

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

31 DECEMBER 2023 FROM 19:00 - 02:00 HRS.

All 8 courses are inspired by past collaborations between Executive Chef Andrea and Chef de cuisine Chef Luca Russo.

Imperial Oscietra Caviar (30 grams)
Traditional condiments

Butter Poached Nova Scotia Lobster
Avocado, Pachino tomatoes

Pan Seared Landais Duck Foie Gras
Caramelised Renetta apple, pistachio chips
Madeira sauce

Porcini Velouté
Truffle gnocchi

White Truffle Fagottelli
Shaved parmesan

Wild Atlantic Turbot
Baby marrow, tomato gelée, red prawn reduction

72-Hour slow cooked Japanese Hitachiwagyu Beef
Charred endive, smoked prune glazed
blueberry sauce

Guayaquil 64% Dark Chocolate and Apricot
Blood orange jelly, Noto almond crumble

THB 16,555++ per person
Includes one complimentary bottle
of Champagne Pommery Brut Royal N.V. per couple
and live band

ฉลองด้วยเซตเมนูสุดเอ็กซ์คลูซีฟ 8 คอร์ส จากเชฟแอนเดรีย หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ และเชฟลูกา รุสโซ หัวหน้าพ่อครัวประจำห้องอาหารเรดสกาย

ไขปลาคาร์เวียร์อิมพีเรียลอสเซ็ยตรา 30 กรัม
เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง

ลิอบสเตอร์กับเนย
เสิร์ฟพร้อมครีมอาโวคาโด มะเขือเทศตุ๋น และผักสลัด

ตับห่านย่างกับแอปเปิ้ลเคลือบคาราเมล
เสิร์ฟพร้อมตัวพิสตาชิโอแผ่นทอด และซอสไวน์มาเดยาล่า

ซูปครีมเห็ด
เสิร์ฟพร้อมญ็อกที่ทรัฟเฟิล และทรัฟเฟิลโปม

พาสต้าฟาโกเตลีสอดไส้ไข่
ชีสพามาซานกับเห็ดทรัฟเฟิลขาว

ปลาเทอร์บอกเคลือบมะกอกย่างกับซอสพาสเลย์
เสิร์ฟกับเบบี๋ซีฟู้ดและเจลลี่มะเขือเทศ

เนื้อวากิวฮิตาชินำเข้ามาจากญี่ปุ่นสโลว์คูก 72 ชั่วโมง
เสิร์ฟพร้อมเอนโดฟิย่างกับลูกพรุนรมควัน
และบลูเบอร์รี่ซอส

ช็อกโกแลตกับแอปริคอต
เสิร์ฟพร้อมเยลลี่ส้มสีเลือดและอัลมอนต์ครีมเบิ้ล

ราคา 16,555 บาท++ ต่อท่าน
รับแชมเปญหนึ่งขวด สำหรับ 2 ท่าน และดนตรีสด

This prices is subject to 10% service charge and 7% government tax.

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



FESTIVE SEASON EARLY BIRD

BOOK NOW UNTIL 30 NOVEMBER 2023

VENTISI Level 24 - International Dinner Buffet (Italian, Thai) THB 2,999++ per person Free flow sparkling wine, cocktails, wines and beers and THB 999++ per child (6-11 years) including soft drinks & water.
From 18:00 - 22:30 hrs.

UNO MAS Level 54 - THB 9,955++ per person Surf and Turf Celebration, free flow Champagne Pommery Brut Royal N.V. and premium drinks, cocktails, white wine, red wine. Seafood on ice, made to order gourmet courses.
Free access to the firework at Red Sky Bar for the 20 first people booking.
From 19:00 - 00:30 hrs.

RED SKY Level 55 - 8 course Gala Dinner priced at THB 16,555++ per person including a bottle of Champagne Pommery Brut Royal N.V. per couple and live band.
From 19:00 - 02:00 hrs.

RED SKY BAR Level 56 - Cocktail party THB 3,500 net per person including 1 glass of Champagne Pommery Brut Royal N.V. Live band and DJ. (Standing party)
From 19:00 - 02:00 hrs.

COCOA XO Level 57 - THB 7,999++ per person Free Flow cocktails, cognac, spirits, wines, beer. Unlimited homemade chocolates
From 21:00 - 02:00 hrs.

CRU CHAMPAGNE BAR Level 59 - THB 10,955++ per person Free Flow Champagne Pommery Brut Royal N.V., selected cocktails, spirits, wines and DJ
From 21:00 - 02:00 hrs.

ห้องอาหารเวนต์ซี ชั้น 24 - บุฟเฟ่ต์มือค่านานาชาติทั้งอาหารไทย อิตาลี ราคา 2,999 บาท++ ต่อท่าน และเด็กราคา 999 บาท++ ต่อท่าน (อายุ 6 - 11 ปี) รวมซอฟต์ดริงค์และน้ำดื่ม ตั้งแต่เวลา 18:00 - 22:30 น.

ห้องอาหารอูโนมาส ชั้น 54 - เซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟ, แกรนด์ซีฟูดออนไอซ์, มุมทาบาส, เมฆจานหลักแบบไม่อื่น ราคา 9,955 บาท++ ต่อท่าน ฟรีโฟลว์แชมเปญ Pommery Brut Royal N.V. และเครื่องดื่มพรีเมียมต่างๆ, ค็อกเทล, ไวน์ขาว และไวน์แดง *พิเศษสำหรับ 20 ท่านแรกสำหรับการจอง สามารถขึ้นชมวิวและดอกไม้ไฟที่เรดสกายบาร์ชั้น 56* ตั้งแต่เวลา 19:00 น. - 00:30 น.

ห้องอาหารเรดสกาย ชั้น 55 - กาล่าดินเนอร์ 8 คอร์ส ราคา 16,555 บาท++ ต่อท่าน รับประทานอาหาร Pommery Brut Royal N.V. 1 ขวด สำหรับ 2 ท่าน ดนตรีสดขับกล่อมยามค่ำคืน ตั้งแต่เวลา : 19.00 น. - 02.00 น.

เรดสกายบาร์ ชั้น 56 - เคาท์ดาวนปาร์ตี้ สนุกสุดมันส์ไปกับ ดนตรีสดและดีเจ ค่าเข้าเพียง 3,500 บาทสุทธิ ต่อท่าน พร้อมรับแชมเปญ Pommery Brut Royal N.V. 1 แก้ว ปาร์ตี้สังสรรค์ ไร้คุณवादลดทลายสลาการเดินได้เต็มที่ (ไม่มีที่นั่ง) ตั้งแต่เวลา : 19:00 น. - 02:00 น.

โคโค เอ็กซ์โอ ชั้น 57 - เพลิดเพลินกับช็อกโกแลตไม่อื่น สนุกไปกับดีเจและฟรีโฟลว์, คอนยัค, สปีริต, ไวน์และเบียร์ ราคา 7,999 บาท++ ต่อท่าน ตั้งแต่เวลา : 21:00 น. - 02:00 น.

ครู แชมเปญบาร์ ชั้น 59 - แกรนด์เคาท์ดาวนปาร์ตี้ สนุกไปกับดีเจและฟรีโฟลว์แชมเปญ Pommery Brut Royal N.V., ค็อกเทล, สปีริตและไวน์ ค่าเข้าราคา 10,955 บาท++ ต่อท่าน ตั้งแต่เวลา : 21:00 น. - 02:00 น.

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

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

📍 centaragrandatcentralworld 📍 centaragrand_centralworld

NEW YEAR'S EVE EARLY BIRD

BOOK NOW TILL 30 NOVEMBER 2023

15%
DISCOUNT

FOR VENTISI

10%
DISCOUNT

FOR ROOFTOP

**Subject to availability *Conditions apply*



**WHITE TRUFFLE
SEASONAL MENU
AT RED SKY**

Elevate your dining experience with the arrival of the highly anticipated White Truffles at Red Sky by Chef Luca. Chef De Cuisine Luca invites you on a gastronomic journey celebrating the earthy, aromatic richness of white truffles with an exclusive seasonal menu of exquisite dishes.

Red prawn carpaccio

Verona celery hearts, mache salad, white truffle
2,350++

Butter poached organic egg

Parmesan cream, marsala wine reduction
white truffle
1,750++

Handcrafted tagliolini pasta with Alpine butter

Parmesan cheese, white truffle
1,750++

Ravioli filled with parmesan cheese and organic egg

Fondue, brown butter, white truffle
1,850++

Pan seared Gundagai lamb

Hazelnut crust, corn, celeriac
truffle sauce, white truffle
2,950++

OPENING HOURS: Daily 17:00 - 01:00 hrs.

เวลาเปิด - ปิด: ทุกวัน 17:00 - 01:00 น.

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

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

[f redskybangkok](#) [@ redskybkk_centara](#)

**เห็ดทรัฟเฟิลขาว
เมนูประจำฤดูกาล
ที่ห้องอาหารเรดสกาย**

เชฟลูคา รุสโซ หัวหน้าพ่อครัวห้องอาหารเรดสกายและทีมเชฟ คัดสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุดตามฤดูกาล มาปรุงเป็นเมนูใหม่ๆ ให้ทุกท่านได้ลิ้มลองตลอดเดือนพฤศจิกายนนี้ ได้เลือกวัตถุดิบที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของเห็ดทรัฟเฟิลขาว สามารถนำมาปรุงในเมนูพาสต้า ข้าว และเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มความกลมกล่อม และกลิ่นหอมของเห็ดทรัฟเฟิลขาวทำให้เป็นเมนูที่น่าสนใจมากขึ้น

คาปาซโซกึ่งแดงฝรั่งเศส

กับคื่นช่ายฝรั่งและผักสลัดกับเห็ดทรัฟเฟิลขาว
2,350++

ไข่อ่อนแกมบลอกกับเนย

เสิร์ฟกับครีมชีสพามาซานและซอสไวน์มาซาล่า
กับเห็ดทรัฟเฟิลขาว
1,750++

โฮมเมดพาสต้าตากลิโอลินีกับเนยอัลไพน์

เสิร์ฟพร้อมชีสพามาซานและเห็ดทรัฟเฟิลขาว
1,750++

ราวิโอลี่สอดไส้ชีสพามาซานและไข่อ่อนแกมบลอก

เสิร์ฟกับซอสเนยและเห็ดทรัฟเฟิลขาว
1,850++

เนื้อแกะกุนดาโกย่าง

เสิร์ฟพร้อมซอสทรัฟเฟิลเดมิเกลซและเห็ดทรัฟเฟิลขาว
2,950++



LUCA RUSSO
THE NEW CHEF DE CUISINE
AT RED SKY RESTAURANT

Introducing Red Sky's newly appointed Chef De Cuisine, **Luca Russo**. A culinary virtuoso, his extensive experience encompasses some of the world's most prestigious establishments. His gastronomic sojourn includes stints at Assaje at the Aldrovandi Villa Borghese, Giuda Ballerino in Rome, Locanda del Pilone in Piedmont, and the illustrious La Pergola at the Waldorf Astoria Rome. Most recently, Chef Luga Russo was the Sous Chef at Zaranda in Mallorca, Spain, a two-Michelin star restaurant.

His exciting new menu offers guests an unparalleled gastronomic experience, blending traditional flavours with modern creativity at one of Bangkok's most iconic dining destinations.

Signature dishes by Chef:

- Fresh Salmon Tartare with Keta Caviar
- 72-Hour Slow Cooked Japanese Hitachiwagyu Beef
- Black Ink "Acquerello" Risotto
- Grilled Gundagai Lamb Chops

OPENING HOURS: Daily 17:00 - 01:00 hrs.

เชฟลูก้า รัสเซีย
หัวหน้าพ่อครัวคนใหม่
ที่ห้องอาหารเรดสกาย

ขอแนะนำ **เชฟลูก้า รัสเซีย** มีประสบการณ์ในแวดวงการทำอาหารมากกว่า 10 ปี เคยร่วมงานกับร้านอาหาร และโรงแรมชั้นนำมากมาย ก่อนที่จะย้ายมาร่วมงานกับทางห้องอาหารเรดสกาย เชฟได้ร่วมงานกับร้านอาหารชาลันด้า ระดับมิชลินสตาร์ 2 ดาว ในมายอร์กา ประเทศสเปน รวมไปถึงมีประสบการณ์การทำอาหารในประเทศอิตาลี อาทิ ห้องอาหารอัสซาเย่ ระดับมิชลินสตาร์ 1 ดาว ในโรงแรมอโตนานติ วิลล่า บอร์เกเซ กรุงโรม ประเทศอิตาลี, ร้านอาหารจูด้า บาเลอรีโน่ ระดับมิชลินสตาร์ 1 ดาว ในกรุงโรม, ร้านอาหารโลกานด้า เดล ปีโลเน ระดับมิชลินสตาร์ 1 ดาว ในฟัทมอนท์ และร้านอาหารระดับ มิชลินสตาร์ 3 ดาว ลา เพอโกล่า โรงแรมวอลดอร์ฟ แอสโทเรีย กรุงโรม ซึ่งถือว่าเป็นร้านอาหารชั้นนำแถวหน้า

ทางห้องอาหารเรดสกาย ชั้น 55 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ มีความเชื่อมั่นว่าเชฟลูก้า รัสเซีย จะนำเอาประสบการณ์การทำอาหารที่ผ่านมานำมาพัฒนาและรังสรรค์เมนูใหม่ๆ ให้เป็นเอกลักษณ์ประจำห้องอาหารเรดสกายให้ทุกท่านได้ลิ้มลองความอร่อย

พบกับเมนูแนะนำ ดังนี้

- แซลมอนทาร์ทาร์กับคาเวียร์
- เนื้อฮิตาชิวากิวสโลว์คูก 72 ชั่วโมง
- ริซอตโต้หมึกดำ
- สเต็กเนื้อแกะขุนดาโก

เวลาเปิด - ปิด: ทุกวัน 17:00 - 01:00 น.

