สุดยอดเนื้อออสเตรเลียนวากิว เกรดพรีเมี่ยมแบบบุฟเฟ่ต์มื้อค่ำ ณ ห้องอาหารเอสเพรสโซ่ โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ

ตลอดเดือนมกราคมถึงเดือนมีนาคมนี้ ห้องอาหารเอสเพรสโซ่ โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ ขอเชิญคนรักเนื้อมาร่วมฉลองเปิดศักราชใหม่ ด้วยเมนูพิเศษในแบบบุฟเฟ่ต์มื้อค่ำปรุงจากเนื้อออสเตรเลียนวากิวระดับพรีเมียมที่ขึ้นชื่อว่าเป็นเนื้อที่มีคุณภาพดีที่สุดของโลก ด้วยความโดดเด่นในเรื่องของความนุ่มจากไขมันที่แทรกอยู่ตามกล้ามเนื้อเหมือนลายหินอ่อน (Marbling) ที่มาพร้อมเนื้อสัมผัสและกลิ่นหอมเฉพาะตัว

ทีมเชฟของห้องอาหารเอสเพรสโซ่ บรรจงรังสรรค์เมนูสุดพิเศษจากเนื้อวากิวเกรดพรีเมี่ยมไว้ให้ลิ้มลองมากมาย หมุนเวียนเสิร์ฟในทุกๆวัน รับประกันความอร่อยถูกปากของทุกคนอย่างแน่นอน อาทิ เนื้อวากิวอบรับประทานคู่กับยอร์คเชียร์พุดดิ้ง เนื้อวากิวอบห่อด่วยครีมชีสและสมุนไพร พิซซ่าเนื้อวากิว เนื้ออบราดซอสครีมเห็ด เนื้อผัดพริกไทยดำสไตล์จีน และอีกมากมาย

นอกจากนี้ห้องอาหารเอสเพรสโซ่ ยังมีเมนูอาหารทะเลสดๆ อาหารไทยและเทศอีกกว่า 200 เมนูให้เลือก จากครัวเปิดที่ปรุงอาหารแบบสดใหม่จากเตาทั้ง 7 สเตชั่น ในแบบเมดิเตอร์เรเนียน ไทย จีน และญี่ปุ่น เช่น ซาชิมิ ก๋วยเตี๋ยว อาหารย่าง บาร์บีคิว ปิดท้ายด้วยขนมอบ ขนมหวานนานาชนิดขนาดพอดีคำที่มีให้เลือกสรรได้ตามใจชอบพร้อมชา หรือกาแฟ เพื่อให้มื้อค่ำของคุณเป็นมื้อที่สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ห้องอาหารเอสเพรสโซ่ ตั้งอยู่ที่ชั้น M ของโรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล กรุงเทพฯ ให้บริการบุฟเฟ่ต์มื้อค่ำทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18:00 – 22:30 น. ตลอดทั้งเดือน มกราคม ถึง มีนาคม พ.ศ. 2563 ในราคา 1,400++ บาท ต่อหนึ่งท่าน เด็กอายุ 6 – 12 ปี ราคา 700++ บาท

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม หรือ สำรองที่นั่ง โทร 02 656 0444 อีเมล dining.bkkhb@ihg.com หรือ www.bangkok.intercontinental.com