

**PRESS CLIPPING**

<p><b>สยามบันเทิง</b></p> <p>Siambanteng Circulation: 300,000 Ad Rate: 800</p>	<p><b>Section:</b> First Section/Star&amp;Style</p> <p><b>วันที่:</b> เสาร์ 27 กันยายน - ศุกร์ 3 ตุลาคม 2557</p> <p><b>ปีที่:</b> 19      <b>ฉบับที่:</b> 1629      <b>หน้า:</b> 13(ล่างซ้าย)</p> <p><b>Col.Inch:</b> 43.35      <b>Ad Value:</b> 34,680      <b>PRValue (x3):</b> 104,040      <b>ศิลปิน:</b> ลีลี</p> <p><b>คอลัมน์:</b> Caimney: อิ่มบุญอิ่มใจกับอาหารเจสไตล์กวางตุ้ง</p>



**อิ่มบุญอิ่มใจ  
กับอาหารเจสไตล์กวางตุ้ง**



ต้มชา ยังมีเมนูต้มชาเจ ถึง 5 อย่าง ไว้สำหรับทานเล่น อาทิ ผีอกทอดเจ ปอเปี๊ยะทอดเจ ขนมผักกาดเจ ซาลาเปาหมูแดงเจ และผัสน็อกเจ

สามารถเข้ามาตามหารสชาติแบบฮ่องกงขนานแท้ ได้ตั้งแต่ วันที่ 23 กันยายน ถึง 2 ตุลาคม 2557 ที่ ร้านฮ่องกง พิชเชอร์แมนทั้ง 2 สาขา สาขาอิมแพ็ค บริเวณลิโอบบี้ ฮอลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานี เปิดให้บริการทุกวัน วันอาทิตย์ - พุธสัปดาห์ เวลา 11.00 - 22.00 น. และวันศุกร์ - เสาร์ เวลา 11.00 - 23.00 น. สำหรับที่นี้ โทร 0-2833-5434-5 และชั้น 2 โครงการเควิลเลจ ไชน่า สแควร์ สุขุมวิท 26 เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่เวลา 11.00 - 23.00 น. โทร 0-2661-5908



วันนี้ชิมที่ขอเชิญทุกท่านร่วมอิ่มบุญ อิ่มใจและร่วมสืบสานเทศกาลกินเจที่ร้าน ฮ่องกง พิชเชอร์แมน กิตติาคารอาหารจีน สไตล์ฮ่องกงขนานแท้ ด้วยก นูเผือกทอดเจ ซุปขี้เฒ่าเจเสฉวน เต้าหู้น้ำแดงเจ ผลไม้ทอด ซอสเปรี้ยวหวาน ผักโขมงก๊วยเจ ฉะหน้าเยื่อ ไผ่ราดซอส พริกทองนึ่งมีวย ข้าวห่อใบบัวเจ โหงหนึ่แปะก๊วย โดยเมนูราคาเริ่มต้นที่ 90 บาท และใครที่มากับครอบครัว หรือกลุ่มเพื่อน สามารถเลือกอิ่มหนาไปกับชุดเมนูอาหารเจ เป็นโต๊ะสำหรับ 10 ท่าน โดยทั้งหมดรังสรรค์เมนูอาหารเจ โดย เชฟปีเตอร์ ไลย์ และ เชฟซาน ยิว แลม เชฟชาวฮ่องกง ที่ตั้งใจคัดสรรวัตถุดิบชั้นดี เพื่อมาปรุงเป็นอาหารเจ สไตล์ฮ่องกงขนานแท้ รสชาติเยี่ยม ให้ผู้ที่รักอาหารเจ ได้อิ่มบุญอิ่มใจ ได้เข้ามาลองลิ้มลอง และยังไม่หมด ร้านฮ่องกง พิชเชอร์แมน ขอเอาใจลูกค้าที่ชื่นชอบเมนู



## Translation

Let's go meatless on the Vegetarian Festival for your good health and spirit with tasty vegetarian dishes at Hong Kong Fisherman. Celebrate this year's festival with selective menus delicately prepared by our Hong Kong chefs, Chef Peter Lai and Chef Chan Yiu Lam. The menu include Deep Fried Mashed Taro Pie with Mixed Vegetables, Assorted Veggie Thick Soup, Braised Soya Bean Curd in Brown Sauce, Deep Fried Fruit with Sweet & Sour Sauce, Stir Fried Veggie Five Nuts, Kale with Bamboo Pith & Sauce, Steamed Pumpkin with Plum Sauce, Fried Rice with Mixed Vegetables in Lotus Leaf and vegetarian dessert Mashed Taro with Gingko Nuts in Custard Syrup. You can either choose to enjoy a la carte menu or a set for 10 persons at 7,800 baht per table. Dim sum lovers should not miss to try out our five special vegetarian dim sum menu including Deep Fried Mashed Taro Pie with Mixed Vegetables, Deep Fried Vegetarian Spring Roll, Fried Vegetarian Turnip Cake, Vegetarian BBQ Pork Bun, Veggie Fen Guo Dumpling, and Mixed Vegetables in Rice Flour Roll. These delicious vegetarian menus are available from September 23 –October 2, 2014. Come experience the flavorful taste of Hong Kong style cuisine at one of the two branches of Hong Kong Fisherman: IMPACT branch, located at Lobby Hall 8, IMPACT Exhibition Center, IMPACT Muang Thong Thani, Tel. 02-833-5434-5 and K Village branch, located on 2<sup>nd</sup> Floor, K-Square Zone, K Village, Sukhumvit 26, Tel. 02-661-5908.