

Double Thai Taste ผสานคู่ความอร่อย ณ ห้อง อาหารธาราทอง โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน



ห้องอาหารธาราทอง โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน จับคู่ความอร่อยอย่างลงตัวด้วยสองเมนูสุดฮิตผสานเป็น 3 เซทของว่างอย่างไทยที่คุณไม่ควรพลาด ได้แก่ มัสมั่นแก้มวัวกับโรตีสั้ผัก (650++ บาท) – มัสมั่นแก้มวัวเนื้อเปื่อยนุ่มตุ๋นให้เข้าที่ตัดเสียนด้วยอากาศ เสิร์ฟพร้อมปอเปี๊ยะไส้ผักทอดกรอบ ปอเปี๊ยะสดกึ่งกับปลากะพงสามรส (550++ บาท) – ปอเปี๊ยะสดกึ่งพร้อมผักสดๆจิ้มน้ำจิ้มซีดซ่าดอ่อยโดนใจ เสิร์ฟพร้อมปลากะพงทอดราดน้ำจิ้มสามรส และ ปลาแชลมอนกับปีกไก่ทอดซอสพะแนง (550++ บาท) – เมนูพิวชั้นเนื้อปลาแชลมอนพลารสชาติถึงใจบนผัดสดกรอบ เสิร์ฟพร้อมปีกไก่ทอดราดซอสพะแนงเข้มข้น (ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม) อิ่มอร่อยได้ทุกวัน ระหว่างเวลา 18.00 – 22.30 น. ในบรรยากาศเรือนไทยไม้สักทอง พร้อมรับชมการแสดงนาฏศิลป์ไทย และการบรรเลงขิมสด ตั้งแต่วันนี้จนถึง 31 ธันวาคม 2559

พิเศษ! บัตรสมาชิกสตาร์วู้ด พรีเมอร์ เกสต์ (Starwood Preferred Guest®) รับสิทธิพิเศษ! ส่วนลด 15% เฉพาะค่า
อาหาร บริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสินถึงโรงแรมฟรีทุกครึ่งชั่วโมง สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม
และสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 0 2266 9214 อีเมลล์: events.rosh@sheraton.com ไลน์แอด: @rosheratonbangkok
เฟสบุ๊ค: <https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> หรือ เว็บไซต์:
www.royalorchidsheraton.com/th