

กลับมาอีกครั้ง! ความอร่อยโดยเชฟมิชลิน 2 ดาว เฟอร์นันโด จากสเปน



กลับมาอีกครั้งตามเสียงเรียกร้อง! จากท่านที่เคยลิ้มลองรสชาติอันตราตรึงของเชฟมิชลิน 2 ดาว เฟอร์นันโด อเรลลาโน ไปเมื่อปลายปีที่แล้ว ในปีนี้เชฟเฟอร์นันโดและลูกทีม บินตรงมาไทยอีกครั้ง เพื่อเสิร์ฟความสุขให้ทุกท่าน เปรียบดังชมงานศิลปะที่บรรจงสรรสร้างความคิดริเริ่มปลงบนจานอาหาร สัมผัสกับรูป รส และกลิ่นอันเย้ายวนของแต่ละเมนู สไตส์สเปนกับกาล่าดินเนอร์ 6 คอร์ส พร้อมไวน์แพร์ริง

เปิดตัวคืนพิเศษ ด้วยเมนูเรียกน้ำย่อยที่ให้ความสุขเปี่ยมล้นกับกุ้งแดงคาร์ปาโซและครีมหน่อไม้ฝรั่ง เสิร์ฟกับสลัดมิโมซ่า ต่อด้วยเมนูซูชิเสิร์ฟพร้อมชีสสกาโมร์ซ่าและเห็ดทรัฟเฟิล ที่คุณจะได้สัมผัสกับกลิ่นทรัฟเฟิลอันหอมอบอวล จานถัดมา ปลาหมึกกาลามาร์ทอดเสิร์ฟพร้อมข้าววีซอดโต ราชชอสกระเทียม ไอโอสลี อีกหนึ่งเมนูที่ต้องลอง ปลาแอมเบอร์แจ้คอบ เสิร์ฟพร้อมซาร์ดินเทอริยากิ ไส้กรอกโซบาซาดาร์และองุ่น พลาดไม้ได้กับวัตดูดิบไฮไลท์ของสเปนกับเมนู สเต็กหมูไอเบอร์รี่ไก่หมักกับเครื่องเทศสไตล์มูริชเสิร์ฟกับ มะเขือม่วงอบน้ำผึ้ง และปิดท้ายด้วย ขนมหวานคาร์โรสปองจ์เค้ก เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตและแบล็กเบอร์รี่

กาล่าดินเนอร์สไตส์สเปน 6 คอร์ส เสิร์ฟคู่พร้อมกับไวน์ทุกเมนู สนนราคา 3,900 บาทสุทธิ / ท่าน วันที่ 3 และ 4

ตุลาคม 2562 เวลา 19.00 น.

มิชลินลันช์มือกลางวัน ราคา 1,900 บาทสุทธิ (ราคาสำหรับอาหารเท่านั้น) / ท่าน วันที่ 4 ตุลาคม เวลา 12.00 น. ที่

ห้องอาหารอุโนมาส ชั้น 54 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 100 6255 อีเมลล์: diningcgw@chr.co.th หรือ

สำรองที่นั่งผ่านเว็บไซต์ www.unomasbangkok.com

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารอุโนมาสได้ที่

เว็บไซต์: www.unomasbangkok.com

เฟสบุ๊ค: UNO MAS

อินสตาแกรม: Unomas_Bangkok