# สุดยอดเซ็ตเนื้อฮิดะ ห้องอาหารคิซาระ

ตลอดเดือนมิถุนายนนี้ ห้องอาหารคิซาระ โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ ขอเชิญชวนคุณมาลิ้มลองเนื้อฮิดะคุณภาพสูงที่เข้ากันได้ดีกับเหล้าสาเกของญี่ปุ่น โดยเสิร์ฟเป็นคอร์ส 2 แบบ ในบรรยากาศของร้านอาหารญี่ปุ่นสไตล์หรูหราแต่แฝงไปด้วยกลิ่นอายของปุ่นแบบดั้งเดิม เหมาะกับการใช้เวลากับครอบครัว สังสรรค์กับเพื่อน หรือพูดคุยธุรกิจ

เนื้อฮิดะ หรือที่เรียกกันว่าฮิดะกิว เป็นเนื้อที่มาจากจังหวัดกิฟุ ประเทศญี่ปุ่น เป็นเนื้อที่ชนะเลิศการประกวดวากิวโอลิมปิก 2 ปีซ้อน โดยเป็นชื่อเฉพาะเจาะจงของเนื้อที่มาจากวัวขนดำที่ถูกเลี้ยงในจังหวัดกิฟุเป็นเวลาอย่างน้อย 14 เดือน อีกทั้งมีการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพอย่างเคร่งครัดให้ได้ตามมาตรฐานของ Hida Beef Brand Promotion Conference อีกทั้งรับรองเกรดของเนื้อระดับ A หรือ B ความพิเศษของเนื้อฮิดะอยู่ที่คุณภาพและรสชาติชั้นเลิศ หากได้ลองลิ้มชิมรสเนื้อฮะดะที่มีลวดลายสวยงามราวกับหินอ่อน รับรองต้องอร่อยฟินไม่มีวันลืม ด้วยไขมันชั้นดี ที่แทรกอยู่ในเนื้อแดง ทั้งรสชาติหวานนุ่มลิ้นที่แทบจะละลายทันทีในปาก จึงไม่น่าแปลกใจที่เนื้อฮิดะจึงเป็นที่นิยมของสำหรับผู้ที่หลงใหลการทานเนื้อวัวทั่วโลก

คอร์สฮิดะกิว คามินาเบะ (เนื้อฮิดะเสิร์ฟพร้อมหม้อไฟกระดาษ) ราคา 3,500++ บาทต่อท่าน ประกอบด้วย อาหารเรียกน้ำย่อยสไตล์ญี่ปุ่น ซาซิมิเกรดพรีเมียม ซุปกุ้ง ผัก และไก่ที่เลี้ยงแบบปล่อยตามธรรมชาติ สลัดสาหร่าย เทมปุระกุ้ง ปลาไหล ปลาหมึก และผักต่างๆ เนื้อฮิดะสันนอก เกรด A5 เสิร์ฟพร้อมซุปไก่และขิงในหม้อไฟกระดาษ พร้อมผักสด รีซอตโตเห็ดสไตล์ญี่ปุ่น มิโซะซุป และแตงกวาดอง ปิดท้ายด้วยตัวเลือกของหวาน ผลไม้สดตามฤดูกาลหรือไอศกรีม เพิ่มดีกรีความอร่อยด้วยสาเกญี่ปุ่น Zaku Megumi no Tomo คัดสรรโดยเชฟเพื่อให้มื้อนี้ยิ่งน่าประทับใจ ราคาขวดละ 1,900++ บาท (720 มล.)

คอร์สฮิดะกิว เทปันยากิ (ชุดเนื้อฮิดะเทปันยากิ) ราคา 4,500++ บาทต่อท่าน เริ่มต้นมื้ออร่อยด้วยอาหารเรียกน้ำย่อยซาซิมิเกรดพรีเมียม ซุปกุ้ง ผัก และไก่ที่เลี้ยงแบบปล่อยตามธรรมชาติ สลัดสาหร่าย ต่อด้วยพระเอกของมื้อนี้อย่างเนื้อฮิดะสันนอก เกรด A5 ที่ย่างบนเตาเทปันยากิ ในอุณหภูมิที่เหมาะสม (สามารถสั่งได้ตามความต้องการของลูกค้า) ทานพร้อมข้าวอุรุจิไมอบหรือผัด มิโซะซุป และแตงกวาดอง ก่อนจะตบท้ายด้วยผลไม้สดตามฤดูกาลหรือไอศกรีม สำหรับคอร์สนี้เชฟแนะนำว่าควรทานคู่กับสาเกญี่ปุ่น Shirataki Jozen Mizunogotoshi ราคาขวดละ 3,200++ บาท (720 มล.)

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

###