โอล่า! ห้องอาหารอูโนมาสชวนชิมปาเอญ่ารสเด็ดหลากสไตล์ ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์

สัมผัสไลฟ์สไตล์แบบชาวสเปน ในบรรยากาศสุดชิลล์บนความสูงที่ชั้น 54 ณ ห้องอาหารอูโนมาส โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ พร้อมลิ้มรสเมนูสุดคลาสสิคของสเปนอย่าง “ปาเอญ่า” ข้าวผัดกระทะร้อนคลุกแซฟฟรอนให้สีเหลืองทองสดใส หอมกรุ่นด้วยเครื่องเทศนานาชนิด และโรยหน้าด้วยเครื่องปรุงหลากหลายทั้งซีฟู้ด เนื้อสัตว์ มาเสิร์ฟในบรรยากาศแบบสเปน มีให้เลือกชิมถึง 4 สไตล์ หลากหลายรสชาติ ให้เลือกทานตามความชอบ ไม่ว่าจะเป็น Paella Valenciana (เนื้อไก่และซีฟู้ด), Paella de Mariscos (ซีฟู้ด: ล็อบสเตอร์, กุ้งคาราบิเนรอส, กุ้งลายเสือ และหอยแมลงภู่), Arros Negre (ปาเอญ่าหมึกดำ: กุ้งแดงสเปนและปลาหมึก) และ Paella dels Pirineus (เห็ดตามฤดูกาล, หมูไอเบอริโก้, ไส้กรอกคาตาลัน และเห็ดทรัฟเฟิลดำ)

ห้องอาหารอูโนมาส โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 16:00 น. ถึง 01:00 น.

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