

PRESS CLIPPING

<p>M2F</p> <p>M2F Circulation: 400,000 Ad Rate: 1,770</p>	<p>Section: First Section/WORK & LIFE: EATING OUT</p>		
	<p>วันที่: พฤหัสบดี 8 มกราคม 2558</p> <p>ปีที่: - ฉบับที่: 794</p> <p>Col.Inch: 57.11 Ad Value: 101,084.70</p> <p>คอลัมน์: ช่องกวดาเพอร๋อยง่ายย</p>	<p>หน้า: 1(ล่าง), 20</p> <p>PRValue (x3): 303,254.10</p>	<p>คลิก: สีสี่</p>

**ช่องกวดาเพ
อร๋อยง่ายย**

ราคาต่อหัวประมาณ
150-350 บาท

อร๋อย

ราคา


ได้สัมผัสรสชาติแบบต้นตำหรับที่ใครๆก็อยากชิม
โกลดถึงช่องกวดา ที่ห้องอาหาร 'ช่องกวดาเพ'
ฟู้ดเอเวียม 3 อาคารชาเลนเจอร์ ฮอลล์ อิมแพ็ค
เมืองทองธานี เลิฟฟเมเจอร์ง่ายย การันตีความ
อร๋อยจากเชฟชาวฮ่องกง ปีเตอร์ โลย์ ผู้คร่ำหวอด
ในวงการอาหารจีนมากกว่า 20 ปี ในบรรยากาศของ
ร้านน้ำชาจีน ผ่านการปรับแต่งดีไซน์ให้ดูโมเดิร์น
เข้ากับยุคสมัย

เริ่มต้นความอร๋อยกันกับเมนูต้มยำ ทั้ง
ขนมผักกาด (55 บาท) เลิฟฟหร๋อยๆ กรอบนอกนุ่มใน
หรือฟองเต้าหู้กุ้งทอด เนื้อแน่น สะเก็ดกุ้ง สะเก็ด
สดโล้นเนื้อกุ้งแน่น ห่อด้วยแป้งสีหวานवल จับชิมสวย
และอีกหลายเมนูที่เอาใจคนรักต้มยำ

แล้วมาเติมคิมกับเมนูคิบเบเจอร์ บาร์บีคิว

รวมมิตร (205 บาท) ประกอบด้วย หมูสามชั้น หมูแดง
เบ็ดย่าง ที่มาแล้วต้องลองกับความอร๋อยของเบ็ดย่างที่
หนังกรอบ เนื้อนุ่ม หมูสามชั้นที่ผ่านการเลือกอย่าง
พิถีพิถัน ต้องได้สัดส่วนของไขมัน 30% และส่วนเนื้อ 70%
เพื่อให้ได้รสอร๋อยกำลังดีไม่เลี่ยนเกินไป และเนื้อหมูแดง
ชั้นพอดีคำ หวานหอมกลมกล่อม

บะหมี่ม้งเบ็ดคิม (140 บาท) เนื้อบ้งคิม
เครื่องพะโล้สังทิเคะจากช่องกวดา เคี่ยวใน
น้ำพะโล้นานกว่า 2 ชม. ให้ความหอมและ
นุ่ม เลิฟฟพร้อมบะหมี่ บะหมี่โกพะโล้
(120 บาท) ใช้พะโล้สูตรเดียวกัน ได้
เนื้อหม่มุ่มอร๋อยไม่แพ้เบ็ดคิม บะหมี่
ปลาสามรสคิลส์ช่องกวดา (120 บาท) ปลาสดล้ทอคกอบ
ราดซอสกลมกล่อม ครบรสเลิศ เบริวย หวาน ซ้โครงหญ

वादข้าว (140 บาท) ซีโครงหม้ออ่อนหมักเครื่องเทศจีนด้วย
เวลาพอเหมาะ เพื่อให้คงรสชาติของเนื้อนุ่มๆ หุ้ม
กระดูกอ่อน เคี้ยวกรุบๆ เสิร์ฟคู่กับข้าวสวยร้อนๆ
ร้านเปิดทุกวันตั้งแต่เวลา 11.00-21.00 น. โทร.
02-833-4044 

Translate

I got a chance to try Hong Kong authentic dishes at Hong Kong Café in IMPACT Challenger, IMPACT Muang Thong Thani. The food guaranteed by a skilled chef, Chef Peter Lai. Recommended menu are Assorted Barbeque Platter, Signature Dim-Sum, Stewed Duck Thigh Soup with Noodle, Fish with special HK Style Sauce and Noodle, Chinese Chicken Spices with Noodle, and Pork Ribs HK Style Sauce with Rice. The restaurant opens daily from 11.00-21.00 hrs. Tel.02-833-4044