

THE DINING ROOM

日本



TIA 栄養を考えた哲学

私たちの哲学はシンプルです。本物の自然食品を、本来の栄養素を損なわない調理法で食べることで、エネルギーや気分が良い影響を与えることができます。

ウェルネスキッチンのコンセプトは、健康を追求するお客様のために、健康的な食事法を提供することです。ヘルシーなメニューがいかにか多様で味わい深いものであるかを、スタッフだけでなくお客様にも伝え、食を新しい視点で捉えていただけるようにします。お客様にTIAで料理の思い出を作っただき、それを家庭に持ち帰って再現することで、健康がライフスタイルとなるようにします。

私たちのメニューは、植物性食品に重点を置いています。カスタマイズされたデトックスや再生食のプランもご用意しています。

TIAの特徴である Eat Light, Feel Bright（軽い食事で、明るい気持ちに スケーリングシステムは、食べ物の選択がどのように体調に影響を与えるかを示す効果的なツールです。

5ポイント以下の食事は軽い食事とみなされ、お客様は活力を高め、心と体のつながりを強化するために、より良い食事を選択することができます。ヘルシーな食事は、満足感を得ながらも、活力を与えてくれます。

軽食のメリット

体の休息:

軽くて栄養価の高いものを食べると、心身のエネルギーが向上し、より効果的な治癒が期待できます。

体が治癒に集中:

有害な食品を排除し、食事をシンプルにすることで、消化器系を休ませ、体の修復に集中できるようになります。

健康と気分の改善:

常に良い気分であるように促され、エネルギーや気分が良い影響を与え、炎症を和らげ、体重減少や顔色を良くすることを促進することができます。

料理には、成分に応じて以下のシンボルマークが表示されています。



ヴィーガン



グルテンフリー



ベジタリアン

VIETNAMESE STARTERS

地元の新鮮な食材を使ったシンプルで伝統的な料理

HOI AN WONTON

海老ワンタン、スイート&サワーサルサ



VEGAN HOI AN WONTON

野菜のワンタン、スイート&サワーサルサ



LEMONGRASS BEEF

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル レモングラス添え



CRISPY DUCK SPRING ROLLS

鴨胸肉、ニンジン、エシャロット、ニンニク、ショウガ、チリ&ホイシソース



CRISPY VEGAN SPRING ROLLS

きくらげ、ひよこ豆、グリーンピース、にんじん、ハヤトウリ、エリンギ、
ヴィーガンナンプラー



TRADITIONAL CHICKEN SALAD

鶏肉、ラムリーフ、玉ねぎ、チリ、ドライエシャロット、海老のせんべい



BANANA BLOSSOM SALAD

しいたけのグリル、にんじん、玉ねぎ、チリ、ピーナッツ、バジル、せんべい



SWEET & SOUR FISH SOUP

鯛、トマト、パイナップル、チリ



ヴィーガン



グルテンフリー



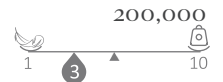
ベジタリアン

価格はすべてベトナムドンで、税金とサービス料が加算されます。

MODERN STARTERS

地元の食材と世界のモダンなテイストを融合させたエキサイティングな料理

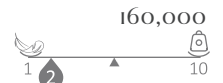
CRISPY TRUFFLE RICE  
植物性トリュフバターとハーブのクリスピーライス



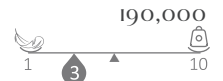
PORK RIB RAVIOLI
ベトナムリンゴ、大根のセロリの自家製ラビオリ



BEETS & AVOCADO CARPACCIO  
ビーツ、アボカド、クルミ、ハーブ入りカシューナッツリコッター



DUCK & PINEAPPLE SALAD 
焼きココナッツ、カカオカシューナッツ、鴨肉とタマリンド



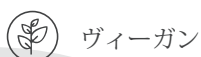
GRILLED CHAMPAGNE OYSTERS 
牡蠣のシャンパンバター焼き



OCTOPUS CARPACCIO
蒸しダコ、ピクルス、ライスクラッカー、コチュジャンマヨ



SMOKED AUBERGINE  
ふりかけ、チンゲン菜のグリル、ポン酢ソース



価格はすべてベトナムドンで、税金とサービス料が加算されます。

VIETNAMESE MAINS

地元の新鮮な食材を使ったシンプルで伝統的な料理

TRADITIONAL CHICKEN RICE “COM GA”

ターメリックの香りのするご飯に茹でたチキンを添えたもの ラムの葉、野菜のピクルス、ホイアンチリソース、チキンスープ



WOK FRIED SOFT-SHELL CRAB

燻製の卵麺、野菜、タマリンドソース添え



MUSHROOM COCONUT CURRY

きのこ、かぼちゃ、にんじんのベトナム風イエローカレー、ココナッツワイルドライス



CHICKEN COCONUT CURRY

鶏肉、かぼちゃ、にんじん、マイルドベトナム風イエローカレー、ココナッツワイルドライス



VEGAN “BANH XEO”

クリスピーライスパンケーキ、焼きシイタケ、モヤシ、ライスペーパーと地元の新鮮なハーブ



TRADITIONAL “BANH XEO”

クリスピーライスパンケーキ、モヤシ、エビ、ライスペーパー、地元産の新鮮なハーブ



PORK BELLY CLAY POT

豚バラ肉の土鍋煮込み、エシャロット、塩キャラメルソース、炊き込みご飯



CLAY POT RICE

ココナッツライス、地元野菜の軽い炒め物、ホイアンのチリソース



ヴィーガン



グルテンフリー



ベジタリアン

価格はすべてベトナムドンで、税金とサービス料が加算されます。

MODERN MAINS

地元の食材と世界のモダンなテイストを融合させたエキサイティングな料理

SPICED LOBSTER RISOTTO

スペシャルロブスターのイカ墨リゾットと海藻キャビア



MISO MUSHROOM RISOTTO

味噌、しいたけ、ベビーブロッコリー、
ピーツパウダーを使ったヴィーガンクリーミーリゾット



GRILLED BEEF TENDERLOIN

オーストラリア産ビーフテンダーロイン、モーニンググローリーの中華風炒め物、
スモークガーリックバターフォンダンポテト、牡蠣フライ、ビーフグレイビーソース



ROASTED BUTTERNUT WITH SPICED PEANUTS

バターナッツのロースト、カレー風味のカボチャ、スパイスピーナッツ、
ココナッツ、プチトマト



GRILLED SEA BASS

スズキの切り身、野菜のスパゲッティ、ターメリックとチャイブの効いたスープ、
ワイルドライス



QUINOA & VEGETABLE "NEATBALLS"

自家製トマトソースで和えた野菜の上に、新鮮なガーデンハーブをトッピング



STEAMED TIGER PRAWNS

レモングラス、ライムリーフ、ガーリック、白ワイン、ライム、
チリと一緒に溶岩石で蒸し焼きにした車海老。ワイルドライス、ブロッコリー



SMOKED CAULIFLOWER

ガーリックとターメリックでローストしたカリフラワー、スイートコーンのピューレ、
ハーブ入りキヌア、緑茶で軽くスモークしたクリスピーなモリンガの葉



ヴィーガン



グルテンフリー



ベジタリアン

価格はすべてベトナムドンで、税金とサービス料が加算されます。

CREATIVE DESSERTS

ベトナムと世界のスイーツクリエイション

BANANA FRITTERS



ピーナツとココナッツクリーム付き



SWEET CORN CRÈME CARAMEL



コーンクランブルとドライコーンをトッピング



ESPRESSO AFFOGATO GRANITA



カカオブレット、エスプレッソフォーム、バニラアイスクリーム付き



FRESH MANGO & MATCHA ICE CREAM



チリ、バジル、コーンのクランブル付き



LIME TART



ヴィーガンメレンゲとパッションフルーツのトッピング



CHOCOLATE MOUSSE



カカオメレンゲとタマリンドキャラメルトッピング



ヴィーガン



グルテンフリー



ベジタリアン

価格はすべてベトナムドンで、税金とサービス料が加算されます。