เชิญลิ้มลองความอร่อยประจำฤดูกาลจากเมนูปูขนและหอยนางรมฮอกไกโด ที่ห้องอาหารญี่ปุ่น คิสโสะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท

ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโสะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เป็นห้องอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับการการันตีถึงความอร่อยด้วยรางวัล ห้องอาหารญี่ปุ่นยอดเยี่ยมหลายปีซ้อนจากนิตยสาร บางกอก เบสต์ ไดนิ่ง แอนด์ เอนเตอร์เทนเม้นต์ และในปีนี้ห้องอาหารคิสโสะได้นำความอร่อยจากเมนูปูขนและหอยนางรมฮอกไกโด ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้จากฮอกไกโดเท่านั้น นำมาสร้างสรรค์เป็นหลากเมนูแสนอร่อยจากฝีมือเชฟผู้มากประสบการณ์ให้คุณได้ลิ้มลองตลอดเดือนมกราคมถึงเดือนกุมภาพันธ์นี้เท่านั้น

“ปูขนฮอกไกโด” (Kegani) ปูขน ถูกเรียกตามลักษณะขนสั้นๆทั่วตัว มีรสชาติหวานมันเป็นเอกลักษณ์ได้ถูกนำมาปรุงเป็นเมนูเลิศรสตามแบบฉบับของเชฟอาหารญี่ปุ่นผู้เชี่ยวชาญโดยเฉพาะ เพื่อให้ทุกท่านได้ลิ้มลองเมนูอันแสนเลิศรส อาทิ ชาบูหม้อไฟปูขน เทมปุระปูขน เป็นต้น
หอยนางรมฮอกไกโด (Hokkaido Oyster) เป็นหอยที่นิยมรับประทานในญี่ปุ่นทั้งในรูปแบบดิบ ย่าง และต้ม ซึ่งหอยชนิดนี้ความกรุบกรอบและมีรสหวานธรรมชาติของเนื้อหอยซึ่งในครั้งนี้เมนูที่นำเสนอจากห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโสะคือเทมปุระหอยนางรมเสิร์ฟพร้อมทาทาร์ซอส ชาบูหอยนางรมเสิร์ฟในหม้อกระดาษ ซาชิมิหอยนางรม เป็นต้น

ขอเชิญทุกท่านลิ้มรสเมนูอาหารตามฤดูกาล “ปูขนและหอยนางรมฮอกไกโด” ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโสะ ชั้น 8 โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น.และมื้อเย็น 18.00 – 22.30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 207 8000 หรืออีเมล์ kisso.bangkok@westin.com หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์คิสโซะได้ที่ www.kissojapaneserestaurant.com และติดตามข่าวสารต่างๆ ทาง facebook.com/kissobangkok

หมายเหตุ พิเศษสุดสำหรับการสำรองที่นั่งและชำระเงินผ่านออนไลน์สโตร์ รับส่วนลดพิเศษทันที 15% สมาชิก อีท ดริ้งค์ แอนด์มอร์ และคลับแมริออท รับส่วนลดพิเศษทันที 20% และส่วนลดพิเศษ สำหรับสมาชิกสตาร์วู้ด พรีเฟอร์เกสต์ (สิทธิ์ส่วนลดอาจแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับระดับของสมาชิก)