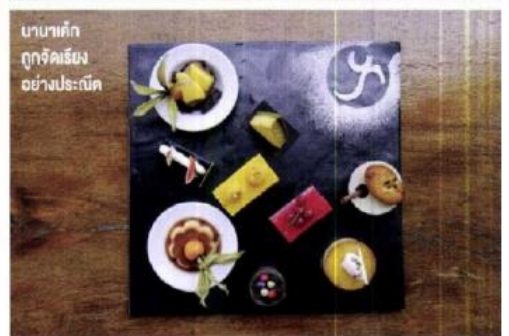




อีกหนึ่งมุมบึงฮาย



นานาชาติ
ถูกจัดเรียง
อย่างประณีต



UNLIMITED HAPPINESS

จะมีความสุขเพียงใดเมื่อสามารถเติมสิ่งดีๆ สร้างกาย
ได้แบบไม่จำกัด

Welcome first restaurant of the year มาเริ่มต้นปีใหม่กับความความสุขแบบจุใจกันดีกว่า ที่ให้เราอิมเม้น่าสำราญจากบุฟเฟ่ต์มีอกกลางวัน หลากสัญชาติ ณ Red Oven บนชั้น 7 ของ โรงแรม โซฟีเทล โซ แบงค็อก ห้องอาหาร สโตร์คลาสสิกโมเดิร์นมีไม่เพียงเป็นเบสในการตกแต่ง บรรยากาศโปร่งโล่งสบายเหมือนบ้านตากอากาศ อิงเตาผิงกลางหิมะ ให้ความรู้สึกอบอุ่นจนอยากลิ้มลองอาหารที่ถูกปรุงสดใหม่ ประเดิมแบบเบาท้องน้อยที่โซน Cold Cut และ Salad Bar คัดสรรชีสหลายชนิด ซาลามี ไส้กรอก แฮม กินคู่กับบิสกิตหรือมาแก็ตต์ของโปรดของชาวต่างชาติที่สังเกตได้ว่าทุกคน ดักกันแบบไม่ยั้ง คนรักสุขภาพก็พลาดไม่ได้ กับผักสดลูกเต้าน้ำสลัดยูโรเปียนสไตล์

หรือจะเป็นสลัดบ้านเราอย่างส้มตำ พร้อมกับ ซีฟู้ดเฟ้นจากแหล่งวัตถุดิบชั้นยอดแบบจัดเต็ม หอยแมลงภู่อั่วตัวโต กุ้งต้ม แซลมอนรมควัน นั่งรับประทานโต๊ะริมกระจกชมทิวทัศน์ของสวนลุมพินี มุมสีเขียวใจกลางเมืองหลวงเช่นนี้ ช่างช่วยให้อาหารมีอกกลางวันรื่นรมย์กว่าทุกครั้ง พลังข่าเสียงมองเห็นลูกค้าจำนวนไม่น้อย ไม่ว่าจะป็นครอบครัวหรือนักธุรกิจจับจองโต๊ะ รับลมตรงส่วนเอ๊าท์ดอร์ หลังจากเสร็จภารกิจกับการชิมออเดิร์ฟก็ไม่มีรอ รีบไปบริเวณ ชู่มของร้อนแบบครัวเปิดเห็นเชฟปรุงอาหาร กันอย่างร้อนแรงแต่ประณีต บนเตาโมลทานิ (แบรนด์เครื่องครัวระดับห้าดาวจากยุโรป) สีสแดงขนาดมหึมาสมนามเร็ด โอเวน ได้รับ กิตติศัพท์ว่าเป็นเตายาวที่สุดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ตั้งตระหง่านกลางร้าน ด้านบน

เรียงรายอาหารนานาชาติตามคอนเซ็ปท์ World Food Market ละลานตา เราเลือกรับประทาน กันแทบไม่ถูก อาหารยุโรป พาสต้าเลือกได้ตามใจชอบทั้งเส้นและซอส ซอสมะเขือเทศ กระเทียม หรือคาโบนาร่าผ่านการปรุงและ เสิร์ฟทันที รวมถึงพิซซ่า ผักโขมอบชีส สำหรับ อาหารจีนดาวเด่นคงต้องยกให้เมนูเบสิกมะหมี เกี้ยวกุ้งหมูแดงหมุกรอบ เส้นเหนียวนุ่มหอม ทำแบบสดใหม่ คู่กับหมูแดงนุ่มในน้ำซุปรหอม กลมกล่อม หรือแวะมาชิมเมนูรสจัดจ้านตรง มุมอาหารไทย อีกหนึ่งโซนของดาว คือ แจงแปนิสฟู๊ด ซูชิและมากิ เนื้อวัวชิ้นหนาอย่าง บนไฟจนสุกกำลังดีตำรับญี่ปุ่นขนานแท้ ปิดท้ายด้วยมุมของหวาน เคปรป ตระกูลเด็ก ช็อกโกแลตจากร้าน Chocolab จนไปถึง ขนมไทย อาทิ ขนมชั้น สังขยาฟักทอง และผลไม้ ตามฤดูกาล ไอค림หลากรสผัดกับท็อปปิ้งต่างๆ ที่เคาน์เตอร์ Teppanyaki Mix & Match ■



เหล่าอินเทอร์เนชั่นแนลฟู้ดสุดโอเค

โดย JANTANEE

ห้องอาหาร Red Oven Isurus Sofitel So Bangkok เปิดบริการทุกวัน บุฟเฟ่ต์
มื้อกลางวัน 12.00 - 15.00 น. บุฟเฟ่ต์
มื้อค่ำ 18.00 - 22.30 น. สำรองที่นั่ง
Ins. 0 - 2624 - 0000