

# ฉลองเทศกาลปีใหม่กับช่วงเวลาแห่งความสุข ที่ห้อง อาหารญี่ปุ่นคิซาระ



เพิ่มความพิเศษให้ช่วงเวลาแห่งความสุขของคุณและคนที่คุณรัก ห้องอาหารคิซาระ (KiSara) โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ ขอเชิญชวนคุณมาลิ้มลองเมนูอาหารแสนอร่อย ต้อนรับเทศกาลแห่งความสุข คิซาระ หนึ่งในร้านอาหารญี่ปุ่นยอดนิยมในกรุงเทพฯ ที่มอบประสบการณ์การรับประทานอาหารแบบญี่ปุ่นต้นตำรับ โดยเชฟของห้องอาหารคิซาระ ได้สร้างสรรค์เมนูพิเศษเพื่อส่งมอบความอร่อยแบบเต็มอิมมิตตลอดเทศกาลแห่งการเฉลิมฉลองนี้

โบเนนไกและชินเนนไก เมนู 7 คอร์ส ฉลองช่วงเวลาแห่งความสุข

ในวันวัฒนธรรมของชาวญี่ปุ่น เมื่อถึงเทศกาลสิ้นปีซึ่งเป็นเวลาแห่งการเฉลิมฉลองพร้อมเพื่อนฝูงเพื่อลืมสิ่งไม่ดีในปีเก่า เรียกว่าเทศกาล ‘โบเนนไก’ และเพื่อต้อนรับสิ่งที่ดีในปีใหม่ที่เรียกว่า ‘ชินเนนไก’ และเฉลิมฉลองการเข้าสู่ปีใหม่ โดยเป็นประเพณีที่ชาวญี่ปุ่นนิยมทำกันมายาวนาน ซึ่งเป็นช่วงเวลาแห่งความสุขสำหรับสังสรรค์ โดยจะมาร่วมสังสรรค์เฮฮากันเป็นกลุ่มเพื่อนหลายคน

ลิ้มลองมือค่า 7 คอร์สเมนูที่ประกอบด้วยสุกี้หม้อไฟร้อนชาบู พร้อมเนื้อฮิดะ เนื้อฮอกไกโด เนื้อแองกัส ซีฟู้ดสดๆ

ปลาอายุนำเข้าจากเมืองกิฟุ ประเทศญี่ปุ่น ซาซิมิ และเซ็ทผักสดและอีกมากมาย อีกทั้งเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แบบเสิร์ฟไม่อั้น ให้คุณได้อิ่มหนำสนุกสนานกันอย่างเต็มที่

อย่าพลาดช่วงเวลาที่ดีที่สุด ที่ห้องอาหารคิซาระ อาหารญี่ปุ่นรสชาติต้นตำรับที่สะท้อนถึงความเป็นญี่ปุ่นอย่างแท้จริง ด้วยสไตล์การตกแต่งแบบเรียบหรูพร้อมบรรยากาศสบายตา เป็นสถานที่ซึ่งเหมาะแก่การเฉลิมฉลองเทศกาลโบนโไกและชินเนไก ตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2562 – 31 มกราคม 2563

เซ็ทเมนูอาหารโบนโไกและชินเนไก ราคาเริ่มต้นที่ 1,950\* บาทต่อท่าน และแพ็คเกจเครื่องดื่มพร้อมเครื่องเสิร์ฟไม่อั้นตลอดสองชั่วโมงทั้งเบียร์ วิสกี้ ไชจู หรือสปาร์คกลิ้งไวน์ เริ่มต้นที่ 1,400\* บาทต่อท่าน

ส่งท้ายปีเก่าด้วยมืออโรย กับโทชิโคชิโซบะ (Toshikoshi Soba)

เมนูญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมเพื่อสุขภาพที่ดีและชีวิตที่ยืนยาว

เฉลิมฉลองวันส่งท้ายสิ้นปีและต้อนรับรุ่งอรุณของทศวรรษใหม่ด้วยเมนูโทชิโคชิโซบะ เมนูดั้งเดิมของชาวญี่ปุ่น ซึ่งเป็นโซบะที่ชาวญี่ปุ่นรับประทานกันมาในคืนวันที่ 31 ธันวาคม การกินโซบะชนิดนี้เป็นธรรมเนียมปฏิบัติที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน โดยเส้นโซบะเป็นสัญลักษณ์แทนความหมายถึงชีวิตที่ยืนยาว และแสดงถึงความปรารถนาดีในการส่งมอบความสุขสำหรับปีต่อไป เชฟของเราได้ใช้กรรมวิธีการทำเส้นโซบะอย่างพิถีพิถันด้วยแป้งบัควีท และวัตถุดิบสดใหม่ รังสรรค์ขึ้นเป็นเมนูนี้แสนอร่อยและเป็นสิริมงคล

โทชิโคชิโซบะ เสิร์ฟที่ห้องอาหารคิซาระ วันที่ 31 ธันวาคม 2562 ราคา 990\* บาท

เริ่มต้นวันแรกของปีด้วย โอเซจิ (Osechi Gozen)

เซ็ทอาหารปีใหม่ส่งความสุข

เริ่มต้นปีใหม่ด้วยมื้ออาหารสุดพิเศษที่ห้องอาหารคิซาระ กับ “โอเซจิ” อาหารสำหรับเทศกาลวันปีใหม่ตามธรรมเนียมของชาวญี่ปุ่น ที่หาทานได้เฉพาะในช่วงปีใหม่นั้น ชาวคนญี่ปุ่นเชื่อว่าการทานอาหารที่เป็นสิริมงคลนี้เป็นการขอพรให้มีสิ่งดีๆ เข้ามาในปีใหม่ โดยอาหารหลากหลายชนิดจะถูกบรรจุอย่างสวยงามในกล่องสไตล์ญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม หัวหน้าเชฟชาวญี่ปุ่นของห้องอาหารคิซาระ ได้เลือกสรรวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยม รังสรรค์เป็นเมนูสุดประณีต โดยมีวัตถุดิบหลักอย่าง “ปลาอายุ” ที่มีรสหวานหอม “เนื้อแองกัสตัน” หรือจะเป็น “หมูคุโรบุตะ” ส่วนท้องตุนจนแทบจะละลายในปาก ทานคู่กับซุปรมิโซะ และ ผลไม้ตามฤดูกาล

เมนู โอเซจิ เสิร์ฟวันที่ 1 มกราคม 2020 ราคา 2,400\* บาท

\*ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%