

“Beyond the Sea” ไวน์ดินเนอร์ ที่ลา ู



31 สิงหาคมนี้... เชิญผู้หลงใหลอาหารทะเลที่เสิร์ฟในสไตล์ฝรั่งเศส เน้นวัตถุดิบจากท้องทะเลมารังสรรค์เป็น เมนูภายใต้คอนเซ็ปต์ “Beyond the Sea” ไวน์ดินเนอร์ ณ ห้องอาหารลา ู ชั้น 25 สยาม แอ็ด สยาม ดีไซน์ โฮเต็ล กรุงเทพฯ เวลา 18.30 น. เพียงวันเดียวเท่านั้น ด้วยเมนูอาหาร 6 คอร์ส คลอเคล้าไปกับบรรยากาศเพลงคลาสสิคแจ๊สของ ชาร์ลส์ เทรเนตต์ ที่โด่งดัง ที่จะเพิ่มบรรยากาศและสุนทรีย์ะในการทานอาหารฝรั่งเศสรสเลิศจากฝีมือของเชฟใหญ่ชาวฝรั่งเศส เชฟจิลล์ พอยทิวิน์ ที่ได้ใช้ประสบการณ์กว่า 20 ปีในการรังสรรค์เมนูชั้นเยี่ยม อาทิ Whirlwind of Fish, The Sea into the Salad, Brown Crab Sherbet Pastis Sense, Floating Island and Scallops Vanilla Cardamom Custard Cream โดยทุกจานถูกจัดสรรจับคู่ไวน์ฝรั่งเศสชั้นเลิศ ไม่ว่าจะเป็น Sparkling, Rose Provence, Rose Saumur, Loire Valley Sancerre, Sylvaner, and White Wine Riesling ทั้งหมดนี้ราคาเพียงท่านละ 2,999 บาทสุทธิ รวมไวน์ แพรี่งแล้ว สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทรฯ 02 217 3000 หรือ fbrsvn@siamatsiam.com