ร่วมค้นพบขุมทรัพย์แห่งท้องทะเลสุดพรีเมียม “ซีฟู้ดแพลตเตอร์” ที่ อูโนมาส

ห้องอาหารอูโนมาส ยกทั้งทะเลเมดิเตอร์เรเนียนมาไว้ในอาหารจานเด็ดกับเมนู “ซีฟู้ดแพลตเตอร์” ให้คุณได้ค้นพบวัตถุดิบอันล้ำค่าแห่งท้องทะเล ทั้งอาหารทะเลสดๆ นำมารังสรรค์เป็นเมนูจานเด็ดให้คุณได้ลิ้มลองโดย เชฟซานโดร อากิเรลา หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ประจำห้องอาหารอูโนมาสและโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์

ซีฟู้ดแพลตเตอร์ ประกอบไปด้วย ปลาหมึกยักษ์กาลิเซียนออคโทพุส ล็อบสเตอร์จากแอตแลนติก กุ้งแดงดีเนียรสหวานจากประเทศสเปน ที่อาศัยอยู่ใต้ทะเลน้ำลึกอย่างต่ำ 1,000 เมตร หอยเชลล์ไดเวอร์ ที่ชาวประมงดำน้ำลงไปเก็บคัดสรรเองกับมือ กุ้งแลงกุสตินเนื้อแน่น และอาหารทะเลอื่นๆประจำวัน พร้อมด้วยเครื่องเคียงและน้ำจิ้ม อูโนมาสซีฟู้ดแพลตเตอร์ เหมาะสำหรับ 2-3 ท่าน สนนราคาที่ 5,990++ บาท/แพลตเตอร์ กินอาหารทะเลพร้อมชมวิวเมืองกรุงเทพสุดลูกหูลูกตา ที่ห้องอาหารอูโนมาส บนชั้น 54 ของโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 16.00 น. – 00.00 น. สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ 0-2100-6255 หรืออีเมล์ Diningcgcw@chr.co.th

ขอให้ทุกท่านไว้ใจในการปรุงที่พิถีพิถัน ทั้งความสะอาด ปลอดภัย ใส่ใจ และห่วงใย ยังการันตีว่าเชฟของเรามิได้เดินทางไปยังที่สุ่มเสี่ยงตั้งแต่ 31 ธันวาคม 2562 ที่ผ่านมา พนักงานทุกคนผ่านการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายทุกวัน และยังผ่านการอบรมแนวทางป้องกัน นอกจากนี้เรายังทำการฆ่าเชื้อโรคอุปกรณ์ทำครัว ห้องครัว และเครื่องมือ

เครื่องใช้เป็นอย่างดี เราขอการันตีด้วยประกาศนียบัตรโรงแรมที่ผ่านการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย SHA (Amazing Thailand Safety and Health Administration) จากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารอูโนมาสได้ที่

เว็บไซต์:www.unomasbangkok.com

เฟสบุ๊ค: UNO MAS

อินสตาแกรม: Unomas_Bangkok