

ลิ้มรสอาหารสเปน เสพย์กลิ่นอาย ด้วยเช้ทเมนูสุด

พิเศษ ณ ห้องอาหารอุโนมาส



ขอเชิญทุกท่านมาร่วมสัมผัสผัสกลิ่นอายอันทรงเสน่ห์ และลิ้มรสความอร่อยกับเช้ทเมนูพิเศษประจำเดือนพฤศจิกายน ที่ ห้องอาหารอุโนมาส โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์ โดย เชฟซานโดร อากิเรล่า เชฟชาวสเปน หัวหน้าเชฟประจำห้องอาหารอุโนมาส ได้รังสรรค์เช้ทเมนูพิเศษที่ได้รับแรงบันดาลใจจากเทือกเขาพิรีนี ทิวเขาที่เป็นพรมแดนธรรมชาติระหว่างประเทศฝรั่งเศสกับประเทศสเปน แวดล้อมไปด้วย คาบสมุทรไอบีเรียมหาสมุทรแอตแลนติก อาหารทุกจานที่ท่านได้รับจะเน้นความอร่อยของอาหารที่เกิดจากความสดใหม่จากวัตถุดิบที่ส่งตรงมาจากสเปน

เริ่มต้นด้วย ลูกมะกอกหมักกับเครื่องเทศ และกระเทียมเสิร์ฟบนต้นไม้จำลองอย่างสวยงาม ตามด้วยเมนูซูปองด์เสิร์ฟกับ โฟมเห็ดทรัฟเฟิลและข้าวโพดอ่อนชุบแป้งทอดหอมป่วนะ ต่อด้วยวัตถุดิบอันล้ำค่าจากท้องทะเล สลัด ปูอลาสก้า เสิร์ฟพร้อม บัตเตอร์นัท และผิวส้มเชื่อม, เดรสซิ่งกลิ่นมะนาว ต่อด้วยอาหารจานหลัก คือ ปลาหมึกสเปนย่างสไตล์ปาเลโมส เสิร์ฟพร้อมซอสเนยมะนาวและ ดอกกะหล่ำ ฟินต่อกับเนื้อลูกวัวย่าง เสิร์ฟพร้อมต้นกระเทียมอบและ หัวหอม พร้อมซอสไวน์แดง ปิดท้ายมื้ออาหารด้วย ขนมหวานครีมมะพร้าวเสิร์ฟพร้อม วานิลลา ทิวเลส และซอสยูกูซัม

พร้อมเสิร์ฟทั้งเช้ทในราคาเพียงท่านละ 1,950 ++ บาท / ท่าน (ไม่รวมอัตราภาษีและค่าบริการ) ซึ่งท่านสามารถสั่งแยกงานได้เช่นกัน และ พิเศษสำหรับคอกไวน์ ไม่ควรพลาดที่จะดื่มด่ำไปกับไวน์รสชาติดีที่ทางห้องอาหารได้เลือกสรรมาทานเคียงคู่ในแต่ละเมนู เพียงเพิ่มเพียง 1,290++ บาท / ท่าน พบกับสุดยอดความลงตัวของความอร่อยกับเช้ทเมนูสุดพิเศษได้ตลอดเดือนพฤศจิกายนนี้

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