

# ต้อนรับซัมเมอร์นี้ด้วย “สตรอเบอร์รี่ ช็อคเค้ก” แสน อร่อยน่าใจจากร้านพาทิสเซอรี มาสะโทมิ

พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ร้านขนมหวานที่บรรจงรังสรรค์เมนูรสเลิศด้วยการผสมผสานวิธีการทำขนมฝรั่งเศสออกมา  
ในแบบฉบับญี่ปุ่น มีความกลมกลืนกันอย่างลงตัวทั้งรสชาติและการนำเสนอในรูปแบบญี่ปุ่นแท้ๆ ขอแนะนำ “สตรอ  
เบอร์รี่ ช็อคเค้ก” เมนูสุดพิเศษแสนอร่อยน่าใจในช่วงซัมเมอร์!



พาสทรีแบบดั้งเดิมที่เกิดขึ้นจากใจรักในการทำขนมเสิร์ฟด้วยความภาคภูมิใจขึ้นนี้ รังสรรค์ขึ้นจากครีมสดเนื้อเนียน  
นุ่ม พร้อมด้วยสตรอเบอร์รี่ที่ผ่านการคัดสรรมาเป็นอย่างดี ลงตัวกับสปอนจ์เค้กเนื้อนุ่มละมุนลิ้นและรสชาติอันกลม  
กล่อม สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ทุกเพศทุกวัย

นอกจากนี้ยังมีเค้กและเบเกอรี่อีกมากมายให้เลือกสรร ไม่ว่าจะเป็น โรลฟิชชีเหลืองสัมผัสสวยงามน่ารับประทานอย่าง  
ฟิชเมลบาโรล ช็อกโกแลตมูส โมจิเค้กและเมนูที่พลาดไม่ได้คือ มาคารอง ที่มีให้เลือกรับประทานหลากหลายรสชาติ  
**พาทิสเซอรี มาสะโทมิ** ยังมีอินเทอร์เน็ต Wi-Fi ที่เตรียมพร้อมไว้บริการลูกค้าทุกท่าน ร่วมสัมผัสบรรยากาศความ  
เป็นญี่ปุ่นร่วมสมัย และเสริมอรรถรสในการรับประทานขนมคู่กับชาชั้นดีหรือจะเป็นกาแฟรสเลิศก็อร่อยไม่แพ้กัน

พบกับร้าน **พาทิสเซอรี มาสะโทมิ** ได้ที่ชั้น 3 อาคารपोर्टโก เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา  
11.00– 20.00 น.

สัมผัสประสบการณ์ขนม 2 สัญชาติ ได้แล้ววันนี้ ที่ **พาทิสเซอรี มาสะโทมิ** และนอกจากความอร่อยที่บริการด้าน  
หน้าร้านแล้ว แพนพันท์แท็ขนมหวานยังสามารถโทรสั่งความอร่อยได้อย่างใจ ที่เบอร์

02 652 1977 หรือ [info@masatomi.org](mailto:info@masatomi.org) หรือ ติดตาม **พาทิสเซอรี มาสะโทมิ** ได้จาก  
[www.facebook.com/patisserie.masatomi](http://www.facebook.com/patisserie.masatomi)