**ROAST  
PRIME RIB  
ONLINE**   
เนื้อนุ่มฉํ่าทุกชิ้นผ่านการหมัก 24 ชั่วโมง และ อบนาน 4 ชั่วโมง อบร้อน ๆ จากร้านโชคชัยสเต็คเฮ้าส์ ส่งตรงถึงบ้านคุณ

Roast Prime Rib เนื้อส่วนซี่โครงชิ้นที่ 6-12 แบบติดกระดูก นํามาหมัก เครื่องเทศ 24 ชั่วโมง อบด้วยไอระเหยเกลือทะเลในเตาอบ ด้วยความร้อนคงที่   
ที่อุณหภูมิตํ่า ( 80 °C ) ต่อเนื่องเระยะเวลา 4 ชั่วโมง เพื่อให้ได้สัมผัสคุณภาพเนื้อนุ่ม รสชาติเข้มข้น ทานคู่กับซอสออจู  
  
พร้อมเสิร์ฟกับเครื่องเคียง ครีมคอร์น ผักโขม มันบด และ นํ้า Au jus รสชาติเข้มข้น เคี่ยวนาน 6 ชม และซอสเกรวี่  
  
เกรดเนื้อที่เราจําหน่ายนั้น จะมี 3 เกรดด้วยกัน  
ไม่ว่าจะเป็น AUS. Grain Fed , AUS. Wagyu และ USDA Prime  
  
โดยเนื้อหมูนั้น จะมีเนื้อหมูสูตรปกติ และ สูตรหมูดําคุโรบูตะ  
  
Chokchai Roast PrimeRib  
Chokchai\_Roast\_PrimeRib  
02 - 5320168 – 9  
  
สนใจสั่งซื้อ หรือ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม