

เนื้อแกะหอมกรุ๋น



ห้องอาหารจีนหลงฟง โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ ภูมิใจเสนอสุดยอดเนื้อแกะหวานนุ่มลิ้น พร้อมกลิ่นอันหอมกรุ๋น ส่งตรงจากประเทศนิวซีแลนด์ที่สร้างสรรค์และปรุงจานพิเศษที่ได้รับการคัดสรรคุณภาพมาเป็นอย่างดีกับหลากหลายความอร่อยของเมนูจานเด่น โดยเชฟได้ปรุงอย่างพิถีพิถันด้วยเนื้อแกะคุณภาพที่ดีที่สุดให้ได้เลือกชิมอิมพอร์ตแบบเต็มรสชาติเนื้อแกะสไตล์แบบจีนประยุกต์ อาทิ เนื้อแกะผัดต้นกระเทียม เนื้อแกะสไลด์คลุกเคล้ากับต้นกระเทียม พริกแดง และพริกเขียวย่าง รสชาติจานละ 300 บาท, ซีโรงแกะเจียนซอสพริกไทยดำ ซีโรงแกะย่างเสิร์ฟพร้อมผักได้หวั่นและพริกเขียวย่าง หอมใหญ่ และกระเทียม รสชาติจานละ 400 บาท และ ซีโรงแกะเจียนซอสบาร์บีคิวสไตล์ฮ่องกง ซีโรงแกะย่างเสิร์ฟพร้อมผักลือคโคลิและหอมใหญ่ รสชาติจานละ 400 บาท ขอเชิญสัมผัสและเพลิดเพลินกับการรับประทานเมนูเนื้อแกะรสนุ่มที่รอให้ท่านมาลิ้มลองได้ **ตลอดเดือนกรกฎาคมศกนี้** ทั้งมือกลางวันและมือค่ำ

พิเศษสุด! เมื่อท่านสั่งเมนูเนื้อแกะเมนูใดก็ได้จาก 3 เมนูนี้ ท่านสามารถสั่งเหล้าจีนชั้นดีที่คัดสรรมาในราคาพิเศษลด 50% เพื่อเพิ่มความกลมกล่อมให้กับเนื้อแกะเลิศรสจานพิเศษของท่านอีกด้วย

ห้องอาหารจีนหลงฟงอยู่ที่ ชั้น 2 โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ เปิดบริการทุกวัน ช่วงกลางวันเวลา 11.30 น. – 14.30 น. และช่วงค่ำเวลา 18.00 น. – 22.30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่ง โทร. 02-694-2222 ต่อ 1540