

Ossobuco เมนูหรูจากมิลาน



เชฟโรแบร์โต้ พานารีเอลโล เชฟประจำห้องอาหารอิตาเลียนเทอราซซา ชั้น 8 โรงแรมปทุมวัน ปริ๊นเซส ขอนำเสนอเมนูหรูหรานำรับประทานมาไกลจากแคว้นมิลาน ประเทศอิตาลี นั่นคือ “Ossobuco alla Milanese con Risotto Zafferano” เมนูเนื้อ่องวัวตุ๋นติดกระดูกที่ผ่านการเคี่ยวด้วยผัก, ไวน์ขาวและซूपสูตรเฉพาะของเชฟโรแบร์โต้ เคี้ยวจนนุ่มแล้วเอาไปราดบน Risotto Zafferano หรือข้าววิซอตโตสีเหลืองอมส้มที่ได้มาจากหญ้าฝรั่ง พร้อมเสิร์ฟให้คุณได้มาลิ้มลองความนุ่มอร่อยละลายในปาก พร้อมสัมผัสบรรยากาศสบายๆ วิิวสระว่ายน้ำได้ตลอดทั้งเดือน เมษายนนี้ ในราคา 690 บาท

ห้องอาหารอิตาเลียนเทอราซซา ชั้น 8 โรงแรมปทุมวัน ปริ๊นเซส

เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 06.30 น. – 22.30 น.

สำรองที่นั่งและสอบถามข้อมูลโทร 02-216-3700 ต่อ 20818 หรือทางอีเมล terrazza@pprincess.com