



แชรส์แมน บาย เชฟแมน

ปังซี่ หรือ ซาซานเต็ง – คาเฟ่ฮ่องกงแบบย้อนยุคเปิดตัวแล้วในประเทศไทย

“แชรส์แมน บาย เชฟแมน” คาเฟ่ฮ่องกงเปิดใหม่ เป็นร้านอาหารใหม่ที่น่าเสนออาหารอร่อยๆ มีเอกลักษณ์ภายใต้การบริหารงาน ของ เชฟแมนกรุ๊ป ด้วยจุดเด่นคือ เป็นห้องอาหารแบบ “ฮ่องกงคาเฟ่” ที่แสดงออกถึงการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมจีนและตะวันตก – หนึ่งในเอกลักษณ์ของฮ่องกงที่ทั่วโลกรู้จักกันเป็นอย่างดี

“แชรส์แมน บาย เชฟแมน” ร้านแรก ตั้งอยู่ที่ชั้นโซนอาหาร B ของ The Emquartier เป็นร้านเล็กๆ ที่ทำให้คุณสามารถได้บรรยากาศของร้านน้ำชาโบราณของฮ่องกง ซึ่งแน่นอนว่า การบริหารงานโดยกลุ่มห้องอาหารเชฟแมนกรุ๊ป หมายถึงมาตรฐานอาหารที่อร่อยล้ำในทุกๆ วัน

“แชรส์แมน บาย เชฟแมน” นำเสนออาหารอร่อยมากมายในราคาที่เป็นกันเอง โดยเน้นอาหารตามแบบฉบับคาเฟ่ฮ่องกงที่ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่องมาหลายทศวรรษ เช่น ข้าวอบหม้อดินแบบฮ่องกง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปจากฮ่องกงหน้าต่างๆ พร้อมน้ำซุปแสนอร่อยแบบฮ่องกง ขนมปังไส้ป๊อปปี้และขนมปังไส้ช็อกโกแลต รวมทั้งเฟรนช์โทสต์เนื้อหนานุ่ม ซานม และขนมหวานต่างๆ ที่ไม่ควรพลาด

กลุ่มร้านอาหารเชฟแมนกรุ๊ปดำเนินการด้านอาหารจีนฮ่องกง โดยต้องการรักษามาตรฐานของคุณภาพและรสชาติของอาหารแบบดั้งเดิม โดยใช้วัตถุดิบอย่างดีจากทั้งในประเทศไทยและประเทศต้นกำเนิด โดยร้าน “แชรส์แมน บาย เชฟแมน” นำทีมพ่อครัวผู้มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารคาเฟ่ฮ่องกงมาจากฮ่องกงและสิงคโปร์โดยตรงเพื่อรักษามาตรฐานอันเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม

“แชรส์แมน บาย เชฟแมน” คือฮ่องกงคาเฟ่ คือปังซี่ และคือซาซานเต็ง ที่คุณสามารถมาสัมผัสความอร่อยแบบฮ่องกงแท้ๆ ได้ โดยไม่ต้องขึ้นเครื่องบินไปไหนให้ไกล

ย้อนหาความอร่อยแบบฮ่องกงดั้งเดิม

ปังซี่ หรือ ซาซานเต็ง คือ ร้านน้ำชาสไตล์ฮ่องกงแบบดั้งเดิม ที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่นจากอดีตสู่ปัจจุบัน ด้วยการผสมผสานระหว่างเครื่องปรุงและวัตถุดิบต่างๆ เข้ากับวิธีการปรุงจากทั้งตะวันตกและตะวันออก มาเป็นอาหารอร่อยๆ ในบรรยากาศย้อนยุคอาณานิคม ราคาที่เป็นกันเอง การบริการที่ดีและรวดเร็ว สัมกับชีวิตความเป็นอยู่ในยุคปัจจุบัน

รสชาติแบบฮ่องกง – ผสมความอร่อยของจีนเข้ากับตะวันตก

ร้านแชรส์แมน บาย เชฟแมน เสิร์ฟอาหารอร่อยๆ มากมายหลากหลาย ที่เหมาะสำหรับทุกมื้อและระหว่างมื้อ ของว่างทานเล่นรองท้องเบาๆ หรืออาหารจานหลักที่รับประทานง่าย รสชาติเป็นที่เลื่องลือ เครื่องดื่มประจำคาเฟ่ และขนมหวานที่ละลานตาน่าลิ้มลอง

บรรยากาศการตกแต่ง

แชร์แมน บาย เซฟแมน นำท่านย้อนยุคเข้าสู่ช่วงอาณานิคมและการก่อสร้างตัวของเกาะฮ่องกงในสมัยโบราณ ด้วยบรรยากาศจำลอง ยุคทศวรรษ 70s ด้วยการออกแบบและจัดวางเครื่องเรือนที่สมสมัย เคาน์เตอร์เปิดโล่งที่ให้ภาพของร้านน้ำชาในยุคนั้น แต่แฝงไปด้วยความทันสมัย อบอุ่น ตามแบบฉบับร้านชาคาเฟ่ที่ทุกคนคุ้นเคย

เรื่องราว

“ปิงซื่อ” มีความหมายตรงตัวว่า “ห้องใส่น้ำแข็ง” ซึ่งเป็นชื่อที่คนฮ่องกงใช้เรียก “ชาชานเต็ง” หรือร้านน้ำชา สไตล์ฮ่องกง ที่ถือกำเนิดขึ้น ตั้งแต่ ค.ศ. 1950 สมัยที่ฮ่องกงเริ่มรับวัฒนธรรมตะวันตกจากสหราชอาณาจักร ทำให้อาหารฝรั่งเป็นที่นิยมในฐานะสิ่งสะท้อนถึงฐานะทางรูป ที่สูงขึ้นจากชีวิตท้องถิ่น ทำให้ร้านอาหารหลายร้านปรับปรุงวิธีการ จัดหาอาหารที่แสดงออกถึงความเป็นตะวันตกเข้ามาสู่ครัว และปรับให้ เข้ากับรสนิยมการรับประทานและระดับการครองชีพของชาวจีน

“ปิงซื่อ” เป็นคำที่ได้รับการขึ้นทะเบียนโดยยูเนสโก ในฐานะคำมรดกใน ค.ศ 2007 เพราะแสดงออกถึงเอกลักษณ์ของการรับประทาน อาหารแบบฮ่องกง ที่สะท้อนตัวตนของเมืองที่ยังคงโดดเด่นด้วยการผสมผสานวัฒนธรรมจีนและตะวันตกเข้าด้วยกันได้อย่างเหมาะสม เจาะ กับเรื่องราวของเกาะแห่งนี้

สาขาต่างๆ

The EmQuartier

ห้องหมายเลข QBB-12 ชั้น B

651 ถนนสุขุมวิท คลองตันเหนือ วัฒนา

กทม 10110 โทร. 02-261-0426 (เปิดบริการแล้ว)

63 ถนนวิทยุ ลุมพินี ปทุมวัน โทร. 02-168-8866

(จะเปิดบริการเร็วๆ นี้)

The JAS@Ramintra

ห้องหมายเลข A220

ถนนลาดปลาเค้า บางเขน รามอินทรา

(จะเปิดบริการเร็วๆ นี้)

Riverside Plaza

257 ถนนเจริญนคร สำเหร่ ธนบุรี

(จะเปิดบริการเร็วๆ นี้)

Empire Tower

ห้องหมายเลข M2-02 ชั้น M2

1 ถนนสาทร ยานนาวา

โทร. 02-167-0068 (จะเปิดบริการเร็วๆ นี้)

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ

พบสุข มอญดี

ผู้จัดการฝ่ายการสื่อสารและการตลาดองค์กร กลุ่มห้องอาหาร

เซฟแมนกรุ๊ป โทร. 089 204 2584

อีเมลล์: popsook.m@chefmangroup.com

Athenee Tower

ห้องหมายเลข A,B,C ชั้น G

สิรินทร์ วงศ์พานิช

OHB Magnificent Co., Ltd.

โทร.081 685 3578

อีเมลล์: saleewong@gmail.com