

ใหม่! วีแกน ดินเนอร์ เพื่อสุขภาพ ณ โรงแรมอนันตรา รา สยาม กรุงเทพฯ



โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ นำเสนอเช็ตดินเนอร์ เมนูใหม่สไตล์วีแกน (Vegan) หรือ มังสวิรัต เริ่มตั้งแต่วันที่ 8 ตุลาคม 2561 เป็นต้นไป

ทีมเชฟโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ บรรจงรังสรรค์เช็ตดินเนอร์ ที่เหมาะสำหรับผู้ที่รักและใส่ใจในสุขภาพ ด้วยเช็ตดินเนอร์อาหารมังสวิรัต หรือ “วีแกน” (Vegan) ซึ่งเป็นเทรนด์การรับประทานอาหารแนวใหม่ที่กำลังได้รับความนิยมในขณะนี้ พร้อมให้ท่านดื่มด่ำในบรรยากาศอันสวยงามและผ่อนคลายของร้านดอกไม้ Siam Flowers ณ บริเวณปาริชาติ คอร์ท เสิร์ฟในแบบไฟน์ไดน์นิ่ง เมนูแนะนำ อาทิ “ต้มข่าเห็ดและเกี้ยวเต้าหู้”, “เฟตตูชินีกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ, เห็ดพอร์ตทาเบลโล และ เห็ดแชมปิญอง”, “ซูปเย็นกัซปาโซ เสิร์ฟในลูกมะพร้าวอ่อน”, “แตงกวาม้วนสอดไส้มะเขือเทศอบแห้งและอะโวคาโด ในซูปแตงกวา”, และ “แกงเต้าหู้แบบอินเดียกับสลัดข้าวควินัว ผักฉ่ำ และซอสหัวหอม” เป็นต้น โดยอาหารวีแกนนี้ นอกจากจะช่วยให้มีสุขภาพดี ทั้งช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคต่างๆ อาทิ โรคหัวใจ โรคเบาหวาน โรคมะเร็ง และดีต่อระบบขับถ่ายแล้ว ยังเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย

สัมผัสรสชาติของเมนูอาหารแบบวีแกนซึ่งอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ณ ร้านดอกไม้ Siam Flowers บริเวณปาริชาติ คอร์ท ชั้น 1 โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (BTS ราชดำริ) ให้บริการมื้อค่ำทุกวัน โดยมีให้เลือกทานเป็นแบบดินเนอร์ 6 คอร์ส ราคาท่านละ 1,500 บาท ++ และแบบดินเนอร์ 7 คอร์ส ราคาท่านละ 2,500 บาท ++ (ราคาไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ) เริ่มต้นตั้งแต่วันที่ 8 ตุลาคมนี้ เวลา 18.00 น. เป็นต้นไป

กรุณาสำรองที่นั่ง 1 วันล่วงหน้า สอบถามรายละเอียดได้ที่ โทร. 0 2126 8866 ต่อ 1201

หรือ อีเมล : dining.asia@anantara.com เว็บไซต์: www.siam-bangkok.anantara.com