

สัมผัสชมทรัพย์ความอร่อยแห่งท้องทะเลเล็ก กับเมนู ซีฟู้ดสุดอลัง ที่อุโนมาส



เชฟชานโดร อากิเรลา หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ประจำห้องอาหารอุโนมาสและโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ ขอชวนคุณดำดิ่งสู่ใต้ท้องทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ร่วมค้นพบชมทรัพย์วัตถุดิบอันล้ำค่าแห่งท้องทะเล กับอาหารทะเลสดๆสุดพรีเมียม นำมารังสรรค์เป็นเมนูจานเด็ดให้คุณได้ลิ้มลอง กับเมนู “ซีฟู้ดแพลตเตอร์”

ซีฟู้ดแพลตเตอร์ ประกอบไปด้วย ปลาหมึกยักษ์กาลีเซียนนอกโทพูส ล็อบสเตอร์จากแอตแลนติก กุ้งแดงดีเนียร์สหวานจากประเทศสเปน ที่อาศัยอยู่ใต้ทะเลน้ำลึกอย่างต่ำ 1,000 เมตร หอยเชลล์ไคเวอร์ ที่ชาวประมงดำน้ำลงไปเก็บคัดสรรเองกับมือ กุ้งแลงกุลดินเนื้อแน่น และอาหารทะเลอื่นๆประจำวัน พร้อมด้วยเครื่องเคียงและน้ำจิ้ม

อุโนมาสซีฟู้ดแพลตเตอร์ เหมาะสำหรับ 2-3 ท่าน สนนราคา 5,990++ บาท/แพลตเตอร์ กินอาหารทะเลพร้อมชมวิวเมืองกรุงเทพฯสุดลูกหูลูกตา ที่ห้องอาหารอุโนมาส บนชั้น 54 ของโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์ เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 16.00 น. – 01.00 น. สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ 0-2100-6255 หรืออีเมล Diningcgcw@chr.co.th

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารอุโนมาสได้ที่

เว็บไซต์: www.unomasbangkok.com

เฟสบุ๊ค: UNO MAS

อินสตาแกรม: Unomas_Bangkok