

PRESS CLIPPING

สยามรัฐ <small>Siam Rath</small> <small>Circulation: 900,000</small> <small>Ad Rate: 1,050</small>	Section: First Section/ราชดำเนินสแควร์ วันที่: อาทิตย์ 31 มกราคม 2559 ปีที่: 66 ฉบับที่: 22924 หน้า: 7(ขวา)		
	Col.Inch: 121.80 Ad Value: 127,890		PRValue (x3): 383,670 คลิป: 3
คอลัมน์: ทนายชวนหม่า: เมนูอาหารมงคลต้อนรับปีวอก			

เมนูอาหารมงคล ต้อนรับปีวอก



ทนายชวนหม่า

ห่าง ๆ ๆ ๆ ๆ ๆ ทนายชวนหม่า มารายงานความ
 อร่อยแล้วจ้า เทศกาลตรุษจีนใกล้เข้ามาแล้ว ช่วงเวลาที่ที่
 ทุกคนในครอบครัวจะได้พร้อมหน้าพร้อมตาฉลองเทศกาลปี
 ใหม่จีนร่วมกัน ร้านอาหารฮ่องกง พิชเชอร์แมน ได้จัดเตรียม
 ความอร่อยกับเมนูอาหารที่จะช่วยเสริมมงคลชีวิตในปีวอก

โดยสามารถเลือกเต็มอิ่มกับเมนูมงคล หรือจะเป็น
 เมนูอะลาการ์พร้อมด้วยจุดเด่นวัตถุดิบคุณภาพที่นำเข้ามาจาก
 ประเทศฮ่องกง เมนูมงคลพิเศษนี้ประกอบด้วย **เป่าฮ้อปลา**
แชลมอนทอยเชลล์ฮอกโกโด สลัดเป่าฮ้อ หมายถึงเงินทอง
 ที่ใช้ไม่มีวันหมด และปลาฮ้อถึงอายุที่ยืนยาว ซุปหูลามเยื่อ
 ไผ่น้ำแดง หูลามมีความหมายถึงตำแหน่งที่สูงยิ่งขึ้น **เบ็คอบ**
ขาเขี้ยว เปิดหมายถึงความก้าวหน้า เมนูนี้เซฟเล็ทใช้เบ็ด
 พันธุ์มีหยานำเข้าจากจีน นำเข้าเครื่องเป่าความเย็น 4 ชั่วโมง
 ก่อนนำมาย่างจนได้ความหอมอร่อย และวาดด้วยซอสสูตร
 พิเศษ

ซาหุสาห้วยน้ำแดง สาห้วยเปรียบเสมือนโชคสาม





เป่าฮื้อบร็อกโคลี่เจียนน้ำมันหอย เป่าฮื้อเกรตตีผักลวกกลม่อม
โนรสชาติดั้งเดิม ปลาหยกขาวนิ่งตั้งฉ่ายวุ้นเส้น และข้าว
ผัดพิชเซอร์แมน เมนูชิกเนเจอร์ที่ใครก็ชอบข้าวผัดเม็ดมะม่วง
หอมอร่อยด้วยไข่แดงเค็มกังปวยอย่างดี กุ้งสดและหอยเชลล์
ปิดท้ายมื้ออร่อยด้วยของหวานอย่างบัวลอยน้ำขิง ที่ช่วยมอบ
ความอบอุ่นแก่ร่างกาย

มาเติมความสุขและความอร่อยด้วยเมนูมงคลต้อนรับ
เทศกาลตรุษจีนได้ตั้งแต่วันที่ 1-29 ก.พ. ที่ร้านฮ่องกง พิช
เซอร์แมน ทั้ง 2 สาขา สาขาอิมแพ็ค ลีบบีฮอลล์ 8 ศูนย์
แสดงสินค้าอิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร. 0-2833-5434-5
และสาขาเคเวิลเลจชั่น 2 โชนเคสแควร์ โทร. 0-2661-5908

Translation

With the Chinese New Year approaching, Hong Kong Fisherman will be offering Kong Hei Fat Choy set menu for everyone to celebrate the auspicious occasion with family members. Come and enjoy a wide variety of selective Cantonese dishes created and prepared by our two professional Hong Kong chefs. You can either order from the a la carte menu or the 16,888-baht set menu. The set menu comprises Rainbow Raw Salmon Fish, Abalone & Scallop Hokkaido Platter, fresh salmon seasoned with sesame oil - fish is a symbol of long and joyful life, Braised Shark's Fin Soup with Bamboo Pith, which means a better working life, Roasted Duck with Green Tea, imported duck with layers of rich glaze and tasty *crispy* skin served with special sauce, Stewed Pork Knuckle with Black Moss, well-selected juicy pork knuckle in Black Moss – Black Moss is a symbol of luck, Sautéed Broccoli with Baby Abalone in Oyster Sauce, big chunks of juicy Abalone in sweet oyster sauce, Steamed Jade Perch Fish with Dong Choy & Glass Noodle, a steamed jade perch with Hong Kong style seasoning - fish means abundance, and Special Fried Rice "Fisherman", a tasty signature fried rice. Finish your meal with healthy dessert like Sesame Dumpling in Ginger Syrup to help you digest after a big meal. Treat yourself with special Kong Hei Fat Choy 2015 set menu for your luck in the year of the monkey from February 1 - 29, 2016 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 reservation, please call 02 833 5434-5 and 02 6615908 respectively. Visit website www.hkfisherman.com Facebook: HongKongFisherman and Instagram: Hong_Kong_Fisherman for latest updates from the restaurant.