

นุ่มหอมละมุนลิ้น กับเซ็ทข้าวหน้าปลาไหลญี่ปุ่น ห้อง อาหารคิซาระ



ห้องอาหารคิซาระ เชิญชวนมาฉลองเทศกาลกินปลาไหลประจำปีของญี่ปุ่นในเดือนกรกฎาคมด้วยเมนูแสนอร่อยจากวัตถุดิบสดพรีเมียมอย่าง อุนาจิ (Unagi) หรือปลาไหลน้ำจืด (Freshwater Eel)

ประเทศญี่ปุ่นมีเทศกาลกินปลาไหลประจำปี ที่เรียกกันว่า วันโดโย โนะ อุชิ (Doyou no Ushi) ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่เหมาะสำหรับอากาศร้อนที่สุดในญี่ปุ่น โดยเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมการกินของชาวญี่ปุ่นที่สืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยเอโดะ ยาวนานกว่า 1,000 ปี อีกทั้งเชื่อกันว่าการรับประทานปลาไหลจะทำให้สุขภาพสมบูรณ์ร่างกายแข็งแรง ช่วยป้องกันอาการท้องอืดและอุดมไปด้วยคุณค่าสารอาหารอีกมากมาย ต่างๆ ทั้งยังช่วยฟื้นฟูให้ร่างกายแข็งแรงกระชุ่มกระชวยในหน้าร้อนได้

เนื้อของปลาไหลน้ำจืดญี่ปุ่น มีรสชาติเข้มข้น เนื้อมีความแน่น หอมมัน ชุ่มน้ำ และหวานหอม เมื่อนำมาอย่างบนเตาถ่านไฟอ่อนๆ กับซอสสโกล์ญี่ปุ่นจนหนังกรอบ เหมาะจะทานกับข้าวญี่ปุ่นร้อนๆ ให้รสชาติที่อร่อยกลมกล่อมสุดๆ เชฟชาวญี่ปุ่นมากความสามารถและประสบการณ์ที่ห้องอาหารคิซาระ ได้รังสรรค์เซ็ทเมนู เอาใจคนรักรสชาติของปลาไหลญี่ปุ่น ได้แก่

เซ็ทข้าวปลาไหลญี่ปุ่นย่าง มีกลางวัน ราคา 860++ บาท ต่อท่าน ประกอบด้วย ซาซิมิ สลัดผักและมันฝรั่ง ไข่ตุ๋น เนื้อไก่และผัก เติมปูระปลาไหลและผัก ข้าวหน้าปลาไหลย่างโชหวานและไบชิโสะ ซุปมิโสะ และแตงกวาดองแบบ

ญี่ปุ่น ปิดท้ายด้วยของหวาน (เครมบรูเล่ หรือ ไอศกรีม หรือ ผลไม้สดตามฤดูกาล)

เซตข้าวอบปลาไหลญี่ปุ่นคาโกชิม่าพรีเมียม ราคา 2500++ บาท ต่อท่าน ประกอบด้วย อาหารเรียกน้ำย่อย ซาซิมิ สลัดผักและมันฝรั่ง ไข่ตุ๋นเนื้อไก่และผัก สลัดผักสดกับเนื้อปลาไหลคาโกชิม่าพรีเมียมอย่างซอสหวาน เหมะปลาไหลและผัก ข้าวอบปลาไหลญี่ปุ่นคาโกชิม่าพรีเมียมและผัก ข้าวอบเห็ดสไตล์ญี่ปุ่น ซุปมอโอะ และแตงกวาดองแบบญี่ปุ่น และของหวาน (ไอศกรีมหวานเย็นชื่นใจ หรือ ผลไม้สดตามฤดูกาล)

ห้องอาหารคิซาระ ตั้งอยู่บริเวณชั้น 3 โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่ 11:30-14:30 น. สำหรับมื้อกลางวัน และ 18:00-22:30 น. สำหรับมื้อเย็น สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-690-9999 หรือ อีเมล bkkci.fb@conradhotels.com สามารถติดตามข่าวสารต่างๆได้ที่ เว็บไซต์ www.relishbangkok.com/kisara-2
###