

นำเสนอของดีแดนปลาดิบด้วยเมนูปลากินดาระและเนื้อฮิตะ



นำเสนอความอร่อยตลอดเดือนกันยายนถึงเดือนพฤศจิกายนนี้กับสองเมนูของดีจากแดนปลาดิบ “ปลากินดาระและเนื้อฮิตะ” สองวัตถุดิบเลื่องชื่อด้านความอร่อย ได้ถูกส่งตรงมาจากประเทศญี่ปุ่นและนำเสนอสร้างสรรค์เป็นหลากหลายเมนูแสนอร่อยจากฝีมือเชฟผู้มากประสบการณ์ให้คุณได้ลิ้มลองความอร่อยแล้ว

“ปลากินดาระ” ปลาเนื้อแน่นแต่มีรสหวาน นำมาปรุงเพื่อเสริมความอร่อยในหลายเมนู อาทิ ปลากินดาระหมักเต้าเจี้ยวอย่าง หอมกลิ่นจากถ่านไม้สามชนิดซึ่งเอกลักษณ์เฉพาะห้องอาหาร หรือเมนูปลากินดาระราดซอสเทรียกิดด้วยความสดและหวานของเนื้อปลาผสมผสานกับซอสเทรียกิดรสชาติเข้มข้นและกลมกล่อมเสริมรสชาติความสดของเนื้อปลา และอีกหนึ่งเมนูกับปลากินดาระทอดเสิร์ฟพร้อมหัวไชเท้าฝนและซอสสูตรพิเศษกลิ่นหอมอบอวนชวนรับประทาน

“เนื้อฮิตะ” หนึ่งในสุดยอดเนื้อชั้นดีจากประเทศญี่ปุ่นและมีชื่อเสียงจากการชนะการประกวดเนื้อวากิวโอลิมปิก โดดเด่นด้วยความนุ่มจากไขมันที่แทรกเป็นลายหินอ่อนอยู่ในเนื้อ ไม่ว่าจะเป็นนำมาปรุงเป็นเมนูแบบไหนก็อร่อยจนเหมือนได้ขึ้นสวรรค์ มารังสรรค์เป็น สเต็กเนื้อฮิตะสไตล์ญี่ปุ่น ข้าวปั้นหน้าเนื้อฮิตะและดับห่าน เนื้อฮิตะย่างเตาถ่านเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มงา

สัมผัสความอร่อยในรสชาติและบรรยากาศแบบต้นตำรับญี่ปุ่นที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ ชั้น 8 โรงแรม เดอะ เวสทิน

แกรนด์ สุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น.และมื้อเย็น 18.00 – 22.30

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 207 8000 หรืออีเมล kisso.bangkok@westin.com
หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ก็ได้ที่ www.kissojapaneserestaurant.com และติดตามข่าวสารต่างๆ ทาง
facebook.com/kissobangkok