

หมูสันในเนื้อแน่นอร่อยล้ำ



ห้องอาหารจีนหลังฟ้า โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ ขอเสนอเมนูนำลองอย่าง “หมูสันในหรือ เทนเดอร์ลอยน์” ซึ่งเป็นเนื้อส่วนที่ละเอียดนุ่มมากที่สุด ไม่มีไขมัน นำมาปรุงได้หลากหลายรสชาติ อาทิ หมูสันใน อย่างซอสพริกไทยดำ เนื้อแน่นหวานฉ่ำ รับประทานรสเข้มข้นถึงเครื่องพริกไทยดำ ราคาจานละ 320 บาท และหมู สันในราดซอสไวน์แดง คัดเนื้อสันในชั้นดีมาผสมผสานกับเครื่องปรุงให้เข้าเนื้อ รสชาติร้อนแรงไวน์แดง ราคาจาน ละ 320 บาท รับประทานความอร่อยล้ำจนลืมไม่ลงตลอดเดือนมิถุนายนนี้

หลังฟ้า เปิดบริการทุกวัน มื้อกลางวันเวลา 11.30 น. – 14.30 น. และมื้อค่ำเวลา 18.00 น. – 22.30 น.

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่ง โทร. 0-2694-2222 ต่อ 1540

