

แค่คิดก็ฟิน ขนมหวานสไตล์ฝรั่งเศส แบบฉบับเซฟ อเล็กซ์ รัฟฟิโนนี่ ณ ห้องอาหารเรดสกาย



เซฟอเล็กซ์ รัฟฟิโนนี่ หัวหน้าพ่อครัวเบเกอร์ ฝ่ายวิจัยและพัฒนาหลักสูตรเบเกอร์ เอาใจสายหวานทุกท่าน ด้วยการ
เนรมิตเมนูความอร่อยหลากหลายเมนูการ์นต์ด้วยประสบการณ์ในการทำเบเกอร์มากกว่า 15 ปี
ทั้งในโรงแรมฯ และร้านอาหารชั้นนำประเทศฝรั่งเศส

ร่วมสัมผัสรสชาติความอร่อยที่กลมกล่อมเข้มข้นถึงใจ กับหลากหลายเมนูของหวานที่เซฟอเล็กซ์ รัฟฟิโนนี่
ได้พิถีพิถันในการเลือกวัตถุดิบนำมารังสรรค์เป็นเมนูของหวานประจำห้องอาหารเรดสกาย ชั้น 55 ณ โรงแรมเซ็นทา
ราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ อาทิ เค้กช็อกโกแลตวาโรน่า ที่เสิร์ฟมาพร้อม มูสช็อกโก
แลต, อัลมอนด์เค้ก ,แผ่นโรยเนยดินกรอบผสมเฮเซลนัต,ช็อกโกแลตเข้มข้น กับ ครีมช็อกโกแลตแช่แข็ง, 7 รสชาติ
จากเลมอน อามาลฟี ที่เสิร์ฟมาพร้อม แยมผิวเลมอน, เจลลี่เลมอน,เมอแรงก์ผสมเลมอน,ครีมมาคาโฟนเลมอน
,ครีมชานทาลีเลมอน ,ขนมกรอบเลมอน,เนื้อเลมอน และปิดท้ายด้วย
เอแคลร์ กับ ผลไม้สีแดง ที่เสิร์ฟมาพร้อม สตอว์เบอร์รี่, ราสเบอร์รี่สดกับเจลลี่และครีมผสมกับเหล้าเคียร์ ตกแต่ง
ด้วยเค้กพิสตาชิโอ กับเชอร์เบทเบอร์รี่แดง พร้อมจัดเสิร์ฟทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18.00 น. เป็นต้นไป

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 0 2100 6255 หรือ อีเมล: diningcgcw@chr.co.th

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารเรดสกายได้ที่

เว็บไซต์: www.centarahotelsresorts.com/redsky

เฟสบุ๊ก: Red Sky Bangkok

อินสตาแกรม: redskybangkok

ทวิตเตอร์: @RedSkyBKK