


<http://eataroi.com/%E0%B8%89%E0%B8%A5%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%95%E0%B8%A3%E0%B8%B8%E0%B8%A9%E0%B8%88%E0%B8%B5%E0%B8%99%E0%B8%81%E0%B8%B1%E0%B8%9A-8-%E0%B9%80%E0%B8%A1%E0%B8%99%E0%B8%B9%E0%B8%A1%E0%B8%87%E0%B8%84%E0%B8%A5-%E0%B8%A3%E0%B9%89%E0%B8%B2%E0%B8%99%E0%B8%AE%E0%B9%88%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%81%E0%B8%87%E0%B8%9F%E0%B8%B4%E0%B8%8A%E0%B9%80%E0%B8%8A%E0%B8%AD%E0%B8%A3%E0%B9%8C%E0%B9%81%E0%B8%A1%E0%B8%99-hong-kong-fisherman/>

16 February 2015



รีวิวร้านอาหาร
EatAroi.com

หน้าแรก อ่วยริมทาง อ่วยมีระดับ อ่วยบุฟเฟ่ต์ อ่วยแชง

อ่วยมีระดับ

ฉลองตรุษจีนกับ 8 เมนูมงคล ร้านฮ่องกงฟิชเชอร์แมน Hong Kong Fisherman

โพสเมื่อ : วันจันทร์ 16 กุมภาพันธ์ 2015 19 views

Long Lasting Perfection

ศูนย์ดูแลรูปร่างและสุขภาพแบบ
องค์รวม พิเศษสำหรับคุณ ฟรี
Voucher 5,000บาท

▶

เทศกาลตรุษจีนใกล้เข้ามาแล้ว ร้านอาหารหลายๆ ร้านมีการจัดเตรียมเมนูสุดพิเศษเพื่อต้อนรับเทศกาลตรุษจีนเพื่อ
ความต้องการของลูกค้า อย่างร้านอาหารฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน (Hong Kong Fisherman) ร้านอาหารจีนในเครืออิม
แพ็ค ก็ได้เตรียมนำเสนออาหารมงคลชีวิตซึ่งรังสรรค์โดย เชฟปีเตอร์โลย์และเชฟ ซาน ยิวแลม สองเชฟผู้เชี่ยวชาญ
จีน สูตรฮ่องกง ที่ได้รังสรรค์อาหารอร่อยพร้อมเสริมสิริมงคลกับ 8 เมนูเลิศรสต้อนรับปีมะแม ราคาชุดละ 12,888
สามารถทานได้ถึงสิบคน โดยแต่ละเมนูได้ใช้วัตถุดิบคุณภาพที่นำเข้ามาจากประเทศฮ่องกง เมนูมงคลพิเศษนี้ จะเริ่ม
วันที่ 19 กุมภาพันธ์ – วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2558 ช่วงเทศกาลตรุษจีนเท่านั้น สารรองที่นึ่งได้ที่ ร้านฮ่องกงฟิชเชอร์แมน
ชาอิมแพ็ค เมืองทองธานี ๓ ลีออบบี้ฮอลล์8 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร. 02-833-
และสาขาโครงการเควิลเลจ ชั้น 2 โชน เคนส์ควร์ สุขุมวิท 28 สำหรับวันนี้เรามารีวิวร้านอาหาร ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน
(Hong Kong Fisherman) ที่สาขา K Village นะคะ



เสริมสิริมงคลกันด้วยอาหารออเดิร์ฟ จานใหญ่ ปริมาณเยอะ กันที่งานนี้ เมนูแรก เป้าชื่อปลาแซลมอนสลัด ส่วนของงานนี้ จะมี ปลาแซลมอนสด, ผักและผลไม้หลากชนิด อาทิเช่น แตงกวา, พริกชี้ฟ้าแดง, ต้นหอม, ขิงแดง, ทุกอย่างถูกจัดวางมาอย่างพิถีพิถัน และหลากสีสัน น่าทาน ด้านบนของปลาแซลมอนเป็นหอยเป่าออสโลด เสร้น้ำซอสสลัด ส่วนผสมของซอส จะใช้มีสตาร์ดที่นำเข้ามาจากฮ่องกง, ซอสพริก, ซอสมะเขือเทศ เพื่อให้ได้เบ็ดเตล็ดของทางร้าน สำหรับงานนี้เป็นอาหารที่ช่วยเสริมโชคลาภ ร่ำรวย ให้อุดมั่งขึ้น เปรียบเสมือนความเบิกบานมที่เห็นนี้เป็นขนาดใหญ่ตามราคาเซต 8 เมนูนะค่ะ (ถ้าสั่งแบบ A-la-cart งานจะเล็กกว่านี้หน่อย ราคา 680 บาท)



คลุกเคล้าทั้งหมดให้เข้ากันกับน้ำซอสสลัด โรยหน้าด้วยงาขาว และ แป้งทอดกรอบ ออกมาจะได้หน้าตาเป่าออสโลด ปลาแซลมอนสลัด แบบนี้เลยค้ะ จานใหญ่อลังการ น่ากินมากๆ



ต่อกันที่อาหารเสริมสิริมงคล เมนูที่ 2 ซุปทะเลสาหร่าย หมายถึงความยืนยาวของชีวิต น้ำซุปใช้ชาสมุนไพร ทำให้รสชาติของน้ำซุปลมกล่อม นอกจากนั้นยังมีส่วนผสมต่างๆ เต้าหู้, หอยเชลล์, ปลา, กุ้งสด และสาหร่ายเส้นผม ที่ Import เข้ามาจากฮ่องกง ถ้าเลือกสั่งแบบ A-la-cart ราคา 280 บาท



เมนูที่ 3 กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม กุ้งทะเลสดพิเศษ ขนาดตัวใหญ่ นำมาทอดกรอบ และโรยหน้าด้วยกระเทียมทอด ปกติเมนูนี้จะใช้กุ้งแม่น้ำ หากวันไหนที่ทางร้านไม่มีกุ้งแม่น้ำ จะใช้กุ้งทะเลตัวโตสดพิเศษมาทำเมนูนี้แทนค่ะ (สั่งแบบ A-la-cart ราคาจานละ 800 บาท 4ชิ้น/1จาน)



ต่อกันด้วยเมนูที่ 4 เป้าอื้อก็กบลือคโคส้เจียนน้ำมันหอย หอยเป้าอื้อชิ้นใหญ่ ทานเข้าไปรู้สึกได้ถึง หอยเป้าอื้อ เนื้อหนานุ่มชุ่มน้ำมันหอย รสชาติกลมกล่อม อร่อยมากค่ะ



(สั่งแบบจาน A-la-cart เมนูนี้จะอยู่ที่ราคา 990 บาท) เทียบปริมาณและคุณภาพของอาหารถือว่าโอเคค่ะ



เชฟปีเตอร์โลย์หน้าตาดีมีแว้มแจ่มใส เข้ามานำเสนออาหารมงคล และความหมายของแต่ละเมนู ด้วยตัวเองเลย ค่ะ



เมนูที่ 5 สำหรับเมนูนี้ น่าจะเป็นเมนูโปรดของใครหลายๆ คน อย่างเราก็ชอบเหมือนกันค่ะ เมนู เป็ดปักกิ่ง ใช้เป็ดพันธุ์จีนมีย่า Miya ขนาด 2.8 – 3 กิโลกรัมตัวใหญ่ สำหรับเมนูเป็ด ทางร้านจะมีเครื่องเป่าเป็ด ความพิเศษของการใช้เครื่องเป่าเป็ดแบบนี้ จะทำให้ได้เป็ดที่หนังกรอบ แต่เนื้อเป็ดยังคงความชุ่มฉ่ำอยู่ไม่ว่าจะเสิร์ฟจะมาพร้อมเครื่องเคียง แป้งปอเปี๊ยะ ผักสด และน้ำจิ้มเป็ดปักกิ่งหวานๆ (สั่งแบบ A-la-cart ราคา 980 บาท /ตัว)



เซฟไปแล่เหลือแต่หนังเป็ด หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ จัดใส่จานเรียงมาอย่างสวยงาม

เมนูที่ 6 ะหมี่อบซาเบ็ด อบเครื่องเทศจนหอมกรุ่นเข้าเนื้อ ชาวจีนเชื่อกันว่า เส้นะหมี่ยาวๆ ก็เปรียบเสมือนความ มีอายุยืนยาวนาน เส้นะหมี่เหนียว นุ่ม (จานA-la-cart สำหรับเมนูนี้ ราคา 380 บาท)



เนื้อปลาหยกขาวแน่น ขาวละเอียด หนึ่งบางมีชั้นไขมันแทรกพอประมาณ อร่อยมากค่ะ



งาตัวดัวบดละเอียดหอมมาก ห่อด้วยแป้งเหนียวนุ่มปั้นเป็นลูกกลมๆ ต้มกับซิงแก่ น้ำซิงรสชาติเผ็ดร้อน นอกจากจะอร่อยแล้ว ยังช่วยเรื่องระบบย่อยอาหารและเพิ่มความสดชื่นด้วยค่ะ

ที่ตั้ง Hong Kong Fisherman สาขา K Village : 95 ซอยสุขุมวิท 26 อาคาร ชั้น 2 K Village ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110

เวลาเปิด - ปิด : เปิดทุกวันเวลา 11.00 – 22.00 น.

เบอร์โทร : 02-661-5945 , 02-661-5908

ที่จอดรถ : ลานจอดรถของ K Village

เมนูแนะนำ : เป้าฮื้อปลาแซลมอนสด, ซุปทะเลสาหร่าย, เป็ดปักกิ่ง, กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม, เป้าฮื้อก๊ากบลิ้อคโค ลีน้ำมันหอม, ปลาหยกขาวนึ่งตั้งจายวันเส้น, บะหมี่อบซาเบ็ด, บัวลอยน้ำซิง

Translate

Chinese New Year is around the corner, today I bring you to taste the traditional taste of the Chinese New Year menu at Hong Kong Fisherman. The set features 8 menus for 100 people for 12,888 Baht. We can order in a la carte menu also. The set available from 19-28 February, 2015. 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 Hong Kong Fisherman at IMPACT is located at Lobby Hall 8, IMPACT Exhibition Center, IMPACT Muang Thong Thani. Hong Kong Fisherman at K Village is located on a 2nd floor of K Square Zone at K Village