

CEO

စီးပွားရေးနှင့် စီမံခန့်ခွဲမှုမဂ္ဂဇင်း

ဒီဇင်ဘာလ၊ ၂၀၀၅ ခုနှစ်။

စီမံခန့်ခွဲမှုပညာသာလျှင်
အဘယ်ကြောင့်

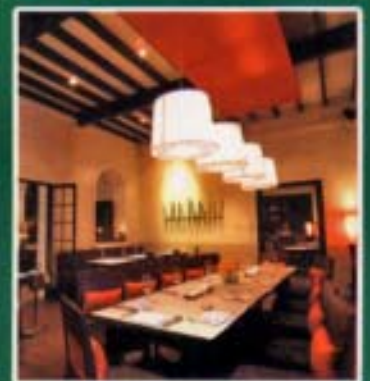
လုပ်သင့်တာကို
လုပ်တတ်ဖို့လိုသည်

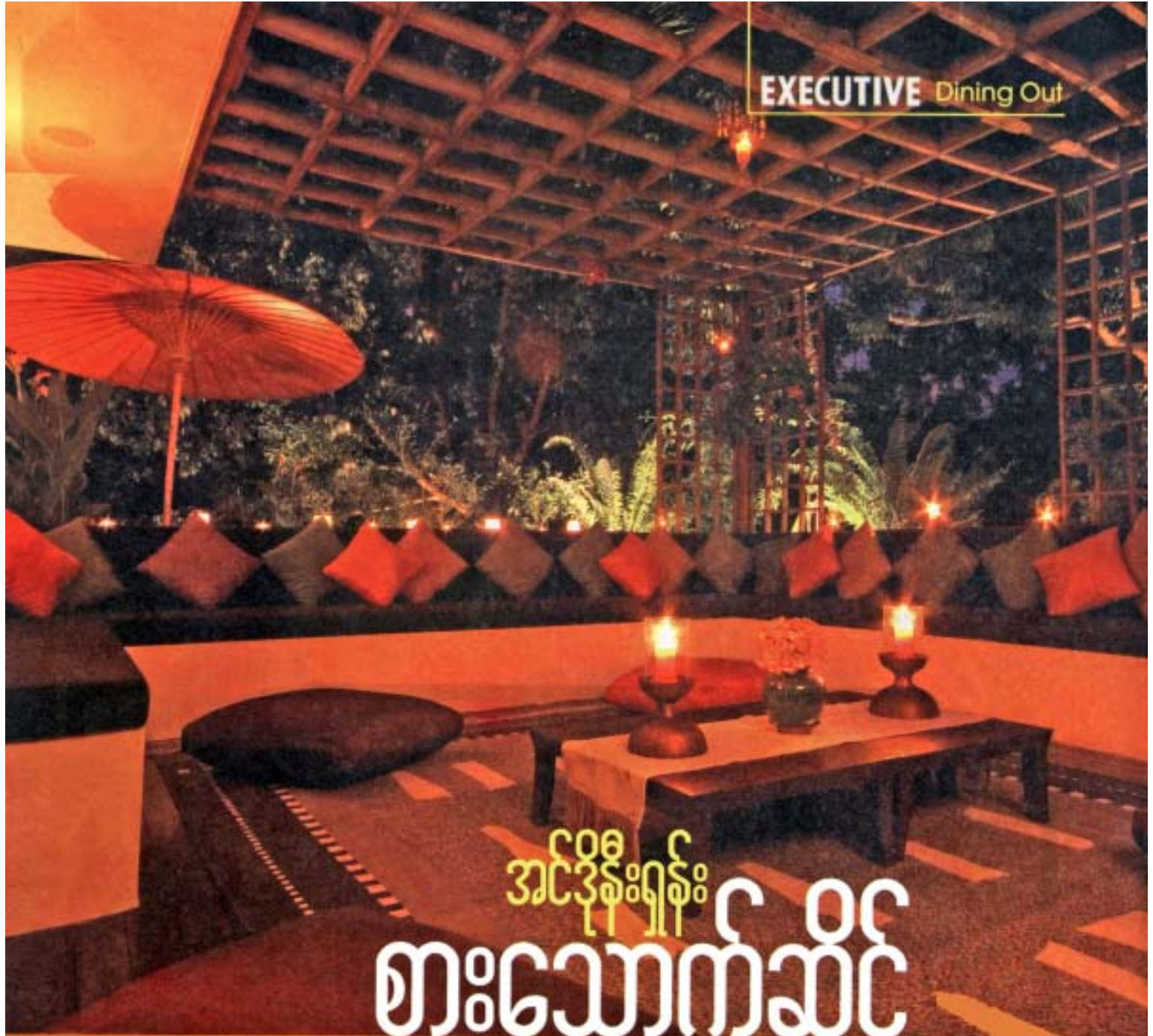
ပညာရှင် နဲ့
လုပ်ငန်းရှင်တို့ကြားက
အသွင်ကွဲလမ်းကြောင်း

Manis

အင်ဒိုနီးရှား

စားသောက်ဆိုင်





အင်ဒိုနီးရှား ဂရုစင်
စားသောက်ဆိုင်

Manis
Restaurant
& Bar
သို့မဟုတ်
ချိုမြေရသပေးစွမ်းရာ



ဒီနေ့ခေတ်စီးပွားရေးနယ်ပယ်ထဲမှာ စက်ရုပ်တွေလိုလှုပ်ရှားနေရတဲ့ လုပ်ငန်းရှင်တွေ၊ မန်နေဂျာအဆင့်ဆင့် တွေအနေနဲ့ လုပ်ငန်းမက်မိတ်ဆွေအချင်းချင်း 'အလုပ်' စကားတွေကို စားရင်းသောက်ရင်း လွတ်လွတ်လပ်လပ် ပြောနိုင်ဖို့၊ အေးချမ်းတိတ်ဆိတ်တဲ့ဝန်းကျင်မှာ စိတ်အေးလက်အေး တွေးတောအပန်းဖြေရင်း စားသောက်နိုင်ဖို့၊ မိသားစု စုံညီစားသောက်ရင်း ချမ်းမြေ့ပျော်ရွှင်မှုတွေကို ခံစားနိုင်ဖို့အတွက် ဒီကဏ္ဍကို ဖွင့်လှစ်လိုက်ရခြင်းပါ။

အယ်ဒီတာအဖွဲ့ရဲ့ ရည်ရွယ်ချက်ကို ဖြည့်ဆည်းပေးနိုင်မယ့် စားသောက်ဆိုင်တွေအနက် “အစားအသောက်စားရုံသက်သက်၊ ဆာလောင်မှုကို ဖြေဖျောက်ရုံသက်သက်ဆိုရင်တော့ ဘယ်နေရာ၊ ဘယ်ဆိုင်ဆိုတာမျိုး ရွေးချယ်နေရာမလိုပါဘူး။ အချိန်လည်း သိပ်ပေးစရာမလိုဘူးပေါ့။ ဒါပေမဲ့ ဟာနေတဲ့ဝမ်းကို ကျန်းမာရေးနဲ့ညီညွတ်တဲ့အစားအသောက်တွေနဲ့ ဖြည့်တင်းရင်း စိတ်ပင်ပန်းမှု တွေကို ဖြေဖျောက်၊ လန်းဆန်းရွှင်ပျူမှုတွေကို ရယူ၊ မွန်းကျပ်မှုတွေထဲက လွတ်မြောက်ပြီး အေးချမ်း လွတ်လပ်မှုကို တစ်မိမ့်စိမ့် ခံစားချင်ရင်တော့ ဘယ်နေရာ၊ ဘယ်ဆိုင်ဆိုတာမျိုးကို ရွေးချယ်ဖို့ လိုလာ ပြီလေ။ manis ကတော့ ဒီအချက်တွေကို ပြည့်စုံအောင် ဖြည့်ဆည်းပေးနိုင်ဖို့ အစစအရာရာ ပြင်ဆင်ထားပါတယ်” လို့ ဆိုသူ Ms Jane Soon ရဲ့ manis Restaurant & Bar နဲ့ မိတ်ဆက် လိုက်ပါတယ်။

manis တည်ရှိရာ

အမှတ် ၁၊ အင်းလျားလမ်း၊ ကမာရွတ်မြို့နယ်၊ ရန်ကုန်။

manis အကြောင်း

- * ၂၀၀၄ ခုနှစ်၊ ဒီဇင်ဘာလကုန်ပိုင်းမှာ စတင် ဖွင့်လှစ်ခဲ့။
- * ၂၀၀၅ ခုနှစ်၊ ဖေဖော်ဝါရီလလယ်မှာ ဆိုင်ကို ခေတ္တပြန်ပိတ်ခဲ့။
- * စိတ်ကြိုက်ပြင်ဆင်မှုတွေ ထပ်မံပြုလုပ်ပြီးတဲ့နောက် ၂၀၀၅ ခုနှစ်၊ ဇူလိုင်လကုန် ပိုင်းမှာ ပြန်လည်ဖွင့်လှစ်ခဲ့။

manis မြင်ကွင်း

- * ဆိတ်ငြိမ်ရပ်ကွက်ရဲ့ ကျယ်ဝန်းတဲ့ခြံဝင်းအတွင်းက နှစ်ထပ်တိုက် အဆောက်အအုံ။
- * အောက်ထပ်မှာ စားသောက်ခန်း သုံးခန်း၊ သက်သောင့်သက်သာငြိမ်း ငြိမ်းချမ်းချမ်း နားနေရင်း ခြံတွင်းမြင်ကွင်းကို ကြည့်နိုင်မယ့် နေရာတွေ။

- * အပေါ်ထပ်မှာ အစည်းအဝေးစတာမျိုးကို လွတ်လပ်လုံခြုံစွာလုပ်နိုင်မယ့် အခန်းကျယ် တစ်ခန်း။
- * အရှေ့တိုင်းအငွေ့အသက်ကို အပြည့်အဝရစေမယ့်၊ ယူပုံသဏ္ဍာန် (U-Shape) ထိုင်ကာ စားသောက်ပွဲ ကျင်းပနိုင်တဲ့ လသာဆောင်ကျယ်ကျယ်။
- * ခြံဝင်းအတွင်း အုပ်အုပ်ဆိုင်ဆိုင် သစ်ပင်ရိပ်အောက်ရှိ မြက်ခင်းစိမ်းပေါ်က Gazebo ခေါ် အကာအရံမဲ့ ဓနိမိုးနေရာလေးတွေ။
- * မြို့ပြရဲ့ မွန်းကျပ်မှုတွေက လွတ်မြောက်ပြီး သီးခြားနေရာတစ်ခုကို ရောက်သွားသလို ခံစားရစေမယ့် အပြင်အဆင်တွေ။

manis ကို လာရောက်အားပေးသူများ

စီးပွားရေးလုပ်ငန်းရှင်တွေ၊ သံတမန် အဖွဲ့အစည်းက ပုဂ္ဂိုလ် တွေ၊ နာမည်ကျော်ကြား ချမ်းသာသူတွေ၊ အနုပညာရှင်တွေ၊ နိုင်ငံခြား သားတွေ၊

စာမျက်နှာ ၆၅ သို့



စာမျက်နှာ ၅၉ - Manis စားသောက်ဆိုင်မှ

manis ရဲ့ အစားအသောက်တွေဆိုတာ ...

- * အင်ဒိုနီးရှန်းစတိုင်လ် ခေတ်မီ အစားအသောက်တွေ၊
 - * ကိုယ်ခန္ဓာအတွက် လိုအပ်တဲ့ 'စွမ်းအင်'ကို ကိုယ်စားပြုနိုင်တဲ့ အစားအသောက်တွေ၊
 - * ရိုးရှင်းပေမယ့် စွဲမက်ဖွယ် အစားအသောက်တွေ၊
 - * အချိုမှုန့် လုံးဝမပါ၊ အာဟာရပြည့်၊ ကျန်းမာရေးနဲ့ညီညွတ်၊ သန့်ရှင်းလတ်ဆတ်တဲ့ အစားအစာတွေ၊
 - * မွေးရနဲ့သင်းသင်းပျံ့ပျံ့ အရသာကောင်းကောင်း အစားအစာတွေ၊
- (မှတ်ချက်- ဝက်သား လုံးဝမရပါ။ ဆိုင်မှအစားအစာများကို လူမျိုးဘာသာမရွေး စားသုံးနိုင်ပါသည်။)

manis ရဲ့ ဝန်ထမ်းတွေ ဆို တီး ဖျော်ဖြေမှုကို နားဆင်ရင်း စားသောက်နိုင်မယ့်

- * သကြားမပါ၊ ရေမရောတဲ့ သဘာဝအရသာနဲ့ လတ်ဆတ်တဲ့ သစ်သီးဖျော်ရည်တွေ၊
- * Homemade ကိတ်မုန့်တွေ၊
- * သန့်ရှင်းလတ်ဆတ်တဲ့ အသားကင်စုံတွေ၊
- * Hangover မဖြစ်စေတဲ့ 'ကော့တေးလ်' စုံနဲ့ ကမ္ဘာပေါ်မှာ အကောင်းဆုံးအဖြစ် သတ်မှတ်ထားတဲ့ ဝိုင်မျိုးစုံ (ဂျာမနီနိုင်ငံလုပ် ခရစ္စတယ်ဖန်ခွက်တွေနဲ့ တည်ခင်းတာဖြစ်ပါတယ်။)
- * လေလုံလုံမှာ သိမ်းဆည်းထားတဲ့ အီတာလျံ Pre-minum Lavazza ကော်ဖီစေ့ကို လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် ကြိတ်ပြီးဖျော်တဲ့ ကော်ဖီမွေးမွေး၊

manis ဖွင့်လှစ်ချိန်

Restaurant

နံနက်	၁၁:၃၀	မှ	မွန်းလွဲ	၂:၃၀	အထိ
ညနေ	၆:၃၀	မှ	ည	၁၀:၃၀	အထိ

Bar

နံနက်	၁၁:၀၀	မှ	ည	၁၁:၀၀	အထိ
-------	-------	----	---	-------	-----

manis ရဲ့ လူကြိုက်များတဲ့ ဟင်းလျာ မိတ်ဆက်

Sate Ayam - ပေါင်သားကိုချည်းပဲ သုံးထားတဲ့ ကြက်သားဆာတေး

Soto Madura	-	ဟင်းသီးဟင်းရွက်စုံပါ ကြက်သားစွပ်ပြုတ်
Sup Buntut	-	နွားမြီးစွပ်ပြုတ်
Urap	-	ဟင်းသီးဟင်းရွက်စုံနဲ့ ငရုတ်သီးကို ခပ်ဖွဖွနယ်ထားပြီး ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်တွေပါတဲ့ အင်ဒိုနီးရှန်းစတိုင်လ် Salad
Kari Ayam	-	အင်ဒိုနီးရှန်းစတိုင်လ် ကြက်သားဟင်းမွေးမွေး
Rendang Sapi	-	အမဲသားစတူး
Gule Kambing	-	ဆိတ်သားပေါင်း
FlyingFish	-	ငါးကောင်လုံးကြွပ်ကြွပ်ကြော်
Ikan Balado	-	အရိုးထုတ်ပြီးသား ငါးအသားပြားကြွပ်ကြွပ်ကြော် (အင်ဒိုနီးရှန်းစတိုင်လ် (Balado) ဆော့စ် ဆမ်းထားပြီး ဟင်းသီးဟင်းရွက်စုံနဲ့ တည်ခင်းပါတယ်။)
Nasi Goreng	-	ပုစွန်ထမင်းကြော် (ပုစွန်ကင်၊ ကြက်သား ဆာတေးတွေနဲ့ တွဲဖက်တည်ခင်းပါတယ်။)
Mini Rice Table	-	ထမင်း၊ ကြက်သားဟင်း၊ အမဲသားစတူး၊ ငါးကြော်၊ အာလူးကက်တလစ်၊ ခရမ်းသီးနပ် စသည်... (သက်သတ်လွတ်လည်း ရနိုင်ပါတယ်။)
Perkedel	-	အင်ဒိုနီးရှန်းစတိုင်လ် အာလူးကက်တလစ်
Terong Belado	-	အင်ဒိုနီးရှန်းစတိုင်လ် ခရမ်းသီးကြော်နပ်

Note: ဆောင်းရာသီအစီအစဉ်အဖြစ် အေးချမ်းတဲ့ခြံဝင်းအတွင်းမှာ ညနေခင်းစာ အစားအသောက်များကို တည်ခင်းပေးမှာဖြစ်ပါတယ်။

manis ကို ဆက်သွယ်ချင်ရင်
 ဖုန်း - (၉၅-၁) ၅၂၇ ၅၀၆
 ဖက်စ် - (၉၅-၁) ၅၁၂ ၅၆၉
 email - LASOURCECO@mptmail.net.mm
 (Reservation is recommended) **CEO**

