

ชวนเพื่อนมาเชคอินที่อุโนมาส พร้อมแชร์ความอร่อย กับเมนูซิกเนเจอร์จานเด็ด



สัมผัสรสชาติและวัฒนธรรมของชาวสเปน อร่อยเต็มอิ่มกับเมนูอาหารสุดอลังการ พร้อมเพลิดเพลินไปกับทัศนียภาพอันสวยงามบนความสูงที่ชั้น 54 ในบรรยากาศสุดชิลล์ ณ ห้องอาหารอุโนมาส โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ โดยเชฟชาวสเปนแท้ๆ จวน ทันยา ดอท และทีมเชฟผู้มากประสบการณ์ พร้อมเนรมิตรังสรรค์เมนูดินเนอร์ด้วยความพิถีพิถันจากวัตถุดิบคุณภาพนำเข้าจากสเปนโดยตรง แต่ละเมนูปรุงสดใหม่อย่างสุดฝีมือ โดยเฉพาะเมนูซิกเนเจอร์ที่รอคุณมาพิสูจน์ ไม่ว่าจะเป็น ปาเอญัสไต้ล้อุโนมาส เมนูอาหารประจำชาติสุดยอดเยี่ยมของสเปนอย่าง ข้าวผัดกระทะร้อนคลุกแซฟฟรอนให้สีเหลืองทองสดใส หอมกรุ่นด้วยเครื่องเทศนานาชนิด โรยหน้าด้วยเครื่องปรุงหลากหลายทั้งเนื้อไก่ และซีฟู้ด หรือว่าจะเป็นเมนูจานเด็ดที่รอทุกท่านมาพิสูจน์อย่าง หมูหันสเปนสไต้ล้เซโกเบีย เสิร์ฟพร้อมซอสรสเด็ดสูตรพิเศษ ที่จะมาช่วยเพิ่มรสชาติได้อย่างลงตัว สำหรับเมนูนี้ถ้าไม่สั่งถือว่ามาไม่ถึงอุโนมาสกันเลยทีเดียว และอีกหนึ่งเมนูแนะนำคือ Txogitxu Beef สุดยอดเยี่ยมเกรดพรีเมียมจากแคว้นบาสก์ เอาใจบีฟเลิฟเวอร์กับเนื้อนุ่มละมุนลิ้น ขนาด 1 กิโลกรัม การันตีความอร่อยกับเมนูจานเด่น ในราคาเริ่มต้นเพียง 1,290 บาท++ นอกจากนี้ ยังมีเมนูทาปาส รวมถึงเมนูของหวานแสนอร่อยอีกมากมายที่เสิร์ฟในรูปแบบร่วมสมัยอีกด้วย และหากคุณไม่เคยรับประทานอาหารสเปนคุณต้องมาลองลิ้มรสดูสักครั้ง แล้วคุณจะต้องออกอุทานว่า “ขอกลับมาอีกสักหน”

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

ทวิตเตอร์: UNOMAS_BANGKOK