TOKYO MASTER CHEF OMAKASE สุดยอดซูชิระดับพรีเมียมที่โรงแรม เดอะ แกรนด์ โฟร์วิงส์ คอนเวนชั่น กรุงเทพฯ

โรงแรม เดอะ แกรนด์ โฟร์วิงส์ คอนเวนชั่น กรุงเทพฯ ขอเชิญคุณมาลิ้มลองสุดยอดซูชิระดับพรีเมียม

ครั้งแรกในประเทศไทยกับเชฟ Udatsu Hisashi เจ้าของร้านซูชิชื่อดัง Sushi Tou กับประสบการณ์ในการทำซูชิกว่า 14 ปี! ที่กำลังจะบินตรงมาจากโตเกียว พร้อมคัดสรรวัตถุดิบสดใหม่ส่งตรงจากญี่ปุ่นกับวิธีการเสิร์ฟแบบโอมากาเสะสุดเอ็กซ์คลูซีฟกับหลากหลายเมนู

อาทิ ปูขนที่นิยมอย่างมากในประเทศญี่ปุ่นด้วยความหวานและชุ่มฉ่ำที่ใครได้ลิ้มลองเป็นอันต้องติดใจ โอโทโร่ หอยเป๋าฮื้อ และอีกมากมายที่ผ่านกรรมวิธีรังสรรค์ ปรุงแต่ง และจัดวางอย่างพิถีพิถันที่สุด รับประกันความอร่อยแบบญี่ปุ่นขนานแท้

มาร่วมสัมผัสประสบการณ์ความประทับใจ ณ ห้องอาหารดันโจ ซูชิ บาร์
ตั้งแต่วันที่ 12 – 16 กันยายน 2561 (เพียง 5 วันเท่านั้น)
ในราคา 9,500++ บาท /ท่าน

9 ที่นั่งต่อรอบ / วันละ 3 รอบ!
รอบแรกเวลา 12.00 น.
รอบสองเวลา 18.00 น.
รอบสามเวลา 20.00 น.

ที่นั่งมีจำนวนจำกัด สงวนสิทธิ์สำหรับผู้ที่จองล่วงหน้าเท่านั้น
โปรดสำรองที่นั่งด่วน โทร: 02 378 8000 ต่อ 4207, 4208
รายละเอียดเพิ่มเติม http://bit.ly/2KirDj7
https://www.facebook.com/grandfourwings/