

สุดยอดเนื้อออสเตรเลียหนาว กอร์ดพรีเมียมแบบ บุฟเฟต์มือค้ำ ณ ห้องอาหารเอสเพรสโซ่ โรงแรม อินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ



ตลอดเดือนมกราคมถึงเดือนมีนาคมนี้ ห้องอาหารเอสเพรสโซ่ โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ ขอเชิญคุณรักเนื้อมาร่วมฉลองเปิดศักราชใหม่ ด้วยเมนูพิเศษในแบบบุฟเฟต์มือค้ำปรุงจากเนื้อออสเตรเลียหนาวระดับพรีเมียมที่ขึ้นชื่อว่าเป็นเนื้อที่มีคุณภาพดีที่สุดในโลก ด้วยความโดดเด่นในเรื่องของความนุ่มจากไขมันที่แทรกอยู่ตามกล้ามเนื้อเหมือนลายหินอ่อน (Marbling) ที่มาพร้อมเนื้อสัมผัสและกลิ่นหอมเฉพาะตัว

ทีมเชฟของห้องอาหารเอสเพรสโซ่ บรรจงรังสรรค์เมนูสุดพิเศษจากเนื้อวากิวเกรดพรีเมียมไว้ให้ลิ้มลองมากมาย หมุนเวียนเสิร์ฟในทุกวัน รับประกันความอร่อยถูกปากของทุกคนอย่างแน่นอน อาทิ เนื้อวากิวอบรับประทานคู่กับยอร์คเชียร์พุดดิ้ง เนื้อวากิวอบห่อด้วยครีมชีสและสมุนไพร พิชซ่าเนื้อวากิว เนื้ออบราดซอสครีมเห็ด เนื้อผัดพริกไทยดำสไตล์จีน และอีกมากมาย

นอกจากนี้ห้องอาหารเอสเพรสโซ่ ยังมีเมนูอาหารทะเลสดๆ อาหารไทยและเทศอีกกว่า 200 เมนูให้เลือก จากครัวเปิดที่ปรุงอาหารแบบสดใหม่จากเตาทั้ง 7 สเตชัน ในแบบเมดิเตอร์เรเนียน ไทย จีน และญี่ปุ่น เช่น ซาซิมิ กว๊ายเตี๋ย อาหารย่าง บาร์บีคิว ปิดท้ายด้วยขนมอบ ขนมหวานนานาชนิดขนาดพอดีคำที่มีให้เลือกสรรได้ตามใจชอบ พร้อมชา หรือกาแฟ เพื่อให้มือค้ำของคุณเป็นมือที่สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ห้องอาหารเอสเพรสโซ่ ตั้งอยู่ที่ชั้น M ของโรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ ให้บริการบุฟเฟต์มื้อค่ำทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18:00 – 22:30 น. ตลอดทั้งเดือน มกราคม ถึง มีนาคม พ.ศ. 2563 ในราคา 1,400++ บาท ต่อหนึ่งท่าน เด็กอายุ 6 – 12 ปี ราคา 700++ บาท

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม หรือ สำรองที่นั่ง โทร 02 656 0444 อีเมล dining.bkkhb@ihg.com หรือ www.bangkok.intercontinental.com