

# เดินทางสู่ทั่วทุกภูมิภาคของสเปน กับเช็ทเมนูใหม่ ของห้องอาหารอุโนมาส



เชฟซานโตร อากีเรล่า หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ประจำโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์ นำทุกท่านตื่นตาตื่นใจ  
ไปกับการเดินทางครั้งใหม่สู่ทั่วทุกภูมิภาคของประเทศสเปนกับเช็ทเมนูใหม่แกะกล่อง ที่ได้นำเข้าผลิตภัณฑ์ชั้นเลิศ  
จากแต่ละพื้นที่ของเมืองกระทิงดุมาเป็นวัตถุดิบปรุงของแต่ละจานอาหารได้อย่างน่าสนใจ

เริ่มต้นด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย 3 จานแรก แชนด์วิชไส้หมูไอเบอร์รี่ไก่แฮม ชีสนมแพะโรยเห็ดทรัฟเฟิลดำ หนวด  
ปลาหมึกยักษ์เสิร์ฟพร้อมขนมปังมะเขือเทศโรยพริกปาปริก้า และไอศกรีมพริกหวานปีกีวโร่ เมนูอาหารจานหลักจัด  
เต็มพร้อมเสิร์ฟ 6 คอร์ส เริ่มด้วย เนื้อปูลาสก้าเสิร์ฟพร้อมปีทูทและยอดมะพร้าวอ่อนราดซอสเนยมะนาว จานถัด  
มาปลากระพงขาวย่างเสิร์ฟกับซอสพริกหวาน ถั่วลิ้นเตาและกระเทียมดำ ต่อมาด้วย ปลาเทอร์บอทเสิร์ฟกับมะกอก  
เขียว เบบีแครอท ราดด้วยซอสแยมแซฟฟรอน อีกหนึ่งเมนูชื่อดังประจำห้องอาหาร ข้าวผัดสเปนกับไส้กรอกชิโตร่า  
เสิร์ฟกับกุ้งดีเนียและเห็ดทรัฟเฟิลดำราดซอสข้าวโพดขาว และอีกหนึ่งเมนูที่น่าสนใจไม่แพ้กันกับ เนื้อสันในแกะ  
เสิร์ฟกับดอกกะหล่ำบดราดซอสทอफीและน้ำผักย่าง เมนูไฮไลท์สำหรับสายเนื้อทุกท่าน ปิดท้ายอาหารจานหลักที่  
พลาดไม่ได้เด็ดขาด เนื้อซี่โครงวากิวตุ๋นและอบ เสิร์ฟกับผักองไต้หวันและเนื้อฝอยกรอบ ที่ใช้เวลาในการตุ๋นไฟ

อ่อนเป็นระยะเวลา 120 ชั่วโมงเต็ม ทำให้ทุกสัมผัสของเนื้อนุ่ม ละมุน เสมือนเนื้อละลายในปาก ตบท้ายด้วยเมนูของหวาน 2 สไตล์ กับโทนิกเกิลีน้ำแข็งเสิร์ฟกับไอศกรีมแดงกวน และไอศกรีมมะนาวเชอร์เบทพร้อมแผ่นน้ำตาลอบกรอบ และเมนูซ็อกโกแลตสอดไส้ราสเบอร์รี่และราดด้วยซ็อกโกแลตโฟม

เช็ตเมนูใหม่จัดเสิร์ฟทุกวัน ที่ห้องอาหารอุโนมาส โซนไดนิ่งเดค ตั้งแต่เวลา 18.00 – 22.00 น. ตั้งแต่วันนี้จนถึงสิ้นเดือนธันวาคมนี้ โดยท่านสามารถเลือกรับประทานได้ 3 เช็ต โดยมีเช็ต 6 คอร์ส ราคา 2,555 บาท++ (เพิ่มไวน์แพร้ง 1,555 บาท++), เช็ต 8 คอร์ส ราคา 2,955 บาท++ (เพิ่มไวน์แพร้ง 1,755 บาท++) และเช็ต 10 คอร์ส ราคา 3,255 บาท++ (เพิ่มไวน์แพร้ง 1,955 บาท++) ราคาไม่รวมอัตราภาษีและค่าบริการ สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 0 2100 6255 หรือ อีเมล: [diningcgcw@chr.co.th](mailto:diningcgcw@chr.co.th)