



เปิดตำนาน
ความอร่อย

>> 20



ราคาต่อหัวประมาณ
200-600 บาท
อร่อย ๕๕๕๕๕๕
ราคา ๕๕๕๕๕

● ม.สุโขทัยธรรมาราช

JADE GARDEN

เปิดตำนานความอร่อย



ภาพ : ณัฐพล โสภกิจ



แตงกวา ต้นหอมให้รสเผ็ดร้อน ก่อนราดน้ำจิ้มสูตร
เข้มข้นอร่อยเด็ดแบบเต็มคำ แล้วมาอร่อยต่อกับ
เนื้อเป็ดที่สั่งปรุงพิเศษตามชอบอย่าง รวดหน้าเป็ด
ก็พบว่าเด็ดไม่แพ้กันกับรวดหน้าเส้นใหญ่ ที่นำเส้น
ไปทอดกรอบ น้ำรวดหน้าซึ้งๆ รสหวาน หอม
กลิ่นซอส ได้รสกลมกล่อมชนิดที่ไม่ต้องปรุงเพิ่ม
จัดเต็มทั้งเนื้อเป็ดหมักซอส กวางตุ้งต้นอ่อน
เห็ดหอม แครอท และอีกหลายเมนูให้เลือก


JADE GARDEN
โครงการมิโฮฟิ

“จีนเจียยู่อี้ ชินนี่ชวดไช้” ดือนรับเทศกาล
ตรุษจีนกับอาหารจีนต้นตำรับ จากร้านอาหาร
จีนชื่อดังอย่าง 'JADE GARDEN' ที่ขยายความ
อร่อยจากย่านปิ่นเกลซ่า ซ้ามฝั่งมาเปิดตำนานความ
อร่อยสาขา 2 ย่านเมืองทองธานี บนชั้น 2 ของ
โครงการมิโฮฟิ รูปแบบการตกแต่งเรียบง่าย
แตกต่างจากสาขาแรกที่เน้นความหรูหรา แต่ยัง
เน้นใช้โทนสีหลักด้วยสีมงคลของชาวจีนอย่าง
สีแดง สลับด้วยขาวและดำ

นำเสนอหลากหลายเมนูอร่อย ทั้งแบบที่เน้นอิมง่าย
มาเดี่ยว หรือจะอร่อยใหญ่กินได้ทั้งครอบครัว
เริ่มต้นเมนูกินเล่นรองท้อง เต้าหู้ทอดตัวเกลียว
(150 บาท) เต้าหู้ไซ้ทอดในน้ำมันร้อนๆ ก่อนนำมา
รวนเกลียว พริกไทย เติมรสชาติ นับเป็นเมนูอร่อย
ง่ายที่หลายคนติดใจ
เมื่อมาร้านอาหารจีนในช่วงโอกาสดีๆ แบบนี้
ต้องไม่พลาด เป็ดปักกิ่ง (499 บาท) หนึ่งเป็ด
กรอบๆ แล่บางๆ ห่อด้วยแผ่นแป้งนุ่มกำลังดี เพิ่ม

ถ้าอยากกินเมนู ฟูผัดผงกะหรี่ (300 บาท)
หมดห่วงเรื่องกินยาก กั๊วแกะลำบาก สั่งเนื้อปูก้อน
ผัดผงกะหรี่ เนื้อปูแกะชิ้นใหญ่ สดใหม่ ผัดผงกะหรี่
เข้มข้น สั่งคู่กับข้าวสวยร้อนๆ อิ่มอร่อยทั้งครอบครัว
'JADE GARDEN' สาขา 2 โครงการมิโฮฟิ
เปิดทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00-21.30 น. โทร. 02-001-
9911