



Exquisite dining

โรงแรมโซฟิเทล โซ แบงคอก ขอชวนผู้ที่รักในการชิมกินมาชิลล์กับบรรยากาศใหม่ของห้องอาหารพาร์ก โซไฮต์ ที่ปรับเปลี่ยนจากความเคร่งขมึนสไตล์ไฟน์ไดน์นิ่งเสิร์ฟแบบคอร์ส มาเป็นอาหารตะวันตกแนวโมเดิร์นที่ให้ผู้ร่วมโต๊ะได้แชร์ประสบการณ์ความอร่อยกันอย่างสนุกสนาน โดยมีเชฟคนใหม่ "จอส บิชสเตอร์ (Joost Bijster)" เป็นผู้สร้างสรรค์ และเมนูอาหารทุกจานของจอสจะออกไปทางฟากยุโรป แต่เชฟหนุ่มผู้นี้ก็ไม่ลืมที่จะนำกลิ่นกลิ่นพืชสมุนไพรเอเชียเข้ามาผสมผสาน พร้อมทั้งการจัดจานที่ไม่ต่างจากงานศิลปะระว่าง เมนูแนะนำประจำฤดูกาลคืออง Prince of the sea ที่นำกุ้งล็อบสเตอร์แคนาดาเข้ามาทำคู่กับซอสเครื่องแกงแบบไทย Lamb Rack

แกะย่างเนื้อนุ่มฉ่ำซอสไวน์แดง Seaside Garden ปลาแซลมอนจากแคว้นมาเนียที่กินคู่กับต้นหอมอย่างแบบไทยได้เข้ากันเป็นอย่างดี และอีกเมนูที่ห้ามพลาดอย่างเด็ดขาดได้แก่ Burata Balloon & Heirloom ที่นำชีสมอสซาเรลล่ามาถวญจากอิตาลีมาสอดไส้ด้วยชีสสตราเซียเทลล่าเนื้อนุ่ม ตักรสหวาน เปรี้ยวด้วยมะเขือเทศ ซอสเนเชิลและบัลซามิก ก่อนจะตบท้ายด้วยความสดชื่นของค็อกเทลมะเฟือง หรือความลมุนแต่หนักหน่วงของวิสกี้ใน Gold Fashion ซึ่งคืออกเทลที่จัดเสิร์ฟอยู่บนบาร์บนชั้นคาเฟ่ "พาร์ก โซไฮต์ เทอร์เรส" นั้นล้วนเป็นเมนูใหม่ทั้งหมดเช่นกัน ซึ่งรับประกันความสร้างสรรค์โดยทีม Diageo World Class (สำรองที่นั่งโทร.0-2624-0000)