

ベトナム料理の創造性

伝統的な味を革新する

ベトナム料理の創造性は、伝統的なベトナムの風味に新しい視点を提供し、食の体験を再定義する創造的な料理を作り出します。私たちのメニューは、本格的なベトナム料理にインスパイアされた革新的な創作料理を紹介し、他にはない食の旅をお約束します。



The Dining

Cang Hiep

Finch

STARTERS

スターター

WAGYU BEEF TATAKI “PHỞ SÀI GÒN”



軽く炙った和牛フィレ内に新鮮なハーブを添え、9時間煮込んだフォアのリダクションをかけ、もやし、ベトナムバジル、クラントロ、ライムジュースをトッピングしています



OYSTER MUSHROOM “NẤM SÒ NGHỆ”



ターメリック入りヒラタケ、ビーガンキャビア、コリアンダー バジル ペスト、エシャロット添え



CRISPY STUFFED “HOA BÍ” ZUCCHINI FLOWERS



新鮮な豆腐、春雨、キクラゲ、エシャロット、青ネギを詰めた天ぷらズッキーニの花



VIETNAMESE LOBSTER “TÔM HÙM” BISQUE



ベトナムのロブスターのビスクスープ



MUSHROOM WONTON “HOÀNH THÁNH” SOUP



自家製のマッシュルームワンタンを使った野菜スープ



VIETNAMESE “CÀ CHUA” TOMATO TARTAR



ミンチにしたトマト、ナス、エシャロット、コリアンダー、ミント、ビーガン魚醤、トマトエッセンス



プラントベース



グルテンフリー



ベジタリアン



ナッツを含む



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。

ABALONE SOUP “BÀO NGƯ NẤU NẤM” ㉓

アワビとキノコを天然コラーゲンでとろみをつけた濃厚なベトナム風スープ。
もやしとガランガル入り魚醤を添えて

SALAD LOTUS “GỎI SEN” ㉔ ㉕ ㉖

レンコンの芽サラダ、にんじん、コリアンダー、ミント、カリカリのレンコン

CRISPY CRAB “HOÀNH THÁNH GIÒN” WONTON

新鮮なカニの肉のワンタン、ゴマソース添え

STEAMED SCALLOP DUMPLINGS “BÁNH BAO”

ばしく焼いたホタテとキノコを包んだ自家製の点心に、キャビアを添えて仕上げました。

STEAMED VEGAN DUMPLINGS “BÁNH BAO CHAY” ㉗

香ばしくカレー風味のキノコと黒にんにくを包んだ自家製の点心に、キャビアを添えて仕上げました。

VIETNAMESE PRAWN CEVICHE “TÔM TÁI CHANH” ㉘

新鮮な生ブラックタイガーエビを薄切りにし、ライム、ジンジャー、チリ、コリアンダーオイルでさっぱりと仕上げました。

GRILLED GIANT CURRY CLAMS “NGHÊU NƯỚNG SỐT CÀ RI” ㉙

新鮮なアサリを自家製ベトナム風カレーソースでグリルし、クリスピーなキノコとエシャロットを添えました。



Thanh Loc

Tai Tao



プラントベース



グルテンフリー



ベジタリアン



ナッツを含む



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。

MAINS

メイン

“BÁNH XÈO” SURF & TURF (🌿🐟)

ベトナム風パンケーキ、アンガスビーフテンダーロイン、グリルしたブラックタイガーエビ、新鮮なハーブ、野菜を包み、ライスペーパーで巻いたもの、ベトナムのディッピングソース添え



MUSHROOM COCONUT “PHỞ” RISOTTO (🌿🍄)

野菜のフォー出汁で仕上げたりゾットに、ココナッツクリーム、靈芝茸（リンチ）とハーブを合わせました。



WAGYU BEEF TENDERLOIN “NƯỚC CHẤM” (🐮)

和牛テンダーロインをにんにく入り魚醤でマリネし、コリアンダーとレモングラスをまといわせ、サツマイモとエビせんべい、空心菜、グレイビーソースとともに提供します。



SAFFRON COCONUT VELOUTÉ with BLACK GARLIC WONTON (🌿)

サフランとココナッツ香るスープ。豆腐と黒にんにくのワンタン、レモングラスオイル、フライドエシャロットとハーブ添え。



ORGANIC CHICKEN “CƠM GÀ” (🐔)

“コム・ガーホイアン風” マリネで仕上げたオーガニック鶏むね肉のオープンローストに、ターメリック香る大麦、にんじん、キノコ、ハーブ、赤玉ねぎ、ホイアンチリソースを添え。



LOBSTER CHAMPAGNE “PHỞ” (🦞)

新鮮なロブスターとフォーをシャンパーニュ香るスープで。酢漬けのもやし添え



SNOW FISH “CHẢ CÁ” (🐟🐟)

ターメリック、ディル、ジンジャー、にんにく、エシャロット、ピーナッツで香り高く仕上げたスノーフィッシュのフィレ。ターメリック香る米麺を添え



(🌿) プラントベース

(🌿) グルテンフリー

(🐟) ベジタリアン

(🦞) ナッツを含む

(🐮) 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。

Pho Nam

Pho Nam

Nguyen Bann

SOUTHERN VIETNAMESE CRISPY PORK BELLY

オーガニック豚バラ肉、揚げたウズラの卵、キャラメルソース、もち米、漬けたリンゴ



SQUID “MỰC NHỎ”

キノコを詰めた丸ごとイカ。トマト風味ライスと炒めきくらげ添え



RAVIOLI “CƠM TÀU HỦ”

手作りのターメリック風味ラビオリ、豆腐、マッシュルーム、ハーブ、シャロット、クリア野菜ブロス入り



BRAISED LAMB SHANK “CÀ RI”

ベトナム風カレーソースでじっくり煮込んだアンガスラムシャンクに、にんじん、じゃがいも、さつまいも、青ねぎを合わせました



GRILLED EGGPLANT “CÀ TÍM NƯỚNG MỠ HÀNH”

ベトナム風グリル茄子。フライドエシャロット、青ねぎ、唐辛子、ヴィーガン魚醤添え



HOISIN TRUFFLE GLAZED DUCK “THỊT ỨC VỊT”

オーガニック鴨むね肉のオープンローストホイシン&トリュフソース、酢漬け大根、胡麻香るベビー青梗菜のグリル、蓮の葉蒸しご飯と野生きのこ添え



STIR FRY “BÁNH ĐẬU HỦ”

湯葉の炒め物、ピーマン、きゅうり、ハーブをトッピング、オーガニックライス添え



Sáng Tạo

🌱 プラントベース

🌾 グルテンフリー

🐔 ベジタリアン

🐷 ナッツを含む

🐔 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。

DESSERTS

デザート

“KEM FLAN”  

ベトナム風クレームカラメル

BLACK SESAME SPONGE 

緑米カスタード、マンゴーカード、パフライズプラリネ添え

“CAFÉ SỮA NÓNG” AFFOGATO GRANITA 

カカオブリトル、エスプレッソフォーム、ココナッツナイスクリーム添え

“XÔI” STICKY RICE & FRESH MANGO CARPACCIO 

チリ、バジル、ココナッツクリーム添え

“SÔ CÔ LA” MATCHA MOUSSE 

ベトナム80%チョコレート、ココナッツクリーム、抹茶ムース、バブルティー、トーチドスモア添え



 プラントベース

 グルテンフリー

 ベジタリアン

 ナッツを含む

 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。

PLANT-BASED 3-COURSE MENU

プラントベース・3コースメニュー

720,000 お飲み物は含まれておりません | 1,460,000 ワイン付きメニュー

SALAD LOTUS "GỎI SEN" ④⑤⑥

レンコンの芽サラダ、にんじん、コリアンダー、ミント、カリカリのレンコン
Champagne J.M. Labruyere, Prologue, Grand Cru Brut Reserve
Chardonnay - Pinot Noir, France

MUSHROOM COCONUT "PHỞ" RISOTTO ④⑤

野菜のフォー出汁で仕上げたリゾットに、ココナッツクリーム、
靈芝茸（リンチ）とハーブを合わせました。
Bodega Argento, Estate Bottled, Chardonnay, Mendoza, Argentina

"CAFÉ SỮA NÓNG" AFFOGATO GRANITA ④ or "XÔI" STICKY RICE & FRESH MANGO CARPACCIO ④

SEAFOOD 3-COURSE MENU

シーフード・3コースメニュー

990,000 お飲み物は含まれておりません | 1,550,000 ワイン付きメニュー

CRISPY CRAB "HOÀNH THÁNH GIÒN" WONTON or VIETNAMESE PRAWN CEVICHE "TÔM TÀI CHANH" ⑤ Les Valentine, Le Caprice Rose, Cinsault - Grenache, France

SNOW FISH "CHẢ CÁ" ⑤⑥

ターメリック、ディル、ジンジャー、にんにく、エシャロット、
ピーナッツで香り高く仕上げたスノーフィッシュのフィレ。ターメリック香る米麺を添え
Bodega Argento, Estate Bottled, Chardonnay, Mendoza, Argentina

お好みのデザート

SURF & TURF 3-COURSE MENU

サーフ&ターフ・3コースメニュー

960,000 お飲み物は含まれておりません | 1,520,000 ワイン付きメニュー

SALAD LOTUS "GỎI SEN" ④⑤⑥ or MUSHROOM WONTON "HOÀNH THÁNH" SOUP ④ Chateau Carbonneau, Margot Sauvignon Blanc, France

"BÁNH XÈO" SURF & TURF ④⑤

ベトナム風パンケーキ、アンガスビーフテンダーロイン、グリルしたブラックタイガーエビ、
新鮮なハーブ、野菜を包み、ライスペーパーで巻いたもの、ベトナムのディッピングソース添え
Les Valentine, Le Caprice Rose, Cinsault - Grenache, France

お好みのデザート

DELUXE 3-COURSE MENU

デラックス・3コースメニュー

1,490,000 お飲み物は含まれておりません | 2,220,000 ワイン付きメニュー

ABALONE SOUP "BÀO NGƯ NẤU NẤM" ⑤ or STEAMED SCALLOP DUMPLINGS "BÁNH BAO" Champagne J.M. Labruyere, Prologue, Grand Cru Brut Reserve Chardonnay - Pinot Noir, France

LOBSTER CHAMPAGNE "PHỞ" ⑤ or WAGYU BEEF TENDERLOIN "NƯỚC CHẤM" ⑤ Bodega Argento, Estate Bottled, Chardonnay, Mendoza, Argentina or Jean Luc Colombo, "La Violette" Syrah, France

お好みのデザート

④ プラントベース

⑤ グルテンフリー

⑥ ベジタリアン

⑦ ナッツを含む

⑧ 高いプロテイン

⑨ 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。

TIA 栄養を考えた哲学

私たちの哲学はシンプルです。本物の自然食品を、本来の栄養素を損なわない調理法で食べることで、エネルギーや気分に良い影響を与えることができます。

ウェルネスキッチンのコンセプトは、健康を追求するお客様のために、健康的な食事法を提供することです。ヘルシーなメニューがいかに多様で味わい深いものであるかを、スタッフだけでなくお客様にも伝え、食を新しい視点で捉えていただけるようにします。お客様にTIAで料理の思い出を作っていただき、それを家庭に持ち帰って再現することで、健康がライフスタイルとなるようにします。

私たちのメニューは、植物性食品に重点を置いています。カスタマイズされたデトックスや再生食のプランもご用意しています。

TIAの特徴である Eat Light, Feel Bright（軽い食事で、明るい気持ちに）スケーリングシステムは、食べ物の選択がどのように体調に影響を与えるかを示す効果的なツールです。

5ポイント以下の食事は軽い食事とみなされ、お客様は活力を高め、心と体のつながりを強化するために、より良い食事を選択することができます。ヘルシーな食事は、満足感を得ながらも、活力を与えてくれます。

軽食のメリット

体の休息：

軽くて栄養価の高いものを食べると、心身のエネルギーが向上し、より効果的な治療が期待できます。

体が治療に集中：

有害な食品を排除し、食事をシンプルにすることで、消化器系を休ませ、体の修復に集中できるようになります。

健康と気分の改善：

常に良い気分であるように促され、エネルギーや気分に良い影響を与え、炎症を和らげ、体重減少や顔色を良くすることを促進することができます。

料理には、成分に応じて以下のシンボルマークが表示されています。



プラントベース



グルテンフリー



ベジタリアン



ナッツを含む



高いプロテイン



豚肉を含む

Can Bang

