

ベトナム料理の創造性

伝統的な味を革新する

ベトナム料理の創造性は、伝統的なベトナムの風味に新しい視点を提供し、食の体験を再定義する創造的な料理を作り出します。私たちのメニューは、本格的なベトナム料理にインスパイアされた革新的な創作料理を紹介し、他にはない食の旅をお約束します。

STARTERS

スターター

The Daily

*Fin
Je*

WAGYU BEEF TATAKI "PHỞ SÀI GÒN"

軽く炙った和牛フィレ肉に新鮮なハーブを添え、9時間煮込んだフォアのリダクションをかけ、もやし、ベトナムバジル、クラントロ、ライムジュースをトッピングしています

490,000
1 4 10

OYSTER MUSHROOM "NẤM SÒ NGHỆ"

ターメリック入りヒラタケ、ピーガンキャビア、コリアンダー バジル ベスト、エシャロット添え

220,000
1 2 10

CRISPY STUFFED "HOA BÍ" ZUCCHINI FLOWERS

新鮮な豆腐、春雨、キクラゲ、エシャロット、青ネギを詰めた天ぷらズッキーニの花

220,000
1 3 10

CURRY OYSTERS "HÀU CÀ RI" & CAVIAR

軽く焼いた牡蠣にベトナム風カレーソースをかけ、キャビアをトッピングしています

420,000
1 5 10

VIETNAMESE LOBSTER "TÔM HÙM" BISQUE

ベトナムのロブスターのビスクスープ

490,000
1 4 10

MUSHROOM WONTON "HOÀNH THÁNH" SOUP

自家製のマッシュルームワンタンを使った野菜スープ

240,000
1 2 10

Cay Hieu



ヴィーガン



グルテンフリー



ベジタリアン



ナッツを含む

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 “CÀ CHUA” TOMATO TARTAR (🌱) (🌾)

ミンチにしたトマト、ナス、エシャロット、コリアンダー、ミント、ビーガン魚醤、トマトエッセンス



“GỎI MỰC” OCTOPUS CARPACCIO (🌾)

薄切りのタコ、漬け大根、人参、生姜、きゅうり、ベトナムミント、コリアンダー



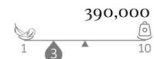
LOTUS SALAD “GỎI SEN” (🌱) (🌾) (🍄)

レンコンの芽サラダ、にんじん、コリアンダー、ミント、カリカリのレンコン



ABALONE “BÀO NGU” (🌾) (🍄)

8時間煮込んだアワビ、スモークピーナッツとアワビのジュースグレイビー



CRISPY CRAB “HOÀNH THÀNH GIÒN” WONTON

新鮮なカニの肉のワンタン、ゴマソース添え



Thanh Lạc

Tai Tao



ヴィーガン



グルテンフリー



ベジタリアン



ナッツを含む

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。

MAINS

メイン

FLAMBEED LOBSTER “TÔM HỦM HÀNH GỪNG”

新鮮なロブスター、しょうがとネギのソース、手作りのイカ墨入り卵ヌードル添え



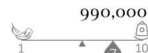
STIR FRY “BÁNH ĐẬU HŨ”

蕪菜の炒め物、ピーマン、きゅうり、ハーブをトッピング、オーガニックライス添え



WAGYU BEEF TENDERLOIN “NƯỚC CHẤM”

和牛 tenderloin、ガーリック魚醤にマリネし、コリアンダーとレモングラスをまぶし、サツマイモのエビのフリッターとモーニンググロローを添えて



SOUTHERN VIETNAMESE CRISPY PORK BELLY

オーガニック豚バラ肉、揚げたウズラの卵、キャラメルソース、もち米、漬けたリンゴ



“BÁNH PATÊ SÔ CHAY” VEGAN PATE CHAUD

ビーガンパテ、にんじん、玉ねぎ、豆腐、ハーブを詰めたベトナム風savouryペイストリー



“BÁNH XÈO” SURF & TURF

ベトナム風パンケーキ、アンガスビーフ tenderloin、グリルしたブラックタイガーエビ、新鮮なハーブ、野菜を包み、ライスペーパーで巻いたもの、ベトナムのディッピングソース添え



ヴィーガン



グルテンフリー



ベジタリアン



ナッツを含む

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。

Thanh Dams

Nguyen Bân

MUSHROOM "PHỞ" RISOTTO RICE

伝統的なベトナムの野菜フォーのブロスで調理したリゾット、リンチーマッシュルームとハーブ



SOLE FISH "CHẢ CÁ"

ターメリック、ディル、ショウガ、ニンニク、シャロット、ピーナッツで味付けしたヒラメのフィレ、新鮮なターメリックライスヌードル添え



OCTOPUS "MỰC NHỎI"

グリルしたベビータコ、ベトナム風トマトライスと新鮮なハーブ添え



RAVIOLI "CƠM GÀ"

手作りのターメリック風味のホイアンスタイルラビオリ、シュレッドしたチキン、ハーブ、シャロット、クリアチキンブロス入り



RAVIOLI "CƠM TÀU HỦ"

手作りのターメリック風味ラビオリ、豆腐、マッシュルーム、ハーブ、シャロット、クリア野菜ブロス入り



Sáng Tạo



ヴィーガン



グルテンフリー



ベジタリアン



ナッツを含む

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。

DESSERTS

デザート

"KEM FLAN" 

ベトナム風クリームカラメル



BLACK SESAME SPONGE 

緑米カスタード、マンゴーカード、パフライスブラリネ添え



"CAFÉ SỮA NÓNG" AFFOGATO GRANITA  

カカオブリトル、エスプレッソフォーム、ココナッツナイスクリーム添え



"XÔI" STICKY RICE & FRESH MANGO CARPACCIO 

チリ、パジル、ココナッツクリーム添え



"SÔ CÔ LA" MATCHA MOUSSE 

ベトナム80%チョコレート、ココナッツクリーム、抹茶ムース、パブルティー、トーチドスモア添え



ヴィーガン



グルテンフリー



ベジタリアン



ナッツを含む

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。

As
Thong

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、エネルギーや気分の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、健康的な食事を提供することです。ヘルシーなメニューがいかにも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てください、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、明るく気持ちに 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、より効果的な治療が期待できます。

体が治療に集中:

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



ナッツを含む

Can Bandy

軽食

