

ลิ้มรสชาติความอร่อย สื่อความหมายอันเป็นมงคล

ต้อนรับเทศกาลตรุษจีน ที่ ห้องอาหารเรดโรส

โรงแรมเชียงใหม่ แหมนชั่น เยวราช



เมื่อพูดถึงเทศกาลตรุษจีน หรือ วันปีขึ้นใหม่ของชาวจีน นอกจากธรรมเนียมปฏิบัติต่างๆ ทั้งการสักการะเทพเจ้าเพื่อความ เป็นสิริมงคล การไหว้บรรพบุรุษ การแต่งกายด้วยสีส้มที่มีความหมายเป็นมงคล แล้ว ตรุษจีนยังนับเป็น เทศกาลที่ชาวจีนให้ความสำคัญกับการใช้เวลาอยู่ร่วมกันของสมาชิกในครอบครัว โดยหลังจากวันไหว้ ชาวจีนยัง นิยมออกไปรับประทานอาหารมื้อใหญ่ พร้อมหน้าพร้อมตากันทั้งครอบครัว สื่อถึงความรัก ความสามัคคีของทุกคน และเลือกรับประทานเมนูอันมีความหมายเป็นมงคล สื่อความอุดมสมบูรณ์ที่จะมีตลอดทั้งปีอีกด้วย

ห้องอาหารเรดโรส โรงแรมเชียงใหม่ แหมนชั่น เยวราช ได้สร้างสรรค์เมนูพิเศษ สำหรับเทศกาลตรุษจีน โดยนำเสนอ “หอยี่ซัง 3 เซียน” เมนูมงคลส่งเสริมโชคลาภ ต้อนรับเทศกาลตรุษจีน ซึ่งมีความเป็นมายาวนานกว่า 200 ปี “หอยี่” หมายถึงปลา “ซัง” หมายถึง ดิบ หอยี่ซัง จึงหมายถึง สลัดปลาดิบ ประกอบไปด้วย เนื้อปลา 3 ชนิด อันได้แก่ ปลาแซลมอน ซึ่งเป็นปลาที่มีดวงดาวนำพาโชคชะตากลับไปวางไข่ในถิ่นที่เกิด เมื่อรับประทานแล้ว เชื่อกันว่าดวงดาวจะนำพาโชคชะตาไปในทิศทางที่ดี ทำให้มีโชคติดตลอดปี ปลาหูช้าง ซึ่งเป็นปลาที่ว่ายน้ำว่องไว รวดเร็ว เมื่อรับประทานแล้วเชื่อว่าชะตาชีวิตจะรุ่งโรจน์ กิจการการค้าเจริญรุ่งเรือง เงินทองไหลมาเทมา และปลากะพง ซึ่งเป็นปลาที่สวยงาม มีความแข็งแรง สามารถปกป้องตัวเอง จากภัยอันตรายรอบตัวได้ เมื่อรับประทานแล้วเชื่อกันว่าจะรอดพ้นจากสิ่งไม่ดีต่างๆ รับประทานพร้อมกับส่วนผสมประกอบด้วยวัตถุดิบที่ล้วนมีความหมายมงคล อาทิ น้ำมันถั่วลิสง หมายถึง การสิ้นไหล, งาขาว หมายถึงการเจริญงอกงาม, ส้มโอ หมายถึง ความโชคดี, ไชเท้า หมายถึง การได้เป็นเจ้านายคนหรือมีลาภ นอกจากนี้ ยังมีแครอท แอปเปิ้ล กะหล่ำม่วง สาหร่าย เส้นหมี่ทอด และน้ำสลัด ที่ประกอบด้วย ซอส น้ำบ๊วย อบเชย พริกไทย ระหว่างที่ร่วมกันคลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดนั้นเข้าด้วยกันจะต้องยกตะเกียบสูงๆ โดยเชื่อว่ายิ่งยกตะเกียบสูงมากเท่าไร เงินทองจะยิ่งไหลมาเทมาเท่านั้น และสุขภาพร่างกายแข็งแรงธุรกิจการค้าเจริญรุ่งเรือง โดยเมนูหอยี่ซังนั้น นิยมรับประทานร่วมกันทั้งครอบครัว มีนัยยะถึงความสามัคคีนั่นเอง

“หอยี่ซัง 3 เซียน” ห้องอาหารเรดโรส โรงแรมเชียงใหม่ แหมนชั่น เยวราช เมนูมงคลเฉพาะเทศกาลตรุษจีน จำหน่ายระหว่างวันที่ 9-25 กุมภาพันธ์ 2561 ราคาเพียง 888 บาท (สำหรับ 2-4 ท่าน) และ ราคาพิเศษเพียง 1,288 บาท เท่านั้น (สำหรับ 5-10 ท่าน)

นอกจากนี้ ภายในงานตรุษจีนไชน่าทาวน์เยาวราช 2561 ซึ่งสำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ ร่วมกับกรุงเทพมหานคร และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยจัดขึ้น โดยจะปิดถนนเยาวราช ระหว่างวันที่ 16-17 กุมภาพันธ์นี้ ห้องอาหารเรดโรส ได้นำเมนูอาหารรสเลิศแบบฉบับภัตตาคาร มาร่วมจำหน่ายพร้อมกับร้านอาหารอื่นๆ บนถนนเยาวราช ในราคาเริ่มต้นเพียง 250 บาท เท่านั้น ซึ่งคัดสรรมาถึง 4 เมนู ได้แก่ ซีโครงหมูจักรพรรดิ ซีโครงหมูส่วนที่ติดกับสามชั้นชิ้นใหญ่ นำมาต้มจนไขมันละลาย จากนั้น นำไปทอดเพื่อให้เซตตัว ก่อนนำข้าวแดงจากเมืองจีน, เหล้าจีน, บัวย และ ส่วนผสมของซอสสูตรพิเศษ ตุ่นข้ามคินจนเนื้อเปื่อยนุ่ม ละลายในปาก, กุ้งอบวุ้นเส้น กุ้งแซบ้วยสดตัวโต เนื้อแน่น นำมาอบกับวุ้นเส้นหนานุ่ม พร้อมปรุงรสให้ทานง่าย มีกลิ่นหอมหวานชวนชิม พร้อมเมนูแนะนำ ปลาเกะพงทอดซีอิ๊วสดจากทะเล นำมาทอดด้วยน้ำมันร้อนจัดจนเหลืองกรอบนอกนุ่มในทั้งตัว เสิร์ฟพร้อมซอสสูตรเฉพาะของร้านอาหารเรดโรส ที่มีรสชาติกลมกล่อม หอมหวาน ไม่เหมือนใคร เมื่อได้ลองชิมแล้วจะประทับใจไม่รู้ลืม และไก่แซ่เหล่า ที่เลือกไก่อายุพอเหมาะ นำมานึ่งและปรุงรส ก่อนเสิร์ฟพร้อมกับเหล้าจีนกลิ่นหอมแรง จุดไฟใส่แอลกอฮอล์ก่อนราดไปบนเนื้อไก่ เหลือไว้เพียงกลิ่นหอมและความนุ่มของเนื้อไก่เมื่อได้ลิ้มรส

ฉลองเทศกาลตรุษจีนพร้อมดื่มด่ำไปกับอาหารเลิศรส ณ ห้องอาหารเรดโรส (Red Rose) โรงแรมเชียงใหม่ แมนชั่นเยาวราช สอบถามรายละเอียดและข้อมูลอื่นๆ เพิ่มเติม โทรศัพท์ 02-221-2121 หรือ www.shanghai mansion.com