

เมนูพิเศษประจำเดือนพฤษภาคม ณ ห้องอาหารคิซาระ

ระ สลัดเต้าหู้ทอดผักชี เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัด 5 ชนิด



วัตถุดิบพิเศษประจำเดือนพฤษภาคมนี้ คือ ผักชีที่อุดมไปด้วยประโยชน์มากมาย โดยเชฟชาวญี่ปุ่น ณ ห้องอาหารคิซาระ โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ ได้รังสรรค์เมนู สลัดเต้าหู้ทอดผักชี เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัด 5 แบบ เพื่อให้คนรักอาหารญี่ปุ่นได้ลิ้มลองตลอดเดือนนี้

ผักชี หรือ ไชนีสพาร์สลีย์ เป็นพืชที่มีต้นกำเนิดในป่าแถบยุโรป แอฟริกา และเอเชีย และเป็นหนึ่งในวัตถุดิบสำคัญของการปรุงอาหารมาหลายพันปี ใบผักชีจะมีรสชาติที่เข้ากันได้ดีกับอาหารหลากหลายรสชาติ สามารถชูรสได้ดี หรือนำมาทำเป็นของแกล้มเพื่อตัดรสชาติก็อร่อย เมื่อนำสลัดผักชีมาช่วยชูรสชาติของเต้าหู้ทอดแสนอร่อย กรอบนอกนุ่มใน ราวด้วยน้ำจิ้มสไตล์ญี่ปุ่นที่เสิร์ฟมาให้เลือกถึง 5 อย่าง ทำให้ผู้ที่ได้ลิ้มลองเมนูจานนี้ต้องกลับมาลองชิมอีกครั้งอย่างแน่นอน

เมนูสลัดเต้าหู้ทอดผักชี เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัด 5 แบบ พร้อมเสิร์ฟตลอดเดือนพฤษภาคมนี้ ราคา 320++ บาท

ห้องอาหารคิซาระ ตั้งอยู่ชั้น 3 โรงแรม คอนราด กรุงเทพฯ เปิดให้บริการทุกวันเวลา 11:30-14:30น. สำหรับมื้อกลางวันและเวลา 18:00-22:30น. สำหรับมื้อเย็น สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-690-9999 หรือ อีเมล bkkci.fb@conradhotels.com สามารถติดตามข่าวสารต่างๆได้ที่ เว็บไซต์ www.relishbangkok.com/kisara-2