

คูโรเกะ วากิว ฮิตะกิวิ โฮบะยากิ ห้องอาหารคิซาระ โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ



หลังจากการปิดปรับปรุงของ ห้องอาหารคิซาระ โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ วันนี้ทางห้องอาหารได้กลับมาเปิดให้บริการอีกครั้ง โดยไฮไลท์ครั้งนี้อยู่ที่เมนูที่ปรุงจากเนื้อวากิวคุณภาพระดับ A5 “คูโรเกะ วากิว ฮิตะกิวิ โฮบะยากิ” ซึ่งเป็นที่ทราบกันดีว่าเนื้อวากิวจากประเทศญี่ปุ่น คือหนึ่งในเนื้อที่มีคุณภาพที่สุดในโลก แล้วใครเล่าจะอดใจไหว ไม่ลองลิ้มชิมเมนูนี้

เนื้อฮิตะกินั้นถือเป็นของอร่อยขึ้นชื่อประจำเมืองทาคายามะ ประเทศญี่ปุ่น การันตีด้วยเกรดระดับ A5 ซึ่งถือเป็นเนื้อที่มีคุณภาพสูงสุด ด้วยสัมผัสที่นุ่มละมุน รสชาติชุ่มฉ่ำ บั๊จจัยสำคัญอยู่ที่ลายหินอ่อนซึ่งเป็นไขมันที่แทรกอยู่ในเนื้อ โดยการเกิดของชั้นไขมันที่เป็นลายหินอ่อนนี้ ว่าจะต้องถูกเลี้ยงดูด้วยความดูแลเอาใจใส่ ใส่ใจในเรื่องของอาหารอย่างมาก รวมไปถึงการนวดตัวและเลี้ยงด้วยเบียร์!

ที่ ห้องอาหารคิซาระ โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ เราเริ่มการปรุงเนื้อวากิว “ฮิตะ” A5 นี้โดยเชฟจะบรรจุแล่เนื้อออกมาเป็นชิ้นพอดีคำ จากนั้นนำเนื้อไปคลุกเคล้ากับซอสมิโซะรสหวาน แล้วจึงนำไปย่างบนไฟโฮบะ ซึ่งในขั้นตอนการย่างนี้กลิ่นที่โชยมา บอกเลยว่าหอมหวานชวนรับประทานเสียจริง นอกจากนี้รสชาติที่ได้ก็สุดจะบรรยาย

ประสบการณ์ดี ๆ อย่างนี้ถ้ามาคนเดียวก็กลัวจะเสียเปล่า อย่าลืมเชิญเพื่อนๆ คนรัก หรือคนรู้จักมาแบ่งปันประสบการณ์อันน่าประทับใจได้ที่ ห้องอาหารคิซาระ โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ

คูโรเกะ วากิว ฮิตะกิวิ โฮบะยากิ หรือ เนื้อฮิตะย่างบนไฟโฮบะและซอสมิโซะ เสิร์ฟพร้อมผักสด สนนราคาอยู่ที่ 2,500++ ต่อท่านเท่านั้น

ห้องอาหารคิซาระ ชั้น3 โรงแรม คอนราด กรุงเทพฯ เปิดให้บริการทุกวันเวลา 11:30-14:30น. สำหรับมื้อกลางวัน และเวลา 18:00-22:30น. สำหรับมื้อเย็น สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-690-9999 หรือ อีเมล bkkci.info@conradhotels.com สามารถติดตามข่าวสารต่างๆได้ที่ เว็บไซต์ www.relishbangkok.com/kisara-2