

เชิญลิ้มลองความอร่อยประจำฤดูกาลจากเมนูปลาคิงกิ ปลาเมbaruและหอยสังข์ญี่ปุ่น ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท

FAILED%20(Temporary%20file%20could%20not%20be%20copied.)

ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เป็นห้องอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับการการันตีถึงความอร่อยด้วยรางวัล ห้องอาหารญี่ปุ่นยอดเยี่ยม 2 ปีซ้อนจากนิตยสาร บางกอก เบสต์ ไดนิ่ง แอนด์ เอนเตอร์เทนเมนต์ และในปีนี้ ห้องอาหารคิสโซะได้นำความอร่อยจากเมนูปลาคิงกิ ปลาเมbaruและหอยสังข์ญี่ปุ่น ซึ่งเป็นเมนูที่ได้ชื่อว่าหาทานได้ยากยิ่ง นำมาสร้างสรรค์เป็นเมนูแสนอร่อยจากฝีมือเชฟผู้มากประสบการณ์ให้คุณได้ลิ้มลองความอร่อยตลอดเดือนตุลาคมถึงเดือนพฤศจิกายนนี้

“ปลาคิงกิ” (Kinki) เป็นปลาสีแดงสด ที่ได้จากทะเลน้ำลึกของญี่ปุ่น ซึ่งมีความพิเศษเพราะเป็นปลาที่ไม่สามารถเพาะเลี้ยงได้ และมีราคาแพง เนื้อปลาคิงกิมีรสสัมผัสที่นุ่มและแน่น มีไขมันที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากมาย ซึ่งได้ถูกนำมาปรุงเป็นเมนูเลิศรสตามแบบฉบับของเชฟผู้เชี่ยวชาญโดยเฉพาะเพื่อให้ทุกท่านได้ลิ้มลองเมนูอันแสนเลิศรส อาทิ ปลาคิงกิต้มซีอิ๊ว ปลาคิงกิย่างเกลือ เป็นต้น

“ปลาเมbaru” (Mebaru) เรียกอีกชื่อหนึ่งว่า ปลาหินญี่ปุ่น เป็นปลาเนื้อขาวที่มีความมันนุ่มอร่อย มีเนื้อสัมผัสคล้ายปลาเก๋า สามารถนำมาทำได้หลากหลายเมนู และครั้งนี้ห้องอาหารคิสโซะได้นำเอาเมนูที่ชาวอาทิตย์อุทัยนิยมรับประทาน อาทิเช่น ปลาเมbaruทอดสไตล์ญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมพอนซีซอส

“หอยสังข์ญี่ปุ่น” (Tsubugai) เป็นหอยที่นิยมรับประทานในญี่ปุ่นทั้งในรูปแบบดิบ ย่าง และต้ม ซึ่งหอยชนิดนี้ความกรอบและมีรสหวานธรรมชาติของเนื้อหอย ซึ่งในครั้งนี้เมนูที่นำเสนอจากห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะคือ ซาซิมิหอยสังข์ญี่ปุ่น

ขอเชิญทุกท่านลิ้มรสเมนูอาหารตามฤดูกาล “เมนูปลาคิงกิ ปลาเมbaruและหอยสังข์ญี่ปุ่น” ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ ชั้น 8 โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น.และมื้อเย็น 18.00 – 22.30 น. (สำหรับสมาชิกผู้ถือบัตร SPG รับสิทธิ์ส่วนลดพิเศษได้ทันที)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 207 8000 หรืออีเมล kisso.bangkok@westin.com หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์คิสโซะได้ที่ www.kissojapaneserestaurant.com และติดตามข่าวสารต่างๆ ทาง facebook.com/kissoban