

Home	Hotel ▾	Restaurant ▾	Attraction ▾	Review ▾	Voucher ▾	Contact
------	---------	--------------	--------------	----------	-----------	---------

9journeythailand > Restaurant Reviews > Bangkok, Buffet, Chidlom, chinese food, CTW, Dimsum, Siam > บุฟเฟต์สุดคุ้มที่ Man Kitchen by Chef Man @ CTW

บุฟเฟต์สุดคุ้มที่ Man Kitchen by Chef Man @ CTW



เป็นที่ฮือฮาไปทั้งวงการร้านอาหารจีนและนักชิม เมื่อ Chef Man หรือชื่อเต็มๆว่า เชฟมาน ไว ยิน ชาวฮ่องกงผู้เป็นเจ้าของร้านอาหารจีน 5 ดาวในกรุงเทพ “Chef Man” มาเปิดสาขาที่ห้างสรรพสินค้าใหญ่ใจกลางเมืองอย่าง Central World แถมยังเป็นร้านอาหารจีนบุฟเฟต์ราคาเพียงหลักร้อยต่อท่านเท่านั้น งานนี้ได้มีโอกาสไปลองใช้บริการตั้งแต่ร้านเปิดรอบเย็น จึงขอแบ่งปันประสบการณ์ได้ต่อร้านนี้หน่อยค่ะ

Man Kitchen by Chef Man เป็นร้านอาหารจีนบุฟเฟต์แบบจำกัดเวลา ตั้งอยู่ที่ชั้น G โซน The Offices at Central World บริการอาหารจีนประเภทต้มยำและเมนูต่างๆคุณภาพระดับเชฟแมน รวมถึงมีมุมซีฟู้ดและซูชิ-ชาชิมิบริการด้วย

เริ่มที่บรรยากาศร้านก่อนค่ะ ร้านหาไม่ยากนักเพราะมีเพียงร้านเดียวในโซนสำนักงานเลย ปริมาณที่นั่งที่ให้บริการมีจำนวนใหญ่พอสมควรสำหรับร้านอาหารในห้างสรรพสินค้าแบบนี้ แต่ที่นั่งมากขนาดนี้ มือเย็นเต็มทุกวันจะโดยเฉพาะวันหยุด

Search ... Search



**MAKE LOVE.
NOT ADS.**
CREATE CONTENT THAT WINS HEARTS.

GET INSPIRED

REPLAY

YouTube

**ibis Styles
Krabi Ao Nang**

From

**THB
NETT
/night**

2,374

all inclusive price
with buffet breakfast
and Wi-Fi access

Free shuttle bus
to Ao Nang beach

**ibis
STYLES**
HOTELS

BOOK NOW

Facebook.com/ibisStylesKrabiAoNang



9JourneyThailand.com
30,834 likes

Like Page

Share

Be the first of your friends to like this



เข้าไปด้านซ้ายของร้านเป็นโซนอาหารคาว ตอนเราด้วยอาหารจานเย็นที่เสิร์ฟบนสายพาน เมนูแนะนำคะ หมูสามชั้นเย็นซอสกระเทียม จานนี้เลย



ถัดกันนี้เลยคือ มุมอาหารญี่ปุ่น มีซูชิ ซาซิมิ และมากีโบริการคะ ตรงนี้ก็นับเป็นโซนฮोटโซนหนึ่งเพราะคนไทยชอบปลาดิบมาก แซลมอนและมากีโบริสดมากๆคะ



ถัดไปนั้นเป็นมุมโปรดของร้านคือ กลุ่มอาหารเปิดย่าง หมูแดง หมูกรอบ ที่มีดีกรีความฮอตอยู่ตรงที่เมนู “เปิดปิ้งกั๊ง” บริการเสิร์ฟเป็นรอบ ทางเชฟจะให้สัญญาณด้วยกระดิ่ง เพื่อเปิดโอกาสให้ลูกค้าท่านอื่น ทางร้านจึงขอเสิร์ฟเปิดปิ้งกั๊งให้ท่านละ 2 ชุดต่อรอบค่ะ แต่ว่า 2 ชุดก็ไม่ค่อยแล้ว แคมเชฟยังเปิดรอบเสิร์ฟบ่อยๆอีกต่างหาก ค่ะมากนะคะ เปิดกรอบ ขอสร้อยมาก เสิร์ฟสไลด์ลวกวุ้นคือ เสิร์ฟทั้งเนื้อและหนังเปิด ใน 1 ชุดจะจัดไว้ 2-3 คำค่ะ





เมนูนี้โปรดมากอีกอย่างนึงคือ หมูกรอบนั่นเอง ส่วนตัวทานไป 3 จาน หนึ่งหมูกรอบดีมาก เนื้อก็นุ่มหอมมาก ทานอร่อยได้โดยไม่ต้องจิ้มน้ำจิ้มเลยคะ



เขียบเข่าอีกคือโซนต้มยำ ทั้งขนมจีน ซาลาเปาและของนั่ง-ทอดอื่นๆมากมาย ที่จะให้เรานาเบอร์โต๊ะไปหยิบข่ง แล้วเลือกนั่งสดได้เลยว่าจะเอาเข่งไหนบ้าง โซนนี้ห้ามพลาดเมนูซาลาเปาไส้ไหล ซาลาเปาหิมะ และสะเก๋คะ





เมนูในสุดเป็นผัดผักตามสั่ง ให้ลูกค้าเบอร์โต๊ะไปเลือกเมนูผัดตามใจฉันได้โดยไม่ต้องกังวล เช่น บางท่านอาจจะไม่ชอบผัก บางท่านชอบอาหารทะเล แนะนำคือ เมนูผัดเสฉวน ผัดนิดๆ อร่อยค่ะ

มีกับข้าวแล้วก็ต้องทานข้าว ด้านเกาะกลางร้านเป็นอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เช่น ข้าวผัดหยางโจว ซุป โจ๊ก ผัดหมี่ ขาหมูต้น ๆ หากใครคิดว่า อาหารพวกนี้ติดก้านั้น คัดผัดก้นโต๊ะ ห้ามพลาด โดยเฉพาะผัดหมี่ ทานไป 2 จานเต็มๆ



ติดกันกับมูมข้าว เป็นเกาะSeafood on ice มีบริการกุ้งและหอยแมลงภู่หนึ่ง พร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ดอยู่ด้วย



ที่ค่อนข้างทั้งอีกอย่างหนึ่งของร้านนี้คือ มูมน้ำจิ้มและซอสค่ะ เพราะให้บริการซอสและน้ำจิ้มมากกว่าสิบชนิด เรียงรายอยู่ให้เรานักชิมเลือกเอง มีตั้งแต่ซีอิ๊วขาว จิ๊กโฉ่ว ซอสพริก ซอสบ๊วยไปจนถึง โชยุ วาซาบิ และน้ำจิ้มซีฟู้ดเลยที่เดียว ยอมรับว่ามึงๆบ้างว่า ทานอาหารจานไหนกับซอสไหน แต่พนักงานของร้านมีจำนวนมากและคอยให้คำแนะนำตลอดค่ะ

ด้านเครื่องดื่ม ที่นี่ก็เป็น all you can drink เช่นกัน มีบริการทั้งน้ำอัดลม น้ำผลไม้ และชา กาแฟ หากท่านใดอยากดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ก็มีบริการขายเช่นกันค่ะ



เมื่ออิ่มควแล้ว ก็อยากให้ได้ชิมกระเพาะของหวานไว้ เพราะของหวานที่นี่พัฒนาสูตรโดยเชฟชาวฝรั่งเศสเลยที่เดียว และมีเมนูเยอะมากจริงๆ ที่แนะนำห้ามพลาด 3 เมนูเด็ดสุดๆคือ เจาก้วย ก้วยเดี่ยวหลอดมวง และจิงเจอร์ครีมบุเล ที่เป็นการฟิวชั่นอย่างดีของอาหารข้ามสัญชาติ ก้วยเดี่ยวหลอดมวงมีรสชาติที่น่าทึ่งมาก คือ เย็นๆ หวานกลมไม่กับแฉะก้วยเดี่ยวหลอด และครีมบุเลรสขิง ที่ทำให้ตัวขนมไม่หวานเกินไปเหมือนสูตรดั้งเดิม ทำให้ยิ่งถูกปากชาวเอเชียมากขึ้นค่ะ





สำหรับราคาบุฟเฟ่ต์อาหารจีนในเวลา 2 ชั่วโมง เริ่มต้นที่ 599 ++ ต่อท่าน สำหรับเมนูอาหารบุฟเฟ่ต์ข้างต้นรวมเครื่องดื่มแล้วค่ะ

พิเศษกว่านั้น ทางร้านมีเสิร์ฟ “พระกระโดดกำแพง” จะเป็นเซ็ทราคา 599 + 250 บาท ++ สำหรับการเสิร์ฟพระกระโดดกำแพง 1 ถ้วยค่ะ ซึ่งปกติแล้ว เมนูนี้ราคาสูงกว่า 250 บาทมาก หากสั่งเป็น la cart



และยังมี 599+300 บาท ++ สำหรับการเสิร์ฟพระกระโดดกำแพง 1 ถ้วย และ บะหมี่กระเพาะปลาสดเล็กเกรด
 ขอสเปาฮื้อ และสุดท้าย 599 + 149 บาท ++ สำหรับเมนูอาหารปกติ + ไวน์เสิร์ฟไม่จำกัดค่ะ



ร้านเปิดทุกวัน 11.00 - 15.00 น. และ 17.00 - 22.00 น. โดยมีเบรก 2 ชั่วโมงช่วงบ่ายเพื่อเตรียมร้านสำหรับ
 รอบมือเย็น เวลาและที่แนะนำส่วนตัวคือ เวลาเย็นวันธรรมดาค่ะ ทางร้านงดรับสำรองที่นั่งล่วงหน้า แต่หากกังวล
 เรื่องคิว ยังสามารถจองคิวผ่านแอปพลิเคชัน QueQ ได้ค่ะ ลูกค้าส่วนมากมาเป็นครอบครัว มีชาวต่างชาติบางส่วน
 ค่ะ

เป็นความคุ้มค่าระดับ 5 ดาวที่จ่ายเพียงราคาเบาหากเทียบกับบุฟเฟ่ต์อาหารจีนที่มีอยู่ในท้องตลาดปัจจุบัน นับเป็น
 เรื่องราวดีๆของนักชิมและผู้บริโภคทั้งหลายได้มีโอกาสลิ้มรสอาหารหลากหลายกลางเมืองแบบนี้ค่ะ



รีวิวโดย: doxday

ภาพโดย: 9journey

Tags: Bangkok, Buffet, Chidlom, chinese food, CTW, Dimsum, Siam

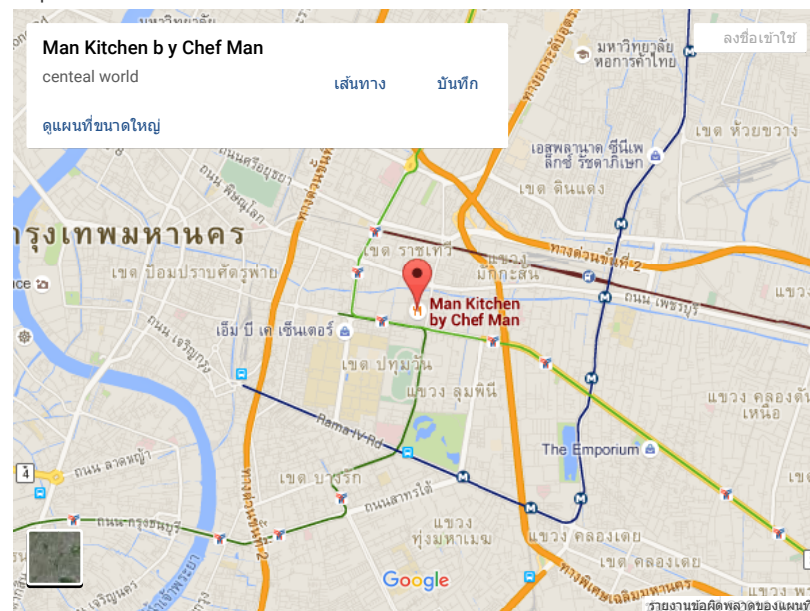
Information:

Rating :

Price : start from THB 599++

Address : 1st Floor, The Offices at Central World 999/9 Rama I Rd, Pathumwan 10330 Bangkok

Map :



Tags: Bangkok, Buffet, Chidlom, chinese food, CTW, Dimsum, Siam

0 Comments

Sort by **Oldest**

Add a comment...

 Facebook Comments Plugin

← La VIE – Creative French Cuisine at VIE Hotel Bangkok
พาครอบครัวไปชิม Sunday Brunch ณ ห้องอาหาร Feast โรงแรม Royal Orchid Sheraton →

COPYRIGHTS 2014 9journeythailand.com All rights reserved.

bank-space.com web design & development

[Home](#) [About us](#) [Partner](#) [Advertising](#) [Contact](#)