

An aerial, top-down view of a swimming pool with a mosaic tile pattern. The pool is surrounded by palm trees and a paved deck. On the right side of the pool, there is a dining table with a white tablecloth, two chairs, and a lit candle centerpiece. The text "DESTINATION DINING" is overlaid in the bottom left corner.

DESTINATION
DINING



ROMANTIC BEACH DINNER

海辺のおとぎ話のような夕べ。

究極のビーチでプライベートダイニング体験。マンダラライトに彩られ、ロマンチックな雰囲気と、波音が心地よく響く特別なひととき。



BBQ または グルメ6コース

お一人様 3,900,000 VND ++

お一人様 4,900,000 VND ++

お一人様 4,900,000 VND ++

[BBQメニューを見る](#)

[グルメメニューを見る](#)

メニューのみ

ノンアルコールワイン1本付き

ウェルカムシャンパン&プレミアムワイン2杯付き

プラントベース・グルメ6コース

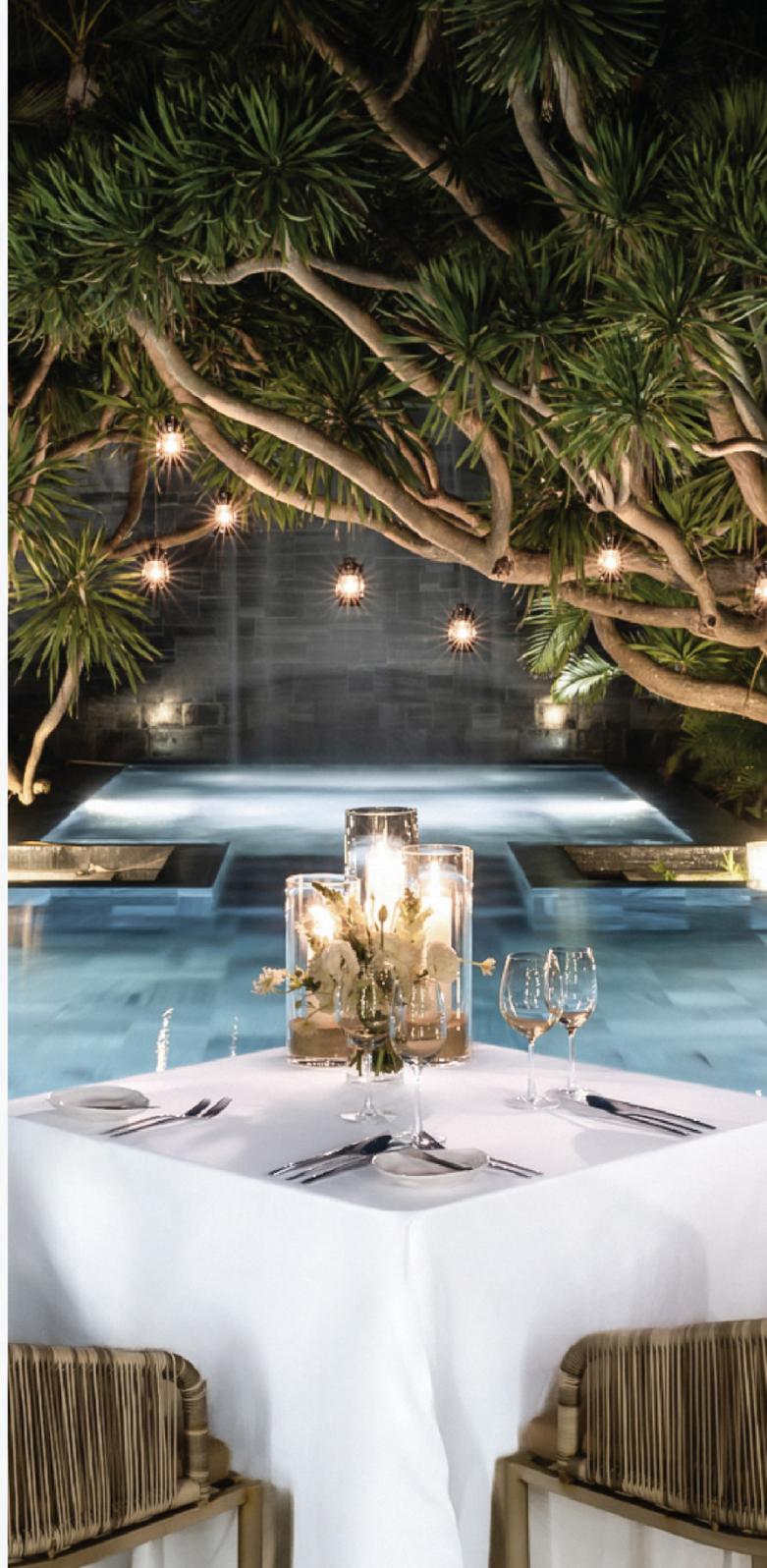
お一人様 2,800,000 VND ++

お一人様 3,800,000 VND ++

お一人様 3,800,000 VND ++

[オプションドリンクを見る](#)





INTIMATE
WATERFALL
DINNER

自然の中でのダイニング体験。

緑豊かなトロピカル・ウェルネス・ガーデンの中にある滝のそばで、
親密な雰囲気の中楽しむダイニング体験。静かな空間と、素晴らしい
自然を背景にお楽しみいただけます。

BBQ または グルメ6コース

お一人様 3,400,000 VND ++

お一人様 4,400,000 VND ++

お一人様 4,400,000 VND ++

[BBQメニューを見る](#)

[グルメメニューを見る](#)

メニューのみ

ノンアルコールワイン1本付き

ウェルカムシャンパン&プレミアムワイン2杯付き

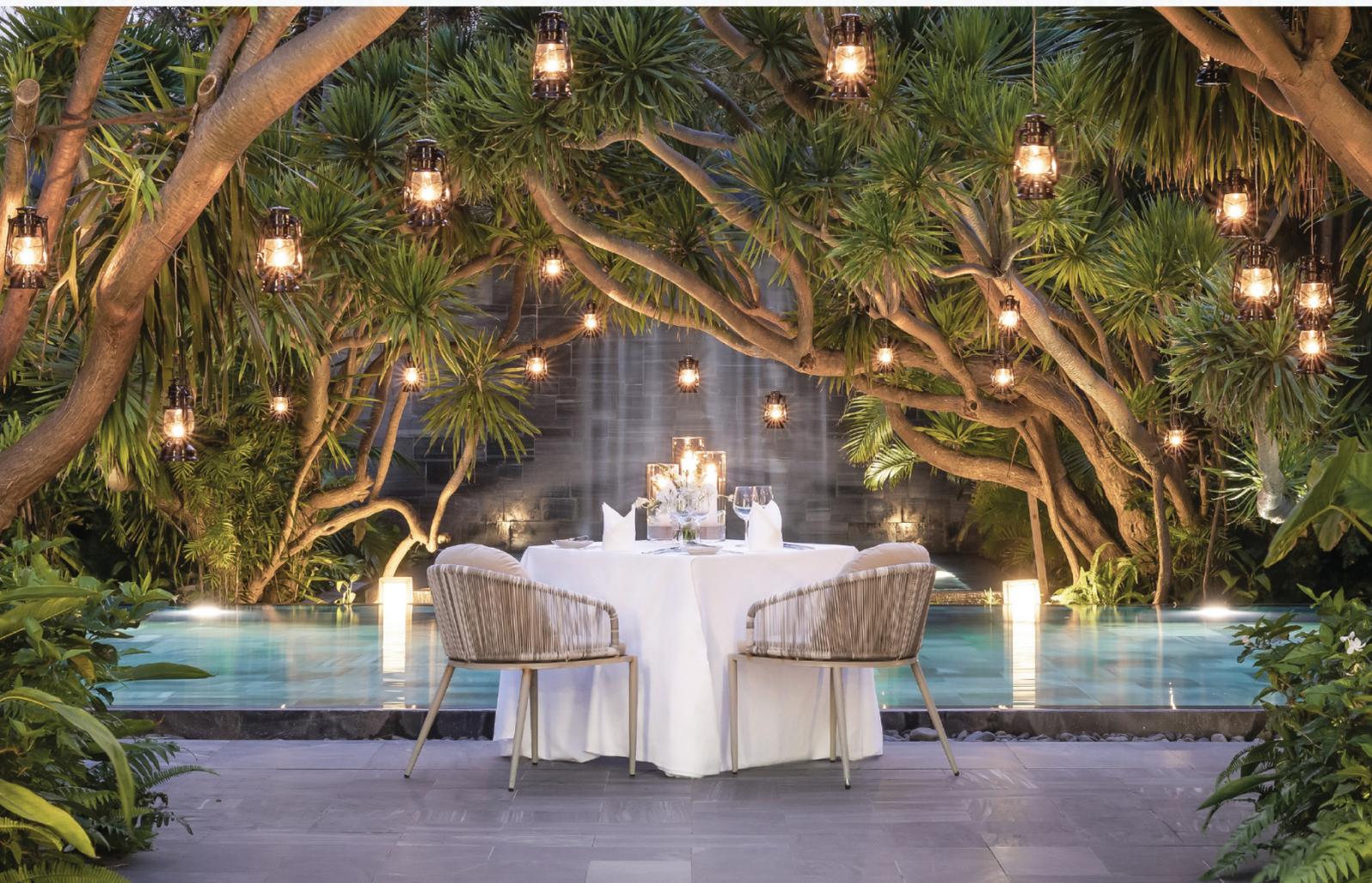
プラントベース・グルメ6コース

お一人様 2,600,000 VND ++

お一人様 3,600,000 VND ++

お一人様 3,600,000 VND ++

[オプションドリンクを見る](#)





PRIVATE VILLA DINNER

最もプライベートなダイニング体験。

プライベートなヴィラのガーデンで、願いを込めたフローティング・ランタンの柔らかな灯りに包まれる、親密でロマンティックな夜のための贅沢なディナーを提供します。



BBQ または グルメ6コース

お一人様 2,900,000 VND ++

お一人様 3,900,000 VND ++

お一人様 3,900,000 VND ++

[BBQメニューを見る](#)

[グルメメニューを見る](#)

メニューのみ

ノンアルコールワイン1本付き

ウェルカムシャンパン&プレミアムワイン2杯付き

プラントベース・グルメ6コース

お一人様 2,400,000 VND ++

お一人様 3,400,000 VND ++

お一人様 3,400,000 VND ++

[オプションドリンクを見る](#)





TIA
AFTERNOON
TEA

ヴィラやガーデンでのゆったりとしたひとときに最適な、ウェルネスとバランスに着想を得た繊細な軽食を楽しむ、洗練されたアフタヌーンティー体験。



シグネチャー・ウアルネス

1,290,000 VND ++ / 二人分

プラントベース

990,000 VND ++ / 二人分

アフタヌーンティーを、グラス2杯のシャンパンでさらに特別に

シャンパン2杯のJ.M. Labruyere, Prologue

追加料金: 930,000 VND ++

Grand Cru Brut Reserve, Chardonnay - Pinot Noir, France

[詳細メニューを見る](#)





TIA FLOATING TRAY

プライベートプールで楽しむ、遊び心と贅沢さを兼ね備えたフローティング体験。手作りの前菜をシェアしながら、リラックスしたひとときをお過ごしいただけます。



シグネチャー・ウォールネス

1,700,000 VND ++ / 一つのトレイ

1,890,000 VND ++ / 一つのトレイ

プラントベース

Bottega "0" Non-Alcohol Prosecco (Glera/ イタリア) 1本

Proverbio Organic Prosecco (イタリア) 1本

1,500,000 VND ++ / 一つのトレイ

1,690,000 VND ++ / 一つのトレイ

[詳細メニューを見る](#)



BARBECUE MENU

1つのメニューにつき最低2名様より承ります。単品でのご注文は承っておりません。

VIETNAMESE ベトナム風

共有する

ベトナム風ライスクラッカーとディップソース添え

スターター

カニワンタン

牛肉ラロット

サラダと漬物

ポメロとロブスターのサラダ

青マンゴーのサラダ

バナナの花のサラダ

ココナツとハスの種の玄米チャーハン

グリルから

オイスターのピーナツと青ねぎ添え

タイガーエビのレモングラスとチリ添え

バナナの葉で包んだレッドスナッパー

アンガスビーフのエノキ巻き

デザート

ベトナムコーヒームース

パンダンとパイナップルのスポンジ

熱帯の果物

WESTERN ウェスタン

共有する

全粒小麦ガーリックビールブレッド、
トマトディップとオリーブタプナード添え

スターター

ゴマで炙ったマグロ

詰め物したミニカニ

サラダと漬物

アスパラガスとエダマメと大根のサラダ

ブラックビーンズとコーンのサラダ

ほうれん草とリンゴとピーカンのサラダ

サワークリームとチャイブのジャケットポテト

グリルから

塩、コショウ、ガーリック風味のホタテ

シトラスライムバターのロブスター

スパイスケージャンタイガーエビ

アンガスビーフのテンダーロイン

デザート

スモアズチョコレートブラウニー

ライムタルトレット

フレッシュ果物

GOURMET MENU

グルメの6コース

ホタテのたたき

キャビアとポテト-チャイブのムースリーン

冷たいトマトのエッセンス

リンゴとザクロのサラダ

ルッコラ、松の実、シトラスドレッシング

ハーブベビーロブスターのグリル

マッシュルームとトリュフのリゾット添え

和牛ビーフ

グリーンピースと枝豆添え

いちごのアールグレイシフォンケーキ

プラントペースの6コース

焼いたエリンギ

ビーガンキャビアとポテト-チャイブのムースリーン

冷たいトマトのエッセンス

リンゴとザクロのサラダ

ルッコラ、松の実、シトラスドレッシング

スパイス風味のカボチャのグリル

マッシュルームとトリュフのリゾット

セイタン(代替肉)のフィレ

グリーンピースと枝豆

いちごのアールグレイシフォンケーキ

AFTERNOON TEA MENU

シグネチャー・ウアルネス

サモン、キュウリ、赤大根、チャイブ、
カシューチーズとイタリアの竹炭パン

プラントベースのスーコンとホイップ
プココナッツクリーム&自家製でジャム添え

チョコレートブラウニー

新鮮なベリーの種類

バナナクッキー&ココナッツプリスボール

スパイシーなナッツとビートルートのクリップス

ウェルネスティー

ジュース: オレンジ、スイカ

プラントベース

キュウリ、赤大根、チャイブ、
カシューチーズとイタリアの竹炭パン

プラントベースのスーコンとホイップ
プココナッツクリーム&自家製でジャム添え

ブルーベリーカシューチーズケーキ

新鮮なベリーの種類

バナナクッキー&ココナッツプリスボール

スパイシーなナッツとビートルートのクリップス

ウェルネスティー

ジュース: オレンジ、スイカ

FLOATING TRAY MENU

シグネチャー・ウアルネス

ミニエビ生春巻き

ミニパンと鶏肉

トーストにサーモン

フムス、ワカモレ、ドライトマトのディップ

ベビーにんじん、キュウリ、赤大根、ミニトマト

ライスとシードのクラッカー

ロータスとビートルートのクリップス

プラントベース

ミニ生春巻き

ミニパンとキノコ

新鮮なビートルートとアヴォガドのトースト

フムス、ワカモレ、ドライトマトのディップ

ベビーにんじん、キュウリ、赤大根、ミニトマト

ライスとシードのクラッカー

ロータスとビートルートのクリップス

ワインペアリングでプライベートディナーをさらに特別に

ノンアルコールワイン

妥協することなく祝福のひとつときを。厳選されたプレミアム・ノンアルコールワインは、上質なワインの風味と洗練さをそのままに、心穏やかな乾杯に最適です。

スパークリング

Bottega Sparkling, "0" White, Bottega Zero, Veneto, Italy

Bottega Sparkling, "0" Rose, Bottega Zero, Piedmonte & Veneto, Italy

白ワイン

Torres, Natureo "de-Alcoholized", Muscat, Catalunya, Spain

赤ワイン

Torres, Natureo "de-Alcoholized", Syrah Grenache, Catalunya, Spain

グラスワイン

シャンパーニュ

Champagne J.M. Labruyere, Prologue, Grand Cru Brut Reserve, Chardonnay - Pinot Noir, France

白ワイン

Chateau Carbonneau, Margot, Sauvignon Blanc, Sainte-Foy Cotes de Bordeaux, France

Bodega Argento, Estate Bottled, Chardonnay, Mendoza, Argentina

ロゼ

Les Valentines, Le Caprice de Clementine, Cinsault - Grenache, Côtes de Provence, France

赤ワイン

Jean Luc Colombo, "La Violette", Syrah, IGP Pays d'OC, France

Alvaro Palacios, La Vendimia, Garnacha - Tempranillo, Rioja, Spain

デスティネーション・ダイニングご予約のご案内

- すべてのデスティネーション・ダイニング体験は空き状況に応じてご案内しております。事前のご予約をお願い申し上げます。
- アフタヌーンティーおよびフローティングトレイは11:00～17:00の間にてご利用いただけます。ご利用開始の90分前までにご予約くださいますようお願い申し上げます。
- プライベートダイニングは17:00～22:00の間にてご利用いただけます。
(翌日の利用は18:00までにご予約ください)。
- その他のご要望につきましては、レセプション（内線0）またはレストラン（内線830）にお気軽にお問い合わせくださいませ。

TIA
WELLNESS RESORT