

“สัตตบงกช” รังสรรค์ ณ ห้องอาหารไทยสไปซ์ มาร์เก็ต โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ



โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ ขอเชิญท่านลิ้มลองอาหารไทยเมนูพิเศษ ประจําส่วนต่างๆ ของดอกบัว ณ ห้องอาหารไทยสไปซ์ มาร์เก็ต ตั้งแต่วันนี้ จนถึง 28 กุมภาพันธ์ ศกนี้ เท่านั้น

เชฟวรินทร์ สัมฤทธิ์ผล แม่ครัวอาหารไทยประจำห้องอาหารสไปซ์ มาร์เก็ต นำเสนอเมนูพิเศษ รังสรรค์จากดอกบัว อันเป็นพืชที่มีคุณประโยชน์มากมาย อาทิ ช่วยเพิ่มการย่อยอาหาร, ช่วยควบคุมความดันโลหิต, ช่วยลดความเครียด และยังอุดมไปด้วยธาตุเหล็ก โดยในครั้งนี้ เชฟวรินทร์ได้นำเอาส่วนต่างๆ ของดอกบัว ทั้ง กลีบดอก รากบัว สายบัว ไหลบัว และเม็ดบัว มาปรุงอย่างพิถีพิถัน เป็นอาหารรสเลิศถึงรสชาติของอาหารไทย เมนูแนะนำ คือ ยำสวนบัว, ยำรากบัวกุ้งกรอบ, ส้มตำไหลบัว, ทอดมันทะเลรากบัว, สายบัวต้มกะทิปลาหู, ผัดไหลบัวกุ้งแม่น้ำ, และข้าวห่อใบบัว ในราคาเริ่มต้นที่ 360 บาท ++ (ราคาไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ)

สัมผัสรสชาติอาหารไทย เมนูพิเศษจาก “ดอกบัว” ณ ห้องอาหารไทยสไปซ์ มาร์เก็ต ชั้น 1 โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (BTS ราชดำริ) มื้อกลางวัน เวลา 11:30 – 14:30 น. (ยกเว้นวันอาทิตย์) มื้อค่ำ เวลา 18:00 – 22:30 น.

สอบถามรายละเอียดและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 0 2126 8866 ต่อ 1232

หรืออีเมล: spicemarket.asia@anantara.com เว็บไซต์ www.siam-bangkok.anantara.com