

ฟินไปกับเนื้อทรายเอจออสเตอเลียแบบไม่อื่น ณ ห้องอาหารพระยา คิทเซ่น



สายเนื้อห้ามพลาด ห้องอาหารพระยา คิทเซ่น โรงแรม แวงค็อกแมริออท เดอะ สุรวงศ์ ขนเนื้อทรายเอจออสเตอเลีย มาให้ทานอย่างจุใจในไลน์บุฟเฟต์ ไม่ว่าจะเป็นเมนูไทยๆอย่างเสี้อ่องไห้ หรือเลือกเนื้อส่วนที่ชอบให้เชฟปรุงสด พร้อมเสิร์ฟแล้วทุกมื้อค่ำวันพฤหัสบดี ตลอดเดือนพฤศจิกายน และ ธันวาคมนี้

เหล่าบรรดาเชฟมากฝีมือจากห้องอาหาร พระยา คิทเซ่น นำทีมโดยเชฟสมคิด เกตุแก้ว เชิญชวนสายเนื้อทุกท่านมา สัมผัสเมนูอาหารไทยรสจัด จากเนื้อทรายเอจออสเตอเลีย ที่ปัมด้วยการแขวนเนื้อห้อยไว้ในตู้ปัมซึ่งมีอุณหภูมิต่ำเป็น เวลา 45 วัน เพื่อให้เอนไซม์กัดจนเนื้อนิ่มลง ทำให้เนื้อมีรสชาติเข้มข้นชัดเจนขึ้น เมนูแนะนำเช่นเสี้อ่องไห้ มัสมัน เนื้อ สเต็กเนื้อหน่อไม้ดอง หรือจะเลือกส่วนโปรดไปให้เชฟย่างให้ ทางร้านก็จัดไว้ให้เลือกถึง 5 ส่วน ในตู้ปัมเนื้อโดยเฉพาะ ไม่ว่าจะเป็นเนื้อส่วนที่โบน (เนื้อติดกระดูก), ไพร้ม ธิบ (เนื้อซี่โครง), แฟรงค์สเต็ก(เนื้อซี่ข้าง ส่วนมันน้อย), ทือป ไซด์ (เนื้อสะโพก) และ เนื้อสตริปลอยน์ (เนื้อสันหลัง)

และเมื่อท้องไว้สำหรับอาหารทะเลสดใหม่ตามฤดูกาลจากซีฟู้ดวอลล์ (Seafood Wall) อาทิ กุ้งแม่น้ำ กั้งกระดาน ปูม้า หอยแมลงภู่ และปลาหมึกให้เลือกใส่หม้ออวยสิสดใส เพื่อนำไปให้เชฟปรุงสดไม่ว่าจะเป็น ผัดผงกระหรี่ ผัดพริกไทยดำ ผัดกระเทียม หรือเผาได้ตามใจแบบไม่อื่น

ห้องอาหารพระยา คิทเซ่น ชั้น 3 โรงแรม แวงค็อกแมริออท เดอะ สุรวงศ์ ขอเชิญชวนทุกท่านมาสัมผัสความอร่อย

ของเมนูเนื้อทรายเอจอสเตรเลียทุกมื้อค่าวันพฤหัสบดี ตลอดเดือนพฤศจิกายน และ ธันวาคมนี้ (ยกเว้น 26 ธันวาคม) ในรูปแบบบุฟเฟต์ อีมีไม่อัน เพียงท่านละ 1,388++บาท ลดพิเศษ 50% สำหรับเด็กอายุ 6-12 ปี และเด็กอายุต่ำกว่า 6 ปีทานฟรี สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ 02 088 5666