

PRESS CLIPPING

<b>สยามรัฐ</b> <b>สัปดาห์วิจารณ์</b> Siam Rath Subda Wjarn Circulation: 450,000 Ad Rate: 400	Section: First Section/- วันที่: เสาร์ 26 มกราคม - ศุกร์ 1 กุมภาพันธ์ 2562 ปีที่: 66 ฉบับที่: 19 หน้า: 21(กลาง)
	Col.Inch: 98.15 Ad Value: 39,260 PRValue (x3): 117,780
	คอลัมน์: หมวยชวนหม่ำ: ต้อนรับปีหมูทองกับหลากหลายเมนูอาหารมงคลหม่ำแล้วเฮงเฮง
	คลิป: ชาว-ดำ

หมวยชวนหม่ำ

# ต้อนรับปีหมูทอง กับหลากหลายเมนูอาหารมงคลหม่ำแล้วเฮงเฮง



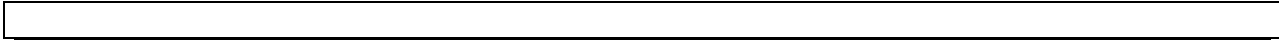
พ่าง ฟ่างๆๆๆ หมวยชวนหม่ำ มา รายงานความอร่อยแล้วจ้า อีกเพียง สัปดาห์เดียวก็จะเข้าสู่เทศกาลตรุษจีนกันแล้ว ดังนั้นเลยจะพาไปหม่ำกันที่ ฮองกง พิชเชอร์แมน ยกความอร่อยสไตล์ฮ่องกงรับเทศกาลตรุษจีน ด้วย 9 เมนูต้นตำรับกวางตุ้ง ต้อนรับปีหมูทองกับหลากหลายเมนูอาหารมงคล ทาน

แล้วเฮง ทานแล้วร่ำรวย พบ 9 เมนูต้นตำรับตามสไตล์กวางตุ้ง ดูจดังยกอาหารฮ่องกงชั้นเลิศสุดพิถีพิถันมาไว้ให้คุณลิ้มลอง รังสรรค์โดยเชฟฮ่องกงประจำร้าน

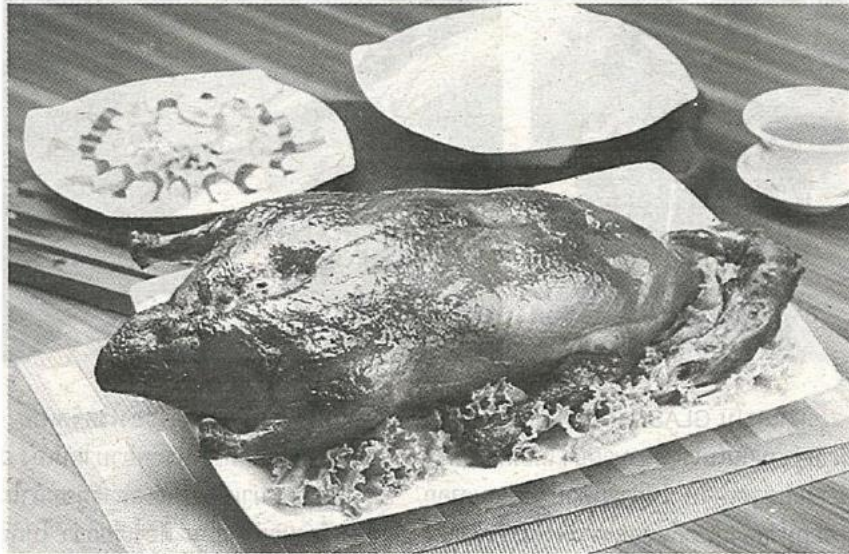
เริ่มที่ “สลัดปลาแซลมอนหอยเชลล์ฮอกโกโต” เมนูชิกเนเจอร์อันเป็นมงคลในเทศกาลตรุษจีน ก่อนหม่ำให้คลุกเคล้ากับแคนตา

ลูป ซิงตอง ทอมชอย และซอสน้ำมันงาในจาน ยกให้สูงก่อนนำเสิร์ฟ หรือที่เรียกว่า “โหล่วเทย” ยิ่งสูงยิ่งโชคดี ต่อมาชดน้ำซุปร้อนๆ กับ “ซูปหูฉลามไก่เส้นและเห็ดหอม” พลาดไม่ได้กับ “เบ็ดปักกิ้ง” เมนูมงคลจากเบ็ดหนังกรอบ สัตว์ปีกหมายถึงการเลื่อนขั้นที่สูงขึ้น

เมนูต่อมา “ชาหมูสาหร่ายเส้นหมี่เห็ด







หอมน้ำแดง” และ “กึ่งแม่ น้ำนิ่ง รุนเส้น กระเทียม” ตามด้วย “ไก่ทอดหนังกรอบ” สำหรับผู้ที่สั่งโต๊ะจีน สามารถเลือกเมนูปลา ได้ระหว่าง “ปลาเก๋าดำนิ่งซีอิ๊ว” หรือ “ปลาทูหนึ่งซีอิ๊ว” ที่คัดปลาเป็นมานิ่งเพื่อให้ได้ความสดหวาน และอิมท้องกับเมนูซิกเนเจอร์ ของร้านอย่าง “ข้าวผัดพิชเชอร์แมน” ปิดท้าย ด้วยของหวานเพื่อสุขภาพ “บัวลอยน้ำขิง”

อย่าลืมพาครอบครัวมาฉลองเทศกาล ตรุษจีนรับความเฮงโชคดีตลอดปี 2562 ที่ ร้านฮ่องกง พิชเชอร์แมน โดยสามารถเลือก ได้ทั้งเมนูโต๊ะจีน 9 เมนูมงคล และ แบบอะ ลาคาร์ด ราคาเริ่มต้นที่ 85 - 1,590 บาท และโต๊ะจีน สำหรับ 10 ท่าน ในราคาเพียง โต๊ะละ 13,888++ บาท นอกจากนี้ยังมี 7 เมนู ดิมซำมงคล ให้อิ่มอร่อยในราคาเริ่มต้น 85 - 99 บาท ห้ามพลาด ตั้งแต่วันที่ 3 -11 ก.พ. ที่ร้านฮ่องกง พิชเชอร์แมน บริเวณ ลีออบบี อาคาร 12 อิมแพ็ค เมืองทองธานี สำรอง ความอร่อย โทร. 0-2833-5434-5 ■

## Celebrate Chinese New Year with 9 auspicious dishes at Hong Kong Fisherman

Food is a big part of celebrating Chinese New Year as it's believed that certain dishes with symbolic meanings will bring luck and joy to life. The most common Chinese New Year dishes include dumplings, spring rolls, noodles and fish. At Hong Kong Fisherman, our Hong Kong master chefs have carefully prepared auspicious foods in **Kung Hei Fat Choy** set menu, including **Rainbow Raw Salmon & Hokkaido Scallop Platter**, a perfect combination of Norwegian salmon and Hokkaido scallop sashimi served with home style salad dressing, **Shark's Fin Soup with Shredded chicken & Black Mushroom**, **"Peking" Style roasted duck**, **Stewed Pork Knuckle with black Moss & black mushroom in brown sauce**, **Steamed River Prawn with Glass Noodles & Garlic**, and **Deep-fried Crispy Chicken**. For those who enjoy in a Chinese table set, you can order either **Steamed Black Garoupa with Soya Sauce** or **Steamed Jade Perch with Soya Sauce**. Last but not least, don't miss to try out the signature **Special "Fisherman" Fried Rice**, and finish your lucky meal with **Black Sesame Dumpling in Ginger Syrup**. You can enjoy either a full course set for 10 persons (THB 13,888++) or a la carte dishes (THB 85 – 1,590), as well as a variety of 7 choices of dim-sum made fresh daily (THB 85 – 99). These Chinese New Year recipes are **available during February 3 – 11, 2019**. Hong Kong Fisherman is located at Lobby Hall 12, IMPACT Muang Thong Thani.