

CHAMPAGNE BRUNCH



EVERY FIRST SUNDAY OF THE MONTH
SUNDAY 2 JUNE 2024 AT 11:30 - 14:30 HRS.
THB 4,555++ PER PERSON



CHAMPAGNE BRUNCH

S.PELLEGRINO

CHAMPAGNE
POMMERY

ALCHEMY
THAILAND

ALL YOU CAN EAT WEEKEND LUNCH

WEEKEND & PUBLIC HOLIDAYS
FROM 12:00 TO 16:00 HRS.
THB 1,490++ PER PERSON



WEEKEND LUNCH
MENU

UNLEASH YOUR FIESTA UNO MAS BRUNCH AVAILABLE!

ELEVATE YOUR BRUNCH ENJOYMENT
WITH A SLICE OF SPAIN DELIVERED
STRAIGHT TO YOUR DOOR (OR DESK!).

Indulge in a symphony of flavours:

Seafood Extravaganza: immerse yourself in the bounty of the sea with Canadian lobster, Alaskan king crab and a selection of prawns, mussels and salmon.

Tapas Time: Savour an exquisite selection of Spanish tapas, from Iberico jamón, pulpo salad, white anchovies in vinegar "boquerones", seafood salad, foie gras terrine.

Served with freshly baked baguette, butter and a delicious selection of petits fours.

- THB 8,999 net for 2 persons, including a bottle of Pommery Champagne
- THB 11,999 net for 4 persons, including a Magnum 1.5 litre bottle of Pommery Champagne

Remark:

Order 1 day in advance before noon (subject to availability)

Daily deliveries: 12:00 - 20:30 hrs.

Free delivery within a radius of 10 km (THB 20 per additional km)

Do not wait! Order your UNO MAS brunch today and turn any occasion into a fiesta! Visit our website: www.unomasbangkok.com or call us at +66(0)2 100-6255 to order!



ORDER



สัมผัสรสชาติในสไตล์สเปนเข้ากับเมนูอูโนมาส บรันช์ ที่พร้อมให้บริการส่งตรงถึงบ้านคุณ กับซีฟู้ดสดใหม่ อาทิ ก้ามปูอลาสก้าเนื้อหวาน กุ้งลือบสเตอร์แคนาดาเย็น (1 ชิ้นต่อ 1 ท่าน) กุ้งลายเสือ หอยแมลงภู่พิซซีแลนด์ กุ้ง ปลาแซลมอนรมควัน สลัดซีฟู้ด ฟิวกราสเทอร์ริน, ขนมปังจอบเนย "บาเก็ตต์" พร้อมเสิร์ฟให้ทุกท่านได้ลิ้มรส รวมทั้ง "เปโตฟัวร์" ขนมชิ้นเล็กๆ ขนาดพอดีคำ

- ราคาเพียง 8,999 บาทสุทธิ ต่อ 2 ท่าน เสิร์ฟพร้อม แชมเปญปอมเมอรี
- ราคาเพียง 11,999 บาทสุทธิ ต่อ 4 ท่าน เสิร์ฟพร้อมแชมเปญปอมเมอรีแมกนัม ขนาด 1.5 ลิตร หรือสองเท่าของขวดแชมเปญปกติ

หมายเหตุ

- กรุณาสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วัน ก่อนเวลา 12.00 น.
- จัดส่งทุกวัน ตั้งแต่เวลา 12:00 - 20:30 น.
- ฟรีค่าส่ง 10 กิโลเมตรแรก กิโลเมตรต่อไป ก็โลเมตรละ: 20 บาท

สามารถสั่งจองได้ที่: 02-100-6255

WEEKDAY SET LUNCH MENU DEL DIA



MONDAY - FRIDAY 12:00 - 15:00 HRS.

THB 690++ PER PERSON

Delight in a Spanish feast prepared by Chef Roberto Gonzalez Alonso! Our three-course set menu offers tantalising starters, exquisite mains, and decadent desserts for only THB 690++ per person, including water and a soft drink.

Enhance your experience with a beer 'cañita,' sangria, or a glass of Spanish wine for an additional THB 100++.

ชวนคุณมาเปลี่ยนบรรยากาศกับเซตเมนูอาหารมื้อกลางวันสไตล์สเปน และเติมอิมกับสุดยอดเมนูที่รังสรรค์โดย เชฟโรแบร์โต กอนซาเลซ หัวหน้าที่้องครัวชาวสเปนประจำห้องอาหารอูโนมาส กับวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยมที่ใช้ในการปรุงอาหารทุกจาน และในแต่ละสัปดาห์เชฟจะรังสรรค์เมนูใหม่ๆ หลากหลายให้ทุกคนได้ลิ้มลอง

เซตเมนู 3 คอร์ส ราคา 690++ บาท ต่อท่าน รวมน้ำดื่มและซอฟต์ดริงค์ 1 แก้ว หรือเพิ่ม 100 บาท++ ต่อท่าน รับเบียร์ "คานา" หรือแซงเกรีย หรือไวน์ขาว หรือไวน์แดง 1 แก้ว ต่อท่าน



WEEKDAY SET LUNCH MENU



MAIN MENU



BASQUE GRILLED MENU

BASQUE GRILL

MONDAY TO FRIDAY
FROM 18:00 - 23:00 HRS.
WEEKEND & PUBLIC HOLIDAYS
FROM 12:00 - 23:00 HRS.

Experience the ultimate gastronomic journey with the unique Basque Grill pop-up at the Dining Deck in Uno Mas. Satisfy your taste buds with the robust flavours of El Capricho Chuleton, grilled Txogitxu Txistorra sausages, whole charred turbot, and more, all cooked over an open flame by the talented Chef Roberto Gonzales Alonso.

เชิญมาร่วมเดินทางสู่อาณาจักรด้านอาหารใจกลางแคว้นบาสก์ ณ ห้องอาหารอุโนมาส ที่อุดมไปด้วยวัตถุดิบคุณภาพ ไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ หรืออาหารทะเลที่ผ่านการคัดสรรจากแหล่งที่ดีที่สุด อาทิ เนื้อวัวสเปนเอล คาปริโช ปลาเทอร์บอกย่าง และเมนูอื่นๆ อีกมากมาย โดยเชฟโรแบร์โต กอนซาเลส อลอนโซ หัวหน้าพ่อครัวชาวสเปน ประจำห้องอาหารอุโนมาส



CHATEAU D'ESCLANS WINE DINNER

THURSDAY 13 JUNE 2024
19:00 HRS. AT UNO MAS DINING DECK
THB 2,500++ PER PERSON



Château d'Esclans, a magical property, is situated in the heart of Provence northeast of St. Tropez. With his acquisition of the Château in 2006, Sacha Lichine's vision was to create the greatest rosés in the world, igniting the "Rosé Renaissance". Now in its sixteenth vintage, Château d'Esclans is home to Whispering Angel.

เปิดประสบการณ์กับไวน์ชาโตว์เดกลอง งานไวน์ดีนเนอร์สุดหรู เซตเมนูอาหารสเปน มือคำจับคู่กับไวน์ "ชาโตว์เดกลอง" ที่มีชื่อเสียงรสชาติเยี่ยมที่คัดสรรมาอย่างดี พร้อมรังสรรค์เมนูอาหาร โดยเชฟโรแบร์โต กอนซาเลส หัวหน้าพ่อครัวประจำห้องอาหารอุโนมาส ชั้น 54



WINE DINNER MENU