



หน้าแรก

เที่ยวไป กินไป กับไทยแลนด์

Hongkong Fisherman จัด 8เมนูมงคลต้อนรับเทศกาลตรุษจีน

Hongkong Fisherman จัด 8เมนูมงคลต้อนรับเทศกาลตรุษจีน

📅 วันที่เผยแพร่ : 14 กุมภาพันธ์ 2558 11:21:42

🔗 Share 4 📄 8+1 0 📄 ทวิต

📖 เปิดอ่าน : 15



เนื่องในโอกาสเทศกาลตรุษจีนหรือวันขึ้นปีใหม่ของชาวจีนทางฮังแก๊งและฮ่องกง พิซเซอร์แมน ร้านอาหารสไตล์ฮ่องกงชื่อดังขนานแท้โดยคารูและเชฟปีเตอร์ ไล และเชฟ แลม ได้คัดสรรวัตถุดิบชั้นดีที่สุดมาปรุงเป็นเมนูมงคลต้อนรับเทศกาลตรุษจีนประจำปี 2558 ขึ้นมาเป็น 8 เมนู จัดเซตสำหรับ 10 ท่าน เริ่มที่

1. เป้าฮื้อปลาปลาแซลมอนสลัด
2. ซุปทะเลสาหร่าย
3. เป็ดปักกิ่ง หนังกรอบ
4. กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม
5. เป้าฮื้อก๊อบลิล็อคโกลีเจียนน้ำมันหอย
6. ปลาหยกขาวนึ่งตั้งจ่ายวันเส้น
7. บะหมี่อบซาเป็ด
8. ดบทำอศ้อ บัวลอยน้ำขิง

และนอกจากนี้ยังมีเมนูส้มข้างคล้ออีก 7 ชนิด และอาหารฮ่องกงขึ้นชื่อของ Hongkong Fisherman อีกมากมาย

โดยเมนูมงคลมีให้เลือกชิมอร่อยได้ตั้งแต่วันที่ 19 กุมภาพันธ์ – วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2558

โดยแบ่งมงคลมิโห้เลือกอีมอรอยได้ตั้งแต่วันที่ 19 กุมภาพันธ์ – วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2558

ลูกค้าสามารถสำรองที่นั่งได้ที่ ร้านสองกองทิชเชอร์แมน สาขาอิมแพ็ค เมืองทองธานี ถนนวิภาวดีรังสิต 8 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร. 02-833-5434-5 และสาขาโครงการเคवलเจจ ชั้น 2 โซน แคนแควร์ สุขุมวิท 26 โทร. 02-661-5908



3. เป้าฮื้อปลาแซลมอนสลัด - ราคา 680 บาท เลือกใช้ปลาแซลมอนอย่างดีปามาหั่นสไลด์วางบนจานที่รองด้วยผักหลากสี อาทิ พริกขี้หนู ชিংตอง ต้นหอม แคนตาลูปและแครอท และเนื้อเป้าฮื้อซอยเป็นเส้นยาว โปะด้านบนด้วยเซอริ ปาทูกออย่างมาดลูกเคล้าให้เข้ากับน้ำสลัดที่ทางร้านตัวเองทำจากมีสตาโรสอองกง ตีจนเนียนนุ่มกับมายองเนสได้รสชาติเปรี้ยวอมหวาน เสร็จแล้วโรยด้วยงาขาวในช่องฮังเป่า รับความเงดตลอดปี เปรียบเสมือนความเบิกบานมาสู่ชีวิต



4. ปลาหยกขาวนึ่งตั้งจ่ายวันเส้น - ราคา ตามน้ำหนักปลา เริ่มต้นที่ 160 ต่อ100กรัม โดยปลาถือถึงความอุดมสมบูรณ์ ปลาหยกขาวเนื้อสดหวานเป็นปลาพันธุ์น้ำจืดนำเข้ามาจากประเทศออสเตรเลียปริมาณ ตั้งจ่ายอย่างดี พร้อมซีว๊วอย่างดีที่นำเข้ามาจากฮ่องกง รองด้วปลาด้วยวันเส้นที่แช่น้ำไว้แล้ว ได้ความสดหวานอร่อย



5. บะหมี่อบซาเป็ด - ราคา380บาท ใช้บะหมี่อย่างดีที่ทางร้านคัดสรรมาเป็นพิเศษเป็นบะหมี่ไข่ปามอบในหม้อดินพร้อมซอสและกระเทียมโทนรากผักชีและพริกไทยดำ ซาเป็ดต้องไปค้นจนพบกับซอสอองกงนานถึง3-4 ชั่วโมง จึงปามอบรวมกัน เส้นบะหมี่เปรียบเสมือนชีวิตที่ยืนยาว





เปิดปิ้งกั๊ง - เลือกใช้เปิดพันธุ์จากประเทศจีน ที่เรียกว่า MIYa Mi แปลว่าเข้า (เข้าเนื้อ) ส่วน MI แปลว่าเปิด เปิดพันธุ์นี้จะให้เนื้อเปิดปิ้งกั๊งที่มีความนุ่มในแต่ด้านนอกนั้นกรอบนาน เชฟใช้กรรมวิธีการทำที่พิถีพิถันทั้งแช่เหล้าจีนอย่างดี ชำคืนแล้วนำมาหมักเครื่องเทศพร้อมนำไปซีลส์ ในตู้เป่าความเย็น หากเป็นเจ้าอื่นจะใช้พดลม ทางอิมแพ็ค ไซ้ เครื่องเป่าเปิดที่มีราคาแพง กว่า200 ,000 บาทสามารถนำเปิดเข้าไปเป่าด้วยความเย็นได้ถึง40 ตัว ราคาเมนู 980 บาท/1 ตัว (ลูกค้าสามารถเลือกให้ทางร้านนำเปิดปิ้งกั๊งไปทำอาหารเพิ่มได้1 เมนู) อาทิ เมียงเปิด และเปิดทอดกระเทียม หากขอให้ทำเมนูเพิ่มเติม นอกจาก1อย่างคิดเมนูละ100 บาท (หากป้าเนื้อเปิดกลับบ้านเฉยๆไม่คิดเงิน)โดยชาวจีนเชื่อว่าการทานเปิดจะทำให้หน้าที่การงานมีความเจริญก้าวหน้า สามารถได้อันดับที่สูง (เพราะเปิดมีปีกนั่นเอง)



6. กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม - ราคา 800 บาท เลือกใช้กุ้งแม่น้ำอย่างดีนำมาผ่าครึ่ง ทอดด้วยไฟแรง 220 องศา ทานคู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ด คนจีนเชื่อว่าทานกุ้งแล้วจะอารมณ์ดี



8. บัวลอยน้ำขิง - ราคา 80 บาท เปรียบเสมือนครอบครัวที่อบอุ่นเหมือนวัฏจักรชีวิตที่เป็นเส้นหมุนเวียน มีความผาสุก



Translate

For this Chinese New Year, Hong Kong Fisherman invites everyone to celebrate Chinese New Year 2015 with Kong Hei Fat Choy set menu. Come and enjoy a wide variety of special Cantonese dishes and dim sum menu created and prepared by our two professional Hong Kong chefs - Chef Peter Lai and Chef Chan Yiu Lam. You can either order from the a la carte menu or set menu. The set menu includes Rainbow Raw Salmon Fish & Abalone Platter, fresh salmon seasoned with sesame oil - fish is a symbol of long and joyful life, Seafood Soup with Black Moss, which means long life, Peking Duck, layers of rich glaze and tasty *crispy* skin served with special sauce, Fried River Prawns with Garlic, well-selected fried prawns topped with crispy fried garlic, Sautéed Broccoli with Abalone Chunks in Oyster Sauce, big chunk of juicy Abalone in sweet oyster sauce, Steamed Jade Perch Fish with Dong Choy & Glass Noodle, steamed with a combination of Hong Kong style seasoning - fish means abundance, and the last menu is Braised Egg Noodle with Duck Webs, homemade egg noodle with the richness of the seasoning. Finish your meal with healthy dessert like Sesame Dumpling in Ginger Syrup to help you digest after a big meal. What's more, seven kinds of dim sum are also available. Treat yourself with special Kong Hei Fat Choy 2015 set menu from February 19 - 28, 2015 at the two branches of Hong Kong Fisherman: IMPACT branch, located at Lobby Hall 8, IMPACT Exhibition Center, Muang Thong Thani and K Village branch, located on the 2nd floor, K Square Zone, Sukumvit 26. For more details and reservations, please call 02 833 5434-5 and 02 -661-5908.