

ไก่ชุบขิง ชาบูชาบู เมนูพิเศษประจำเดือนพฤศจิกายน

ห้องอาหารคิซาระ



ตลอดเดือนพฤศจิกายนนี้ ห้องอาหารญี่ปุ่นคิซาระ เชิญชวนมาลิ้มลองเมนูอาหารที่รังสรรค์โดยมาสเตอร์เชฟของห้องอาหาร ด้วยวัตถุดิบคุณภาพประจำเดือนอย่างขิง กับเมนู ไก่ชุบขิง ชาบูชาบู เนื้อไก่ที่เลี้ยงแบบธรรมชาติ เนื้อนุ่มหวานฉ่ำ ผสมผสานกับชุบขิงหวานกลมกล่อม รสชาติเข้มข้น แถมยังมากด้วยคุณประโยชน์ต่อสุขภาพ เสิร์ฟมาในหม้อดินสไตล์ญี่ปุ่น ทำให้เมนูนี้เป็นอีกหนึ่งเมนูที่ไม่ควรพลาด

นอกจากรสชาติของขิงที่โดดเด่น จนได้รับความนิยมในการนำมาประกอบอาหารหลากหลายรูปแบบ ของยังเป็นสมุนไพรที่ให้สรรพคุณที่ดีต่อร่างกาย โดยเฉพาะช่วยปรับสมดุลของระบบย่อยอาหารและลำไส้ รวมถึงช่วยบรรเทาอาการหวัดและเจ็บป่วยต่างๆ ลิ้มลองเมนู ไก่ชุบขิง ชาบูชาบู พร้อมเสิร์ฟที่ห้องอาหารคิซาระ ตั้งแต่วันที่ 1-30 พฤศจิกายนนี้ ในราคา 420++ บาท

ห้องอาหารคิซาระ ชั้น 3 โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่ 11:30-14:30 น. สำหรับมื้อกลางวัน และ 18:00-22:30 น. สำหรับมื้อเย็น สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร 02-690-9999 หรือ อีเมล bkkci.fb@conradhotels.com สามารถติดตามข่าวสารต่างๆได้ที่ เว็บไซต์ www.relishbangkok.com/kisara-2

###