

季節のお勧めメニュー 2020年3月 - 4月
SEASONAL MENU BETWEEN MARCH AND APRIL 2020
อาหารพิเศษประจำฤดูกาล (มีนาคม - เมษายน 2563)

細魚 SAYORI JAPANESE HALFBEAK

細魚の昆布締め寿司 Sayori no konbu jime zushi (Two pieces) 480
Seaweed marinated Japanese halfbeak sushi
ข้าวปั้น หน้าปลาเข็มญี่ปุ่น หมักสาหร่ายคอมบุ

細魚のお造り Sayori no otsukuri 490
Japanese halfbeak thinly sliced with ponzu sauce
ปลาเข็มญี่ปุ่นสไลด์บาง ซอสพอนสุ

細魚の炭火焼きとなめろう Sayori no sumibiyaki to namerou (Three pieces) 540
Charcoal grilled Japanese halfbeak, topped with sautéed minced fish
ปลาเข็มญี่ปุ่น เสียบไม้ย่าง

たけのこ TAKENOKO BAMBOO SHOOTS

たけのこの炊き込みご飯 Takenoko no takikomi gohan 480
Seasoned and steamed Japanese rice with bamboo shoots
ข้าวอบหม้อดิน หน่อไม้ญี่ปุ่น

たけのこのみぞれ煮 Takenoko no mizore ni 390
Deep-fried bamboo shoots and vegetables with grated radish
หน่อไม้ญี่ปุ่นและผักรวมทอด หมักซอสโชยุ

春野菜とハマグリの天ぷら Haru yasai to Hamaguri no tempura 590
Tempura of bamboo shoots, aralia sprout, mountain vegetables and clams
หน่อไม้ญี่ปุ่น ผักรวมและหอยดัลล์ญี่ปุ่นเทมปุระ

If you have any concern regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.
All prices are in Thai Baht and subjected to 10% service charge and applicable government tax.

Let's keep in touch:  @kissobangkok &  @kissobangkok

March 2020