

อาหารโบราณเพื่อแม่ ที่..ครัวรังสิต

6 เดือนแห่งการพาแม่ไปเที่ยว ไปชิมอาหารอร่อย ๆ และ บอกรักแม่... คุณแม่ที่ชอบรับประทานอาหารไทย ต้องชวนไป **ครัวรังสิต** ที่เปิดเมนูใหม่ต้อนรับวันแม่แห่งชาติ เมนูแนะนำนี้เป็นอาหารไทยโบราณที่หาได้ยาก นอกจากอาหารไทยแล้วก็มีอาหารญี่ปุ่นและอาหารนานาชาติอีกด้วย สำหรับเมนูพิเศษวันแม่ ได้แก่ **แกงคั่วหัวตาลปลาแชลมอน** ใช้หัวตาลมาผ่านขั้นตอนพื้นบ้าน ทำให้หัวตาลหายขื่น แล้วนำมาทำแกงคั่วใส่ปลาแชลมอนชิ้นโต **ยำผักหวานบ้าน** เป็นผักหวานปลอดสารที่ปลูกเองภายในแปลงผักสวนของ **โครงการบ้านกรุงกวี** นำมาลวกแต่ยังคงความเขียวสด หวานกรอบ แล้วคลุกเคล้ากับน้ำยำสูตรเฉพาะ ไม่เผ็ดมากนัก หอมกลิ่นสมุนไพร มะนาวและพริกสด เมนูนี้รับประทานกันได้ทั้งครอบครัว

ของหวานเป็น **ลูกตาล**

อ่อนลอยแก้ว สูตรกรุงกวี ลูกตาลเนื้ออ่อน ๆ นุ่ม ๆ ในน้ำเชื่อมใบเตย โรยหน้าด้วยขนุนหอมหวาน



เป็นเมนูของหวานรับฤดูฝนและต้อนรับคุณแม่ ผู้หญิงที่พิเศษที่สุดของทุกคน

วันที่ 12 สิงหาคม 2557 ลูก ๆ พาคุณแม่มา รับประทานอาหารในวันนี้ รับโปรโมชั่นพิเศษ แกงเลียงอนามัยสำหรับคุณแม่ 1 ถ้วย และพวงมาลัย ดอกไม้สด 1 พวง แถมบัตรส่วนลด **VIP Card 1** ใบ จัดเฉพาะวันแม่เท่านั้น สอบถามที่ "ครัวรังสิต" ร้านอาหารไทยโบราณในโครงการบ้านกรุงกวี รังสิตคลอง 4 สอบถาม โทร.0 2577 4141, www.facebook.com/krungkaveecompany