

เชิญลิ้มลองความอร่อยประจำฤดูกาลจากเมนู

ปลาหมึกหิ่งห้อยและเมนูหน่อไม้ญี่ปุ่น

ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เป็นห้องอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับการยกย่องถึงความอร่อยด้วยรางวัล ห้องอาหารญี่ปุ่นยอดเยี่ยมหลายปีซ้อนจากนิตยสาร บางกอก เบสต์ ไดนิ่ง แอนด์ เอนเตอร์เทนเมนต์ และในปีนี้ห้องอาหารคิสะได้นำความอร่อยจากฤดูใบไม้ผลิกับเมนูปลาหมึกหิ่งห้อยหรือโฮตารุ อิกะ พร้อมด้วยเมนูหน่อไม้ญี่ปุ่น ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้เฉพาะพื้นที่ในญี่ปุ่น นำมาสร้างสรรค์เป็นหลากหลายเมนูแสนอร่อยจากฝีมือเชฟผู้มากประสบการณ์ให้คุณได้ลิ้มลองตลอดเดือนมีนาคมถึงเมษายนนี้เท่านั้น

□ ปลาหมึกหิ่งห้อย (Firefly Squid) หรือที่ชาวญี่ปุ่นเรียกว่า โฮตารุอิกะ (Hotaruika) ได้ชื่อว่าเป็นซากุระแห่งท้องทะเลและยังถือเป็นตัวแทนของรสชาติอาหารแห่งฤดูใบไม้ผลิ มีแหล่งกำเนิดในหลายถิ่นของโลก แต่ปลาหมึกหิ่งห้อยจากจังหวัดโทยามะของญี่ปุ่นนั้นได้ชื่อว่าเป็นปลาหมึกที่มีรสชาติอร่อยที่สุด ด้วยรสชาติหวานโดดเด่น มีความอร่อยเฉพาะตัว รวมไปถึงความกรอบกรอบ ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสะจึงได้นำปลาหมึกหิ่งห้อยมารังสรรค์เป็นอาหารจานพิเศษเสิร์ฟให้คุณในฤดูใบไม้ผลินี้ อาทิ เทมปุระปลาหมึกหิ่งห้อย, ซูชิปลาหมึกหิ่งห้อย และปลาหมึกหิ่งห้อยทานคู่มิโซะเปรี้ยว

□ หน่อไม้ญี่ปุ่น (Takenoko) เป็นอีกหนึ่งเมนูสัญลักษณ์ของฤดูใบไม้ผลิที่มีอากาศอบอุ่น และถือว่าเป็นช่วงที่หน่อไม้ญี่ปุ่นจะมีรสชาติที่ดีที่สุด ด้วยความกรอบ หวาน ซึ่งครั้งนี้ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสะได้นำมาเตรียมเป็นหลากหลายจานพิเศษไว้รอการมาลิ้มลองของท่าน ไม่ว่าจะเป็น หน่อไม้ญี่ปุ่นต้มปรุงรสพร้อมผักหลากหลายชนิด ข้าวอบหน่อไม้ และ เทมปุระผักรวม (ใช้ผักที่หารับประทานได้เฉพาะฤดูใบไม้ผลิ)

ขอเชิญทุกท่านลิ้มรสเมนูอาหารตามฤดูกาล “เมนูปลาหมึกหิ่งห้อยและเมนูหน่อไม้ญี่ปุ่น” ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสะ 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 หรืออีเมล kisso.bangkok@westin.com หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์คิสะได้ที่ www.kissojapaneserestaurant.com และติดตามข่าวสารต่างๆ ทาง facebook.com/kissobangkok