

ข้าวแช่มิสสยามสูตรต้นตำรับ ณ ห้องอาหารมิสสยาม โรงแรมหัวช้าง เฮอร์เทจ กรุงเทพฯ



ฤดูร้อน ก่อนเก่า ทำข้าวแช่ นำชมแต่ เครื่องกับ สำหรับฉัน

ช่างทำเป็น ดอกจอก และดอกจันทร์ งามจนชั้น กระจายท่า เหมือนจำปา

มะม่วงดิบ หีบดู จิ้งจุก ช่างน่ารัก ทำเป็น เช่นมัจฉา

(ความจาก “รำพันพิลาป” ของสุนทรภู่ รตนกวีสมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์)



โรงแรมหัวช้าง เฮอร์เทจ กรุงเทพฯ เชิญชวนทุกท่านสัมผัสเมนูคลายร้อนตำรับโบราณ “ข้าวแช่มิสสยาม” ณ ห้องอาหารมิสสยาม ท่ามกลางบรรยากาศความคลาสสิกแบบไทยร่วมสมัย รายล้อมด้วยสระบัวบานสะพรั่ง ข้าวแช่มิสสยามรังสรรค์โดยหัวหน้าเชฟอาหารไทยแถวหน้า ไพโรจน์ ประไพรักษ์ หรือเชฟบอมเบย์ ที่ยังคงสืบทอดต้นตำรับข้าวแช่ วิธีการปรุงรส ตลอดจนการให้บริการ จุดเด่นสำคัญอยู่ที่ การนำข้าวมาแช่น้ำลอยดอกมะลิ ดอกชมนารด ดอกกุหลาบมอญ และกระดังงา ทำให้ได้รสชาติหอมหวาน เคล้ากลิ่นละมุนจากการอบควันเทียน เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงหลากหลาย รสชาติครบรส อาทิ ลูกกะปิ ไข่แดงเค็มทอด ไชโป้วผัดหวาน พริกหยวกสอดไส้หมู หอมแดงสอดไส้ปลาแห้ง หมูหวานฝอย หมูทอดปลาอินทรี และเครื่องเคียงผักสดอย่าง ใบแตงกวา ดอกกระชาย และใบมะม่วง

คลายร้อนชื่นใจไปกับเมนูข้าวแช่สูตรต้นตำรับ พร้อมสัมผัสความงามแห่งอรรถรสความเป็นไทยได้ตั้งแต่วันที่ 15 มีนาคม ถึง 24 เมษายน 2557 เวลา 11:30-14:30น. ณ ห้องอาหารมิสสยาม โรงแรมหัวช้าง เฮอร์เทจ กรุงเทพฯ สำหรับข้าวแช่มิสสยาม ราคา 220++บาท สำหรับ 1 ท่าน หรือสั่งจองเป็นเซ็ทของขวัญสุดพิเศษ สำหรับนำกลับบ้านได้ในราคา 255 บาทสุทธิ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม และสำรองที่นั่ง หรือสั่งจองสำหรับข้าวแช่ล่วงหน้า กรุณาโทร 0 2217 0721, 0 2217 0777 หรืออีเมล info@huachanghotel.com หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ www.huachangheritagehotel.com