

マインドフルな年末の体験

2024年12月31日（火曜日）

ティアウエルネスリゾートでは、一年の終わりをマインドフルに、振り返り、繋がりを取り戻し、そして新年に向けての目的を定めながら祝います。一年のこの特別な時期に皆様にご参加いただけるよう、美しく優しいプログラムをご用意しました。



振り返り&目的を定めるための クリエイティブワークショップ

過去一年を祝う、または手放して新しい年の目標と設定するために、この美しいアートワークショップでウエルネルガイドに参加しませんか。
時間：14:00-15:00 & 15:00-16:00 | 場所：クリエイティブスペース

ニューイヤーズイブディナー

豪華な前菜とその後食欲をそそるメイン料理を備えた6コースメニュー。全てプラントベースでのオプションもご利用いただけます。心地よいライブ音楽と豪華なデザートビュッフェを楽しみながら夜を満喫しましょう。
時間：18:30-22:30 | 場所：ザ・ダイニングルーム
お席には限りがございます。要事前予約。

プライベートなヴィラでのセレブレーション

2,090,000 VND++ / パッケージ
(シャンペン・テタンジェ Taittinger 375ml + 新鮮な苺)

3,350,000 VND++ / パッケージ
(シャンペン・テタンジェ Taittinger 750ml + 新鮮な苺)

要事前予約 時間：22:00 - 午前0時

アートラウンジは通常通り午前1時まで営業しており、午前0時にはスパークリングワイン一杯をお楽しみいただけます。さらにお祝いをしたいお客様には、ダナン市内までの無料シャトルバスをご用意しております。

無料のシャトルバス
ティアーダナン 22:00 | ダナンーティア 01:00

サンライズメディテーション

太陽とともに目覚め、日の出の瞑想の力を借りて、2025年の新たなスタートを切りましょう。
2025年1月1日（水曜日）
時間：06:00-06:30 | 場所：ビーチ



大晦日のメニュー

TIAニューイヤーズイブフィースト

サーモンとキャビア
& VOL AU VENTSのパンと
エッグネストの中に焼きトリュフマッシュルーム

ハマグリとアワビのココナッツチャウダー

シトラス&ブルーベリーのサラダと
レモンビネグレットソース添え

ロブスターのテール焼き
ガーリックバターと温かいプリオッシュ添え

和牛フィレミニオン
ペリペリソース&チミチュリソース
グレーズドベビーキャロット

ニューイヤーズイブデザートビュッフェ

2,200,000++ VND /人 (飲み物を除く)
3,400,000++ VND /人 (ワインパッケージ)

ワインのペアリング

Champagne J.M. Labruyere, Prologue
Grand Cru Brut Reserve
Chardonnay - Pinot Noir, France

Ken Forrester, Reserve "Old Vines", Chenin
Stellenbosch, South Africa

D'Arenberg, The Stump Jump, Riesling
McLaren Vale, Australia

Guigal Rose, Tavel, Grenache - Cinsault - Clairette - Syrah
Rhône Valley, France

Benmarco, Malbec, Los Chacayes
Uco Valley, Argentina

Mas Amiel White, MA Vintage, Maury, Grenache Gris
Languedoc Roussillon, France

プラントベースニューイヤーズイブフィースト

キャロット“サーモン”とビーガンキャビア
& VOL AU VENTSのパンと
トリュフネストの中に焼きトリュフマッシュルーム

ココナッツ大根とエノキのチャウダー

シトラス&ブルーベリーのサラダと
レモンビネグレットソース添え

焼きアーティチョーク
ガーリックビーガンバター
と温かいプリオッシュ添え

ビーフフィーレ
ペリペリソース&チミチュリソース
グレーズドベビーキャロット

ニューイヤーズイブデザートビュッフェ

1,400,000++ VND /人 (飲み物を除く)
2,600,000++ VND /人 (ワインパッケージ)

