

17 February, 2015



กิจกรรมที่น่าสนใจ

กรุงเทพมหานคร  
17/02/2015

### จัดหนัก จัดเต็ม กับเมนูมงคลรับตรุษจีน ที่ร้าน Hongkong Fisherman



ตรุษจีน ถือเป็นเทศกาลสำคัญต่อลูกหลานชาวฮั่นอย่างแท้จริง โดยแต่ละปีเทศกาลตรุษจีนจะเวียนในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ 0  
มีร้านฮ่องกง พิเศษแน่นอน ร้านอาหารจีนใบเขียวอินแพทริ่งได้ขอเชิญชวนทุกท่านมาร่วมจัดหนัก จัดเต็ม ไปกับชุดอาหารมงคล  
แสนอร่อย 8 เมนู ที่ได้พวกพิชอร์ โดย์ และเซฟ ธาน ยิว แลม เซฟชาวฮ่องกงเป็นคนที่อาศัยอยู่ที่ภูเก็ตพัตตีเยี่ยม และ  
ปรุงอาหารสดๆ เสิร์ฟตรงถึงโต๊ะคุณ

ตรุษจีน ถือเป็นเทศกาลสำคัญต่อลูกหลานชาวจีนอย่างแท้จริง โดยแต่ละปีเทศกาลตรุษจีนจะมีขึ้นในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ปีนี้ร้าน**ฮ่องกง พิชเชอร์แมน** ร้านอาหารจีนในเครือเอ็มเพคจึงได้ขอเชิญชวนคุณมาร่วมจัดหนัก จัดเต็ม ไปกับชุดอาหารมงคลแสนอร่อย 8 เมนู ที่ได้**เชฟปีเตอร์ โลย** และ**เชฟ ฮาน ชิว แลม** เชฟชาวฮ่องกงเป็นคนคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพดีเยี่ยม และปรุงอาหารสดๆ เสิร์ฟตรงถึงโต๊ะคุณ



สำหรับชุด 8 เมนูมงคลนี้จะเริ่มจาก **เป้าอื้อปลาเซลมอนสลัด** เมนูนี้มีความหมายถึงการนำความเบิกบานเข้ามาในชีวิต โดยในเมนูจะประกอบด้วย เซลมอนชิ้นดี หั่นสไลค์ วางบนผักหลากหลายสี อาทิ พรักซี่ฟ้า ขิงดอง ต้นหอม แคนตาอูบ และแครอท นอกจากนี้ยังได้มีการนำพวยเป้าอื้อมาหั่นเป็นเส้นยาววางลงบนจานอีกด้วย เวลาทานให้นำน้ำสลัดสูตรพิเศษของที่ร้านราดลงไปและคลุกเคล้าให้ทั่วจาน ก่อนจะนำขงขาวซึ่งจัดใส่อยู่ในซองข้างเป้ามาโรยหน้าอีกทีหนึ่ง

สำหรับชุด 8 เมนูมงคลนี้จะเริ่มจาก **เป้าอื้อปลาเซลมอนสลัด** เมนูนี้มีความหมายถึงการนำความเบิกบานเข้ามาในชีวิต โดยในเมนูจะประกอบด้วย เซลมอนชิ้นดี หั่นสไลค์ วางบนผักหลากหลายสี อาทิ พรักซี่ฟ้า ขิงดอง ต้นหอม แคนตาอูบ และแครอท นอกจากนี้ยังได้มีการนำพวยเป้าอื้อมาหั่นเป็นเส้นยาววางลงบนจานอีกด้วย เวลาทานให้นำน้ำสลัดสูตรพิเศษของที่ร้านราดลงไปและคลุกเคล้าให้ทั่วจาน ก่อนจะนำขงขาวซึ่งจัดใส่อยู่ในซองข้างเป้ามาโรยหน้าอีกทีหนึ่ง



มาต่อกันที่เมนู **ซุปรอบโลก** เมนูนี้มีความเชื่อว่าจะทำให้ผู้ทานมีอายุยืนยาวเหมือนดังสาหร่ายเส้นผมจาก ฮ่องกง ที่นำมาใช้ประกอบในเมนูรวมกับไข่ขาว เนื้อกุ้งสดหั่นเป็นลูกเต๋า และผักคะน้า โดยทั้งหมดนี้จะใส่ลงในน้ำซุปปลีสลุดเข้มข้นจากชาญูเอ๋นญูนานาน

มาต่อกันที่เมนู **ซุปลากาแฟ** ร้าย เมนูนี้มีความเชื่อว่าจะทำให้ผู้ทานมีอายุยืนยาวเหมือนซุปลากาแฟยาลีนเมฆจาก เมืองทอง ศรีน้ำ  
 มาใช้ประกอบในเมนูรวมแบบไปยาว เคียงมาเห็นเป็นตุ๊กตา และผักกาดน้ำ โดยทั้งหมัดจะใส่ลงในนี้ ซุปลากาแฟอื่นยังมีเมนู  
 หมูแฮมยูนนาน



ใน วันซีไฟเมชั่นนั้น การได้ทานเชิก็ถือเป็นมงคลในชีวิตอย่างมาก เพราะจะทำให้เรามีความเจริญก้าวหน้าในหน้าที่การงาน  
 ตั้งนั้นเมนูมงคลในวันนี้จะขาดเมนู **เป็ดปักกิ่ง** ไปไม่ได้เด็ดขาด และสำหรับเมนูนี้ทางร้านได้เลือกใช้ เป็ดพันธุ์ Miyako Mi ซึ่ง  
 เป็นสายพันธุ์ที่สุกจากประเทศจีนมาปรุงรสชาติด้วยกรรมวิธีเฉพาะของทาง ร้าน ทำให้ได้รสชาติที่กรอบนอกนุ่มใน ซึ่ง  
 เนื้อเป็ดสามารถเลือกได้ว่าจะใช้ไฟเผาไป ทำเมนูไหนมาทานก็ได้ 1 อย่างโดยไม่เสียค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม แต่หากต้องการทำเพิ่ม  
 มากกว่า 1 เมนู ทางร้านจะขอคิดเพิ่มเมนูละ 100 บาท

ใน วันซีไฟเมชั่นนั้น การได้ทานเป็ดถือเป็นมงคลในชีวิตอย่างมาก เพราะจะทำให้เรามีความเจริญก้าวหน้าในหน้าที่การงาน  
 ตั้งนั้นเมนูมงคลในวันนี้จะขาดเมนู **เป็ดปักกิ่ง** ไปไม่ได้เด็ดขาด และสำหรับเมนูนี้ทางร้านได้เลือกใช้ เป็ดพันธุ์ Miyako Mi ซึ่ง  
 เป็นสายพันธุ์ที่สุกจากประเทศจีนมาปรุงรสชาติด้วยกรรมวิธีเฉพาะของทาง ร้าน ทำให้ได้รสชาติที่กรอบนอกนุ่มใน ซึ่ง  
 เนื้อเป็ดสามารถเลือกได้ว่าจะใช้ไฟเผาไป ทำเมนูไหนมาทานก็ได้ 1 อย่างโดยไม่เสียค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม แต่หากต้องการทำเพิ่ม  
 มากกว่า 1 เมนู ทางร้านจะขอคิดเพิ่มเมนูละ 100 บาท



ตามมาถัดๆ ด้วยเมนู **กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม** เป็นการนำกุ้งแม่น้ำคุณภาพพระเกษมพรีเมียมมาผ่าครึ่ง ก่อนนำลงไปทอดในอุ  
 ณหภูมิ 220 องศา จากนั้นจึงโรยหน้าด้วยกระเทียม โขลกสับหอมกุ้ง ขนรับประทานมากที่สุด ในความเชื่อของชาวจีนนั้น การ  
 ได้ทานกุ้งจะทำให้เรารสนับดีตลอดไปค่ะ

ตามมาตึกๆ ด้วยเมนู **กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม** เป็นการนำกุ้งแม่น้ำคุณภาพระดับพรีเมียมมาผ่าครึ่ง ก่อนนำลงไปทอดในอุณหภูมิ 220 องศา จากนั้นจึงโรยหน้าด้วยกระเทียม ไข่กลั่นหอมคุ้ง ผงมันฝรั่งทอดกรอบ ในความเชื่อของชาวจีนนั้น การได้ทานกุ้งจะทำให้อารมณ์ดีตลอดไปนะ



ถัดจากอารมณ์ดีแล้ว เราที่มา เพิ่มเต็มความอร่อยตามหลักความเชื่อกับเรื่องทะเล- กับเมนู **ปลาฉิ่งกับเนื้อโคโลญจ์ร้อนน้ำฉมวก** ปลาฉิ่งเนื้อนุ่มน่ารับประทานจากฮ่องกง ผัดขอสตองสูตรพิเศษ และซุปลือก๊วยจากชาวยุโรปนาน จนได้รสหวานอร่อยกลมกล่อม สมแล้วที่ค่าไฟเรงร้านได้จริงๆ



มาถึงเมนูนำเสนองานอย่างกันค้: กับเมนู **บะหมี่อบซาบิต** ความพิเศษอยู่ที่เส้นบะหมี่ใช้หนานุ่มอบกับซิงสด ตรีเทียม โทน รากผักชี พริกไทยดำ และซาบิตที่ตุ๋นด้วยซอส่องทอง 3-4 ชั่วโมงในหม้อดิน การทานเมนูนี้เปรียบเสมือนเป็นการอวยพรให้ตัวเองมีชีวิตที่ยาวเหมือนเส้น บะหมี่นั่นเองค้:



จัดของทวไปถึง 7 เมนูแล้ว ก็มาดูเมนูปิดท้ายในชุดอาหารมงคลนี้กันดีกว่าค้: เมนูส่งท้ายคือ **บัวลอยน้ำขิง** เมนูที่เชื่อว่าจะทำให้ครอบครัวอบอุ่น มีแต่ความผาสุก สำหรับเมนูนี้ ทางร้านจะนำขิงแก่ไปต้มใ้้น้ำเดือด และใช้แป้งข้าวเหนียวห่อไส้ด้วยงา ต้มจนเป็นลูกปุดลอยค้: ต้องบอกเลยว่ารสชาติเข้มข้นจัดเต็มจริงๆ ค้:จามนี้

เมนู ชุดนี้จะขายอยู่ในราคา 12.888 บาท ต่อโต๊ะ สำหรับ 10 ท่าน แต่หากใครไปกินแค่ไม่กี่คน แต่อยากทานก็สามารถสั่งแบบ A la carte ได้เช่นกันค้:

และนอกจากชุดบูดี ทางร้านยังมีเมนูต้มยำมงคลให้ได้เลือกทานกันอีก 7 อย่างด้วยกัน ทั้งนี้ชุดอาหารมงคล 8 อย่าง จะเริ่มวันที่ **19 - 28 กุมภาพันธ์ 2558** นี้:ค้: ใครที่อยากลองสัมผัสอาหารชั้นรสชาติเข้มข้นก็อย่าลืมแวะไปทานกันได้ที่ **ร้าน Hongkong Fisherman** ทั้งสองสาขา สาขาอิมแพคอารีน่า เมืองทองธานี เปิดให้บริการ วันอาทิตย์-วันพฤหัสบดี ตั้งแต่เวลา 11.00-22.00 น. และวันศุกร์-วันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 11.00-23.00 น. ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 02-833 5434-5 สาขาโครงการเควิลเลจ โชนเคสแควร์ สุขุมวิท 26 เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่เวลา 11.00-23.00 น. สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 02-661 5908 หรือทาง [www.hkfisherman.com](http://www.hkfisherman.com)

## **Translation**

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