

THE RETURN OF EXCLUSIVE BASQUE DINNER WITH



1-MICHELIN STAR GUEST CHEF

YOSHITSUGU YAMAMOTO

14TH - 15TH AUGUST 2025

19.00 HRS. ONWARDS

8-COURSE DINNER

THB **3,700++**

THB **4,200++** WITH WINE PAIRING

UNO MAS welcomes back Michelin-starred Guest Chef Yoshitsugu Yamamoto from Osaka for two nights only—14th and 15th August 2025—as he returns with his acclaimed Basque Dinner experience.

Renowned for his bold interpretation of modern Basque cuisine, Chef Yamamoto brings his signature fire-kissed flavours and refined technique to Bangkok in a multi-course tasting menu that blends culinary tradition with contemporary finesse.

ALCHEMY.
THAILAND



CENTARA The1

**CENTARA
GRAND**
AT CENTRALWORLD

For further information, please call dining reservations T: 02-100-6255 E: diningcgcw@chr.co.th

📍 [unomasbangkok](#) 📍 [unomas_bangkok](#) [unomasbangkok.com](#)

MENU

Welcome drink

Helado de Bonbon de Foie Gras

Foie gras and chocolate bonbon

Pommery Royal Brut NV

APERITIVOS

Mini cup de tartar de atún rojo con crema de cebolletas y cebollino

Chutoro tuna tartare, chives and spring onion cream

Cuajada de espárragos blancos

White asparagus clotted cream

Gilda en summer roll

Summer roll Gilda

Txakoli Astobiza 2023

PINCHOS BRIOCHE

Gambas dulces a la parrilla con mousse de hígado de rape y jamón ibérico de bellota

Grilled Amaebi prawns, monkfish liver mousse, ibérico ham

Vieiras en salmuera con shiso bese

Hokkaido scallops, shiso pesto

Sardinas marinadas con crema de anchoa

Marinated sardines, Santoña anchovy cream

Gargalo Godello 2023

Gazpacho de sandía

Watermelon gazpacho

Getariako Txakoli Rosé 2023

Arroz negro con ostras samurai, jamón de bellota ibérico, nori, cebollino

Black rice with samurai oysters, ibérico ham, nori, chives

Terras Gauda, Rías Baixas DO 2023

Rape a la parilla en salsa verde

Grilled monkfish in Basque green sauce

Lore de Ostatu 2021

Txuleton de vaca Japones sal de Añana pimientos del piquillo, ajos fritos, puré de patatas

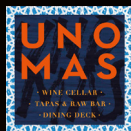
Japanese Kamimura Gyu txuleton, Añana salt piquillo pepper, fried garlic, mashed potatoes

Malleolus 2018 93pts. Robert Parker

Tarta de queso

Traditional Basque cheesecake

Diatomists Oloroso Singular Botas



ミシュラン一星の山本嘉嗣シェフによる バスク料理ディナーイベントを今年も開催

2025年8月14日、15日
午後7時開始

食事のみ 3,700++パーツ(税・サービス料別)
ワインペアリング付き 4,200++パーツ(税・サービス料別)

UNO MAS(ウノ マス)では、昨年に引き続き、大阪のミシュラン一星レストラン「アラルデ」のオーナーシェフ・山本嘉嗣氏をゲストシェフとして迎え、8月14日・15日の二夜限定で、バスク料理のスペシャルディナーイベントを開催いたします。

山本シェフは、現代バスク料理に独自のアレンジを加えたスタイルで高い評価を受けており、炭火や薪焼きグリルの技法を駆使しながら、バスクの伝統的な味わいに現代的な洗練さを融合させた特別コースをご提供いたします。

ALCHEMY.
THAILAND



CENTARA The1

CENTARA
GRAND
AT CENTRALWORLD

For further information, please call dining reservations T: 02-100-6255 E: diningcgcw@chr.co.th

📍 unomasbangkok 📞 unomas_bangkok unomasbangkok.com

MENU

ウェルカムドリンク

フオアグラのボンボンショコラアイス
Pommery Royal Brut NV

前菜

マグロのタルタルカップ スターオニオンのクリームとシブレット

ホワイトアスパラガスのクアハダ(プリン)

ヒルダの生春巻き
Txakoli Astobiza 2023

ピンチョス

甘エビの薪焼き あん肝ソース ハモンイベリコ・デ・ベジョータ

しそペースと塩ホタテ

イワシのマリネ アンチョビクリームチーズ
Gargalo Godello 2023

スイカのガスパチョ
Getariako Txakoli Rosé 2023

牡蠣とイカ墨ごはん
Terras Gauda, Rías Baixas DO 2023

あんこうのサルサ・ヴェルデ
Lore de Ostatu 2021

交雑牛リブロースの薪・炭焼き
Malleolus 2018 93pts. Robert Parker

バスクチーズケーキ
Diatomists Oloroso Singular Botas