

อุโนมาสเปิดเอาใจแฟนอาหารสเปนที่เซ็นทรัลชิดลม



ข่าวดีสำหรับคนที่ชื่นชอบอาหารสเปน อุโนมาส ร้านอาหารสเปนชื่อดังจากโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ เปิดให้บริการแล้ววันนี้ที่เซ็นทรัล ฟู้ด ฮอลล์ ชิดลม ชั้น G เคาน์เตอร์ Tapas Bar by UNO MAS แหล่งแสงอาทิตย์แห่งใหม่ใจกลางกรุง ที่ตอบโจทย์ทุกไลฟ์สไตล์ ให้คุณเปลี่ยนสไตล์การทานอาหารแบบเดิมๆ เป็นการนั่งทานอาหารเลิศรสบนเคาน์เตอร์บาร์สุดหรู ภายใต้คอนเซ็ปต์ ลักซ์วรีไลฟ์สไตล์ ใดหนึ่งที่สุดของการทานอาหารคุณภาพระดับเวิลด์คลาส ด้วยวัตถุดิบที่ส่งตรงจากสเปนทุกเมนู เต็มอิ่มกับแฮมชื่อดังระดับโลก และชีสจากแคว้นลามันซา ที่ได้รับความนิยมอย่างมากในสเปน ดูแลควบคุมโดยเชฟจวน ทานา ดอท หัวหน้าเชฟแห่งห้องอาหารอุโนมาส ผู้มีประสบการณ์อันยาวนานกว่า 15 ปี ครีเอทเมนูที่สร้างสรรค์ด้วยวัตถุดิบระดับพรีเมียมนำเข้าจากสเปน เพื่อให้ได้รสชาติสเปนแท้ๆ เช่น ชีสและโคลด์คัทชั้นเยี่ยมอย่าง Jamón Ibérico 'Joselito' แฮมสัญชาติสเปนที่ทำจากหมูดำไอบีเรียน ให้รสชาตินุ่มนวลพร้อมกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ Gambas Pil Pil กุ้งผัดกระเทียมและน้ำมันมะกอก ได้รสเผ็ดร้อนของพริกสเปน และเมนูทาปาสอื่นๆ ที่รอให้คุณมาพิสูจน์ความอร่อย นอกจากนี้ ยังมีชุดอาหารกลางวัน เสิร์ฟทุกวันตั้งแต่เวลา 11.00 น. – 15.00 น. ในราคาสุดคุ้มเพียงชุดละ 350 บาท ถ้วน ประกอบด้วย อาหารจานหลัก และของหวาน ซึ่งคุณสามารถเลือกจานหลักได้หนึ่งเมนู ไม่ว่าจะเป็น เบอร์เกอร์ หมูโอเบอร์ริกั เบอร์เกอร์เนื้อจากสเปน หรือบิกินีแซนดวิช ไข่แฮมเซอร์ราโน แฮมที่มีต้นตำรับมาจากสเปนที่คัดสรรเฉพาะหมูชาวพันธุ์แซร์ราโน และชีสแมนเชโก้ (Manchego) ชีสที่ดีที่สุดของสเปน เป็นต้น รวมถึงของหวานอีกหนึ่งเมนู ดังนี้ อุโนมาสช็อกโกแลตชีสเค้ก หรือ คาทาลันครีม แต่ละเซตเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดกรอบทอร์เรส แบรินด์พรีเมียมจากสเปน และสลัดสูตรเด็ดที่เต็มเปี่ยมไปด้วยคุณภาพและความอร่อย

เคาน์เตอร์ Tapas Bar by UNO MAS ชั้น G ณ เซ็นทรัล ฟู้ด ฮอลล์ ชิดลม เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 10.00 น. ถึง 22.00 น. สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทร. 0-2100-6255 หรือ อีเมล: diningcgcw@chr.co.th

ติดตามข่าวสารของห้องอาหารอุโนมาสได้ที่

เว็บไซต์: www.unomasbangkok.com

เฟสบุ๊ก: UNO MAS

อินสตาแกรม: unomas_bangkok

ทวิตเตอร์: UNOMAS_BANGKOK