

Discover Culinary Excellence at Asia's Finest Tables

Yang terhormat Bapak/Ibu Pemegang Kartu Kredit UOB Zenith,

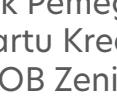
Asia's Finest Tables dari UOB kembali hadir untuk musim ketujuh, menampilkan jajaran restoran ber bintang MICHELIN dan pemenang penghargaan di Singapura, Kuala Lumpur, Bangkok dan Jakarta.

Pemegang Kartu UOB terpilih di Kawasan Asia dapat menikmati akses prioritas ke pengalaman bersantap yang dikurasi khusus pada tanggal pilihan - lengkap dengan kreasi eksklusif di luar menu utama, *champagne pairing*, serta set hadiah Kaluga Queen caviar.

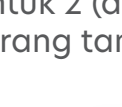
Selain itu, eksklusif di musim ini akan menghadirkan Meet The Bund - Skyline di Shanghai, yang menduduki peringkat ke 6 dalam Asia's 50 Best Restaurant 2026. Nikmati akses prioritas dengan jaminan reservasi, serta manjakan diri Anda dengan sajian khas dari Chef dan kreasi menu.

Reservasi dengan Kartu Kredit UOB Zenith mulai 26 Mei 2026, pukul 11.00 WIB.

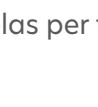
Restoran di Musim 7



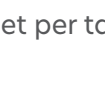
Menu eksklusif yang dikurasi untuk Pemegang Kartu Kredit UOB Zenith



Penawaran istimewa untuk 2 (dua) orang tamu



Taittinger Prestige Rosé Champagne
1 gelas per tamu



Set hadiah eksklusif Kaluga Queen caviar
1 set per tamu

Singapura



Restaurant Zén

MICHELIN Guide Singapore 2025

Berlokasi di sebuah bangunan warisan budaya, Zén adalah restoran Nordic modern yang diakui secara internasional atas keunggulannya. Terinspirasi dari Frantzén di Stockholm, Zén menonjol melalui cita rasa yang berkelas, keahlian yang luar biasa, serta pelayanan yang personal - menghadirkan pengalaman kuliner yang berkelas dengan detail dan harmonis.

• **Tanggal Makan Malam:**
24 Juli | 7, 14 & 21 Agustus

• **Harga per pasangan:**
SGD973.00 nett



Na Oh

MICHELIN Guide Singapore 2025

Hanya untuk satu malam, rasakan pengalaman eksklusif dengan kreasi khas di Na Oh Singapura oleh Chef Corey Lee - Chef Korea pertama yang meraih tiga bintang MICHELIN untuk Benu. Membawa kreasi perdananya ke Asia Tenggara, Na Oh menghadirkan interpretasi modern dari hidangan autentik Korea yang terinspirasi oleh tradisi dan cita rasa Korea.

• **Tanggal Makan Malam:**
20 Juni

• **Harga per pasangan:**
SGD546.00 nett

Malaysia



Molina

MICHELIN Guide Kuala Lumpur & Penang 2026

Dipimpin oleh Chef Guillaume Depoortere, Molina dibentukkan melalui bimbingan Chef Belanda ternama Sidney Schutte, chef-owner dari Spectrum di Amsterdam yang meraih dua bintang MICHELIN. Memadukan antara keanggunan bahan alami Eropa Utara dan kemahiran teknik klasik Prancis, di setiap hidangan dieksekusi dengan sangat teliti dan disajikan dengan latar pemandangan panorama cakrawala Kuala Lumpur yang menakjubkan.

• **Tanggal Makan Malam:**
31 Juli | 1, 7, 8 & 14 Agustus

• **Harga per pasangan:**
RM1,442.00 nett



Hide

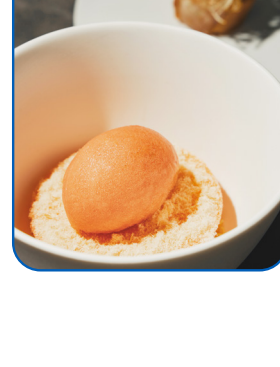
Tatler Dining Malaysia's Best 20 Restaurants of 2025

Sebuah *chef's table* restoran yang diakui MICHELIN, dipimpin oleh Chef Shaun Ng yang memiliki latar belakang pelatihan klasik serta pengalaman di Le Bernardin dan Kato. Menu musim ini menampilkan perpaduan berkelas dari teknik global dan sentuhan modern khas Malaysia.

• **Tanggal Makan Malam:**
31 Juli | 1, 7, 8 & 14 Agustus

• **Harga per pasangan:**
RM1,134.00 nett

Thailand



Coda

MICHELIN Guide Thailand 2026

Coda menghadirkan pengalaman kuliner Thailand kontemporer yang dibentuk oleh latar belakang internasional dan warisan budaya Thailand Chef Supakit "Tap" Kokpol. Terinspirasi pada cita rasa regional dan teknik yang sempurna, hidangan di sini dikenal atas keseimbangan rasa, presisi, serta reinterpretasi modern yang penuh nuansa dari tradisi kuliner Thailand.

• **Tanggal Makan Malam:**
17, 18, 24 & 25 Juli | 7, 8, 14 & 15 Agustus

• **Harga per pasangan:**
THB5,750.00 nett



Wana Yook

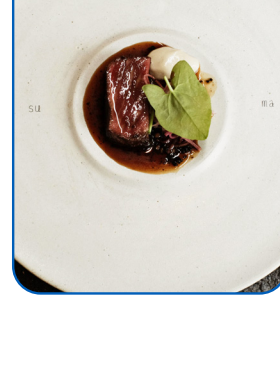
MICHELIN Guide Thailand 2026

Dipimpin oleh Chef Chalee Kader, Wana Yook merupakan interpretasi modern dari sajian Thailand yang terinspirasi pada warisan kuliner dan teknik yang presisi. Berlokasi di rumah kolonial yang telah direstorasi, menu di sini mengangkat kembali Khao Gaeng (nasi dengan kari), dengan sentuhan berkelas yang presisi dan elegan. Diakui secara internasional, restoran ini telah masuk dalam World's 50 Best Restaurants dan meraih peringkat dalam Asia's 50 Best Restaurants 2026.

• **Tanggal Makan Malam:**
17, 18, 24 & 25 Juli | 7, 8, 14 & 15 Agustus

• **Harga per pasangan:**
THB7,415.00 nett

Indonesia



SU MA

Gold Award, Prestige Gourmet Awards Indonesia 2026

Su Ma menghadirkan pengalaman bersantap modern dan inovatif dengan sentuhan Chinese dan Korean di Jakarta, yang dibentuk oleh dua chef berbakat - Chef Brendon Chen dan Chef Ryan Kim. Didefinisikan oleh ekspresi yang penuh makna dan teknik kuliner kontemporer, setiap hidangan disajikan dalam suasana *open-kitchen* yang eksklusif.

• **Tanggal Makan Malam:**
24 & 25 Juli | 14 & 15 Agustus

• **Harga per pasangan:**
Rp2.964.500,- nett

Dilengkapi dengan



Taittinger Prestige Rosé Champagne

Sebuah *champagne* mahakarya dengan ciri khas rona merah jambu yang berkilauan. Penuh vitalitas rasa buah, kesegaran, dan keanggunan, menawarkan sentuhan gelembung halus dan aroma buah beri merah segar. Taittinger Prestige Rosé adalah esensi dari kemegahan yang dirancang untuk menyempurnakan setiap momen kuliner istimewa.



Set Hadiah Kaluga Queen Osetra Caviar

Salah satu merek caviar terkemuka dunia, Kaluga Queen dikenal dengan butiran yang padat, berkilau, serta cita rasa gurih dengan sentuhan aroma kacang yang halus.

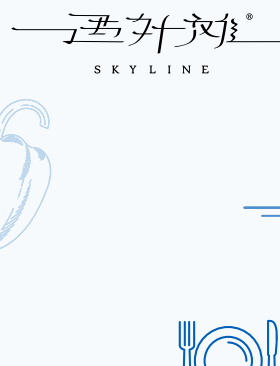
Bawa pulang set Osetra caviar (20g) yang dikemas secara eksklusif - sebuah hadiah premium sebagai bagian dari pengalaman bersantap ini.

Meet The Bund - Skyline



MICHELIN Guide Shanghai (Mainland China) 2026

Dengan pemandangan kota Shanghai yang menakjubkan, restoran ini merupakan salah satu destinasi kuliner terpenting di Greater China - dikenal dengan teknik yang disiplin, kemurnian bahan, serta interpretasi modern dari warisan kuliner Fujian.



Dipimpin oleh Chef Chen Zhiping, beliau mengolah kembali kuliner Fujian melalui sudut pandang baru. Berakolaborasi pada lebih dari 17 tahun dedikasi terhadap tradisi Fujian, setiap hidangan menghadirkan keseimbangan antara inovasi yang tenang dan penghormatan mendalam terhadap warisan, mengekspresikan pengaruh adat-tradisi melalui teknik modern.

Peringkat No. 6 Asia's 50 Best Restaurants 2026 serta dianugerahi Best Restaurant in Mainland China 2026, Meet The Bund menegaskan posisinya di garis terdepan *fine dining* modern Tiongkok.

Detail



Nikmati sebelas menu hidangan istimewa yang menampilkan sajian khas dari Meet the Bund, ditambah kreasi eksklusif dari Chef Chen Zhiping yang dipadukan dengan segelas Taittinger Prestige Rosé Champagne.



Harga per pasangan:
SGD616.00 nett



Periode Bersantap:
1 Agustus 2026 - 31 Juli 2027
(tanggal tertentu tidak berlaku)



Waktu Bersantap (CST):
Makan Siang: 12:15PM, 12:45PM
Makan Malam: 6:15PM, 6:45PM, 7:15PM,

Kunjungi priority-access.com/uob pada tanggal 26 Mei 2026, pukul 11.00 (WIB) untuk pembelian dan memastikan reservasi Anda dengan Kartu Kredit UOB Zenith.

Temukan keistimewaan yang menanti Anda dalam pengalaman bersantap eksklusif



Di Balik Mahakarya

Sekilas perjalanan di balik hati, tangan, dan api yang melahirkan setiap hidangan istimewa.



Restoran Zén
Chef Kelvin Ng



Hide
Chef Shaun Ng



Coda
Chef Supakit "Tap" Kokpol



SU MA
Chef Ryan Kim & Chef Brendon Chen

and

and

and

and

Na Oh
Chef Corey Lee

Molina
Chef Guillaume Depoortere

Wana Yook
Chef Chalee Kader

Saksikan videonya di thediningadvisor.com/priority

