

# Wrap&Roll @Vivanda Cuisine, Best Western Plus Wanda Grand Hotel



ช่วงเวลานี้ต้องเป็นของแรพแอนด์โรล ที่จัดเต็มความอร่อยที่อัดแน่นอยู่ในแป้งนานาชนิด เริ่มต้นเบาๆกับเมนูปอเปี๊ยะสดใส่ปลาแซลมอนกับปูอัดและกุ้ง อร่อยกับไส้มาริเนทแซลมอนคู่กับปูอัดและกุ้ง โรลอยู่ในแป้งห่อสลัด ทานกับซอสชีฟูดที่ทั้งเปรี้ยวทั้งแซบ ต่อด้วยแป้งทอดติ้วไส้ชีซาร์ไก่ เมนูสุดฮอตชีซาร์สลัดไก่มาห่อด้วยแป้งทอดติ้ว เสริมด้วยเฟรนฟรายด์ พลาดไม่ได้กับสายเนื้อ แป้งทอดติ้วไส้เนื้อซี่โครงหมูบาร์บีคิว ที่คุ้นซี่โครงหมูด้วยซอสบาร์บีคิวจนซอสเข้าเนื้อ ห่อด้วยแป้งทอดติ้วราดด้วยซอสชีสเยิ้มๆแบบจุใจ สำหรับสายเฮลตี้ต้องลองกับ แป้งทอดติ้วไส้ผักเสิร์ฟพร้อมซัลซามะเขือเทศและซอสโยเกิร์ต อุดมไปด้วยผักและซัลซามะเขือเทศอุดมไปด้วยวิตามินดีต่อสุขภาพ เคียงกับบิทรูทชิพกรอบๆออกรสหวานหนอยๆ ราคาเริ่มต้นเพียง 240++ ตลอดพฤษภาคมนี้ ที่ ห้องอาหารวิวันดา คูซีน โรงแรมเบสท์เวสเทิร์นพลัสแวนด้าแกรนด์

-----

สอบถามเพิ่มเติม

โทร. 02-582-8282 ต่อ 4002

อีเมล [enquiry@bwpluswandagrand.com](mailto:enquiry@bwpluswandagrand.com)

Website: [www.bwpluswandagrand.com](http://www.bwpluswandagrand.com)

FB: @bwpwanda