

www.1000MilesJourney.com

หลงรัก "ไต้หวัน" ไปกับ "หนึ่งพันไมล์"

Like

19K

Recommend

1K

[หนึ่งพันไมล์] ขวนชิมบุฟเฟต์ติ่มซำชื่อดัง Man Kitchen by Chef Man @ CTW

“ไปกินบุฟเฟต์ติ่มซำกัน”

ไม่ใช่บุฟเฟต์ติ่มซำแบบธรรมดาๆ นะ

แต่เป็นร้านอาหารชื่อดังแห่ง พ.ศ. นี้

“Man Kitchen by Chef Man” @ Central World

ไปราคาขวนมาซะขนาดนี้แล้ว ก็ตอบตกลงในทันทีนั่นล่ะ

นานๆ มีคนชวนกินข้าวทั้งที เล่นด้วยน้าไม่ได้ ^^

ปะ..ไปชิมบุฟเฟต์ติ่มซำด้วยกันคะ



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

"Man Kitchen by Chef Man"

เป็นร้านบุฟเฟต์ดิมซำที่เพิ่งเปิดใหม่ในห้าง Central World เมื่อคุณภาพันธุ์ที่ผ่านมาเอง

จริงๆ แล้ว Chef Man ที่เป็นแบบภัตตาคารอาหารจีน มีอยู่แล้ว 3 สาขา คือ

โรงแรมอีสติน แกรนด์ สาทร / ธนาชิต์ (สนามกอล์ฟธนาชิต์) / ราชดำริ (รอยัลเพลส 2)

แต่ Chef Man ที่ Central World ชั้น 1 อาคารดิออฟฟิเศศนันให้บริการแบบบุฟเฟต์

เปิดเวลา 11.00-22.00 น. จะกินเวลาไหนก็สะดวก เพราะตอนนี้ไม่มีหยุดพักช่วงบ่ายแล้ว

และด้วยความขึ้นชื่อเรื่องของคุณภาพอาหารและราคาไม่แรง ทำให้คนแน่นเต็มร้านทุกวัน



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

ตอนนี้เปิดให้โทรจองคิวได้แล้ว แต่มีข้อแม้ว่า จองล่วงหน้าไม่เกิน 2 วัน (รวมวันที่จะไปกิน)

เบอร์โทร **02-646-1355-6** สะดวกสุดฯ

หรือถ้าใครไปได้แพลนล่วงหน้า จะจองคิวผ่านแอปพลิเคชันก็ได้ที่ **"QUEQ"**

แต่ถ้าใครไม่อยากจองคิว แนะนำว่า ควรหลีกเลี่ยงช่วงเวลากินข้าวของคนส่วนใหญ่

เช่น ช่วงเที่ยงหรือบ่ายนิดๆ และช่วงประมาณ 1 ทุ่ม

วันนั้นเราไปช่วง 6 โมงเย็นวันอาทิตย์ ร้านยังโล่งๆ อยู่ มีโต๊ะเหลือเพียบ

แต่นั่งกินไปได้สักพักเดียวเท่านั้นละ คนเต็มร้านถึงขนาดต้องรอคิวกันแล้ว

จองคิวผ่าน App QUEQ
ได้ลือวันนี้!!

scan เพื่อดาวน์โหลด app

search QueQ from store

กินร้านที่อยู่ใกล้ๆ คุณ

จองคิวได้ทันทีก่อนถึงร้าน

แจ้งเตือนเมื่อใกล้ถึงคิว

QUEQ
NO MORE QUEUE LINE

QUEQ Application
ที่จะเปลี่ยนชีวิตของคุณ จ่ายขึ้นเฝอะ...!!

จองคิวร้านโปรดของคุณได้ข่ายๆ ไม่ต้องยืนรอนำร้าน
ร้านจะส่งการแจ้งเตือนผ่านทางApplication
เมื่อใกล้ถึงคิวของคุณ

1000MilesJourney

Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

โหลด QueueQ ไม่ต้องรอน้ำร้าน

ค้นหาร้านที่อยู่ใกล้ๆ คุณ 

จองคิวได้ทันทีก่อนถึงร้าน 

แจ้งเตือนเมื่อใกล้ถึงคิว 

โหลดที่

Available on the App Store

ANDROID APP ON Google play

พิมพ์ QueueQ แล้วกดค้นหา



Version 1.5.7

1-2 persons	3-4 persons
 A017	 B017
 A020 Snoopy Chp	 B018 คุณสตาบ
 A021 Guest	 --
5-6 persons	7++ persons
	
 C006 คุณบี	 D010 คุณจิม
 --	 D011 คุณอาร์
In Queue	
 --	 A022 Pantan...  A023 Guest



QUEO







1000MilesJourney

Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

อย่างที่บอกไปแล้วว่า

Man Kitchen by Chef Man สาขา Central World เป็นร้านดิมซำแบบบุฟเฟต์

อย่างนี้เราไปเดินเลือกอาหารที่เคาน์เตอร์ได้เลย เยอะแยะ ละลานตาไปหมด

เสียอย่างเดียว ไม่มีรายการอาหารให้ดู บางครั้งก็นึกไม่ออก หรือไม่รู้ว่าที่วางไว้คืออะไร

สำหรับคนที่ไม่กินเนื้อแบบครอบครัวเรา ต้องระวังไม่ให้เผลอหยิบอันที่เป็นเนื้อไปกินด้วย



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

เมื่อเลือกได้แล้วก็หยิบใส่ถาด และยื่นให้พนักงานได้เลย

เดี๋ยวเค้าจะเอาไปนึ่ง และมาเสิร์ฟให้ถึงโต๊ะ



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

ตรงนี้เป็นส่วนของทอด ไม่มีซื้อติดไว้เหมือนเดิม

เราใช้วิธีถามพนักงานว่า จานไหนเป็นเมนูแนะนำ หรือเมนูยอดฮิตของทางร้าน

ก็จะเอาเบอร์โต๊ะที่เค้าให้มาหย่อนลงถาดด้านหน้าอาหารจานนั้นๆ



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

ที่นี่ไม่ได้มีแค่รายการดิมซำเท่านั้นนะ มีมุมเล็กๆ ที่เป็นส่วนของอาหารทะเลด้วย

มีหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ตัวโต และกุ้งนึ่งตัวโตๆ น่ากินอีกด้วย



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

ตรงกลางเป็นส่วนของอาหารที่ปรุงสุกแล้ว มีให้เลือกหลายอย่างเลย



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

ยังไม่หมดเพียงเท่านั้น

มีตรงส่วนของอาหารจานหมูนี่จะมีอีกหลากหลายเมนูให้เลือกกิน

เดี๋ยวมาบอกว่าเมนูโปรดของเราคืออะไร เรียกว่า ทำเอาติดอกติดใจจนถึงทุกวันนี้เลย



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

อีกหนึ่งเมนูขึ้นชื่อของทางร้าน **Man Kitchen by Chef Man** คือ

“เปิดปีกกิ้ง” แต่ของเค้าเป็นสูตรทางเจานะ

ซึ่งจะมีเนื้อเปิดติดมาด้วยนิดนึง ต่างจากสูตรของทางปีกกิ้งที่จะเป็นหนังกรอบๆ อย่างเดียว

ที่นี้เค้าตั้งกติกาไว้ด้วยว่า ให้หยิบได้ครั้งละ 2 จาน แต่ถ้ากินหมดแล้ว ก็ยังมาเอาได้เรื่อยๆ

แบบนี้ก็ดีเหมือนกันนะ จะได้กระจายกันอย่างทั่วถึง และไม่มีของเหลือทิ้งด้วย



f g i @ 1000MilesJourney

Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

มีแผ่นแป้งโรตีม้าให้ 2 แผ่น และเปิด 2 ชั้น

วันนั้นกินเพลินไปหน่อย จัดไปคนเดียว 4 ถาด ก็ของเค้าอร่อยอะ



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

ระหว่างที่กำลังเพลิดเพลินกับเป็ดปักกิ่ง

ดิมซำที่เราเลือกไว้ก็มาเสิร์ฟรอนๆ ที่โต๊ะ

ทีนี้ละเลือกกินไม่ถูกเลย ไม่รู้จะกินอะไรก่อนหรือหลังดี



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

2 จานต่อไปนี้ เด็ดมาก.....ก (ความชอบส่วนบุคคลล้วนๆ)

นั่นคือ หมูสามชั้นราดกระเทียม และหมูกรอบ

สังเกตได้ว่า ชอบของอ้วนๆ ทั้งนั้นเลย ^^

“หมูสามชั้นราดกระเทียม” นี้ เคี้ยวแล้วเนื้อมาบางๆ แล้วตัดเสียนด้วยกระเทียม

อย่าถามเลยว่า หยิบมากี่จาน — นับไม่ถ้วน



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

แอบกลืนน้ำลายเอื่อๆ สักนิดก่อน (แหมก็เลมมาเขียนตอน 5 ทุ่ม กำลังโหยเลย ^^)

“หมุกรอบ” ถ้าใครชอบอาหารแนวนี้บอกเลยว่า ห้ามพลาด!!!

หนังกรอบๆ เคี้ยวแล้วยังมีเสียงดังก้องในหูอยู่ด้วย

ยิ่งหันมาบางๆ แบบนี้ ทำให้รู้สึกไม่ค่อยเป็นทุกข์กับการกินสักเท่าไร

(ตามสไตล์คนอยากผอมแต่ก็ยังกินไม่หยุดอะนะ)

สูตรของเราคือ จะราดด้วยน้ำจิ้มเปิดปากกั๊ง ทำให้รสชาติของหมุกรอบนั้นเข้มข้นยิ่งขึ้น



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

หลังจากนั้นก็ยังมีอีกหลากหลายจานและแข่งตามมาเรื่อยๆ

กินซะเต็มอิ่มภายในเวลา 2 ชั่วโมงที่กำหนดไว้



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

“ซาลาเปาทูเรียน” อีกหนึ่งเมนูขึ้นชื่อของทางร้าน

ใครที่ชอบกินทูเรียนแล้ว ลองชิมแล้วมาบอกกันหน่อยนะ

พอดีเราไม่ชอบกลืนทูเรียนอะ เมนูนี้จึงต้องขอขาย



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

กินจนจะอืดแล้ว ดบท้ายของอาหารญี่ปุ่นสักนิดแล้วกัน

ทั้งชาซิมิ และซูชิก็ตกลงสู่ท้อง ก่อนจะตามด้วยของหวานเป็นลำดับต่อไป



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

ในราคาบุฟเฟต์นี้รวมรายการเครื่องดื่มและของหวานด้วยนะ

มีทั้งน้ำหวาน น้ำอัดลม กาแฟ ไอติม etc เบเกอรี่ และผลไม้



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok



Man Kitchen by Chef Man @ Bangkok

ข้อมูลร้านอาหาร :

ชื่อ : Man Kitchen by Chef Man สาขา Central World

ที่อยู่ : Central World ชั้น 1 อาคารดิออฟฟิศเซต

เบอร์โทร : 02-646-1355-6

เวลาเปิด : 11.00-22.00 น.

ราคา : 599++ (2 ชั่วโมง)

การเดินทาง : BTS สถานีสยาม หรือ ชิดลม

พิกัด : <https://goo.gl/maps/cZ1dXzKzVZn>

เว็บไซต์ : <https://www.facebook.com/Chefmanchineserestaurant/>