

เขียนหวล นุ่มลิ้นด้วยเมนูจากสามปลาทะเลน้ำลึก ห้องอาหารญี่ปุ่น คิสโสะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท



โดดเด่นอย่างเป็นเอกลักษณ์ ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโสะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท ยังคงคอนเซ็ปต์ของห้องอาหารญี่ปุ่นรสชาติต้นตำรับ ที่เน้นเสิร์ฟเมนูอาหารญี่ปุ่นตามฤดูกาล ซึ่งจะให้คุณได้สัมผัสกับรสชาติที่ดีที่สุด และในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนธันวาคมนี้เช่นกัน ทางห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโสะได้นำสามวัตถุดิบเลื่องชื่อด้านความอร่อยและความหายาก อย่างเช่นปลาคิงกิ ปลามังค์ฟิช และปลาตาเดียว ส่งตรงมาจากประเทศญี่ปุ่นและนำสร้างสรรค์เป็นหลากหลายเมนูแสนอร่อยจากฝีมือเชฟผู้มากประสบการณ์ให้ได้ลิ้มลองความอร่อยแล้ว “ปลาคิงกิ” (Kinki) เป็นปลาสีแดงสด ที่ได้จากทะเลน้ำลึกของญี่ปุ่น ซึ่งมีความพิเศษเพราะเป็นปลาที่ไม่สามารถเพาะเลี้ยงได้ และมีราคาแพง เนื้อปลาคิงกิมีรสสัมผัสที่นุ่มและแน่น มีไขมันที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากมาย ซึ่งได้ถูกนำมาปรุงเป็นเมนูเลิศรสตามแบบฉบับของเชฟผู้เชี่ยวชาญโดยเฉพาะเพื่อให้ทุกท่านได้ลิ้มลองเมนูอันแสนเลิศรส อาทิ ปลาคิงกิต้มซีอิ้วหวาน ปลาคิงกิย่างเกลือ เป็นต้น

“ปลามังค์ฟิช” หรือปลาอังโกะ ที่ได้รับสมญานามว่าเป็น “พวกราส์แห่งท้องทะเล” ซึ่งตามคอนเซ็ปต์ของห้องอาหารคิสโสะ ที่เน้นเสิร์ฟอาหารญี่ปุ่นตามฤดูกาลนั้น มังค์ฟิชต้องกินกันในช่วงเดือน ธ.ค.ก.พ. นี้แหละจึงจะได้รสชาติที่ดีที่สุด ไม่ว่าจะเป็นเมนูปลามังค์ฟิชในหม้อร้อนแบบญี่ปุ่น และเมนูปลามังค์ฟิชทอดกรอบ เสิร์ฟกับซอสเปรี้ยว

“ปลาดตาเดียว” หรือปลาคาเร เป็นปลาทะเลเนื้อนุ่มรสชาติ ที่อุดมและมากด้วยคุณประโยชน์และโปรตีน ถูกนำมาปรุง แต่งเป็นอาหารจานอร่อยหลากหลาย เช่นปลาดตาเดียวต้มซีอิ๊ว และปลาดตาเดียวทอด ราดซอสพริกมิโสะ

สัมผัสความอร่อยในรสชาติและบรรยากาศแบบต้นตำรับญี่ปุ่นที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ ชั้น 8 โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น.และมื้อเย็น 18.00 – 22.30

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