

“ข้าวแช่สูตรต้นตำรับ” สดชื่นรับหน้าร้อน ณ ห้องอาหารปทุมมาศ โรงแรม เดอะ สุโกศล กรุงเทพฯ



เสิร์ฟอาหารชาววังประจำวันสงกรานต์
กับ “ข้าวแช่สูตรต้นตำรับ” สดชื่นรับหน้าร้อน
ณ ห้องอาหารปทุมมาศ โรงแรม เดอะ สุโกศล กรุงเทพฯ
ตลอดเดือนเมษายน 2562

“ข้าวแช่” เดิมเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวมอญ มาตั้งแต่สมัยกรุงหงสาวดี ขณะอพยพมาอยู่ในเมืองไทย ได้นำสูตรอาหาร “ข้าวแช่” มาด้วย ข้าวแช่นิยมรับประทานกันในช่วงสงกรานต์ จึงเรียกอีกชื่อว่า “เป็งซังกราน” หรือ “ข้าวที่กินกันในเทศกาลสงกรานต์”

ตลอดเดือนเมษายนนี้ ห้องอาหารปทุมมาศ โรงแรม เดอะ สุโกศล กรุงเทพฯ ขอเชิญทุกท่านมาลิ้มรสเมนูคลายร้อนจากวัฒนธรรมมอญสู่ไทย กับโปรโมชันข้าวแช่สูตรต้นตำรับที่ให้ความหอมเย็นสดชื่นจากน้ำลอยดอกมะลิและดอกขมนาด พร้อมข้าวสองชนิด มีให้เลือกทั้งข้าวหอมมะลิและข้าวไรซ์เบอร์รี่ นำไปอบด้วยควันเทียนเพิ่มความหอมทานคู่กับเครื่องเคียงแบบไทยๆ อาทิ ลูกกะปิทอด หอมแดงยัดไส้ชุบไข่ทอด พริกหยวกสอดไส้ หมูฝอย หรือเนื้อฝอยผัดหวาน ปลายี่สนหรือปลาช่อนทอดผัดหวาน ไข่โป๊ผัดหวาน เพียงชุดละ 519 บาทสุทธิ เปิดให้บริการตั้งแต่ 11.30-17.00 น. ทุกวัน พิเศษสุดสำหรับท่านที่แต่งกายด้วยผ้าไทยๆ รับฟรี! ขนมหวานไทยแสนอร่อยทานคู่กับข้าวแช่อย่างชื่นอกชื่นใจไปเลย และพบกับโปรโมชันสุดว้าว!! เฉพาะวันที่ 13 – 15 เมษายนเท่านั้น กับข้าวแช่ในไลน์บุฟเฟต์ด้วย

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม หรือสำรองที่นั่ง โทร. 0-2247-0123 ต่อ 1810 หรือเว็บไซต์
www.sukosolhotels.com หรือ www.facebook.com/TheSukosolBangkok

อย่าลืมมาคลายร้อนและลิ้มลองความอร่อยอย่างพิถีพิถันแบบไทยแท้ได้ที่ห้องอาหารปทุมมาศ โรงแรม เดอะ สุโกศล กรุงเทพฯ นะคะ