EXCLUSIVE IN-SUITE DINING

The Centara Grand at CentralWorld has launched a new culinary offer for you and your guests to experience the finest cuisine of our award-winning restaurants served in the comfort of a luxurious suite combined with stunning city views from up high.

This experience is aligned with our Centara Complete Care programme which was developed to ensure the protection, safety and wellbeing of our guests.

Ventisi set menu price at THB 2,200++ per person
Uno Mas set menu price at THB 3,800++ per couple
Red Sky set menu price at THB 4,200++ per person

SPECIAL OFFERS

*At a minimum consumption of THB 9,888 you can enjoy a complimentary overnight stay in the suite you are dining in (terms & conditions apply).
*Additional accommodation offers are available, for as low as THB 1,600 per night in a Deluxe Room (not inclusive of breakfast). For more information, please contact our Reservations Team at 02-100-6262 or e-mail cgcwreservations@chr.co.th

Available daily from 17.00 hrs. onwards

Advance reservation is required (bookings for the same day to be made before 14.00 hrs.)

ดินเนอร์ในห้องพักสุดหรู

"Exclusive In-Suite Dining" สัมผัสประสบการณ์ดินเนอร์อันแสนโรแมนติก ท่ามกลางบรรยากาศวิวใจกลางมหานครแบบส่วนตัวในห้องพักสวีทสุดหรู ที่คุณจะได้ยกระดับความอร่อยจากการคัดสรรวัตถุดิบสดใหม่คุณภาพชั้นเลิศโดยเชฟผู้เชี่ยวชาญ นำมารังสรรค์ให้คุณได้ลิ้มลองความอร่อยกับ 3 เซ็ตเมนูจาก 3 ห้องอาหารด้วยกัน

ห้องอาหารเวนติซี ราคาเซ็ตละ 2,200 บาท++ ต่อท่าน
ห้องอาหารอูโนมาส ในราคาเซ็ตละ 3,800 บาท++ ต่อ 2 ท่าน
ห้องอาหารเรดสกาย ในราคาเซ็ตละ 4,200 บาท++ ต่อท่าน
(แพ็คเกจเหล่านี้ไม่รวมเครื่องดื่ม)

พิเศษ!

***สำหรับลูกค้าที่สั่งอาหารและเครื่องดื่มในแต่ละแพ็คเกจยอดขั้นต่ำ 9,888 บาท คุณจะได้รับสิทธิพิเศษห้องสวีทสุดหรูฟรี 1 คืน (ในวันที่เข้าใช้บริการแพ็กเกจ)

***สำหรับลูกค้าที่สั่งอาหารและเครื่องดื่ม ต่ำกว่ายอดขั้นต่ำคุณสามารถเข้าพักห้องพักสุดหรูราคาสุดพิเศษเพียง 1,600 บาทถ้วน ในวันที่เข้าใช้บริการแพ็กเกจ (ราคาไม่รวมอาหารเช้า)

แพ็กเกจดินเนอร์จาก 3 ห้องอาหาร เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 17.00 น. เป็นต้นไป

สามารถสำรองล่วงหน้าก่อนเวลา 14.00 น.

สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งล่วงหน้าได้ที่ โทร. 02-100- 6255 หรืออีเมล diningcgcw@chr.co.th
ชำระเงินล่วงหน้า 50% ก่อนเข้าใช้บริการแพ็กเกจนี้

Ventisi | UNO MAS – WINE & RELAX – TAPAS & RAW BAR – OPEN AIR DINING DECK | Red sky

For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgcw@chr.co.th
centaragrandatcentralworld centaragrand_centralworld

Ventisi

INTERNATIONAL BUFFETS

Centara Grand at CentralWorld's newest dining venue on the 24th floor of the hotel. The restaurant celebrates two of the world's favourite cuisines, Thai and Italian, with live cooking stations from where our expert chefs serve up both classic and contemporary dishes.

Enjoy unlimited helpings of seafood on ice, freshly sliced sushi & sashimi, appetisers and salads, homemade bread, delicious soups, mouthwatering mains including meat & fish specialties with a wide array of side dishes & garnishes, roasted classics, Thai favourites, Italian classics, Mediterranean delights and a wide selection of international cheeses, homemade desserts, pastries and sweets!

LUNCH BUFFET
Saturday - Sunday: 11.30 hrs. to 14.30 hrs.
THB 850++ per person (food only)

DINNER BUFFET
Friday - Saturday: 18.00 hrs. to 22.30 hrs.
THB 1,290++ per person (food only)

Additional drink package
- Free flow soft drinks, coffee & tea THB 149++
- Free flow soft drinks, coffee & tea, draught beer THB 299++
- Free flow soft drinks, coffee & tea, draught beer and wines THB 499++

SONGKRAN SPECIAL

"Kao Chae", a Royal Thai dish featuring rice soaked in cool jasmine water and served with a selection of side dishes. THB 550++ per serving.

Ventisi

อินเตอร์เนชั่นแนล บุฟเฟ่ต์

โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ ภูมิใจนำเสนอห้องอาหารใหม่ล่าสุด "เวนติซี" ตั้งอยู่ที่ชั้น 24 ของโรงแรมฯ คอนเซ็ปต์จะเป็นอาหารสไตล์อิตาเลียน-ไทย ไม่ว่าจะเป็น ปลาแนมใบทองหลางแบบสิงห์บุรี แกงตูนปลาช่อนแม่ลากับกุ้งฝอยแบบเชียงราย เนื้อวากิวโคราชผัดเผ็ดช้างร้อง เนื้อวัววิบอายย่างทากริต้าสไตล์เสิร์ฟพร้อมเห็ดย่างและมันฝรั่งอบ ไก่ย่างสไตล์อิตาเลียนเสิร์ฟพร้อมเห็ดพอชินี่ปลายฤดู เฟรโกล่าและซอสเห็ดทรัฟเฟิลฤดูร้อน และอีกมากมาย

สำหรับวันศุกร์ เสาร์ และอาทิตย์ เวนติซีขอแนะนำ "บุฟเฟ่ต์นานาชาติ" มื้อกลางวัน และมื้อเย็น ร่วมฟินอิ่มอร่อยแบบไม่อั้นกับเมนูซีกเนเจอร์ที่คัดสรรมาอย่างพิถีพิถัน พร้อมสัมผัสประสบการณ์แบบบุฟเฟ่ต์นานาชาติที่เน้นอาหารอิตาเลียน - ไทย เป็นหลัก อีกทั้งมุมซีฟู้ดออนไอซ์ ซูชิ ซาชิมิ ของว่างและสลัดต่างๆ อาหารหลากหลายชนิดจากทั่วทุกมุมโลก ไม่ว่าจะเป็นอาหารอิตาเลียน เมดิเตอร์เรเนียน หรืออาหารไทย ให้คุณเลือกลิ้มลอง ตื่นตาตื่นใจไปกับชีส ระดับพรีเมียมนานาชนิดหลากหลายจากทั่วมุมโลก รวมถึงของหวาน

บุฟเฟ่ต์นานาชาติมื้อกลางวันเสาร์และอาทิตย์
วันเสาร์และวันอาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 11.30 น. - 14.30 น.
ในราคาเพียง 850 บาท++ ต่อท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม)

บุฟเฟ่ต์นานาชาติมื้อเย็นวันศุกร์ - เสาร์
วันศุกร์และวันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 18.00 น. - 22.30 น.
ในราคาเพียง 1,290 บาท++ ต่อท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม)

ซอฟต์ดริงก์แบบไม่อั้น
- รวมชาและกาแฟ ราคา 149 ++ บาทต่อท่าน
- ดราฟท์เบียร์แบบไม่อั้น ราคา 299++ บาทต่อท่าน
- ซอฟต์ดริงค์แบบไม่อั้น รวมชา กาแฟ ดราฟท์เบียร์และไวน์ ราคา 499++ บาทต่อท่าน

เมนูพิเศษวันสงกรานต์

"ข้าวแช่" เมนูพิเศษวันสงกรานต์ ราคาชุดละ 550 บาท++

For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgcw@chr.co.th
centaragrandatcentralworld centaragrand_centralworld

Ventisi
DELICACIES

TORTA CAPRESE

Torta Caprese was invented by a pastry chef named Carmine di Fiore in 1920 by accident. As the story goes, three of Al Capone's henchmen ordered an almond cake, but the chef forgot to add the flour to the mixture. When the cake come out, the chef was surprised to find a different cake — one that is crunchy on the outside and moist in the middle. This innocent mistake created a classic Neapolitan dessert. The total absence of flour makes this dessert suitable for people with gluten related allergy.

CANNOLI

The origin of this quintessential Sicilian dessert goes back to the time of the Roman Empire, when it was customary to eat a shell filled with cream. The Arabs would later introduce the idea of sweetening ricotta with sugar and candied fruit to create a cream. In the following centuries, the nuns of a convent in Caltanissetta elaborated the recipe and the cannolo become known as a carnival sweet. Nowadays, some different variation exists but the main ingredients and the crunchy shell remain the same.

TIRAMISU

Historical records show that tiramisu originated in Treviso in 1800. Before electricity was widely available, this dessert, which does not keep for long, was only known in the homes in Treviso and the surrounding areas. It wasn't until the late 1960s that this dessert become popular. Today, tiramisu can be found everywhere, and remains one of the most loved desserts in the world.

Ventisi
DELICACIES

ทอร์ตาคาร์เปรส

เค้กช็อกโกแลตไร้แป้งสูตรนี้มีที่มาจากเมืองคาปรี ตอนใต้ของอิตาลีโดยเชฟชื่อว่า Carmine di Fiore ในปี 1920 จุดกำเนิดของทอร์ตาคาร์เปรสเกิดจากมีแก็งค์อัลคาโปน 3 คนมาสั่งเค้กอัลมอนด์ ด้วยความตื่นตระหนกของเชฟจึงทำให้ลืมใส่แป้งลงไปในเค้ก เมื่อเค้กออกมาจากเตาเชฟรู้สึกประหลาดใจ เนื่องจากเค้กมีความสวยงามกรอบนอกและมีความชุ่มตรงกลาง ท้ายที่สุดจึงกลายเป็นขนมคลาสสิกของชาวเนเปิลในปัจจุบัน และยังเหมาะสำหรับผู้ที่แพ้กลูเตนอีกด้วย

แคนโนลี

ต้นตำรับของขนมนี้ ย้อนกลับไปในสมัยโรมัน การทานเปลือกขนมใส่ครีมเป็นเรื่องปกติ ต่อมาชาวอาหรับได้นำเสนอ ricotta ที่ให้ความหวาน พร้อมกับน้ำตาล และผลไม้แช่อิ่ม ทำเป็นครีมที่รสชาติหอมอร่อย ในศตวรรษต่อมา แม่ชีจากโบสถ์ในเมือง Caltanissetta ได้ปรับเปลี่ยนและปรุงสูตรของแคนโนโล จนทำให้แคนโนโลกลายเป็นที่รู้จักกันในชื่อ carnival sweet ปัจจุบันนี้ มีรูปแบบที่แตกต่างของขนมแคนโนลีอยู่มากมายขึ้นอยู่กับว่าจากที่ไหน แต่ส่วนผสมหลักและเปลือกขนมยังคงเหมือนเดิม

ทีรามิสุ

บันทึกทางประวัติศาสตร์กล่าวไว้ว่า Tiramisu มีต้นกำเนิดมาจาก Treviso ในปี 1800 หลักฐานของการปรากฏตัวของทีรามิสุในหลายศตวรรษที่ผ่านมานี้ คือแต่ละบ้านมักจะได้รับขนมนี้จากคุณยาย หรือคุณทวด ในช่วงก่อนที่จะมีไฟฟ้าใช้อย่างแพร่หลาย พร้อมกับยุคแรกของตู้เย็น ทีรามิสุ ซึ่งสมัยนั้นไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน จะเป็นที่รู้จักในจังหวัด Treviso และพื้นที่โดยรอบเท่านั้น แต่เมื่อปลายยุค60 ทีรามิสุก็เป็นที่นิยมอย่างกว้างขวาง โดยย่านใจกลางเมือง Treviso ได้เพิ่มทีรามิสุลงในเมนู ปัจจุบันทีรามิสุสามารถพบได้ในทุกที่ และได้รับการยอมรับว่าเป็นหนึ่งในขนมหวานที่มีชื่อเสียงที่สุด ถึงแม้ว่าจะมีรูปแบบที่แตกต่างกันมากมายเกิดขึ้นแต่ทั้งหมดนี้ก็ยังมีพื้นฐานมาจากสูตรความอร่อยแบบดั้งเดิม

For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgcw@chr.co.th
centaragrandatcentralworld centaragrand_centralworld