

ฉลองครบรอบ 25 ปี นำเสนอเมนูพิเศษ ห้องอาหาร ญี่ปุ่นคิโสะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท



กว่า 25 ปี ของการเปิดให้บริการตั้งแต่ปี 2537 จนถึงปัจจุบัน ไม่ได้ทำให้ห้องอาหารญี่ปุ่นคิโสะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท ดูน่าตื่นตื้นน้อยลงเลย ปัจจุบันห้องอาหารญี่ปุ่นคิโสะก็ยังเป็นห้องอาหารที่ถูกขนานนามถึงอย่างแพร่หลายทั้งในเรื่องบรรยากาศและการตกแต่งสไตล์ญี่ปุ่นร่วมสมัย ยิ่งไปกว่านั้นคือความใส่ใจและความเชี่ยวชาญในการนำเสนออาหารญี่ปุ่นคุณภาพชั้นเลิศที่ได้รับการคัดสรรอย่างพิถีพิถัน ทั้งในเรื่องของคุณภาพวัตถุดิบ ขั้นตอนการทำ เพื่อให้ทุกท่านได้ทานอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับแท้ เสมือนได้ไปทานถึงประเทศญี่ปุ่นเลยทีเดียว

ภายใต้การดูแลของเชฟชาตรี แปงศิลป์ หัวหน้าเชฟผู้มากประสบการณ์ในการทำอาหารญี่ปุ่นมากกว่า 15 ปี ซึ่งแม้กระทั่งเชฟสัญชาติญี่ปุ่นยังชื่นชมในฝีมือ เชฟชาตรีฝึกฝนการรังสรรค์อาหารญี่ปุ่นจากทั่วทุกภาคจากเชฟรับเชิญชาวญี่ปุ่นที่มาร่วมทบทวนความอร่อยที่ห้องอาหารคิโสะตลอดทั้งปี และเพื่อเป็นการเฉลิมฉลองโอกาสที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิโสะ ครบรอบ 25 ปี เชฟชาตรีและลูกทีมฝีมือดีได้ร่วมกันรังสรรค์คอร์สอาหารไคเซกิมือเย็น และเมนูซูชิที่ปรุงอย่างพิถีพิถันอย่างมีเอกลักษณ์ตามสไตล์ของเชฟให้ทุกท่านได้ลิ้มลองดังนี้

คอร์สอาหารไคเซกิมือเย็นฉลอง 25 ปี จับคู่เสิร์ฟพร้อมสาเกคุณภาพเยี่ยมสำหรับ 10 ท่าน ในราคา 25,000 บาท ถ้วน**

ซูชิรสชาติดั้งเดิมในราคาพิเศษเพียงคำละ 25 บาท (เมื่อมียอดสั่งอาหารมื้อกลางวันตั้งแต่ 1,000 บาท/โต๊ะขึ้นไป)

พิเศษ!! ผู้ที่อายุครบ 25 ปี ในเดือนสิงหาคม รับสิทธิทานฟรีแบบไม่อั้นกับบุฟเฟต์ตามสั่งมือเที่ยงวันอาทิตย์ (เมื่อมากับลูกค้าและสั่งอาหารเมนูตามสั่งมือเที่ยงวันอาทิตย์ตั้งแต่ 2 ท่านขึ้นไป)

หมายเหตุ: เมนูพิเศษฉลองครบรอบ 25 ปี มีขายตลอดทั้งเดือนสิงหาคม 2561 นี้

**จองและชำระเงินล่วงหน้าผ่านออนไลน์สำหรับคอร์สอาหารไคเซกิมือเย็นฉลอง 25 ปี

ขอเชิญทุกท่านร่วมเฉลิมฉลองโอกาสแสนพิเศษกับ "เมนูฉลองครบรอบ 25 ปี" ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิโสะ ชั้น 8 โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น. และมือเย็น 18.00 – 22.30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 207 8000 หรืออีเมล kisso.bangkok@westin.com หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์คิโสะได้ที่ www.kissojapaneserestaurant.com และติดตามข่าวสารต่างๆ ทาง facebook.com/kissobangkok