

31 January 2017



# KINLAKE STARS

## กินแหลกแจกดาว

Food Reviews Food Articles Healthy Food Promotion Cooking  
Travel LifeStyle Relaxation

- หน้าแรก
- KIN REVIEWS ▾
- KIN ARTICLES ▾
- KIN CHANNEL
- PROMO & EVENT ▾
- K TRAVEL ▾
- CONTACT US ▾



YOU ARE AT: Home » Kin Reviews » Chinese Cuisine » กินเมนูมงคลรับตรุษจีนสไตล์ฮ่องกงแท้ๆ กับร้านชื่อดังจากฮ่องกงโดยเชฟ ชานฮิวแลม ที่ Hong Kong Fisherman

YOU ARE AT: Home » Kin Reviews » Chinese Cuisine » กินเมนูมงคลรับตรุษจีนสไตล์ฮ่องกงแท้ๆ กับร้านชื่อดังจากฮ่องกงโดยเชฟ ชานฮิวแลม ที่ Hong Kong Fisherman



### กินเมนูมงคลรับตรุษจีนสไตล์ฮ่องกงแท้ๆ กับร้านชื่อดังจากฮ่องกงโดยเชฟ ชานฮิวแลม ที่ Hong Kong Fisherman

111  
Shares



 My Page  Like 111

ซินเจียยู่อี่ ซินนี้ฮวดไช้ค่ะ เหล่าผู้อ่านที่น่ารักทุกคน ตรุษจีนปีนี้พาครอบครัวไปกินโต๊ะจีนเสริมสร้างความอบอุ่นกันที่ Hong Kong Fisherman กินเถอะค่ะ ร้านนี้เป็นอาหารจีนสไตล์ฮ่องกง รสชาติถูกปากคนไทย อยู่คู่ศูนย์ประชุมอิมแพค เมืองทองธานี มานานแสนนาน

RECENT POSTS POPULAR

-  JANUARY 27, 2017 0  
กินเมนูมงคลรับตรุษจีนสไตล์ฮ่องกงแท้ๆ กับร้านชื่อดังจากฮ่องกงโดยเชฟ ชานฮิวแลม ที่ Hong Kong Fisherman
-  JANUARY 26, 2017 0  
พี่ซาลี่ อรราภา อ่างโลก ทยอยไปร 3 ย่อ 2 ที่ CHINA TABLE, Radisson BLU Plaza Bangkok
-  JANUARY 25, 2017 0  
ตรุษจีนนี้ถึงไปกินอาหารมงคลสุดอร่อยรสดีสุดพิเศษ สุขภาพดี มีโชคลาภ คงดีประจำ ที่ร้านอาหาร Mayflower ณ โรเบรพาร์คนี่



ไปกินนี้ ทางร้านสร้างสรรค์ เมนูมงคล 8เมนู ผ่านการคิดของเชฟ ชาวฮ่องกง ชื่อ ชาน ยิว แลม

### เมนูมงคลอย่างแรกคือ หยีซัง

หรือ สลัดปลาแซลมอน เป้าฮ้อ หอยเชลล์ออกโกโต คำว่าหยี แปลว่า ปลา ซังแปลว่า ดิบ



เพราะฉะนั้น ส่วนผสมที่เป็นแซลมอนจึงเป็นแซลมอนสด วิธีการทานคือ นำทุกส่วนผสมคลุกเคล้ากับงา และน้ำสลัดสูตรพิเศษของทางร้าน โดยใช้ตะเกียบผสมและ ยกทุกอย่างให้สูงที่สุด โดยเชื่อว่า ฉันทองจะได้เข้ากระดูกเป่ามากๆ จากนั้น เรียกน้ำย่อยได้อย่างดีจากความสดของวัตถุดิบ หอยเชลล์นำเป้าจากออกโกโต ชิ้นใหญ่ หวาน เป้าฮ้อก็มันเป็นเส้นๆ คลุกเคล้ากับซิงตอง หอมขอยเส้น และได้ความหวานของแคนตาลูป ส่วนแซลมอนไม่ควา มี ความสดหวาน

### เมนูที่ 2 ซุปหูลลามเยื่อใฝน้ำแดง



คัดสรรหูลลามแผ่นใหญ่นำมาตุ้จนเข้าเนื้อ เนื้อป๔โรยจัดเต็ม ซุปหวานเค็มกลมกล่อม หอมกลิ่น มีเยื่อใฝ่และหูลลามซี่น้ด เกรตสูง ฟินสุดๆ เมนู อุ่นๆ เสริมมงคลชีวิตเรื่องความมั่งคั่ง

### เมนูที่ 3 เป็ดอบซาเซียว



เมนูนี้ เหมาะสำหรับคนที่ไปทานโต๊ะจีนบ่อย กินเป็ดปีกกั้มาตลอด ลองเปลี่ยนเป็นเป็ดอบซาเซียวบ้างนะละ เป็ดที่น้เค้าอบมาอย่างดี หนึ่งกรอบ แต่ เนื้อ นุ่มไม่เหม็นสาบ แกมมีซอสซาเซียวเข้มข้น คอยเสริมรสเค็มให้เป็ดหนึ่งกรอบนี้จ้กด้วย

#### เมนูที่ 4 ขาหมูสหารายน้ำแดงทานคู่กับหมั่นโถว



ขาหมูเสิร์ฟมาชิ้นใหญ่ พร้อมกับสาหร่ายที่เป็นตัวแทนความร่ำรวย ขาหมูนั้นหมายถึงมือ แปลว่า ยิ่งทำยิ่งมือขึ้น รสชาติหวานกลมกล่อม ทานกับหมั่นโถว เนื้อแน่นๆ รับรองว่าเมนูนี้ถูกใจเด็กๆแน่นอนค่ะ

#### เมนูที่ 5 ขาห่านเห็ดหอม เต้าหู้ และสาหร่ายเส้นผม



น้ำมันหอย ขาห่านหมายถึงความแข็งแรง เห็ดหอมเปรียบเหมือนเงินทอง เชฟปรุงเมนูนี้ให้ทานได้ง่าย ขาห่านกินง่าย เนื้อนุ่มรสชาติหวานหอม ตัดกับความหนึบของเห็ดหอม แล้วเข้ากันมากๆ

## เมนูที่ 6 ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว



เมนูนี้เหมาะกับคนรักสุขภาพ เนื้อปลาทูหวาน สดมาก มีไขมันน้อย เชฟนำมานึ่งกับซีอิ๊วฮ่องกง ทานคู่กับข้าวผัดเข้ากันได้ดีทีเดียว

## เมนูที่ 7 ข้าวผัด ฟิชเชอร์แมน



ที่เป็นข้าวผัดสีทองอร่าม เม็ดข้าวร่วนไม่เหนียวติดกัน โรยหน้าด้วย ไข่แดงเค็ม ที่มีความหมายว่า ทอง ข้าวผัดจานนี้ มีกุ้ง ที่หมายถึงเงิน และมีหอยเชลล์ เป็นส่วนประกอบอีกด้วย

รสชาติข้าวผัด กลมกล่อม เป็นเมนูแนะนำของร้านนี้เลยทีเดียว

## เมนูสุดท้าย เป็นขนมหวาน บัวลอยน้ำขิง



เปรียบเสมือน บรรเทา ความรักใคร่กลมกลืน ความสุข

น้ำขิงรสจัดจ้านถึงทรวง กับบัวลอยแป้งเหนียวนุ่ม ใส้จืดหวานอร่อย ทานแล้วหยุดไม่อยู่

หากใครสนใจโต๊ะจีน มุมมงคลนี้ ต้องรีบไปก่อนวันที่ 5 กพ นะคะ เพราะเค้าจัดแค่ช่วงตรุษจีนนี้เท่านั้น ร้านนี้อยู่บริเวณ อาคาร 8 ศูนย์แสดงสินค้า อิมแพค เมืองทองธานี ค่ะ

**\*ราคาเซตโต๊ะจีน สำหรับ 10 ท่าน : ราคา 13,888 บาท**

**(เลือกได้ทั้งแบบโต๊ะจีนหรือเมนูอะลาคาร์ต)**

1. สลัดปลาแซลมอน เป้าฮ้อและหอยเชลล์ฮอกไกโด ราคา 1,290 บาท Rainbow Raw Salmon, Abalone & Scallop Hokkaido Platter
2. ซุปหูฉลามเยื่อใสน้ำแดง ราคา 600 บาท Braised Shark's Fin Soup with Bamboo Pith
3. เป็ดอบชาเขียว ราคา 1,050 บาท Roasted Duck with Green Tea
4. ขาหมูสาหร่ายน้ำแดง ราคา 500 บาท (ขนาดครึ่งตัว) Stewed Pork Knuckle with Black Moss in Brown Sauce
5. ขาห่าน เห็ดหอม เต้าหู้และสาหร่ายเส้นผมน้ำมันหอย ราคา 799 บาท Braised Goose Webs with Black Mushrooms, Tofu & Sea Moss in Oyster Sauce

6. ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว ราคา 800 บาท Steamed Snow Fish with Soya Sauce

7.ข้าวคัฟไฟเซอร์แมน ราคา 390 บาท (ขนาดเล็ก) “Fisherman” Special Fried Rice

8.บัวลอยน้ำจิง ราคา 85 บาท Sesame Dumplings in Ginger Syrup

เรื่อง Dr. Kwankhamonk M.

KinlakeStars.com

---

KinlakeStars.com กินแหลกแจกดาว สื่ออาหารและการท่องเที่ยว ที่นำเสนอเกี่ยวกับ อาหาร และ การกินดื่ม รวมถึงการท่องเที่ยวและที่พัก ทั้งในส่วนของ รีวิว อาหาร สถานที่กิน ดื่ม เที่ยว พักผ่อนคลาย ในทุกประเภทหมวดหมู่ โปรโมชัน ส่วนลดเมนูใหม่ กิจกรรมพิเศษ ที่เกี่ยวกับการกิน ดื่ม บทความที่เกี่ยวกับการกินดื่ม ไม่ว่าจะเป็นบทความกินดื่มทั่วไป อาทิ วิธีการกินชิว และการดื่มไวน์ บทความการกินเพื่อสุขภาพ บทความการกินตามเทศกาล บทความสารคดีและสอนทำอาหาร สูตรทำอาหาร ข่าวสารในแวดวง การกิน ดื่ม คลิปและวิดีโอ เกี่ยวกับการกิน ดื่ม ท่านสามารถค้นหาร้านอาหารผ่านแถบค้นหาด้านบนสุดของเวปได้เพียงพิมพ์ชื่อร้าน หรือประเภทอาหาร และย่าน คิดถึงเรื่องกิน ดื่ม คิดถึง kinlakestars.com – กินแหลกแจกดาว

### Translation

With the Chinese New Year fast approaching, Hong Kong Fisherman will be offering Kong Hei Fat Choy set menu featuring eight delectable dishes created and prepared by skilled Hong Kong chefs with premium quality ingredients for everyone to celebrate the auspicious occasion with family members. You can either order a la carte or set menu for 10 people. The set menu include **Rainbow Raw Salmon Fish, Abalone & Scallop Hokkaido Platter Braised Shark's Fin Soup with Bamboo Pith, Roasted Duck with Green Tea, , Stewed Pork Knuckle with Black Moss, Braised Goose Webs with Black Mushrooms, Tofu & Sea Moss in Oyster Sauce, Steamed Snow Fish in Soya Sauce, Special Fried Rice "Fisherman" , and Sesame Dumpling in Ginger Syrup.** Treat yourself and the family to this special Kong Hei Fat Choy set menu to bring good luck for the Year of the Rooster **from January 27 - February 5, 2017** at Hong Kong Fisherman, located at Lobby Hall 8, IMPACT Exhibition Center, Muang Thong Thani. For more information and reservations, please call 02 833 5434-5. Visit website [www.hkfisherman.com](http://www.hkfisherman.com) and Facebook: [HongKongFisherman](https://www.facebook.com/HongKongFisherman) for latest updates from the restaurant.