

PRESS CLIPPING

Publication : Real Parenting Magazine	Section : Eating Out	Page : 161
Title : Media review at Hong Kong Fisherman@IMPACT	Date : October, 2014	

เรื่อง : ปราณณาภา/ภาพ : จักรพงษ์ นุตาลัย/ผู้ช่วยช่างภาพ : พชรณเวดี พัดทอง และเมธี กันชะวงศ์



Hong Kong Fisherman

ร้านอาหารสไตล์ฮ่องกงขนานแท้ที่เปิดให้บริการมานานกว่า 10 ปี ทุกเมนูดูแลโดยเชฟปีเตอร์ ไลย์ และเชฟซาน ยิว แลม ทั้งสองถือเป็นเชฟอาหารฮ่องกงยุคบุกเบิกในเมืองไทยเลยทีเดียว เมื่อ 2 ปรมจารย์มาพบกัน เมนูอร่อยๆ จึงมีให้เลือกมากกว่า 200 เมนู เมนูอาลาการ์ตสำหรับบุฟเฟ่ต์เต็มช้านั้นราคา 559 บาท (ไม่รวมเครื่องดื่ม) แนะนำให้สั่งทุกอย่าง อร่อยหมด ขนาดขนมกุยช่ายทอดธรรมดาอร่อยกว่าที่อื่นเลย นอกจากบุฟเฟ่ต์เต็มช้ำแล้วมีเมนูอีกหลายจานที่อยากแนะนำ เหตุผลเพราะอร่อยเวอร์มาก ไม่ว่าจะเป็นหมูยซอยเคาหยก เป็ดปักกิ่ง กุ้งทอดครีมสลัด เป็ดสอดไส้เผือกทอด ปลาหยกนึ่งน้ำซีอิ๊ว และบะหมี่ผัดกุ้งมังกร








Open : เปิดบริการทุกวัน จันทร์ - ศุกร์ 11.00 น. - 22.00 น. เสาร์-อาทิตย์ 11.00 น. - 23.00 น. ล็อบบี้ ซอลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้า อิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร. 0-2833-5434 - 5 www.hkfisherman.com

ตุลาคม 2557 Real Parenting 161



Translation

Hong Kong Fisherman is one of Bangkok's best Chinese restaurants specializing in Cantonese cuisine, being operated for 10 years now. The restaurant is taken care of two Hong Kong chefs; Chef Peter Lai and Chef Chan Yui Lam. The menu features over 200 menus. Dim sum buffet special price for 559 Baht (exclude drink) We recommended you to try Pecking Duck, Fried shrimp with fruit salad, roasted duck with mashed taro, Soya steamed fish and Noodle with Lobster. The restaurant opens daily from 11.00-22.00 at Lobby Hall 8 Tel. 02-8335434-5 www.hkfisherman.com