

อิ่มอร่อยกับเมนูตามฤดูกาลที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ



ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เป็นห้องอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับการการันตีถึงความอร่อย หลากรางวัล และล่าสุดกับรางวัลห้องอาหารญี่ปุ่นยอดเยี่ยม จากนิตยสาร ไทยแลนด์ แทตเลอร์ เบสต์ เรสเทอรองด์ 2018 ซึ่งในปีนี้ห้องอาหารคิสโซะได้นำความอร่อยจาก ปลาซันมะ ปลาอายุ และไข่หอยเม่น นำมาสร้างสรรค์เป็นเมนูรสชาติต้นตำรับแบบญี่ปุ่นแท้ๆ ที่ให้คุณได้ลิ้มลองความอร่อยตลอดเดือนกรกฎาคมถึงสิงหาคมนี้

“ปลาซันมะ” (Japanese Pacific Saury) ปลาชนิดนี้เป็นอาหารยอดนิยมประจำฤดูใบไม้ร่วง ถึงขั้นว่านำตัวอักษรคันจิที่ใช้เขียนชื่อปลาชนิดนี้มาใช้เป็นตัวอักษรคันจิของคำว่า “ฤดูใบไม้ร่วง” ในภาษาญี่ปุ่นเลยทีเดียว ในช่วงนี้ของปี ปลาซันมะจะอุดมสมบูรณ์มากและยังมีเนื้อเยื่อกว่าในช่วงฤดูร้อนอีกด้วย ซึ่งในครั้งนี้ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะขอแนะนำเมนูยอดนิยมเช่น ซาซิมิปลาซันมะ ปลาซันมะต้มซีอิ๊ว ข้าวปั้นหน้าปลาซันมะ

“ปลาอายุ” (Ayu) ปลาแม่น้ำที่มีรสชาติอร่อยและมีกลิ่นที่หอมหวาน สามารถนำมาทำเป็นอาหารอร่อยได้หลากหลายเมนู ไม่ว่าจะเป็นปลาอายุย่างเกลือ ปลาอายุย่างมิโสะ จึงเป็นที่นิยมมากๆ และถือว่าเป็นปลาที่มีชื่อเสียงในจังหวัดกิฟุ ประเทศญี่ปุ่น

“ไข่หอยเม่น” (Uni) สีเหลืองทองเนื้อนุ่ม มีรสหวานชุ่มน้ำและมีความละมุน ถูกนำมาปรุงอาหารและเสิร์ฟอย่างแพร่หลายเป็นที่นิยม โดยครั้งนี้ทางห้องอาหารได้ส่งตรงไข่หอยเม่นจากฮอกไกโดมารังสรรค์เป็นอาหารญี่ปุ่นร่วมสมัย ที่มีรสชาติและหน้าตาที่โดดเด่นเพื่อเอาใจคนชอบไข่หอยเม่นเป็นพิเศษ อาทิ เนื้อวากิวมันไข่หอยเม่น ข้าวหน้าไข่หอยเม่นเสิร์ฟพร้อมซาซิมิหลากหลายชนิด ไข่หอยเม่นทอดกรอบหอมปูระ เป็นต้น

ขอเชิญทุกท่านลิ้มรสเมนูอาหารตามฤดูกาล “ปลาซันมะ ปลาอายุ และไข่หอยเม่น”ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ ชั้น 8 โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน มีกลางวัน 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