

ยอดเชฟบิตรงจากฮอกไกโด พร้อมเสิร์ฟสุดยอด เมนูสุดพิเศษ ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโสะ



กลับมาอีกครั้งกับยอดเชฟใหญ่จากโรงแรมเมืองฮอกไกโด จับมือกันรังสรรค์-เสิร์ฟ สุดยอดเมนูอาหารญี่ปุ่นสุดพิเศษ ผ่านฝีมือการปรุงโดยเชฟ คาซุโระ ทาคานาชิ จากโรงแรม เซอรอตัน ฮอกไกโด คิโรโระ รีสอร์ท (Sheraton Hokkaido Kiroro Resort) ผู้ที่มีประสบการณ์กว่า 35 ปีและมีดีกรีรางวัลการทำ เอโดะมาเอะ ชูชิ หรือซูชิตำรับดั้งเดิม ซึ่งเชฟให้ความสำคัญและพิถีพิถันกับวัตถุดิบที่เฟ้นหา คัดเลือก และนำเข้า ให้ได้ลิ้มลองความสดและอร่อยตลอดระยะเวลา 10 วัน ระหว่างวันที่ 31 พฤษภาคม ถึง 9 มิถุนายน 2562 ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโสะ ชั้น 8 โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท

รสชาติอันน่าหลงใหลของหลากหลายเมนูที่เชฟทั้งสองท่านสร้างสรรค์เป็นพิเศษจากวัตถุดิบคุณภาพนำเข้าจากญี่ปุ่น ผนวกกับเทคนิคการปรุงอาหารซึ่งผสมผสานรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของเมืองฮอกไกโดแท้ๆ พร้อมต้อนรับทุกท่านด้วยอาหารมื้อกลางวันและมื้อค่ำหลากหลายเมนูดังนี้

- ชุดอาหารญี่ปุ่นมื้อกลางวัน Lunch Chef Course ราคา 1,600++
- มื้อค่ำกับเมนูอาหารชุดไคเซกิ 7 คอร์ส ราคา 3,000++ ซึ่งแต่ละคอร์สอร่อยระดับรับรางวัล
- ชุดอาหารญี่ปุ่นโอมาคาเสะมื้อกลางวัน ราคา 5,000++
- เมนูอาหารต้นตำรับจากฮอกไกโด และ เมนูตามสั่ง A La Carte อาทิ ซูชิตำรับเอโดะดั้งเดิม เป็นต้น

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