

1 February 2016

REVIEWNOWZ

[ข้าวอาหาร](#) [ประเภทร้าน](#) [สไตล์](#) [โปรโมชัน](#) [รวมรีวิว](#)

HOME / [ข้าวอาหาร](#) / [ข้าวอาหาร](#) / CURRENT PAGE



POSTED ON: DO IS ON THE WAY © JANUARY 31, 2016 ข้าวอาหาร, ร้านอาหาร, ร้านอาหารในกรุงเทพ, อาหารจีน

HONG KONG FISHERMAN

ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน

สวีสวีสวี

ต้อนรับเทศกาลตรุษจีนปีวอกปีนี้ตลอดทั้งเดือนกุมภาพันธ์ 2559 กับ 8 เมนูมงคลจากภัตตาคารอาหารจีนสไตล์ฮ่องกง ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมนโดยเชฟชาวฮ่องกง นำโดยเชฟปีเตอร์ไลย์ (Chef Peter Lai) เชฟกะทะเหล็กอาหารจีนประเทศไทยและเชฟชานยิวแลม (Chef Chan Yiu Lam) ด้วยประสบการณ์หลายสิบปี สำหรับเมนูมงคลทั้ง 8 เมนูจะมีเมนูอะไรบ้างและหน้าตารสชาติจะเป็นอย่างไรกันบ้างไปชมด้วยกันครับ



สำหรับสาขาที่มาชิมเป็นสาขาอิมแพ็คเมืองทองธานีที่เปิดให้บริการมากกว่า 12 ปีภายในกว้างขวางตกแต่งแบบยุคเชียงใหม่โบราณผสมผสานกับการออกแบบสมัยใหม่โดยเน้นงานไม้ แปลกคาด้วยชุดที่นั่งที่ออกแบบเป็นรูปทรงเรือที่จำลองมาจากท่าเรือวิคตอเรียประเทศฮ่องกงพร้อมห้องส่วนตัวให้บริการและเสียงเพลงที่เล่นสดทุกวันเริ่มเวลาประมาณห้าโมงเย็น



‘เป่าฮื้อปลาแซลมอนหอยเชลล์ฮอกไกโดสลัดเป่าฮื้อ’

เงินทองมีใช้ไม่มีวันหมดและอายุยืนยาว (ราคา 1,100 บาท)

หอยเชลล์ฮอกไกโดตัวใหญ่เนื้อสดหวาน ปลาแซลมอนชิ้นใหญ่เนื้อดีพร้อมด้วยซิงตอง แครอท แดงกวา ต้นหอม เต้าหู้ทอดกรอบ ถั่วลิสงและซอสที่ทำจากมิสเตอร์ด นำมาคลุกเคล้ากัน ภาษาจีนเรียกว่า “โล่วไห่” คลุกในลักษณะโยนขึ้นให้ชีวิตเจริญสูงส่งยิ่งขึ้นไป ทานทุกอย่างในคำเดียวจะได้ความหวานหอมมันแบบบวบลๆไม่โดดตัวกลิ่นรสซิงตองจะเด่นสุดแต่โดยรวมมีความสมดุลย์ในรสชาติดีทานแล้วสดชื่นทานได้เรื่อยๆ แนะนำ



‘ซupuหูลลามเยื่อไผ่ไก่แดง’

ตำแหน่งที่สูงยิ่งขึ้น (ราคา 1,100 บาท)

หูลลามสุกได้ที่ตัวน้ำซupuหูลลามไม่ข้นจนเกินไปหอมรสชาติกลมกล่อมนุ่มนวลไม่เข้มข้นไปอร่อยมาก ทำได้ดี



‘เป็ดอบชาเขีย’

ความก้าวหน้า (ราคา 980 บาท)

ใช้เป็ดพันธุ์มียานาเข้าจากจีนนำเป็ดเข้าเครื่องเป่าความเย็น 4-6 ชั่วโมง ก่อนนำมาย่างที่ไฟ 150-160 องศา ชิมแล้วหอมเด่นเนื้อกรอบเหนียวนุ่มเคี้ยวเพลิน แนะนำให้ทานคู่กับซอสที่ราดตัวเป็ดก่อนตัวซอสเนื้อชุ่มหอมหวานเค็มมันเข้มข้นลงตัวกับเนื้อเป็ดมากๆ นอกจากนี้ยังมีน้ำจิ้มชาเขียวที่มีส่วนผสมของชาเขียวน้ำตาลบีบและน้ำมูยที่จะให้ความหวานที่โดดเด่นอร่อยไปอีกแบบ ทานได้สบายเพราะเซฟได้เลาะกระดูกออกทั้งตัวเรียบร้อยแล้ว แนะนำ



‘ขาหมูสาหร่ายน้ำแดง’

โชคลาภ (ราคา 300 บาท)

ใช้ขาหมูตบปอดต้นนาน 85 นาทีใช้ซีอิ๊วนำเข้าจากฮ่องกง ขาหมูชิ้นใหญ่เมื่อรับประทานทั้งชิ้นรสชาติจะอ่อนนุ่มนวลเพราะผ่านกรรมวิธีตามแบบดั้งเดิมไม่จัดจ้านเหมือนใส่เครื่องพะโล้ที่คุ้นเคยกันทานคู่กับสาหร่ายเส้นผมที่ให้มาเยอะมาก ทำได้ดี

โชคลาก (ราคา 300 บาท)
ใช้ขาหมูคองปอดนาน 25 นาทีใช้ซีอิ๊วนำเข้าจากฮ่องกง ขาหมูชิ้นใหญ่เปื่อยนุ่มทั่วทั้งชิ้นรสชาติจะอ่อนนุ่มนวลเพราะผ่านกรรมวิธีตามแบบดั้งเดิมไม่จัดจ้านเหมือนใส่เครื่องพะโล้ที่คุ้นเคยกันทานคู่กับสาหร่ายเส้นคมที่ใหม่มาเยอะมาก ทำได้ดี



'เป้าฮื้อบล็อกลือเค็ญน้ำมันหยอย'

คำขายรุ่งเรือง (ราคา 1,950 บาท)

เป้าฮื้อตัวเต็มคำเนื้อเหนียวนุ่มทานคู่กับลือเค็ญชิ้นใหญ่สดหวานกรอบปรุงรสกลมกล่อม มาตริฐานที่ดี



'ปลาหยกขาวนึ่งตั้งฉ่ายกุ้งเส้น'

(ราคา 160 บาท ต่อ 100 กรัม)

ปลาหยกขาวสายพันธุ์ออสเตรเลียสดๆนึ่งด้วยกุ้งเส้นและตั้งฉ่าย เนื้อปลารสชาติความหวานมันหนึบเหมือนปลาทูและปลาหมึกผสมกันแต่ไม่มีกลิ่นคาวง่ายทานเพลินดี ตัวซีอิ๊วซัดนำเข้าจากฮ่องกงหอมอ่อนๆรสเข้มข้นกลมกล่อมนุ่มนวลดี แนะนำ



'ข้าวผัดไฟเซอร์แหม'

(ราคา 250 บาท)

หอมกะทะเด่นตัวข้าวผัดเม็ดร่วนดีเสิร์ฟสดด้วยไข่แดงเค็ม กุ้งปวย กุ้งสด และทอยเซลล์ หอมอร่อยครบรสกลมกล่อม แนะนำ

'ข้าวผัดไข่เซอร์แมน'

(ราคา 250 บาท)

หอมกะทะเด่นตัวข้าวผัดเม็ดร่วนดีเสริมรสด้วยไข่แดงเค็ม กุ้งป๊าย กุ้งสด และหอยเชลล์ หอมอร่อยครบรสกลมกล่อม แน่ใจว่า



'บัวลอยน้ำขิง'

ครอบครัวที่อบอุ่น (ราคา 80 บาท / ถ้วย)

ลูกเต็มๆ คำเบ๊นีย์วุ่นๆ ความหนาแน่นกำลังดีใส่สาละเยี่ยดหอมมัน น้ำขิงเผ็ดร้อนหวานเข้มข้นลงตัว มาตราฐานที่ดี



สำหรับเมนูมงคลทั้ง 8 เมนูสามารถสั่งแยกเป็นตามสั่งได้ (ราคาอยู่ในวงเล็บ) หรือจะสั่งเป็นชุดโต๊ะจีนสำหรับ 10 ท่านได้ในราคา 16,888 บาทแถมฟรีไวน์ 1 ขวด และถ้าโทรจองโต๊ะจีนชุดมงคลนี้เพื่อมาทานระหว่างวันที่ 8-10 ก.พ. 59 จะได้รับส่วนลดเพิ่มพิเศษอีก 20% ด้วย



บรรยากาศดี สีสันเข้ากับเทศกาลปีใหม่ของชาวจีนได้เป็นอย่างดี การบริการดีมาก สำหรับอาหารพิเศษเมนูมงคลทั้ง 8 เมนูโดยรวมปริมาณเยอะมาตรฐานดี วัตถุดิบที่ใช้สดสะอาดขนาดดูดีรสชาติเข้มข้นกลมกล่อมชัดเจนถูกใจมากกว่าหลายเมนู นอกจากนี้ยังมีเมนูดื่มชาพิเศษเพื่อเทศกาลมงคลนี้ด้วย ขมจีบสาหร่าย สิ้นหนม (95 บาท), ขมจีบหูลาม (80 บาท), ขมหัวเราะ (80 บาท), และขมเงินทอง (80 บาท) เป็นต้น ในส่วนเมนูอาหารอื่นๆ กว่า 200 เมนูและดื่มชากว่า 50 เมนู ยังคงให้บริการตามปกติ สามารถชมวีวเมนูปกติได้ที่ลิงค์นี้ [CLICK] ครับ.

ขอบคุณมากครับ
โต้

บรรยากาศสไตล์จีนเข้ากับเทศกาลปีใหม่ของชาวจีนได้เป็นอย่างดี การบริการดีมาก สำหรับอาหารพิเศษเมนูมงคลทั้ง 8 เมนูโดยรวมปริมาณเยอะมาตรฐานดี วัตถุดิบที่ใช้สดสะอาดขนาดดูดีรสชาติเข้มข้นกลมกล่อมชัดเจนถูกใจมาจากหลายเมนู นอกจากนี้ยังมีเมนูติ่มซำพิเศษเพื่อเทศกาลมงคลนี้ อย่าง ขนมจีบสำหรับเลี้ยง (95 บาท), ขนมจีบหูลงาม (80 บาท), ขนมหิวเรา (80 บาท), และขนมเงินทอง (80 บาท) เป็นต้น ในส่วนเมนูอาหารอื่นๆกว่า 200 เมนูและติ่มซำกว่า 50 เมนูยังคงให้บริการตามปกติ สามารถชมวีวเมนูปกติได้ที่ลิงค์นี้ [CLICK] ครับ.

ขอบคุณมากครับ
ได้

รายละเอียดโปรโมชั่น

- เทศกาลตรุษจีน อาหารชุด **เมนูมงคล** 8 เมนูสำหรับ 10 ท่าน + ฟรีไวน์ 1 ขวดราคา 16,888 บาท วันที่ 1-29 ก.พ. 59
- เทศกาลตรุษจีน ส่วนลด 20% เมื่อโทรจองอาหารชุด **เมนูมงคล** สำหรับ 10 ท่าน + ฟรีไวน์ 1 ขวด วันที่ 8-10 ก.พ. 59

รายละเอียดร้านอาหาร

ร้าน ฮองกง ฟิชเชอร์แมน / Hong Kong Fisherman
website : www.hkfisherman.com

สาขา อิมแพ็ค / Impact

ล็อบบี้ฮอลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้าอิมแพ็ค เมืองทองธานี 47/569-576 ถนนปิ่นเกล้า 3 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120 [นนทบุรี]
Lobby Hall 8, IMPACT Exhibition Center, 47/569-576, Popular 3 Road, Banmai, Pakkred, Nonthaburi 11120 Thailand
11:00-22:00 อา.-พธ. / 11:00-23:00 ศ.-ส.
โทร. 02-833-5434-5

สาขา เควิลเลจ / K-Village

93-95 โครงการเควิลเลจ ชั้น 2 ถนนสุขุมวิท 26 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110 [เขตคลองเตย]
93-95 K-Village 2nd floor, Sukhumvit 26 Rd., Klongton, Klongtoey, Bangkok 10110 Thailand
11:00-22:00
โทร. 0-2661-5908

Translate

Chinese New Year is coming, Let's 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. 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. Book your Chinese set during 8-10 February, 2016 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.