

OCTOBER SPOTLIGHTS

CENTARA GRAND AT CENTRALWORLD - OCTOBER 2026



CENTARA
GRAND
AT CENTRALWORLD

CENTARA The 1



ONE DAY ONLY

10.10 FLASH OFFERS

FIVE WAYS TO DINE.

SATURDAY 10 OCTOBER 2026

For one day only, discover five limited-time 10.10 offers from international dining and Spanish favourites to rooftop drinks, chocolate indulgence and exceptional dining value.

เฉพาะวันเดียวเท่านั้น พบกับ 5 ข้อเสนอพิเศษ 10.10 ตั้งแต่บุฟเฟ่ต์นานาชาติ และอาหารสเปน ไปจนถึงเครื่องดื่มบนรูฟท็อป ช็อกโกแลตยามค่ำคิน และ บัตรกำนัลอาหารสุดคุ้ม



VENTISI • International Grand Dinner Buffet
THB **1,910 net** per person, including soft drinks. (Advance reservation required.)

ห้องอาหารเวนติซี • แกรนด์บุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติ ราคา **1,910 บาทสุทธิ** ต่อท่าน รวมซอฟต์แวร์ดริงก์ (กรุณาสั่งจองที่นั่งล่วงหน้า)



UNO MAS • Tapas & Paella Night
THB **1,010++** per person including soft drinks

ห้องอาหารอุโนมาส • ทาปาส และข้าวผัดสเปน 1,010 บาท++ ต่อท่าน รวมซอฟต์แวร์ดริงก์



RED SKY BAR • Free-flow cocktails
THB **1,010++** per person
Choice of 1-hour free-flow cocktails or 1 bottle of red, white or sparkling wine

เรดสกาย บาร์ • ค็อกเทลแบบไม่อัน ราคา **1,010 บาท++** ต่อท่าน เลือกรับค็อกเทลแบบไม่อัน 1 ชั่วโมง หรือไวน์แดง ไวน์ขาว หรือสปาร์กลิงไวน์ 1 ขวด



COCOA XO • Chocolate Cave Experience
THB **1,010 net** per person including 1 mocktail

โคโค เอ็กซ์โอ • ถ้าช็อกโกแลต ราคา **1,010 บาทสุทธิ** ต่อท่าน พร้อมม็อกเทล 1 แก้ว

F&B CASH VOUCHER

Pay THB **1,010** and receive THB **1,200** dining value
Purchase as many as you like. Plan your special moments ahead.

Enjoy them anytime before Christmas.
On sale **10 October 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 **1,010** บาท รับมูลค่าบัตรรับประทานอาหาร **1,200** บาท ซื้อได้ไม่จำกัด

วางแผนช่วงเวลาพิเศษไว้ล่วงหน้า แล้วมาใช้ทุกดิลก่อนคริสต์มาส
จำหน่ายเฉพาะวันที่ **10 ตุลาคม 2569** ตั้งแต่เวลา 09:00 - 21:00 น.
ผ่านช่องทางโซเชียลมีเดียอย่างเป็นทางการของโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ เซ็นทรัลเวิลด์

บัตรกำนัลใช้ได้ถึง **17 ธันวาคม 2569**

****เงื่อนไขเป็นไปตามที่โรงแรมกำหนด**

CENTARA GRAND
& BANGKOK CONVENTION CENTRE
AT CENTRALWORLD



CHRISTMAS EVE

THE JOY OF CHRISTMAS

FESTIVE FLAVOURS, TREATS & MOMENTS TO SHARE

THURSDAY 24 - 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 and Italian wine selection
- Children (6 - 11 years): THB 999++ per person
Including soft drinks & drinking water
- Children below 5 years dine for free

อิมพอร์ตกับมืออาหารฉลองเทศกาลที่ห้องอาหารเวเนตีสี พบกับอาหารอิตาเลียนและอาหารไทยจานโปรด ชีฟู้ด ซูชิ ซาซิมิ และไก่ทรงรอบพร้อมเครื่องเคียง เพลิดเพลินกับเครื่องดื่มแบบไม่ร้อน ก่อนปิดท้ายด้วยขนมหวานเทศกาลและชีสนานาชาติ

- ผู้ใหญ่: 3,955 บาท++ ต่อท่าน
รวมเครื่องดื่มแบบไม่ร้อน ได้แก่ น้ำอัดลม น้ำดื่ม กาแฟ ชา ค็อกเทล และไวน์อิตาเลียน
- เด็กอายุ 6-11 ปี: 999 บาท++ ต่อท่าน
รวมน้ำอัดลมและน้ำดื่ม
- เด็กอายุต่ำกว่า 5 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 and Italian wine selection
- Children (6 - 11 years): THB 999++ per person
Including soft drinks & drinking water
- Children below 5 years dine for free

เฉลิมฉลองวันคริสต์มาสด้วยมื้อกลางวันสุดพิเศษที่ห้องอาหารเวเนตีสี เพลิดเพลินกับอาหารอิตาเลียนคลาสสิก อาหารไทยจานโปรด ชีฟู้ดบนน้ำแข็ง ซูชิและซาซิมิ พร้อมเครื่องดื่มแบบไม่ร้อน เมนูไฮไลต์ ได้แก่ ไก่ทรงรอบ ชีสราเคลตต์ มงบลิองเกาลัด สตรอว์เบอร์รีปาปาโนเอล เค้กคริสต์มาส และพานัตโตเน

- ผู้ใหญ่: 2,955 บาท++ ต่อท่าน
รวมเครื่องดื่มแบบไม่ร้อน ได้แก่ น้ำอัดลม น้ำดื่ม กาแฟ ชา ค็อกเทล และไวน์อิตาเลียน
- เด็กอายุ 6-11 ปี: 999 บาท++ ต่อท่าน
รวมน้ำอัดลมและน้ำดื่ม
- เด็กอายุต่ำกว่า 5 ปี รับประทานฟรี



centaragrandatcentralworld



centaragrand_centralworld

NEW YEAR'S EVE

FESTIVE GATHERINGS

DINING, DRINKS & MOMENTS TO CELEBRATE

THURSDAY 31 DECEMBER 2026

15%
DISCOUNT

BOOK NOW UNTIL
30 NOVEMBER 2026

*Subject to availability *Conditions apply

VENTISI • 24th FLOOR

ITALIAN - THAI INTERNATIONAL DINNER BUFFET

THB 3,955++ PER PERSON

FROM 18:00 - 22:30 HRS.

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

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.

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

ห้องอาหารเวนติซิ ชั้น 24

บุฟเฟต์มื้อค่ำนานาชาติทั้งอาหารไทย อิตาลี

ราคา **3,955 บาท++** ต่อท่าน คราฟเบียร์, สปริต, ไวน์, ค็อกเทล, ซอฟท์ดริงค์ และน้ำดื่มแบบไม่อั้น

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

เด็กราคา **999 บาท++** ต่อท่าน (อายุ 6 - 11 ปี) รวมซอฟท์ดริงค์และน้ำดื่ม ตั้งแต่เวลา 18:00 - 22:30 น.

POOL DECK • 26th FLOOR

MIDNIGHT AT THE POOL DECK

STANDING AND SEATED PACKAGES

FROM 19:00 - 01:00 HRS.

Including free-flow drinks, wines, sparkling wine, draught beer, soju, DJ and fireworks.

พูลเด็ค ชั้น 26

แพ็คเกจแบบยืนและแบบนั่ง รวมเครื่องดื่มไม่จำกัด ทั้งไวน์ สปรากิลิงไวน์ เบียร์สด และโซจู พร้อมสนุกกับดีเจและชมพลุสุดตระการตา

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

ก้าวเข้าสู่ค่ำคืนสุดเอ็กซ์คลูซีฟที่ ที แอนด์ ทิปเปิ้ล ชมพลุระยิบระยับที่ส่องสว่างท้องฟ้ายามค่ำคืนให้คุณโดยเฉพาะ

ดื่มด่ำกับเครื่องดื่มแบบไม่จำกัด พร้อมบุฟเฟต์ของว่างที่คัดสรรมาเพื่อสร้างประสบการณ์รื่นรมย์ให้กับทุกประสาทสัมผัส

เฉลิมฉลองในสไตล์เหนือระดับ และดื่มด่ำกับประสบการณ์สุดหรูที่แท้จริง

LOTUS GARDEN • 26th FLOOR

AN EVENING UNDER THE STARS

THB 3,955 NET PER PERSON

21:00 - 01:00 HRS.

Celebrate and enjoy the fireworks with a live DJ, music and free-flow drinks.

À la carte food selection available.

โลตัส การ์เด็น ชั้น 26

ฉลองค่ำคืนพร้อมชมพลุ เคล้าเสียงเพลงจากดีเจและเครื่องดื่มแบบไม่อั้น พร้อมเมนูอาหารให้เลือกสั่งตามรายการ

TEA &
TIPPLE

Ventisi

NEW YEAR'S EVE

ROOFTOP FESTIVE

DINING, DRINKS & CELEBRATIONS ABOVE BANGKOK

THURSDAY 31 DECEMBER 2026



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

ห้องอาหารอุโนมาส ชั้น 54

ฉลองกับซีฟู้ดและเนื้อชั้นเลิศ พร้อมแชมเปญ เวฟ คลิกโกต์ เยลโลว์ เลเบล เอ็น.วี.แมกนัม แบบไม่จำกัด รวมถึงเครื่องดื่มพรีเมียม ค็อกเทล ไวน์ขาว และไวน์แดง เพลิดเพลินกับซีฟู้ดออนไอซ์ แบบไม่อั้น ทั้งปูอลาสกา เมนูโลบสเตอร์ และ หอยนางรม 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.

เรดสกายบาร์ ชั้น 56

เคาท์ดาวน์ปาร์ตี้ฉลองคืนส่งท้ายปี สนุกสุดมันส์ ไปกับดนตรีสดและดีเจ พร้อมรับแชมเปญ เวฟ 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

กาลาดินเนอร์ 8 คอร์ส ราคา **19,555 บาท++ ต่อท่าน** รับฟรีแชมเปญ เวฟ คลิกโกต์ เยลโลว์ เลเบล เอ็น.วี. หนึ่งขวด สำหรับ 2 ท่าน พบกับดนตรีสด ดีเจตลอดค่ำคืน ตั้งแต่วันที่ 19:00 น. - 02:00 น. พร้อมเคาท์ดาวน์และชมพลุ

RED SKY • 55th FLOOR



INDOOR FESTIVE 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)

เชตเมนูฉลองเทศกาลภายในห้องอาหาร พิเศษ! เข้า เรด สกาย บาร์ ฟรี ตั้งแต่ 23:30 น. เป็นต้นไป เพื่อชมพลุสุดตระการตา



NEW YEAR'S EVE

ROOFTOP FESTIVE

CELEBRATE ABOVE THE CITY

THURSDAY 31 DECEMBER 2026



BOOK NOW UNTIL
30 NOVEMBER 2026

*Subject to availability *Conditions apply

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.

โคโก้ เอ็กซ์โอ ชั้น 57

ราคา **9,599 บาท++** ต่อท่าน (ที่นั่งไม่ติดกระจก)

และราคา **10,999 บาท++** (ที่นั่งริมกระจก)

ช็อกโกแลตไม่อั้น สนุกไปกับดีเจ และชมพลุอันตระการตา พร้อมค็อกเทล, คอนยัค, สบิริต, 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.

แพ็คเกจ VIP ที่นั่งพิเศษ

ราคา **77,000 บาท++** (สูงสุด 6 ท่าน)

ราคา **99,000 บาท++** (สูงสุด 8 ท่าน)

พร้อมแพ็คเกจ รวมถึงแชมเปญ เวฟ คลิควอต 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 ตี๋มด้าบรรยากาศเหนือเส้นขอบฟ้า สนุกไปกับดีเจสุดมันส์ และชมพลุ พร้อมแชมเปญ เวฟ คลิควอต เยลโลว์ เลเบล เอ็น.วี., ค็อกเทล, สบิริต และไวน์แบบไม่อั้นตลอดคืน

ราคา **14,955 บาท++** ต่อท่าน ตั้งแต่เวลา 21:00 - 02:00 น.

เมนูอาหารทานเล่นและเครื่องดื่มแบบตามสั่ง ตั้งแต่เวลา 19:00 - 21:00 น.



COCOA XO

CRU
CHAMPAGNE BAR
— A VEUVE CLICQUOT BAR —

Veuve Clicquot

MH
WINES & SPIRITS
THAILAND

THREE POURS, ONE SHERRY STORY

THROUGHOUT OCTOBER 2026



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.

ค้นพบเรื่องราวของ เดอะ แมคคัลแลน ผ่านมิติของรสชาติของเชอร์รี่ กับเส้นทางแห่งรสชาติ 3 ลำดับ จากจุดเริ่มต้น สู่เอกลักษณ์ของวิสกี้ ปิดท้ายด้วยการเสิร์ฟในสไตล์โมเดิร์น

เริ่มต้นด้วย บัลเดสปิโน ออริเจน ก่อนต่อกับ เดอะ แมคคัลแลน ดับเบิล คาสก์ 12 ปี ที่โดดเด่นด้วยรสชาติกลมกล่อมและมีมิติ และปิดท้ายด้วย ดับเบิล ออริจิน ค็อกเทลสูตรพิเศษที่นำ เดอะ แมคคัลแลน และ บัลเดสปิโน ออริเจน มาบรรจบกันในแก้วเดียว เชื่อมโยงรสชาติจากสองแก้วแรกสู่บทสรุปใหม่ของการดื่ม

สามแก้วที่เสิร์ฟตามลำดับ เพื่อเผยให้เห็นอีกหลากหลายมุมของเชอร์รี่และเดอะ แมคคัลแลน

THE MACALLAN SHERRY TRILOGY

Valdespino Origen

The Macallan Double Cask 12 Years

Double Origin

The Macallan x Valdespino Origen bespoke cocktail

เดอะ แมคคัลแลน เชอร์รี่ ทริโลจี

บัลเดสปิโน ออริเจน

เดอะ แมคคัลแลน ดับเบิล คาสก์ 12 ปี

ดับเบิล ออริจิน - ค็อกเทลสูตรพิเศษ

จาก เดอะ แมคคัลแลน x บัลเดสปิโน ออริเจน

TEA &
TIPPLE

CRU
CHAMPAGNE BAR
— A VEUVE CLICQUOT BAR —



WEEKEND DINING

A GRAND WEEKEND OF FLAVOURS

WEEKENDS ARE MADE FOR GATHERING AT VENTISI

From Thursday evening through Sunday afternoon, settle in around the table for generous flavours, live cooking and plenty to share.

Dinner sets the mood for an indulgent evening from Thursday to Saturday, while Sunday slows into a leisurely afternoon for family and friends. Younger guests can join the fun too, with face and body painting, balloon art, plaster figurine painting and more.

เติมเต็มช่วงเวลาแห่งการพบปะตลอดสัปดาห์ที่ห้องอาหารเวนติซี

อิมเมอร์อยู่กับหลากหลายรสชาติ เมนูปรุงสด และอาหารจานโปรด เฟลิดเฟลิน กับมื้อค่ำสุดพิเศษตั้งแต่วันพฤหัสบดีถึงวันเสาร์ ก่อนเปลี่ยนบรรยากาศในวันอาทิตย์ให้เป็นมือกลางวันสบายๆ สำหรับครอบครัวและเพื่อนๆ พร้อมกิจกรรมสำหรับเด็ก ทั้งเพนต์หน้า เพนต์ตัว การบิดลูกโป่งเป็นรูปต่างๆ ระบายสีตุ๊กตาปูนปลาสเตอร์

GRAND HIGHLIGHTS

Complimentary half Lobster Thermidor per person, unlimited foie gras, three varieties of oysters, roasted prime rib, Alaskan king crab, grilled river prawns, and a seasonal Michelin-recommended corner, currently featuring Kam's Roast.

ลิบสเตอร์เทอร์มิดอร์ครึ่งตัวต่อท่าน ฟัวกราส์ไม่อัน หอยนางรม 3 ชนิด เนื้อไพร่ริบเนื้ออบเสิร์ฟร้อนจากเตา ปูอลาสก้า กุ้งแม่น้ำย่าง และมุมอาหารแนะนำโดยมิชลินประจำฤดูกาลกับแคมส์ โรสต์

INTERNATIONAL GRAND DINNER BUFFET

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

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

Beverage packages from THB 149++ per person

แกรนด์บุฟเฟ่ต์มื้อค่ำ

ทุกวันพฤหัสบดี - วันเสาร์ | 18:00 - 22:30 น.

ราคา **2,590 บาท++** ต่อท่าน

แพ็คเกจเครื่องดื่มเริ่มต้น 149 บาท++ ต่อท่าน

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

แกรนด์บุฟเฟ่ต์มือกลางวันวันอาทิตย์

ทุกวันอาทิตย์ | 12:00 - 15:00 น.

ราคา **2,650 บาท++** ต่อท่าน

รวมเครื่องดื่มซอฟต์ดริงก์ กาแฟ และชา

เด็กอายุต่ำกว่า 12 ปี รับประทานฟรี



ANTINORI

• WINE DINNER •

BY EXECUTIVE CHEF ANDREA MONTELLA

THURSDAY
15th OCTOBER 2026

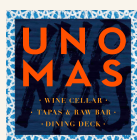
19:00 HRS.
ONWARDS

THB 3,900++
PER PERSON

A JOURNEY THROUGH TUSCANY

Discover Antinori through an intimate wine dinner at UNO MAS, where Executive Chef Andrea Montella pairs the flavours of Tuscany with a progression of wines from bright and elegant to deep and structured, including the celebrated Tignanello.

สัมผัสไวน์อันติโนรี ในคำคืนพิเศษ ณ ห้องอาหารอุโนมาส กับหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ เชฟแอนเดรีย มอนเทลลา ตั้งแต่รสชาติ ความสดใสละเมียดละไม สู่ไวน์ที่มีมิติและเข้มข้น กับหนึ่งในฉลากสำคัญอย่างติญานเนลโล



A TASTE OF TUSCANY

MENU

Confit di baccala e panzanella

Confit of cod and Tuscan panzanella
Vermentino Bolgheri DOC 2024

...

Gnudi toscani al burro e salvia con tartufi estivi

Tuscan spinach and ricotta dumpling
Butter, sage and summer truffle

***Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG 2021
MAGNUM***

...

Quaglia marinata al balsamico con vellutata di castagne

Balsamic marinated grilled quail with chestnut velouté
Il Bruciato Bolgheri DOC Rosso 2023

...

Tagliata di manzo wagyu alla toscana funghi porcini, patate al rosmarino

Tuscan style wagyu beef tagliata
Porcini mushrooms and rosemary scented potatoes
***Cont'Ugo Bolgheri DOC Rosso 2022
Tignanello IGT 2022***

...

Zuccotto fiorentino

Classic zuccotto

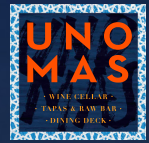
Muffato della Sala Umbria IGT 2023

A CHAMPAGNE DINING JOURNEY

AN EVENING IN CLICQUOT YELLOW

CRU

CHAMPAGNE BAR
— A VEUVE CLICQUOT BAR —



BY CHEF DE CUISINE LUCA RUSSO

THURSDAY
29th OCTOBER 2026

19:00 HRS.
ONWARDS

THB 3,900++
PER PERSON

Begin with Champagne and canapés at CRU before continuing to UNO MAS, where Red Sky Chef de Cuisine Luca Russo presents a sea-led menu paired across the Veuve Clicquot collection, from Vintage and La Grande Dame to Rosé.

เริ่มต้นค่ำคืนด้วยแชมเปญและคานาเป่ที่ ครูแชมเปญ บาร์ ต่อด้วยห้องอาหาร อุโนมาส กับเมนูจากท้องทะเลโดย เชฟลูก้า รูสโซ เชฟประจำห้องอาหาร เรดสกาย จับคู่กับ เวฟ คลิควอต หลากหลายสไตล์ ตั้งแต่วินเทจและ La Grande Dame ไปจนถึงโรเซ่

Veuve Clicquot **MH**
WINES & SPIRITS
THAILAND



CANAPES AT CRU

Tuna canolo

King crab tartlet

Fresh oyster with lemon Champagne foam

Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV

92pts. James Suckling

DINNER AT UNO MAS

Smoked salmon tartare, citrus sauce and caviar

Veuve Clicquot Brut Vintage 2015

...

Crustaceans' bisque risotto, Mazara red prawn and burrata

Veuve Clicquot La Grande Dame 2018

95pts. Wine Enthusiast

...

Glacier 51 snow fish

Saffron Champagne sauce and crispy leeks

Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 2015

...

Champagne granité

...

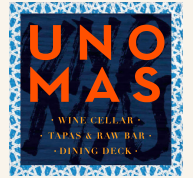
Champagne parfait, apricot and crunchy almonds

Veuve Clicquot Rosé Brut NV

91pts. Wine Spectator

CHAMPAGNE BRUNCH

SUNDAY, 54 FLOORS ABOVE THE ORDINARY



EVERY FIRST SUNDAY OF THE MONTH

Sunday, 4th October & 1st November 2026

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



Sunday takes on a leisurely pace at UNO MAS, high above Bangkok. Enjoy Mediterranean flavours and premium seafood, from Alaskan king crab and Maine lobster to oysters and caviar, accompanied by unlimited Veuve Clicquot Champagne.

Discover freshly prepared favourites and Chef Borja's signature giant paella while taking in the city views. Lively yet relaxed, it is the perfect way to spend the first Sunday of the month with great food, generous pours and good company.

วันอาทิตย์ที่ห้องอาหารอุโนมาส ท่ามกลางวิวกรุงเทพฯ จากมุมสูง เพลิดเพลินกับอาหารเมดิเตอร์เรเนียนและซีฟู้ดพรีเมียม ทั้งปูอลาสก้า เมนล็อบสเตอร์ หอยนางรม และคาเวียร์ พร้อมแชมเปญเวฟ คลิควอต แบบไม่อั้น

ลิ้มลองเมนูปรุงสดใหม่และข้าวผัดสเปนกระเทียมยักษ์ชิกเนเจอร์ของ เชฟบอร์คา มาเติมเต็มวันอาทิตย์แรกของเดือนด้วยอาหารรสเลิศและช่วงเวลาดีๆ กับคนพิเศษ

THB
3,999++
PER PERSON

Including
non-alcoholic
beverages

THB
4,455++
PER PERSON

Including free-flow
alcoholic beverages,
excluding Champagne

THB
4,999++
PER PERSON

Including free-flow
Veuve Clicquot


S. PELLEGRINO

Veuve Clicquot

MH
WINES & SPIRITS
THAILAND



Three nights, three ways to gather. This October, **Tapas & Paella** returns with unlimited signature tapas by Chef Borja, paella made for sharing and free-flow pours from **Eat Spain Drink Spain** to a special live music night with **Somos Gypsy**, flamenco before **Día de los Muertos x José Cuervo** brings colour and tradition to the table.

สามค่ำคืน สามบรรยากาศ กับ ทาปาสและปาเอญา ที่กลับมาในเดือนตุลาคม พร้อมทาปาสชิกเนเจอร์โดยเชฟบอร์จา ข้าวผัดสเปนที่ชวนกันอร่อยได้ทั้งโต๊ะ และเครื่องดื่มแบบไม่อั้น เริ่มจาก อิต สเปน ดริงก์ สเปน ต่อด้วยการแสดง ฟลามังโก และนักกีตาร์จากวง “โซมอส ยิปซี” ก่อนปิดท้ายด้วยสีสันของ เดีย เด โลส มูเอร์โตส เอดิชัน x โซเซกูเอร์โว

DÍA DE LOS MUERTOS HIGHLIGHTS

José Cuervo tequila welcome
เครื่องดื่มต้อนรับ
โซเซกูเอร์โว เทกิล่า

Unlimited signature tapas & paella by Chef Borja
ทาปาสชิกเนเจอร์และข้าวผัดสเปน
จากเชฟบอร์จาแบบไม่อั้น

Free-flow wines beer and cocktails
ไวน์ เบียร์ และค็อกเทลแบบไม่อั้น

Individual Pan de Muerto for every guest
ขนมปังปัน เด มูเอร์โต
สำหรับแขกทุกท่าน

TAPAS & PAELLA

LIVE MUSIC EDITION

Friday 9 October 2026

18:00 - 20:00 hrs.

Featuring Flamenco

Guitarists “Somos Gypsy”

THB **1,690++** Per Person

Including free-flow soft drinks, beer, wine and cocktails

ทาปาส แอนด์ ปาเอญา

ค่ำคืนแห่งดนตรีสด

วันศุกร์ที่ 9 ตุลาคม 2569

18:00 - 20:00 น.

พบกับการแสดง ฟลามังโก

นักกีตาร์จากวง “โซมอส ยิปซี”

ราคา **1,690 บาท++** ต่อท่าน

รวมซอฟต์แวร์ริงก์ เบียร์ ไวน์ และค็อกเทลแบบไม่อั้น

TAPAS & PAELLA

DÍA DE LOS MUERTOS EDITION X JOSÉ CUERVO

Friday 30 October 2026

18:00 - 20:00 hrs.

José Cuervo tequila welcome

& mini Pan de Muerto

THB **1,690++** Per Person

Including free-flow soft drinks, tequila, beer, wine and cocktails

ทาปาส แอนด์ ปาเอญา

เดีย เด โลส มูเอร์โตส เอดิชัน x โซเซกูเอร์โว

วันศุกร์ที่ 30 ตุลาคม 2569

18:00 - 20:00 น.

พร้อมต้อนรับด้วยเทกิล่าโซเซกูเอร์โว

และขนมปังปันเดมูเอร์โตขนาดเล็ก

ราคา **1,690 บาท++** ต่อท่าน

รวมซอฟต์แวร์ริงก์ เทกิล่า เบียร์ ไวน์ และค็อกเทลแบบไม่อั้น

RED SKY

AUTUMN ON THE PLATE

CHANTERELLE SEASONAL MENU

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



October welcomes the last taste of autumn as Chef de Cuisine Luca Russo captures the season through the delicate, earthy character of chanterelle mushrooms, bringing their golden colour and distinctive flavour into a collection shaped by refined Mediterranean flavours and contemporary technique.

From earthy and aromatic to rich and unexpectedly bright, each creation reveals a different expression of this seasonal ingredient, bringing a fleeting taste of autumn to the table, 55th floors above Bangkok.

ต้อนรับเดือนตุลาคมด้วยเสน่ห์แห่งฤดูใบไม้ร่วง เมื่อเชฟลูก้า รูสโซ นำเห็ดขานเทอเรล วัตถุดิบตามฤดูกาลที่โดดเด่นด้วยสีเหลืองทอง กลิ่นหอมเฉพาะตัว และรสชาติอันละเอียดอ่อน มารังสรรค์เป็นเมนูพิเศษ ณ ห้องอาหารเรดสกาย

ด้วยการผสมผสานอายของอาหารเมดิเตอร์เรเนียนเข้ากับเทคนิคการปรุงอันประณีต เชฟลูก้าถ่ายทอดเอกลักษณ์ของเห็ดขานเทอเรลออกมาในหลากหลายมิติ ตั้งแต่ความหอมละมุนไปจนถึงรสชาติที่ลุ่มลึก โดยแต่ละจานได้รับการรังสรรค์ให้วัตถุดิบตามฤดูกาลชนิดนี้เป็นหัวใจสำคัญ พร้อมพาคุณสัมผัสรสชาติแห่งฤดูใบไม้ร่วง ท่ามกลางทัศนียภาพกรุงเทพฯ บนชั้น 55



RED SKY BAR

FROM BAVARIA, WITH A ROYAL POUR

THROUGHOUT OCTOBER 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 คาลเทินแบร์ก รูอัล ลาเกอร์ และ เคอนิก ลูควิก ไวส์เบียร์ แบบไม่อั้นตลอด 1 ชั่วโมง ตั้งแต่ลาเกอร์รสชาติสดชื่น คุ่มง่าย ไปจนถึงไวส์เบียร์เนื้อนุ่มละมุน พร้อมกลิ่นหอมของผลไม้และเครื่องเทศอ่อน ๆ





COCOA XO

COGNAC, AFTER DARK

COCOA XO



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 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 โคลด์ แฮกซ์โฮว่นดื่มด่ำกับบรรยากาศยามราตรีท่ามกลางแสงไฟสลัว และวิวเมืองที่ส่องประกาย พร้อมเปิดประสบการณ์ค็อกเทลคอลเลกชันพิเศษที่มี เรมี มาร์แตง วีเอสโอพี ที่เป็นหัวใจของค็อกเทลคอลเลกชันนี้ ถ่ายทอดผ่านรสชาติหลากหลาย ตั้งแต่เข้มข้นและหอมลุ่มลึก ไปจนถึงความสดใสและสดชื่น ผสานมิติของผลไม้ ส้ม ชีตรัส เครื่องเทศ สมุนไพร กาแฟ แชมเปญ และส่วนผสมอื่นๆ

ไม่ว่าจะชื่นชอบค็อกเทลที่เน้นคาแรกเตอร์ของสปิริต รสชาติสดชื่น หรือการจับคู่ส่วนผสมที่แปลกใหม่ ทุกแก้วเผยอีกหนึ่งมุมมองของ เรมี มาร์แตง วีเอสโอพี ในรูปแบบที่มีเอกลักษณ์ พร้อมเติมเต็มค่ำคืนด้วยค็อกเทลแก้วโปรด บทสนทนาดีๆ และวิวกรุงเทพฯ บนชั้น 57



STEP INTO THE CHOCOLATE CAVE

OPEN DAILY: 16:00 - 01:00 HRS.

THB 790++ PER PERSON

Discover the signature Chocolate Cave Experience at COCOA XO, celebrating Callebaut Belgian chocolate through handcrafted bonbons, delicate bites, and flowing chocolate, all accompanied by panoramic views high above Bangkok.

Halloween Experience from 26 October – 1 November 2026

ก้าวเข้าสู่โลกแห่งช็อกโกแลต ณ โคลด์ แฮกซ์โฮว่นดื่มด่ำกับบรรยากาศแห่งช็อกโกแลตเบลเยียม คาเลอวาร์ด ผ่านช็อกโกแลตหลากหลายรูปแบบ ตั้งแต่ช็อกโกแลตบองบองที่รังสรรค์อย่างประณีต ช็อกโกแลตนานาชนิด พร้อมค้นพบเสน่ห์หลากหลายรสชาติ เนื้อสัมผัส และเอกลักษณ์ในแบบที่คุณต้องชื่นชอบ และพบกับช็อกโกแลตและเครื่องดื่มฮาโลวีน ตั้งแต่ 26 ตุลาคม - 1 พฤศจิกายน 2569 นี้

POOL DECK · COCOA XO · CRU CHAMPAGNE BAR

FROM POOLSIDE TO THE SKY

COCOA XO
CRU
CHAMPAGNE BAR
— A VEUVE CLICQUOT BAR —

SATURDAY 31ST OCTOBER 2026

NOCTURNE HALLOWEEN POOL PARTY

Halloween takes on a darker rhythm above Bangkok as house beats move from afternoon through golden hour and into the city lights. Dress for the occasion or the celebration continues upstairs at COCOA XO.

สัมผัสฮาโลวีนในจังหวัดที่ลึกลับ บรรยากาศชวนหลงใหล กับเสียงดนตรีเฮาส์ตั้งแต่ช่วงบ่าย ผ่านแสงสีทองยามเย็น สู่อากาศหลังพระอาทิตย์ตก ร่วมสนุกในลुकฮาโลวีน หรือเต็มสีสันที่มุมเพนต์หน้าและเพนต์ตัว ก่อนสนุกต่อที่ โคโค เอ็กซ์โอ ชั้น 57

POOL PARTY

15:00 - 22:00 HRS.

POOL DECK | 26TH FLOOR

EARLY TICKETS

FROM THB **500 NET** VIA MEGATIX

HALLOWEEN AFTER PARTY

21:00 - 01:00 HRS.

COCOA XO | 57TH FLOOR

COMBO TICKETS AVAILABLE



AFROSKY TURNS UP THE OCCASION.

AFROSKY turns up the occasion for one night as Afro beats and Amapiano take over CRU Champagne Bar. Dress for the night, raise a glass of Champagne and follow the rhythm against 360-degree views of Bangkok.

แอฟโรสกายยกระดับค่ำคืนให้พิเศษยิ่งขึ้น เมื่อจังหวะแอฟโรบีตส์และอามาปิโนเข้าครอบครองที่ครู แคมเปญ บาร์ แต่งตัวให้พร้อม ยกแก้วแชมเปญ แล้วปล่อยไปกับจังหวะดนตรีท่ามกลางวิวกรุงเทพฯ แบบ 360 องศา

AFRO GALA

21:00 - 02:00 HRS.

CRU CHAMPAGNE BAR | 59TH FLOOR

SINGLE ENTRY

FROM THB **900 NET** PER PERSON

INCLUDING ONE COMPLIMENTARY
GLASS OF CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT
YELLOW LABEL N.V.



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.

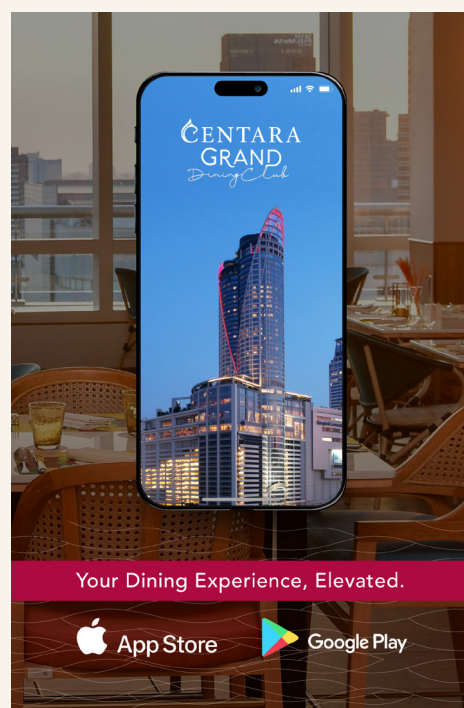
For more information, please contact
Tel : +66 (0)2 100 6270
Email : enquiries@centaragranddiningclub.com



Centara Grand Dining Club ขอเชิญคุณเปิดประสบการณ์สิทธิพิเศษด้านอาหารและเครื่องดื่มเหนือระดับทั่วโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์ ที่มีอาหารและทุกช่วงเวลาแห่งการเฉลิมฉลองมาพร้อมความคุ้มค่าที่มากกว่า

ตั้งแต่ส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก การสำรองที่นั่ง ไปจนถึงประสบการณ์การรับประทานอาหารที่คัดสรรอย่างพิถีพิถัน ณ ห้องอาหารและบาร์ของโรงแรมฯ สมาชิกภาพนี้ออกแบบมาสำหรับผู้ที่ยุ่หลงใหลในรสชาติและการบริการ

ทุกประสบการณ์จึงควรเต็มไปด้วยความพิเศษและความคุ้มค่า



CENTARA
GRAND
AT CENTRALWORLD