In-Villa Dining Menu

한국인

TIA의 영양 철학

저희는 자연 그대로의 순수한 식재료를 바탕으로, 영양소를 최대한 보존할 수 있는 조리법을 통해 음식을 준비합니다. 이는 활력을 높이고, 기분을 개선하는 데 도움을 줍니다. TIA의 건강식 주방은, 건강한 식사가 단순한 영양 공급을 넘어 일상에 영감을 주고, 지속 가능한 식습관 형성에 기여할 수 있음을 보여줍니다.

저희 메뉴는 식물성 재료를 풍부하게 활용하고, 건강한 저지방 단백질과의 조화를 통해 균형 잡힌 한 끼를 제공합니다. 또한, 정제당과 영양가가 낮은 탄수화물은 배제하여 건강한 식단을 완성했습니다.

티아의 'Eat Light, Feel Bright' 지표는 고객님이 보다 건강한 식사 선택을 할 수 있도록 도와드리며, 신체와 정신의 조화를 이루는 데 기여합니다. 건강한 음식은 몸을 가볍게 하고, 마음을 밝게 합니다.

담백한 식사의 이점

몸에 휴식을 선사합니다

영양소가 풍부하고 담백한 식사는 신체와 정신의 에너지를 증진시켜, 보다 효과적인 회복을 돕습니다.

회복에 집중할 수 있도록 도와줍니다

유해한 식품을 배제하고 식습관을 간소화하면 소화 기관에 휴식을 줄 수 있으며, 그로 인해 몸이 스스로 회복할 수 있는 환경이 마련됩니다.

건강과 기분을 개선합니다

식사 후 몸이 가벼워지고 기분이 한결 맑아지며, 염증 감소, 체중 관리, 피부 개선 등 다양한 건강 효과를 경험할 수 있습니다.

BREAKFAST IN BED

06:30 - 22:00

Start With Our
Breakfast Platter

MINDFUL VEGAN

다양한 과일, 호박빵, 씨앗빵, 망고, 참깨 크래커위의 캐슈 치즈, 비건 리코타,
선드라이 토마토, 홈메이드 잼, 캐슈 버터

SAVORY WELLNESS

스모크 연어, 참깨 크래커위의 카망베르 치즈, 통밀 빵 롤, 씨앗빵, 크루아상,
마리 네이드 올리브, 방울 토마토, 오이, 선드라이 토마토

SWEET TOOTH

다양한 페스츄리와 머핀, 초콜릿 크루아상, 과일 요거트, 캐슈 버터,
트로피칼 잼 및 다양한 과일

Select One
A La Carte Breakfast

모든 아침 식사는 음식에 뿌릴 신선한 허브와 함께 제공됩니다

GREEN GOODNESS SMOOTHIE BOWL

아보카도, 바나나, 망고, 민트 및 시금치 스무디 보울, 신선한 과일, 바삭한 코코넛,
건조 파인애플 및 치아씨드 위에 올려진

TROPICAL GRANOLA BOWL

집에서 만든 그라놀라, 플레인 요거트, 파인애플, 드래곤 프루트, 망고, 수박,
코코넛 플레이크, 다크 초콜릿 스프링클과 캐슈 버터

CARING PANCAKES

젊은 코코넛으로 만든 글루텐 프리 팬케익, 집에서 만든 비건 리코타 치즈,
신선한 망고 살사, 메이플 시럽과 금귤 시럽으로 드리즐

식물성 글루텐 프리 채식 견과류 포함

NUTTY CHOCOLATE TOAST

토스티드 사워도우 빵 위에 캐슈 & 피넛버터, 다크 초콜릿 칩, 코코넛 플레이크,
피칸, 초콜릿 소스 및 코코넛 크림, 신선한 딸기와 함께 제공

AVO & MUSHROOM TACOS

아보카도, 피코 데 갈로, 검은 콩, 빨간 양파, 구운 & 바삭한 버섯, 고수,
치미추리 소스 및 가든 허브

Scrambled egg스크램블드 에그 또는 Tofu두부 추가

SCRAMBLED TOFU SIZZLE

토후 스크램블, 양파, 버섯, 토마토, 베이크드 빈, 베이크드 포테이토 및 신선한
허브가 올려진 뜨거운 시즐 접시

ENGLISH BREAKFAST SIZZLE

Fried 튀긴 에그 , scrambled eggs 스크램블 에그 또는 omelet오믈렛 선택,
그릴 베이컨, 치킨 소시지, 그릴 토마토, 베이크드 빈 및 버섯, 비건 마요네즈

TOMATO & SPINACH FRITTATA

토마토, 스핀치, 파르메산 치즈,
이탈리안 바질이 들어간 Egg white 계란 흰자 또는 whole egg frittata 전란 프리타타,
로스티드 가릭이 얹혀진 신선한 허브 샐러드와 함께 제공

“JAPANESE” EGGS BENEDICT

포시드 에그, 스모크 살몬, 참깨 테리야키 시금치, 미소 홀랜데이즈 소스,
해조류 & 칠리 플레이크

BREAKFAST BURGER

통밀 찰숯 빵, 계란, 아보카도, 토마토, 버섯, 홈메이드토마토 케첩 및 스파이시 비건 마요

VIETNAMESE PHO

육수, 납작한 쌀국수면, 숙주, 향신료

선택: Mushroom버섯 & Tofu두부

Beef소고기 | Chicken닭고기

식물성 글루텐 프리 채식 견과류 포함

Breakfast Beverages

FRESHLY PRESSED JUICES
Orange 오렌지 | Carrot 당근 | Watermelon 수박 | Pineapple 파인애플

VIETNAMESE COFFEE (hot 핫 / iced 아이스)
Vietnamese coffee with condensed milk 까페 쑤어 – 연유를 넣은 베트남 커피
Vietnamese coffee black 까페 덴 – 베트남 블랙커피

WELLNESS COFFEE 아몬드 우유
Vanilla Coffee 바닐라 커피 | Coconut Cinnamon Coffee 코코넛 시나몬 커피
Turmeric Coffee 강황 커피 | Brain Energy Coffee 브레인 에너지 커피

CLASSIC COFFEE SELECTION (Almond milk 아몬드 OR Dairy milk 유제품)
Plunger Coffee 플런저 커피 | Americano 아메리카노 | Café Latte 카페라테
Cappuccino 카푸치노 | Espresso 에스프레소

RONNEFELDT TEA SELECTION
English Breakfast 잉글리시 브렉퍼스트 | Darjeeling 다즐링 | Earl Grey 얼 그레이
Fancy Sencha Green 팬시 센차 녹차 | Jasmine Gold Green 재스민 골드 녹차 | Mint 민트
Vanilla Rooibos 바닐라 루이보스 | Fruity Camomile 캐모마일 프루티

LATE NIGHT BREAKFAST

22:00 - 06:30

모든 요리는 다음과 함께 제공됩니다:

Pastry selection 패스트리, yoghurt 요거트, mindful mangoes 말린 망고,
camembert cheese with rice paper 참깨 크래커위의 카망베르 치즈, homemade jam & butter 수제 잼과 버터

CONTINENTAL BREAKFAST
슬라이스 허니 글레이징 햄의 선택, 살라미, 에멘탈 치즈, 미니 크루아상과 신선한 과일 샐러드

ENGLISH BREAKFAST
계란 프라이와 스크램블 중에 선택가능, 구운 베이컨, 닭고기 소시지, 토마토, 버섯 볶음

SALMON CHARCOAL CIABATTA
스크램블 에그, 홈메이드 훈제 연어, 머스타드 크레시, 신선한 빨간 무 & 베트남 가든 허브 소스

ALL DAY DINING
10:30 - 22:00

웰섬 바이트

가볍고 건강한 감각을 더한 편안한 메뉴로, 함께 나누시거나 가벼운 스타터로 즐기시기에 완벽한 선택입니다.

SWEET POTATO & TARO CHIPS
홈메이드 비건 마요네즈와 토마토 소스 곁들임
95,000

GUACAMOLE & TORTILLA CHIPS
홈메이드 구운 또띠아 칩, 과카몰리,
토마토 살사 소스 곁들임
160,000

CRISPY CAULI WINGS
튀긴 콜리플라워 윙,
스리라차 고추장과 비건 마요네즈 소스 곁들임
140,000

SAVORY KOREAN PANCAKES
팬에 지진 한국식 전,
칠리 플레이크 간장 소스 곁들임
140,000

식물성 · 글루텐 프리 · 고단백
견과류 함유 · 베지테리언 · 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

해산물 간식

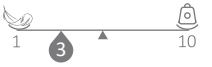
풍미 가득한 해산물 요리로, 함께 나누거나 가벼운 스타터로 즐기기에 완벽한 선택입니다.

VIETNAMESE PRAWN CAKES
바삭하게 튀긴 홈메이드 얇은 새우 케이크,
스리라차 고추장과 Tra Que 허브 곁들임

240,000

SPICY CRAB WONTON
찐 홈메이드 게 완탕,
칠리 소스와 쪽파 곁들임

320,000

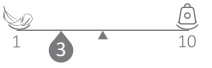


SALT & PEPPER CALAMARI
튀긴 오징어 링, 홈메이드 비건
타르타르 소스와 토마토 소스 곁들임

360,000

BAKED SCALLOPS
마늘 판코 크럼블을 얹어 구운 부드러운 가리비 5개

280,000



식물성 글루텐 프리 고단백
견과류 함유 베지테리언 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

신선하고 바삭한 롤

가볍고 풍미 가득한 롤로, 신선하거나 튀긴 스타일로 모든 입맛에 맞게 즐기실 수 있습니다.

FRESH PRAWN SPRING ROLLS

상추, 당근, 오이, 허브,
땅콩 소스와 간장 곁들임

280,000

FRESH PULLED “PORK” SPRING ROLLS

바비큐 양념한 새송이버섯, 상추, 당근, 오이,
적양배추, 호이신 소스 곁들임

180,000

CRISPY PRAWN & PORK SPRING ROLLS

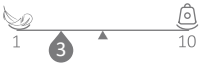
현미롤에 돼지고기, 새우, 목이버섯,
야채를 넣고 베트남식 드레싱과 호이신 칠리 소스 곁들임

280,000

CRISPY VEGAN SPRING ROLLS

현미롤에 목이버섯, 두부,
야채를 넣고 베트남식 드레싱과 호이신 칠리 소스 곁들임

180,000



식물성 · 글루텐 프리 · 고단백
견과류 함유 · 베지테리언 · 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

스타터 샐러드

상큼하고 가벼운 샐러드로, 스타터, 라이트 밀 또는 사이드로 즐기실 수 있습니다.

PINK POMELO AVO

포멜로, 아보카도, 케일, 샬롯, 무,
석류와 베트남 드레싱 곁들임

260,000

SPICY PAPAYA TOMATO

청파파야, 오이, 토마토, 고추, 땅콩,
샬롯과 베트남 드레싱 곁들임

220,000

MIXED GREEN SALAD

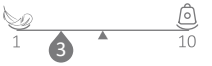
케일, 로메인, 허브, 어린 오이와
사과식초 머스타드 드레싱 곁들임

140,000

PINEAPPLE SPINACH SALAD

신선하고 구운 파인애플, 어린 시금치, 페타 치즈,
호두와 파인애플 드레싱 곁들임

220,000



식물성 · 글루텐 프리 · 고단백
견과류 함유 · 베지테리언 · 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

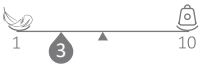
건강 영양 볼

신선한 재료가 가득한 다채롭고 영양 만점인 볼로, 메인 코스로도 충분한 든든한 식사입니다.

PROBIOTIC POWER BOWL

290,000

템페, 현미, 비트, 콜리플라워, 루꼴라, 절인 노란 피망과 양배추,
호두, 오이 피클, 오렌지 사과 식초 비네그레트 곁들임



PROTEIN SHAWARMA CHICKEN BOWL

360,000

구운 부드러운 치킨, 레드 퀴노아, 적양파, 방울 토마토, 어린 오이,
피타 빵과 라이트 요거트 드레싱 곁들임

KETO BURGER BOWL

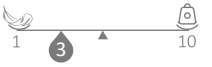
590,000

150g 다진 호주산 앵거스 소고기, 체다 치즈, 아이스버그 샐러드,
방울 토마토, 아보카도, 적양파, 오이 피클 & 스리라차 비건 마요네즈 곁들임

ANTIOXIDANT BOWL

320,000

구운 버터넛, 적양파, 렌틸콩, 퀴노아, 블루베리,
아보카도, 크랜베리, 해바라기 씨와 케일, 발사믹 비네그레트 곁들임



식물성 · 글루텐 프리 · 고단백
견과류 함유 · 베지테리언 · 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

노리싱

베트남을 대표하는 샌드위치를 고급 재료로 재해석하여 고구마와 타로 칩과 함께 제공합니다.

LOBSTER BÁNH MÌ

690,000

찐 랍스터 테일, 연어알, 상추, 토마토,
비건 타르타르 소스를 통밀 바게트에 곁들임

BÁNH MÌ CHAY

250,000

볶은 표고버섯, 버섯 파테, 두부, 허브, 절인 파파야와 당근,
간장 & 스위트 칠리 소스를 통밀 바게트에 곁들임

ANGUS BEEF & TRUFFLE BÁNH MÌ

710,000

호주산 앙거스 안심, 캐러멜라이즈드 어니언, 수제 트러플 버터,
비건 마요네즈를 통밀 바게트에 곁들임

BÁNH MÌ ỐP LA

260,000

계란 프라이, 버섯 파테, 절인 오이, 토마토, 쪽파,
고추 간장 소스를 통밀 바게트에 곁들임

식물성 · 글루텐 프리 · 고단백
견과류 함유 · 베지테리언 · 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

파워 버거

풍미 가득한 패티를 수제 사워도우 번에 올리고, 고구마와 토란 칩과 함께 제공합니다

BEEF BURGER

490,000

100% 호주산 소고기 패티, 사워도우 번, 토마토, 상추,
양파, 피클, 체다 치즈(선택 가능), 홈메이드 토마토 케첩과 식물성 마요네즈 곁들임

PRAWN CHARCOAL BURGER

390,000

새우 패티, 자연 발효 대나무 숯 번, 구운 파인애플,
양배추 및 구운 옥수수 샐러드, 레몬 고수 크림 소스 곁들임

FALAFEL BURGER

280,000

팔라펠 패티, 사워도우 번, 바삭한 상추, 오이,
코울슬로, 아이올리 비건 마요네즈 곁들임

PULLED “PORK” MUSHROOM BURGER

280,000

바비큐 양념한 새송이버섯, 양상추, 아보카도, 토마토,
비건 생강–참깨 마요네즈 곁들임

식물성 · 글루텐 프리 · 고단백
견과류 함유 · 베지테리언 · 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

베트남 누들

사랑받는 베트남 지역별 풍미를 살린 정통 누들 요리입니다.

PHỞ

쌀국수, 소고기 또는 닭고기, 허브와 아니스 향 뼈 육수

290,000

1 — 4 — 10

VEGAN PHỞ

쌀국수, 두부, 버섯,
허브와 아니스 향 채소 육수

240,000

1 — 3 — 10

CAO LẦU PORK

Cao Lau 면, 차슈 돼지기 슬라이스, 숙주, 로컬 허브,
진한 돼지 육수, 바삭한 완 &, 라임

290,000

1 — 6 — 10

VEGAN CAO LẦU

Cao Lau 면, 두부, 버섯, 숙주, 로컬 허브,
바삭한 완탕 & 레몬그라스 간장 소스

240,000

1 — 4 — 10

MÌ QUẢNG

쌀국수, 오향 양념 닭고기, 로컬 허브, 바삭한 야채 스프링롤,
토마토 그레이비, 신선한 허브, 라이스 크래커 & 라임

290,000

1 — 6 — 10

BÚN CÁ

Chitala & 고등어 어묵, 단호박, 숙주, 흰 대나무,
허브 & 마늘 칠리 피쉬 소스 곁들임

290,000

1 — 5 — 10

식물성 · 글루텐 프리 · 고단백
견과류 함유 · 베지테리언 · 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

균형 잡힌 창의적인 요리

생동감 있는 맛과 균형 잡힌 영양을 빠르게 조리한 요리입니다.

SCALLOPS & CLAMS with SQUID INK NOODLES

싱싱한 대합, 가리비, 오징어 먹물 누들, 생강, 샬롯,
카피르 라임 코코넛 칠리 소스 곁들임

550,000

PEANUT TEMPEH with ORGANIC RICE

템페, 브로콜리, 당근, 양파, 흑임자와 구운 땅콩,
홈메이드 레드 커리 땅콩 소스 곁들임

290,000

ORGANIC SESAME GINGER CHICKEN with ORGANIC RICE

참깨 생강으로 양념한 치킨, 브로콜리,
완두콩, 홍피망, 참깨 씨드

360,000

GLAZED MUSHROOM & EDAMAME UDON NOODLES

글레이즈드 표고버섯, 에다마메, 마늘,
대파, 참깨 씨드와 타마리 소스

280,000

식물성 · 글루텐 프리 · 고단백
견과류 함유 · 베지테리언 · 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

스파게티 크리에이션

기본, 통밀, 글루텐 프리 면 중 선택 가능한 클래식 이탈리아 파스타입니다.

BEEF BOLOGNESE

클래식 볼로네제 소스와 신선한 파르메산
치즈 플레이크를 얹은 스파게티

450,000

LOBSTER MISO “CARBONARA”

랍스터, 미소, 화이트 와인, 달걀 노른자,
이탈리안 바질, 파르메산 치즈와 김 곁들임

690,000

CREAMY MUSHROOM

풍부한 비건 크리미 버섯 소스,
실파와 비건 파르메산 치즈 곁들임

290,000

PESTO & TOMATO

홈메이드 바질 페스토, 체리 토마토
& 잣과 비건 파르메산 치즈 곁들임

290,000

식물성 · 글루텐 프리 · 고단백
견과류 함유 · 베지테리언 · 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

스위트 엔딩스

설탕 없는 달콤함으로 모든 디저트 욕구를 만족시키는 디저트입니다.

MANGO NO BAKE CHEESE CAKE
신선한 망고를 얹은 노
– 베이크 비건 치즈케이크
160,000
1 4 10

CHOCOLATE BROWNIE
고구마, 아몬드, 코코넛,
헤이즐넛 브라우니와 코코넛 나이스 크림
160,000
1 4 10

SALTED PEANUT BUTTER BAR
바닐라 나이스 크림과 함께
190,000
1 4 10

COCONUT SUNDAE
코코넛 나이스 크림 위에 파파야, 파인애플, 망고,
라즈베리 쿨리, 초콜릿 소스, 구운 아몬드
180,000
1 4 10

SORBET & NICE CREAM
망고 또는 레몬&라임 소르베;
바닐라, 코코넛 또는 초콜릿 나이스 크림
60,000
1 2 10

식물성 글루텐 프리 고단백
견과류 함유 베지테리언 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

ALL NIGHT DINING

22:00 - 06:30

SWEET POTATO & TARO CHIPS
홈메이드 비건 마요네즈와 토마토 소스 곁들임
95,000
1 3 10

CRISPY CAULI WINGS
튀긴 콜리플라워 윙,
스리라차 고추장과 비건 마요네즈 소스 곁들임
140,000
1 3 10

FRESH PRAWN SPRING ROLLS
상추, 당근, 오이, 허브,
땅콩 소스와 간장 곁들임
280,000
1 2 10

CRISPY VEGAN SPRING ROLLS
현미롤에 목이버섯, 두부,
야채를 넣고 베트남식 드레싱과 호이신 칠리 소스 곁들임
180,000
1 3 10

BEEF BURGER
100% 호주산 소고기 패티, 사워도우 번, 토마토, 상추,
양파, 피클, 체다 치즈(선택 가능), 홈메이드 토마토 케첩과 식물성 마요네즈 곁들임
490,000
1 8 10

BEEF BOLOGNESE
클래식 볼로네제 소스와 신선한 파르메산
치즈 플레이크를 얹은 스파게티
450,000
1 7 10

식물성 · 글루텐 프리 · 고단백
견과류 함유 · 베지테리언 · 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

PHỞ

쌀국수, 소고기 또는 닭고기,
허브와 아니스 향 뼈 육수

290,000

BÁNH MÌ CHAY

볶은 표고버섯, 버섯 파테, 두부, 허브, 절인 파파야와 당근,
간장 & 스위트 칠리 소스를 통밀 바게트에 곁들임

250,000

COCONUT CHICKEN CURRY

부드러운 유기농 치킨, 옐로 코코넛 커리, 피망,
양파, 당근, 레몬그라스와 강황 곁들임

390,000

SLICED FRESH LOCAL FRUIT

레몬 그라스와 스타 아니스 시럽을 곁들인 계절 과일

120,000

SALTED PEANUT BUTTER BAR

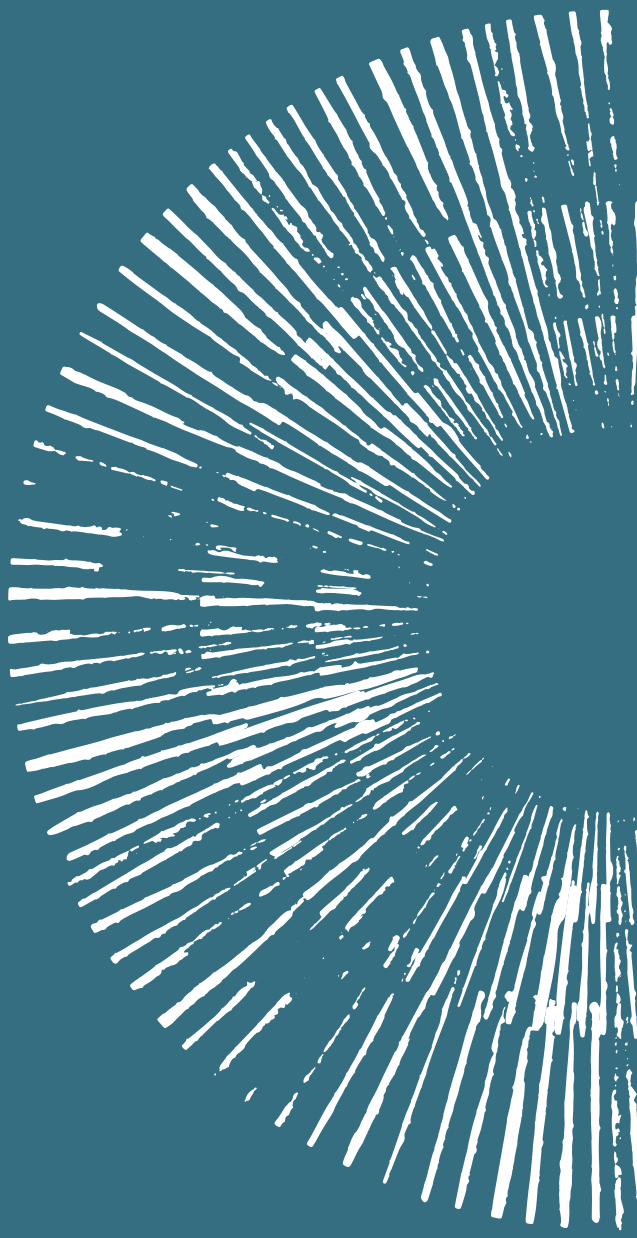
바닐라 나이스 크림과 함께

190,000

NICE CREAM

바닐라, 코코넛 또는 초콜릿 나이스 크림 곁들임

60,000

식물성 · 글루텐 프리 · 고단백
견과류 함유 · 베지테리언 · 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다