

เนื้อแองกัสจากออสเตรเลียย่างหอมกรุ่น นท้อปด้วยฟัวกราส์ ที่ บาร์เบต เดอะ สเต็กเฮ้าส์



บาร์เบต เดอะ สเต็กเฮ้าส์ ขอเสนอเมนคอร์สจานล้ำสุดที่อยากลิ้มลองถูกรังสรรค์ขึ้นอย่างบรรจงโดยเชฟไมเคิล เบียโลสคอร์ตสกี อย่างเมนู “Beef and Foie Gras” ให้คุณได้สัมผัสกับเทกเจอร์นุ่มละมุนและอร่อยเต็มคำของเนื้อแองกัสจากออสเตรเลียย่างหอมกรุ่นและอบอวลด้วยกลิ่นของเครื่องเทศ ออเนท้อปด้วยฟัวกราส์ซึ่งผ่านการปรุงรสอย่างพิถีพิถัน ทานคู่กับผักโขมและเพิ่มความพิเศษผ่านสไตล์สัมผัสด้วยซอสทรัฟเฟิลหอมชวนรับประทาน ในทุกคำที่คุณเปิดประสบการณ์ผ่านรสชาติทำให้คุณทึ่งถึงและจดจำตลอดไป พร้อมเสิร์ฟแล้ววันนี้ในราคา 1650++ บาท

บาร์เบต เดอะ สเต็กเฮ้าส์ แบล็กค็อก ตั้งอยู่ที่ชั้น 19 โรงแรม ไฮเทลมิลล์ แบล็กค็อก เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน เวลา 12.00-14.30 น. และมื้อค่ำเวลา 18.00-22.30 น. โทรสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ 02-630-4000 สำรองโต๊ะผ่านทางออนไลน์ ได้ที่ babettesbangkok.com/online-booking/