베트남 요리 창의성

전통 맛의 혁신

베트남 요리 창의성은 전통적인 베트남 맛에 신선한 관점을 제시하며, 식사 경험을 재정의하는 창의적인 요리를 선보입니다. 우리의 메뉴는 진정한 베트남 요리에서 영감을 받은 혁신적인 창작물들을 선보이며, 그 어느 곳에서도 경험할 수 없는 요리 여정을 약속합니다.

STARTERS
스타터

WAGYU BEEF TATAKI "PHỞ SÀI GÒN"
신선한 베트남 허브와 살짝 시어링한 와규 비프 필레, 9시간 동안 끓인 "퍼" 향 국물, 숙주나물
베트남 바질, 고수 및 레몬즙과 함께 제공
490,000
1 4 10

OYSTER MUSHROOM "NẤM SÒ NGHỆ"
강황을 가미한 느타리버섯에 비건 캐비어, 고수 바질 페스토및 샬롯
220,000
1 2 10

CRISPY STUFFED "HOA BÍ" ZUCCHINI FLOWERS
신선한 두부, 당면, 목이버섯, 샬롯, 파로 속을 채운 튀김 호박꽃
220,000
1 3 10

CURRY OYSTERS "HÀU CÀ RI" & CAVIAR
오븐 구운 굴에 베트남식 커리 소스, 캐비어
420,000
1 3 10

VIETNAMESE LOBSTER "TÔM HÙM" BISQUE
베트남 랍스터 비스크 수프
490,000
1 4 10

MUSHROOM WONTON "HOÀNH THÁNH" SOUP
홈메이드 버섯 완탕, 채소 국물
240,000
1 2 10

식물성 글루텐 프리 채식 견과류 포함

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

VIETNAMESE “CÀ CHUA” TOMATO TARTAR
다진 토마토, 가지, 샬롯, 고수, 민트, 비건 피쉬 소스 & 토마토 에센스

240,000

“GỎI MỰC” OCTOPUS CARPACCIO
얇게 썬 문어, 피클 다이콘과 당근, 생강, 오이, 베트남 민트 & 고수

320,000

LOTUS SALAD “GỎI SEN”
연꽃 샐러드, 당근, 고수, 민트 & 바삭한 연꽃 뿌리

240,000

ABALONE “BÀO NGƯ”
8시간 동안 조리한 전복, 훈제 땅콩 & 전복 소스 그레이비

390,000

CRISPY CRAB “HOÀNH THÁNH GIÒN” WONTON
신선한 크랩 완탕, 참깨 소스

280,000

Thanh Lọc

Tái Tạo

식물성 글루텐 프리 채식 견과류 포함

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

MAINS
메인 요리

FLAMBEED LOBSTER “TÔM HÙM HÀNH GỪNG”
990,000
신선한 랍스터와 생강, 파 소스, 홈메이드 오징어 먹물 계란 면

STIR FRY "BÁNH ĐẬU HỦ"
320,000
"유바"를 볶아 벨페퍼와 오이와 함께, 허브를 얹어 유기농 밥과 함께 제공

WAGYU BEEF TENDERLOIN “NƯỚC CHẤM”
990,000
마늘 피쉬 소스에 재운 와규 안심, 고수와 레몬그라스, 고구마 새우튀김과 모닝글로리와 함께 제공

SOUTHERN VIETNAMESE CRISPY PORK BELLY
420,000
유기농 돼지 삼겹살, 튀긴 메추리알, 카라멜 소스, 찰밥과 피클 사과

“BÁNH PATÊ SÔ CHAY” VEGAN PATE CHAUD
290,000
비건 파테, 당근, 양파, 두부, 허브로 채워진 베트남식 맛있는 페이스트리

“BÁNH XÈO” SURF & TURF
560,000
Angus 소고기 안심, 구운 블랙 타이거 새우, 신선한 허브와 야채를 넣은 베트남식 팬케이크, 쌀종이에 싸서 베트남식 소스와 함께 제공

식물성 · 글루텐 프리 · 채식 · 견과류 포함

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

Nguyên Bản

MUSHROOM “PHỞ” RISOTTO RICE
리조또 라이스, 베트남식 전통 채소 PHO 국물, Linh Chi버섯과 허브
320,000

SOLE FISH "CHẢ CÁ"
가자미 필레에 강황, 딜, 생강, 마늘, 샬롯, 땅콩을 넣고 강황 쌀국수와 함께 제공
480,000

OCTOPUS "MỰC NHỒI"
통으로 구운 베이비 문어를 베트남식 토마토 라이스와 신선한 허브
490,000

RAVIOLI "CƠM GÀ"
호이안 스타일 홈메이드 강황 향 라비올리 케이크에 찢어진 닭고기, 허브, 샬롯을 채우고 닭육수
420,000

RAVIOLI "CƠM TÀU HỦ"
강황 향 라비올리 케이크에 두부, 버섯, 허브, 샬롯을 채우고 채소 육수
330,000

Sáng Tạo

식물성 글루텐 프리 채식 견과류 포함

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

DESSERTS
디저트

"KEM FLAN"
베트남식 크렘 카라멜
170,000

BLACK SESAME SPONGE
녹색 쌀 커스터드, 망고 커드, 프랄린 팝콘
190,000

"CAFÉ SỮA NÓNG" AFFOGATO GRANITA
카카오 브리틀, 에스프레소 폼, 코코넛 나이스크림과 함께 제공
190,000

"XÔI" STICKY RICE & FRESH MANGO CARPACCIO
고추, 바질, 코코넛 크림과 함께 제공
150,000

"SÔ CÔ LA" MATCHA MOUSSE
80%베트남 초콜릿, 코코넛 크림, 말차 무스, 버블티, 그리고 토치로 스모어와 함께 제공
220,000

식물성 글루텐 프리 채식 견과류 포함

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

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.

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

식물성 글루텐 프리 채식 견과류 포함