

ลิ้มรสอาหารญี่ปุ่นประจำฤดูกาลที่ดีที่สุดรังสรรค์โดย มาสเตอร์ไอรอนเชฟชื่อดัง แบบ “คิเซ็ตสึ โอะ อะจิวะ อุ” ณ ห้องอาหารฮากิ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ ลาด พร้าว



กรุงเทพฯ, ประเทศไทย – วันที่ 6 ตุลาคม 2563: พร้อมมอบประสบการณ์รับประทานอาหารตามชนบทญี่ปุ่นต้นตำรับ
ห้องอาหารญี่ปุ่นฮากิ ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว กรุงเทพฯ ขอนำเสนอรสชาติ
ประจำฤดูกาลที่ดีที่สุดต้อนรับฤดูแห่งใบไม้เปลี่ยนสี ผ่านรายการอาหารจานพิเศษที่มาสเตอร์ไอรอนเชฟอิโรชิ
มัสซิดะบรรจงสร้างสรรค์อย่างวิจิตรในรูปแบบ “คิเซ็ตสึ โอะ อะจิวะอุ” เพื่อสะท้อนแห่งอารยะแดนอาทิตย์อุทัยอย่าง
แท้จริง

ตลอดเดือนตุลาคมถึงธันวาคมนี้ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว กรุงเทพฯ ภูมิใจนำเสนอ
ประสบการณ์รับประทานอาหารเช้าครั้งใหม่ ณ ห้องอาหารญี่ปุ่นฮากิ ที่มาสเตอร์ไอรอนเชฟอิโรชิ มัสซิดะ นักปรุงอาหาร
มากความสามารถจากเมืองนาโกย่า บรรจงสร้างสรรค์อย่างวิจิตรเพื่อต้อนรับฤดูใบไม้ร่วงตามชนบทรับประทาน
อาหารญี่ปุ่น “คิเซ็ตสึ โอะ อะจิวะอุ” หรือร้อยเรียงในความหมายภาษาไทยว่า “ลิ้มรสฤดูกาล” เพื่อถ่ายทอด
เอกลักษณ์แห่งรสชาติของสุดยอดวัตถุดิบที่ดีที่สุดประจำฤดูกาล สู่วารายการอาหารจานพิเศษแบบต้นตำรับที่สะท้อน

อารยะดินแดนอาทิตย์อุทัยแห่งนี้ได้อย่างงดงาม

เริ่มต้นในเดือนตุลาคมนี้ เชฟอิโรชิ มัสซึตะ ขอมอบรสชาติที่ดีที่สุดของราชาแห่งวัตถุดิบประจำลุ่มน้ำเหนือ อิคูระคาเวียร์และแซลมอน ที่ได้รับการคัดสรรอย่างพิถีพิถันจากแหล่งต้นกำเนิดแท้ๆ เพื่อประกอบการปรุงอาหารจานพิเศษในครั้งนี้อย่างเมนูชวนลิ้มลองอย่าง ซาเกะ อิคูระ ดงบุรี หรือข้าวหน้าปลาแซลมอนและอิคูระคาเวียร์ ซาเกะ โออิรุ ยากิ สเต็กแซลมอนสไตล์ญี่ปุ่น เสิร์ฟคู่ซอสสูตรเฉพาะของฮากิและเมนูยอดนิยม อิชิกาจิ นาเบะ แซลมอนหม้อไฟในซุปรมิ โชะญี่ปุ่นต้นตำรับ

ต่อเนื่องในเดือนพฤศจิกายนด้วยรสชาติที่ขึ้นชื่อมานับศตวรรษของ หอยนางรมญี่ปุ่น ที่กล่าวได้ว่าเป็นช่วงเวลาที่ดีที่สุดที่จะลิ้มลองความสดใหม่ของอาหารทะเลชนิดนี้ โดยเชฟอิโรชิ มัสซึตะจับกลุ่มรสชาติอันละเอียดละไมผ่านหลายรูปแบบอาหารสร้างสรรค์ขึ้นเฉพาะโอกาสนี้ อาทิ คากิ ฟุโร หอยนางรมชุบเกล็ดขนมปังทอด กรอบนอกนุ่มใน เต็มคำแบบญี่ปุ่น นามะ คากิ หอยนางรมญี่ปุ่นเสิร์ฟแบบซาซิมิ ที่มอบรสชาติความเข้มข้นแห่งท้องทะเล และเนื้อสัมผัสชุ่มฉ่ำ และ คากิ โดเตะนาเบะ เมนูหม้อไฟหอยนางรมยอดนิยมจากอิโรชิมา จังหวัดที่ขึ้นชื่อด้านหอยนางรมดีที่สุดในประเทศญี่ปุ่น

ส่งคำอำลาต่อฤดูใบไม้ร่วงในเดือนธันวาคม พลังลิ้มรสความอร่อยเลื่องชื่อจากจังหวัดนางาซากิจากวัตถุดิบยอดนิยม ปลาบุรี หรือปลาหางเหลือง ในหลายเมนูพิเศษที่เชฟอิโรชิ มัสซึตะบรรจงปรุงอย่างหลงใหลเพื่อคงเอกลักษณ์แห่งรสชาติของสุดยอดวัตถุดิบชนิดนี้อย่างเต็มที่ ทั้งเมนู บุริ อาบุริ ดงบุรี ข้าวหน้าปลาบุรีแล บุริ โดกง ปลาบุรีต้มกับหัวไชเท้าชาวซุญี่ปุ่น รวมถึงเนื้อปลาบุรีเสิร์ฟแบบซาซิมิญี่ปุ่นดั้งเดิม

สัมผัสประสบการณ์รับประทานอาหารตามชนบทญี่ปุ่นต้นตำรับ “คิเซ็ตสึ โอะ อะจิวะอุ” หรือในความหมายภาษาไทย “ลิ้มรสฤดูกาล” ได้แล้วตลอดเดือนตุลาคมถึงธันวาคมนี้ พร้อมลิ้มรสชาติที่ดีที่สุดแห่งฤดูใบไม้เปลี่ยนสี นำเสนออย่างงดงามสมบูรณ์แบบภายใต้การสร้างสรรค์ของมาสเตอร์ไอรอนเชฟอิโรชิ มัสซึตะ แห่งห้องอาหารญี่ปุ่นฮากิ ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว กรุงเทพฯ

รายการอาหาร “คิเซ็ตสึ โอะ อะจิวะอุ” โดยมาสเตอร์ ไอรอนเชฟอิโรชิ มัสซึตะ

ให้บริการสำหรับมือกลางวันและมือค่ำ ณ ห้องอาหารญี่ปุ่นฮากิ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว กรุงเทพฯ

1-31 ตุลาคม 2563 รายการอาหารพิเศษจากอิคูระคาเวียร์และแซลมอน ราคาเริ่มต้น 490++ บาท

1-30 พฤศจิกายน 2563 รายการอาหารพิเศษจากหอยนางรมญี่ปุ่น ราคาเริ่มต้น 490++ บาท

1-31 ธันวาคม 2563 รายการอาหารพิเศษจากปลาบุรีญี่ปุ่น ราคาเริ่มต้น 780++ บาท

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ 02 541 1234 หรืออีเมลล์ cglb@chr.co.th