

Destination Dining

TIẾNG VIỆT

Hãy nuông chiều bản thân với một trong những
trải nghiệm ẩm thực độc đáo của chúng tôi



TIA AFTERNOON TEA

TIỆC TRÀ CHIỀU TIA

Tận hưởng các món nhẹ nhàng và xa hoa tại biệt thự hoặc sân vườn

Món thuần chay

900,000++ VND / 2 người

Món tốt cho sức khỏe

1,100,000++ VND / 2 người

Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng, không bao gồm thuế GTGT & phí phục vụ





TIA FLOATING TRAY

TIỆC NỔI TIA

Các món ăn nhẹ xa hoa tự làm & rượu vang sủi phục vụ tại hồ bơi riêng

Món thuần chay

1,600,000++ VND / khay

Món tốt cho sức khỏe

1,700,000++ VND / khay

Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng, không bao gồm thuế GTGT & phí phục vụ





PRIVATE VILLA DINNER

TIỆC TỐI RIÊNG TƯ TẠI VILLA

Lựa chọn riêng tư nhất, tiệc tối xa hoa tại vườn của biệt thự với đèn hoa đăng trên hồ bơi

Tiệc nướng BBQ kiểu Âu hoặc kiểu Á

2,600,000++ VND / người

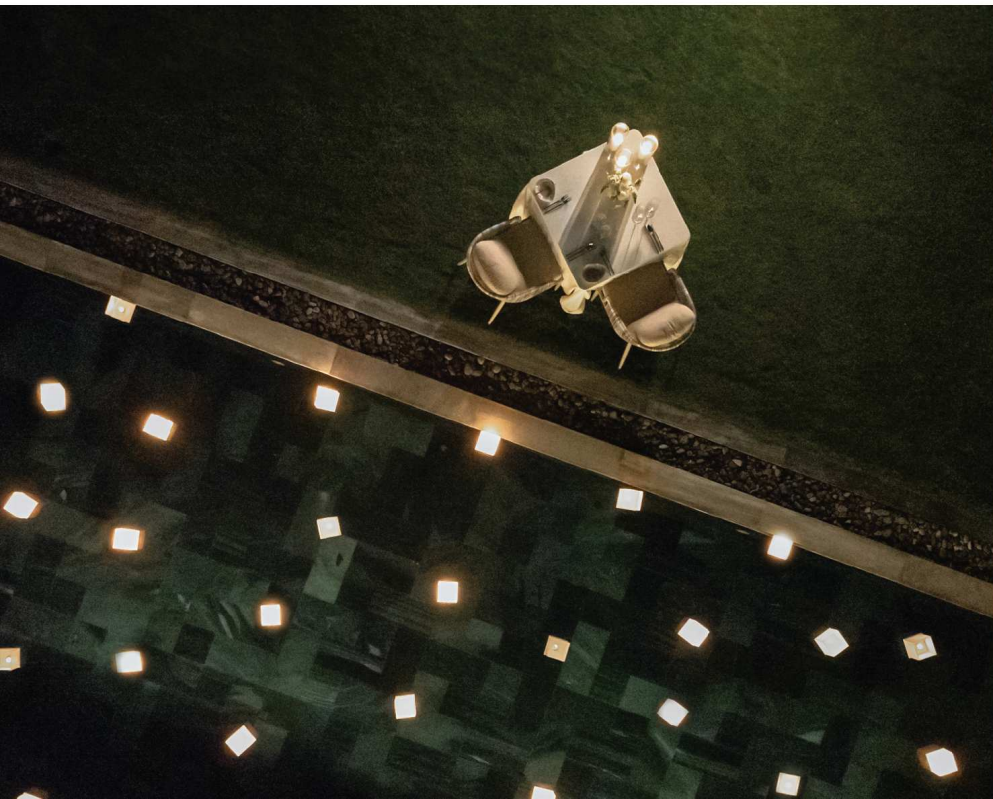
Thực đơn kiểu Âu hoặc kiểu Việt

1,800,000++ VND / người

Thực đơn thuần chay

1,250,000++ VND / người

Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng, không bao gồm thuế GTGT & phí phục vụ





INTIMATE WATERFALL DINNER

TIỆC TỐI THÂN MẬT CẠNH THÁC NƯỚC

Tổ chức tại khu vườn nhiệt đới tươi tốt của Trung tâm sống khỏe, tiệc tối bên cạnh hồ bơi & thác nước – một trải nghiệm độc đáo với khung cảnh tuyệt đẹp

Tiệc nướng BBQ kiểu Âu hoặc kiểu Á	2,800,000++ VND / người
Thực đơn kiểu Âu hoặc kiểu Việt	2,300,000++ VND / người
Thực đơn thuần chay	1,800,000++ VND / người

Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng, không bao gồm thuế GTGT & phí phục vụ





LOVE

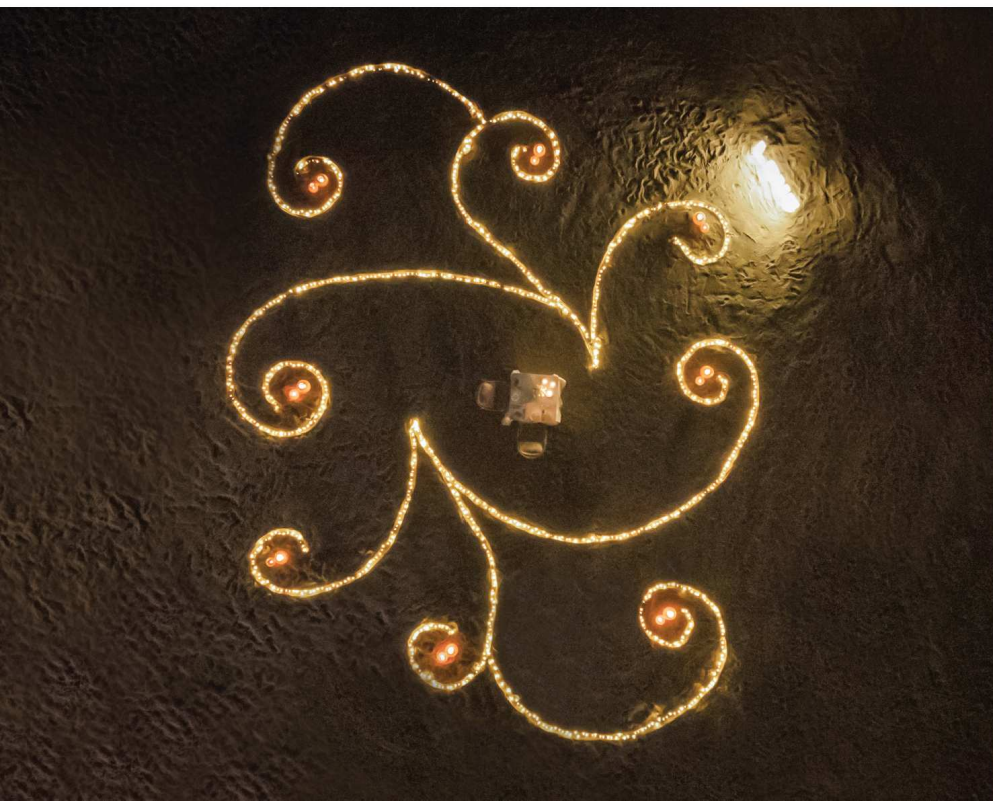
ROMANTIC BEACH DINNER

TIỆC TỐI LÃNG MẠN TRÊN BÃI BIỂN

Tiệc tối riêng tư tuyệt đẹp, mandala trên cát với ánh đèn cổ tích lung linh, khung cảnh lãng mạn & tuyệt vời với âm thanh từ biển cả

Tiệc nướng BBQ kiểu Âu hoặc kiểu Á	3,200,000++ VND / người
Thực đơn kiểu Âu hoặc kiểu Việt	2,700,000++ VND / người
Thực đơn thuần chay	1,800,000++ VND / người

Giá trên được tính bằng Việt Nam Đồng, không bao gồm thuế GTGT & phí phục vụ





AFTERNOON TEA MENU

THỰC ĐƠN TIỆC TRÀ CHIỀU

MÓN THUẦN CHAY

DƯA LEO, CỦ CẢI ĐỎ, LÁ HẸ VÀ PHÔ MAI HẠT ĐIỀU VỚI BÁNH MÌ THAN TRE KIỂU Ý

BÁNH SCONES THUẦN CHAY VỚI KEM DỪA & MỨT TỰ LÀM

BÁNH NGỌT PHÔ MAI HẠT ĐIỀU VỊ VIỆT QUẤT

CÁC LOẠI DÂU TƯƠI

BÁNH QUY CHUỐI & VIÊN BLISS DỪA

HẠT RANG TẨM MẬT ONG, GỪNG, ỚT PAPRIKA & CỦ DẪN ĐỎ CHIẾN GIÒN

TRÀ THẢO MỘC

NƯỚC TRÁI CÂY: NƯỚC CAM, NƯỚC DƯA HẤU

MÓN TỐT CHO SỨC KHỎE

CÁ HỒI, DƯA LEO, CỦ CẢI ĐỎ, LÁ HẸ VÀ PHÔ MAI HẠT ĐIỀU VỚI BÁNH MÌ THAN TRE KIỂU Ý

BÁNH SCONES THUẦN CHAY VỚI KEM DỪA & MỨT TỰ LÀM

BÁNH SÔ CÔ LA

CÁC LOẠI DÂU TƯƠI

BÁNH QUY CHUỐI & VIÊN BLISS DỪA

HẠT RANG TẨM MẬT ONG, GỪNG, ỚT PAPRIKA & CỦ DẪN ĐỎ CHIẾN GIÒN

TRÀ THẢO MỘC

NƯỚC TRÁI CÂY: NƯỚC CAM, NƯỚC DƯA HẤU





FLOATING TRAY MENU

THỰC ĐƠN TIỆC NỔI

MÓN THUẦN CHAY

GỎI CUỐN CHAY

BÁNH MÌ MINI VỚI NẤM

BÁNH MÌ VỚI BƠ TƯƠI VÀ CỦ DỀN

SỐT ĐẬU, SỐT QUẢ BƠ KIỂU MÊ XI CÔ & CÀ CHUA SẤY

CÀ RỐT BABY, DƯA LEO, CỦ CẢI ĐỎ & CÀ CHUA BI

BÁNH TRÁNG & BÁNH HẠT NƯỚNG GIÒN

CỦ SEN & CỦ DỀN CHIÊN GIÒN

1 CHAI RƯỢU VANG HỮU CƠ PROSECCO, Ý

MÓN TỐT CHO SỨC KHỎE

GỎI CUỐN TÔM

BÁNH MÌ GÀ MINI

BÁNH MÌ VỚI CÁ HỒI

SỐT ĐẬU, SỐT QUẢ BƠ KIỂU MÊ XI CÔ & CÀ CHUA SẤY

CÀ RỐT BABY, DƯA LEO, CỦ CẢI ĐỎ & CÀ CHUA BI

BÁNH TRÁNG & BÁNH HẠT NƯỚNG GIÒN

CỦ SEN & CỦ DỀN CHIÊN GIÒN

1 CHAI RƯỢU VANG HỮU CƠ PROSECCO, Ý



BARBECUE MENU

THỰC ĐƠN TIỆC NƯỚNG BBQ

KIẾU Á

Khai vị & Món ăn kèm

Bánh tráng
Gỏi cuốn tôm
Gỏi buri tôm hùm
Gỏi hoa chuối vịt quay
Cà tím đốt lò sốt me
Bắp nướng mắm ớt
Cơm chiên rau củ

Món nướng

Hàu nướng mỡ hành
Tôm nướng tỏi
Cá hồng nướng lá chuối
Bò nướng lá lốt
Thịt heo nướng xiên

Sốt

Tương ớt hội an, nước mắm chua ngọt vị gừng
Tương đậu nành, mật ong với mè
Muối, tiêu, chanh

Tráng miệng

Kem mềm vị cà phê việt nam
Kem flan caramel
Bánh xốp vị dứa hương lá dứa
Kem

KIẾU ÂU

Khai vị & Món ăn kèm

Bánh mì phô mai
Bánh mì tỏi
Hàu tươi với chanh & muối xông khói
Cua nhồi
Gỏi dứa, xoài & đậu phộng rang
Xà lách măng tây, đậu nành nhạt & củ cải đỏ
Khoai lang nướng
Bắp nướng mắm ớt

Món nướng

Sò điệp nướng mỡ hành
Tôm hùm nướng bơ chanh
Tôm sú nướng tỏi lá chanh
Thăn bò Úc
Cừu nướng lá hương thảo

Sốt

Sốt xoài và ớt
Sốt bơ kiểu Việt
Sốt tiêu xanh, muối tiêu, chanh

Tráng miệng

Dứa nướng xiên với muối ớt
Bánh kẹp sô cô la
Kem mềm vị dứa chanh dây
Kem

PRIVATE MENU

THỰC ĐƠN TIỆC TỐI RIÊNG TƯ

Kiểu Việt

Khai vị

HẢI SẢN

Sò điệp áp chảo, tôm nướng tỏi & hào nướng mỡ hành

Súp

CÁ CHÈM NGHỆ TƯƠI

Nước dùng nghệ tây & lá thì là

Món chính

CUA LỘT XÓC CHẢO SỐT ME

Với gừng, ớt & hành lá
phục vụ kèm bún gạo lứt xóc chảo với rau củ

HOẶC

BÒ ÚC XÀO LÚC LẮC

Với rau cần, sả, ớt & gừng ăn kèm với cơm gạo lứt

Tráng miệng

CÀ PHÊ TRỨNG

KEM DỪA VỚI BÁNH ĐẬU PHỘNG GIÒN

KEM MỀM HẠT CHIA VỊ MÍT

Kiểu Âu

Khai vị

CÁ NGỪ ÁP CHẢO LĂN MỀ

Với bơ tươi cắt mỏng & sốt chanh

XÀ LÁCH RAU MÙI

Với cá hồi xông khói, hạt hướng dương phô mai hạt điều
& dưa hấu trái tim

Món chính

TÔM SÚ NƯỚNG

Với măng tây nướng, đậu nành nhật, giá đỗ & sốt tôm hùm
rượu cognac, ăn kèm cơm gạo hoang sữa với bí đỏ

HOẶC

THĂN BÒ ÚC NƯỚNG

Đậu que nướng, cà chua tằm giấm balsamic
hành tây chiên giòn & sốt vang đỏ, ăn kèm khoai lang nghiền

Tráng miệng

KEM MỀM SÔ CÔ LA

DẦU TÂY, KEM ĐÁ VỊ DỪA, XOÀI



PRIVATE MENU

THỰC ĐƠN TIỆC TỐI RIÊNG TƯ

MÓN THUẦN CHAY

Khai vị

MĂNG TÂY VỚI SỐT MÈ VÀ RAU MÙI

BÁNH ĐẾ CÀ RỐT & KHOAI LANG, NHÂN BÍ ĐỎ ĐÚT LÒ
Ớt chuông, hành tây, hành lá, bông cải trắng & hạt rang

Món chính

MỠ Ý “HẢI SẢN” CHAY

Với nấm sò

HOẶC

BÁNH KẸP RAU CỦ KIỂU Ý

Gồm 3 tầng bơ thực vật – sốt cà chua – sốt quả bơ & bí ngòi

Tráng miệng


BÁNH PHÔ MAI VỊ SÔ CÔ LA

DÂU TÂY NHÚNG SÔ CÔ LA





Tư vấn đặt chỗ

- Tiệc trà chiều & Tiệc khay nổi được phục vụ trong khung giờ từ 11:00 đến 17:00 và cần đặt trước ít nhất 90 phút
 - Tiệc tối riêng tư được phục vụ trong khung giờ từ 17:00 đến 22:00 và cần đặt trước 18:00 cho tiệc ngày hôm sau
 - Đối với các yêu cầu bổ sung, xin vui lòng liên hệ Lễ tân Ext. 0 hoặc Bộ phận ẩm thực Ext. 830
- 

TIA