

# เมนูต้องห้ามพลาดประจำฤดูกาลจากเมนูปลาอิชิได และปลาฮาโมะ



ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เป็นห้องอาหารที่สร้างความประทับใจให้เหล่าคนรักในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นในรสชาติแบบดั้งเดิมมากกว่า 25 ปี โดดเด่นในการคัดสรรอาหารสดใหม่ที่วัดฤดูบิส่วนใหญ่นำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น อีกทั้งให้ความพิถีพิถันใส่ใจกับทุกขั้นตอนการปรุง ซึ่งในครั้งนี่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะได้นำความอร่อยจากเมนูปลาอิชิไดและปลาฮาโมะ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้เฉพาะในฤดูกาล นำมาสร้างสรรค์เป็นหลากหลายเมนูแสนอร่อยจากฝีมือเชฟผู้มากประสบการณ์ให้คุณได้ลิ้มลองตลอดเดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคมนี้เท่านั้น

ปลาอิชิได (Ishidai) ปลาเนื้อสีขาวสะอาดแสนอร่อยจากเกาะคิวชู โดดเด่นด้วยรสชาติอันแสนละมุนละไม อร่อยเฉพาะตัว ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะได้นำปลาอิชิไดมารังสรรค์เป็นอาหารจานพิเศษเสิร์ฟเพื่อคุณในฤดูกาลนี้ อาทิ ซาซิมิ ปลาอิชิได ซาซิมิปลาอิชิได และปลาอิชิไดปรุงรสด้วยมิโสะ

ปลาฮาโมะ (Hamo) ปลาไหลญี่ปุ่นที่มีเนื้อนุ่มอร่อย เป็นที่นิยมในเมืองเกียวโตและโอซาก้า สามารถหาทานได้ตามฤดูกาลในประเทศญี่ปุ่นโดยเฉพาะเดือนกรกฎาคม ซึ่งห้องอาหารคิสโซะได้นำเสนอเมนูปรุงพิเศษจากปลาฮาโมะ อาทิ ปลาฮาโมะเสิร์ฟในหม้อกระดาษสไตล์ญี่ปุ่น ปลาฮาโมะตุ๋นเห็ดเสิร์ฟในซุปรก้า ข้าวปั้นหน้าปลาฮาโมะ และปลาฮาโมะเทมปุระ

ขอเชิญทุกท่านลิ้มรสเมนูอาหารตามฤดูกาล “เมนูประจำฤดูกาลจากเมนูปลาอิชิไดและปลาฮาโมะ” ที่ห้องอาหาร

ญี่ปุ่นคิสโซะ ชั้น 8 โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น.และ  
มื้อเย็น 18.00 – 22.30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 207 8000 หรืออีเมล  
kisso.bangkok@westin.com หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์คิสโซะได้ที่ [www.kissojapaneserestaurant.com](http://www.kissojapaneserestaurant.com) และ  
ติดตามข่าวสารต่างๆ ทาง [facebook.com/kissobangkok](https://www.facebook.com/kissobangkok)