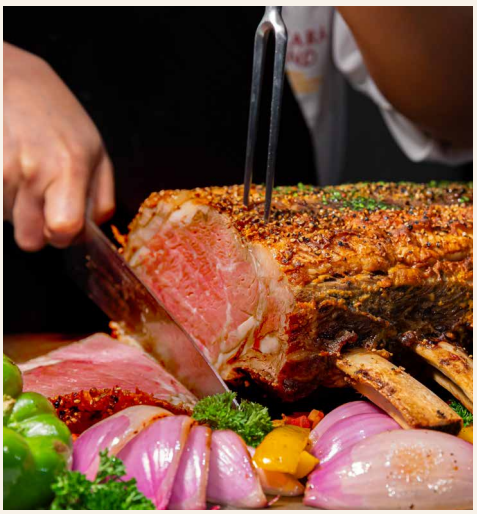
NOVEMBER SPOTLIGHTS

CENTARA GRAND AT CENTRALWORLD - NOVEMBER 2026









CENTARA GRAND
AT CENTRALWORLD

CENTARA The 1



ONE DAY ONLY

11.11 FLASH OFFERS

FIVE WAYS TO DINE.

WEDNESDAY 11 NOVEMBER 2026

Your next dinner, rooftop catch-up or chocolate escape starts here. For one day only, secure dining and drinks offers across Centara Grand at CentralWorld in our final double-digit sale of the year. Choose your favourite experience or purchase an F&B cash voucher, then find a date to enjoy it before 17 December 2026.

ไม่ว่าจะเป็นมื้อค่ำมื้อถัดไป นัดสังสรรค์บนรูฟท็อป หรือช่วงเวลาดื่มด่ำกับช็อกโกแลต เริ่มต้นได้ที่นี่ พบข้อเสนอพิเศษสำหรับอาหารและเครื่องดื่มจากโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์ ในโปรโมชันวันเลขคู่ครั้งสุดท้ายของปี เฉพาะวันเดียวเท่านั้น เลือกซื้อประสบการณ์ที่ชื่นชอบหรือบัตรกำนัลอาหารและเครื่องดื่ม แล้ววางแผนมาใช้สิทธิ์ก่อนวันที่ 17 ธันวาคม 2569



VENTISI • International Grand Dinner Buffet
THB **1,911 net** per person, including soft drinks. *(Advance reservation required.)*

ห้องอาหารเวนติซี • แกรนด์บุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติ ราคา **1,911 บาทสุทธิ** ต่อท่าน รวมซอฟท์ดริ้งค์ *(กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้า)*



UNO MAS • Tapas & Paella Night
THB **1,307 net** per person
including soft drinks

ห้องอาหารอูโนมาส • ทาปาส และข้าวผัดสเปน **1,307 บาทสุทธิ** ต่อท่าน รวมซอฟท์ดริ้งค์



RED SKY BAR • Free-flow cocktails
THB **1,307 net** per person
Choice of 1-hour free-flow cocktails or 1 bottle of red, white or sparkling wine

เรดสกาย บาร์ • ค็อกเทลแบบไม่อั้น
ราคา **1,307 บาทสุทธิ** ต่อท่าน
เลือกรับค็อกเทลแบบไม่อั้น 1 ชั่วโมง หรือไวน์แดง ไวน์ขาว หรือสปาร์กลิงไวน์ 1 ขวด



COCOA XO • Chocolate Cave Experience
THB **1,111 net** per person
including 1 mocktail

โคโค่ เอ็กซ์โอ • ถ้ำช็อกโกแลต
ราคา **1,111 บาทสุทธิ** ต่อท่าน
พร้อมม็อกเทล 1 แก้ว

F&B CASH VOUCHER

Pay THB **1,111** and receive THB **1,300** dining value
Purchase as many as you like. Plan your special moments ahead.

Enjoy them anytime before Christmas.
On sale **11 November 2026** from 09:00 - 21:00 hrs. via the official Centara Grand at CentralWorld social media channels.

Vouchers valid until **17 December 2026.**
***Terms and conditions apply.*

บัตรกำนัลอาหารและเครื่องดื่ม

บัตรกำนัลแทนเงินสด จ่าย **1,111** บาท รับมูลค่าบัตรรับประทานอาหาร **1,300** บาท ซื้อได้ไม่จำกัด

วางแผนช่วงเวลาพิเศษไว้ล่วงหน้า แล้วมาใช้ทุกดีลก่อนคริสต์มาส
จำหน่ายเฉพาะวันที่ **11 พฤศจิกายน 2569** ตั้งแต่เวลา 09:00 - 21:00 น. ผ่านช่องทางโซเชียลมีเดียอย่างเป็นทางการของโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์

บัตรกำนัลใช้ได้ถึง **17 ธันวาคม 2569**
***เงื่อนไขเป็นไปตามที่โรงแรมกำหนด*

CENTARA GRAND
& BANGKOK CONVENTION CENTRE AT CENTRALWORLD

centaragrandatcentralworld centaragrand_centralworld



CHRISTMAS EVE

THE JOY OF CHRISTMAS

FESTIVE FLAVOURS, TREATS & MOMENTS TO SHARE

THURSDAY 24 & FRIDAY 25 DECEMBER 2026

VENTISI • 24th FLOOR

CHRISTMAS EVE
DINNER BUFFET
FROM 18:00 - 22:30 HRS.

Enjoy a festive feast at Ventisi with Italian and Thai favourites, seafood, sushi, sashimi, and roasted turkey with all the trimmings. Pair it with free-flow drinks, then finish with festive desserts and international cheeses.

- Adults: THB **3,955++** per person
  Including free-flow soft drink, water, coffee, tea, cocktails, premium draught beers and Italian wine selection
- Children (6 - 11 years): THB **999++** per person
  Including free-flow soft drinks & drinking water
- Children below 6 years dine for free

อิ่มอร่อยกับมื้ออาหารฉลองเทศกาลคริสต์มาส ที่ห้องอาหารเวนติซี พบกับอาหารอิตาเลียนและอาหารไทยจานโปรด ซีฟู้ด ซูชิ ซาชิมิ และไก่งวงอบ พร้อมเครื่องเคียง เพลิดเพลินกับเครื่องดื่มแบบไม่อั้น ก่อนปิดท้ายด้วยขนมหวานประจำเทศกาลและชีสนานาชาติ

- ผู้ใหญ่: **3,955 บาท++** ต่อท่าน
  รวมเครื่องดื่มแบบไม่อั้น ได้แก่ น้ำอัดลม น้ำดื่ม กาแฟ ชา ค็อกเทล, พรีเมียม ดราฟต์เบียร์ และไวน์อิตาเลียน
- เด็กอายุ 6–11 ปี: **999 บาท++** ต่อท่าน
  รวมน้ำอัดลมและน้ำดื่ม
- เด็กอายุต่ำกว่า 6 ปี รับประทานฟรี







VENTISI • 24th FLOOR

CHRISTMAS DAY
LUNCH BUFFET
FROM 12:00 - 15:00 HRS.

Celebrate Christmas Day with a festive lunch at Ventisi. Enjoy Italian classics, Thai favourites, seafood on ice, sushi and sashimi, alongside free-flow drinks. Highlights include roasted turkey, raclette cheese, chestnut Mont Blanc, Strawberry Papa Noël, Christmas wreath cake and panettone.

- Adults: THB **2,955++** per person
  Including free-flow soft drink, water, coffee, tea, cocktails, premium draught beers and Italian wine selection
- Children (6 - 11 years): THB **999++** per person
  Including free-flow soft drinks & drinking water
- Children below 6 years dine for free

เฉลิมฉลองวันคริสต์มาสด้วยมื้อกลางวันสุดพิเศษที่ห้องอาหารเวนติซี เพลิดเพลินกับอาหาอิตาเลียนคลาสสิก อาหารไทยจานโปรด ซีฟู้ดบนน้ำแข็ง ซูชิ และซาชิมิ พร้อมเครื่องดื่มแบบไม่อั้น เมนูไฮไลต์ ได้แก่ ไก่งวงอบ ชีสราแคลตต์ มงบล็องเกาลัด สตรอว์เบอร์รีปาปาโนเอล เค้กคริสต์มาส และปาเน็ตโตเน

- ผู้ใหญ่: **2,955 บาท++** ต่อท่าน
  รวมเครื่องดื่มแบบไม่อั้น ได้แก่ น้ำอัดลม น้ำดื่ม กาแฟ ชา ค็อกเทล พรีเมียม ดราฟต์เบียร์ และไวน์อิตาเลียน
- เด็ก (อายุ 6–11 ปี): **999 บาท++** ต่อท่าน
  รวมน้ำอัดลมและน้ำดื่ม
- เด็กอายุต่ำกว่า 6 ปี รับประทานฟรี



TEA & TIPPLE • 23rd FLOOR

NEW YEAR'S EVE FIREWORKS & FREE-FLOW
THB 4,999++ PER PERSON
FROM 21:00 - 01:00 HRS.

Savour an unforgettable evening from our exclusive Tea & Tipple lounge and balcony, where you can enjoy an unparalleled view of the dazzling fireworks display.

Delight in free flow drinks accompanied by a curated snack buffet, crafted to elevate your celebration.

ที แอนด์ ทิปเปิ้ล ชั้น 23
ราคา **4,999 บาท++** ต่อท่าน
ก้าวเข้าสู่ค่ำคืนสุดพิเศษที่ ที แอนด์ ทิปเปิ้ล ชมพลุระยิบระยับที่ส่องสว่างท้องฟ้ายามค่ำคืนเพื่อคุณโดยเฉพาะ

ดื่มด่ำกับเครื่องดื่มแบบไม่อั้น พร้อมบุฟเฟ่ต์ของว่างที่คัดสรรมาเพื่อสร้างประสบการณ์รื่นรมย์ให้กับทุกประสาทสัมผัส

เฉลิมฉลองในสไตล์เหนือระดับ และดื่มด่ำกับประสบการณ์สุดหรูที่แท้จริง

LOTUS GARDEN • 25th FLOOR

AN EVENING UNDER THE STARS
THB 3,955 NET PER PERSON
21:00 - 01:00 HRS.

Celebrate and enjoy the fireworks with DJ music and free-flow drinks. À la carte food selection available.

โลตัส การ์เด้น ชั้น 25
ราคา **3,955 บาทสุทธิ** ต่อท่าน
ฉลองค่ำคืนพร้อมชมพลุ เคล้าเสียงเพลงจากดีเจและเครื่องดื่มแบบไม่อั้น พร้อมเมนูอาหารให้เลือกสั่งตามรายการ

TEA & TIPPLE Ventisi

VENTISI • 24th FLOOR

ITALIAN - THAI INTERNATIONAL DINNER BUFFET
THB 3,955++ PER PERSON
FROM 18:00 - 22:30 HRS.

Free-flow premium draught beers, spirits, wines, cocktails and soft drinks.

THB **999++** per child (6 - 11 years)
including soft drinks & water. From 18:00 - 22:30 hrs.

Access with a glass of Veuve Clicquot Yellow Label N.V. Champagne to the fireworks at the Lotus Garden with DJ music at THB **1,000 net** per person.

ห้องอาหารเวนติซี ชั้น 24
บุฟเฟ่ต์มื้อค่ำนานาชาติทั้งอาหารไทย อิตาเลียน
ราคา **3,955 บาท++** ต่อท่าน พรีเมียม ดราฟต์เบียร์, สปิริต, ไวน์, ค็อกเทล, ซอฟท์ดริ้งค์และน้ำดื่มแบบไม่อั้น
เด็กราคา **999 บาท++** ต่อท่าน (อายุ 6 - 11 ปี) รวมซอฟท์ดริ้งค์และน้ำดื่ม ตั้งแต่เวลา 18:00 - 22:30 น.

สามารถขึ้นชมวิวและพลุที่ โลตัส การ์เด้น ในราคา **1,000 บาทสุทธิ** ต่อท่าน พร้อมเครื่องดื่ม เวิฟ คลิกโกต์ เยลโลว์ เลเบล เอ็น.วี. 1 แก้ว

POOL DECK • 26th FLOOR

MIDNIGHT AT THE POOL DECK
STANDING AND SEATED PACKAGES
TICKET START AT THB 3,000 NET PER PERSON
FROM 19:00 - 01:00 HRS.

A range of packages is available, with DJ music and spectacular fireworks.

พูลเด็ค ชั้น 26
ราคาเริ่มต้น **3,000 บาทสุทธิ** ต่อท่าน
มีแพ็กเกจให้เลือกหลากหลาย พร้อมเสียงเพลงจากดีเจและพลุสุดตระการตา



NEW YEAR'S EVE

ROOFTOP FESTIVE

DINING, DRINKS & CELEBRATIONS ABOVE BANGKOK

THURSDAY 31 DECEMBER 2026

10% DISCOUNT

BOOK NOW UNTIL
30 NOVEMBER 2026

*Subject to availability *Conditions apply

UNO MAS • 54th FLOOR



SURF & TURF CELEBRATION
THB 11,999++ PER PERSON
FROM 19:00 - 01:00 HRS.

Surf & Turf Celebration with free-flow Champagne Veuve Clicquot Yellow Label N.V. Magnum and premium drinks, cocktails, white wines, red wines. All-you-can-eat seafood on ice, including Alaskan King crabs, Maine lobster, oysters, made to order gourmet courses

ห้องอาหารอูโนมาส ชั้น 54
ฉลองกับซีฟู้ดและเนื้อชั้นเลิศ พร้อมแชมเปญ เวิฟ คลิกโกต์ เยลโลว์ เลเบล เอ็น.วี.แม็กนัม แบบไม่อั้น รวมถึงเครื่องดื่มพรีเมียม ค็อกเทล ไวน์ขาว และไวน์แดง เพลิดเพลินกับซีฟู้ดออนไอซ์ แบบไม่อั้น ทั้งปูอลาสก้า เมนล็อบสเตอร์ และหอยนางรม พร้อมเมนูอาหารชั้นเลิศปรุงสดตามสั่ง

RED SKY BAR • 56th FLOOR



COCKTAIL PARTY
THB 4,900 NET PER PERSON
FROM 21:00 - 02:00 HRS.

Including 2 glasses of Champagne Veuve Clicquot Yellow Label N.V. Live band, DJ and fireworks. (Standing only)

เรดสกายบาร์ ชั้น 56
เคาท์ดาวน์ปาร์ตี้ฉลองคืนส่งท้ายปี สนุกสุดมันส์ไปกับดนตรีสดและดีเจ พร้อมรับแชมเปญ เวิฟ คลิกโกต์ เยลโลว์ เลเบล เอ็น.วี. 2 แก้ว ปาร์ตี้สังสรรค์ ให้คุณวาดลวดลายลีลาการเต้นได้เต็มที่ (ไม่มีที่นั่ง)

RED SKY • 55th FLOOR



8-COURSE GALA DINNER
THB 19,555++ PER PERSON
FROM 19:00 - 02:00 HRS.

Including a bottle of Champagne Veuve Clicquot Yellow Label N.V. per couple, live band, DJ, and fireworks.

ห้องอาหารเรดสกาย ชั้น 55
กาล่าดินเนอร์ 8 คอร์ส ราคา **19,555 บาท++ ต่อท่าน** รับฟรีแชมเปญ เวิฟ คลิกโกต์ เยลโลว์ เลเบล เอ็น.วี. หนึ่งขวด สำหรับ 2 ท่าน พบกับดนตรีสดดีเจตลอดค่ำคืน ตั้งแต่เวลา 19:00 น. - 02:00 น. พร้อมเคาท์ดาวน์และชมพลุ

RED SKY • 55th FLOOR



INDOOR FESTIVE 5-COURSE SET MENU
THB 9,555++ PER PERSON
FROM 19:00 - 02:00 HRS.

Free access to Red Sky Bar from 23:30 hrs. onwards for the fireworks.

ห้องอาหารเรดสกาย ชั้น 55 (ด้านใน)
เซ็ตเมนูฉลองเทศกาลภายในห้องอาหาร พิเศษ! เข้า เรดสกายบาร์ ฟรี ตั้งแต่ 23:30 น. เป็นต้นไป เพื่อชมพลุสุดตระการตา

UNO MAS WINE CELLAR · TAPAS & RAW BAR · DINING DECK

Red sky

Red sky Bar



COCOA XO • 57th FLOOR

THB 9,599++ PER PERSON (STANDARD SEATS)
THB 10,999++ PER PERSON (WINDOW SEATS)
FROM 21:00 - 02:00 HRS.

Free-flow cocktails, cognac, spirits, wines, beer. Unlimited homemade chocolates, DJ and fireworks.
A la carte from 19:00 - 21:00 hrs.

โคโค่ เอ็กซ์โอ ชั้น 57
ราคา **9,599 บาท++** ต่อท่าน (ที่นั่งไม่ติดกระจก)
และราคา **10,999 บาท++** (ที่นั่งริมกระจก)
ช็อกโกแลตไม่อั้น สนุกไปกับดีเจ และชมพลุอันตระการตา พร้อมค็อกเทล, คอนยัค, สปิริต, ไวน์และเบียร์แบบไม่อั้น ตั้งแต่เวลา 21:00 น. - 02:00 น.
เมนูอาหารทานเล่นและเครื่องดื่มแบบตามสั่ง ตั้งแต่เวลา 19:00 – 21:00 น.

VIP PACKAGES
THB 77,000++ (UP TO 6 PEOPLE)
THB 99,000++ (UP TO 8 PEOPLE)

Free-flow package included Champagne Veuve Clicquot Yellow Label N.V. and snacks.

แพ็กเกจ VIP ที่นั่งพิเศษ
ราคา **77,000 บาท++** (สูงสุด 6 ท่าน)
ราคา **99,000 บาท++** (สูงสุด 8 ท่าน)

พร้อมแพ็กเกจ รวมถึงแชมเปญ เวิฟ คลิโคต์ เยลโลว์ เลเบล เอ็น.วี. และของว่างแบบไม่อั้น

CRU CHAMPAGNE BAR • 59th FLOOR

THB 14,955++ PER PERSON
FROM 21:00 - 02:00 HRS.

Free-flow Champagne Veuve Clicquot Yellow Label N.V., cocktails, premium wines, spirits. A la carte snacks, DJ and fireworks.
From 21:00 - 02:00 hrs.
A la carte from 19:00 - 21:00 hrs.

ครู แชมเปญ บาร์ ชั้น 59
ฉลองคืนส่งท้ายปีเก่าสุดพิเศษ ครู แชมเปญ บาร์ ชั้น 59 ดื่มด่ำบรรยากาศเหนือเส้นขอบฟ้า สนุกไปกับดีเจสุดมันส์ และชมพลุ พร้อมแชมเปญ เวิฟ คลิโคต์ เยลโลว์ เลเบล เอ็น.วี., ค็อกเทล, สปิริต และไวน์แบบไม่อั้นตลอดคืน
ราคา **14,955 บาท++** ต่อท่าน ตั้งแต่เวลา 21:00 – 02:00 น.
เมนูอาหารทานเล่นและเครื่องดื่มแบบตามสั่ง ตั้งแต่เวลา 19:00 - 21:00 น.

PRIVATE VIP PACKAGE
THB 150,000++ UP TO 6 PAX

At VIP area with red carpet
Free-flow premium spirits, Champagne and snacks.

แพ็กเกจ VIP ส่วนตัว
ราคา **150,000 บาท++** (สูงสุด 6 ท่าน)

บริเวณ VIP พร้อมพรมแดง รวมเครื่องดื่มพรีเมียม แชมเปญ และของว่างแบบไม่อั้น



COCOA XO · CRU CHAMPAGNE BAR — A VEUVE CLICQUOT BAR · Veuve Clicquot · MH WINES & SPIRITS THAILAND



FESTIVE HAMPER

A LITTLE CHRISTMAS

BEAUTIFULLY WRAPPED

AVAILABLE TO ORDER
FROM 15 NOVEMBER 2026.
COLLECTION: 1-25 DECEMBER 2026

HAMPER SELECTIONS

	THB
Merry Moments	**2,700++**
Festive Sparkle	**3,200++**
Christmas Sparkle	**5,300++**
Christmas Treasures	**5,900++**
The Grand Christmas	**12,900++**

Find the perfect festive gift with hampers from Mill & CO., filled with Christmas favourites, COCOA XO chocolates, Centara mango and ginger jam, and salted caramel spread.

Choose from five selections featuring PB Valley Shiraz grape juice, Chandon Brut, Veuve Clicquot Champagne or The Macallan whisky. Selected hampers also include Bordeaux wine or white truffle oil.

A thoughtful gift for family, friends, colleagues or anyone you would like to thank this festive season.

ส่งต่อความสุข กับกระเป๋าของขวัญสุดพิเศษ

แทนคำขอบคุณด้วยกระเป๋าของขวัญจากมิลล์ แอนด์ โค รวมสโตลเลน ปาเน็ตโตเน่ จินเจอร์เบรด ช็อกโกแลต แยม และซอลเต็ดคาราเมลสเปรด พร้อมเครื่องดื่มที่แตกต่างกันในกระเป๋า 5 แบบ ตั้งแต่น้ำองุ่นไปจนถึงแชมเปญ และวิสกี้ เลือกความอร่อยให้คนพิเศษในเทศกาลนี้

แพ็กเกจกระเป๋าคริสต์มาส

	บาท
เมอร์รี โมเมนต์	**2,700++**
เฟสทีฟ สปาร์เคิล	**3,200++**
คริสต์มาส สปาร์เคิล	**5,300++**
คริสต์มาส เทรเชอร์ส	**5,900++**
เดอะ แกรนด์ คริสต์มาส	**12,900++**

พรีออร์เดอร์ตั้งแต่วันที่ 15 พฤศจิกายน 2569
รับกระเช้าได้วันที่ 1 – 25 ธันวาคม 2569 ที่มิลล์ แอนด์ โค



A LITTLE CHRISTMAS OVER TEA

FESTIVE AFTERNOON TEA

FESTIVE AFTERNOON TEA FOR TWO: THB **1,490++**
CHAMPAGNE AFTERNOON TEA FOR TWO: THB **2,490++**

Bring someone special and settle into a festive afternoon at Tea & Tipple. Sweet and savoury treats, tea and Bangkok views set the scene for a leisurely catch-up. Whether you are meeting a friend or taking a break from gift shopping, make room for a little Christmas and an afternoon worth sharing.

ชวนคนพิเศษมาใช้เวลายามบ่ายในบรรยากาศแห่งการเฉลิมฉลองที่ที แอนด์ ทิปเปิ้ล เพลิดเพลินกับของว่างคาวหวานและน้ำชาหอมกรุ่น ไม่ว่าจะนัดพบเพื่อนหรือแวะพักจากการเลือกซื้อของขวัญ เติมกลิ่นอายคริสต์มาสให้วันของคุณ ด้วยช่วงเวลายามบ่ายแสนพิเศษที่ได้แบ่งปันร่วมกัน

VEGETABLE HAMPER

SEASON'S GREETINGS

FRESH FROM THE GARDEN

AVAILABLE EXCLUSIVELY AT MILL & CO.



Bring something fresh to festive gifting with a Vegetable Hamper from Mill & CO. Grown with care in our rooftop organic garden above Bangkok, seasonal produce is freshly harvested and hand-selected by our culinary team for a gift that brings the garden to the kitchen.

Whether you are thanking a thoughtful host, surprising someone who loves to cook or bringing something for the family table, each hamper offers a delicious starting point for meals to share throughout the season. Choose the Essential Seasonal Harvest, or the Premium Garden Selection with organic dressing, and send your warmest wishes with a harvest grown close to home.

Choose from two curated selections:
- THB **999 Net**
  Essential Seasonal Harvest with organic dressing
- THB **1,399 Net**
  Premium Garden Selection with organic dressing

Available exclusively at Mill & Co.
Kindly place your order at least one day in advance.

เติมความสดใหม่ให้การมอบของขวัญในเทศกาลนี้ ด้วยกระเช้าผักจาก มิลล์ แอนด์ โค ผลผลิตตามฤดูกาลที่ปลูกอย่างใส่ใจในสวนผักออร์แกนิค บนดาดฟ้า เก็บเกี่ยวสดใหม่และคัดสรรโดยทีมเชฟ เพื่อส่งต่อความสดจากสวนสู่ครัวในรูปแบบของขวัญแสนพิเศษ

ไม่ว่าจะมอบแทนคำขอบคุณแก่เจ้าบ้านที่ต้อนรับอย่างอบอุ่น เซอร์ไพรส์คนรักการทำอาหาร หรือเติมความอร่อยให้โต๊ะอาหารของครอบครัว กระเช้าแต่ละใบพร้อมเป็นจุดเริ่มต้นของมื้ออร่อยที่ได้แบ่งปันตลอดเทศกาล เลือกชุดเอสเซนเชียล ซีซันนัล ฮาร์เวสต์ หรือชุดพรีเมียม การ์เดน ซีเล็กชัน พร้อมน้ำสลัดออร์แกนิค แล้วส่งต่อความปรารถนาดีผ่านผลผลิตที่ปลูกด้วยความใส่ใจใกล้ตัวคุณ

- ราคา **999 บาทสุทธิ**
  ชุดผักสดตามฤดูกาลพร้อมน้ำสลัดออร์แกนิค
- ราคา **1,399 บาทสุทธิ**
  ชุดพรีเมียมพร้อมน้ำสลัดออร์แกนิค

จำหน่ายเฉพาะที่ มิลล์ แอนด์ โค
กรุณาสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วัน



TEA & TIPPLE 23rd FLOOR
CRU CHAMPAGNE BAR 59th FLOOR

THB **1,399++**
PER PERSON

Discover The Macallan through the influence of sherry with a three-part tasting journey that moves from origin to expression, then into a contemporary final serve.

Begin with Valdespino Origen, before moving into the rich, balanced character of The Macallan Double Cask 12 Years. The journey concludes with Double Origin, a bespoke cocktail bringing The Macallan and Valdespino Origen together in one glass, connecting the flavours that came before in a new expression.

Three pours, served in sequence, each revealing another side of the relationship between sherry and The Macallan.

ค้นพบเสน่ห์ของเดอะ แมคคัลแลน ผ่านอิทธิพลของเชอร์รี กับประสบการณ์ชิม 3 ลำดับ ที่พาคุณจากต้นกำเนิด สู่เอกลักษณ์แห่งรสชาติ ก่อนปิดท้ายด้วยการรังสรรค์ในสไตล์ร่วมสมัย

เริ่มต้นด้วยวัลเดสปิโน โอริเฮน แล้วสัมผัสรสชาติเข้มข้นและสมดุลของเดอะ แมคคัลแลน ดับเบิล คาสก์ 12 ปี ก่อนปิดท้ายด้วยดับเบิล ออริจิน ค็อกเทลสูตรพิเศษที่ผสานเดอะ แมคคัลแลน และวัลเดสปิโน โอริเฮน ไว้ในแก้วเดียว เชื่อมโยงรสชาติที่ได้สัมผัสก่อนหน้า สู่มิติใหม่แห่งการดื่มด่ำ

เครื่องดื่มทั้ง 3 แก้ว เสิร์ฟตามลำดับ โดยแต่ละแก้วจะเผยให้เห็นแง่มุมที่แตกต่างของความสัมพันธ์ระหว่างเชอร์รีและเดอะ แมคคัลแลน

THE MACALLAN SHERRY TRILOGY

1

Valdespino Origen
วัลเดสปิโน โอริเฮน

2

The Macallan Double Cask 12 Years
เดอะ แมคคัลแลน ดับเบิล คาสก์ 12 ปี

3

Double Origin
The Macallan × Valdespino Origen Bespoke Cocktail
ดับเบิล ออริจิน - ค็อกเทลสูตรพิเศษ จากเดอะ แมคคัลแลน × วัลเดสปิโน โอริเฮน

TEA & TIPPLE

CRU CHAMPAGNE BAR — A VEUVE CLICQUOT BAR —



FLAVOURS OF THE LEVANT

GOOD FOOD. GENEROUS TABLES

THE LEVANT

Begin with mezzeh, pass the bread and leave room for something from the charcoal grill. At The Levant, the pleasure of dining unfolds through dishes shared and conversations that carry on between courses.

Chef Mohanad brings more than two decades of international culinary experience to a menu rooted in the traditions of Lebanon, Syria, Jordan and Palestine. Vibrant mezzeh, freshly baked breads, fragrant spices and charcoal-grilled specialities invite you to explore the flavours of the Eastern Mediterranean at your own pace.

Gather family or friends, order a little of what everyone loves and discover something new together. Finish with traditional Arabic coffee or a refreshing fruit beverage, and let the conversation linger.

เปิดประสบการณ์อาหารเลแวนท์ กับรสชาติแห่งการแบ่งปันที่เดอะ เลแวนท์

สัมผัสเสน่ห์ของอาหารตะวันออกกลางที่ห้องอาหารเดอะ เลแวนท์ กับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารที่ให้ความสำคัญกับการแบ่งปัน เริ่มต้นมื้อด้วยเมซเซหลากหลายชนิด เสิร์ฟคู่ขนมปังอบสดใหม่ ก่อนลิ้มลองเมนูย่างถ่านหอมกรุ่น ท่ามกลางบรรยากาศอบอุ่นที่ชวนให้ครอบครัวและเพื่อนฝูงมารวมตัวกันรอบโต๊ะอาหาร

เชฟมูฮันนัด นำประสบการณ์ด้านอาหารนานาชาติกว่า 20 ปี มาถ่ายทอดเอกลักษณ์ของอาหารเลแวนท์ ซึ่งได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมการกินของเลบานอน ซีเรีย จอร์แดน และปาเลสไตน์ ผ่านเมนูที่โดดเด่นด้วยเครื่องเทศสมุนไพรสด ขนมปังอบใหม่ และอาหารย่างถ่านที่ปรุงอย่างพิถีพิถัน สะท้อนรสชาติอันหลากหลายจากภูมิภาคตะวันออกของทะเลเมดิเตอร์เรเนียน

ชวนคนสำคัญมาร่วมค้นพบความอร่อยผ่านอาหารจานโปรดและเมนูใหม่ๆ ที่เลือกแบ่งปันกันได้อย่างเต็มที่ ก่อนปิดท้ายมื้อด้วยกาแฟอาหรับแบบดั้งเดิม หรือเครื่องดื่มผลไม้เพิ่มความสดชื่น เติมเต็มประสบการณ์การรับประทานอาหารด้วยรสชาติและบรรยากาศการสังสรรค์ที่เป็นกันเอง








WEEKEND DINING

A GRAND WEEKEND OF FLAVOURS

WEEKENDS ARE MADE FOR GATHERING AT VENTISI

November calls for a full table at Ventisi, with generous international flavours, fresh seafood, Italian favourites and live cooking. From dinner with friends to a leisurely family lunch, make the weekend an occasion to come together.

เดือนพฤศจิกายนนี้ ชวนทุกคนมาล้อมวงความอร่อยที่เวนติซี อิ่มเอมกับอาหารนานาชาติหลากหลาย ซีฟู้ดสดใหม่ เมนูอิตาเลียนจานโปรด และอาหารปรุงสดจากไลฟ์คุกกิ้งสเตชัน ไม่ว่าจะเป็นมื้อค่ำกับเพื่อนหรือมื้อกลางวันสบายๆ กับครอบครัว เติมเต็มวันหยุดสุดสัปดาห์ด้วยช่วงเวลาดีๆ ที่ได้ใช้ร่วมกัน

A TASTE OF THANKSGIVING

From 26-28 November 2026, bring a little Thanksgiving to your gathering with a dedicated corner adding seasonal flavours to Ventisi's international spread. Another delicious reason to share a table with the people you are thankful for.

วันที่ 26–28 พฤศจิกายน 2569 เติมบรรยากาศแห่งเทศกาลให้มื้อรวมตัวด้วยมุมอาหาร Thanksgiving ที่ร่วมเสริมความอร่อยให้บุฟเฟต์นานาชาติของห้องอาหารเวนติซี อีกหนึ่งโอกาสที่จะชวนคนที่คุณอยากขอบคุณมาแบ่งปันอาหารและช่วงเวลาดีๆ รอบโต๊ะเดียวกัน

INTERNATIONAL GRAND DINNER BUFFET

Every Thursday - Saturday | 18:00 - 22:30 hrs.

THB **2,590++** PER PERSON
Beverage packages from THB 149++ per person

Enjoy half a Lobster Thermidor per person, unlimited foie gras, three oyster varieties, prime rib, Alaskan king crab, grilled river prawns and a Michelin-recommended corner featuring Kam's Roast.

แกรนด์บุฟเฟ่ต์มื้อค่ำ
ทุกวันพฤหัสบดี - วันเสาร์ | 18:00 - 22:30 น.
ราคา **2,590 บาท++** ต่อท่าน
แพ็กเกจเครื่องดื่มเริ่มต้น 149 บาท++ ต่อท่าน

อิ่มอร่อยกับล็อบสเตอร์เทอร์มิดอร์ครึ่งตัวต่อท่าน ฟัวกราส์ไม่อั้น หอยนางรม 3 สายพันธุ์ ไพรม์ริบ ปูอลาสก้าคิงแครบ กุ้งแม่น้ำย่าง และมุมอาหารแนะนำโดยมิชลิน พบกับแคมส์ โรสต์

INTERNATIONAL GRAND SUNDAY LUNCH

Every Sunday | 12:00 - 15:00 hrs.

THB **2,650++** PER PERSON
Including soft drinks, coffee and tea
Children under 12 dine for free

Enjoy half a Lobster Thermidor per person, unlimited foie gras, three oyster varieties, prime rib, Alaskan king crab, grilled river prawns and a Michelin-recommended corner featuring Kam's Roast.

แกรนด์บุฟเฟ่ต์มื้อกลางวันวันอาทิตย์
ทุกวันอาทิตย์ | 12:00 - 15:00 น.
ราคา **2,650 บาท++** ต่อท่าน รวมเครื่องดื่มซอฟท์ดริ้งค์ กาแฟ และชา
เด็กอายุต่ำกว่า 12 ปี รับประทานฟรี

อิ่มอร่อยกับล็อบสเตอร์เทอร์มิดอร์ครึ่งตัว ฟัวกราส์ไม่อั้น หอยนางรม 3 สายพันธุ์ ไพรม์ริบ ปูอลาสก้าคิงแครบ กุ้งแม่น้ำย่าง และแคมส์ โรสต์ ที่มิชลินแนะนำ



BY CHEF DE CUISINE BORJA TERRY BORREGO

12 THURSDAY NOVEMBER 2026 | **19:00 HRS.** ONWARDS | THB **1,900**++ PER PERSON

RIOJA, IN GOOD COMPANY
BODEGAS LAN WINE DINNER

Discover Spanish flavours by UNO MAS Chef de Cuisine **Borja Terry Borrego**, paired with Bodegas LAN Crianza 2022, Reserva 2018 and Gran Reserva 2016. Begin with rosé Cava and a Gilda skewer, followed by scallop with Albariño, before exploring Rioja alongside Iberian pork, seabass and crisp suckling pig. Traditional Spanish rice pudding completes the evening.

เปิดประสบการณ์อาหารสเปนจากเชฟบอร์คา เทอรี บอร์เรโก เชฟประจำห้องอาหารอูโนมาส จับคู่กับไวน์โบเดกัส ลัน ครีอันซา 2022, เรเซร์บา 2018 และกรัน เรเซร์บา 2016 เริ่มด้วยโรเซ่กาวาและกิลดาเสียบไม้ ตามด้วยหอยเชลล์คู่ไวน์อัลบาริญโญ ก่อนสัมผัสไวน์ริโอคาเคียงหมูไอเบเรียน ปลากะพงและหมูหันทอดกรอบ ปิดท้ายค่ำคืนด้วยพุดดิ้งข้าวสเปนแบบดั้งเดิม



SPAIN ON THE TABLE

Welcome Drink

Gilda, anchoa, piparra, aceituna gordal
San Sebastian anchovy, Guindilla peppers
green olive, classic skewer
Juvé y Camps Cava Brut Rosé Pinot Noir NV

Vieira, salsa de Manchego, jamon
Scallop, Manchego cheese sauce, crispy Iberico ham
Santiago Ruiz Albariño 2024

Presa iberica con salsa de setas y chalotas
Iberian pork shoulder, seasonal mushrooms, baby shallot
Bodegas LAN Rioja Crianza 2022

Lubina, espuma de guisantes, aire de azafran
Seabass, green pea foam, saffron air
Bodegas LAN Rioja Reserva 2018

Cuchifrito lechal, pirinaca, cremoso de patata
Deep fried baby suckling pig, piriñaca sauce, potato cream
Bodegas LAN Rioja Gran Reserva 2016

Arroz con leche
Traditional Spanish rice pudding



6 FRIDAY
NOVEMBER 2026

19:00 HRS. ONWARDS

THB **2,590**++ PER PERSON

THB **999**++ PER PERSON
FOR 3-GLASS WINE PAIRING

Murviedro Cava Brut, Arts De Luna, Organic N.V.
90pts. Guía Repsol

Viña Pomal Viura, Bodegas Bilbainas, Rioja 2025

Remelluri Reserva, Castiila y León 2017
95pts. James Suckling

Chef Borja Terry Borrego welcomes Chef Álvaro de la Puerta of Sizzle Rooftop, Phuket, for a six-course collaboration inspired by their Andalusian roots. Atlantic Cádiz meets Mediterranean Almería through seafood, premium cuts and open-flame cooking, with the Basque stove bringing land, fire and sea together for an evening above Bangkok.

เชฟบอร์คา เทอรี บอเรโก ต้อนรับเชฟอัลบาโร เด ลา ปูเอร์ตา จาก Sizzle ภูเก็ต ร่วมสร้างสรรค์ดินเนอร์ 6 คอร์สจาก 2 เมืองชายฝั่งทางตอนใต้ของสเปน ตั้งแต่เมืองกาดิซไปจนถึงเมืองอัลเมเรียฝั่งเมดิเตอร์เรเนียน ผ่านซีฟู้ด เนื้อคุณภาพ และการปรุงเหนือเปลวไฟ โดยมีเตาบาสก์เป็นหัวใจของค่ำคืนเหนือกรุงเทพฯ

ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO

Tops WINE CELLAR

AMUSE-BOUCHE

UNO MAS
Tartar de quisquilla de motril sobre crujiente de tapioca
Motril blue belly prawn tartare on tapioca crisp

SIZZLE
Tartar de vaca sobre pan bioche
Kamimura beef tartare on brioche, confit egg yolk pipparas and extra virgin olive oil

APPETISERS

UNO MAS
Vieria a la brasa con salsa de manchego y jamón crujiente
Hokkaido scallop with machego sauce and crispy ham

SIZZLE
Gochujan wagyu tataki
Wagyu beef tataki, gochujan, green apple

MAIN COURSE

SIZZLE
Costilla de vaca al carbón
Slow-brasied beef short rib, silky potato purée and Pedro Ximénez beef jus

DESSERT

UNO MAS
Las torrijas de mi abuela
Chef's grandma's French toast

CHAMPAGNE BRUNCH

A SUNDAY WORTH LINGERING OVER

EVERY FIRST SUNDAY OF THE MONTH

Sunday, 1st November & 6th December 2026

FROM 11:30 – 14:30 HRS. STARTING FROM THB 3,999++ PER PERSON



Spend the first Sunday of the month at UNO MAS with Mediterranean flavours, premium seafood and Chef Borja's signature giant paella. From Alaskan king crab and Maine lobster to oysters and caviar, discover plenty worth returning for. Choose free-flow Veuve Clicquot Champagne, gather your favourite people and let lunch linger above Bangkok.

เติมความพิเศษให้มื้อสายวันอาทิตย์

ใช้เวลาวันอาทิตย์แรกของเดือนที่ห้องอาหารอูโนมาส กับรสชาติเมดิเตอร์เรเนียน ซีฟู้ดพรีเมียม และปาเอญ่ากระทะยักษ์ซิกเนเจอร์ของเชฟบอร์คา อิ่มอร่อยกับปูอลาสก้า ล็อบสเตอร์จากรัฐเมน หอยนางรมและคาเวียร์ พร้อมเลือกเติมแชมเปญ Veuve Clicquot แบบไม่อั้น ชวนคนโปรดมาร่วมโต๊ะ แล้วเพลิดเพลินกับมื้อพิเศษเหนือวิวกรุงเทพฯ

THB 3,999++ PER PERSON	THB 4,455++ PER PERSON	THB 4,999++ PER PERSON
Including non-alcoholic beverages	Including free-flow alcoholic beverages, excluding Champagne	Including free-flow Veuve Clicquot

S.PELLEGRINO Veuve Clicquot MH WINES & SPIRITS THAILAND

unomasbangkok unomas_bangkok unomasbangkok.com

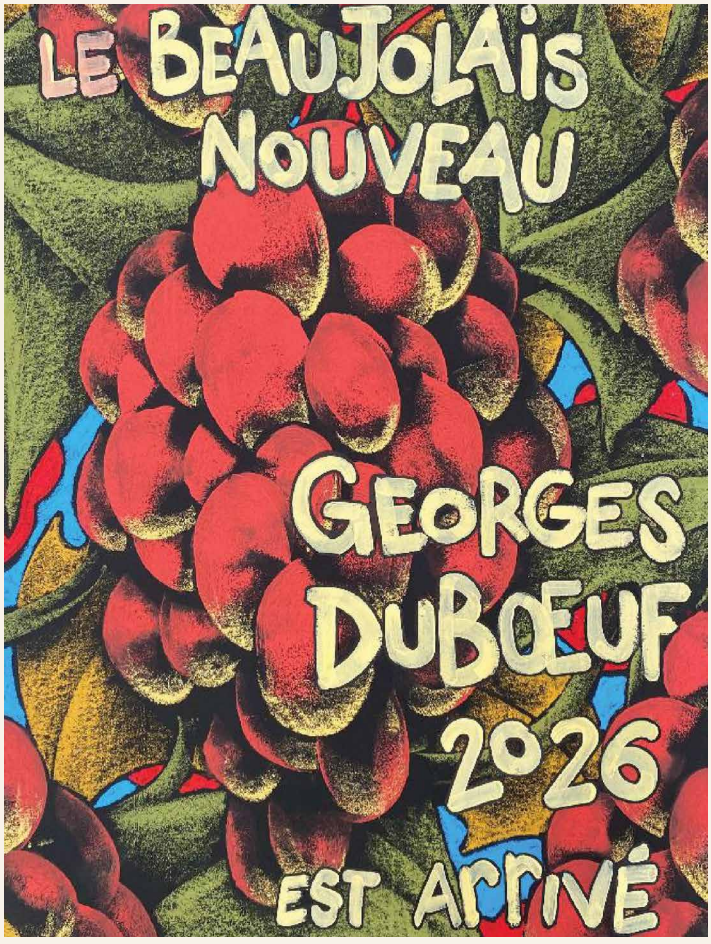
TAPAS & PAELLA

SPANISH FLAVOURS. A TEQUILA TWIST.

TAPAS & PAELLA × AZUL TEQUILA
THURSDAY 19 NOVEMBER 2026

Gather around Chef Borja's signature tapas and paella made for sharing as UNO MAS welcomes a special collaboration with Azul Tequila. Bring your friends for a Thursday evening of Spanish flavours, good conversation and a fresh twist on Tapas & Paella. Above Bangkok, settle in and let one shared plate lead to the next.

ชวนเพื่อนมาล้อมวงกับทาปาสซิกเนเจอร์ของเชฟบอร์คาและปาเอญ่า สำหรับแบ่งปัน ใน ทาปาสและปาเอญ่า ที่ห้องอาหารอูโนมาส พร้อมความร่วมมือพิเศษกับ อาซูล เตกีลา เติมสีสันให้ค่ำวันพฤหัสบดีด้วยรสชาติสเปน บทสนทนา และบรรยากาศเหนือวิวกรุงเทพฯ ให้ทุกจานที่ส่งต่อเป็นอีกช่วงเวลาอร่อยร่วมกัน



UNO MAS

THE FIRST POUR OF THE NEW VINTAGE

THURSDAY 19 NOVEMBER 2026

Discover the new Beaujolais Nouveau vintage at UNO MAS on 19 November. Bright and fruit-forward, with red-berry character, a light body and soft tannins, this young wine is a lively companion to tapas and conversation. Gather above Bangkok and join the annual tradition of welcoming the latest harvest, with Spanish flavours at the table.

ค้นพบ โบโจเลส์ นูโว วินเทจใหม่ที่ห้องอาหารอูโนมาส วันที่ 19 พฤศจิกายน กับไวน์สไตล์สดใส เน้นรสผลไม้ พร้อมคาแรกเตอร์เรดเบอร์รี บอดี้บางเบา และแทนนินนุ่ม ชวนเพื่อนมาจิบคู่ทาปาสและพูดคุยเหนือวิวกรุงเทพฯ ร่วมต้อนรับผลผลิตจากฤดูกาลเก็บเกี่ยวล่าสุดตามธรรมเนียมประจำปี เคียงรสชาติอาหารสเปนที่โต๊ะของคุณ

UNO MAS
WINE CELLAR · TAPAS & RAW BAR · DINING DECK



RED SKY

THE SCENT OF THE SEASON

WHITE TRUFFLE SEASONAL MENU

THROUGHOUT NOVEMBER 2026
OPEN DAILY: 17:00 - 01:00 HRS.

Discover the distinctive aroma of white truffle at Red Sky this November. Chef de Cuisine Luca Russo brings this prized seasonal ingredient to a collection of balanced flavours and rich, silky textures, with careful preparation preserving its character until the final shaving.

สัมผัสเสน่ห์ของเห็ดทรัฟเฟิลขาวที่ห้องอาหารเรดสกายตลอดเดือนพฤศจิกายน เชฟลูก้า รุสโซ ถ่ายทอดกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ผ่านเมนูประจำฤดูกาล ที่ผสานรสชาติอย่างสมดุลและสัมผัสเนียนนุ่ม พร้อมความพิถีพิถันในทุกขั้นตอน เพื่อรักษาเสน่ห์ของวัตถุดิบล้ำค่านี้จนถึงจานของคุณ



RED SKY BAR

FROM BAVARIA, WITH A ROYAL POUR

THROUGHOUT NOVEMBER 2026
OPEN DAILY: 16:00 - 01:00 HRS.

THB 1,399 NET PER PERSON

ONE-HOUR UNLIMITED ROYAL BAVARIAN BEER

Discover a taste of Bavarian brewing heritage above Bangkok with unlimited Kaltenberg Royal Lager and König Ludwig Weissbier for one hour, from crisp and refreshing to smooth, fruity and gently spiced.

สัมผัสเสน่ห์ของเบียร์บาวาเรียกับ คาลเทนแบร์ก รอยัล ลาเกอร์ และ เคอนิก ลุดวิก ไวส์เบียร์ แบบไม่อั้นตลอด 1 ชั่วโมง ตั้งแต่ลาเกอร์รสชาติสดชื่น ดื่มง่าย ไปจนถึงไวส์เบียร์เนื้อนุ่มละมุน พร้อมกลิ่นหอมของผลไม้และเครื่องเทศอ่อน ๆ

Kaltenberg
KÖNIGLICH BAYERISCHES BIER

König Ludwig Weissbier
KÖNIGLICH BAYERISCHES BIER



OPEN DAILY 16:00 - 01:00 HRS.

COGNAC COCKTAILS FROM THB 690++

As Bangkok slips into the night, COCOA XO sets the mood with low lights, deep tones and the city glowing beyond the glass. At the heart of the cocktail collection is Rémy Martin VSOP, reimagined across a spectrum of flavours, from rich and aromatic to bright and refreshing, layered with fruit, citrus, spice, herbs, coffee, Champagne, prestigious Louis XIII Cognac and more.

Stirred and spirit-forward, lifted with bubbles or paired with unexpected flavours, each creation reveals a different side of Rémy Martin and a more contemporary way to discover cognac, made for lingering a little longer, 57 floors above Bangkok.

เมื่อกรุงเทพฯ เข้าสู่ยามค่ำคืน โคโค่ เอ็กซ์โอ ชวนดื่มด่ำกับบรรยากาศยามราตรีท่ามกลางแสงไฟสลัว และวิวเมืองที่ส่องประกาย พร้อมเปิดประสบการณ์ค็อกเทลคอลเลกชันพิเศษที่มี เรมี มาร์แตง วีเอสโอพี ที่เป็นหัวใจของค็อกเทลคอลเลกชันนี้ ถ่ายทอดผ่านรสชาติหลากหลาย ตั้งแต่เข้มข้นและหอมลุ่มลึกไปจนถึงความสดใสและสดชื่น ผสานมิติของผลไม้ ส้ม ซิตรัส เครื่องเทศ สมุนไพร กาแฟ แชมเปญ, คอนยัคหลุยส์ที่ 13 และส่วนผสมอื่นๆ

ไม่ว่าจะชื่นชอบค็อกเทลที่เน้นคาแรกเตอร์ของสปิริต รสชาติสดชื่น หรือการจับคู่ส่วนผสมที่แปลกใหม่ ทุกแก้วเผยอีกหนึ่งมุมมองของ เรมี มาร์แตง วีเอสโอพีในรูปแบบที่มีเอกลักษณ์ พร้อมเติมเต็มค่ำคืนด้วยค็อกเทลแก้วโปรดบทสนทนาดีๆ และวิวกรุงเทพฯ บนชั้น 57



STEP INTO THE CHOCOLATE CAVE

OPEN DAILY: 16:00 - 01:00 HRS.
THB **790++** PER PERSON

Discover rich flavours and indulgent pairings in COCOA XO's intimate chocolate cave. Crafted with Callebaut Belgian chocolate, our bonbons and signature creations offer a moment of pure indulgence. This November, share a little sweetness with someone special as the festive season approaches.

ค้นพบรสชาติเข้มข้นและการจับคู่ความอร่อย ภายในถ้ำช็อกโกแลตบรรยากาศเป็นส่วนตัวที่ โคโค่ เอ็กซ์โอ เพลิดเพลินกับบอนบอนและเมนูซิกเนเจอร์ที่รังสรรค์จากช็อกโกแลตคาลลีบาวท์จากเบลเยียม ในเดือนพฤศจิกายนนี้ ชวนคนพิเศษมาแบ่งปันความหวาน ต้อนรับเทศกาลแห่งการเฉลิมฉลองที่กำลังจะมาถึง



POOL DECK

SUNSET POOL PARTY

SATURDAY 21 NOVEMBER 2026

POOL PARTY

15:00 - 22:00 HRS.

POOL DECK | 26th FLOOR

EARLY TICKETS
FROM THB **1,000 NET** VIA MEGATIX

COCOA XO

AFTER PARTY

21:00 - 01:00 HRS.

COCOA XO | 57th FLOOR

COMBO TICKETS FOR THE POOL PARTY AND AFTER PARTY ARE AVAILABLE VIA MEGATIX

Sunlight on the water. City lights after dark. A rhythm that carries you between the two.

This November, enjoy house beats, shimmering water and vibrant poolside energy at the Pool Deck above Bangkok.

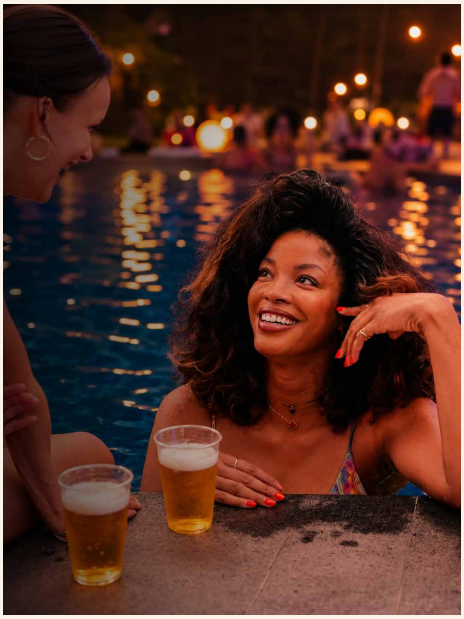
Arrive in the afternoon, gather your friends and settle into the poolside scene. As golden hour slips into evening, reflections shift across the water and the music moves into deeper sounds against the illuminated skyline.

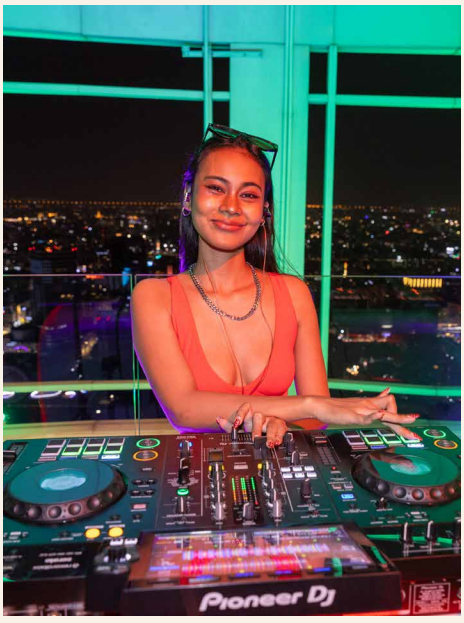
Stay close to the dance floor or take a moment by the pool. From the warmth of the afternoon to the energy after sunset, find your rhythm and let the evening unfold.

เติมสีสันให้เดือนพฤศจิกายน สนุกกับจังหวะดนตรีเฮาส์ แสงระยิบระยับบนผิวน้ำ และบรรยากาศปาร์ตี้ริมสระ ณ พูล เด็ค

ชวนเพื่อนมาพักผ่อนริมสระตั้งแต่ช่วงบ่าย พร้อมเพลิดเพลินกับเสียงเพลงจากดีเจ ก่อนเข้าสู่ปาร์ตี้ยามค่ำเมื่อพระอาทิตย์ลับขอบฟ้า ให้แสงสีบนผิวน้ำและจังหวะดนตรีพาความสนุกดำเนินต่อไป

ไม่ว่าจะเต้นไปกับเสียงเพลง หรือนั่งจิบเครื่องดื่มและพูดคุยกับเพื่อน เติมเสน่ห์ให้ค่ำคืนวันเสาร์ด้วยดนตรี แสงสี และกลิ่นอายลอยกระทงที่มาบรรจบกันริมสระ







AFROSKY

THE SKYLINE HAS A RHYTHM

COCOA XO

SATURDAY 21 NOVEMBER 2026

SINGLE ENTRY
FROM THB **800 NET** PER PERSON
Including one complimentary drink

Dress for an evening of Afro beats, Amapiano and Champagne at COCOA XO. AFROSKY brings the energy of AFROSKY to the 57th floor, where music moves through the open air and Bangkok glows in every direction. Gather your friends, find your rhythm and let the next track keep you a little longer.

แต่งตัวมาพบกันเหนือกรุงเทพฯ กับ แอฟโฟร สกาย ที่ โคโค่ เอ็กซ์โอ สนุกกับจังหวะแอฟโฟรบีตส์และอามาเปียโน พร้อมแชมเปญและวิวเมือง 360 องศา พลังของแอฟโฟรสกายกลับมาเติมชีวิตชีวาให้ชั้น 57 ชวนเพื่อนมารวมตัว ขยับตามเสียงเพลง แล้วให้เพลงถัดไปเป็นเหตุผลที่จะอยู่ต่ออีกสักนิด

THE SEASON FOR

OYSTERS & CHAMPAGNE

THROUGHOUT NOVEMBER 2026

The Oyster Bar returns to CRU Champagne Bar for cooler evenings above Bangkok. Explore fine oysters, including selections from France's celebrated coasts, served chilled and complemented by Champagne. From delicate salinity to silky texture and lingering minerality, savour each shell between sips as the evening breeze and city lights set the scene.

มุมหอยนางรม กลับมาอีกครั้งที่ครู แชมเปญ บาร์ ต้อนรับค่ำคืนอากาศเย็นสบายเหนือกรุงเทพฯ เพลิดเพลินกับหอยนางรมชั้นดี รวมถึงสายพันธุ์คัดสรรจากชายฝั่งอันเลื่องชื่อของฝรั่งเศส เสิร์ฟเย็นเคียงคู่แชมเปญ สัมผัสรสเค็มอ่อนๆ จากทะเล เนื้อเนียนนุ่ม และกลิ่นอายแร่ธาตุที่ละมุนค่อยๆ ลิ้มรสหอยนางรมสลับกับจิบแชมเปญ ท่ามกลางสายลมยามค่ำและแสงไฟระยิบระยับของเมือง



Veuve Clicquot MH WINES & SPIRITS THAILAND

CENTARA GRAND
AT CENTRALWORLD

DINE OFTEN
BE REWARDED ALWAYS

The Centara Grand Dining Club invites you to unlock elevated privileges across Centara Grand at CentralWorld, where every lunch, dinner, and celebratory toast comes with added value.

ANNUAL MEMBERSHIP FEE

GOLD TIER	THB **8,900**
PLATINUM TIER	THB **12,900**

From exclusive member savings and priority reservations to curated dining experiences across the hotel's renowned restaurants and bars, membership is designed for those who appreciate exceptional cuisine and seamless privileges.

Because when dining is part of your lifestyle, it deserves to be rewarding.

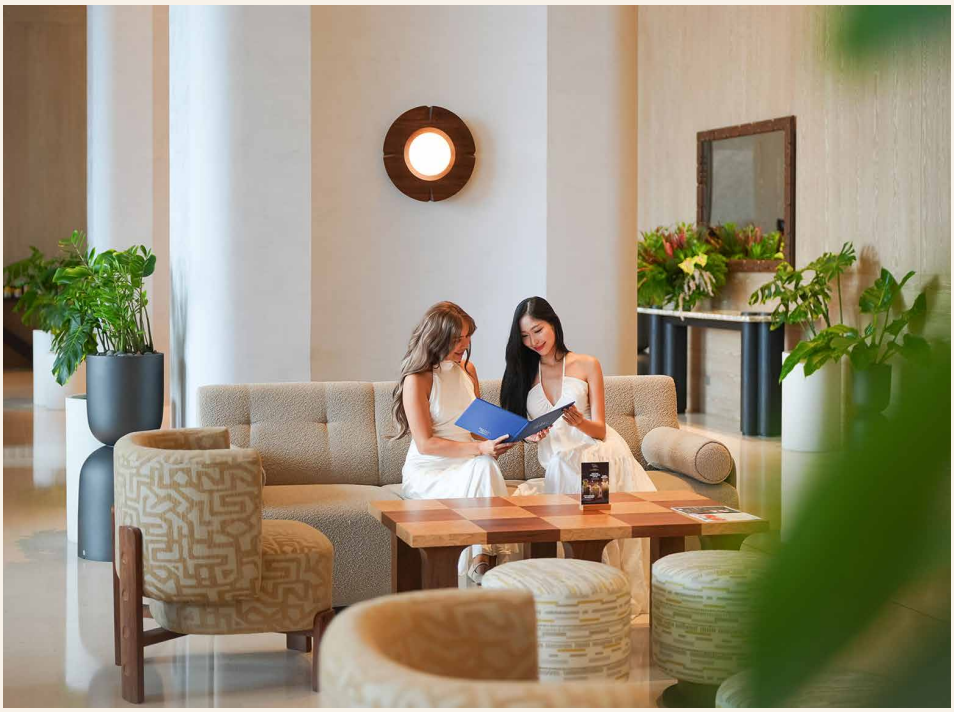
For more information, please contact
Tel : +66 (0)2 100 6270
Email : enquiries@centaragranddiningclub.com



Centara Grand Dining Club ขอเชิญคุณเปิดประสบการณ์สิทธิพิเศษด้านอาหารและเครื่องดื่มเหนือระดับทั่วโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ ที่ทุกมื้ออาหารและทุกช่วงเวลาแห่งการเฉลิมฉลองมาพร้อมความคุ้มค่าที่มากกว่า

ตั้งแต่ส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก การสำรองที่นั่ง ไปจนถึงประสบการณ์การรับประทานอาหารที่คัดสรรอย่างพิถีพิถัน ณ ห้องอาหารและบาร์ของโรงแรมฯ สมาชิกภาพนี้ออกแบบมาสำหรับผู้ที่หลงใหลในรสชาติและการบริการ

ทุกประสบการณ์จึงควรเต็มไปด้วยความพิเศษและความคุ้มค่า





CENTARA
GRAND
AT CENTRALWORLD