

เสิร์ฟความอร่อยระดับพรีเมียมที่ห้องอาหารญี่ปุ่น คิสโซะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท

ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เป็นห้องอาหารญี่ปุ่นระดับพรีเมียม นำเสนอความอร่อยแบบสั่งตรงความสดจากดินแดนอาทิตย์อุทัย พร้อมเสิร์ฟกับเมนูจากปลาเมbaru ปลาคัตสึโอะ และเนื้อโอมิวากิว ในรสชาติต้นตำรับแบบญี่ปุ่นแท้ๆให้คุณได้ลิ้มลองความอร่อยตลอดเดือนกันยายนถึงตุลาคมนี้

“ปลาเมbaru” เรียกอีกชื่อหนึ่งว่า ปลาหินญี่ปุ่น เป็นปลาเนื้อขาวที่มีความมันนุ่มอร่อย มีเนื้อสัมผัสคล้ายปลาเก๋า สามารถนำมาทำได้หลากหลายเมนู พร้อมอร่อยไปกับเมนู ปลาเมbaruทอดสไตล์ญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมเกลือซาเซียว และ ปลาเมbaruชุบเกล็ดขนมปังทอดทานคู่ซอสทาร์ทาร์

“ปลาคัตสึโอะ” สดจากน่านน้ำญี่ปุ่นแถบเมืองชิชิโอะกะ เป็นปลาเนื้อแน่น รสชาติหวาน สามารถนำมาทำได้หลากหลายเมนู และครั้งนี้ห้องอาหารคิสโซะได้นำเอาเมนูที่ชาวอาทิตย์อุทัยนิยมรับประทานไม่ว่าจะเป็น ปลาคัตสึโอะย่างสไตล์ญี่ปุ่น ทานคู่ซอสพอนสีและวาซาบิ และอีกเมนูไฮไลท์จะเป็นข้าวหน้าปลาคัตสึโอะหมักซอสโชยุ

“เนื้อโอมิวากิว” ได้รับการขนานนามให้เป็น ราชนิแห่งเนื้อ เกิดจากวัวชนดำสายพันธุ์ “ทาจิมะ” โดยเนื้อโอมิ เป็นเนื้อดั้งเดิมของชาวญี่ปุ่นตั้งแต่สมัยเอโดะถูกเลี้ยงในสภาพแวดล้อมอุดมสมบูรณ์ด้วยพืชพรรณธัญญาหารของเมืองชิกะ (ชื่อเดิมคือเมืองโอมิ) ซึ่งองค์ประกอบนี้ทำให้เนื้อโอมิวากิวเป็นเนื้อที่มีกลิ่นหอมหวานมีชั้นไขมันกระจายตัวแทรกซึมในเนื้อแดงอย่างทั่วถึงจนกลายเป็นเนื้อชั้นเลิศรสชาติหวานหอมแทบละลายในปาก ซึ่งในครั้งนี้ขอเสนอความอร่อยหลากหลายเมนูไปกับ สุกี้เนื้อโอมิวากิว ซาซุเนื้อโอมิวากิวเสิร์ฟในหม้อไฟกระดาษ เนื้อโอมิวากิวย่างถ่านไม้สามชนิด และเนื้อโอมิวากิวย่างบนหินร้อน

ขอเชิญทุกท่านลิ้มรสเมนูอาหารตามฤดูกาล “ปลาเมbaru ปลาคัตสึโอะ และเนื้อโอมิวากิว” 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 หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์คิสโซะได้ที่ www.kissojapaneserestaurant.com และติดตามข่าวสารต่างๆ ทาง facebook.com/kissobangkok