

<http://www.triptravelgang.com/travel-restaurant/29172/>

23 August 2016



## อิมมอรอยใจสไตล์ฮ่องกงขนานแท้ที่ร้านฮ่องกง สุกี @ เพลินนารี มอลล์

วันที่ 18 August 2016 | (จำนวนคนอ่าน 221 views) | [Permalink](#)

ช่วงนี้กระแสวัฒนธรรมการกินอาหารประเภทต้มกำลังมาแรง เพราะนอกจากจะทานง่ายแล้วยังดีต่อสุขภาพอีกด้วย และในวันนี้ Triptravelgang ก็ไม่พลาดที่จะพาคุณไปอิมมอรอยแบบจัดหนักจัดเต็มในสไตล์ฮ่องกงขนานแท้กันที่ ร้านฮ่องกง สุกี ร้านอาหารฮ่องกงรสเลิศที่พร้อมเสิร์ฟเมนูอาหารอร่อยๆ สูตรต้นตำรับเสมือนยกเกาะฮ่องกงมาไว้ที่เมืองไทย





โดยร้านฮ่องกง สุกี้ มีเพียงสาขาเดียวคือที่เพลินนารี มอลล์ (วีรพล) เปิดให้บริการตั้งแต่ปลายเดือนธันวาคม 2558 ภายในร้านตกแต่งอย่างสวยงามด้วยสไตล์โมเดิร์นไซเนิส เน้นความโปร่งสบาย มีมุมให้เลือกนั่งมากมาย พร้อมเมนูอาหารอาหารสไตล์ฮ่องกงที่มีให้อิ่มอร่อยหลากหลายเมนู





สำหรับเมนูเด็ดขึ้นชื่อของร้านคือ สุกี้สไตล์ฮ่องกง ที่โดดเด่นด้วยน้ำซุปรสชาติกลมกล่อม 3 แบบคือ น้ำซุปยาจีน น้ำซุปเสฉวน และน้ำซุปไชโย้วมารากศ์กซ์ ซึ่งน้ำซุทั้งสามนี้มีความหอมอร่อยและมีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย โดยจุดเด่นของน้ำซุพนี้ขึ้นอยู่กับความพิถีพิถันและเลือกใช้วัตถุดิบนำเข้าจากฮ่องกงเป็นอย่างดี ทำให้ได้รสชาติที่อร่อย กลมกล่อม แทบไม่ต้องจ้อน้ำจิ้ม



เริ่มต้นความอร่อยด้วยเมนู **สุกี้ฮ่องกง** ซึ่งในครั้งนี้เราได้ลองชิมน้ำซุปรสฉฉวนและน้ำซุปรยาจีน ที่เสิร์ฟมาพร้อม ชุด สุกี้ฮ่องกง ซีฟู้ดพาเหรด (750.-) เรียกได้ว่าเอาใจคนรักอาหารทะเลสุดๆ เพราะในเซตนี้จะมีทั้ง ปลากระพงขาว กุ้งขาว กระเพาะปลาหลอด ปลาหมึกกล้วย ปลาแซลมอน หอยแมลงภู่ NZ ลูกชิ้นปลาหมึก ลูกชิ้นปลากลาย ลูกชิ้น กุ้ง ลูกชิ้นหมู ฯลฯ ที่ทางเชฟเลือกใช้ส่วนผสมชั้นดีไม่มีการผสมแป้ง ทำให้มั่นใจได้เลยว่าลูกชิ้นของทีร้านมีความแน่นและรสชาติของเนื้อจริงๆ



ความอร่อยยังไม่หมดเพียงเท่านั้น มาถึงร้านฮ่องกง สุกี้ทั้งที่ต้องโดนเมนู **บาร์บีคิวสไตล์ฮ่องกง** เมนูที่รวบรวมความอร่อยของหมูแดง หมูกรอบ และเป็ดย่างไว้ในจานเดียว เนื้อหมูแดงและเนื้อเป็ดย่างมีความฉ่ำหวานและนุ่ม ส่วนหมูกรอบนั้นก็ยังมีรสสัมผัสที่กรอบนอกนุ่มใน ยิ่งทานคู่กับน้ำจิ้มเหนยั่วสูตรเด็ดจากทางร้านยิ่งฟินสุดๆ ขอบอกเลยว่าห้ามพลาดเมนูนี้เด็ดขาด



หากยังไม่จใจลองสั่งเมนู **โจ๊กหมูไช้เยี่ยวม้า** มาลิ้มลองกัน โดยทางเชฟจะใช้ข้าวหอมมะลิเคี้ยวนานกว่า 2 ชั่วโมง เพื่อให้ได้โจ๊กที่นุ่มเปื่อย เสิร์ฟมาคู่กับหมูเค็มและไช้เยี่ยวม้ารสชาตินุ่มนวล เป็นอีกหนึ่งเมนูที่ไม่ควรพลาดอีกเช่นกัน



หรือใครที่เป็นสาวกต้มยำ ที่ร้านก็มีบริการต้มยำสไตล์ฮ่องกงอร่อยๆ เนื้อแน่นสะใจไว้เสิร์ฟเช่นกัน โดยครั้งนี้เรา ได้ชิมเมนูกุ้งนึ่งมะนาว ต้มยำรสจัดจ้านที่ใช้กุ้งทะเลตัวโตนึ่งกับหมสับผสมกุ้ง ราดด้วยน้ำยาสุดแซบที่ขอบอกว่า ลงตัวสุดๆ และอีกหนึ่งเมนูต้มยำคือ **ขมจิบปู** ที่อัดแน่นไปด้วยเนื้อหมูผสมกุ้งห่อด้วยแป้งขมจิบอย่างดี ท็อป ด้วยเนื้อปูชิ้นโต รสชาติอร่อยแบบเต็มๆ ศำ



อีกเมนูหนึ่งที่ประทับใจและต้องสั่งมาลองนั้นก็คือ **ก๋วยเตี๋ยวหลอดเปิดย่าง** เมนูก๋วยเตี๋ยวหลอดที่มีความโดดเด่น ตรงที่ทางร้านทำตัวแป้งขึ้นมาจาก โดยใช้แป้งมันฮ่องกงเป็นส่วนผสมหลัก ใส่ด้านในคือเปิดย่างเนื้อนุ่มรส ชาติกลมกล่อม ราดมาด้วยน้ำซอสที่เป็นสูตรเด็ดของร้าน เป็นเมนูอร่อยที่ทุกโต๊ะต้องสั่ง





นอกจากจะมีเมนูสกี้อร่อยๆ แล้ว ที่ร้านฮ่องกง สุกี้ ยังมีเมนูติ่มซำมากกว่า 40 เมนู และอาหารจานด่วนสไตล์ฮ่องกงอีกมากมายให้ได้ลิ้มลองกัน ซึ่งเราขอการันตีว่าเมนูที่ร้านนี้อร่อยทุกจาน และที่สำคัญคือการบริการที่ได้รับจากพนักงานที่ร้านก็แสนประทับใจอีกด้วย



หากเพื่อนๆ สนใจอิมมอรอยในสไตล์ฮ่องกงขนานแท้ก็สามารถมากันได้ที่ร้านอาหารฮ่องกง สุกี้ ตั้งอยู่ที่ชั้น 1 โครงการเพลินนารี มอลล์ (รัชพรพล) เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 11.00 – 22.00 น.

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 02 1368030 หรือที่ [www.hkfisherman.com](http://www.hkfisherman.com) และเว็บไซต์ [facebook.com/HongKongFisherman](https://facebook.com/HongKongFisherman)

# \_\_\_\_\_ #

ติดตามเรื่องราวการเดินทางสนุกๆ จากพวกเราได้ทุกวันคิดถึงทีกิน ที่เที่ยว ที่พัก คิดถึงเรา TripTravelGang: ทริปทราเวลแก๊งค์ คลิ๊กเดียว...กินเที่ยวทุกวัน

อัพเดทข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยว ร้านอาหาร รีสอร์ทได้ทุกวัน และกด Like ร่วมเป็นแฟนเพจกับเรา บน Facebook >>[คลิกที่นี่เลย!](#)

 **ถูกใจ** 179 หน้ คนถูกใจสิ่งนี้ เป็นคนแรกจากเพื่อนของคุณ



## **Translation**

Chinese foods become part of our every day's life and sometimes we can't even tell how these two cuisines different. For Thai people we usually have Hong Kong style food and Chinese food which are quite familiar. Today I take you to try Hong Kong style sukiyaki which its new location is at Plearnary Mall, Watcharapol. and recommend us the food, he's overseen the food quality here to make sure its traditional taste and qualified ingredients. There are has 3 different kinds of soup broth to try; Sichun soup, Chinese Herbal soup and Preserved Egg with Chinese Parsley soup– and a generous selection of fresh ingredients, recommended menus is Hong Kong Style Meat Ball. More than 40 menu dim sum and A la carte memu starting are also available. Visit Hong Kong Suki at Plearnary Mall (Watcharapol) anytime you feel like Hong Kong Style suki hot pot. Tel. 021368030 Open Daily11.00-22.00hrs. for more information [www.hkfisherman.com](http://www.hkfisherman.com) and Facebook: HongKongFisherman