

PRESS CLIPPING

ประชาชาติ ธุรกิจ Prachachart Turakij Circulation: 120,000 Ad Rate: 1,300	Section: ดีไลฟ์/ดีไลฟ์ วันที่: พุธที่ 19 - อาทิตย์ 22 กุมภาพันธ์ 2558 ปีที่: 37 ฉบับที่: 4707 หน้า: 34(ล่างขวา) Col.Inch: 46.30 Ad Value: 60,190 PRValue (x3): 180,570 คลิป: ลีลี หัวข้อข่าว: 8 เมนูมงคล

8 เมนูมงคล

“ดีไลฟ์” ขอยกอาหารมงคล 8 เมนูเลิศรสจากร้าน “ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน” ที่ได้รับการคิดค้นโดย “เชฟ ชาน ยิว แลม” และ “เชฟ ปีเตอร์ โลย์” 2 เชฟอาหารจีนมากประสบการณ์ชาวฮ่องกง มานำเสนอเป็นตัวเลือกช่วยให้มื้ออร่อยอย่างมีสิริมงคล

ประเดิมจานแรกกับ “เป้าฮื้อปลาแซลมอนสด” ที่มีทั้งเป้าฮื้อและปลาแซลมอน ที่มีความหมายให้มีเงินทองไหลมาเรื่อย ๆ ไม่มีขาด ราดด้วยซอสน้ำมันงาที่เปรี้ยวเสมือนความเบิกบานมาสู่ชีวิต อีกทั้งการดลุกเคล้าสัลดให้เข้ากันก่อนทาน ยังมีลักษณะคล้ายการโกยขึ้นจึงให้ความว่า ชีวิตข้างหน้าจะดียิ่งขึ้นเรื่อย ๆ

จานสองคือ “ซูปทะเลสาหร่าย” ตัวสาหร่ายหมายถึงความยืนยาวของชีวิต ส่วนของซูปใช้แทนทะเลที่มีความหมายถึงความกว้างขวางล้ำลึก ที่ใช้น้ำซูปแสมยูนนานมาเป็นส่วนประกอบหลัก ผสมเข้ากับไขขาว สาหร่ายเส้นผมเต้าหู้ และกุ้ง ทำให้มีรสชาติกลมกล่อมทานง่าย

จานสามเป็น “เปิดบักกิ้ง” ที่มีความหมายในทางของการเลื่อนตำแหน่งหน้าที่การงานดี คล้ายกับปีกของเปิด



ที่ช่วยให้บินขึ้นที่สูง ด้านรสชาติหนึ่งมีความกรอบและไม่หนาหรือบางจนเกินไป เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงกลมกล่อมเต็มคำ ส่วนใครอยากทานเนื้อเปิดแนะนำเมนู “เปิดปีกกิ่งผัดพริกไทยดำ” ที่อร่อยอย่างลงตัวและได้รสชาติเปิดแบบเต็ม ๆ ไม่เผ็ดหรือจืดจนเครื่องเทศ เพราะใช้กรรมวิธีสไลด์สไลด์อย่างนานแท้ที่ไม่เน้นเครื่องเทศมากนัก

จานที่สี่ได้แก่ “กึ่งแม่น้ำทอดกระเทียม” กึ่งแม่น้ำคัดพิเศษ นำมาทอดโรยหน้าด้วยกระเทียมทอดหอมมัน ส่วนในเชิงความหมายนั้น กึ่งในภาษาจีนออกเสียงว่า “ห้า” คล้ายเสียงหัวเราะ สื่อถึงช่วงเวลาที่มีความสุข

จานห้าเป็น “เป้าฮ้อก๊กบร็อกโคลี่เจียนน้ำมันหอย” เป้าฮ้อก๊กเนื้อนุ่มชุ่มซอสรสชาติกลมกล่อมผสมซุ่ยแฮมยูนนาน

จานต่อมาคือ “ปลาหยกขาวนึ่งตั้งฉ่ายวันเส้น” โดยปลาสื่อถึงความอุดมสมบูรณ์

จานที่เจ็ดได้แก่ “บะหมี่อบขาเปิด” อบเครื่องเทศจนหอมกรุ่นเข้าเนื้อ มีเม็ดหอม 8 ชั้นตามคอนเซ็ปต์เสริมมงคลและเนื้อหมูกรอบที่นุ่มอร่อยลงตัว ขณะที่พระเอกอย่างขาเปิดก็ถูกนำมาตุ๋นด้วยระยะเวลา 1 ชั่วโมงครึ่ง จนเนื้ออ่อนออกจากกระดูก ทำให้ทานง่ายจนไม่น่าเชื่อ ด้านความหมายของจานนี้อยู่ที่บะหมี่สื่อถึงชีวิตยืนยาว

ปิดท้ายด้วยของหวานอย่าง “บัวลอยน้ำขิง” ลูกบัวลอยมีลักษณะกลม ๆ สื่อถึงความอบอุ่นกลมเกลียวของครอบครัว เมนูนี้ช่วยเรื่องระบบย่อยอาหารและเพิ่มความสดชื่น ส่วนสำคัญคือเรื่องของรสชาติที่ไม่หวานแหลมจนเกินไป ประกอบกับเนื้อบัวลอยนุ่มนิ่มไม่เหนียวเคี้ยวยาก

สำหรับราคาของเซต 8 เมนูมงคลข้างต้นจะตกอยู่ที่ 12,888 บาท ซึ่งมีปริมาณเหมาะแก่การทาน 4 คน

หากเป็นครอบครัวเล็กแบบพ่อแม่ลูกก็น่าจะเป็นรูปแบบที่ลงตัว ส่วนใครที่มาแค่ไม่กี่คนก็สามารถสั่งแยกเป็นจาน ๆ ได้เช่นกัน

นอกจากนี้ยังมีเมนูเต็มซามังคลอีก 7 ชนิด ให้เลือกอร่อยได้ตั้งแต่วันที่ 19 กุมภาพันธ์ - วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2558 สำรองที่นั่งได้ที่ ร้านห้องกึ่งพิกเซอร์แมน สาขาอิมแพ็ค เมืองทองธานี ณ ลีบบั๊ ฮอลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร.0-2833-5434-5 และสาขาโครงการเควิลเลจ ชั้น 2 โซนเค สแควร์ สุขุมวิท 26 โทร.0-2661-5908

Translation

D-Life presents you 8 Chinese Menus at Hong Kong Fisherman by Chef Chan Yiu Lam and Chef Peter Lai. 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. The set is 12,888 Baht and good enough for 4 persons and you can also order in a-la-carte dish. Treat yourself with special Kong Hei Fat Choy 2015 set menu from February 19 - 29, 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 6615908.