อร่อยปักหมุด : Man Kitchen by Chef Man ชั้น 1 อาคารออฟฟิศ Central World ปทุมวัน

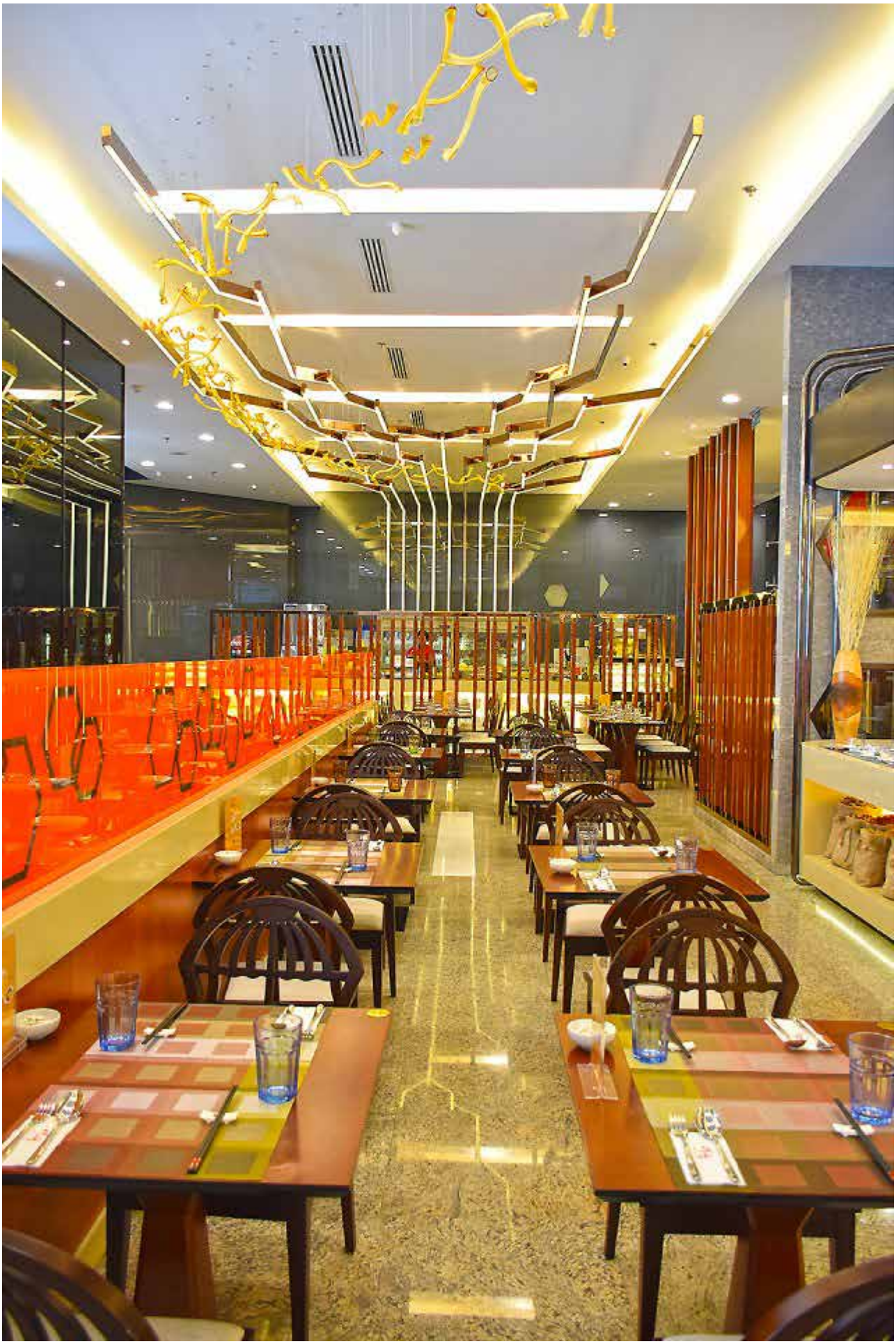
24 เมษายน 2559 10:04 น.

บัฟเฟ่ต์ติ่มซำ เป็ดปักกิ่ง หมูกรอบ ซาลาเปาไข่เค็มลาวา กับอีกหลายหลายเมนูอาหารจีน จากร้านในเครือเชฟแมน

สวัสดีครับ วันนี้มีโอกาสตั้งใจมาทานบัฟเฟ่ต์ที่ Man Kitchen by Chef Man ชั้น 1 อาคารออฟฟิศ Central World

ร้าน Man Kitchen ร้านในเครือของเชฟแมน ที่ลงมาลุยตลาดบัฟเฟ่ต์ในสไตล์อาหารจีนและนานาชาติ อาหารในร้านจะเน้นอาหารจีนเป็นหลัก และติ่มซำหลากหลาย แต่ก็มีอาหารอื่นๆให้เลือกชิมกันด้วย คุณภาพที่การันตีโดย เชฟแมน ถือว่าคุ้มเกินราคาครับ

ทางร้านตกแต่งในสไตล์จีนร่วมสมัย ให้แสงและสีโทนร้านอาหารจีน ไม้และสีแดง ให้ความคุ้นเคยและดูสนุกสนาน กระตือรือร้น โดยโต๊ะรับได้ประมาณ 130 ที่นั่ง โดยประมาณ



ในส่วนของไลน์อาหารมีทั้งไลน์ Apertizer ออเดิร์ฟ เริ่มต้นเบาๆแบบจัดเต็ม อย่าง หมูสามชั้นเย็นซอสกระเทียม หัวไชเท้าดองซอสเซี่ยงไฮ้ ยำเห็ดโคนญี่ปุ่น รากบัวข้าวเหนียวดำ เนื้อน่องลายซอสเสฉวน มะเขือทอดไส้หมู ยำเบบี้หางหงส์แมงกะพรุน ยำไข่เยี่ยวม้า ผักกาดดองถั่วแระญี่ปุ่น ลิ้นเป็ดพริกดอง กระเพาะหมูเส้นผักกาดดอง หูหมูสไลด์ซอสเสฉวน

ออเดิร์ฟเบาๆเอาวู่วาม 555+
ต่อกันด้วย ซูชิโรลต่างๆ และ ซาชิมิ โซนอาหารญี่ปุ่น แซลม่อน ทูน่า ปูอัด ยำสาหร่าย

ขยับมาอีกนิดเจอกับสเตชั่น BBQ เจอกับหมูแดงอบน้ำผึ้ง หมูกรอบฮ่องกง เป็ดกีต้าร์ กระเพาะหมูพะโล้ ลิ้นหมูพะโล้ กระเพาะวัวพะโล้ เป็ดหนังกรอบฮ่องกง ไก่ต้มหอม ไก่อบเกลือ เป็ดพะโล้ หมูสามชั้นพะโล้ ฟินนนน

เมนูเด่นของที่นี่คือ เป็ดปักกิ่งครับ ทางร้านจะมีเชฟมาสไลด์หนังเป็ดให้เป็นรอบ โดยเมื่อเป็ดพร้อมแล้ว จะมีการสั่นกระดิ่งเป็นสัญญาณครับ น่ารักดี โดยใน 1 ชุดจะมีเป็ดปักกิ่ง แป้งห่อ น้ำจิ้ม แตงกวาและต้นหอมครับ วางเป็ดบนแป้ง ใส่ต้นหอม แตงกวา ม้วนเข้าปาก โอย อร่อยมากกก ลงตัว เป็ดปักกิ่งเชฟแมนขึ้นชื่ออยู่แล้วเรื่องความอร่อยที่สำคัญคือไม่อั้นครับ! เอาซี๊ เอาที่สบายใจเลย 555+

เลยเข้าไปหน่อยก็เจอกองทัพติ่มซำ คนรักติ่มซำห้ามพลาด! มาดูลิสท์เมนูกันครับ อย่าง ซาลาเปาไส้ไหล ซาลาเปาหิมะ ซาลาเปาเผือกไหล ซาลาเปาทุเรียน ซี่โครงหมูนึ่งเต้าซี่ ขนมจีบกุ้งไข่ปู ฮะเก๋าทะเลสไตล์ญี่ปุ่น ซาลาเปาไส้ครีม ฟองเต้าหู้นึ่งซอสเป๋าฮื้อ ฝันโก๋กุ้งถั่วลิสง ขนมจีบสาหร่ายไส้หมูเห็ดรวม ซาลาเปาเห็ด ข้าวเหนียวห่อใบบัว ขาไก่นึ่งซอสเต้าซี่ ฮะเก๋ากระต่ายหมายจันทร์ โรลหมูนึ่งซอสเป๋าฮื้อ ขาไก่นึ่งซอสเต้าซี่

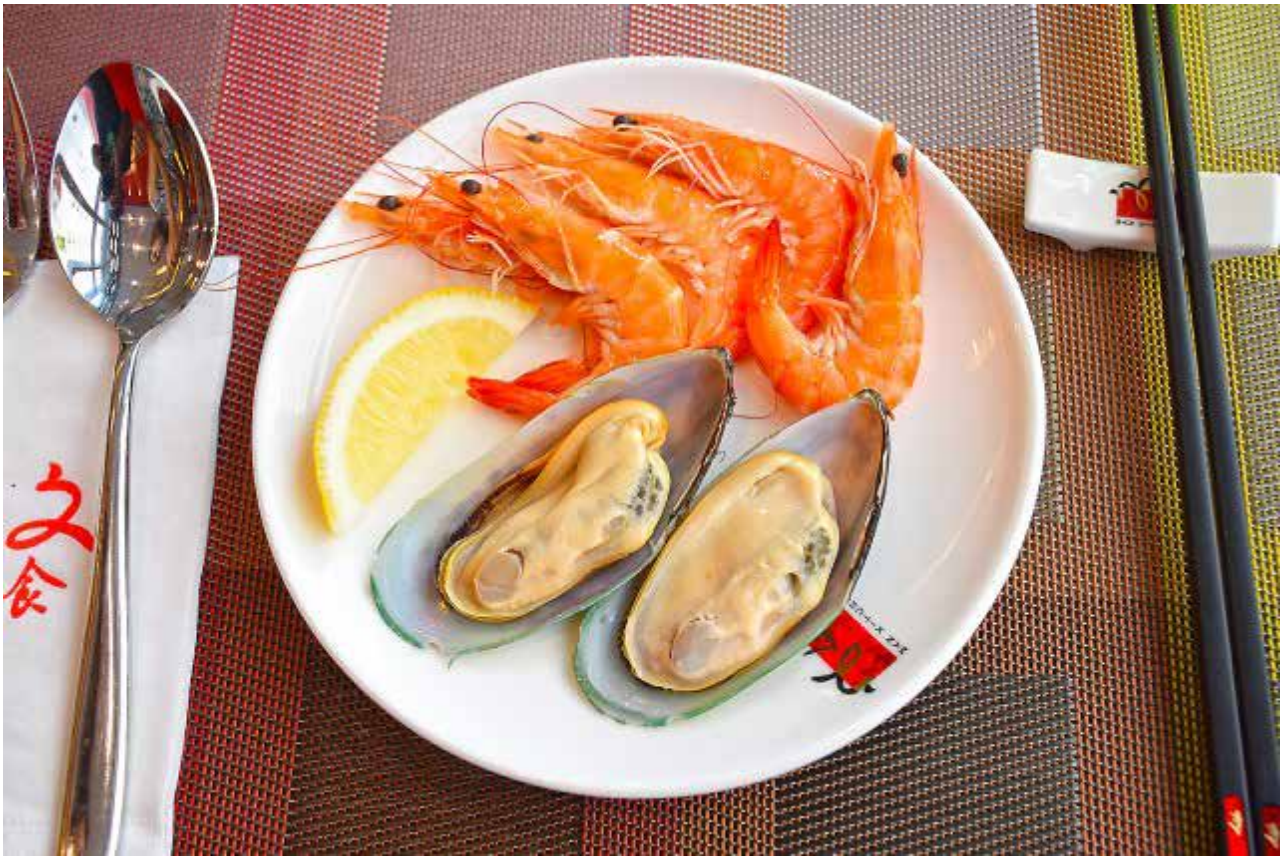
อื้มหือออออออ จัดมาอย่างละหนึ่ง รับรองว่า อร่อยทุกเมนู เลือกทานตามอัธยาศัยครับ

ต่อด้วยของทอดอย่าง ฟองเต้าหู้ทอด พายหมูแดงงา ทาร์ตไข่ ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้งกุยช่าย เกี๊ยวกุ้งกุยช่ายเจี๋ยน บัวลอยครีมงาทอด ขนมผักกาดไส้ครีมทอด เกี๊ยวกุ้งกุยช่ายเจี๋ยน ขนมเปี๊ยะถั่วเขียวเจี๋ยน ฟองเต้าหู้ ข้าวเหนียวเจี๋ยน อร่อยมากกกกก

ขยับมาด้านข้างเป็นก๋วยเตี๋ยวหลอดสารพัด ตามป้ายเลยครับ

ต่อด้วยครัวร้อนที่มีทั้ง ผัดเนื้อและผัดผัก

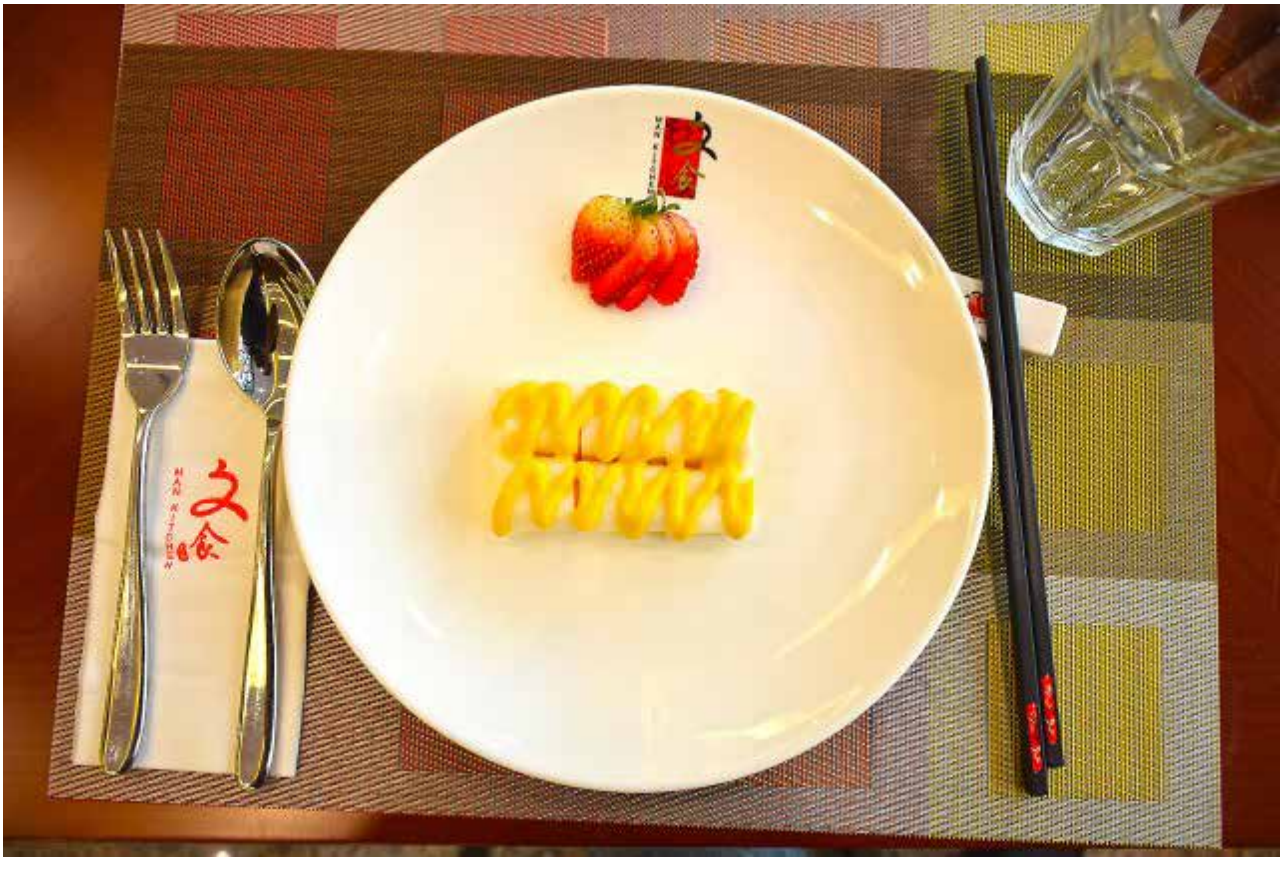
ต่อด้วยซีฟู้ดเบาๆกับกุ้งขาวและหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ พร้อมน้ำจิ้มให้เลือกสารพัด



ยังไม่หมดครับ ยังมีสเตชั่นตรงกลางให้คุณได้เจอกับ ขาเป็ดเห็ดหอมน้ำแดง เนื้อตุ๋นหัวไชเท้า ขาหมูน้ำแดง โจ๊กหมูไข่เยี่ยวม้า ข้าวผัดหยางเจา ซุปข้าวโพดเนื้อไก่ หมี่ผัดหมูเส้นกะหล่ำปลี ปลาน้ำแดง หมูกรอบตุ๋นรากบัว

จุก ถึงจุกครับ ถ้าใครยังไม่อิ่ม เชิญไลน์ขนมเค้ก ขนมไทย คุ้กกี้ และไอศครีมอีกด้านครับ เต็มที่ ^^

จิงเจอร์เครมบรูเล่ แมงโก้พุดดิ้ง ก๋วยเตี๋ยวหลอดมะม่วง มูสช็อกโกแลตงาขาว วนิลาพานาคอตต้า ชีสเค้ก ช็อกโกแลตบราวนี่ เรดเบอร์รี่มูส ทีรามิสุ วนิลาชูว์ พุดดิ้งครีมมี่มะม่วงท็อปปิ้งด้วยส้มโอ



ในบัฟเฟ่ต์นี้ยังรวมถึงเครื่องดื่ม น้ำเปล่า น้ำผลไม้ ซอฟท์ดริ้ง ชากาแฟ อีกด้วย เยอะสะใจมากๆ

ราคาอยู่ที่ 599++ หรือราคาเต็มก็จะอยู่ที่ 705 บาทต่อท่านในระยะเวลา 2 ชั่วโมง สำหรับผม บอกได้เลยว่าคุ้มมาก แนะนำครับ ^^

ร้านอาหาร Man Kitchen by Chef Man
ชั้น 1 อาคารออฟฟิศ Central World
Tel 02-646-1355-6