

เชฟรับเชิญจากโอซาก้าพร้อมเมนูวัฒนธรรม ที่ห้อง อาหารญี่ปุ่นคิสโซะ โรงแรมเดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท 21-30 กรกฎาคม 2560



บินตรงมาจากโอซาก้า เชฟมาซาฮิโร คายากาซาโกะ เชฟใหญ่มากรางวัลจากโรงแรม เซอรัดัน มียาโกะ โอซาก้า พร้อมผู้ช่วยเชฟ 2 คน รับเชิญมาจัดโปรโมชั่นอาหารชุดโคเชกิ ที่โด่งดังและเรียกเสียงฮือฮา ทั้งในเรื่องของวิธีการจัดที่เปรียบได้ดั่งศิลปะ และรสชาติที่อร่อยนุ่มลิ้น รวมไปถึงอาหารประจำเมืองโอซาก้าที่ใครๆต่างก็ถวิลหารรสชาติต้นตำรับ โปรโมชัน 10 วัน ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ ชั้น 8 โรงแรมเดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท ระหว่างวันที่ 21-30 กรกฎาคม 2560

เชฟใหญ่ มาซาฮิโร คายากาซาโกะ คัดเลือกและสั่งนำเข้าวัตถุดิบคุณภาพจากญี่ปุ่นด้วยตัวเอง เพื่อให้ตรงตามตำราของเชฟทุกประการ เมนูมือกลางวันมีความพิเศษด้วยอาหารชุดเบนโตะ ส่วนเมนูมือค่ำมีให้เลือกสรรมากมาย รวมถึงสาเกนำเข้าเฉพาะกิจ เพื่อให้เข้ากันกับอาหารระหว่างโปรโมชั่นนี้เท่านั้น

ความหลากหลายของเมนู อาทิ:

- มื้อกลางวัน: อาหารชุดเบนโตะโซกาโตะ ราคา 1,200++ ซึ่งประกอบไปด้วยอาหารถึง 38 ชนิด นำมาจัดลงกล่องเบนโตะได้อย่างสวยงาม
- มื้อค่ำ: อาหารชุดโคเชกิ 9 คอร์ส ราคา 3,000++ ซึ่งแต่ละคอร์สอร่อยระดับรับรางวัล
- เมนูอาหารต้นตำรับจากโอซาก้า และ เมนูตามสั่ง A La Carte อาทิ ปลาไหลย่างเสิร์ฟพร้อมซอสเปรี้ยว

พิเศษสุดสำหรับผู้ที่ถือบัตรเครดิต JCB ได้รับสิทธิส่วนลดค่าอาหาร 20%

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