

Trải Nghiệm Cuối Năm Yên Bình

THỨ BA, NGÀY 31 THÁNG 12 NĂM 2024

Hòa mình vào không gian yên bình tại TIA vào dịp cuối năm - nơi quý khách cho phép bản thân được nghỉ ngơi, để nhìn lại một năm đã qua và đặt ra những dự định cho năm mới. Với mong muốn này, chúng tôi đã tạo ra một chương trình giúp quý khách có một kỳ nghỉ khó quên vào khoảng thời gian đặc biệt trong năm.



LỚP HỌC VẼ TRANH SÁNG TẠO

Tham gia buổi học và tự tay tạo nên tác phẩm nghệ thuật của riêng mình để phác họa lại toàn cảnh bức tranh năm cũ và chấm phá những nét vẽ đầy sáng tạo cho năm mới.

Thời gian: 14:00 - 15:00 & 15:00 - 16:00 | Địa điểm: Không gian sáng tạo

TIỆC TỐI ĐÊM GIAO THỪA

Thực đơn đặc biệt đêm giao thừa bao gồm sáu món, bắt đầu hành trình của vị giác với các món khai vị thịnh soạn, tiếp đến là các món chính ngon miệng chắc chắn sẽ làm bùng nổ vị giác của quý khách, tất cả các món đều có sự lựa chọn thuần chay.

Thời gian: 18:30 - 22:30 | Địa điểm: Nhà hàng The Dining Room
Vui lòng đặt bàn trước

TIỆC TỐI RIÊNG TƯ TẠI VILLA

2,090,000 VND++ / gói (Rượu Champagne Taittinger 375ml + dâu tây tươi)

3,350,000 VND++ / gói (Rượu Champagne Taittinger 750ml + dâu tây tươi)

Vui lòng đặt trước, thời gian phục vụ từ 22:00 - nửa đêm

Quầy Bar Art Lounge sẽ mở cửa đến 01:00 sáng và mỗi khách sẽ được miễn phí một ly rượu vang sủi vào lúc nửa đêm. Đối với những khách có nhu cầu khám phá nét đẹp Đà Nẵng đêm giao thừa, chúng tôi có cung cấp xe buýt đưa đón miễn phí.

Lộ trình tuyến xe:

TIA - Đà Nẵng 22:00 | Đà Nẵng - TIA 01:00

THIÊN ĐỊNH LÚC BÌNH MINH

Đón những tia nắng ban mai đầu tiên của năm mới, và ngồi thiền cạnh bãi biển cùng các chuyên gia của chúng tôi để khởi đầu năm 2025 với cơ thể được tĩnh tại và tinh thần được thăng hoa.

Thứ tư, ngày 1 tháng 1 năm 2025

Thời gian: 06:00 - 06:30 | Địa điểm: Bãi biển TIA



Thực Đơn Đêm Giao Thừa

TIỆC MỪNG NĂM MỚI TIA

CÁ HỒI VỚI TRỨNG CÁ TÂM MUỐI
& BÁNH VOL AU VENTS
NẤM TRUFFLE NƯỚNG TRONG EGG NEST

SÚP NGHÊU & BÀO NGƯ

SALAD CAM & VIỆT QUẤT
Với sốt dầu oliu chanh vàng

TÔM HÙM NƯỚNG
Với sốt bơ tỏi & bánh mì hoa cúc

PHI LÊ THĂN MIGNON BÒ WAGYU
Sốt perri perri & chimichurri
Cà rốt baby nướng với sốt cây thích

BUFFET TRÁNG MIỆNG

2,200,000++ VND / khách (không bao gồm đồ uống)
3,400,000++ VND / khách (trọn gói rượu vang)

RƯỢU

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

TIỆC MỪNG NĂM MỚI THUẦN CHAY

CÀ RỐT "CÁ HỒI" VỚI TRỨNG CÁ THUẦN CHAY
& BÁNH VOL AU VENTS
NẤM TRUFFLE NƯỚNG TRONG TRUFFLE NEST

SÚP CỦ CẢI NHẬT & NẤM KIM CHÂM

SALAD CAM & VIỆT QUẤT
Với sốt dầu oliu chanh vàng

HOA A TI SÔ NƯỚNG
Với bơ tỏi thuần chay & bánh mì hoa cúc

PHI LÊ BÒ CHAY
Sốt perri perri & chimichurri
Cà rốt baby nướng với sốt cây thích

BUFFET TRÁNG MIỆNG

1,400,000++ VND / khách (không bao gồm đồ uống)
2,600,000++ VND / khách (trọn gói rượu vang)

