

# เมนูห้ามพลาดประจำฤดูกาลจากเมนูปลาหมึก

## หิ่งห้อย หอยตลับฮามากุริ



ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เป็นห้องอาหารที่สร้างความประทับใจให้เหล่าคนรักในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นในรสชาติแบบดั้งเดิมมากกว่า 25 ปี โดดเด่นในการคัดสรรอาหารสดใหม่ที่วัตถุดิบส่วนใหญ่นำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น อีกทั้งให้ความพิถีพิถันใส่ใจกับทุกขั้นตอนการปรุง ซึ่งในฤดูใบไม้ผลินี้ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะได้นำความอร่อยจากเมนูปลาหมึกหิ่งห้อย หรือ ไฮตารุอิเกะ หอยตลับญี่ปุ่น และหน่อไม้ญี่ปุ่น ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้เฉพาะในฤดูกาล นำมาสร้างสรรค์เป็นหลากหลายเมนูแสนอร่อยจากฝีมือเชฟผู้มากประสบการณ์ให้คุณได้ลิ้มลองตลอดเดือนมีนาคมถึงเมษายนนี้เท่านั้น

หมึกหิ่งห้อย หรือ ไฮตารุอิเกะ ซากุระแห่งท้องทะเลและยังถือเป็นตัวแทนของรสชาติอาหารแห่งฤดูใบไม้ ด้วยรสชาติหวานโดดเด่นรสชาติหวานอร่อยเฉพาะตัว รวมไปถึงความกรุบกรอบ ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะจึงได้นำปลาหมึกหิ่งห้อยมารังสรรค์เป็นอาหารจานพิเศษเสิร์ฟเพื่อคุณในฤดูใบไม้ผลินี้ อาทิ เทมปุระปลาหมึกหิ่งห้อย, ปลาหมึกหิ่งห้อยดอง และปลาหมึกหิ่งห้อยทานคู่มิโซะเปรี้ยว

หอยตลับฮามากุริ อีกหนึ่งเมนูสัญลักษณ์แห่งฤดูใบไม้ผลิ เป็นหอยสองฝาตัวใหญ่ เนื้อนุ่มและมีรสหวาน สามารถนำไปประกอบเป็นเมนูแสนอร่อยได้หลายเมนู ซึ่งห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะได้หยิบเอาเมนูเด่นๆที่ชาวญี่ปุ่นนิยมรับประทานมาเสิร์ฟความอร่อย อาทิ หอยตลับญี่ปุ่นหนึ่งสาเก หอยตลับญี่ปุ่นผัดเนย และซุปลีใส่หอยตลับญี่ปุ่น

หน่อไม้ญี่ปุ่น มีมากในฤดูใบไม้ผลิที่มีอากาศอบอุ่นและถือว่าเป็นช่วงที่หน่อไม้ญี่ปุ่นมีรสชาติที่ดีที่สุด ด้วยความกรอบ หวาน ซึ่งครั้งนี้ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะได้นำมาเป็นหลากหลายเมนูจานพิเศษ ไม่ว่าจะเป็น เทมปุระหน่อไม้ญี่ปุ่นและผักรวม (ใช้ผักที่หารับประทานได้เฉพาะฤดูใบไม้ผลิ)

ขอเชิญทุกท่านลิ้มรสเมนูอาหารตามฤดูกาล “เมนูประจำฤดูกาลจากเมนูปลาหมึกหิ่งห้อย หอยตลับฮามากุริ และหน่อไม้ญี่ปุ่น” ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ ชั้น 8 โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น. และมื้อเย็น 18.00 – 22.30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 207 8000 หรืออีเมล [kisso.bangkok@westin.com](mailto:kisso.bangkok@westin.com) หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์คิสโซะได้ที่

[www.kissojapaneserestaurant.com](http://www.kissojapaneserestaurant.com) และติดตามข่าวสารต่างๆ ทาง [facebook.com/kissobangkok](https://facebook.com/kissobangkok)