

หมูสามชั้นอบเมเปิ้ล ห้องอาหารซีดีเทอเรซ โรงแรม คอนราด กรุงเทพฯ



ห้องอาหารซีดีเทอเรซ โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ เป็นสถานที่ที่เหมาะสมอย่างยิ่งกับการพักผ่อนหย่อนใจริมสระน้ำ พร้อมอาหารทานเล่นมากมาย โดยตลอดเดือนมีนาคมนี้ เราขอเสนอเมนู “หมูสามชั้นอบเมเปิ้ล” เคียงด้วยมะเขือเทศเชอร์รี่ มะเขือเทศลูกแพร์ ผักร็อกเก็ตใบหยัก อัลมอนต์อบ พร้อมเดรสซิงเปรี้ยวหวาน ด้วยรสชาติหวานนุ่มชุ่มฉ่ำของมะเขือเทศทั้งสองชนิดนี้ จึงทำให้อาหารจานนี้มีรสชาติที่เยี่ยมยอดขึ้นไปอีก

ผักร็อกเก็ต หรืออีกชื่อหนึ่งคือ อลูกุล่า เป็นผักสลัดที่อุดมไปด้วยสารอาหาร และมีรสชาติที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับอายุของผัก โดยช่วงแรกนั้นผักร็อกเก็ตจะมีรสชาติที่คล้ายถั่วและหวาน แต่เมื่อแก่ขึ้นจะมีรสชาติที่เข้มและเผ็ดมากขึ้น ทำให้เมนูหมูสามชั้นอบเมเปิ้ลจานนี้เป็นเมนูที่มีรสชาติหลากหลายมากขึ้น

หมูสามชั้นอบเมเปิ้ล พร้อมเสิร์ฟแล้ววันนี้ที่ ห้องอาหารซีดีเทอเรซ โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ ในราคา 320++ บาท

ห้องอาหารซีดีเทอเรซ ชั้น 7 โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ เปิดบริการตั้งแต่เวลา 07:00 – 21:00 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-690-9999 หรือ อีเมล bkkci.info@conradhotels.com สามารถติดตามข่าวสารต่างๆได้ที่ เว็บไซต์ <http://www.relishbangkok.com/citytarrace/> หรือ www.facebook.com/conradbangkokhotel