

# อร่อยติด 2 ดาวสไตส์สเปนกับเชฟมิชลินสตาร์ เฟอร์ นันโต้ อเรลลาโน



หากคุณเป็นหนึ่งในนักชิมที่ชื่นชอบการล่าดาวมิชลินห้ามพลาดกับโอกาสสุดพิเศษนี้เป็นอันขาด!! เชฟเฟอร์นันโต้ อเรลลาโน ผู้ได้รับมิชลินสตาร์ 2 ดาว บินตรงมาไทย เสิร์ฟความอร่อยสไตส์สเปนถึงที่ กับกาล่าดินเนอร์ 6 คอร์ส ที่ ห้องอาหารอุโนมาส โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ วันศุกร์ที่ 30 พฤศจิกายนนี้ วันเดียวเท่านั้น!!

มาร่วมเพลินตาไปกับศิลปะการจัดจานอาหารสุดบรรเจิดของเชฟ เพลินกลิ่นไปกับอาหารที่หอมเย้ายวนน่ารับประทาน เพลินปากไปกับอาหารรสเลิศล้ำแบบสเปนแท้ๆ เพลินหูไปกับเสียงเพลงที่คอยขับกล่อมตลอดทั้งคืน และเพลินใจไปกับบรรยากาศห้องอาหารใจกลางเมืองชมนิวกรุงเทพฯยามค่ำคืนจากยอดตึก

ก้าวไปกับเมนูแรกของค่ำคืนสุดพิเศษด้วย หอยนางรมมาโจริกา เสิร์ฟพร้อมคาเวียร์ ฮอर्सแรดิช และลูกแพร์ดอง จานถัดมา เนื้อวากิว เสิร์ฟพร้อมคัสตาร์ดหอมหัวใหญ่เชื่อมและเห็ดทรัฟเฟิล ต่อมาด้วย ปลาหมึกสเปน เสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งและพริกป่น ปาปริก้า อีกหนึ่งเมนูที่ต้องลอง ไข่สีดาเสิร์ฟพร้อมหอมขาว คาเวียร์ และหนวดปลาหมึก พลาดไม่ได้กับไฮไลท์ สเต็กหมูโอเบอร์โวก์ หมักกับเครื่องเทศ และมะเขือม่วงกลั่นน้ำผึ้ง ปิดท้ายมื้ออาหารด้วย อัลมอนด์มายอร์ก้าจากประเทศสเปน ขนมหวานสี่ฤดูกาล

กาล่าดินเนอร์ 6 คอร์ส เสิร์ฟคู่พร้อมกับไวน์ทุกเมนู สนนราคา 7,955++ บาท / ท่าน (ไม่รวมอัตราภาษีและค่าบริการ) สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02 100 6255 อีเมล:

diningcgcw@chr.co.th หรือสำรองที่นั่งผ่านเว็บไซต์ [www.unomasbangkok.com](http://www.unomasbangkok.com)

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารอุโนมาสได้ที่

เว็บไซต์: [www.unomasbangkok.com](http://www.unomasbangkok.com)

เฟสบุ๊ค: UNO MAS

อินสตาแกรม: Unomas\_Bangkok