

13 August 15



เทศกาลที่ [Zoom ซอกแซก](#) [เสิร์ฟสารพัน](#) [กีฬาฮาซง](#) [ซอกแซกส์ญาร](#) [ซอกแซกชวนชม](#) [ซอกแซกชวนชิม](#)

พบกับเทศกาล “ฮ่องกง ฟู้ด เฟสติวัล” ที่ฮ่องกงฟิชเชอร์แมน... สิงหาคมถึงกันยายนนี้[ข่าว]

admin @ August 13, 2015 | [ซอกแซกชวนชิม](#)

“ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน” จัดอาคารอาหารจีนสไตล์ฮ่องกงขนานแท้ชวนทุกคนมาลิ้มลองอาหารทะเลชั้นเลิศ ในเทศกาล “ฮ่องกง ฟู้ด เฟสติวัล” ตั้งแต่เดือนสิงหาคม - กันยายน 2558 ที่ร้านอาหารฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน ทั้ง 2 สาขา

โดยทางร้านได้คัดความสด จัดเต็มความอร่อย นำอาหารทะเลชั้นเลิศมาปรุงแต่งหลากหลายเมนูสไตล์ฮ่องกงขนานแท้ เอาใจผู้ชื่นชอบซีฟู้ด เริ่มที่ ‘ปลาหิมะผัดขยาดสดสไตล์ฮ่องกง’ ปรุงจากปลาหิมะจากทะเลแถบออสเตรเลีย หั่นเป็นชิ้นเต็มคำ ผัดกับเครื่องเทศแบบจีนแต่ไม่เพิ่มความหมกหมกกล่อม, ต่อด้วยเมนู ‘กุ้งแม่น้ำึ่งข้าวเหนียวกระเทียม’ ที่เลือกใช้กุ้งแม่น้ำคัดเกรดคุณภาพ ทานคู่กับข้าวเหนียวกระเทียมถึงหอมกรุ่นรอดด้วยใบบัวและเมนู ‘กุ้งแม่น้ำผัดขยาดสดสไตล์ฮ่องกง’



พร้อมด้วยเมนูชั้นเลิศที่หลากหลายไม่ว่าคือ ‘กุ้งมังกรเคานาเคียนผัดขิงต้มหม้อบะหมี่’ และ ‘กุ้งมังกรเคานาเคียนผัดขิงซอสครีมไวไวขาว’ โดยฟิชเชอร์แมน เติบูนตัวโตลิ้มรสจากทะเลแถบออสเตรเลีย เพื่อรสชาติที่ 1 กิโลกรัม จึงสรรคความอร่อยด้วยภาชนะด้วยใบไม้ขาว และเตรียมซอสเพาะเหล่าจีนเพิ่มรสชาติ

ปิดท้ายด้วยของหวานอย่าง ‘ฟู้ดคิงรสสัมมนา’ ที่เลือกใช้ส้มชั้นดี ผสมผสานรสชาติและมะนาว ทานคู่กับป๊อปปี้ชาตามได้ความสดชื่น และ ‘เจอลลี่ชาเขียวเย็นนมสด’ ที่เลือกใช้ชาเขียวมีห่อ ทานคู่กับนมสด

เชิญมาลิ้มลองความอร่อยของอาหารทะเลสดๆ ตั้งแต่เดือนสิงหาคม - กันยายน 2558 ที่ร้านอาหารฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน สาขาฉิมแป็ค 506 บีเอสเอส 8 ซอยแปดสิงคโปร์แอนด์ เมืองทองธานี โทร. 0-2833-5434 และสาขาโครงการ เดวิลเคจ ชั้น 2 โยชน เค สแควร์ โทร. 02-661-5908 ติดตามข่าวสารได้ที่ www.hkfisherman.com

[ทีมงานซอกแซกตลอดเวลาม](#)

Translation

Experience a delectable Cantonese dining with our five highlighted seafood a la carte menus with two dessert menus. Using only the freshest seafood exquisitely prepared by our Chinese chef to ensure the original Cantonese tastes, the special savory dishes include **Stir Fried Snow Fish “Shelter Pond”**, selective snow fish fried with black bean garlic sauce and special seasoning, next is **Steamed River Prawn with Sticky Rice in Bamboo Basket**, soft and sticky rice fried with garlic on top with chubby prawn and prawn lovers should not miss to try out **Stir Fried River Prawn “Shelter Pond”**, a crispy stir fried river prawn accompany with Hong Kong seasoning and the last two Lobster menus are **Stir Fried Canadian Lobster with Egg Noodle in Ginger & Spring Onion** and **Steamed Canadian Lobster with White Wine in Creamy Sauce**, each menu comprises of 1 kilogram of Lobster fresh from Atlantic Ocean and dessert menus feature **Orange and Lime Pudding** and **Green Tea Jell-O in Milk**. Hong Kong Food Festival promotion is available from **August to September 2015 available** at 2 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, Sukhumvit 26. For more details and reservations, please call 02-833-5434-5 and 02-661-5908. Visit www.hkfisherman.com and Facebook: HongKong Fisherman for more information.