# Man Kitchen บุฟเฟ่ต์อาหารจีนแบบจัดเต็ม! ในราคาหลักร้อย

29 เมษายน 2559

Man Kitchen บุฟเฟ่ต์อาหารจีนแบบจัดเต็ม! ในราคาหลักร้อย

หลังจากอยู่ในวงการอาหารจีนมาเกือบ 5 ปี ร้านอาหาร Chef Ma ได้แตกแบรนด์และขยายสาขาภายในเวลาอันรวดเร็ว และในวันนี้ Man Kitchen มาในรูปแบบบุฟเฟ่ต์อาหารจีนสุดอลังการที่ไม่เหมือนใคร ในราคาที่คุณคาดไม่ถึง ร้านอยู่ที่ชั้น 1 The Offices at CentralWorld ด้านหลัง Groove เพิ่งเปิดให้บริการได้ไม่นาน

บรรยากาศภายในร้านเน้นความโปร่งสบาย แค่เดินเข้ามาก็สัมผัสได้ถึงความอลังการของเมนูที่จัดวางเป็นหมวดหมู่ การทานบุฟเฟ่ต์ที่นี่ มีเวลาให้คุณได้ทานอาหารเพลินๆ 2 ชั่วโมงเต็ม

ใครที่เป็นแฟนร้านอาหารจีนเชฟแมน คงจะคุ้นเคยกับเมนูยอดฮิตอย่าง ซาลาเปาไส้ไหล, หมูแดง, หมูกรอบ และเป็ดปักกิ่ง ซึ่งร้านนี้ ได้ยกเมนูสุดฮิตเหล่านั้นมาไว้ในไลน์บุฟเฟ่ต์ด้วย

มาที่ไฮไลท์กันบ้างดีกว่า มาร้านเชฟแมน ต้องไม่พลาด หมูแดง, หมูกรอบ, หมูสามชั้นพันกระเทียม เมนูสร้างชื่อของเชฟแมน

ติ่มซำของที่นี่ มีให้เลือกมากกว่า 70 ชนิด

เริ่มจากซาลาเปา ที่มีให้เลือกทั้ง ซาลาเปาหิมะ Signature ของร้าน ด้านนอกโรยน้ำตาลด้านในไส้หมูแดง

และยังมี ไส้ถั่วแดง, ไส้ครีม, ซาลาเปาไส้ไหล, ซาลาเปาเผือกไหล ซาลาเปาไส้เห็ด และยังมีซาลาเปาไส้ทุเรียน มีที่นี่ที่เดียว ต้องลอง!

ส่วน ฮะเก๋า ก็มีทั้งไส้กุ้ง, ไส้ผัก, ไส้หอยเชลล์, ไส้กุยช่าย, ไส้ปวยเล้ง, ไส้หน่อไม้

7 เมนู ก๋วยเตี๋ยวหลอด เลือกแทบไม่ถูกกันเลยทีเดียว เริ่มจากก๋วยเตี๋ยวหลอดหมูเห็ดหอม-กุ้ง-ไข่-หมูแดง-เนื้อ-หอมซอย และก๋วยเตี๋ยวหลอดเป็ดย่าง

มาดูกันดีกว่าว่าในร้านมีอะไรบ้าง เริ่มต้นจาก โซน Appetizer เมนูออร์เดิร์ฟเรียกน้ำย่อย แต่เมนูไม่น้อยเลย

เมนูสายพานนี้ มีทั้ง ยำสาหร่าย หนังหมูเยลลี่, ผ้าขี้ริ้วเสฉวน, ยำถั่วลันเตาปูอัด, ยำเห็ดเข็มทอง แซลมอนรมควัน, หัวไชเท้าดอง, แตงกวาญี่ปุ่นดอง รวมถึงของหวานอย่าง ฟักเชื่อม รากบัวเชื่อม แต่เราขอชิมแค่บางอย่างละกันนะ เดี๋ยวจะอิ่มซะก่อน

โซนอาหารญี่ปุ่น มีซูชิ ปลาดิบและปูอัด

เมนูผัด มีให้เลือกระหว่าง  เนื้อ / อาหารทะเล ชอบผัดซอสเสฉวน หรือผัดเต้าซี่ สั่งได้ตามความชอบ

คะน้าฮ่องกง เลือกได้ว่าจะให้ผัดน้ำมันหอยหรือผัดกระเทียม

โซนตรงกลางร้าน จัดเป็นอาหารหลักแบบจานร้อน มีข้าวผัด ผัดหมี่, ขาหมูน้ำแดง, เนื้อตุ๋นหัวไชเท้า, ไก่ทอดเสฉวน เราเลือกชิม เนื้อตุ๋นหัวไชเท้า เมนูแนะนำของโซนนี้

โจ๊กเป็ด, โจ๊กหมูไข่เยี่ยวม้า, ซุปเสฉวน และซุปเยื่อใผ่ สลับสับเปลี่ยนกันในแต่ละวัน

โซน บาร์บีคิว นับเป็นไฮไลท์ของร้านนี้ เพราะเป็นการรวบรวมความอร่อยตามสูตรเฉพาะของเชฟแมน ย่อส่วนเป็นจานเล็กลงมาหน่อย แต่อัดแน่นไปด้วยความหลากหลายให้คุณได้ลิ้มลองกันอย่างจุใจ

โซนนี้มีทั้ง เอ็นเนื้อ, ลิ้นหมู, ขาหมู, ไส้หมู ทุกอย่างนำไปตุ๋นให้สุกประมาณ 80% เวลาลูกค้าสั่งก็จะนึ่งร้อนๆ ทานคู่กับน้ำจิ้มสูตรเฉพาะของเชฟแมน

ถัดมาคือ โซนซีฟู้ด น้ำจิ้มเด็ดๆ มีกุ้ง และหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์คอยสแตนบาย

เป็ดปักกิ่ง สูตรของเชฟแมนจะแตกต่างจากร้านอื่นตรงที่ ไม่ได้ลอกเฉพาะหนังเป็ดกรอบๆ มาเท่านั้น แต่จะมีเนื้อเป็ดนุ่มๆ ติดมาด้วย เวลาทานก็ ห่อแป้ง และผัก ราดซอสรสชาติหวานๆ ตอนเคี้ยว จะสัมผัสได้ถึงความอร่อยแบบเต็มๆ คำที่สำคัญหนังเป็ดก็ยังกรอบอยู่

ต่อด้วยของทอด มีทั้ง กุยช่าย, เผือกเจี๋ยน, ทาร์ตไข่ และฟองเต้าหู้ทอด และอื่นๆ อีกมากมาย

เครื่องดื่มก็หลากหลาย ทั้งเก๊กฮวย น้ำฝรั่ง พั้นช์ และชาเย็น

ไฮไลท์อีกอย่างหนึ่งของร้าน Chef Man แห่งนี้ คือ เชฟมาร์ค เชฟระดับมิชลินสตาร์จากฝรั่งเศส ที่มาครีเอท ขนมอร่อยๆ ในแบบที่คุณจะเลือกไม่ถูกกันอีกตามเคย เชฟจัดขนมมาให้เราถ่ายภาพโดยเฉพาะ แค่ขนมสาวๆ ก็น่าจะฟินกันแล้วล่ะ

ขนมหวานที่เป็น Signature ก็คือ ก๋วยเตี๋ยวหลอดมะม่วง, ครีมมะม่วงสาคูส้มโอ, เลม่อนเมอแรงค์ทาร์ต, พายสาคูมะพร้าวอ่อน, เฉาก๊วยสมุนไพรจีน, ก๋วยเตี๋ยวหลอดมะม่วง, จิงเจอร์เครมบูเล่, วุ้นมะละกอ, บราวนี่, แอปเปิ้ลครัมเบิ้ล

บุฟเฟ่ต์ร้านนี้ อร่อย คุ้มค่า สมราคา การันตีคุณภาพโดยเชฟแมน เหมาะกับการมาเป็นแก๊ง มาเป็นคู่ หรือจะมาเป็นครอบครัว

บุฟเฟ่ต์อาหารจีน Chef Man Restaurant
ราคา ท่านละ 599 บาท (ระยะเวลา 2 ชั่วโมง)

เพิ่ม 250 บาท + เมนู ซุปหูฉลามเนื้อปูน้ำแดง

เพิ่ม 300 บาท + เมนู ซุปหูฉลามเนื้อปูน้ำแดงและบะหมี่กระเพาะปลาสด

Man Kitchen
ที่อยู่ : ชั้น 1 The Offices at CentralWorld ด้านหลัง Groove
เปิดทุกวัน เวลา 11.00 - 22.00 น.
โทร. 0-2646-1355-56