

ฤดูร้อนนี้เชิญลิ้มลองความอร่อยจากเมนูปลาชั้นมะ และปลาฮาโมะ ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท



ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เป็นห้องอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับการยกย่องถึงความอร่อยด้วยรางวัล ห้องอาหารญี่ปุ่นยอดเยี่ยม 2 ปีซ้อนจากนิตยสาร บางกอก เบสต์ ไดนิง แอนด์ เอนเตอร์เทนเมนต์ และในปีนี้ ห้องอาหารคิสโซะได้นำความอร่อยจากปลาชั้นมะและปลาฮาโมะ ที่ขึ้นชื่อว่าสามารถหาทานได้แค่ในช่วงฤดูร้อน นำมาสร้างสรรค์เป็นเมนูแสนอร่อยจากฝีมือเชฟผู้มากประสบการณ์ให้คุณได้ลิ้มลองความอร่อยตลอดเดือนกรกฎาคมถึงกันยายนนี้

“ปลาฮาโมะ” (Hamo) ปลาไหลญี่ปุ่นที่มีเนื้อนุ่มอร่อย เป็นที่นิยมในเมืองเกียวโตและโอซาก้า สามารถหาทานได้ตามฤดูกาลในประเทศญี่ปุ่นโดยเฉพาะเดือนกรกฎาคม ซึ่งห้องอาหารคิสโซะได้นำเสนอเมนูปรุงพิเศษจากปลาฮาโมะ อาทิ ปลาฮาโมะเสิร์ฟในหม้อกระดาษสาสไตล์ญี่ปุ่น ปลาฮาโมะตุ๋นเห็ดเสิร์ฟในซูปก้า และปลาฮาโมะเทมปุระ

“ปลาชั้นมะ” (Sanma) เป็นปลาทะเลตระกูลเดียวกับปลาซาบะมีเนื้อละเอียด นิยมทานกันในช่วงฤดูร้อนและฤดูใบไม้ผลิ สามารถนำมาทำได้หลากหลายเมนู และครั้งนี้ห้องอาหารคิสโซะได้นำเอาเมนูที่ชาวอาทิตย์อุทัยนิยมรับประทานอย่าง ซาซิมิปลาชั้นมะ และปลาชั้นมะย่างเกลือ มาให้บริการในครั้งนี้

ขอเชิญทุกท่านลิ้มรสเมนูอาหารตามฤดูกาล “เมนูปลาฮาโมะและปลาชั้นมะ” ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ ชั้น8 โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น.และมื้อเย็น 18.00 – 22.30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 207 8000 หรืออีเมล kisso.bangkok@westin.com หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์คิสโซะได้ที่ www.kissojapaneserestaurant.com และติดตามข่าวสารต่างๆ ทาง facebook.com/kissobangkok

ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ ตั้งอยู่ที่ชั้น 8 ของโรงแรมเดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน 12:00 – 14:30 น. และมื้อเย็น 18:00 – 22:30 น. สอบถามรายละเอียดหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร.02-207-8000 อีเมล kisso.bangkok@westin.com หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ได้ที่ www.kissobangkok.com และติดตามข่าวสารต่างๆทาง facebook.com/kissobangkok