

เปิดประสบการณ์ใหม่ เริ่มต้นปีกับเมนูอาหารเลิศรส ณ โรงแรมรอยัลล่อคิด เซอรატัน



เปิดประสบการณ์ใหม่กับห้องอาหารมีชื่อเสียง ทั้ง 4 ห้อง ณ โรงแรมรอยัล ล่อคิด เซอรატัน พร้อมดื่มด่ำบรรยากาศ
สริมแม่น้ำเจ้าพระยา ได้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม ถึง 29 กุมภาพันธ์ 2563

เพราะเปิดเป็นอาหารที่อุดมด้วยโปรตีนและเป็นอาหารจานโปรดของผู้คนทั่วโลก ห้องอาหารริเวอร์ไซด์กริลล์
จึงเนรมิตเมนูเปิดเนื้อนุ่มที่คัดสรรมาเพื่อคุณ จนกลายเป็นอาหารจานพิเศษอย่าง Crisp Confit Duck Leg ทานคู่กับ
อลูกูล่า ร็อคเก็ตสลัด ในราคา 590 บาท++ ฟัวกราส์เป็ดรสชาตินุ่มลิ้นเสิร์ฟพร้อมขนมปังวอลนัทสอดไส้ สตอเบอร์รี่
ชั้นนี้ ราคา 750 บาท++ ออกเป็นย่างเสิร์ฟคู่กับฟัวกราส์เป็ดราดซอสเบอร์รี่ ราคา 690 บาท++ เนื้อเป็ดนุ่มลิ้นหมัก
สไตล์บาห์ลีทานคู่กับนาซีโกเร่งสูตรต้นตำหรับ ราคา 590 บาท++ และข้าวผัดเนื้อเป็ดพร้อมซอสบ๊วยรสเปรี้ยวหวาน
ราคา 380 บาท++

ห้องอาหารฟิชท์ ขอนาเสนอ 5 Day Top Table บุฟเฟต์อาหารนานาชาติที่คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพจากทั่วทุกมุมโลก
มาปรุงอาหารด้วยความพิถีพิถัน จนกลายเป็นเมนูซิกเนเจอร์ที่มีความหลากหลายไม่ซ้ำกันซึ่งมีเฉพาะบุฟเฟต์มื้อ

อาหารค่ำ ในวันอาทิตย์ ถึง วันพฤหัสบดี เท่านั้นในราคาเพียง 1,250บาท++ ต่อท่าน เริ่มต้นความอร่อยในวันอาทิตย์กับกองทัพซีฟู้ดส่งตรงจากทะเลด้วย ชิกเนเจอร์ ซีฟู้ด ทาวเวอร์ เอาใจคนรักสุขภาพกันต่อด้วย Cilantro Lime Spiced Salmon Tostadasในวันจันทร์ และพร้อมส่งต่อความอร่อยในวันอังคารกับ Toasted Wagyu Sushi แล้วอร่อยอย่างต่อเนื่องกับ ซีโครงหมูบาร์บีคิวเนื้อนุ่มอย่างสุกกำลังดีเมนูพิเศษในวันพุธ และปิดท้ายความอร่อยที่คนชอบราเม็งไม่ควรพลาดกับราเม็งเนื้อวากิวเสิร์ฟพร้อมโซ๋ออนเซ็น

ห้องอาหารจีโออาร์จีโอ ชวนคุณมาจับคู่ความอร่อย Antipasti Plater กับ Prosecco ไวน์คุณภาพเลิศสัญชาติอิตาลี ที่มีให้เลือกทั้งไวน์ขาวและไวน์แดง หนึ่งขวดเต็มๆ สามารถเลือก Antipasti Plater ได้จากสามตัวเลือกไม่ว่าจะเป็น The Seafood Plater ที่ยกมาทั้งทะเลไม่ว่าจะเป็น กุ้งลายเสือเนื้อแน่น ล็อบสเตอร์ตัวโต และอีกมากมายในราคา 1,500 บาท++ ต่อ Plater และพลาดไม่ได้กับไฮไลท์อย่าง The Meats Plater ที่มีทั้ง Bresaola เสิร์ฟพร้อมพามาแฮม เนื้อวัวตากแห้งคุณภาพ พามิซานชีส และอีกหลากหลายไอเท็มให้คุณได้เลือกรับประทาน นอกจากนี้ยังมี The Vegetarian Plater สำหรับสายคลีนโดยเฉพาะ ในราคา 1,200 บาท++

ห้องอาหารธาราทอง ยังเพิ่มความสุขให้กับปีใหม่ของคุณด้วย ผัดไทย เส้นเหนียวนุ่มที่มีให้เลือกหลากหลาย ตั้งแต่ ผัดไทยไก่ย่าง ราคา 390 บาท++ ผัดไทยปูนึ่ง ราคา 420 บาท ++ ผัดไทยคอกหมูย่าง ราคา 420 บาท ++ และ ผัดไทยทะเล ราคา450 ราคา ++ เต็มเต็มประสบการณ์การรับประทานอาหารของคุณ ด้วย Granmonte Estate ไวน์ที่ดีที่สุดในประเทศไทย ราคาแก้วและขวดในราคาพิเศษ

ราคาดังกล่าว ยังไม่รวม VAT และ Service Charge 10% บริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสิน และ ไอคอนสยามถึงโรงแรมฟรีทุกครึ่งชั่วโมง ติดต่อ โทร 02 266 0123 อีเมลล์ events.ros@sheraton.com
ไลน์แอด: @ros@sheratonbangkok เฟสบุ๊ค: <https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> หรือ เว็บไซต์: www.royalorchidsheraton.com