

เมนูพิเศษประจำฤดูหนาวจากปูเมนูปูยักษ์ฮอกไกโด ปลาบุรี และปลาอามะได ห้องอาหารญี่ปุ่น คิสโซะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท



ด้วยความแตกต่างของฤดูกาลในประเทศญี่ปุ่นซึ่งเป็นประเทศที่มีทั้งหมด 4 ฤดู ได้แก่ ฤดูใบไม้ผลิ ฤดูใบไม้ร่วง ฤดูร้อน และฤดูหนาว ด้วยเหตุนี้จึงทำให้วัตถุดิบหลักในการทำอาหารเปลี่ยนไปในแต่ละฤดูกาล และกล่าวถึงอาหารญี่ปุ่นที่ได้ชื่อว่าเป็นอาหารจากธรรมชาติ ที่ประกอบไปด้วยวัตถุดิบสดใหม่จากที่ต่างๆไม่ว่าจะเป็นภูเขา พื้นดิน ท้องทะเล ซึ่งเชฟผู้เปี่ยมประสบการณ์ของห้องอาหารคิสโซะก็ยังคงยึดถือปฏิบัติและยังคงนำแต่วัตถุดิบสดๆตามฤดูกาลมาปรุงเป็นเมนูแสนอร่อย จัดเสิร์ฟให้กับคุณเพื่อให้ได้สัมผัสกับประสบการณ์การรับประทานอาหารที่เสมือนได้ไปทานถึงที่ประเทศญี่ปุ่นเลยทีเดียว และในครั้งนี้ก็ถึงคิวความอร่อยกับเมนูปูยักษ์คานิ ปลาหางเหลือง และปลาไทล์ เลือกอร่อยกับโปรโมชันเมนูพิเศษสำหรับฤดูหนาวได้แล้วตลอดเดือนมกราคมถึงสิ้นเดือนกุมภาพันธ์นี้

“ปูยักษ์ฮอกไกโด” ส่งตรงจากซัปโปโร ฮอกไกโด ที่ได้ชื่อว่าเป็นปูที่มีรสชาติความอร่อยระดับโลก เนื้อแน่น หวานนุ่มละมุน ซึ่งได้ถูกนำมาปรุงเป็นเมนูเลิศรสตามแบบฉบับของห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ อาทิเช่น ปูชน ปูหิมะและปูยักษ์คานินึ่งสาเก และเมนูชาปูหม้อไฟน้ำใส

“ปลาบุรี” เป็นปลาที่มีรสชาติดี เนื้อนุ่มละเอียดกว่าปลากะพงแดง เนื้อเป็นปูฝอย และจะมีรสชาติอร่อยที่สุดในช่วงฤดูหนาว เนื่องจากปลาหางเหลืองจะผลิตไขมันออกมาสู้กับความหนาวเย็นมากกว่าฤดูอื่นๆ และจะอร่อยที่สุดเมื่อนำมาทำเป็นเมนู ปลาบุรีย่างเกลือ ชาปูปลาบุรีเสิร์ฟในหม้อกระดาด และปลาบุรีต้มซีอิ๊ว เป็นต้น

“ปลาอามะได” จัดอยู่ในตระกูลปลากะพงแดง มีลักษณะของเนื้อปลาสีชมพู รสชาติหวานอร่อย สามารถนำมาทำได้หลากหลายเมนู และครั้งนี้ห้องอาหารคิสโซะได้นำเอาเมนูที่ชาวอาทิตย์อุทัยนิยมรับประทานอย่าง ปลาบุรีหมักซอสมิโซะย่าง ปลาบุรีต้มซีอิ๊ว เทมปุระปลาบุรี มาให้บริการในครั้งนี้

ขอเชิญทุกท่านลิ้มรสเมนูพิเศษประจำฤดูหนาว กับ “เมนูปูยักษ์ฮอกไกโด ปลาบุรี และปลาอามะได” ได้ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ ชั้น 8 โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น. และมื้อเย็น 18.00 – 22.30 น. (สำหรับสมาชิกแบริออท ลอยัลตี้ โปรแกรมรับสิทธิ์ส่วนลดพิเศษได้ทันที)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 207 8000 หรืออีเมล kisso.bangkok@westin.com

หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์คิโสะได้ที่ www.kissojapaneserestaurant.com และติดตามข่าวสารต่างๆ ทาง facebook.com/kissobangkok