ซูชิโรลออร่าคิงแซลมอนมินต์ ห้องอาหารคิซาระ โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ

ตลอดเดือนมิถุนายนนี้ ห้องอาหารคิซาระ โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ เชิญชวนคุณมาลิ้มลองเมนูพิเศษที่บรรจงรังสรรค์โดยเชฟชาวญี่ปุ่น โดยมีใบมินต์เป็นวัตถุดิบประจำเดือน กับซูชิโรลออร่าคิงแซลมอน ห่อด้วยมะม่วงรสเปรี้ยวอมหวาน ที่ช่วยชูให้เมนูนี้หอมละมุนกลมกล่อม และแตงกวา โรยหน้าด้วยใบมินต์ที่โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ เข้ากันกับส่วมผสมอื่นๆ ได้อย่างลงตัว

หากเอ่ยถึงเนื้อปลาแซลมอนที่อร่อยขึ้นชื่อแล้ว ออร่าคิงแซลมอนนิวซีแลนด์ถือเป็นหนึ่งในสายพันธุ์ที่ได้รับการยอมรับจากผู้คนมากมายว่าเป็นปลาแซลมอนที่ดีที่สุด เพราะได้รับการเลี้ยงดูเป็นอย่างดี ทำให้ได้เนื้อปลาแซลมอนเกรดพรีเมียม มีปริมาณไขมันธรรมชาติที่สูง ทำให้มีแนวเส้นไขมันที่มีลักษณะสวยงามเหมือนลายของหินอ่อน และให้รสชาติอร่อยสุดยอด

ลิ้มลองเมนู ซูชิโรลออร่าคิงแซลมอนมินต์ ได้ที่ห้องอาหารคิซาระ ในราคา 480++ บาท ถึง 30 มิถุนายน 2562

ห้องอาหารคิซาระ ตั้งอยู่บริเวณชั้น 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

###