

ความอร่อยประจำฤดูกาลจากเมนูปลาคิงกิและเห็ด

มัตสึทาเกะ



ด้วยประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีความหลากหลายทางสภาพภูมิอากาศและมีถึง 4 ฤดูด้วยกัน ได้แก่ ฤดูใบไม้ผลิ ฤดูร้อน ฤดูใบไม้ร่วง และฤดูหนาว ด้วยเหตุนี้จึงทำให้พืชผัก เนื้อสัตว์ หรืออาหารทะเลที่หาได้ในแต่ละฤดูมีความแตกต่างกัน คนญี่ปุ่นจึงชื่นชอบในการรับประทานอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบตามฤดูกาล และห้องอาหารคิโสสะได้นำความอร่อยจากเมนูปลาคิงกิ และเห็ดมัตสึทาเกะ ซึ่งเป็นเมนูที่ได้ชื่อว่าหาทานได้ยากยิ่ง นำมาสร้างสรรค์เป็นเมนูแสนอร่อยจากฝีมือเชฟผู้มากประสบการณ์ให้คุณได้ลิ้มลองความอร่อยตลอดเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนธันวาคมนี้

“ปลาคิงกิ” (Kinki) เป็นปลาสีแดงสด ที่ได้จากทะเลน้ำลึกของญี่ปุ่น ซึ่งมีความพิเศษเพราะเป็นปลาที่ไม่สามารถเพาะเลี้ยงได้ และมีราคาแพง เนื้อปลาคิงกิมีรสสัมผัสที่นุ่มและแน่น มีไขมันที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากมาย ซึ่งได้ถูกนำมาปรุงเป็นเมนูเลิศรสตามแบบฉบับของเชฟผู้เชี่ยวชาญโดยเฉพาะเพื่อให้ทุกท่านได้ลิ้มลองเมนูอันแสนเลิศรส อาทิ ปลาคิงกิต้มซีอิ้ว ปลาคิงกิย่างเกลือ เป็นต้น

“เห็ดมัตสึทาเกะ” (Matsutake) เห็ดมัตสึทาเกะเป็นเห็ดที่มีรสชาติล้ำเลิศที่สุดในบรรดาเห็ดขึ้นชื่อมากมายในประเทศญี่ปุ่น มีสีน้ำตาลเข้ม กลิ่นหอมหวาน ชาวญี่ปุ่นเชื่อกันมานานนับพันปีว่าเห็ดมัตสึทาเกะ มีสรรพคุณเป็นยาอายุวัฒนะ กินแล้วอายุยืน ซึ่งในครั้งนี้น้เมนูที่นำเสนอจากห้องอาหารญี่ปุ่นคิโสสะคือ เห็ดมัตสึทาเกะย่าง เห็ดมัตสึทาเกะและกุ้งเสิร์ฟในกาหม้อดินสไตล์ญี่ปุ่น และ ซุปใสเห็ดมัตสึทาเกะและปลามาได

ขอเชิญทุกท่านลิ้มรสเมนูอาหารตามฤดูกาล “เมนูปลาคิงกิและเห็ดมัตสึทาเกะ” ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิโสสะ ชั้น 8 โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน มือกลางวัน 12.00 – 14.30 น.และมือเย็น 18.00 – 22.30 น. (สำหรับสมาชิกผู้ถือบัตร SPG และคลับแมริออทรับสิทธิ์ส่วนลดพิเศษได้ทันที)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 207 8000 หรืออีเมล kisso.bangkok@westin.com หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์คิโสสะได้ที่ www.kissojapaneserestaurant.com และติดตามข่าวสารต่างๆ ทาง facebook.com/kissobangkok