

[SR]Hong Kong Fisherman : ฉลองตรุษจีนด้วย โต๊ะจีนอาหารมงคล ต้อนรับปีออก

อาหารซีฟู้ด อาหารจีน ร้านอาหาร

☆☆ กระชัวร์

Hong Kong Fisherman : ฉลองตรุษจีนด้วยอาหารมงคล ต้อนรับปีออก



Hong Kong Fisherman จัดเต็มกับเมนูมงคล รับเทศกาลตรุษจีน โดยเชฟ Peter Lai เชฟชื่อดังจากเซฟกระทะเหล็ก ที่เป็นคนคิด ingsรรค์ทุกเมนูต้อนรับเทศกาลตรุษจีน โดยแต่ละเมนูล้วนมีความหมายเป็นมงคล ตามความเชื่อของคนจีน โดยวัตถุดิบหลักส่วนใหญ่ ก็นำเข้ามาจากฮ่องกงด้วย



1. เป้าชื้อปลาแซลมอนหอยเชลล์ออกโกโตสลัด ★★★★★ เมนูชื้อยาว ที่แฝงไปด้วยวัตถุดิบชั้นเลิศ และหลากหลาย อย่าง เป้าชื้อ หอยเชลล์นำเข้าจากออกโกโต ปลาแซลมอน รวมถึงผักสายรุ้งที่รายรอบ ประกอบไปด้วย แดงกวา แคนตาลูป ขิงดอง หอมขอย แครอท เซอร์รี ไรยกัว งา ปอเปี๊ยะกรอบ และคลุกด้วยน้ำซอส สูตรพิเศษของทางร้าน ที่มีส่วนผสมของมัสตาร์ดฝรั่งเศส ถั่วลิสง มะนาว บั๊นรวมกัน ตัวซอส จะไม่ใช่ไข่แดง ทานเหมือนสลัดรสชาติเบาๆดีครับ ทานง่าย สารอาหารครบ วัตถุดิบดี อร่อยแบบเบาๆดีครับ

เมนูนี้ มีเป้าชื้อ หมายถึงเงินทองที่ใช้ไม่มีวันหมด ส่วนปลาหมายถึงอายุที่ยืนยาวครับ หอยเชลล์ ภาษาจีน จะหมายถึงการมีลูก ใครแต่งงานใหม่ก็สามารถทานเมนูนี้เพื่อมงคล เวลาทานนำมาคลุกเคล้ากัน ภาษาจีน "เรียกว่าไหล-เห (Lo Hei)" คลุกในลักษณะโยน ขึ้นให้ชีวิตเจริญสูงส่งยิ่งขึ้นไป



3. เป้าชื้อ บล๊อคโคลี่เจียนน้ำมันหอย ★★★ เมนูเพื่อสุขภาพจริงๆ อีกเมนูหนึ่งเลยครับ นำด้วยเป้าชื้อนำเข้า เสริ์พมาทั้งตัว ตัวไม้ใหญ่มาก กำลังพอดีคำ เนื้อนุ่ม ไม่แข็งเหนียว ร่ายล้อมด้วยเห็ดหอม และบล๊อคโคลี่กรอบๆ รสชาติจะออกบางๆ จะไม่เข้มข้นเหมือนผัดผักไทยๆครับ

มีเป้าชื้อ หมายถึงเงินทองที่ใช้ไม่มีวันหมด



© Let's Eat Thailand



© Let's Eat Thailand

5. ข้าวผัด พิซเซอร์แมน ★★★ เป็นอีกหนึ่งซิกเนเจอร์ของทางร้าน ข้าวผัดเม็ดร่วนดี ผัดกับกุ้งและหอยเชลล์ รวมถึงไข่เค็ม และกังปวยหน้ฝอย คลุกๆทานรวมๆกันก็อร่อยดีครับ



© Let's Eat Thailand

6. เป็ดอบชาเขียว ★★★★★ อีกหนึ่งเมนูแปลก ที่ผมไม่เคยทานมาก่อน ที่นี้จะใช้เป็ดพันธุ์อหิยา นำเข้าจากจีน ทางร้านจะนำเป็ด เข้าเครื่องเป่าความเย็น 4-6 ชม. ซึ่งเป็นเครื่องที่ทางร้าน นำเข้ามาเพื่อทำเมนูเป็ด โดยเฉพาะเป็ดปักกิ่ง หลังจากเป่าด้วยเครื่องแล้ว ก็นำมาย่างที่ไฟ 150-160 องศา เพื่อให้ได้กลิ่นหอม เซฟจะผ่าเปิดแบ่งครึ่ง แล้วแกะกระดูกออกทั้งตัว เพื่อให้ทานได้ง่าย

ทานคู่กับน้ำจิ้มชาเขียว ที่มีส่วนผสมของใบชาเขียว น้ำตาลปีบ และน้ำวุ้นนิดหน่อยเพื่อไม่ให้กลบกลิ่นชาเขียว

เปิด หมายถึงความก้าวหน้า



เมนูโต๊ะจีนของทาง Hong Kong Fisherman จัดไว้สำหรับ 8-10 ท่าน ได้เต็มอิ่มกับเมนูเลิศรส วัตถุดิบชั้นดี สามารถไปอิมพอร์ตย ดลองเทศกาลตรุษจีน กับเมนูอาหารมงคล ได้ตั้งแต่วันที่ 1- 29 กุมภาพันธ์ 2559 ที่ร้านฮ่องกง ฟิชเชอร์แมนทั้ง 2 สาขา พิเศษเมื่อลูกค้าจองโต๊ะสำหรับ 10 ท่าน ในราคา 16,888 บาท รับประทานอาหาร 1 ชุด และพิเศษไปกว่านั้น ถ้าจองโต๊ะสำหรับ 10 ที่ เพื่อจะทานในวันที่ 8-10 กุมภาพันธ์ 2559 จะได้ลดอีก 20% ครับ

หรือถ้ามาทาน 2-3 คน แต่อยากทานอาหารเมนูเหล่านี้ ก็สามารถสั่งแบบ A La Carte ของ Hong Kong Fisherman ได้เช่นกัน ส่วน portion ก็จะเป็นสำหรับ 2-3 คนครับ

1. เป้าชื้อปลาหมอนหอยเชลล์ออกโทโดสตัดเป้าชื้อ ราคา 1,100 บาท
2. ซุปหูลามเยื่อไผ่น้ำแดง ราคา 1,100 บาท
3. เป็ดอบชาเขียว ราคา 980 บาท
4. ขาหมูส้าหร่ายน้ำแดง ราคา 300 บาท
5. เป้าชื้อปลอกโคลิ่เจียนน้ำมันหอย ราคา 1,950 บาท
6. ปลาหยกขาวนึ่งตั้งฉ่ายวุ้นเส้น ราคา160 บาท/ต่อปลา 100 กรัม
7. ข้าวผัดฟิชเชอร์แมน ราคา 250 บาท

7. ข้าวผัดฟิชเชอร์แมน ราคา 250 บาท

8. บัวย่อยน้ำขิง ราคา 80 บาท / ถ้วย ต่อคน

ร้านฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน สาขาอิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร 02-833-5434-5

และ ร้านฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน สาขาเคิร์ลเลจ สุขุมวิท 26 โทร 02-661-5908

website: www.hkfisherman.com

Facebook : Hong Kong Fisherman

ฝากติดตามรีวิวร้านอื่นๆของเราได้เพิ่มเติมอีกสองช่องทางนะครับ

1. ทางเฟส <http://www.facebook.com/LetsEatThailand> และ

2. ทางBlog <http://www.LetsEatThailand.com> ด้วยนะครับบบบ

ขอบคุณครับ

Translate

Happy Monkey Year at Hong Kong Fisherman with Chinese New Year's set at Hong Kong Fisherman by Hong Kong chef, 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 8 - 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.