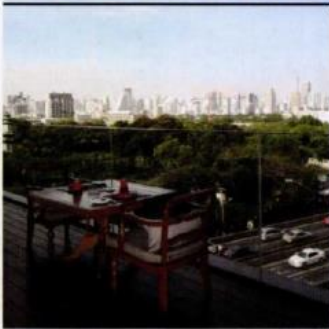


Red Oven



= เคาโมลทานีสี่แดงขนาดใหญ่ที่ตั้งอยู่ใจกลางห้องอาหาร เป็นที่มาของชื่อ Red Oven ซึ่งเป็นจุดเด่นแรกเมื่อก้าวเข้ามาในห้อง และยังเป็นที่นั่งขนาดใหญ่ที่สุดเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ใช้เป็นตัวแทนของธาตุไฟ ต่อเนื่องจากแนวคิดการใช้ธาตุทั้ง 5 มาตกแต่งส่วนต่างๆ ภายในโรงแรม Sofitel So Bangkok ซึ่งแต่งด้วยโทนสีอบอุ่น เพดานสูงโปร่งไม่อึดอัด เน้นใช้สิ่งไม้สีอ่อนประกอบเฟอร์นิเจอร์เรียบๆ ที่ดูเข้ากัน ภายใต้คอนเซ็ปต์ World Food Market ให้อารมณ์เหมือนการเดินทางในตลาดต่างประเทศ เพื่อจับจ่ายอาหารสดใหม่มาปรุงปรุง ผ่านการตีโชนของ คุณสุจริการณณ์ หวังหลี ภายในร้านแบ่งเป็น 3 โซนหลักๆ คือ โซนด้านในตกแต่งด้วยโคมไฟเพดานดีไซน์เก๋ ที่ใช้ช้อนส้อมห้อยประดับตัวโคม ส่วนโซนด้านนอกติดกับกระจกบานใหญ่จรดเพดาน เผยให้เห็นบรรยากาศสวนผ่อนคลายที่รายล้อมไว้ด้วยสีเขียวของสวนลุมพินี และมุมนั่งเล่นด้านนอกซึ่งดีไซน์เนอร์แต่งแต้มฝีมือโดยวาดแผนที่สถานที่สำคัญๆ ของกรุงเทพฯ ไว้บนผนัง พอพลบค่ำก็จะมองเห็นวิวแสงสีของตึกสูงใหญ่และถนนสุดโรแมนติคยามค่ำคืน

อาหารที่เสิร์ฟเป็นบุฟเฟต์แบบ International จากทั่วทุกมุมโลก แต่ยังคงไว้ซึ่งรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์และประยุกต์ให้ร่วมสมัย ทั้งอาหารที่เซฟปรุงสดใหม่บนเคาโมลทานีสี่ หรืออาหารสดๆ อย่างซาซิมิ และอาหารทะเล หากจะทานพร้อมจิบไวน์ชั้นดี ที่นี่ก็มีไว้บริการ และปิดท้ายมื้อสุดพิเศษด้วยผลไม้หรือของหวานที่มีให้เลือกหลากหลายสไตล์

๐



รับส่วนลด 20%

เมื่อสมาชิกชำระเวินด้วยบัตรเครดิตเคทีซี ประเภทดังต่อไปนี้ บัตรเคทีซี วีซ่า อินฟินิตี / บัตรเคทีซี - รอยัล ออร์คิด พลัส เวิลด์ มาสเตอร์การ์ด / บัตรเคทีซี เอ็กซ์ วีซ่า อิกเนเจอร์ และบัตรเคทีซี วีซ่า แพลตตินั่ม (วันนี้-30 มิ.ย. 58)



Red Oven :

ชั้น 7 โรงแรม Sofitel So Bangkok ถ.สาทรเหนือ บุฟเฟต์มีออกลูกกลางวัน วันจันทร์-ศุกร์ เวลา 12.00-15.00 น. มีออกลูกเย็น วันจันทร์-อาทิตย์ เวลา 18.00-10.30 น. Weekend Wine Brunch วันเสาร์และอาทิตย์ เวลา 12.00-15.00 น. โทร. 02 624 0000