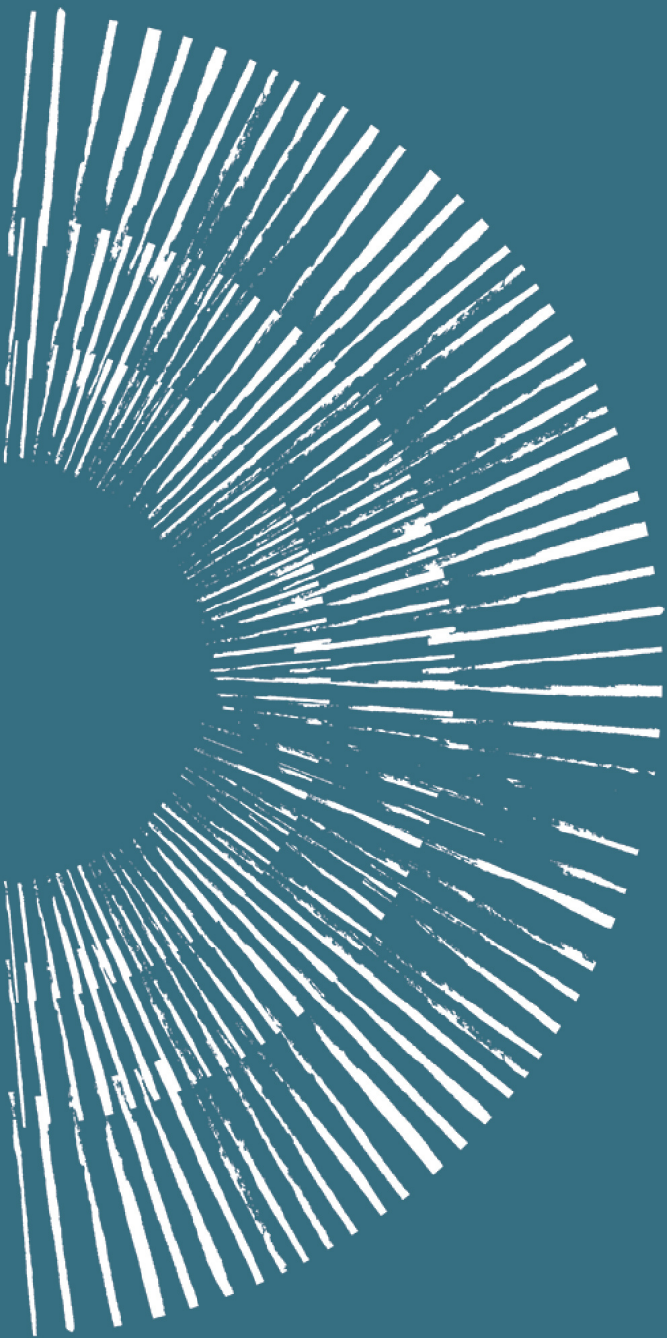




Destination Dining

한국인

우리의 프라이빗 독특한 음식 경험 중 하나를 즐겨보세요.



TIA AFTERNOON TEA

티아 애프터눈 티

빌라 또는 정원에서 가볍고 호화로운 요리를 즐겨보세요.

Plant-Based 플랜트 베이스

900,000++ VND / 2인

Signature Wellness 시그니처 웰니스

1,100,000++ VND / 2인

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다





TIA FLOATING TRAY

TIA 플로팅 트레이

프라이빗 수영장에서 제공되는 홈메이드 애피타이저 및 와인

Plant-Based 플랜트 베이스 1,600,000++ VND / 트레이

Signature Wellness 시그니처 웰니스 1,700,000++ VND / 트레이

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다





PRIVATE VILLA DINNER

프라이빗 빌라 다이닝

가장 프라이빗 다이닝 선택, 플로팅 워터 랜턴 함께 빌라 정원에서 즐기는
호화로운 저녁 식사

Western웨스턴 또는 Asian아시아식 BBQ	2,600,000++ VND / 1인
Western웨스턴식이나 Vietnamese베트남식 메뉴	1,800,000++ VND / 1인
Plant-Based식물 기반 메뉴	1,250,000++ VND / 1인

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다





INTIMATE WATERFALL DINNER

폭포옆에 친밀한 식사

웰니스 센터의 예쁜 열대 정원에 위치하여 폭포 옆에서 저녁 식사를 하며 멋진 배경과 함께하는
독특한 경험

Western웨스턴 또는 Asian아시아식 BBQ	2,800,000++ VND / 1인
Western웨스턴식이나 Vietnamese베트남식 메뉴	2,300,000++ VND / 1인
Plant-Based식물 기반 메뉴	1,800,000++ VND / 1인

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다





ROMANTIC BEACH DINNER

로맨틱 해변 디너

아름다운 프라이빗 디너 파티, 반짝 반짝 동화 같은 불빛 있는 모래 위의 만다라 사진,
바다에서 나는 소리로 낭만적이고 멋진 풍경.

Western웨스턴 또는 Asian아시아식 BBQ	3,200,000++ VND / 1인
Western웨스턴식이나 Vietnamese베트남식 메뉴	2,700,000++ VND / 1인
Plant-Based식물 기반 메뉴	1,800,000++ VND / 1인

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다





AFTERNOON TEA MENU

티아 애프터눈 티

PLANT-BASED | 플랜트 베이스

이탈리아 브래드 치아바타에 오이, 빨간무, 부추 & 캐슈 치즈

휘핑크 코코넛 크림과 홈메이드 잼을 곁들인 비건 스콘 케이크

블루베리 캐슈 치즈케이크

신선한 믹스 딸기

바나나 쿠키 & 코코넛 블리스 볼

스파이스 너츠 & 비트 튀김

웰니스 차 선택

주스: 오렌지, 수박

SIGNATURE WELLNESS | 시그니처 웰니스

이탈리아 브래드 치아바타에 연어, 오이, 빨간무, 부추 & 캐슈 치즈

휘핑크 코코넛 크림과 홈메이드 잼을 곁들인 비건 스콘 케이크

초콜릿 브라우니

신선한 믹스 딸기

바나나 쿠키 & 코코넛 블리스 볼

스파이스 너츠 & 비트 튀김

웰니스 차 선택

주스: 오렌지, 수박





FLOATING TRAY MENU

TIA 플로팅 트레이

PLANT-BASED | 플랜트 베이스

비건 신선한 미니 스프링롤

버섯 미니 반미

신선한 아보카도 & 비트 토스트

후무스, 멕시코식 버터 소스 & 선드라이 토마토 덩

아기 당근, 오이, 빨간무 & 방울토마토

라이스페이퍼 & 씨드 크래커

연근 & 비트 튀김

오가닉 이탈리아안 프로세코 한 병

SIGNATURE WELLNESS | 시그니처 웰니스

신선한 새우 미니 스프링롤

치킨 미니 반미

연어 토스트

후무스, 멕시코식 버터 & 선드라이 토마토 덩

아기 당근, 오이, 무 & 방울토마토

라이스페이퍼 & 씨드 크래커

연근 & 비트 튀김

오가닉 이탈리아안 프로세코 한 병



BARBECUE MENU

바비큐 메뉴

ASIAN | 아시아식

샐러드와 반찬

베트남식 미니 반짇
신선한 새우 스프링롤 (월남쌈)
랍스터 포멜로 샐러드
바나나 꽃 샐러드와 구운 오리
타마린드 소스와 구운 가지
칠리 생선 소스와 구운 옥수수
야채볶음밥

바베큐

땅콩과 파를 곁들인 굴구이
타이거 새우 마늘 구이
바나나 잎을 붉은도미 구이
베트남식 버느엉라롯
돼지고기 꼬치구이

소스

호이안 칠리 소스, 생강 칠리 소스
꿀-참깨-간장, 소금 및 후추, 라임

디저트

베트남 커피 무스
캐러멜 플랜
파인애플 스펀지 케이크
소스, 스프링클 뿌려진 아이스크림

WESTERN | 웨스턴식

샐러드와 반찬

미니 치즈와 맥주빵
미니마늘빵
훈제 소금과 라임을 곁들인 신선한 굴
채워진 미니 게
신선한 코코넛, 망고, 구운 땅콩 샐러드
아스파라거스 상추, 완두콩, 무 샐러드
고수와 라임 군고구마
칠리 생선 소스와 구운 옥수수

바베큐

땅콩과 파를 곁들인 가리비구이
랍스터 시트러스 라임 버터구이
마늘과 신선한 라임 잎을 곁들인 새우구이
쇠고기 간장 양념 구이
레몬 로즈마리 마늘을 곁들인 양고기 커튼릿

소스

망고 & 칠리 살사 소스, 베트남식 버터 소스
녹후추 소스, 후추 소금, 신선한 라임

디저트

고추소금과 파인애플 꼬치구이
초콜릿 스모어 브라우니
코코넛과 패션프루트 무스
아이스크림

PRIVATE MENU

프라이빗 디너 메뉴

VIETNAMESE | 베트남식

스타터

SEAFOOD TRIO

팬 그을린 매운 가리비, 마늘 타이거 새우구이,
땅콩과 파를 곁들인 굴구이

수프

TURMERIC BROTH WITH SEABASS

사프란과 허브 딜국 국물

메인 코스

TAMARIND SOFT SHELL CRAB

생강, 고추, 대파. 제철 야채와 볶은 현미 쌀국수와 함께 제공

OR 또는

WOK FRIED BEEF TENDERLOIN

셀러리, 레몬그라스, 칠리, 생강. 현미 유기농 쌀과 함께 제공

디저트

VIETNAMESE EGG COFFEE

베트남 계란 커피

COCONUT ICE CREAM WITH PEANUT CRACKER

코코넛 아이스크림과 땅콩 크래커

JACKFRUIT & CHIA MOUSSE

잭프루트 & 치아 무스

WESTERN | 웨스턴식

스타터

SEARED SESAME TUNA

얇게 썬 생 아보카도와 레몬 소스

MICRO HERB SALAD

훈제 연어와 해바라기 씨, 캐슈 치즈

수박 하트

메인 코스

BUTTERFLIED TIGER PRAWNS

구운 아스파라거스, 완두콩, 콩나물, 랍스터 비스크 소스

호박 야생 쌀과 함께 제공

OR 또는

AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN

구운 그린 빈, 발사믹 토마토, 바삭한 양파와 레드 와인 소스

으깬 고구마와 함께 제공

디저트

PLANT BASED CHOCOLATE MOUSSE

식물성 초콜릿 무스

FRESH STRAWBERRIES, MANGO & COCONUT SORBET

신선한 딸기, 망고 & 코코넛 샤베트



PRIVATE MENU

프라이빗 디너 메뉴

PLANT-BASED | 식물 기반 메뉴

스타터

SHAVED ASPARAGUS WITH SESAME DRESSING, FRESH HERBS | 아스파라거스 참깨 소스 및 신선한 허브

CARROT & SWEET PATATO BASE

피망, 양파, 파, 브로콜리 및 구운 씨앗

메인 코스

PLANT BASED "SEAFOOD PASTA"

이태리식 야채 샌드위치

OR 또는

RAW LASAGNA

3 겹의 식물성 치즈 - 선드라이 토마토 소스 - 아보카도 & 호박 소스로 구성

디저트

MINI TRIPLE CHOCOLATE CHEESECAKE

미니 트리플 초콜릿 치즈 케이크

CHOCOLATE COVERED STRAWBERRIES

초콜릿을 입힌 딸기





예약 상담

- 애프터눈 티 & 플로팅 트레이는 11:00~17:00에 제공되며 최소 90분 전에 예약해야 합니다.
 - 프라이빗 디너는 17:00~22:00에 제공되며 다음 날 디너를 위한 오늘 18시 전에 예약이 필요하다.
 - 추가 요청 사항은 리셉션 내선 0 또는 F&B 내선 830 부서에 문의하십시오.
- 

TIA