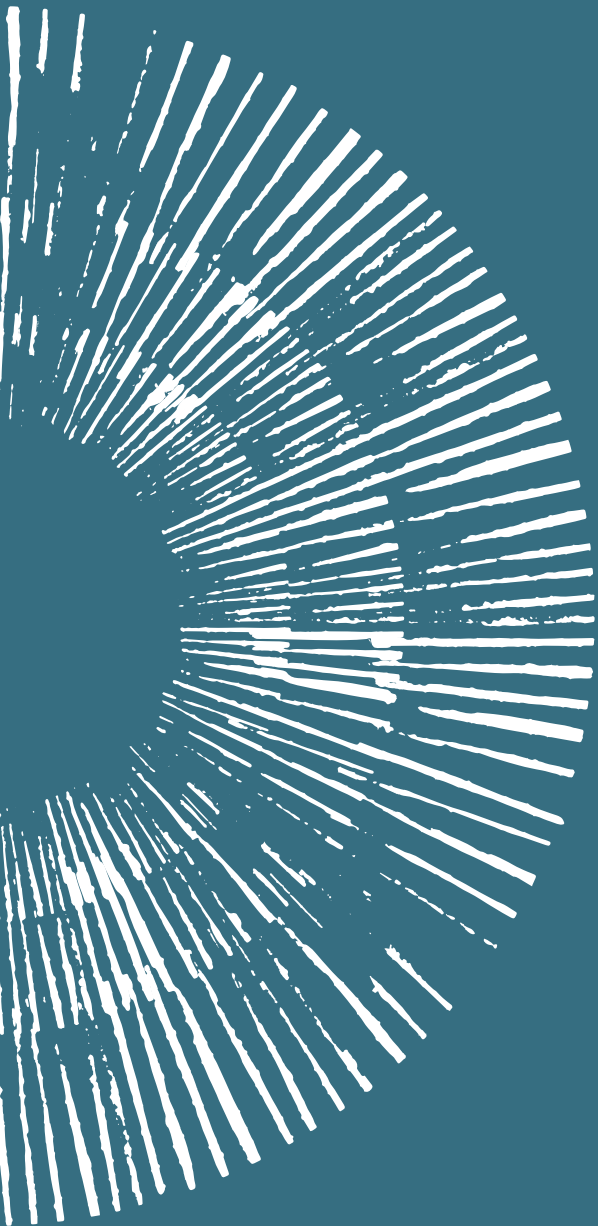




In-Villa Dining Menu

日本

TIAの栄養哲学

私たちは、栄養素をしっかりと保持する調理法で加工された、純粋で自然な食材に注力しています。これにより、エネルギーを高め、気分を改善します。私たちの栄養を大切にするキッチンには、健康的な食事が栄養豊富であるだけでなく、インスピレーションを与え、お客様が長続きする習慣を築き、自宅で簡単に取り入れられることを証明しています。

メニューはプラントベースの食材を豊富に使い、健康的な赤身のタンパク質と組み合わせ、精製された砂糖や栄養価の低い炭水化物を使わず、バランスの取れた栄養豊富な食事を提供しています。

TIAの「Eat Light, Feel Bright」という指標は、より良い食の選択を促し、健康の改善や心身のつながりの強化をサポートします。健康的な食事は、心も体も爽快でエネルギーにします。

軽い食事のメリット

体を休ませることができる

軽くて栄養価の高い食事は、身体的・精神的なエネルギーを高め、回復をより効果的にサポートします。

体が回復に集中できるようにする

有害な食品を排除し、食事をシンプルにすることで、消化器官を休ませ、体本来の回復力を助けます。

健康と気分の改善

お客様は、より元気になる、精神状態が安定し、炎症が軽減され、体重管理がしやすくなり、肌の調子も良くなります。

BREAKFAST IN BED

06:30 - 22:00

Start With Our Breakfast Platter

MINDFUL VEGAN



アソートしたフルーツ、かぼちゃのパン、種のパン、マインドフルマンゴー、
ごまライスクラッカーのカシューチーズ、ビーガンリコッタチーズ、ドライトマト、
手作りジャム、カシューバター



SAVORY WELLNESS

スモークサーモン、カマンベールチーズのごまライスクラッカー、全粒パンロール、
シードブレッド、クロワッサン、オリーブのマリネ、チェリートマト、キュウリ、ドライトマト



SWEET TOOTH



アソートしたペストリーとマフィン、チョコレートクロワッサン、フルーツヨーグルト、
カシューバター、トロピカルジャム、アソートしたフルーツ



Select One

A La Carte Breakfast

全てのメニューに新鮮なベトナムハーブが付きます

GREEN GOODNESS SMOOTHIE BOWL



アボカド、バナナ、マンゴー、ミント&ほうれん草のスムージーボウル、新鮮なフルーツ、
カリカリココナッツ、ドライパイナップル&チアシードのトッピング



TROPICAL GRANOLA BOWL



手作りのグラノーラ、プレーンヨーグルト、パイナップル、ドラゴンフルーツ、マンゴー、
スイカ、ココナッツフレーク、ダークチョコレートスプリングル&カシューバター



CARING PANCAKES



若いココナッツで作ったグルテンフリーパンケーキ、手作りヴィーガンリコッタチーズ、
新鮮なマンゴーサルサ、メープルシロップとキンカンシロップをかけて



ヴィーガン



グルテンフリー



ベジタリアン



ナッツを含む

NUTTY CHOCOLATE TOAST



トーストしたサワードウブレッドの上にカシュー&ピーナッツバター、ダークチョコレートチップ、ココナッツフレーク、ピーカン、チョコレートソース&ココナッツクリーム、新鮮なイチゴをトッピング



AVO & MUSHROOM TACOS



アボカド、ピコデガロ、黒豆、赤玉ねぎ、グリル&カリカリマッシュルーム、コリアンダー、チミチュリソースとガーデンハーブ

Add Scrambled egg スクランブルエッグ or tofu 豆腐



SCRAMBLED TOFU SIZZLE



豆腐のスクランブル、たまねぎ、マッシュルーム、トマト、バイクドビーンズ、バイクドポテト&新鮮なハーブが熱々のシズルプレートに載っています

ENGLISH BREAKFAST SIZZLE



Friedフライドエッグ、scrambled eggsスクランブルエッグ or omeletオムレツのエッグをお選んで、グリルベーコン、チキンソーセージ、グリルトマト、ト、バイクドビーンズ、マッシュルーム、ヴィーガンマヨネーズ



TOMATO & SPINACH FRITTATA



Egg white エッグホホワイト or whole egg frittata 全卵のフリッタータトマト、スピナッチ、パルメザンチーズ、イタリアンバジル、ローステッドガーリックがトッピングされ、新鮮なハーブサラダと一緒に提供されます



“JAPANESE” EGGS BENEDICT

ポーチドエッグ、スモークサーモン、ごま照り焼きほうれん草、味噌ホランデーズソース、海苔&唐辛子フレーク



BREAKFAST BURGER



全粒チャコールバン、卵、アボカド、トマト、マッシュルーム、手作りトマトケチャップ&スパイシーヴィーガンマヨ



VIETNAMESE PHO



アニス風味の骨つきスープ、平打ち米麺、豆芽

選べる: Mushroomキノコ & Tofu豆腐

Beef牛肉 | Chicken鶏肉



ヴィーガン



グルテンフリー



ベジタリアン



ナッツを含む

Breakfast Beverages

FRESHLY PRESSED JUICES

Orange オレンジ | Carrot キャロット | Watermelon スイカ | Pineapple パイナップル

VIETNAMESE COFFEE (hot ホット / iced アイス)

Vietnamese coffee with condensed milk カフェスア-練乳入りベトナムコーヒー

Vietnamese coffee black カフェデン-ブラックベトナムコーヒー

WELLNESS COFFEE アーモンドミルク

Vanilla Coffee バニラコーヒー | Coconut Cinnamon Coffee ココナッツシナモンコーヒー

Turmeric Coffee ターメリックコーヒー | Brain Energy Coffee ブレインコーヒー

CLASSIC COFFEE SELECTION (Almond milk アーモンドミルク OR Dairy milk デイリーミルク)

Plunger Coffee プランジャーコーヒー | Americano アメリカーノ | Café Latte カフェラテ

Cappuccino カプチーノ | Espresso エスプレッソ

RONNEFELDT TEA SELECTION

English Breakfast イングリッシュブレックファスト | Darjeeling ダージリン | Earl Grey アールグレイ

Fancy Sencha Green ファンシー煎茶グリーン | Jasmine Gold Green ジャスミンゴールドグリーン | Mint ミント

Vanilla Rooibos バニラライボス | Fruity Camomile フルーティーなカモミール

LATE NIGHT BREAKFAST

22:00 - 06:30

すべての料理には以下が添えられています:

Pastry selection ケーキ、yoghurt ヨーグルト、mindful mangoes ドライマンゴー、
camembert cheese with rice paper カマンベールチーズのごまライスクラッカー、homemade jam & butter 自家製ジャムとバター

CONTINENTAL BREAKFAST

Sliced honey glazed ham スライスハニーグレイズハム、salami サラミ、
emmental cheese エメンタールチーズ、mini croissants ミニクロワッサン
& fresh fruit salad フレッシュフルーツサラダ



ENGLISH BREAKFAST

選択: eggs エッグ、grilled bacon 焼きベーコン、chicken sausage チキンソーセージ、
tomato トマト、sautéed mushroom きのこのソテー



SALMON CHARCOAL CIABATTA

スクランブルエッグ、ホームスモークサーモン、マスタード クレス、
新鮮な赤大根のサルサとベトナムのガーデンハーブソース



ALL DAY DINING

10:30 - 22:00

ホールサムバイツ

軽くてヘルシーなアレンジを加えた、心温まる一品 — シェアや前菜にぴったり。

SWEET POTATO & TARO CHIPS



自家製ヴィーガンマヨネーズとトマトソース添え

95,000



GUACAMOLE & TORTILLA CHIPS



自家製バイクドトルティーヤチップス、
ワカモレとトマトサルサ添え

160,000



CRISPY CAULI WINGS



衣をつけて軽く揚げたカリフラワーウィング、
シラチャヴィーガンマヨネーズ添え

140,000



SAVORY KOREAN PANCAKES



フライパンで焼いた韓国風チヂミ、
チリフレーク入り醤油ソース添え

140,000



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

シーフードニブルズ

風味豊かなシーフードスナックーシェアや前菜にぴったり。

VIETNAMESE PRAWN CAKES



サクサクの自家製薄焼きエビケーキ、
シラチャソースとTra Queハーブ添え



SPICY CRAB WONTON



自家製蒸しカニワンタン、
チリソースとネギ添え



SALT & PEPPER CALAMARI



揚げたイカリング、
自家製ヴィーガンタルタルとトマトソース添え



BAKED SCALLOPS



ガーリックパン粉をまぶして焼いた柔らかいホタテ 5pcs



プラントベース



ナッツを含む



グルテンフリー



ベジタリアン



高いプロテイン



豚肉を含む

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。

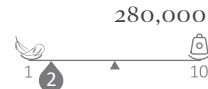
フレッシュ & クリスピーロール

軽くて風味豊かなロールーフレッシュでも揚げでも、お好みに合わせて。

FRESH PRAWN SPRING ROLLS



レタス、にんじん、きゅうり、ハーブ、
ピーナッツソース & 醤油



FRESH PULLED “PORK” SPRING ROLLS



バーベキューマリネのエリンギブルド、レタス、
にんじん、きゅうり、紫キャベツ & ホイシンソース



CRISPY PRAWN & PORK SPRING ROLLS



玄米ロールに豚肉、エビ、キクラゲ、野菜を包み
ベトナム風ドレッシング & ホイシンチリソース添え



CRISPY VEGAN SPRING ROLLS



玄米ロールにキクラゲ、豆腐、野菜を包み
ベトナム風ドレッシング & ホイシンチリソース添え



プラントベース



ナッツを含む



グルテンフリー



ベジタリアン



高いプロテイン



豚肉を含む

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。

スターターサラダ

さっぱり軽やかなサラダー 前菜、軽食、またはサイドディッシュにぴったり。

PINK POMELO AVO

ポメロ、アボカド、ケール、エシャロット、
大根、ザクロ、ベトナム風ドレッシング



SPICY PAPAYA TOMATO

青パパイヤ、きゅうり、トマト、チリ、ピーナッツ、
エシャロット、ベトナム風ドレッシング



MIXED GREEN SALAD

ケール、ロメイン、ハーブ、ベビーきゅうり、
アップルサイダー・マスタードドレッシング



PINEAPPLE SPINACH SALAD

フレッシュ & グリルパイナップル、ベビーほうれん草、
フェタチーズ、クルミ、パイナップルドレッシング



プラントベース



ナッツを含む



グルテンフリー



ベジタリアン



高いプロテイン



豚肉を含む

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。

バイタリティボウル

新鮮な食材がたっぷり入った色鮮やかで栄養満点のボウルー メインディッシュとして十分なボリューム。

PROBIOTIC POWER BOWL



テンペ、玄米、ビーツ、カリフラワー、ルッコラ、ピクルス黄パプリカ & キャベツ、
クルミ、きゅうりピクルス、オレンジサイダービネグレット



PROTEIN SHAWARMA CHICKEN BOWL



グリルした柔らかいチキン、赤キヌア、赤玉ねぎ、ミニトマト、
ベビーきゅうり、ピタパン & ライトヨーグルトドレッシング



KETO BURGER BOWL



オーストラリア Angus 牛ひき肉 150g、チェダーチーズ、アイスバーグレタスサラダ、
ミニトマト、アボカド、赤玉ねぎ、きゅうりピクルス & シラチャヴィーガンマヨネーズ



ANTIOXIDANT BOWL



ローストバターナッツ、赤玉ねぎ、レンズ豆、キヌア、ブルーベリー、アボカド、
クランベリー、ひまわりの種 & ケール、バルサミコビネグレット



プラントベース



ナッツを含む



グルテンフリー



ベジタリアン



高いプロテイン



豚肉を含む

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。

栄養たっぷりバインミー

ベトナムを代表するサンドイッチを、プレミアムな具材でアレンジし、スイートポテト & タロイモチップスを添えて提供します。

LOBSTER BÁNH MÌ

蒸しロブスターの尾身、イクラ、レタス、トマト、
ヴィーガンタルタルソース、全粒粉バゲット



BÁNH MÌ CHAY

炒めた椎茸、マッシュルームパテ、豆腐、ハーブ、
パパイヤ & にんじんのピクルス、醤油 & スイートチリ、全粒粉バゲット



ANGUS BEEF & TRUFFLE BÁNH MÌ

カオラウ麺、豚チャーシュー、もやし & ローカルハーブ、
濃厚な豚ジュ、クリスピー雲吞、ライム



BÁNH MÌ ỐP LA

目玉焼き、マッシュルームパテ、きゅうりのピクルス、
トマト、青ねぎ & チリ醤油ソース、全粒粉バゲット



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

パワーバーガー

濃厚な味わいのパティを職人仕込みのサワードウバンズに挟み、スイートポテト & タロイモチップスを添えて提供します。

BEEF BURGER

100% オーストラリア産ビーフパティ、サワードウバンズ、トマト、レタス、玉ねぎ & ピクルス、
チェダーチーズ（オプション）、自家製トマトケチャップ & プラントベースマヨネーズ



PRAWN CHARCOAL BURGER

エビパティ、チャコールサワードウバンズ、グリルパイナップル、
コールスロー & パクチーライムクリーム of 焼きとうもろこし



FALAFEL BURGER

ファラフェルパティ、サワードウバンズ、シャキシャキレタス、
きゅうり & コールスロー、アイオリヴィーガンマヨネーズ添え



PULLED “PORK” MUSHROOM BURGER

BBQマリネのエリンギブルド、レタス、アボカド、
トマト、ヴィーガン生姜-ゴママヨネーズ添え



プラントベース



ナッツを含む



グルテンフリー



ベジタリアン



高いプロテイン



豚肉を含む

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。

心に響くベトナム麺料理

地域ごとに愛される伝統的な味を生かした本格麺料理。

PHỞ

ライスヌードル、牛肉または鶏肉、
ハーブ & 八角香る骨のスープ



VEGAN PHỞ

ライスヌードル、豆腐、きのこ、
ハーブ & 八角香る野菜スープ



CAO LẦU PORK

カオラウ麺、豚チャーシュー、もやし & ローカルハーブ、
濃厚な豚ジュ、クリスピー雲吞、ライム



VEGAN CAO LẦU

カオラウ麺、豆腐、きのこ、もやし、ローカルハーブ、
クリスピー雲吞 & レモングラス醤油ソース



MÌ QUẢNG

平たい白いライスヌードル、五香粉チキン、ローカルハーブ、
野菜の揚げ春巻き、トマトソース、新鮮なハーブ、ライスクラッカー & ライム



BÚN CÁ

チタラ & サバの魚ケーキ、バターナッツ、もやし、白竹、
新鮮なハーブ & ガーリックチリ魚醤



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

バランス炒め創造の料理

香り豊かで栄養バランス炒め創造の料理

SCALLOPS & CLAMS with SQUID INK NOODLES



新鮮な大アサリ、ホタテ、イカ墨ヌードル、生姜、
エシャロット & コブミカン香るココナッツチリソース



PEANUT TEMPEH with ORGANIC RICE



テンペ、ブロッコリー、にんじん、玉ねぎ、
黒ゴマ&ローストピーナッツ & 自家製赤カレーピーナッツソース



ORGANIC SESAME GINGER CHICKEN with ORGANIC RICE



ごま生姜にマリネしたチキン、ブロッコリー、
グリーンピース、パプリカ & ごま



GLAZED MUSHROOM & EDAMAME UDON NOODLES



照りのある椎茸、枝豆、にんにく、リーキ、
ごま & 醤油ベースのタマリソース“



プラントベース



ナッツを含む



グルテンフリー



ベジタリアン



高いプロテイン



豚肉を含む

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。

スパゲッティ クリエーション

レギュラー、小麦全粒粉、グルテンフリースードルからお選びいただけるクラシックパスタ。

BEEF BOLOGNESE



クラシックなボロネーゼソースとフレッシュパルメザンを添えたスパゲッティ



LOBSTER MISO “CARBONARA”



ロブスター、味噌、白ワイン、卵黄、イタリアンバジル、パルメザンチーズ & 海苔



CREAMY MUSHROOM



濃厚なヴィーガンクリーミーマッシュルームソース、チャイブ & ヴィーガンパルメザン



PESTO & TOMATO



自家製バジルペスト、チェリートマト & 松の実、ヴィーガンパルメザン



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

甘いひととき

砂糖不使用のスイーツで、すべての甘い欲求を満たします。

MANGO NO BAKE CHEESE CAKE



ノーバイクヴィーガンチーズケーキ、
フレッシュマンゴー添え



CHOCOLATE BROWNIE



サツマイモ、アーモンド、ココナッツ & ヘーゼルナッツのブラウニー、
ココナッツナイスクリーム添え



SALTED PEANUT BUTTER BAR



バニラナイスクリーム添え



COCONUT SUNDAE



ココナッツナイスクリームにパパイヤ、パイナップル、マンゴー、
ラズベリークーリ、チョコレートソース & ローストアーモンド添え



SORBET & NICE CREAM



マンゴー または レモン&ライムのソルベ；
バニラ、ココナッツまたはチョコレートナイスクリーム



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

ALL NIGHT DINING

22:00 - 06:30

SWEET POTATO & TARO CHIPS



自家製ヴィーガンマヨネーズとトマトソース添え



CRISPY CAULI WINGS



衣をつけて軽く揚げたカリフラワーウィング、
シラチャヴィーガンマヨネーズ添え



FRESH PRAWN SPRING ROLLS



レタス、にんじん、きゅうり、ハーブ、
ピーナッツソース & 醤油



CRISPY VEGAN SPRING ROLLS



玄米ロールにキクラゲ、豆腐、野菜を包み
ベトナム風ドレッシング & ホイシンチリソース添え



BEEF BURGER



100% オーストラリア産ビーフパティ、サワードウバンズ、トマト、レタス、玉ねぎ & ピクルス、
チェダーチーズ（オプション）、自家製トマトケチャップ & プラントベースマヨネーズ



BEEF BOLOGNESE



クラシックなボロネーゼソースとフレ
ッシュパルメザンを添えたスパゲッティ



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

PHỞ

ライスヌードル、牛肉または鶏肉、
ハーブ & 八角香る骨のスープ



BÁNH MÌ CHAY

炒めた椎茸、マッシュルームパテ、豆腐、ハーブ、
パパイヤ & にんじんのピクルス、醤油 & スイートチリ、全粒粉バゲット



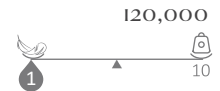
COCONUT CHICKEN CURRY

柔らかいオーガニックチキン、マイルドなイエローココナッツカレー、
パプリカ、玉ねぎ、にんじん、レモングラス & ターメリック



SLICED FRESH LOCAL FRUIT

季節のフルーツのレモングラスとスターアニスのシロップ添え



SALTED PEANUT BUTTER BAR

バニラナイスクリーム添え



NICE CREAM

バニラ、ココナッツまたはチョコレートナイスクリー



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

