

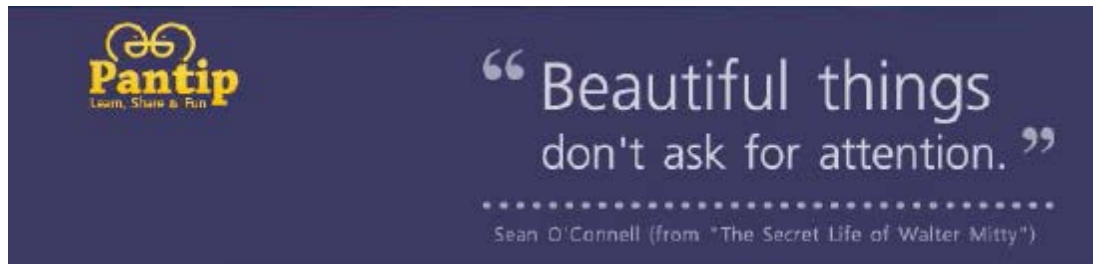


PRESS CLIPPING

Publication :	http://pantip.com	Circulation :	
Date :	December 2014	Color :	
AD Value :		PR Value :	

<http://pantip.com/topic/33030653>

28 December,2014



[CR] ลุงอ้วน กินกะเที๋ยา 2014 ๑๑๑๑๑...FRESHII SUSHI BAR...๑๑๑๑๑ @ BEEHIVE LIFESTYLE MALL

อาหารญี่ปุ่น อาหารอิตาลี อาหารกลาง ร้านอาหาร ภาพุงอ้วน

*****โปรดอ่านและทำความเข้าใจก่อนครับ*****

การนำภาพที่ไปกินมาให้ชมครั้งที่ไม่ได้เพื่อประสงค์ทางธุรกิจ
อยากให้ท่านผู้อ่านใช้วิจารณญาณ ในการอ่าน ในการตัดสินใจ
_ไม่ได้แนะนำให้ไปซื้อ ไปใช้ หรือ ไปกิน ตามภาพดังที่ปรากฏ

แฟนเพจนี้ เจนกัน ทำขึ้นเพื่อให้ท่านที่พลาดจากพันทิป ได้ตามเข้าไปดูได้โดยสะดวก
*****ไม่ได้ บังคับ หรือ ชักชวน ท่านให้เข้าไป กด หรือ ดูตาม*****

การที่ลุงได้กิน และป่น หรือชม นั้นเป็นความคิดเห็นส่วนตัวที่ได้รับในวันนั้นๆ
รสชาติ ความอร่อย หรือไม่อร่อย เป็นความชอบส่วนบุคคล ที่มีความแตกต่างในการรับรู้ ที่ไม่เหมือนกัน

หากภาพที่ดูรายการใด ที่ได้รับเชิญ ให้ไปร่วมในกิจกรรม โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆ ลุงก็จะแจ้งอย่างชัดเจน ว่าไปกิน ไปใช้ พร้

จึงแจ้งมาให้ทราบ ให้เข้าใจตรงกันครับ

2014

ร้านนี้บอกตามตรงเลยว่าผิดคาดครับ

อยู่ในหมู่บ้านลงทุนเอง ในโครงการ BEEHIVE ตระกูล มสธ.



จนมาวันนี้มีเพื่อนพาหลานมาเยี่ยมลุง แล้วบอกว่าเพื่อนของหลานเคยมากิน ซูชิ ในเมืองทอง

เค้าบอกมันเป็น ซูชิโฮสต์สไตล์ชิคาโก อเมริกา

อ้อ! คุณภาคอะไรไปแล้วหรือ มาบอกร้านนี้ในเมืองทองด้วย ปกติในบ้านเราร้านสไตล์ชิคาโกแบบเต็มตัว

เห็นมี 2 ร้านเอง(เต็มตัวหมายถึง แทบทุกเมนูในร้านแท้เป็น แบบนี้ ไม่วอชิงตัน นคร สองนคร)

สองร้านที่ว่าคือ คุณนี่ กับร้านดัง ISAO

จนสอบถามได้ความว่าร้านในเมืองทองชื่อร้าน **"FRESHII SUSHI BAR"** อยู่ในโครงการ BEEHIVEI

อ้อ! ร้านที่ ดูจืดจืดไม่น่าสนใจนี่เอง

ก็ไม่ไปกันเลย อยู่ชั้น 2 ตระกูล MK สุกี้ เลบคริบ พอเปิดเข้าไปในร้าน เอ็มมเม





Translation

Today I get invited by a friend of my niece to have lunch at Freshii Sushi Bar in Maung Thong Thani which very surprised me that it is located very close to my house, at BEEHIVE Lifestyle Mall. Once I reach the restaurant; I'm more than surprised that never tried the food here because it looks so normal. Once I step inside, I'm amazed by the life fish they display at the bar, looking quite nice. I decided to let them ordered for me. There are parades of California Style roll on the table; I admit that each one of them are very good I like it. I also get to talk with the owner who he also a head chef here himself. He has been working in a restaurant in Chicago for over 10 years and now decided to open his own sushi bar.