสซีอิ๊วหรือซอสซีฟู๊ดพร้อมผักลวกและข้าวสวย

—

Grilled salmon steak with red curry sauce and steamed rice

ปลาแซลมอนย่างซอสแกงเผ็ดเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

—

Grilled salmon steak with orange miso sauce and yakisoba noodle

ปลาแซลมอนย่างซอสแกงเผ็ดเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

—

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

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