https://today.line.me/th/v2/article/1Dw1Q9B

18 March 2022

สุขภาพ

เข้าสู่ระบบ

โปรเด็ดต้องลอง!!!

เดลินิวส์
อัพเดต 2 วันที่แล้ว • เผยแพร่ 2 วันที่แล้ว • เดลินิวส์

ติดตาม

โปรเด็ดต้องลองสัปดาห์นี้ ยังคงอยู่กับโปรโมชั่นสุดหลากหลายคลายร้อน ให้ทุกคนได้ช้อปแบบเย็นใจ แถมคุ้มค่าคุ้มราคาแน่นอน แต่อย่าลืมช้อปแล้วฝากบอกต่อกันด้วยนะจ๊ะ..

โปรเด็ดต้องลองสัปดาห์นี้ ยังคงอยู่กับโปรโมชั่นสุดหลากหลายคลายร้อน ให้ทุกคนได้ช้อปแบบเย็นใจ แถมคุ้มค่าคุ้มราคาแน่นอน แต่อย่าลืมช้อปแล้วฝากบอกต่อกันด้วยนะจ๊ะ..

@ ร้านอาหารไทย **ทองหล่อ** ขอต้อนรับความร้อนด้วยเมนู **"ข้าวแช่ตำรับทองหล่อ"** ที่ปรุงอย่างพิถีพิถันตามแบบฉบับโบราณดั้งเดิม และผสมผสานความเป็นไทยแบบร่วมสมัย เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 9 อย่าง และส่งมอบเป็นของขวัญให้ผู้ใหญ่ที่นับถือและคนที่คุณรัก โดยมีให้เลือก 5 แบบ ทั้งแบบรับประทานที่ร้าน และแบบแพ็คเกจบรรจุในกล่องใส และกล่องกระจกสวยหรู ในราคา 450 - 1,890 บาท พร้อมให้บริการตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน – 30 มิถุนายน ณ โรงแรมสเตย์บริดจ์ สวีท แบงค็อก ทองหล่อ หรือโทร 092-966-2563

Translate

The renowned menu Khao Chae, roughly translated to "rice soaked in cool water" is temporarily back on the special menu for guests to savor during the summer heat. The rice, which comes from Pathum Thani province where produces kernel and aromatic rice that is similar to Thai jasmine rice, gets through the cleaning and soaking process for many times and is then infused by cold jasmine water and left overnight with a scented candle to give it the fragrance. The fragrant rice itself tastes bland, so by adding some bold flavors and spices into it would enhance the overall taste significantly.

Condiments such as salted egg with butterfly pea flowers, shredded and salty pork, crispy shrimp paste balls, sautéed shrimp and red onions, sautéed sweet and sour fish, deep fried egg wrapped Chinese sausage and marinated minced pork, sautéed radish with plum sugar, a side of fresh vegetables, and stuffed bell peppers with minced shrimp and pork accompany the rice soaked in cool water.

Available from April 1 to June 30, 2022 with prices ranging from 450-1,890 baht, the once-a-year treat comes in four options: a single set, large set, single set with a hand garland, and large set with a hand garland.

The head chef Titirat Pachjaraen prepares Khao Chae with care and attention while exhilarating guests with an eye-catching presentation. She knows exactly what she's doing and strives to retain Thonglor Thai cuisine's commitment to support local famers, use locally-grown produce, and introduce royal Thai cuisine to a larger audience.

From today through April 4, 2022, guests making an upfront payment to pre order rice soaked in cool water will instantly receive a complementary dessert of candied gooseberry. To be eligible for the dessert, guests need to pick up their order at the restaurant on April 4. Pickup dates are from April 1 through 4.

Thonglor Thai cuisine is open every day from 10:30 a.m. to 9:00 p.m. and located at Staybridge Suites Bangkok Thonglor. Please call us at 02-000-4701 or 092-966-2563 or visit our website at www.thong-lor.com. Our Facebook page, Instagram, and LINE: Thonglor Cuisine.

For handcrafted lovers, we do have a new channel to promote craftsmanship. Please follow us on Instagram: Sri.thonglor