

PRESS CLIPPING

Publication : Living ETC Magazine	Section : Foodetc	Page : 141
Title : Media Review by Hong Kong Fisherman@IMPACT	Date : November, 2014	

Foodetc

ล่องเรือชิมอาหารกวางตุ้ง

Hong Kong Fisherman สาขาแรก (ลิโอบนี ฮอลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพค เมืองทองธานี โทร. 0 2833 5434 - 5) ตั้งรับชมชนปีที่ 11 ด้วยการใช้แนวคิดใหม่ เพื่อเปิดใจออกแบบให้รูปทรงกลายเป็น ภายใต้วงแสงไฟที่ทันสมัย แต่ยังคงความอบอุ่นในบรรยากาศแบบหลายจานอร่อยระดับตำนานที่ควรมี ยี่สิบเมนูที่ออกใหม่ ๆ ให้เหมาะกับผู้บริโภคหรือไม่ได้แพ้อาหารด้วยวัตถุดิบชั้นเยี่ยม มีให้เลือกชิมกว่า 50 เมนู จาก การควบคุมและรับผิดชอบเชฟ ปีเตอร์ ไลย์ และเชฟ ฮาน ยิว แลม เมนูแนะนำที่กินครั้งก็ไม่รู้เบื่อ เช่น เป็ดปักกิ่ง หมั่นแฉงอร่อย แต่เนื้อย่างนุ่มรสกลมกล่อมมาก หอยเชลล์สดจากไต้หวัน ผัดซอสเห็ดหอม เป็ดสอดไส้เผือกทอด หอยค็อกซ์ผัดเข้าหูกทอด ซาหุญตมโป๊ นอกจากนี้ยังมี พิซซ่าข้าว 50 รายการ กินได้ทุกอย่าง พร้อมเสิร์ฟอาหารหลักได้ช้า 1 อย่าง ในราคาพิเศษ เพียง 559 บาท ตั้งแต่เวลา 11.00 - 17.00 น.

Crusing and dining in a Cantonese style at Hong Kong Fisherman.
 Hong Kong Fisherman at IMPACT is the first Hong Kong restaurant under IMPACT located at Lobby Hall8, IMPACT Exhibition Hall. With its 11 years of operating that guaranteed its quality and service. The menu features over 50 delicacies menus as well as fresh made dim sum overseen by Hong Kong renowned chef, Chef Peter Lai and Chan Yui Lam.