

ห้องอาหารอุโนมาส เปิดให้บริการแล้ว พร้อม มาตรการด้านสุขอนามัย แบบ New Normal



ห้องอาหารอุโนมาส โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ พร้อมเปิดให้บริการแล้วเต็มรูปแบบ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและยกระดับมาตรฐานการบริการให้มีสุขอนามัยและความปลอดภัยต่อสุขภาพอย่างรอบด้านอันสอดคล้องกับวิถีชีวิตแบบใหม่ โดย เชฟซานโดร อากิเรลา หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ประจำห้องอาหาร ต้อนรับทุกท่านสู่ประสบการณ์การรับประทานอาหาร และร่วมสัมผัสกลิ่นอายวัฒนธรรมของอาหารสไตส์สเปน โดยได้คัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ นำมารังสรรค์เป็นเมนูสุดเอ็กซ์คลูซีฟหลากหลายเมนู ตั้งใจปรุงอย่างสุดฝีมือ พร้อมเสิร์ฟร้อนให้ทุกท่านได้ลิ้มรสกันถึงโต๊ะ อาทิ

หมอบสไตส์สเปน, แฮมโจเซอร์รี่โต้ 48 เดือน, ซีฟู้ดแพลตเตอร์, สลัดผักสไตส์อุโนมาส เสิร์ฟพร้อมวีโสดิลิเตอร์ และแฮมโจเซอร์รี่โต้, ข้าวผัดสเปน, หมูพริซ่าไอเบอร์รี่ไก่คลุกข้าวหมักดำทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมแครอททอด และเบบีแครอทย่าง และซอสหมู, กุ้งลายเสือและกระเทียม พริกแห้ง คาเยนเน่ ผัดในน้ำมันมะกอก, ปลาหมึกออโตพุทอย่างเสิร์ฟพร้อมซอสพริกชิโปแลย์ และซอสพริกเขียวสเปน และอื่นๆอีกมากมาย ขอให้ทุกท่านไว้วางใจในการปรุงที่พิถีพิถัน ทั้งความสะอาด ปลอดภัย ใส่ใจ และห่วงใย ยังการันตีว่าเชฟของเรามิได้เดินทางไปยังที่สัมผัสเสี่ยงตลอด 3 เดือนที่ผ่านมา พนักงานทุกคนผ่านการตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายทุกวัน และยังผ่านการอบรมแนวทางป้องกัน นอกจากนี้เรายังทำการฆ่าเชื้อโรคอุปกรณ์ทำครัว ห้องครัว และเครื่องมือเครื่องใช้เป็นอย่างดี เราขอการันตีด้วยประกาศนียบัตรโรงแรมที่ผ่านการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย SHA (Amazing Thailand Safety and Health Administration) จากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

ที่ห้องอาหารอุโนมาส บนชั้น 54 ของโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์ เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 16.00 น. – 01.00 น. สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ 0-2100-6255 หรืออีเมล Diningcgw@chr.co.th

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารอุโนมาสได้ที่

เว็บไซต์: www.unomasbangkok.com

เฟสบุ๊ก: UNO MAS

อินสตาแกรม: Unomas_Bangkok