

<http://www.nanareview.com/content-SavoryHongKongFoodFestivalpromotionatHongKongFisherman-4-2156-119351-1.html>

August 17, 2015,



This block shows a Facebook post from the page "nanareview". At the top, it displays statistics: "สถิติผู้เข้าชม" (Visitor Statistics) with a table showing 10 unique visitors, 781 page likes, and 2,139,969 total page likes. Below the stats is a photo of a dish with the text "nanareview 7,855 likes". The post content, written in Thai, describes a "Savory Hong Kong Food Festival promotion at Hong Kong Fisherman" held at the Royal Orchid Sheraton Hotel & Towers. It mentions the dates from August 14 to August 23, 2015, and provides a link to the review on the nanareview website. A photo of a large platter of cooked shrimp is visible at the bottom of the post.

Savory Hong Kong Food Festival promotion at Hong Kong Fisherman
Like 0

Savory Hong Kong Food Festival promotion at Hong Kong Fisherman
เทศกาล "ฮ่องกง ฟู้ด เฟสติวัล" ที่ฮ่องกงฟิชเชอร์แมน
ยกความสดชื่นเลิศหลากหลายเมนูมาให้อร่อยกัน
ตลอดสิงหาคม ถึงกันยายนนี้
(Review Date : 14 August 2015)



แน่นอนว่ามีมือระดับเชฟกระทะเหล็กคนแรก
สายอาหารจีน Chef Peter Lai (เชฟ ปีเตอร์ ไลย์)
ซึ่งเป็น Executive Chef ของห้องอาหาร
Hong Kong Fisherman ปรงสุดฝีมือ
กันเลยทีเดียวค่ะ



เริ่มที่จานแรก Stir Fried Snow Fish
(snow fish fried with black bean garlic
sauce and Hong Kong style special seasoning)
ปลาหิมะผัดซายหาดสไตล์ฮ่องกง 950 บาท



ปลาหิมะจากทะเลลาสกา หั่นเป็นชิ้นเต็มคำ
ผัดกับเครื่องเทศแบบจีนเต้าซี่
เพิ่มความหอมกลมกล่อม
เมนูปลาทานง่ายอยู่แล้วค่ะ

Steamed River Prawn with Sticky Rice
in Bamboo Basket (soft and sticky rice
fried with garlic on top with chubby prawn)
กุ้งแม่น้ำึ่งข้าวเหนียวกระเทียม 600 บาท
เชฟเลือกกุ้งแม่น้ำคัดเกรดคุณภาพมาปรุง
ทานคู่กับข้าวเหนียวกระเทียมหนึ่งหอมกรุ่น
รองด้วยใบบัว



เมนูนี้ทานง่ายเพราะเนื้อกุ้งแม่น้ำเคี้ยวปรุปรุมาแล้ว
รสชาติหวานในตัวทานร้อนๆกับข้าวเหนียวนุ่มๆ
ขอวิจารณ์แบบไม่กั๊ก ใช้คำว่าอร่อยจริงๆ ได้เลยค่า

Stir Fried River Prawn
(a crispy stir fried river prawn in
Hong Kong Style)

กุ้งแม่น้ำผัดขยหาดสไตล์ฮ่องกง 780 บาท
เมนูนี้ก็จะคล้ายๆกับปลาหิมะเมนูแรก
แต่เครื่องเทศต่างกันเล็กน้อย



เด่นตรงที่เป็นกุ้งแม่น้ำทั้งตัว แกะมันที่หัว
ทานคลุกข้าวสวยร้อนๆได้เลยจ้า

Highlight มาแล้วจ้า
Stir Fried Canadian Lobster with Egg Noodle
in Ginger & Spring Onion (1 kilogram of Lobster
fresh from Atlantic Ocean)
กุ้งมังกรคานาเดียนผัดซิงตันหอมอบพะหมี
2,500 บาท กุ้งคัดไซส์ขนาด 1 ก.ก. ใหญ่อลังการ
คือว่า อย่างแรกเลยหอมมาก



ลักษณะเหมือนราดหน้าพะหมีไข่ เส้นนุ่ม
รสชาติกลมกล่อม และตัวเนื้อกุ้งลือปสเตอร์
ก็เต็มปากเต็มคำมากๆค่ะ

Steamed Canadian Lobster with White Wine
in Creamy Sauce (1 kilogram of Lobster fresh
from Atlantic Ocean)

เมนูกุ้งมังกรคานาเดียนึ่งซอสครีมไวน์ขาว
2,500 บาท เมนูนี้เชฟนึ่งกุ้งและราดด้วยไวน์ขาว
ตัวน้ำนำมาทำครีมซอสเหยาะเหล้าจินที่อยู่ด้านล่างที่จาน
เนื้อสัมผัสเหมือนไขขาวคั้นโรยแฮมยูนนาน



ก้ามเต่าใหญ่หักให้พนักงานไปช่วยแกะเพาะเปลือกมาได้ค่ะ
สด หวาน กลิ่นและรสสัมผัสเอกลักษณ์ของกุ้งชนิดนี้เลิศจริงค่ะ



และปิดท้ายด้วยของหวานของโปรโมชันนี้ค่ะ
Orange and Lime Pudding
ชุดตั้งรสส้มมะนาว 90 บาท เลือกใช้ส้มชันคริก
ผสมผสานเจลาตินและมะนาว ทานคู่กับวิปครีม
รสชาติเปรี้ยวสดชื่นดีค่ะ



Green Tea Jell-O and red bean in Milk
เจลลี่ชาเขียวเย็นนมสด 90 บาท
วุ้นชาเขียวมีทละ ท่อปิ้งด้วยถั่วแดง
และทานคู่กับนมสด เมนูนี้หวานกำลังดี



โปรโมชั่นเมนู เทศกาล "ฮ่องกง ฟู๊ด เฟสติวัล"

นี้มีจำหน่ายตั้งแต่เดือนสิงหาคม – กันยายน 2558

ที่ร้านอาหารฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน ทั้ง 2 สาขา

- อิมแพ็ค ลีออบบี้ฮอลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้าอิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร.0-2833-5434

- โครงการ เควิลเลจ ชั้น 2 โชน เค สแควร์ โทร.02-661-5908

ติดตามข้อมูลข่าวสารของร้านได้จาก

www.hkfisherman.com

หรือ <https://www.facebook.com/HongKongFisherman>

ส่วนใครที่ชอบเชฟปีเตอร์ ไลย์ ติดตามเชฟได้ที่

<https://www.facebook.com/ChefPeterlaiFC>

CLIP >>Yummy Hong Kong Food Festival
with Chef Peter Iait at Hong Kong Fisherman



Translate

Savory Hong Kong Food Festival promotion at Hong Kong Fisherman during August to September 2015 at two branches; IMPACT and K Village. Today I get to try the menu in the promotion represented by Chef Peter Lai at Hong Kong Fisherman at IMPACT Muang Thong Thani. We start off with Stir Fried Snow Fish(snow fish fried with black bean garlic) sauce and Hong Kong style special seasoning), Stir Fried River Prawn (a crispy stir fried river prawn in Hong Kong Style), and the highlight is Stir Fried Canadian Lobster with Egg Noodle in Ginger & Spring Onion (1 kilogram of Lobster fresh from Atlantic Ocean), another menu made of a lobster is Steamed Canadian Lobster with White Wine in Creamy Sauce (1 kilogram of Lobster fresh from Atlantic Ocean) and Hong Kong Fisherman Fried rice (Shrimp and dried Scallop with fried rice) and the dessert menu in the promotion is Orange and Lime Pudding and Green Tea Jell-O and red bean in Milk. Overall I really satisfy with the menu today. For those of you who want to try the menu, you can order in a la carte menu and see more detail at www.hkfisherman.com or <https://www.facebook.com/HongKongFisherman> and if you you FC of Chef Peter Lai you can follow him at <https://www.facebook.com/ChefPeterlaiFC>