

เมนูเด็ดสำหรับคนรักเนื้อวัว ณ โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน



เชฟโรเบิร์ต ลัค เชิดก้า หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน นำเสนอเมนูพิเศษสำหรับสาวกคนรักเนื้อวัว รังสรรค์เมนูเด็ดให้คุณ ณ 3 ห้องอาหารของโรงแรมฯ ได้แก่ ห้องอาหารอิตาเลียนจีโออาร์จิโอเตรียมเนื้อแองกัสย่าง เสิร์ฟพร้อมมันเทศรสดี ผักโขม และซอสเห็ดทรัฟเฟิลไวน์แดง(1,200++ บาท) ราวีโอลี่ผัดซอสครีมมะเขือเทศและเนื้อสับ เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ(320++ บาท) และเนื้อไพร่รมติดกระดูกย่าง เสิร์ฟพร้อมกระเทียมอบ หน่อไม้ฝรั่งย่าง และเบคอนทอดกรอบ(1,500++ บาท) ห้องอาหารริเวอร์ไซด์ กริลล์บริการเมนูเนื้อแกมว้าวอสเตอร์เลียตุ๋นไวน์แดงและหอยเชลล์ย่างราดด้วยเห็ดทรัฟเฟิล กับซूपแครอทชั้น(790++ บาท) เซ็ทเซิร์ฟแอนด์ เทิร์ฟ จานเด็ดกึ่งลายเสือตัวโตเสิร์ฟพร้อมเนื้อวัวสันในออสเตอร์เลียและมันฝรั่งแอนนา(1,100++ บาท) และสเต็กเนื้อนิวยอร์กสตรีกกับซอสเห็ดแชมปิญอง(790++ บาท) ห้องอาหารไทยธาราทองจัดมีสมันเนื้อแกมลูกวัวตุ๋นเสิร์ฟกับมันฝรั่งบด(450++ บาท) เนื้อย่างในสวน-เนื้อสันในย่างเสิร์ฟกับแคนตาลูปและสมุนไพรรไทย(320++ บาท) หรือจะอร่อยถึงเครื่องถึงรสแบบอีสานกับเมนูต้มแซ่บเนื้อน่องลายตุ๋นสมุนไพรร(350++ บาท) ก็มีให้เลือกลิ้มลองในบรรยากาศสุดชิลระหว่างเดือนมีนาคม – เมษายน 2561 นี้

อ้อม่ออร่อยหลากหลายเมนูเนื้อจานเด็ดในบรรยากาศริมแม่น้ำได้ทุกวัน สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 0 2266 0123 อีเมลล์: events.roshe@sheraton.com ไลน์แอด: @roshe@sheratonbangkok เฟสบุ๊ค: www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel หรือ เว็บไซต์: www.royalorchidsheraton.com/th บริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสินถึงโรงแรมฟรี ทุกครึ่งชั่วโมง