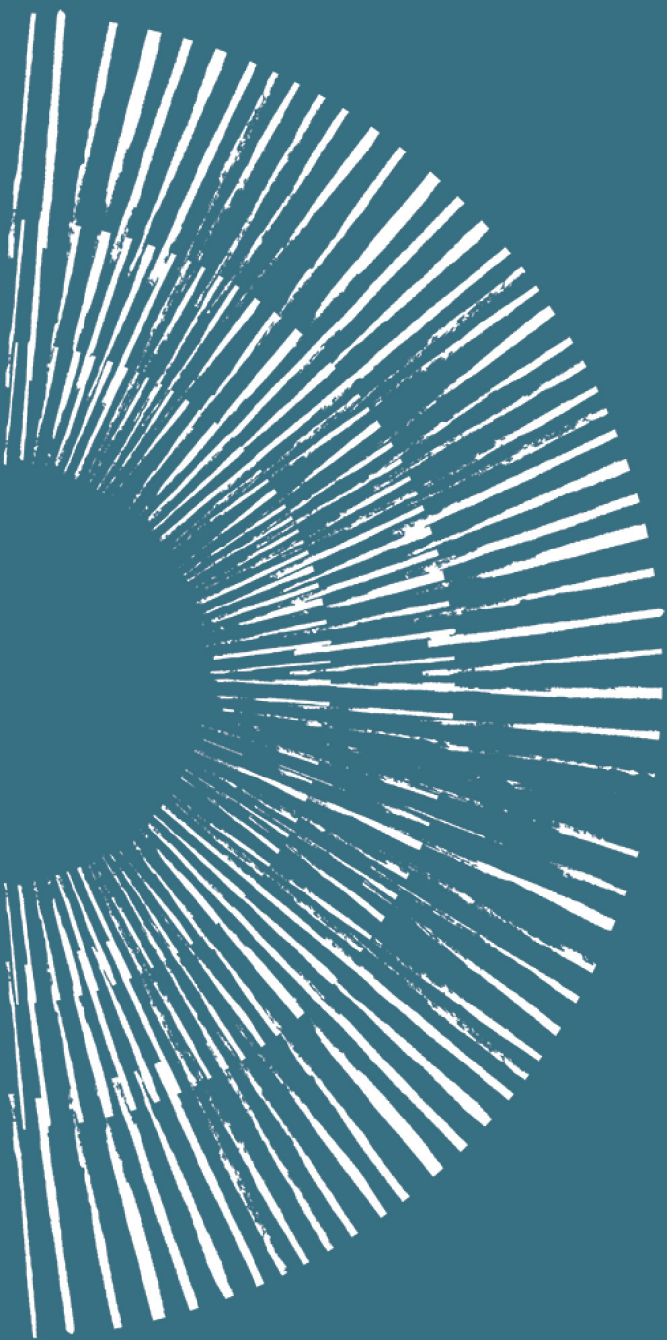




Destination Dining

日本

私たちの得な飲食の中の一つを体験して自分をお甘やかしてください。

TIA AFTERNOON TEA

TIAアフタヌーンティー

お客様のヴィラや庭に軽くて贅沢な料理を

Plant-Basedプラントベース

900,000++/ 二人分

Signature Wellnessウェルネスアフタヌーンティー

1,100,000++/ 二人分

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。





TIA FLOATING TRAY

TIAフローティング トレイ

お客様のプライベートプールに豪華な自家製で前菜、泡のワインのサービス

Plant-Basedプラントベース

1,600,000++/ 一つのトレイ

Signature Wellnessウェルネスフローティングトレイ

1,700,000++/ 一つのトレイ

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。



PRIVATE VILLA DINNER

プライベートヴィラディナー

プールの上にランタンとヴィラの庭に豪華で最もプライバシーな夕食を選ぶ

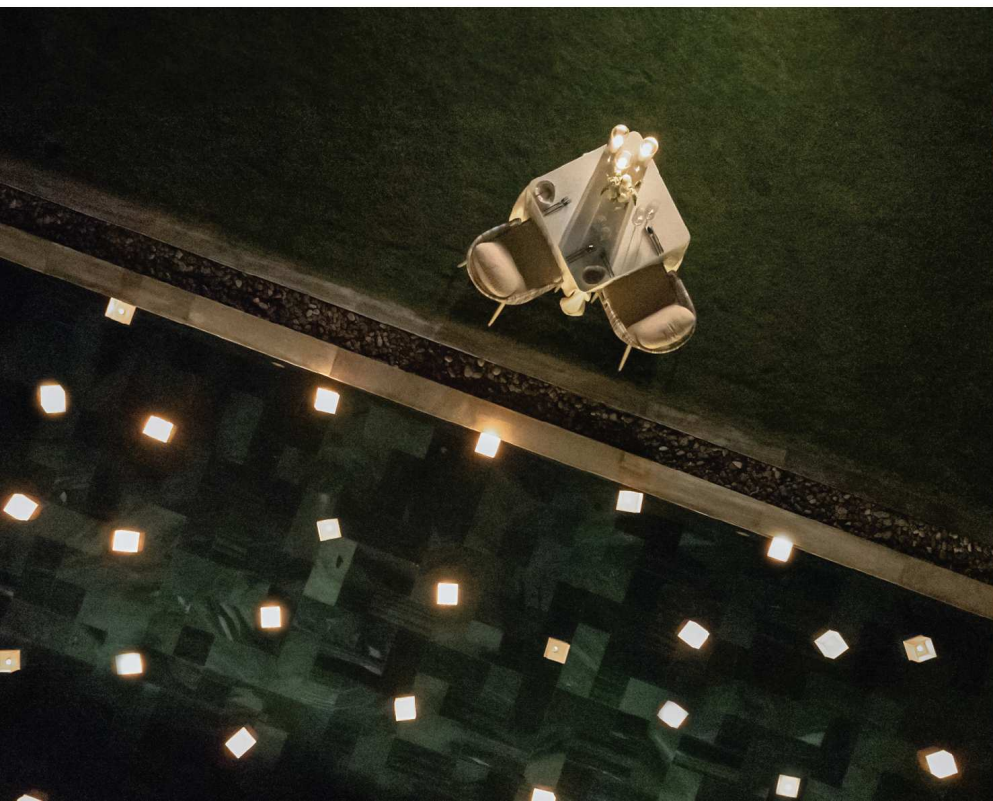
Private BBQ プライベートBBQ or 6-course gourmet menu または6コースのグルメメニュー

2,600,000++/ 一人

plant-based 6-course gourmet menu プラントベースの6コースグルメメニュー

2,000,000++/ 一人

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。





INTIMATE WATERFALL DINNER

親密なウォーターフォールディナー

場所はウェルネスセンターにある熱帯の庭のところを行います。
夕食はプールとウォーターフォールの隣で 素敵な背景で独特な体験です。

Private BBQ プライベートBBQ or 6-course gourmet menu または6コースのグルメメニュー	2,900,000++/ 一人
plant-based 6-course gourmet menu プラントベースの6コースグルメメニュー	2,200,000++/ 一人

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。





ROMANTIC BEACH DINNER

ロマンティックビーチディナー

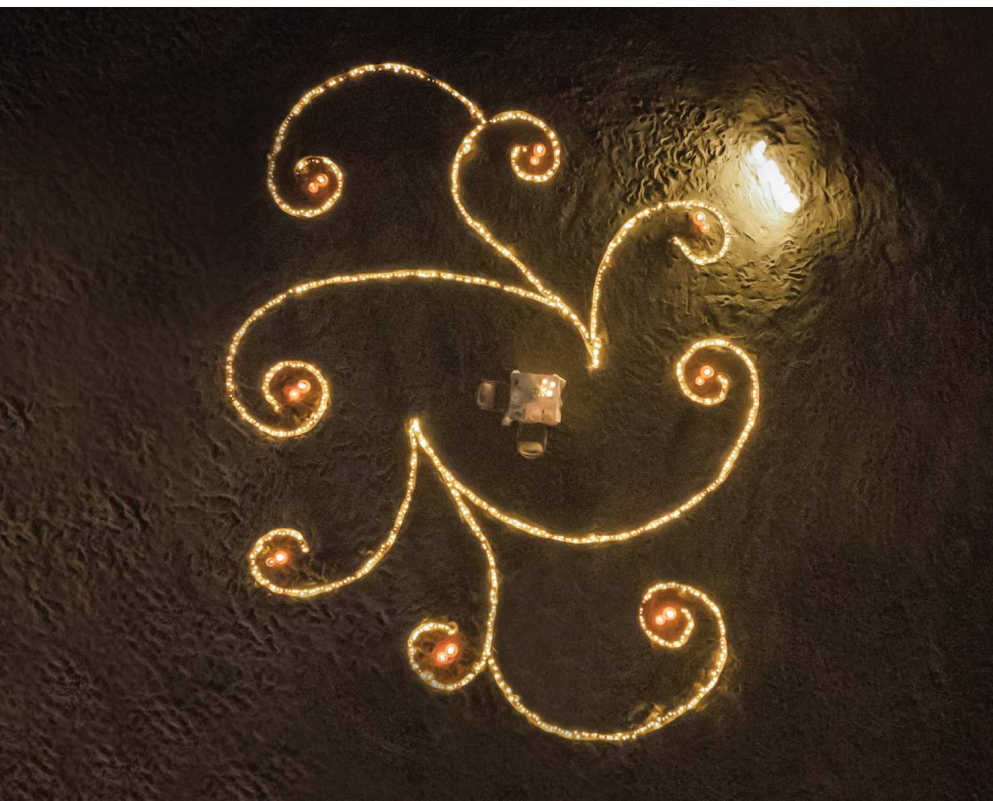
ご素敵なプライベートディナー、おとぎ話のマンダラライト、
ビーチから音とロマンティックで綺麗な背景。

Private BBQ プライベートBBQ or 6-course gourmet menu または6コースのグルメメニュー
plant-based 6-course gourmet menu プラントベースの6コースグルメメニュー

3,200,000++/ 一人

2,400,000++/ 一人

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。



AFTERNOON TEA MENU

アフタヌーンティーメニュー

SIGNATURE WELLNESS

ウェルネスアフタヌーンティー

サモン、キュウリ、赤大根、チャイブ、カシューチーズとイタリアの竹炭パン
プラントベースのスーコンとホイップココナッツクリーム&自家製でジャム添え
チョコレートブラウニー

新鮮なベリーの種類

バナナクッキー&ココナッツプリスボール

スパイシーなナッツとビートルートのクリップス

ウェルネスティー

ジュース: オレンジ、スイカ

FLOATING TRAY MENU

フローティング トレイメニュー

SIGNATURE WELLNESS

ウェルネスフローティングトレイ

ミニエビ生春巻き

ミニパンと鶏肉

トーストにサーモン

フムス、ワカモレ、ドライトマトのディップ

ベビーにんじん、キュウリ、赤大根、ミニトマト

ライスとシードのクラッカー

ロータスとビートルートのクリップス

イタリア産オーガニックプロセスコ ボトル1本

PLANT-BASED

プラントベース

キュウリ、赤大根、チャイブ、カシューチーズとイタリアの竹炭パン
プラントベースのスーコンとホイップココナッツクリーム&自家製でジャム添え
ブルーベリーカシューチーズケーキ

新鮮なベリーの種類

バナナクッキー&ココナッツプリスボール

スパイシーなナッツとビートルートのクリップス

ウェルネスティー

ジュース: オレンジ、スイカ

PLANT-BASED

プラントベース

ミニ生春巻き

ミニパンとキノコ

新鮮なビートルートとアヴォガドのトースト

フムス、ワカモレ、ドライトマトのディップ

ベビーにんじん、キュウリ、赤大根、ミニトマト

ライスとシードのクラッカー

ロータスとビートルートのクリップス

イタリア産オーガニックプロセスコ ボトル1本

BARBECUE MENU

バーベキューメニュー

VIETNAMESE

ベトナム風

ベトナム風ライスクラッカーとディップソース添え

スターター

カニワンタン

牛肉ラロット

サラダと漬物

ポメロとロブスターのサラダ

青マンゴーのサラダ

バナナの花のサラダ

ココナツとハスの種の玄米チャーハン

バーベキュー

オイスターのピーナッツと青ねぎ添え

タイガーエビのレモングラスとチリ添え

バナナの葉で包んだレッドスナッパー

アンガスビーフのエノキ巻き

デザート

ベトナムコーヒームース

パンダンとパイナップルのスポンジ

熱帯の果物

WESTERN

ウェスタン

全粒小麦ガーリックビールブレッド、

トマトディップとオリーブタプナード添え

スターター

ヴィネグレット添えの新鮮なオイスター

詰め物したミニカニ

サラダと漬物

アスパラガスとエダマメと大根のサラダ

ブラックビーンズとコーンのサラダ

ほうれん草とリンゴとピーカンのサラダ

サワークリームとチャイブのジャケットポテト

バーベキュー

塩、コショウ、ガーリック風味のホタテ

シトラスライムバターのロブスター

スパイシーケイジャンタイガーエビ

アンガスビーフのテンダーロイン

デザート

スモアズチョコレートブラウニー

ライムタルトレット

フレッシュ果物

GOURMET MENU

グルメメニュー

GOURMET 6-COURSE グルメの6コース

ホタテのたたき

キャビアとポテト-チャイブのムースリール

冷たいトマトのエッセンス

リンゴとザクロのサラダ

ルッコラ、松の実、シトラスドレッシング

ハーフベビーロブスターのグリル

マッシュルームとトリュフのリゾット添え

和牛ビーフ

グリーンピースと枝豆添え

いちごのアールグレイシフォンケーキ

PLANT-BASED 6-COURSE プラントペースの6コース

焼いたエリンギ

ビーガンキャビアとポテト-チャイブのムースリール

冷たいトマトのエッセンス

リンゴとザクロのサラダ

ルッコラ、松の実、シトラスドレッシング

スパイス風味のカボチャのグリル

マッシュルームとトリュフのリゾット

セイタン(代替肉)のフィレ

グリーンピースと枝豆

いちごのアールグレイシフォンケーキ



予約のアドバイザー

- アフタヌーンティー&フローティングトレイは11:00から17:00まで提供します。90分の前までにご予約お願いいたします。
- プライベートディナーは17:00から22:00まで提供します。前日の午後18:00前までにご予約したほうがいいです。
- ご追加の希望があれば、レセプションの内線Ext. 0またはレストランの内線Ext. 830



TIA