

ห้องอาหารอุโนมาสทำพิสูจน์ความอร่อย “หมูหัน สเปนสไตล์เซโกเบีย”



อร่อยเต็มอิ่มกับเมนูอาหารสเปน ณ ห้องอาหารอุโนมาส ชั้น 54 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชัน เซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ รังสรรค์โดยหัวหน้าพ่อครัวชาวสเปนแท้ๆ เชฟจวน ทันยา ดอท และทีมเชฟผู้มากประสบการณ์ ซึ่งวัตถุดิบหลักที่ถูกนำมาปรุงอาหารล้วนถูกนำเข้ามาจากสเปนโดยตรง แต่ละเมนูปรุงอย่างสุดฝีมือ โดยเฉพาะเมนูจานเด็ดที่รอทุกท่านมาพิสูจน์อย่าง “หมูหันสเปนสไตล์เซโกเบีย” เมนูนี้ถ้าไม่สั่งถือว่ามาไม่ถึงอุโนมาส เพราะเป็นเมนูซิกเนเจอร์ยอดฮิตตลอดกาล ที่ไม่ต้องบินไปไกลถึงสเปนก็ทานได้ เสิร์ฟพร้อมซอสรสเด็ดสูตรพิเศษ ที่จะมาช่วยเพิ่มรสชาติได้อย่างลงตัว ในราคาเพียง 1,990 บาท++ เท่านั้น (ราคานี้ไม่รวมอัตราภาษีและค่าบริการ) พร้อมชมโชว์ สับหมูด้วยจานแทนมีด ตามวัฒนธรรมสเปน เมื่อสับเสร็จแล้วต้องโยนจานให้แตกกระจาย เพื่อแสดงให้เห็นว่าหมูหันหนึ่งบางกรอบจริง เนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำจริงๆ และอร่อยสมคำร่ำลือ จนคุณต้องออกอุทานว่า “ขอกลับมาอีกสักหน” นอกจากนี้ ยังมีเมนูทาปาสอีกมากมายที่เสิร์ฟในรูปแบบร่วมสมัยอีกด้วย และหากคุณไม่เคยรับประทานอาหารสเปนคุณต้องมาลองลิ้มรสดูสักครั้งที่ห้องอาหารอุโนมาส เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่เวลา 16:00 น. ถึง 01:00 น.

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 0-2100-6255 หรือ อีเมล: diningcgcw@chr.co.th หรือสำรองที่นั่งผ่านเว็บไซต์ www.unomasbangkok.com

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารอุโนมาสได้ที่

เว็บไซต์: www.unomasbangkok.com

เฟสบุ๊ก: UNO MAS

อินสตาแกรม: [unomas_bangkok](https://www.instagram.com/unomas_bangkok)

ทวิตเตอร์: [UNOMAS_BANGKOK](https://twitter.com/UNOMAS_BANGKOK)