Sea to Plate – ณ ห้องอาหารซี โรงแรมบาราคูด้าพัทยา เอ็มแกลอรี บาย โซฟิเทล

ถ้าพูดถึงความหลากหลายของอาหาร และวัฒนธรรมในภูมิภาคเอเชีย ก็คงต้องยกให้ประเทศไทยที่มีความเป็นเอกลักษณ์ที่โดนของแต่ละภาค รวมไปถึงรสชาดที่แตกต่างอีกด้วย

แต่ถ้าเราพูดถึงอาหารทะเล “พัทยา” ก็เป็นตัวเลือกอันดับต้น ๆ ของประเทศเช่นกัน เมืองที่ห้อมล้อมไปด้วยทะเล และอยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพฯ อุดมไปด้วยแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ และแหล่งประมงมากมาย นักท่องเที่ยวนับล้านจากทั่วโลก ต่างผัดเปลี่ยนหมุนเวียนเข้ามาท่องเที่ยวยังพัทยาอย่างไม่ขาดสาย และที่ขาดไม่ได้ นักท่องเที่ยวเหล่านั้น จะต้องได้ลิ้มลองอาหารทะเลที่สดใหม่ จากทะเลอย่างแน่นอน

โรงแรมบาราคูด้าพัทยา เอ็มแกลอรี บาย โซฟิเทล ได้รวบรวมสิ่งที่ดีที่สุดจากทะเลมาให้คุณ โดยการคัดเลือกวัตถุดิบชั้นเลิศแบบวันต่อวัน ปรุงโดยเชฟมืออาชีพ ที่จะดึงเอาเอกลักษณ์ความโดดเด่นของแต่ละเมนูออกมาได้อย่างลงตัว ตามสไตล์อาหารไทยประยุกต์ ที่เหมาะกับทุกเพศทุกวันทุกเชื้อชาติ ซึ่งเราใส่ใจในทุกรายละเอียด เพื่อให้มั่นใจว่าคุณจะได้ลิ้มลองรสชาดที่ดีที่สุด เท่านั้น

ทางโรงแรมบาราคูด้าพัทยา ขอเชิญชวนทุกท่านเข้ามาสัมผัสประสบการณ์ อาหารทะเลแบบเซ็ทเมนู กับเรา ที่ห้องอาหาร ซี (SEA Restaurant) ภายใต้คอนเซ็ป Inspire by Her ที่คุณจะได้พบกับ 5 เมนู ที่เราได้คัดสรรมาเพื่อคุณโดยเฉพาะ ไม่ว่าจะเป็น หมึกทอดกรอบ, ยำส้มโอกุ้ง, ต้มยำกุ้งแม่น้ำ, ปลากระพงขาวสมุนไพร และสาคูแคนตาลูป ด้วยราคาสุดคุ้มเพียง 888++ บาท สำหรับ 2 ท่าน พร้อมให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18.00 – 21.30 น. ณ โรงแรมบาราคูด้าพัทยา เอ็มแกลอรี บาย โซฟิเทล