

# THE DINING ROOM

한국인



## TIA 영양 철학

우리의 철학은 간단합니다-에너지와 기분에 긍정적인 영향을 미치도록 하기 위해 요리를 하는 동안 가능한 많은 원래의 영양분을 유지하고 실제 자연적인 음식을 먹는 것입니다.

웰니스 포커스 키친 컨셉은 웰빙을 추구하는 손님들에게 건강한 식사 방식을 제공합니다. 저희는 직원과 손님 모두에게 건강한 메뉴가 얼마나 다양하고 풍미가 좋은 지 알려 신선한 시각으로 음식을 볼 수 있도록 영감을 줍니다. 손님들은 웰빙이 생활 방식이 되도록 가정에서도 다시 만들 수 있는 요리를 TIA에서 배웁니다.

우리의 메뉴는 식물성 식단에 중점을 두었습니다. 맞춤형, 디톡스 및 재생 식단도 이용할 수 있습니다.

TIA 시그니처인 가볍게 먹고, 생기 느끼기 (Eat Light, Feel Bright) 등급 시스템은 선택하는 음식이 우리의 기분에 미치는 영향을 보여주는 효과적인 수단입니다.

5점 이하의 식사는 가벼운 식사로 간주되어 손님이 더 나은 음식을 선택하여 활력을 높이고 심신 연결을 강화할 수 있도록 합니다. 건강한 음식은 포만감을 주면서도 활력을 줍니다.

## 가벼운 식사의 이점

### 신체에 휴식을 제공합니다:

가볍고 영양이 풍부한 음식을 먹는 것은 더 나은 신체적, 정신적 에너지와 더불어 더 효과적인 치유입니다.

### 몸이 치유에 집중할 수 있도록 합니다:

독성이 있는 음식을 없애고 식단을 단순화하면 소화 기관이 쉴 수 있으며, 우리 몸은 치유와 회복에 집중할 수 있습니다.

### 건강 및 기분의 이점:

계속해서 기분이 좋아지고, 더 긍정적인 전망과 기분으로, 염증이 줄어들고, 체중 감소 및 안색이 좋아지도록 고무될 것입니다.

우리는 고객님의 편의를 위해 재료에 따라 아래의 기호로 라벨이 붙어 있습니다:



식물성



글루텐 프리



채식

# VIETNAMESE STARTERS

신선한 현지 재료를 선보이는 심플하고 전통적인 요리

## HOI AN WONTON

새콤달콤한 살사를 곁들인 새우 완탕



## VEGAN HOI AN WONTON

새콤달콤 살사를 곁들인 채소 완탕



## LEMONGRASS BEEF

레몬 그라스에 구운 호주산 소고기



## CRISPY DUCK SPRING ROLLS

오리 가슴살, 당근, 샐러드, 마늘, 생강, 고추와 호이신 소스



## CRISPY VEGAN SPRING ROLLS

목이 버섯, 병아리콩, 완두콩, 당근, 양배추, 굴 버섯 비건 피쉬 소스



## TRADITIONAL CHICKEN SALAD

잘게 찢은 치킨, 베트남 고수, 양파, 고추, 말린 샐러드, 새우 크래커



## BANANA BLOSSOM SALAD

구운 표고버섯, 당근, 양파, 칠리, 땅콩, 바질, 쌀 크래커



## SWEET & SOUR FISH SOUP

도미, 토마토, 파인애플, 고추



식물성



글루텐 프리



채식

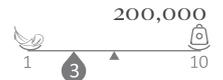
모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

# MODERN STARTERS

세계 각국의 현지 식재료와 현대적인 맛이 어우러진 흥미진진한 요리

## CRISPY TRUFFLE RICE

식물성 트리플 버터와 허브를 곁들인 바삭한 쌀



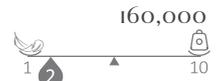
## PORK RIB RAVIOLI

샐러디, 베트남 사과와 무를 곁들인 홈메이드 라비올리



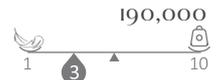
## BEETS & AVOCADO CARPACCIO

얇게 썬 비트, 아보카도, 호두, 허브 캐슈 리코타



## DUCK & PINEAPPLE SALAD

구운 코코넛, 오리고기와 타마린드, 카카오 캐슈넛



## GRILLED CHAMPAGNE OYSTERS

샴페인 버터로 구운 굴



## OCTOPUS CARPACCIO

썬 문어, 피클, 레이스 크래커, 고추장 마요네즈



## SMOKED AUBERGINE

후리카케, 구운 청경채, 폰즈 소스



식물성



글루텐 프리



채식

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

# VIETNAMESE MAINS

신선한 현지 재료를 선보이는 심플하고 전통적인 요리

## TRADITIONAL CHICKEN RICE “COM GA”

데친 닭고기를 곁들인 강황향 밥, 베트남 고수, 절인 야채, 호이안 칠리 소스, 닭고기 육수



## WOK FRIED SOFT-SHELL CRAB

훈제 계란 국수, 타마린드 소스, 채소와 함께 제공되는 워에 튀긴 게



## MUSHROOM COCONUT CURRY

버섯, 호박, 당근, 코코넛 야생 쌀밥과 함께 제공되는 가벼운 베트남식 옐로우 커리



## CHICKEN COCONUT CURRY

닭고기, 호박, 당근, 코코넛 야생 쌀밥과 함께 제공되는 가벼운 베트남식 옐로우 커리



## VEGAN “BANH XEO”

구운 표고버섯, 콩나물, 라이스페이퍼, 신선한 현지 허브와 함께 제공되는 바삭하고 고소한 팬케이크



## TRADITIONAL “BANH XEO”

콩나물, 새우, 라이스 페이퍼, 신선한 현지 허브와 함께 제공되는 바삭하고 고소한 팬케이크



## PORK BELLY CLAY POT

살롯, 슬티드 캐러멜 소스와 함께 뚜껑배기에 요리한 삼겹살, 쌀밥과 함께 제공



## CLAY POT RICE

살짝 볶은 현지 야채를 곁들이고 호이안 칠리 소스를 제공하는 뚜껑배기에 요리한 코코넛 향 쌀밥



식물성



글루텐 프리



채식

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

# MODERN MAINS

세계 각국의 현지 식재료와 현대적인 맛이 어우러진 흥미진진한 요리

## SPICED LOBSTER RISOTTO

매콤한 로브스터와 오징어 먹물 리조또 & 시워드 캐비어



## MISO MUSHROOM RISOTTO



미소 된장, 표고 버섯, 베이비 브로콜리 및 비트 파우더를 곁들인 크림리한 식물성 리조또



## GRILLED BEEF TENDERLOIN

호주산 쇠고기 안심, 위에 볶은 모닝글로리 훈제 마늘 버터, 풍당 감자, 바삭한 굴 튀김, 소고기 그레이비



## ROASTED BUTTERNUT WITH SPICED PEANUTS



고소한 땅콩을 곁들인 구운 버터넛 수비드 버터넛 구이, 커리 호박과 함께 제공되며, 땅콩, 구운 코코넛, 체리 토마토 토핑



## GRILLED SEA BASS



농어 필레, 야채 스파게티, 강황 및 차이브를 넣은 육수, 야생 쌀밥과 함께 제공



## QUINOA & VEGETABLE "NEATBALLS"



홈메이드 토마토 소스에 버무린 채소 리본과 신선한 재배 허브 제공



## STEAMED TIGER PRAWNS

레몬그라스, 라임 잎, 마늘, 화이트 와인, 라임 및 칠리와 함께 뜨거운 라바 스톤 위에 쪄 타이거 새우, 쪄 야생 쌀밥 및 브로콜리와 함께 제공



## SMOKED CAULIFLOWER



옥수수 퓨레를 곁들인 마늘, 강황과 함께 구운 콜리 플라워, 허브 모링가 잎과 녹차와 살짝 구운 퀴노아



식물성



글루텐 프리



채식

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

# CREATIVE DESSERTS

베트남과 세계의 달콤한 창작물

## BANANA FRITTERS

땅콩, 코코넛 크림과 함께 제공



## SWEET CORN CRÈME CARAMEL

옥수수 크럼블, 옥수수 껍질 캔디



## ESPRESSO AFFOGATO GRANITA

카카오 브리틀, 에스프레소 폼, 바닐라 아이스크림과 함께 제공



## FRESH MANGO & MATCHA ICE CREAM

칠리, 바질, 옥수수 크럼블과 함께 제공



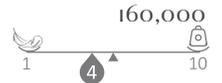
## LIME TART

비건 머랭과 신선한 패션후르츠 토핑



## CHOCOLATE MOUSSE

카카오 머랭, 타마린드 캐러멜과 함께 제공



식물성



글루텐 프리



채식

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다