

ดินเนอร์พิเศษกับ 2 สุดยอดเชฟอาหารไทย-สเปน ณ ห้องอาหารอุโนมาส โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์



ยกระดับดินเนอร์ของคุณกับประสบการณ์สุดเอ็กซ์คลูซีฟจากการรวมตัวของ 2 ห้องอาหาร ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ จัดดินเนอร์มื้อพิเศษร่วมกับเชฟชื่อดังจากร้าน 80/20 (เอ็ดดี้ทเวนต์ตี) ร้านอาหารที่กำลังอินเทรนด์ในขณะนี้ ณ ห้องอาหารอุโนมาส ในค่ำคืนวันพฤหัสบดีที่ 31 สิงหาคม 2560 ตั้งแต่เวลา 19.00 น. เป็นต้นไป ในราคาเพียง 3,800++ บาท / ท่าน ราคารวมเมนูอาหารจับคู่ไวน์ (ราคานี้ไม่รวมอัตราภาษีและค่าบริการ)

พบกับเชฟฝีมือชั้นเทพทั้ง 2 เชฟจวน ทันยา ดอท เชฟใหญ่ประจำห้องอาหารอุโนมาส และเชฟณพล จันทรเกตุ เชฟใหญ่ประจำร้าน 80/20 (เอ็ดดี้ทเวนต์ตี) ที่จะมาโชว์สุดยอดฝีมือการปรุงอาหารมืออาชีพให้คุณเพลิดเพลินไปกับหลากหลายสุดครีเอทีฟสไตล์ฟิวชั่น “เทสต์ติ้ง เมนู” อาทิ เนื้อ Txogitxu ทาร์ทาร์ เสิร์ฟพร้อมผักกระเจต กระเทียมดอง พริกหยวกดอง และพริกน้ำปลา, ข้าวผัดสเปนแฮมไอเบอร์ริโก้ เสิร์ฟพร้อมเห็ดป่าและกระถิน, ชาร์โคล สเต็ก จากแคว้นบาสก์ โรยด้วยกระเทียมสับย่าง เสิร์ฟพร้อมผักนึ่งดอง และซอสพริก และเมนูอื่นๆ รวมทั้งเมนูของหวานอย่าง เซอร์รี่และมะพร้าวกรอบ เสิร์ฟพร้อมมูสลุกผักชี ชาติด้วยเจลเซอร์รี่ และไอศกรีมรสเซอร์รี่ ด้วยความมั่นใจว่าทีมเชฟได้เลือกสรรและตั้งใจปรุงแต่งอย่างพิถีพิถันก่อนเสิร์ฟถึงมือคุณ นอกจากนี้ พบกับการเปิดตัวไวน์สัญชาติสเปนรสชาติเยี่ยม โปรดอส ไวน์ชั้นเลิศที่ถูกคัดสรรเป็นอย่างดี พร้อมกับไวน์แอมบาสเดอร์ชื่อดัง จวน คาเรลราลส์ ที่จะมาแนะนำการดื่มไวน์ที่จับคู่กับอาหารแต่ละจานให้อร่อยล้ำยิ่งขึ้น เพิ่มอรรถรสให้กับดินเนอร์สุดหรูของคุณอย่างลงตัว และเป็นมื้อพิเศษที่คุณไม่ควรพลาด

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 0-2100-6255 หรือ อีเมล: diningcgcw@chr.co.th หรือสำรอง

ที่นั่งผ่านเว็บไซต์ www.unomasbangkok.com