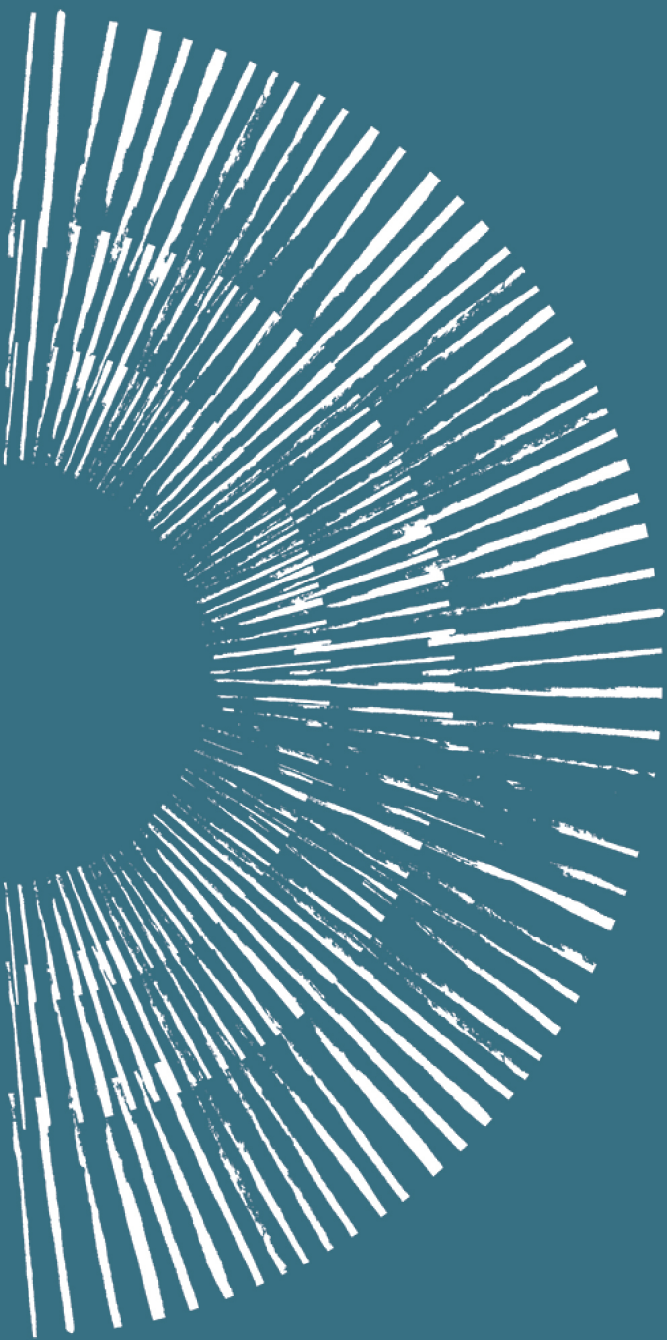




Destination Dining

한국인

우리의 프라이빗 독특한 음식 경험 중 하나를 즐겨보세요.

TIA AFTERNOON TEA

TIA애프터눈 티

빌라 또는 정원에서 가볍고 호화로운 요리를 즐겨보세요.

Plant-Based 플랜트 베이스

900,000++ / 2인

Signature Wellness 시그니처 웰니스

1,100,000++ / 2인

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다





TIA FLOATING TRAY

TIA 플로팅 트레이

프라이빗 수영장에서 제공되는 홈메이드 애피타이저 및 와인

Plant-Based 플랜트 베이스

1,600,000++ / 트레이

Signature Wellness 플랜트 베이스

1,700,000++ / 트레이

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다



PRIVATE VILLA DINNER

프라이빗 빌라저녁

가장 프라이빗 다이닝 선택, 플로팅 워터 랜턴함께 빌라 정원에서즐기는 호화로운 저녁 식사

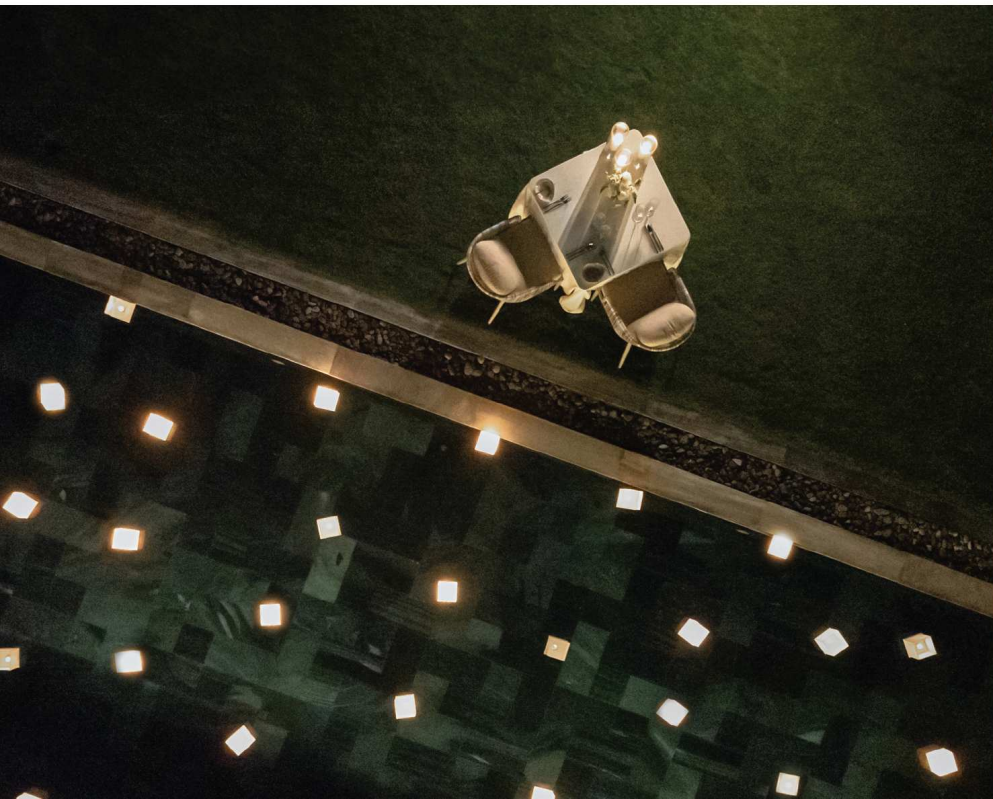
Private BBQ프라이빗 BBQ or 6-course gourmet menu또는 6코스 고메 메뉴

2,600,000++/ 1인

Plant-based 6-course gourmet menu식물성 기반 6코스 고메 메뉴

2,000,000++/ 1인

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다





INTIMATE WATERFALL DINNER

친밀한 폭포저녁

웰니스 센터의 예쁜 열대 정원에 위치하여
폭포 앞에서 저녁 식사를 하며 멋진 배경과 함께하는 독특한 경험

Private BBQ 프라이빗 BBQ or 6-course gourmet menu 또는 6코스 고메 메뉴

2,900,000++ / 1인

Plant-based 6-course gourmet menu 식물성 기반 6코스 고메 메뉴

2,200,000++ / 1인

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다





LOVE

ROMANTIC BEACH DINNER

낭만적인 해변저녁

아름다운 프라이빗 디너 파티, 반짝 반짝 동화 같은 불빛 있는 모래 위의 만다라 사진,
바다에서 나는 소리로 낭만적이고 멋진 풍경.

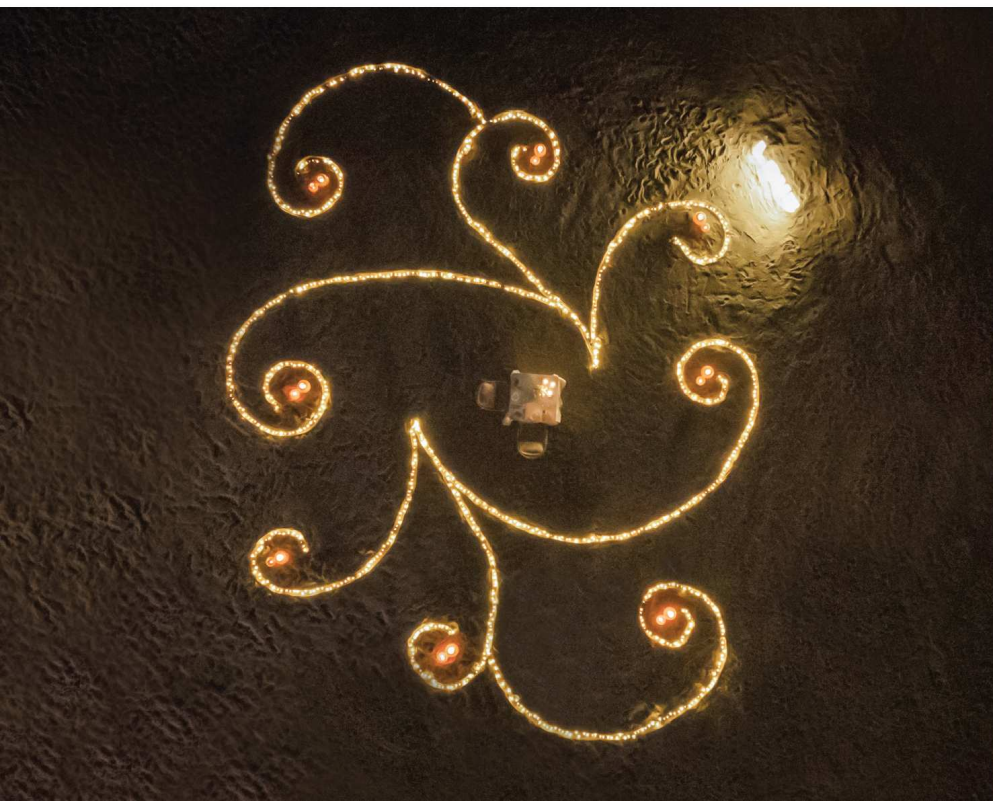
Private BBQ 프라이빗 BBQ or 6-course gourmet menu 또는 6코스 고메 메뉴

3,200,000++/ 1인

Plant-based 6-course gourmet menu 식물성 기반 6코스 고메 메뉴

2,400,000++/ 1인

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다



AFTERNOON TEA MENU

애프터눈 티메뉴

SIGNATURE WELLNESS

시그니처 웰니스

이탈리아 브래드 치아바타에 연어, 오이, 빨간무, 부추 & 캐슈 치즈
휘핑크림 코코넛 크림과 홈메이드 잼을 곁들인 비건 스콘 케이크
초콜릿 브라우니
신선한 믹스 딸기
바나나 쿠키 & 코코넛 블리스 볼
스파이스 너츠 & 비트 튀김
웰니스 차 선택
주스: 오렌지, 수박

FLOATING TRAY MENU

플로팅 트레이메뉴

SIGNATURE WELLNESS

시그니처 웰니스

신선한 새우 미니 스프링롤
치킨 미니 반미
연어 토스트
후무스, 멕시코식 버터 & 선드라이 토마토 덩어리
아기 당근, 오이, 무 & 방울토마토
라이스페이퍼 & 씨드 크래커
연근 & 비트 튀김
오가닉 이탈리아 프로세코 한 병

PLANT-BASED

플랜트 베이스

이탈리아 브래드 치아바타에 오이, 빨간무, 부추 & 캐슈 치즈
휘핑크림 코코넛 크림과 홈메이드 잼을 곁들인 비건 스콘 케이크
블루베리 캐슈 치즈 케이크
신선한 믹스 딸기
바나나 쿠키 & 코코넛 블리스 볼
스파이스 너츠 & 비트 튀김
웰니스 차 선택
주스: 오렌지, 수박

PLANT-BASED

플랜트 베이스

비건 신선한 미니 스프링롤
버섯 미니 반미
신선한 아보카도 & 비트 토스트
후무스, 멕시코식 버터 소스 & 선드라이 토마토 덩어리
아기 당근, 오이, 빨간무 & 방울토마토
라이스페이퍼 & 씨드 크래커
연근 & 비트 튀김
오가닉 이탈리아 프로세코 한 병

BARBECUE MENU

바비큐 메뉴

VIETNAMESE

베트남 요리

베트남식 쌀 크래커와 소스

스타터

게 완탕

소고기 라볶

샐러드 & 사이드

자몽과 랍스터 샐러드

그린 망고 샐러드

바나나 꽃 샐러드

유기농 튀긴 연꽃과 코코넛 밥

바비큐

땅콩과 파를 곁들인 굴

레몬그라스와 고추를 곁들인 타이거 새우

바나나 잎에 싹 빨강 도미

팽이버섯을 곁들인 Angus소고기 롤

디저트

베트남 커피 무스

판단과 파인애플 스펀지 케이크

열대 과일

WESTERN

웨스턴

토마토 딥과 올리브 타파나드를 곁들인 통밀 마늘 맥주 빵

스타터

참깨 참치 구이

미니 크랩 요리

샐러드 & 사이드

아스파라거스, 에다마메 & 무 샐러드

검은콩 & 옥수수 샐러드

시금치, 사과, 그리고 피칸 샐러드

사워 크림 & 차이브 재킷 포테이토

바비큐

소금, 후추, 마늘을 곁들인 가리비

시트러스 라임 버터를 곁들인 랍스터

매콤한 cajun타이거 새우

Angus 비프 안심

디저트

스모어 초콜릿 브라우니

라임 타르트렛

신선한 과일

GOURMET MENU

고메메뉴

GOURMET 6-COURSE

고메 6코스

구운 가리비
캐비어 & 감자-치즈 모슬린

차가운 토마토 에센스

사과 & 석류 샐러드
루콜라, 잣 & 시트러스 드레싱

구운 하프 베이비 랍스터
버섯 & 트리플 리소토

와규 비프
녹두 & 완두콩

스트로베리 얼그레이 쉬폰 케이크

PLANT-BASED 6-COURSE

식물성 기반 6코스

구운 킹 오이스터 버섯
비건 캐비어 & 감자-치즈 모슬린

차가운 토마토 에센스

사과 & 석류 샐러드
루콜라, 잣 & 시트러스 드레싱

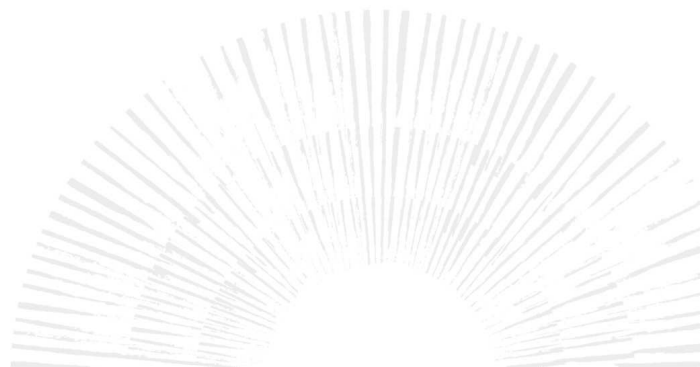
매콤 구운 스쿼시
버섯과트리플 리소토

세이탄 필레
녹두 & 완두콩

스트로베리 얼그레이 쉬폰 케이크



예약 상담

- 애프터눈 티 & 플로팅 트레이는 11:00 - 17:00에 제공되며 최소 90분 전에 예약해야 합니다.
 - 프라이빗 디너는 17:00 - 22:00에 제공되며 다음 날 디너를 위한 오늘 18시 전에 예약이 필요하다.
 - 추가 요청 사항은 리셉션 내선 0 또는 식당 내선 830 부서에 문의하십시오.
- 

TIA