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

ช่วงเวลานี้ต้องเป็นของแรพแอนด์โรล ที่จัดเต็มความอร่อยที่อัดแน่นอยู่ในแป้งนานาชนิด เริ่มต้นบาๆกับเมนูปอเปี๊ยะสดไส้ปลาแซลมอนกับปูอัดและกุ้ง อร่อยกับไส้มาริเนทแซลมอนคู่กับปูอัดและกุ้ง โรลอยู่ในแป้งห่อสลัด ทานกับซอสซีฟู้ดที่ทั้งเปรี้ยวทั้งแซ่บ ต่อด้วยแป้งตอติญ่าไส้ซีซาร์ไก่ เมนูสุดฮอตซีซ่าร์สลัดไก่มาห่อด้วยแป้งตอติญา เสริมด้วยเฟรนฟรายด์ พลาดไม่ได้กับสายเนื้อ แป้งตอติญ่าไส้เนื้อซี่โครงหมูบาร์บีคิว ที่ตุ๋นซี่โครงหมูด้วยซอสบาร์บีคิวจนซอสเข้าเนื้อ ห่อด้วยแป้งตอติญาราดด้วยซอสชีสเยิ้มๆแบบจุใจ สำหรับสายเฮลตี้ต้องลองกับ แป้งตอติญ่าไส้ผักเสิร์ฟพร้อมซัลซ่ามะเขือเทศและซอสโยเกิร์ต อุดมไปด้วยผักและซัลซ่ามะเขือทเทศอุดมไปด้วยวิตามินดีต่อสุขภาพ เคียงกับบีทรูทชิพกรอบๆออกรสหวานหน่อยๆ ราคาเริ่มต้นเพียง 240++ ตลอดพฤษภาคมนี้ ที่ ห้องอาหารวิวันดา คูซีน โรงแรมเบสท์เวสเทิร์นพลัสแวนด้าแกรนด์
—————-

สอบถามเพิ่มเติม

โทร. 02-582-8282 ต่อ 4002

อีเมล์ enquiry@bwpluswandagrand.com

Website: www.bwpluswandagrand.com
FB: @bwpwanda