

“THE STARS OF ITALY” เพลิดเพลินกับประเพณีมิชลิน เอาใจคนรักอาหารอิตาเลียน พบกับเชฟมิชลิน ฟราน เชสโก กาสบาโร ณ ห้องอาหารจีโออาร์จิโอ โรงแรม รอยัล ออคิด เชอราตัน



เชิญพบกับการมาเยือนของเชฟระดับมิชลินสตาร์ เชฟฟรานเชสโก กาสบาโร (Francesco Gasbarro) ที่พร้อมเสิร์ฟอาหารเลิศรสที่ห้องอาหารจีโออาร์จิโอ ห้องอาหารอิตาเลียนที่สามารถมองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยา ตั้งแต่วันที่ 10 – 12 ตุลาคม 2562 นี้เท่านั้น

เชฟฟรานเชสโก เกิดในเมืองฟลอเรนซ์ เชฟฟรานเชสโกเป็นหัวหน้าเชฟใหญ่ที่ร้านอาหาร La Bottega ในเมืองเจนีวา ซึ่งเป็นร้านอาหารที่ได้รับรางวัลมิชลินหลังจากที่เปิดมาเพียงแค่ 5 เดือนเท่านั้น และร้านอาหาร Osteria della Bottega ซึ่งตั้งอยู่ในเมืองเจนีวา ยังได้รับรางวัลบิบ กูร์ม็องด์เช่นกัน เมนูอาหารของเชฟฟรานเชสโก ถือว่าเป็นอาหารแบบคลาสสิกด้วยรสชาติแบบร่วมสมัย

ณ ห้องอาหารจีโออาร์จิโอ ท่านจะได้ลิ้มลองเมนู 6 คอร์สพิเศษ เริ่มด้วยแอนติพาสตี กุ้งเนื้อแดง เสิร์ฟพร้อม พาร์สนิป มะม่วง กับซุปรักทอง น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล และพาร์เมซานชีส สำหรับไฮไลท์อื่นๆ ได้แก่ พาสต้าคาลามาราดำซีฟู้ดและถั่วขาว ปลากระพงหรือปลาฮามาจิกับถั่วเขียวและซอส cacciucco ให้ทุกท่านได้ลิ้มลองกัน

สำรองที่นั่งมือคำพิเศษสุดริมแม่น้ำเจ้าพระยาได้ตั้งแต่วันนี้ – 12 ตุลาคม คลิก

<http://bit.ly/MichelinStarredGuestChef>

6 คอร์สดินเนอร์เมนู: 2,200++ บาทต่อคน ไวน์แพร้งจ่ายเพิ่มเพียง 1,200++ บาทต่อคน

- จองก่อน 1 ตุลาคม 2562 ท่านจะได้รับส่วนลด 30%
- สมาชิก Marriott Bonvoy และ Club Marriott จะได้รับสิทธิประโยชน์เช่นเคย
- ในระหว่างช่วงเวลาโปรโมชั่นนี้ หากลูกค้ามาทานดินเนอร์มากกว่าหนึ่งร้านอาหารในโรงแรมเครือแมริออทที่รวมรายการ รับสิทธิพิเศษ ฟรีหนึ่งคอร์สดินเนอร์ (เพียงแสดงใบเสร็จของการมาทานอาหารครั้งก่อน)

ราคาดังกล่าว ยังไม่รวม VAT และ Service Charge 10% บริการเรือรับส่งจากสถานีรถไฟฟ้าสะพานตากสิน และ ไอคอนสยามถึงโรงแรมฟรีทุกครึ่งชั่วโมง รายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่

<http://bit.ly/MichelinStarredGuestChef> โทร 02 266 0123 อีเมล events.rosh@sheraton.com लाईนแอด:

@rosheratonbangkok เฟสบุ๊ค: <https://www.facebook.com/royalorchidsheratonhotel> หรือ เว็บไซต์:

www.royalorchidsheraton.com