ลิ้มรสอาหารญี่ปุ่นประจำฤดูกาลที่ดีที่สุดรังสรรค์โดยมาสเตอร์ไอรอนเชฟชื่อดัง แบบ “คิเซ็ตสึ โอะ อะจิวะอุ” ณ ห้องอาหารฮากิ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ ลาดพร้าว

กรุงเทพฯ, ประเทศไทย – วันที่ 6 ตุลาคม 2563: พร้อมมอบประสบการณ์รับประทานอาหารตามขนบญี่ปุ่นต้นตำรับห้องอาหารณี่ปุ่นฮากิ ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซา ลาดพร้าว กรุงเทพฯ ขอนำเสนอรสชาติประจำฤดูกาลที่ดีที่สุดต้อนรับฤดูแห่งใบไม้เปลี่ยนสี ผ่านรายการอาหารจานพิเศษที่มาสเตอร์ ไอรอนเชฟฮิโรชิ มัสซึดะบรรจงสร้างสรรค์อย่างวิจิตรในรูปแบบ “คิเซ็ตสึ โอะ อะจิวะอุ” เพื่อสะท้อนแห่งอารยะแดนอาทิตย์อุทัยอย่างแท้จริง

ตลอดเดือนตุลาคมถึงธันวาคมนี้ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซา ลาดพร้าว กรุงเทพฯ ภูมิใจนำเสนอประสบการณ์รับประทานอาหารครั้งใหม่ ณ ห้องอาหารณี่ปุ่นฮากิ ที่มาสเตอร์ไอรอนเชฟฮิโรชิ มัสซึดะ นักปรุงอาหารมากความสามารถจากเมืองนาโกย่า บรรจงสร้างสรรค์อย่างวิจิตรเพื่อต้อนรับฤดูใบไม้ร่วงตามขนบการรับประทานอาหารญี่ปุ่น “คิเซ็ตสึ โอะ อะจิวะอุ” หรือร้อยเรียงในความหมายภาษาไทยว่า “ลิ้มรสฤดูกาล” เพื่อถ่ายทอดเอกลักษณ์แห่งรสชาติของสุดยอดวัตถุดิบที่ดีที่สุดประจำฤดูกาล สู่รายการอาหารจานพิเศษแบบต้นตำรับที่สะท้อน

อารยะดินแดนอาทิตย์อุทัยแห่งนี้ได้อย่างงดงาม

เริ่มต้นในเดือนตุลาคมนี้ เชฟฮิโรชิ มัสซึดะ ขอมอบรสชาติที่ดีที่สุดของราชาแห่งวัตถุดิบประจำลุ่มน้ำเหนือ อิคุระคาเวียร์และแซลมอน ที่ได้รับการคัดสรรอย่างพิถีพิถันจากแหล่งต้นกำเนิดแท้ๆ เพื่อประกอบการปรุงอาหารจานพิเศษในครั้งนี้ในเมนูชวนลิ้มลองอย่าง ซาเกะ อิคุระ ดงบุริ หรือข้าวหน้าปลาแซลมอนและอิคุระคาเวียร์ ซาเกะ โฮอิรุ ยากิ สเต็กแซลมอนสไตล์ญี่ปุ่น เสิร์ฟคู่ซอสสูตรเฉพาะของฮากิและเมนูยอดนิยม อิชิการิ นาเบะ แซลมอนหม้อไฟในซุปมิโซะญี่ปุ่นต้นตำรับ

ต่อเนื่องในเดือนพฤศจิกายนด้วยรสชาติที่ขึ้นชื่อมานานนับศตวรรษของ หอยนางรมญี่ปุ่น ที่กล่าวได้ว่าเป็นช่วงเวลาที่ดีที่สุดที่จะลิ้มลองความสดใหม่ของอาหารทะเลชนิดนี้ โดยเชฟฮิโรชิ มัสซึดะขับกล่อมรสชาติอันละเมียดละไมผ่านหลายรูปแบบอาหารสร้างสรรค์ขึ้นเฉพาะโอกาสนี้ อาทิ คากิ ฟูไร หอยนางรมชุบเกล็ดขนมปังทอด กรอบนอกนุ่มในเต็มคำแบบญี่ปุ่น นามะ คากิ หอยนางรมญี่ปุ่นเสิร์ฟแบบซาชิมิ ที่มอบรสชาติความเข้มข้นแห่งท้องทะเล และเนื้อสัมผัสชุ่มฉ่ำ และ คากิ โดเตะนาเบ เมนูหม้อไฟหอยนางรมยอดนิยมจากฮิโรชิมา จังหวัดที่ขึ้นชื่อด้านหอยนางรมดีที่สุดในประเทศญี่ปุ่น

ส่งคำอำลาต่อฤดูใบไม้ร่วงในเดือนธันวาคม พลางลิ้มรสความอร่อยเลื่องชื่อจากจังหวัดนางาซากิจากวัตถุดิบยอดนิยม ปลาบุริ หรือปลาหางเหลือง ในหลายเมนูพิเศษที่เชฟฮิโรชิ มัสซึดะบรรจงปรุงอย่างหลงใหลเพื่อคงเอกลักษณ์แห่งรสชาติของสุดยอดวัตถุดิบชนิดนี้อย่างเต็มที่ ทั้งเมนู บุริ อาบุริ ดงบุริ ข้าวหน้าปลาบุริแล่ บุริ ไดกง ปลาบุริต้มกับหัวไชเท้าขาวซุปญี่ปุ่น รวมถึงเนื้อปลาบุริเสิร์ฟแบบซาชิมิญี่ปุ่นดั้งเดิม

สัมผัสประสบการณ์รับประทานอาหารตามขนบญี่ปุ่นต้นตำรับ “คิเซ็ตสึ โอะ อะจิวะอุ” หรือในความหมายภาษาไทย “ลิ้มรสฤดูกาล” ได้แล้วตลอดเดือนตุลาคมถึงธันวาคมนี้ พร้อมลิ้มรสชาติที่ดีที่สุดแห่งฤดูใบไม้เปลี่ยนสี นำเสนออย่างงงดามสมบูรณ์แบบภายใต้การสร้างสรรค์ของมาสเตอร์ไอรอนเชฟฮิโรชิ มัสซึดะ แห่งห้องอาหารญี่ปุ่นฮากิ ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซา ลาดพร้าว กรุงเทพฯ

รายการอาหาร “คิเซ็ตสึ โอะ อะจิวะอุ” โดยมาสเตอร์ ไอรอนเชฟฮิโรชิ มัสซึดะ
ให้บริการสำหรับมื้อกลางวันและมื้อค่ำ ณ ห้องอาหารญี่ปุ่นฮากิ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซา ลาดพร้าว กรุงเทพฯ
1-31 ตุลาคม 2563 รายการอาหารพิเศษจากอิคุระคาเวียร์และแซลมอน ราคาเริ่มต้น 490++ บาท
1-30 พฤศจิกายน 2563 รายการอาหารพิเศษจากหอยนางรมญี่ปุ่น ราคาเริ่มต้น 490++ บาท
1-31 ธันวาคม 2563 รายการอาหารพิเศษจากปลาบุริญี่ปุ่น ราคาเริ่มต้น 780++ บาท

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ 02 541 1234 หรืออีเมลล์ cglb@chr.co.th