กลับมาอีกครั้ง! ความอร่อยโดยเชฟมิชลิน 2 ดาว เฟอร์นันโด้ จากสเปน

กลับมาอีกครั้งตามเสียงเรียกร้อง! จากท่านที่เคยลิ้มลองรสชาติอันตราตรึงของเชฟมิชลิน 2 ดาว เฟอร์นันโด้ อเรลลาโน ไปเมื่อปลายปีที่แล้ว ในปีนี้เชฟเฟอร์นันโด้และลูกทีม บินตรงมาไทยอีกครั้ง เพื่อเสิร์ฟความสุขให้ทุกท่าน เปรียบดังชมงานศิลปะที่บรรจงสรรสร้างความวิจิตรศิลป์ลงบนจานอาหาร สัมผัสกับรูป รส และกลิ่นอันเย้ายวนของแต่ละเมนู สไตล์สเปนกับกาล่าดินเนอร์ 6 คอร์ส พร้อมไวน์แพร์ริ่ง

เปิดตัวคืนพิเศษ ด้วยเมนูเรียกน้ำย่อยที่ให้ความสุขเปี่ยมล้นกับกุ้งแดงคาร์ปาโช่และครีมหน่อไม้ฝรั่ง เสิร์ฟกับสลัดมิโมซ่า ต่อด้วยเมนูซูชินีเสิร์ฟพร้อมชีสสกามอร์ซ่าและเห็ดทรัฟเฟิล ที่คุณจะได้สัมผัสกับกลิ่นทรัฟเฟิลอันหอมอบอวล จานถัดมา ปลาหมึกคาลามารีทอดเสิร์ฟพร้อมข้าวรีซอตโต ราดซอสกระเทียม ไอโอลี อีกหนึ่งเมนูที่ต้องลอง ปลาแอมเบอร์แจ๊คอบ เสิร์ฟพร้อมซาร์ดีนเทอริยากิ ไส้กรอกโซบาซาดาร์และองุ่น พลาดไม่ได้กับวัตถุดิบไฮไลท์ของสเปนกับเมนู สเต็กหมูไอเบอร์ริโก้หมักกับเครื่องเทศสไตล์มูริชเสิร์ฟกับ มะเขือม่วงอบน้ำผึ้ง และปิดท้ายด้วย ขนมหวานคาร์โรบสปองจ์เค้ก เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตและแบล็กเบอร์รี

กาล่าดินเนอร์สไตล์สเปน 6 คอร์ส เสิร์ฟคู่พร้อมกับไวน์ทุกเมนู สนนราคาที่ 3,900 บาทสุทธิ / ท่าน วันที่ 3 และ 4

ตุลาคม 2562 เวลา 19.00 น.

มิชลินลั้นช์มื้อกลางวัน ราคา 1,900 บาทสุทธิ (ราคาสำหรับอาหารเท่านั้น) / ท่าน วันที่ 4 ตุลาคม เวลา 12.00 น. ที่ห้องอาหารอูโนมาส ชั้น 54 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 100 6255 อีเมล์: diningcgcw@chr.co.th หรือสำรองที่นั่งผ่านเว็บไซต์ www.unomasbangkok.com

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารอูโนมาสได้ที่

เว็บไซต์: www.unomasbangkok.com

เฟสบุ๊ค: UNO MAS

อินสตาแกรม: Unomas_Bangkok