

ห้องอาหารและบาร์ฮอไรซัน โรงแรมฮิลตัน พัทยา

ชวนคุณลิ้มรสเด็กชั้นโต ‘โทมาฮอว์ก’



หากคุณเป็นคนหนึ่งที่โปรดปรานในรสชาติของเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำของ ‘โทมาฮอว์ก’ ห้องอาหารและบาร์ฮอไรซัน ชั้น 34 โรงแรมฮิลตัน พัทยา ชวนคนรักเนื้อทั้งหลายมาดื่มด่ำกับเมนูโปรดชั้นยักษ์นี้ ตลอดเดือนพฤษภาคมและเดือนมิถุนายน 2562

เชฟจากห้องอาหารและบาร์ฮอไรซัน คัดสรรเนื้อโทมาฮอว์กคุณภาพดี นำเข้าจากออสเตรเลีย น้ำหนักรวมกว่า 1,000 กรัม โดยเป็นเนื้อวัวที่เลี้ยงด้วยธัญพืชเป็นเวลา 120 วัน และบ่มจนได้ที่ เพื่อให้มั่นใจว่าคุณจะได้ลิ้มรสเด็กเนื้อที่มีคุณภาพดีเยี่ยม และเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ เชฟได้นำสเด็กเนื้อติดกระดูกชั้นโตไปย่างบนเตาถ่าน เพื่อให้ได้กลิ่นที่หอมกรุ่นเกินห้ามใจ โดยสามารถเลือกความสุกของเนื้อได้ในแบบที่คุณชื่นชอบ เสิร์ฟพร้อมกับผักย่างหลากหลายชนิด ได้แก่ เห็ดพอร์โทเบลโล เห็ดแชมปิญอง ชูกินี มะเขือม่วง แอสพาราแกส ข้าวโพด เบบีแครอท และพริกหยวก นอกจากนี้ยังมี หอมทอด มันฝรั่งอบ และซอสอีก 3 ชนิด ได้แก่ เกรนมัสดาร์ต ซอสเบอร์เนส และซอสบอร์เดอเลส ราคาสุทธิ 3,250 บาท เหมาะสำหรับ 2 ท่าน

แวะมาลิ้มลองเมนูโทมาฮอว์กชั้นโตนี้ได้ ณ ห้องอาหารและบาร์ฮอไรซัน ชั้น 34 โรงแรมฮิลตัน พัทยา พร้อมเสิร์ฟความอร่อยทุกวัน ตลอดเดือนพฤษภาคมและเดือนมิถุนายนนี้ ตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 23.00 น.

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม หรือสำรองที่นั่งล่วงหน้า โทร 038 253 000 หรือไลน์ไอดี @hiltonpattaya หรืออีเมล bkkhp.pattaya.horizon@hilton.com