

# ชุดหม้อไฟหมูคุโรบุตะสไลด์สไตล์ญี่ปุ่นสุดแซ่บ ห้อง อาหารญี่ปุ่นคิซาระ



ตลอดเดือนกรกฎาคม ห้องอาหารญี่ปุ่นคิซาระ ขอเชิญชวนคุณมาชิมเมนูพิเศษประจำเดือน กับเมนูหม้อไฟหมูคุโรบุตะส่วนท้อง ลิ้มรสความเผ็ดร้อนของซุ๊ปที่มีส่วนผสมของขิงและพริก ซึ่งเป็นวัตถุดิบประจำเดือนนี้

หากให้ เนื้อวากิวเป็นเจ้าแห่งเนื้อวัว คุโรบุตะก็เปรียบเสมือนราชาแห่งหมู คุโระ แปลว่า ดำ บูตะ แปลว่า หมู โดยหมูชนิดนี้มีต้นกำเนิดมาจากหมูดำสายพันธุ์เบิร์กเชียร์ (Berkshire) ในประเทศอังกฤษ และเริ่มเป็นที่แพร่หลายในวงการอาหารของญี่ปุ่นเมื่อหลายสิบปีแล้ว ชาวญี่ปุ่นได้พัฒนาสายพันธุ์หมูชนิดนี้ให้มีแทรกอยู่สูงเพื่อให้ได้รสชาติเนื้อที่ดีที่สุด จึงไม่ต้องแปลกใจว่าทำไมคุโรบุตะจึงมีความนุ่มกว่าและมีลายไขมันหรือ Marbling แทรกอยู่เหมือนกับเนื้อไม่มีผิด

เมื่อทานหมูคุโรบุตะคู่กับซุ๊ปหอมหวาน ที่มีส่วนผสมของพริก ซึ่งเป็นวัตถุดิบอันเป็นที่นิยมของเมนูอาหารเอเชีย อีกทั้งยังดีต่อสุขภาพ มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ลอคคอเลสเทอรอล และเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้แข็งแรงมากยิ่งขึ้น แก่ลัมกับผักนานาชนิด และซอสที่เข้ากัน ก็ยิ่งทำให้เมนูนี้เป็นเมนูที่ไม่ควรพลาดอย่างยิ่ง

ลิ้มรสหม้อไฟหมูคุโรบุตะสไลด์สไตล์ญี่ปุ่นสุดแซ่บ ได้ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิซาระ ในราคา 480++ บาท

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-690-9999 หรือ อีเมล [bkkci.fb@conradhotels.com](mailto:bkkci.fb@conradhotels.com)  
สามารถติดตามข่าวสารต่างๆได้ที่ เว็บไซต์ [www.relishbangkok.com/kisara-2](http://www.relishbangkok.com/kisara-2) ห้องอาหารคิซาระ ตั้งอยู่บริเวณ  
ชั้น 3 โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่ 11:30-14:30 น. สำหรับมื้อกลางวัน และ  
18:00-22:30 น. สำหรับมื้อเย็น

###