

JUNE SPOTLIGHTS

CENTARA GRAND AT CENTRALWORLD - JUNE 2026



CENTARA
GRAND
AT CENTRALWORLD

CENTARA The 1

THE SEASON OF DURIAN

MILL & CO.

TEA &
TIPPLE

This June, the season's most distinctive fruit takes centre stage at Mill & Co and Tea & Tipple. Celebrated for its depth, richness, and unmistakable character, durian is thoughtfully reinterpreted across a selection of refined creations.

From delicate pastries and smooth cream-based desserts, each offering is carefully balanced to highlight the fruit's natural complexity while maintaining a light, approachable finish. Familiar yet elevated, these seasonal selections are designed for both long-time enthusiasts and those discovering durian in a new way.

Available for a limited time, this collection invites you to experience the season through one of its most iconic flavours.

ตลอดเดือนมิถุนายนนี้ เชิญทุกท่านสัมผัสเสน่ห์ของ “ทุเรียน” ผลไม้แห่งฤดูกาลผ่านคอลเลกชันขนมหวานสุดสร้างสรรค์

ด้วยรสชาติเข้มข้น หอมละมุน ทุเรียนถูกนำมาต่อยอดผ่านหลากหลายเมนูทั้งขนมอบและของหวานเนื้อเนียนนุ่ม แต่ละเมนูได้รับการรังสรรค์อย่างพิถีพิถันคงเอกลักษณ์อันเป็นเสน่ห์ของทุเรียน โดยคงความสมดุลของรสชาติให้เข้าถึงง่ายและร่วมสมัย

คอลเลกชันพิเศษนี้เหมาะสำหรับทั้งผู้ที่หลงใหลในรสชาติของทุเรียน และผู้ที่อยากเปิดประสบการณ์ใหม่ผ่านรสชาติและสัมผัสที่แตกต่าง

พร้อมให้ลิ้มลองตลอดเดือนมิถุนายน ที่ มิลล์ แอนด์ โค ชั้น G และ ที แอนด์ ทิปเปิ้ล ชั้น 23 ของโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์



COLOURS — IN EVERY POUR

This June, colour takes form in every glass across Centara Grand at CentralWorld. Our rainbow-inspired beverage collection brings together vibrant ingredients, layered flavours, and refined presentation, crafted to transition seamlessly from day to night.

Available throughout June across all outlets.

เดือนมิถุนายนนี้ พบกับคอลเลกชันเครื่องดื่มสีสันรุ้ง ที่ถ่ายทอดความลงตัว ของรสชาติ และศิลปะแห่งการนำเสนอ ผ่านเครื่องดื่มหลากหลายสไตล์ พร้อมเติมเต็มบรรยากาศได้อย่างลงตัวตั้งแต่กลางวันสู่ค่ำคืน

เครื่องดื่มเมนูพิเศษพร้อมให้บริการตลอดเดือนมิถุนายน ณ ห้องอาหาร และบาร์ของโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์

MILL & CO.

TEA &
TIPPLE

Ventisi

red sky

red sky
Bar

UNO MAS

COCOA XO

CRU
CHAMPAGNE BAR
— A NEVEE CUCUDDOFT BAR —

Sea

IN A GLASS

Inspired by the rhythm of the ocean, this signature creation at Tea & Tipple captures a sense of calm through colour, texture, and balance. Soft shades of blue meet a refreshing, lightly layered profile, bringing clarity and depth to every sip.

Available as both cocktail and mocktail, the drink reflects a lighter, modern style of indulgence. Thoughtfully crafted and visually expressive, it draws inspiration from seasonal elements and relaxed coastal moments.

Whether enjoyed as a midday refreshment or an evening pause, it offers a quiet escape in the heart of the city.

ที่ แอนด์ ทิปเปิ้ล ขอเชิญทุกท่านสัมผัสคอลเลกชันเครื่องดื่มที่ได้รับแรงบันดาลใจจากท้องทะเล ถ่ายทอดความผ่อนคลายผ่านสีสัน รสชาติ และความสมดุลในทุกองค์ประกอบ โดดเด่นด้วยการไล่เฉดสีฟ้าอย่างละเมียดละไม ถ่ายทอดประสบการณ์การดื่มที่ให้กลิ่นอายของการพักผ่อนริมทะเล

ไม่ว่าจะเป็นช่วงเติมความสดชื่นระหว่างวัน หรือช่วงเวลาผ่อนคลายในยามค่ำ เครื่องดื่มแก้วนี้พร้อมพาคุณหลีกหนีความวุ่นวาย สู่บรรยากาศแห่งท้องทะเลใจกลางเมือง



Sea Soul

AFTERNOON TEA

THB 1,490++ including coffee or tea for 2 persons

THB 2,490++ including 2 glasses of Champagne

AVAILABLE FROM 14:00 - 17:00 HRS

This June, Tea & Tipple presents an ocean-inspired afternoon tea created in collaboration with Avalon. The experience brings together delicately crafted sea-life desserts and Thailand's seasonal fruits, reimagined with a refined modern touch.

From seahorse and shell-shaped creations to soft pastel pastries, each piece balances playful presentation with thoughtful flavour.

Designed for sharing, the set offers a moment of indulgence where ocean-inspired artistry meets the lightness of a Thai summer.

มิถุนายนนี้ ที่ แอนด์ ทิปเปิ้ล นำเสนอชุดน้ำชายามบ่ายที่ได้แรงบันดาลใจจากความงดงามของท้องทะเล รังสรรค์ร่วมกับ Avalon ผ่านขนมหวานรูปทรงสิ่งมีชีวิตใต้ทะเล ผสานผลไม้ตามฤดูกาลของไทยในรูปแบบที่ร่วมสมัยและประณีต

แต่ละชิ้นถ่ายทอดความสนุกอย่างมีระดับ ผ่านรูปทรงม้า น้ำ เปลือกหอย และ โทนีสีพาสเทลที่ผสานความงามและรสชาติได้อย่างลงตัว

ออกแบบเพื่อการแบ่งปันและช่วงเวลาแห่งความเพลิดเพลินชวนให้ทุกการลิ้มลองเต็มไปด้วยความสดใหม่ ผ่านการตีความเสน่ห์ของท้องทะเล



Ventisi

ال ليفانت
The Levant

Experience Authentic Levantine Dining in the Heart of Bangkok

24th floor. Centara Grand at CentralWorld
Open daily from 12:00 to 22:00 hrs.



Beginning this June, discover the rich culinary traditions of the Levant through a new dining experience on the 24th floor.

Spanning the eastern Mediterranean regions of Lebanon, Syria, Jordan, and Palestine, Levantine cuisine is deeply rooted in generosity, connection, and the ritual of gathering around the table. From vibrant mezzeh and freshly baked breads to charcoal-grilled specialties layered with fragrant spices, each dish reflects a balance of warmth, heritage, and shared dining culture.

Led by Chef Mohanad, whose more than two decades of international culinary experience are grounded in authenticity and respect for tradition, the menu brings time-honoured Levantine recipes to Bangkok with both refinement and sincerity.

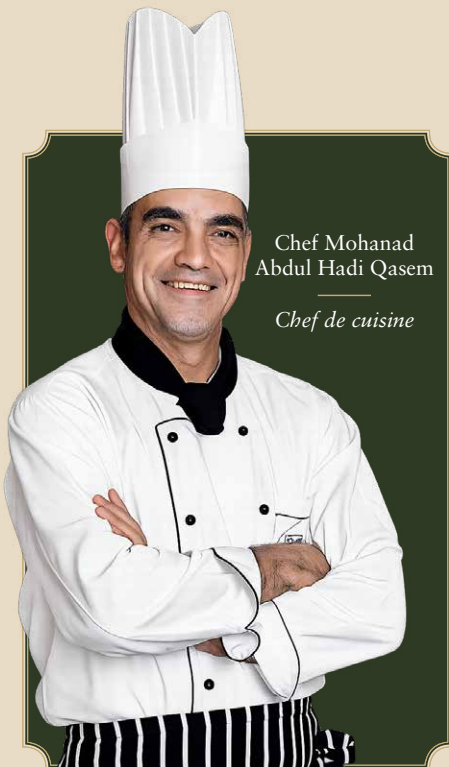
The experience compliments with traditional Arabic coffee and refreshing fruit beverages, completing a dining journey shaped by hospitality, flavour, and slow moments shared together.

ตั้งแต่วันที่ มิถุนายนนี้ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ ขอเชิญทุกท่านเดินทางสู่โลกแห่งรสชาติและวัฒนธรรม ผ่านประสบการณ์การรับประทานอาหารรูปแบบใหม่บนชั้น 24 ของโรงแรมฯ

อาหารเลแวนต์ มีรากฐานจากภูมิภาคเมดิเตอร์เรเนียนตะวันออก ไม่ว่าจะเป็นเลบานอน ซีเรีย จอร์แดน และปาเลสไตน์ ถ่ายทอดเสน่ห์ของการแบ่งปัน ความอบอุ่น และช่วงเวลาแห่งการรวมตัวรอบโต๊ะอาหารผ่านเมนูเมซเซ่ ขนมปังอบสดใหม่ และเมนูย่างถ่านที่อบด้วยกลิ่นหอมของเครื่องเทศอันเป็นเอกลักษณ์

นำโดยเชฟโมฮานาด ผู้มีประสบการณ์ด้านอาหารระดับนานาชาติกว่า 20 ปี ถ่ายทอดสูตรอาหารดั้งเดิมของเลแวนต์ด้วยความเคารพต่อรากวัฒนธรรม ผสานการนำเสนอร่วมสมัยอย่างประณีต เพื่อคงไว้ทั้งความดั้งเดิมและความงดงามในทุกจาน

ปิดท้ายประสบการณ์ด้วยกาแฟอาราบิกแบบดั้งเดิม และเครื่องดื่มผลไม้สด ที่สะท้อนเสน่ห์แห่งการต้อนรับอันอบอุ่นของชาวเลแวนต์ได้อย่างสมบูรณ์แบบ



Chef Mohanad
Abdul Hadi Qasem
Chef de cuisine

HIGHLIGHT MENU



Babaganoush



Hummus



Falafel



Lamb Kofta



Shish Taouk



Kunafa



Baklava



Ventisi

SIP & SIZZLE

INTERNATIONAL GRAND DINNER BUFFETS
WHERE EVENINGS ARE MEANT TO BE SAVOURED

AVAILABLE 18:00 - 22:30 HRS.

THB **2,590++** including unlimited foie gras
and a complimentary half lobster per person
add-on Beverage packages, starting from THB **149++** per person

As the city transitions into evening, Ventisi's Sip & Sizzle invites you to experience a grand dinner buffet shaped by flavour, movement, and atmosphere. Live cooking stations, premium ingredients, and globally inspired dishes come together in a setting that feels both vibrant and refined.

From freshly prepared seafood to international favourites, each offering is designed for exploration at your own pace, balancing indulgence with variety. While the core selection remains thoughtfully curated, each evening is elevated by unlimited seafood on ice, foie gras, and a rotating highlight, introducing a sense of anticipation to every visit.

Weekly Highlights

Thursday - Yellowfin Tuna Selection

Friday - Gaucho-Inspired Beef Selection

Saturday - Crab & Ocean Delicacies

ห้องอาหารเวนต์ซิ ขอเชิญคุณดื่มด่ำกับประสบการณ์บุฟเฟ่ต์มีอื้อคำ ที่ผสมผสานความสดใหม่ของวัตถุดิบ
รสชาติจากหลากหลายวัฒนธรรม และบรรยากาศอันอบอุ่นไว้ได้อย่างลงตัว

เพลิดเพลินกับไลฟ์สดที่ปรุงสดใหม่ ซีฟู้ดคุณภาพพรีเมียม และเมนูนานาชาติหลากหลายสไตล์
ที่เปิดโอกาสให้คุณเลือกสรรและอิมเมอร์อยู่ในจังหวะของตัวเอง พร้อมเมนูไฮไลต์พิเศษหมุนเวียนในแต่ละ
วันเต็มสีสันและความน่าสนใจในทุกครั้งที่มาเยือน

ไฮไลต์ประจำสัปดาห์

วันพฤหัสบดี - เมนูปลาทูน่าครีบลือลือ

วันศุกร์ - เมนูเนื้อวัวสไตล์เกาโช

วันเสาร์ - เมนูปูและอาหารทะเลพรีเมียม



MERAN

WINE DINNER



By Executive Chef **Andrea Montella**

WEDNESDAY, 24th JUNE 2026

From 18:30 hrs. onwards

THB **1,800++** Per Person

On 24 June, Ventisi invites guests to an intimate wine dinner hosted by Executive Chef Andrea Montella, celebrating the elegance of Meran wines from Northern Italy.

A curated Alpine Italian menu features Meran speck, cheese dumplings, barley soup, Tirtlen, handmade Schlutzkrapfen, and slow-stewed wagyu beef cheek with Lagrein wine and polenta, ending with classic apple strudel.

Each course is paired with selected vintages including Müller-Thurgau DOC 2023, Gewürztraminer DOC 2023, Lagrein DOC "Graf" 2023, and Cabernet Riserva "Graf" 2021.

วันที่ 24 มิถุนายนนี้ ห้องอาหารเวเนติซ ขอเชิญร่วมสัมผัสไวน์ดินเนอร์สุดเอ็กซ์คลูซีฟ ถ่ายทอดเอกลักษณ์ของไวน์ Meran จากแคว้นตอนเหนือของอิตาลี โดยหัวหน้าเชฟใหญ่ เชฟแอนเดรีย มอนเทลลา

ดื่มด่ำกับเมนูอาหารอิตาเลียนสไตล์อัลไพน์ ตั้งแต่เมรินสเป็ก แซมรมควันส์สไตล์อิตาเลียน ไปจนถึงแก้มวัววากิวต้นไวน์ Lagrein เสิร์ฟคู่โพลเอนตา และปิดท้ายด้วยแอปเปิ้ลสตรูเดิลพร้อมไอศกรีมวานิลลา

ทุกคอร์สจับคู่กับไวน์อย่างพิถีพิถัน ทั้ง Müller-Thurgau DOC 2023, Gewürztraminer DOC 2023, Lagrein DOC "Graf" 2023 และ Cabernet Riserva "Graf" 2021 เพื่อเติมเต็มรสชาติในทุกจาน

Ventisi



MENU

Speck di Merano

Meran Speck

Piccolo canederlo al formaggio

Small cheese bread dumpling

Zuppeta d'orzo

Barley soup

Tirtlen

Golden fried parcels filled with sauerkraut and potatoes

Müller-Thurgau DOC 2023

Gewürztraminer DOC 2023

Shlutzkrapfen, burro di malga, trentingrana

Half-moon shaped ravioli filled with Alpine butter and Trentingrana cheese

Lagrein DOC "Graf" 2023

Guancia di Manzo stufata al lagrein e ginepro, polenta

Slow stewed wagyu beef cheek with Lagrein wine, juniper berries and polenta

Cabernet Riserva "Graf" 2021

Strudel di mele alla moda altoatesina con gelato alla vaniglia

Apple strudel with vanilla ice cream

Caffè Pastucci

Chocolate Liqueur



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 หรือซอพดริงค์ 1 แก้ว
เพิ่ม 100 บาท++ ต่อท่าน
รับเบียร์ "คานา", แซงเกรีย, ไวน์ขาวหรือไวน์แดง 1 แก้ว

LADIES NIGHT

WEDNESDAY 10th JUNE 2026

Join UNO MAS on Wednesday, 10 June for an energetic rooftop evening filled with Spanish beats, dancers, and complimentary free-flow sparkling for ladies from 19:00 – 21:00 hrs.

After 21:00 hrs, continue the celebration with free-flow sparkling at THB 999 net per person, per hour for both ladies and gentlemen.

วันพุธที่ 10 มิถุนายน ห้องอาหารอุโนมาส ชวนคุณมาสนุกสนาน พร้อมเสียงเพลงสโตนโรลล์แดนซ์แดนเซอร์ และสปาร์คคอลลิงแบบไม่อัน สำหรับสุภาพสตรีแบบไม่มีค่าใช้จ่าย ตั้งแต่เวลา 19:00 – 21:00 น.

หลังจากเวลา 21:00 น. สามารถร่วมสนุกต่อกับสปาร์คคอลลิงแบบไม่อัน ในราคา 999 บาทสุทธิ ต่อท่าน ต่อชั่วโมง สำหรับทั้งสุภาพสตรีและสุภาพบุรุษ



TAPAS & PAELLA

THURSDAY 18th JUNE 2026

THB **1,590++** PER PERSON

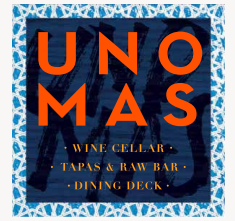
UNO MAS invites you to unwind over a generous spread of Spanish flavours, designed for sharing and easy conversation. From 18:00 to 20:00 hrs, enjoy unlimited tapas and paella, in a warm, social setting.

The experience brings together the essence of Spanish dining, vibrant plates, and a rhythm that encourages guests to linger a little longer. From small bites to hearty favourites, each dish is crafted to be enjoyed together, creating a relaxed yet lively midweek gathering.

ห้องอาหารอุโนมาส ชวนคุณสัมผัสประสบการณ์การรับประทานอาหารสโตนโรลล์แดนซ์แดนเซอร์ที่เน้นการแบ่งปันและความผ่อนคลาย ท่ามกลางบรรยากาศอบอุ่นและมีชีวิตชีวา

เพลิดเพลินกับทาบาสและปาเอญ่าแบบไม่อัน ตั้งแต่เวลา 18:00 – 20:00 น. เหมาะสำหรับ การพบปะ พูดคุย และใช้เวลาด้วยกันอย่างสบายๆ ผ่านรสชาติอันหลากหลาย

A CHAMPAGNE GATHERING IN MOTION



EVERY FIRST SUNDAY OF THE MONTH

Sunday, 7th June & 5th July 2026

11:30 – 14:30 HRS.

THB **4,555++**
Per Person

Including free-flow
Veuve Clicquot

THB **3,999++**
Per Person

Including free-flow
alcoholic beverages,
excluding Champagne

THB **3,555++**
Per Person

Including non-alcoholic
beverages

On the first Sunday of each month, UNO MAS sets the tone for a midday gathering shaped by flavour, movement, and a sense of occasion. With Veuve Clicquot Yellow Label Champagne at its heart, the experience brings together unlimited Spanish tapas and premium Mediterranean selections, from freshly shucked oysters and caviar to Maine lobster, Alaskan king crab, and foie gras.

Live à la minute stations add a dynamic rhythm to the afternoon, while panoramic city views and a lively rooftop atmosphere create a setting that feels both relaxed and celebratory.

As the Champagne flows and the table fills, the afternoon unfolds naturally, unhurried, vibrant, and distinctly above Bangkok.

ทุกวันอาทิตย์แรกของเดือน ห้องอาหารอโนมาสชวนคุณดื่มด่ำกับรันช์สไตล์สเปนและเมดิเตอร์เรเนียน ที่เต็มไปด้วยความมีชีวิตชีวา พร้อมแชมเปญ Veuve Clicquot แบบไม่อั้น ท่ามกลางวิวเมืองแบบพาโนรามาและบรรยากาศ rooftop ที่เป็นเอกลักษณ์

เพลิดเพลินกับทาบาส ซีฟู้ดระดับพรีเมียม และเมนูพิเศษหลากหลาย อาทิ หอยนางรม คาเวียร์ เมนดีอบสเตอร์ ปูอลาสก้า และฟัวกราส์ รวมถึงไลฟ์สดที่ปรุงสดใหม่

S. PELLEGRINO

Veuve Clicquot

MH
WINES & SPIRITS
THAILAND



THE SEASON OF BLACK TRUFFLE

Red
sky

This June, Red Sky presents a seasonal dining experience inspired by refined European flavours and the unmistakable depth of black truffle.

Featured across a selection of thoughtfully composed dishes, black truffle brings warmth, earthiness, and layered complexity to each plate, balanced with delicate textures and rich flavours.

Set against Bangkok's skyline, the experience captures the atmosphere of slow evenings, candlelight, and ingredient-led dining throughout June.

ตลอดเดือนมิถุนายนนี้ ห้องอาหารเรดสกาย ถ่ายทอดเสน่ห์อันลุ่มลึกของเห็ดทรัฟเฟิลดำผ่านประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ได้รับแรงบันดาลใจจากรสชาติแบบยุโรป ท่ามกลางบรรยากาศยามค่ำคืนเหนือเส้นขอบฟ้ากรุงเทพมหานคร

เห็ดทรัฟเฟิลดำถูกนำมารังสรรค์อย่างพิถีพิถันในหลากหลายเมนู เพื่อเผยกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ ความเข้มข้น และมิติของรสชาติอย่างสมดุลในทุกจาน

ทุกเมนูถูกออกแบบให้กลมกลืนกับบรรยากาศหลังพระอาทิตย์ตก และชมวิวกกรุงเทพมหานคร กลายเป็นส่วนหนึ่งของประสบการณ์การรับประทานอาหารอย่างสมบูรณ์แบบ

Red
sky
Bar

BEER O' CLOCK ABOVE BANGKOK

THB 999 PER PERSON
INCLUDING 1-HOUR
FREE-FLOW SINGHA DRAUGHT BEER

🕒 AVAILABLE DAILY
FROM 19:00 TO 23:00 HRS

Red Sky Bar invites guests to unwind over unlimited pour of Singha draught beer in a relaxed rooftop setting above the city. The experience is designed for easy evenings, flowing conversations, and panoramic skyline views as day transitions into night.

Whether gathering after work or settling into the rhythm of the evening, Beer O' Clock brings together crisp pours, elevated atmosphere, and the energy of Bangkok after dark.

เรดสกาย บาร์ ชวนคุณผ่อนคลายไปกับเบียร์สดสิงห์แบบไม่อั้น ท่ามกลางบรรยากาศครุฟที่อู่อเหนือเส้นขอบฟ้าของกรุงเทพฯ เหมาะสำหรับบาร์นั่งพบหลังเลิกงาน การสังสรรค์แบบสบายๆ หรือช่วงเวลาที่ยอยากปล่อยใจไปกับเสียงเพลง

ให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 19:00 – 23:00 น.

COCOA XO

OPEN DAILY 16:00 - 01:00 HRS.

A HIDDEN WORLD OF CHOCOLATE ABOVE THE CITY

Step into COCOA XO's Chocolate Cave, where unlimited handcrafted chocolate creations and refined pairings unfold in an intimate rooftop setting above Bangkok.

Also discover the COCOA XO pop-up booth on the 7th floor of centralwOrld until 17 July 2026

สัมผัส "ถ้ำช็อกโกแลต" อันเป็นเอกลักษณ์ของ โคโค เอ็กซ์โอ พร้อมช็อกโกแลตแฮนด์คราฟต์แบบไม่อื่น ท่ามกลางบรรยากาศศรฟท์ท็อป ที่ชวนให้ดื่มด่ำในทุกช่วงเวลา

พบกับบูธ โคโค เอ็กซ์โอ ได้ที่ชั้น 7 ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ ตั้งแต่วันที่ 17 กรกฎาคม 2569

THE ROOFTOP TEMPTATION

A late-night rooftop experience at COCOA XO featuring two hours of free-flow cocktails and beer above Bangkok.

THB 1,599 net per person
Including 2-hour free-flow cocktails and beer
Daily: 21:00 – 23:00 hrs

พบกับค่ำคืนพิเศษบนรฟท์ท็อปที่ โคโค เอ็กซ์โอ พร้อมค็อกเทลและเบียร์แบบไม่อื่น 2 ชั่วโมง พร้อมชมวิวกองเทพมหานคร

ราคา 1,599 บาทสุทธิ
รวมค็อกเทลและเบียร์แบบไม่อื่น 2 ชั่วโมง
ทุกวัน เวลา 21:00 – 23:00 น.

Expressions AFTER DARK

SATURDAY 20th JUNE 2026
FROM 18:00 - 01:00 HRS.

A rooftop nightlife experience at COCOA XO celebrating music, creativity, and self-expression through Disco Music, DJ live beats, dancers, face painting, and immersive after-dark energy.

Saturday 20 June 2026 | THB 999 net per person
Including 2 cocktails

ค่ำคืนแห่งสีสัน บทเพลงดิสโก้ และพลังของการแสดงตัวตน ณ โคโค เอ็กซ์โอ พร้อมจังหวะสนุกๆ จากดีเจ แดนเซอร์ กิจกรรมเพนต์หน้า ท่ามกลางบรรยากาศศรฟท์ท็อปเหนือกรุงเทพฯ

วันเสาร์ที่ 20 มิถุนายน 2569 ราคา 999 บาทสุทธิ ต่อท่าน
รวมเครื่องดื่มค็อกเทล 2 แก้ว

DINE OFTEN BE REWARDED ALWAYS

Annual Membership Fee	
Gold Tier	THB 8,900
Platinum Tier	THB 12,900

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.

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
AT CENTRALWORLD

Centara Grand Dining Club ขอเชิญคุณเปิดประสบการณ์สิทธิพิเศษด้านอาหารและเครื่องดื่มเหนือระดับทั่วโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เช่นทริลเวิลด์ ที่มีทุกมื้ออาหารและทุกช่วงเวลาแห่งการเฉลิมฉลองมาพร้อมความคุ้มค่าที่มากกว่า

ตั้งแต่ส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก การสำรองที่นั่ง ไปจนถึงประสบการณ์การรับประทานอาหารที่คัดสรรอย่างพิถีพิถัน ณ ห้องอาหารและบาร์ของโรงแรมฯ สมาชิกภาพนี้ออกแบบมาสำหรับผู้ที่ยังหลงใหลในรสชาติและการบริการ

ทุกประสบการณ์จึงควรเต็มไปด้วยความพิเศษและความคุ้มค่า

HARVESTED ABOVE THE CITY

High above Bangkok, our organic garden brings you a Vegetable Hamper of freshly harvested produce, thoughtfully selected at it's peak flavour.

- Essential Seasonal Harvest with organic dressing THB 999 net
- Premium Garden Selection with organic dressing THB 1,399 net

Available exclusively at Mill & Co.
Orders kindly placed at least one day in advance.

สวนผักออร์แกนิกบนดาดฟ้า ที่ปลูกและดูแลอย่างพิถีพิถัน คัดสรรผักสดตามฤดูกาล เก็บเกี่ยวในช่วงเวลาที่ดีที่สุด จัดเรียงอย่างประณีต โดยทีมเชฟของเรา สะท้อนแนวคิดการรับประทานอาหารอย่างยั่งยืน เหมาะสำหรับมื้ออาหารประจำวัน หรือเป็นของขวัญที่อบอุ่นและมีคุณค่า

- ชุดผักสลัดตามฤดูกาลพร้อมน้ำสลัดออร์แกนิก ราคา 999 บาทสุทธิ
- ชุดผักสลัดพรีเมียมตามฤดูกาลพร้อมน้ำสลัดออร์แกนิก ราคา 1,399 บาทสุทธิ

จำหน่ายเฉพาะที่ มิลล์ แอนด์ โค กรุณาสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วัน

