

ต้อนรับฤดูใบไม้ร่วง ด้วยเมนู เห็ดมัตสึทาเกะ ห้องอาหารญี่ปุ่น คิซาระ



ประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีความหลากหลายทางสภาพภูมิอากาศ จึงทำให้พืชผัก เนื้อสัตว์ หรืออาหารทะเลที่หาได้ในแต่ละฤดูมีความแตกต่างกัน คนญี่ปุ่นจึงชื่นชอบในการรับประทานอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบตามฤดูกาล ห้องอาหารคิซาระจึงได้นำความอร่อยจากเมนูเห็ดมัตสึทาเกะ ซึ่งเป็นเมนูที่ได้ชื่อว่าหาทานได้ยาก นำมาสร้างสรรค์เป็นเมนูแสนอร่อยจากฝีมือเชฟผู้มากประสบการณ์ให้คุณได้ลิ้มลอง

“เห็ดมัตสึทาเกะ” (Matsutake) เป็นเห็ดที่มีรสชาติล้ำเลิศที่สุดในบรรดาเห็ดขึ้นชื่อมากมายในประเทศญี่ปุ่น มีสีน้ำตาลเข้ม กลิ่นหอมหวาน ชาวญี่ปุ่นเชื่อกันมานานนับพันปีว่าเห็ดมัตสึทาเกะ มีสรรพคุณเป็นยาอายุวัฒนะ กินแล้วอายุยืน ในครั้งนี้เมนูที่นำเสนอจากห้องอาหารคิซาระ คือ เห็ดมัตสึทาเกะกรอบและออรัคิงแซลมอนโอวาคาโดสาหรัยโรล เนื้อวากิวฮอกไกโดและเห็ดเห็ดมัตสึทาเกะนึ่งไม่ไฟ ริซอตโต้สไตล์ญี่ปุ่นพร้อมเห็ดมัตสึทาเกะและซีฟู้ดคุณภาพพรีเมียม ได้แก่ ปู กุ้ง หอยเชลล์ ปลาหิมะ และออรัคิงแซลมอน ซุปกาเห็ดมัตสึทาเกะและไก่ กุ้ง สไตล์ญี่ปุ่นดั้งเดิม รวมถึงเทมปุระเห็ดมัตสึทาเกะและกุ้ง

ขอเชิญทุกท่านลิ้มรสเมนูอาหารตามฤดูกาล “เห็ดมัตสึทาเกะ” ตั้งแต่วันที่ 1-11 ตุลาคม นี้ ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิซาระ

ชั้น 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

###