

ชวนมากิน “หมูหันสเปน” ที่ห้องอาหารอุโนมาส โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์



หากคุณพร้อมที่จะค้นพบรสชาติอาหารใหม่ๆ ห้องอาหารอุโนมาส ชั้น 54 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ สามารถตอบโจทย์ของคุณด้วยรสชาติเข้มข้นของอาหารสเปนต้นตำรับ ซึ่งวัตถุดิบหลักที่ถูกนำมาปรุงอาหารล้วนถูกนำเข้ามาจากสเปนโดยตรง แต่ละเมอรังสรรค์โดยหัวหน้าพ่อครัวชาวสเปนแท้ๆ เซฟจวน ทันยา ดอท และทีมเซฟผู้มากประสบการณ์ โดยเฉพาะเมนูจานเด็ดอย่าง “หมูหันสเปนสไตล์เซโกเบีย” เมนูนี้ถ้าไม่สั่งถือว่ามาไม่ถึงอุโนมาส เพราะเป็นเมนูซิกเนเจอร์ยอดฮิตตลอดกาล ที่ไม่ต้องบินไปไกลถึงสเปนก็ทานได้ เสิร์ฟพร้อมซอสรสเด็ดสูตรพิเศษ ในราคาเพียง 1,990 บาท++ เท่านั้น (ราคานี้ไม่รวมอัตราภาษีและค่าบริการ) พร้อมชมโชว์จากเซฟ สับหมูด้วยจานเซรามิค ตามวัฒนธรรมสเปน เมื่อสับเสร็จแล้วต้องโยนจานให้แตกกระจาย เพื่อแสดงให้เห็นว่าหมูหันหนึ่งกรอบจริง เนื้อนุ่มจริงๆ และอร่อยสมคำร่ำลือ จนคุณต้องออกอุทานว่า “ขอกลับมาอีกสักหน” นอกจากนี้ ยังมีเมนูทาสอีกมากมายที่เสิร์ฟในรูปแบบร่วมสมัยอีกด้วย และหากคุณไม่เคยรับประทานอาหารสเปนคุณต้องมาลองลิ้มรสดูสักครั้งที่ห้องอาหารอุโนมาส เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่เวลา 16:00 น. ถึง 01:00 น.

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 0-2100-6255 หรือ อีเมล: diningcgcw@chr.co.th
หรือสำรองที่นั่งผ่านเว็บไซต์ www.unomasbangkok.com

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารอุโนมาสได้ที่

เว็บไซต์: www.unomasbangkok.com

เฟสบุ๊ค: UNO MAS

อินสตาแกรม: [unomas_bangkok](https://www.instagram.com/unomas_bangkok)

ทวิตเตอร์: UNOMAS_BANGKOK