

CHAMPAGNE BRUNCH

EVERY FIRST SUNDAY OF THE MONTH

SUNDAY 6 OCTOBER 2024 FROM 11:30 - 14:30 HRS.

THB 4,555++ PER PERSON



CHAMPAGNE BRUNCH



ALL YOU CAN EAT WEEKEND LUNCH

WEEKENDS & PUBLIC HOLIDAYS FROM 12:00 TO 16:00 HRS.

THB 1,490++ PER PERSON

THB 999++ FREE FLOW COCKTAILS, WINES AND MORE

Your 4-hour weekend lunch just got better with Chef Roberto Gonzalez Alonso's weekend feast. This all-you-can-eat lunch extravaganza offers a mouthwatering array of cold cuts, starters, mains, cheeses, salads, and decadent desserts. Discover our signature dishes like black ink baby squid, gambas pil pil and more. Gather your friends and family for a memorable culinary adventure.

พบกับเมนูอื่นไม่อื่นมือกลางวันทุกวันเสาร์ และวันอาทิตย์ และวันหยุด มักซ์ตุกซ์ มีเสนาอาหารต้นตำรับสไตล์สเปนรสดั้งเดิม เพลิดเพลินกับเมนูเรียกน้ำย่อย เมนูอาหารตามสั่งที่สั่งได้ไม่อั้น และของหวานโฮมเมด เมนูไอศกรีม ดังนี้ ปลาหมึกตุ๋นหมึกดำเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย, กุ้งผัดกระเทียมน้ำมันมะกอก เสิร์ฟพร้อมขนมปัง, การ์ทาร์ตเนื้อวัวกับมิลเฟเย, เนื้อซี่โครงแกะย่างกับมันบด ราดซอสเตา และเมนูอื่นๆ อีกมากมาย



WEEKEND LUNCH MENU

unomasbangkok

unomas_bangkok

unomasbangkok.com

ROOFTOP FESTIVE

EARLY BIRD

BOOK NOW UNTIL
30 NOVEMBER 2024

10%
DISCOUNT

**Subject to availability *Conditions apply*

CRU CHAMPAGNE BAR Level 59

THB 12,955++ per person

Free flow Champagne Pommery Brut, cocktails, wines, spirits.
A la carte snacks and DJ. From 21:00 - 02:00 hrs.
A la carte open from 19:00 to 21:00 hrs.

ครุ แชมเปญ บาร์ ชั้น 59 - แกรนด์เคาท์ดาวน์ปาร์ตี้ สุกไปกับดีเจและฟรีโฟลว์แชมเปญ พอมเมอริ บรูท, ค็อกเทล สปริตและไวน์ ราคา 12,955 บาท++ ต่อท่าน ตั้งแต่เวลา 21:00 น. - 02:00 น. เมนูอาหารทานเล่นและเครื่องดื่มแบบตามสั่ง ตั้งแต่เวลา 19:00 - 21:00 น.

COCOA XO Level 57

THB 8,599++ per person (standard seats)

THB 9,599++ per person (window seats) Access to Red Sky Bar, level 56

Free flow cocktails, cognac, spirits, wines, beer. Unlimited homemade chocolates, snacks a la carte and DJ
From 21:00 - 02:00 hrs.
A la carte open from 19:00 to 21:00 hrs.

โคโก้ เอ็กซ์โอ ชั้น 57 - ราคา 8,599 บาท++ ต่อท่าน ที่นั่งไม่ติดหน้าต่าง และราคา 9,599 บาท++ ที่นั่งริมหน้าต่าง พบกับช็อกโกแลตไม่อื่น สุกไปกับดีเจและฟรีโฟลว์ ค็อกเทล, คอนยัค, สปริต, ไวน์และเบียร์ และเมนูทานเล่น ตั้งแต่เวลา 21:00 น. - 02:00 น. เมนูอาหารทานเล่นและเครื่องดื่มแบบตามสั่ง ตั้งแต่เวลา 19:00 - 21:00 น.

RED SKY BAR Level 56

THB 3,500 net per person

Cocktail party from 21:00 to 02:00 hrs.

Including 1 glass of Champagne Pommery Brut Royal. Live band and DJ.

เรดสกายบาร์ ชั้น 56 - เคาน์ดาวน์ปาร์ตี้ สุกสุดมันส์ไปกับดนตรีสดและดีเจ ค่าเข้าเพียง 3,500 บาทสุทธิ ต่อท่าน พร้อมรับแชมเปญ Pommery Brut Royal N.V. 1 แก้ว ปาร์ตี้สังสรรค์ ให้คุณวาดลวดลายสีลาการเต็มได้เต็มที่ (ไม่มีที่นั่ง) ตั้งแต่เวลา : 21:00 น. - 02:00 น.

RED SKY Level 55

8-Course Gala Dinner

THB 17,555++ per person

Including a bottle of Champagne Pommery Brut Royal or Rosé per couple and 7 pieces live band, DJ, firework. Free access to Red Sky Bar From 19:00 - 02:00 hrs.

ห้องอาหารเรดสกาย ชั้น 55 - กาล่าดินเนอร์ 8 คอร์ส ราคา 17,555 บาท++ ต่อท่าน รับฟรีแชมเปญพอมเมอริ บรูท รอยัล หรือแชมเปญโรเซ่ 1 ขวด สำหรับ 2 ท่าน พบกับดนตรีสด ดีเจตลอดค่ำคืน สามารถขึ้นชมวิวและพลุ ที่เรดสกายบาร์ ชั้น 56 ตั้งแต่เวลา 19:00 น. - 02:00 น. (พร้อมเคาน์ดาวน์ชมพลุ)

UNO MAS Level 54

Surf and Turf Celebration

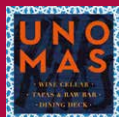
THB 9,999++ per person

Surf and Turf Celebration free flow Champagne and premium drinks, cocktails, white wine, red wine. Seafood on ice, made to order gourmet courses. From 19:00 - 00:30 hrs. (Last order 23:30 hrs.)

Free access to the firework at Red Sky Bar for the 20 first booking.

ห้องอาหารอุโนมาส ชั้น 54 - เซิร์ฟแอนด์เทอร์ฟ, แกรนด์ซีฟู้ดออนไอซ์, มุมทาบาส, เมนูจานหลักเสิร์ฟพร้อมจากครัวแบบไม่อื่น ราคา 9,999 บาท++ ต่อท่าน ฟรีโฟลว์แชมเปญและเครื่องดื่มพรีเมียมต่างๆ, ค็อกเทล, ไวน์ขาว และไวน์แดง

พิเศษสำหรับ 20 ท่านแรกที่จองและชำระเงิน สามารถขึ้นชมวิวและพลุ ที่เรดสกายบาร์ ชั้น 56 ตั้งแต่เวลา 19:00 น. - 00:30 น. (ออเดอร์สุดท้ายเวลา 23:30 น.)

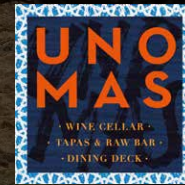




VALDECURIEL

VALDECURIEL WINE DINNER

FRIDAY 18 OCTOBER 2024
19:00 HRS. AT UNO MAS DINING DECK
THB 2,500++ PER PERSON



Valdecuriel rekindles a history of more than 20 centuries, on the slopes of the Las Pinzas valley, province of Valladolid, in the heart of Ribera del Duero. There is something special about the location. Southfacing, overlooking the Duero river, the small valley is like a refuge from the harsh climate of the highlands. Our Valdecuriel range represents the viticultural quality of the area, defined by fruit expression, power and harmony.

เปิดประสบการณ์กับไวน์วาลเดอคูเรียล งานไวน์ดินเนอร์สุดหรู เซตเมนูอาหารสเปนมือค้ำ 5 คอร์ส จับคู่กับไวน์สเปน “วาลเดอคูเรียล” จากไร่องุ่นในลาสพินซัส เมืองบายาโดลิด ที่มีชื่อเสียงของสเปน รสชาติเยี่ยมที่คัดสรรมาอย่างดี พร้อมรังสรรค์เมนูอาหาร โดย เชฟโรแบร์โต กอนโซเลส หัวหน้าพ่อครัวประจำห้องอาหารอูโนมาส ชั้น 54



MENU

Welcome Sparkling Sangria

Puerro a baja temperatura y al grill con cecina salsa de cerezas y mostaza

Slow cooked and grilled leek, cecina, cherry coulis, mustard
Valdecuriel Roble, Ribera del Duero 2020

Morillas con espárragos verdes y cremoso de champiñones con jugo ahumado de cerdo

Morels and green asparagus
Portobello mushroom cream, smoked jus
El Buscador Crianza, Rioja 2019

Pluma a la parrilla y lentejas estofadas con boletus

Charcoal grilled Pluma Iberica
Lentil and boletus stew
Valdecurile Crianza, Ribera del Duero 2016

Solomillo del carnicero con pure de apionabo y salsa Périgord

Charcoal grilled oyster blade beef
Celeriac purée, Périgord sauce
Valdecuriel Reserva, Ribera del Duero 2014

Milhojas de manzana con crema tostada y sorbete de ruibarbo

Crispy apple mille-feuille
Burned caramel custard, rhubarb sorbet

Freshly brewed coffee or tea



WINE DINNER MENU



Weekday

SET LUNCH MENU DEL DIA

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

3 COURSE MENU

THB **690++**
PER PERSON

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

เซตเมนูอาหารกลางวัน 3 คอร์ส ราคา **690 บาท++** ต่อท่าน รวมน้ำดื่ม หรือซอฟต์ดริงค์ 1 แก้ว

หรือเพิ่ม **100 บาท++** ต่อท่าน รับเบียร์ "คานา", แซงเทรีย, ไวน์ขาว หรือไวน์แดง 1 แก้ว ต่อท่าน



WEEKDAY
SET LUNCH MENU

UNLEASH YOUR FIESTA
UNO MAS
CHAMPAGNE BRUNCH
AVAILABLE AT HOME!

Elevate your brunch enjoyment with a premium seafood straight to your door (or desk!).

THB 8,999 NET FOR 2 PERSONS
including a bottle of Pommery Champagne

THB 11,999 NET
including a Magnum 1.5 litre bottle of Pommery Champagne

สัมผัสรสชาติในสไตล์สเปนแท้ๆ กับเมนู อุโนมาสมรืนซ์ ที่พร้อมให้บริการส่งตรงถึงบ้านของคุณ กับซีฟู้ดสดใหม่คุณภาพเยี่ยมบาบาชบิต อาทิ ก้ามปูอลาสก้าเนื้อหวาน กุ้งล็อบสเตอร์แคนาเดียน (1 ชิ้นต่อ 1 ท่าน) กุ้งลายเสือ หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ กุ้ง ปลาแซลมอนรมควันและหลากหลายเมนูทาสต่างๆ ขมมบิงออบเนย "บาเก็ต" พร้อมเสิร์ฟให้ทุกท่านได้ลิ้มรสรวมทั้ง "เปอติฟูร์" ขมมชิ้นเล็กๆ ขนาดพอดีคำ

- ราคาเพียง 8,999 บาทสุทธิ ต่อ 2 ท่าน เสิร์ฟพร้อม แชมเปญปอมเมอริ ขนาดจ 0.75 ลิตร
- ราคาเพียง 11,999 บาทสุทธิ เสิร์ฟพร้อมแชมเปญปอมเมอริ ขนาดจ 1.5 ลิตร หรือสองเท่าของขวดแชมเปญปกติ



ORDER