

TOKYO MASTER CHEF OMAKASE สุดยอดซูชิ

ระดับพรีเมียมที่โรงแรม เดอะ แกรนด์ โฟร์วิงส์ คอน

เวนชัน กรุงเทพฯ



โรงแรม เดอะ แกรนด์ โฟร์วิงส์ คอนเวนชัน กรุงเทพฯ ขอเชิญคุณมาลิ้มลองสุดยอดซูชิระดับพรีเมียม

ครั้งแรกในประเทศไทยกับเชฟ Udatsu Hisashi เจ้าของร้านซูชิชื่อดัง Sushi Tou กับประสบการณ์ในการทำซูชิกว่า 14 ปี! ที่กำลังจะบินตรงมาจากโตเกียว พร้อมคัดสรรวัตถุดิบสดใหม่ส่งตรงจากญี่ปุ่นกับวิธีการเสิร์ฟแบบโอมากาเสะสุดเอ็กซ์คลูซีฟกับหลากหลายเมนู

อาทิ ปูชนที่นิยมอย่างมากในประเทศญี่ปุ่นด้วยความหวานและชุ่มฉ่ำที่ใครได้ลิ้มลองเป็นอันต้องติดใจ โอโคโนะ โฮย เป้าฮื้อ และอีกมากมายที่ผ่านกรรมวิธีรังสรรค์ ประดับ แต่ง และจัดวางอย่างพิถีพิถันที่สุด รับประกันความอร่อยแบบญี่ปุ่นขนานแท้

มาร่วมสัมผัสประสบการณ์ความประทับใจ ณ ห้องอาหารตันโจ ซูชิ บาร์

ตั้งแต่วันที่ 12 – 16 กันยายน 2561 (เพียง 5 วันเท่านั้น)

ในราคา 9,500++ บาท /ท่าน

9 ที่นั่งต่อรอบ / วันละ 3 รอบ!

รอบแรกเวลา 12.00 น.

รอบสองเวลา 18.00 น.

รอบสามเวลา 20.00 น.

ที่นั่งมีจำนวนจำกัด สงวนสิทธิ์สำหรับผู้ที่จองล่วงหน้าเท่านั้น

โปรดสำรองที่นั่งด่วน โทร: 02 378 8000 ต่อ 4207, 4208

รายละเอียดเพิ่มเติม <http://bit.ly/2KirDj7>

<https://www.facebook.com/grandfourwings/>