

3 February 2015



รับรางวัลตอบแทน  
เมื่อท่านเดินทาง  
รับข้อเสนอวันนี้

LIFESTYLE

RELAX >

RESTAURANT

## ฟินกับเมนูอาหารมงคลต้อนรับตรุษจีนที่ "ฮ่องกงฟิชเชอร์แมน"

Date: 2016-02-06 16:26:42

ต้อนรับปีวอกพร้อมกันเฉลิมฉลองเทศกาลตรุษจีนที่หนึ่งปีมีเพียงหนเดียวด้วยการพาคุณไปดื่มด่ำกับ 8 เมนูอาหารมงคลสุดพิเศษที่รังสรรค์มาเฉพาะช่วงปีใหม่จีนนี้เท่านั้น ที่ "ฮ่องกงฟิชเชอร์แมน"

85

Share 0

Tweet

Share 0

SHARE





เอาใจชาวไทยเชื้อสายจีน รวมถึงเหล่าฟู้ดเลิฟเวอร์ที่หลงรักความอร่อยของอาหารฮ่องกงด้วยเมนูอาหารที่จะช่วยเสริมมงคลชีวิตในปีวอกส่งตรงจาก "ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน" ร้านอาหารสไตล์ฮ่องกงขนานแท้ที่เปิดให้บริการมาแล้วกว่า 10 ปี ครองใจนักชิมที่พิสมัยอาหารจีนรสเยี่ยมด้วยหลากหลายเมนูอาหารจีนสไตล์กว้างคัง รสเข้มข้น ไม่เลี่ยน ที่มีให้เลือกลองลิ้มชิมรสมากกว่า 200 เมนู โดยความพิเศษของเดือนกุมภาพันธ์นี้ ทางร้านได้รังสรรค์ 8 เมนูอาหารมงคล จากวัตถุดิบเกรดพรีเมียมม เพื่อต้อนรับปีวอกและเทศกาลตรุษจีน



สำหรับสาขาที่เรามาเยือนนี้อยู่ที่อิมพีค เมืองทองธานี ดีไซน์ของร้านจำลองมาจากท่าเรือฮ่องกง ประเทศฮ่องกง บรรยากาศภายในร้านโอ่อ่ากว้างขวางพร้อมการตกแต่งสไตล์โมเดิร์นไฮโซด้วยวัสดุไม้ผสมผสานการตกแต่งที่มีกลิ่นอายสไตล์จีนในขณะเดียวกันก็โฉบเฉี่ยว สามารถรองรับลูกค้าได้สูงสุด 300 ท่าน เพิ่มความเป็นส่วนตัวด้วยห้องส่วนตัวให้บริการ ณ ชั้น 1 จำนวน 4 ห้อง และชั้น 2 จำนวน 3 ห้อง

**อยู่ที่ไหน :** ตั้งอยู่ที่ ลีอิมบี๋ ฮอลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้า อิมพีค เมืองทองธานี



**เปิด - ปิดเมื่อไหร่ :** จันทร์-พฤหัสบดี 11.00 - 22.00 น., ศุกร์-เสาร์ 11.00 - 23.00 น.

**ราคาทำอาหาร :** เมนูมงคลสำหรับ 10 ท่านในราคาชุดละ 16,888 บาท หรือสั่งเป็นแบบบุฟเฟ่ราคาต่อหัว เริ่มตั้งแต่ 80-1,950 บาท





อะไรอร่อย : สำหรับเมนู 8 เมนูเลิศรสต้อนรับปีวอกที่รังสรรค์อย่างพิถีพิถันโดย "เชฟไมเคิล ไลย์" Director of Chinese Kitchens บริษัท อิมแพ็ค เอ็กซ์นิชั่น แมเนจเม้นท์ จำกัด เจ้าของตำแหน่งเชฟกระทะเหล็ก อาหารจีน ในรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย และ "เชฟชาน ยิวแลม" หัวหน้าพ่อครัวห้องอาหารจีน ประจำร้านอาหารฮ่องกงฟิชเชอร์แมน ได้แก่





“เป่าฮื้อปลาแชลมอนหอยเชลล์ฮอกไกโดสลัดเป่าฮื้อ” ชวนน้ำลายสอตั้งแต่มื้อแรกของภัตตาคารที่หลากหลาย หอรับประทานก็ไม่ผิดหวังเพราะทุกอย่างสดใหม่ผ่านการปรุงมาอย่างดีจึงเต็มไปด้วยรสอร่อยแบบธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็น หอยเชลล์นำเข้ามาจากฮอกไกโดเนื้อแน่นเต็มปากเต็มคำ แชลมอนชิ้นยาวหวานสดเต่ง ชิงตอง แครอทแดงก่ำ ต้นหอม เต้าหู้ทอดกรอบ ถั่วลิสง ซอสทำจากมิสตาจาร์ท เวลาทานนำมาคลุกเคล้ากัน ได้รสสัมผัสที่หลากหลาย



“ซุปลูกลามเยื่อใฝ่น้ำแดง” ใช้ลูกลามแช่เย็นดี เพิ่มความเข้มข้นกลมกล่อมด้วยน้ำซุปที่เคี่ยวนานกว่า 8 ชั่วโมง โดยลูกลามมีความหนายืดหยุ่นสูงยิ่งขึ้น



“เป็ดต้มชาเขียว” ใช้เป็ดพันธุ์จีนมิยา (Miya) ส่งตรงจากเมืองจีน นำเข้าเครื่องเป่าความเย็น 4 -6 ชั่วโมง ก่อนนำมาย่างที่ไฟ150-160 องศา จนได้ความกรอบหอมอร่อยที่หน้าใต้ทั้งเนื้อและหนัง จากนั้นผ่าเปิดแบ่งครึ่งแล้วแกะกระดูกออกทั้งตัว ก่อนซีลอมด้วยเครื่องเทศและชาเขียวและราดด้วยซอสสูตรพิเศษ ทานคู่กับน้ำจิ้มชาเขียวที่มีส่วนผสมของชาเขียว น้ำตาลปีบและน้ำม่วย เนื้อนุ่มหนึบ หนังกรอบ ทานเพลินมาก



“ขาหมูสาหร่ายน้ำแดง” ใช้ขาหมูตงปอดตุ๋นนาน 1 ชั่วโมง 25 นาที ปรุงรสอ่อนๆ เพื่อให้ได้รสแบบธรรมชาติ ไม่เลี่ยนหรือจุนจนเกินไป เพิ่มความเป็นสิริมงคลด้วยสาหร่ายเส้นผมจากเมืองจีน ที่สื่อความหมายเสมือนโชค ลาก



“เป่าฮื้อบลิ้อกโคลีเจียนน้ำมันหอย” ใช้เป่าฮื้อเกรดดีขนาดพอดีคำเนื้อนุ่มไม่เหนียวนำไปปรุงอย่างชำนาญจึงออกมาได้รสสัมผัสที่นุ่มชุ่มซอรสชาติกลมกล่อม เข้มข้นได้ดีกับบลิ้อกโคลีหวานกรอบสดใหม่



“ปลาหยกขาวนึ่งตั้งฉ่ายวุ้นเส้น” คัดสรรปลาหยกขาวสดๆ นึ่งด้วยวุ้นเส้นและตั้งฉ่าย จุดเด่นของปลาหยกขาวคือรสชาติความหวานและเนื้อแน่นๆ เหมือนปลากะพงและปลาหินะผสมกัน เดิมความเข้มข้นด้วยซีอิ้วชั้นดีนำเข้าจากฮ่องกง เข้มข้นได้ดีกับวุ้นเส้นเหนียวนุ่ม หอมกลิ่นตั้งฉ่าย



ปิดท้ายด้วยของหวานสุดมงคลอย่าง "บัวลอยน้ำขิง" เมนูนี้เปรียบเสมือนชีวิตครอบครัวที่อบอุ่น หอมอร่อยด้วยแป้งข้าวเหนียวชั้นดีผสมกับงาดำและน้ำขิง โดยใช้ซิงเกิ้ลโรสเน้ตร้อนกำลังดี จึงเข้ากันเป็นอย่างดีกับบัวลอยเหนียวนุ่มอัดแน่นด้วยไส้งาหอมมัน เป็นอีกหนึ่งเมนูสุขภาพที่ช่วยให้สบายท้อง



**Hang Kong Fisherman**

**+FREE**  
A Bottle of Wine  
(value 1000 Baht)

**KUNG HEI FAT CHOY**  
恭喜發菜合家歡套餐 Set Menu / Table 16,888 Baht  
for 10 persons.

**Feb 1-29, 2016**

**A la Carte Menu**  
恭喜發菜餐  
for 2-3 persons.

<p>1. ปลาสดหลากสายพันธุ์เสิร์ฟพร้อมโรสโฮต</p> <p>Rainbow Raw Salmon Fish, Abalone &amp; Scallop Hokkaido Plate 包生貴子 - 七彩鮑絲, 北海道帶子及三文魚生猛</p> <p>2. ซุปปลาฉลามพร้อมฟักข้าว</p> <p>Braised Shark's Fin Soup with Bamboo Pin 生意興隆 - 紅燒竹筴魚翅 <small>The price</small></p> <p>3. เป็ดอบชาเขียว</p> <p>Roasted Duck with Green Tea 大發鴻圖 - 綠茶烤鴨</p> <p>4. หมูสามชั้นผัดน้ำมัน</p> <p>Stewed Pork Knuckle with Black Moss 發財就手 - 豉汁焗腩 <small>The Price</small></p>	<p>5. ปลาสดหลากสายพันธุ์เสิร์ฟพร้อมโรสโฮต (4 pcs)</p> <p>Sautéed Broccoli with Baby Abalone in Oyster Sauce 花開富貴 - 西蘭花紅燒原隻小龍蝦</p> <p>6. ปลาหมึกทอดพร้อมผักจีน</p> <p>Steamed Jade Pouch Fish with Dong Choy &amp; Glass Noodle 年年有餘 - 冬菜粉絲焗玉鱸魚 <small>The Price</small></p> <p>7. ข้าวผัดพิเศษ</p> <p>Special Fisherman Fried Rice 金銀滿屋 - 豉汁炒飯</p> <p>8. บัวลอยน้ำขิง</p> <p>Swavee Dumpling in Ginger Syrup 幸福團圓 - 薑汁芝麻湯丸 <small>The price</small></p>	<p>1,100.-</p> <p>1,100.-</p> <p>980.-</p> <p>300.-</p> <p>1,950.-</p> <p>160.-</p> <p>250.-</p> <p>80.-</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Available at IMPACT and K-Village Branches  
For Reservation Call Tel. 02-833-5434-5, 02-661-5908



**พิเศษยิ่งใจ :** สามารถไปอิมเมอร์ออลลองเทศกาลตรุษจีนกับเมนูอาหารมงคล ได้ตั้งแต่วันที่-29 กุมภาพันธ์ 2559 ที่ร้านฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน ทั้ง 2 สาขา

**พิเศษ** สำหรับลูกค้าที่จองโต๊ะแบบชุดอาหาร สำหรับ 10 ท่าน เพื่อรับประทานอาหารใน วันที่ 8-10 กุมภาพันธ์ 2559 ลดทันที 20 %



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ร้านฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน ทั้ง 2 สาขา สาขาอิมแพ็ค ลีอิมบี้ออลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้า อิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร. 02-833-5434-5 และสาขาเคवलเลจชั้น 2 โชนเคสแควร์โทร. 02-661-5908หรืออีพเดทความเคลื่อนไหวและข่าวสารของร้านได้ที่ [www.hkfisherman.com](http://www.hkfisherman.com) เฟสบุ๊ค [HongKongFisherman](https://www.facebook.com/HongKongFisherman) และ อินสตาแกรม [Hong\\_Kong\\_Fisherman](https://www.instagram.com/Hong_Kong_Fisherman)

### Translate

I'm really into this Chinese New Year set by Hong Kong Fisherman, as Chinese New Year is coming, Let you and your family celebrate with Chinese New Year's set at Hong Kong Fisherman by Hong Kong chef, chef Peter Lai and Chef Chan Yiu Lam 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 for 10 persons and if you book early to dine in between 8-10 February, 2016, get 20% discount right away. 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. What’s more, 7 dim-sum menus available for you to try. 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** Book now 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 2<sup>nd</sup> 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](http://www.hkfisherman.com) Facebook: HongKongFisherman and Instagram: Hong\_Kong\_Fisherman for latest updates from the restaurant.