

18<sup>th</sup> November 2015

## Chairman by Chef Man



[Review](#) [Gallery](#) [Info](#) [Map](#)

18 Nov 2015 ★★★★★

หลังจากที่เชฟแมนเปิดตัวร้านอาหารจีนสไตล์ Fine-Dining ใจกลางกรุงเทพฯ ที่อาคาร Mahanakorn Cube อย่าง **M Krub** กันไปเมื่อไม่นานนี้ ตอนนี้ก็ได้เปิดตัวร้านน้องใหม่ **Chairman by Chef Man** ร้านคาเฟ่สไตล์ฮ่องกงที่เราคาดว่าจะปลุกกระแสอาหารจีนให้คึกคักขึ้นอีกครั้งกับร้านบรรยากาศสบาย ๆ ให้แฟนอาหารจีนได้ไปลิ้มลองกันแล้ววันนี้ที่ชั้น B The Class Quartier



Recommended Dishes : Luncheon Meat & Sunny Side Up Soup Nissin Noodle (170 บาท)



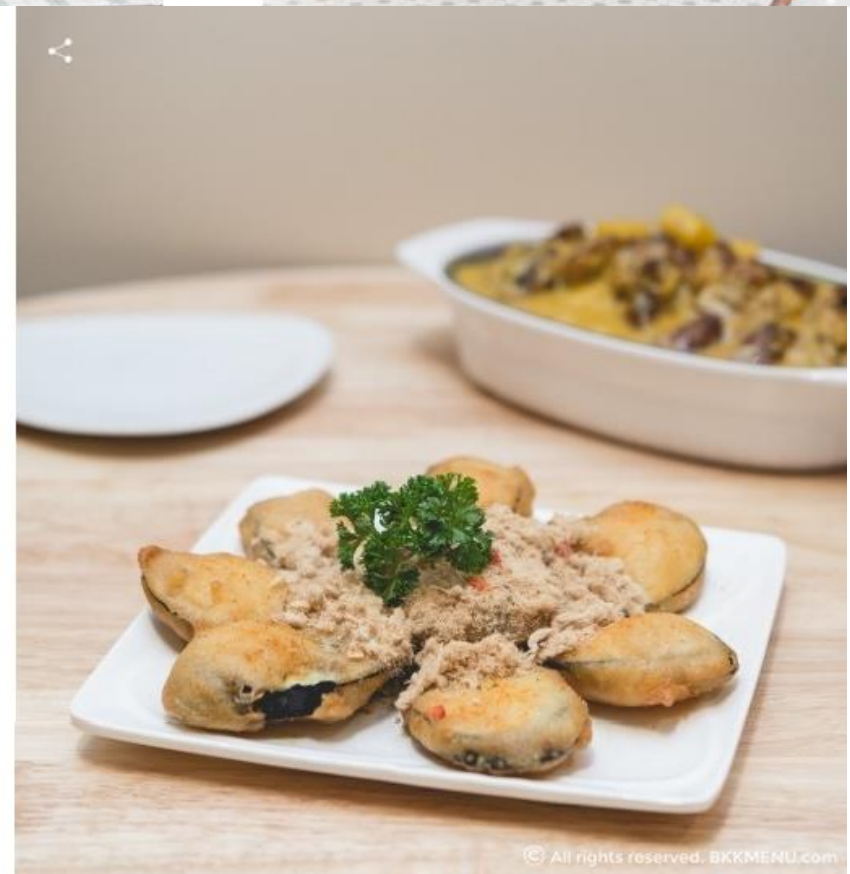
## Retro Hong Kong Vibe

ใครที่ได้มีโอกาสแวะมาที่ชั้น B โชน The Class Quartier คงจะสังเกตเห็นร้านอาหารใหม่ที่มาพร้อมกับสไตล์การตกแต่งแบบวินเทจไซเนส ด้วยเฟอร์นิเจอร์ยุค 70's และการประดับภาพเฟ้นด์และรูปภาพเมืองเก่าของจีน เข้ากันกับค็อกเทลเขียวของร้านชาแบบโบราณขนาดกระทัดรัดได้อย่างลงตัว



## Classic Delight

สำหรับเมนูของที่นี่ส่วนใหญ่เป็นอาหารสไตล์ฮ่องกงที่เชฟแมนเพิ่มทริสต์เล็กน้อยให้แปลกใหม่กว่าทานยิ่งขึ้น อาทิ **French Toast** (120 บาท) ขนมห้างชุบไข่ทอดเลิฟร่อน ๆ คู่กับเมเบิลชีรี่ป ใครที่ติดใจชาลาเปาไข่เค็มลาวา เมนูซิกเนเจอร์ของเชฟแมน ก็ลองสั่งเป็น **French Toast with Salted Egg Yolk Filling** (140 บาท) ที่เป็นเฟรนช์โทสต์ใส่ไข่เค็มลาวากันได้ หรือ **Hong Kong Bo Lo Bun with Fresh Butter** (49 บาท) ขนมห้างสับประคตสไตล์ฮ่องกงเนื้อนุ่มกรอบนิด ๆ มาพร้อมเนยสด ใครมากันหลายคน ลองสั่ง **Deep-Fried Chicken Wing with Fruit Salad & Fries** (180 บาท) ปีกไก่ที่นำมาทอดด้วยไฟแรงจึงได้ความกรอบนอกนุ่มใน



Recommended Dishes : Deep-Fried Eggplant with Pork Floss & Spicy Salt (140 บาท)



Recommended Dishes : French Toast (140 บาท)



Recommended Dishes : Luncheon Meat & Sunny Side Up Soup Nissin Noodle (170 บาท)



Recommended Dishes : Baked Rice with Chicken Chop in Portuguese Sauce (230 บาท)



Recommended Dishes : Authentic Hong Kong Bo Lo bun with Fresh Butter (45 บาท)

ส่วนจานหนักหนัก แนะนำเป็นจานโปรดสำหรับมือค็อกของชาวฮ่องกง อย่าง **Luncheon Meat & Sunny Side Up Soup Nissin Noodle** (170 บาท) บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ท็อปด้วยเนื้อหมูบดและไข่ หรือสั่ง **Signature Baked Rice with Chicken Chop & Fish Fillet in Twin Sauce** (260 บาท) ข้าวผัดไข่ที่ท็อปด้วยเนื้อปลาและไก่ทอดกรอบ ราดด้วยน้ำซอสครีมเห็ดรสเข้มข้นและซอสมะเขือเทศรสเปรี้ยวชนิด ๆ โรยทับด้วยชีสเยิ้ม ๆ ส่วนอีกจานที่น่าลองไม่แพ้กัน คือ **Baked Rice with Chicken Chop in Portuguese Sauce** (230 บาท) ข้าวไก่อบเนื้อนุ่มโตลมาเก๊าหอมเครื่องเทศแกงกะหรี่ แถมใส่มันฝรั่งและกะทิเพิ่มความหอมมันยิ่งขึ้น

เป็น **Caramel Custard** (80 บาท) หรือลองเป็นของหวานที่ทานสดชื่น อย่าง **Chilled Mangu Puree with Mango & Pomelo** (110 บาท) สำคือน้ำขอสมะม่วงรสหวานฉ่ำ เข้ากับรสเปรี้ยวเล็กน้อย ของส้มโอ ทานดับร้อนได้เป็นอย่างดี



Recommended Dishes : Caramel Custard (80 บาท)

เครื่องดื่มของที่นี่มีให้เลือกกันตั้งแต่เครื่องดื่มร้อน ๆ ตามแบบฉบับคาเฟ่สไตล์ฮ่องกง อาทิ **Hot Hong Kong Milk Tea** (80 บาท) **Hot Lemon Tea** (60 บาท) หรือสั่ง **Chilled Milk Tea** (110 บาท) ที่เสิร์ฟมาในขวดแก้วและถังน้ำแข็งให้ดื่มเย็น ๆ และรสชาติเข้มข้นได้จนหมดขวด หรือสั่งอีกแก้วที่หลายคนถูกใจ **Iced Red Bean with Milk** (75 บาท) ถั่วแดงเย็น ๆ บั่นแล้วท็อปด้วยนมข้นจืดรสหอมมันนิด ๆ เป็นอีกแก้วที่ดื่มได้เพลินกับเนื้อถั่วแดงรสหวานเนื้อนุ่ม



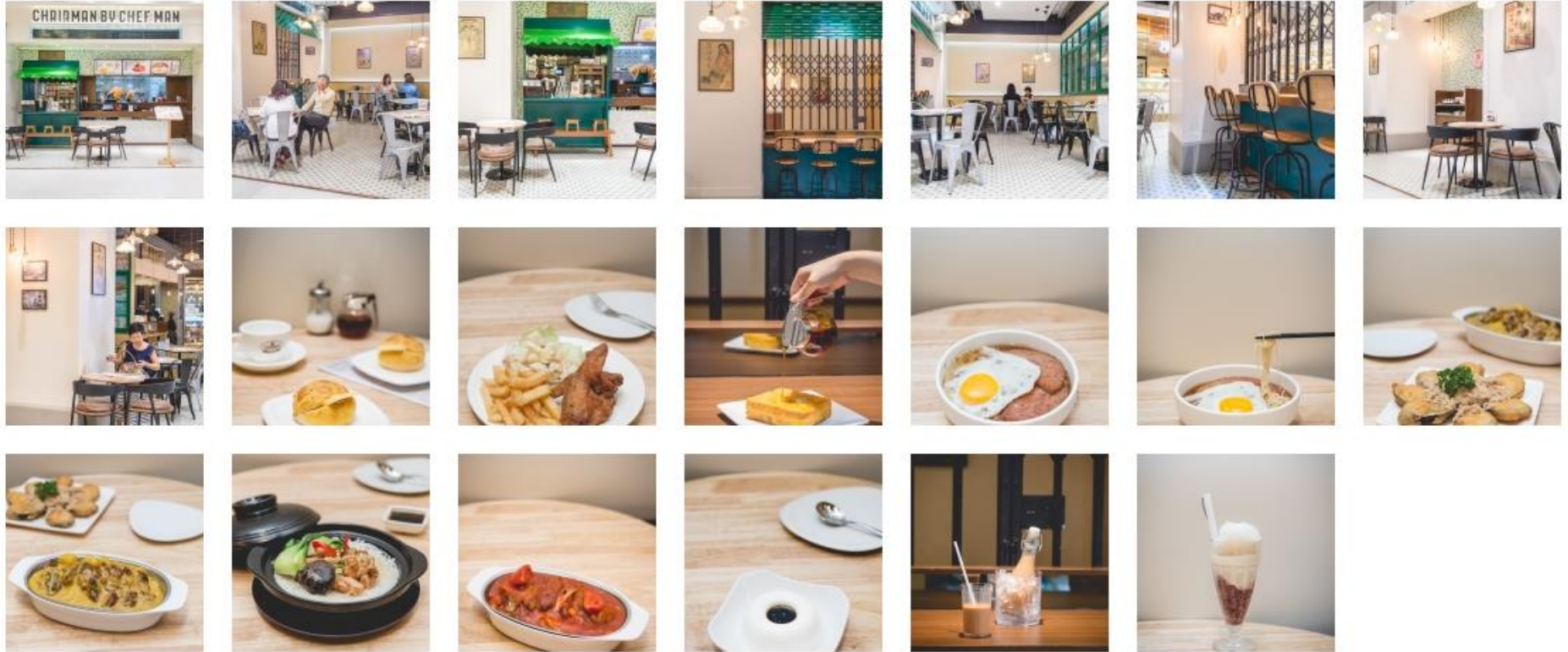
Recommended Dishes : Chilled Milk Tea (110 บาท)



Recommended Dishes : Iced Red Bean with Milk (75 บาท)

Tags [We Recommend](#) Casual Dining, Chinese, Brunch, Buns, casual, Chill

## Gallery



## Info

### Chairman by Chef Man

ชั้น B โซน The Class Quartier  
ศูนย์การค้า EmQuartier วัฒนา  
กรุงเทพมหานคร 10110

### Tel

02-261-0426

### Hours

Open today 10.00 - 22.00 ∨

### Credit card

-

### Website

[facebook.com/Chef-Man-Restaurant-578486178895247](https://facebook.com/Chef-Man-Restaurant-578486178895247)

### Facilities

Ⓟ

### Price

฿ ฿