

An aerial, top-down view of a swimming pool with a mosaic tile pattern in shades of teal and blue. 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

바다 위에서 펼쳐지는 동화 같은 저녁.  
만다라 조명으로 아름답게 장식된 해변에서, 로맨틱한 분위기와  
잔잔한 파도 소리를 배경으로 최고의 프라이빗 다이닝 경험을 선사해  
드립니다.



프라이빗 BBQ 또는 6코스 고메 메뉴

1인당 3,900,000 VND ++

1인당 4,900,000 VND ++

1인당 4,900,000 VND ++

메뉴 단독

메뉴 + 무알코올 와인 1병

웰컴 샵페인 1잔과 고객님의게서 선택하시는 프리미엄 와인 2잔이 포함된 메뉴

플랜트 베이스드 6코스 고메 메뉴

1인당 2,800,000 VND ++

1인당 3,800,000 VND ++

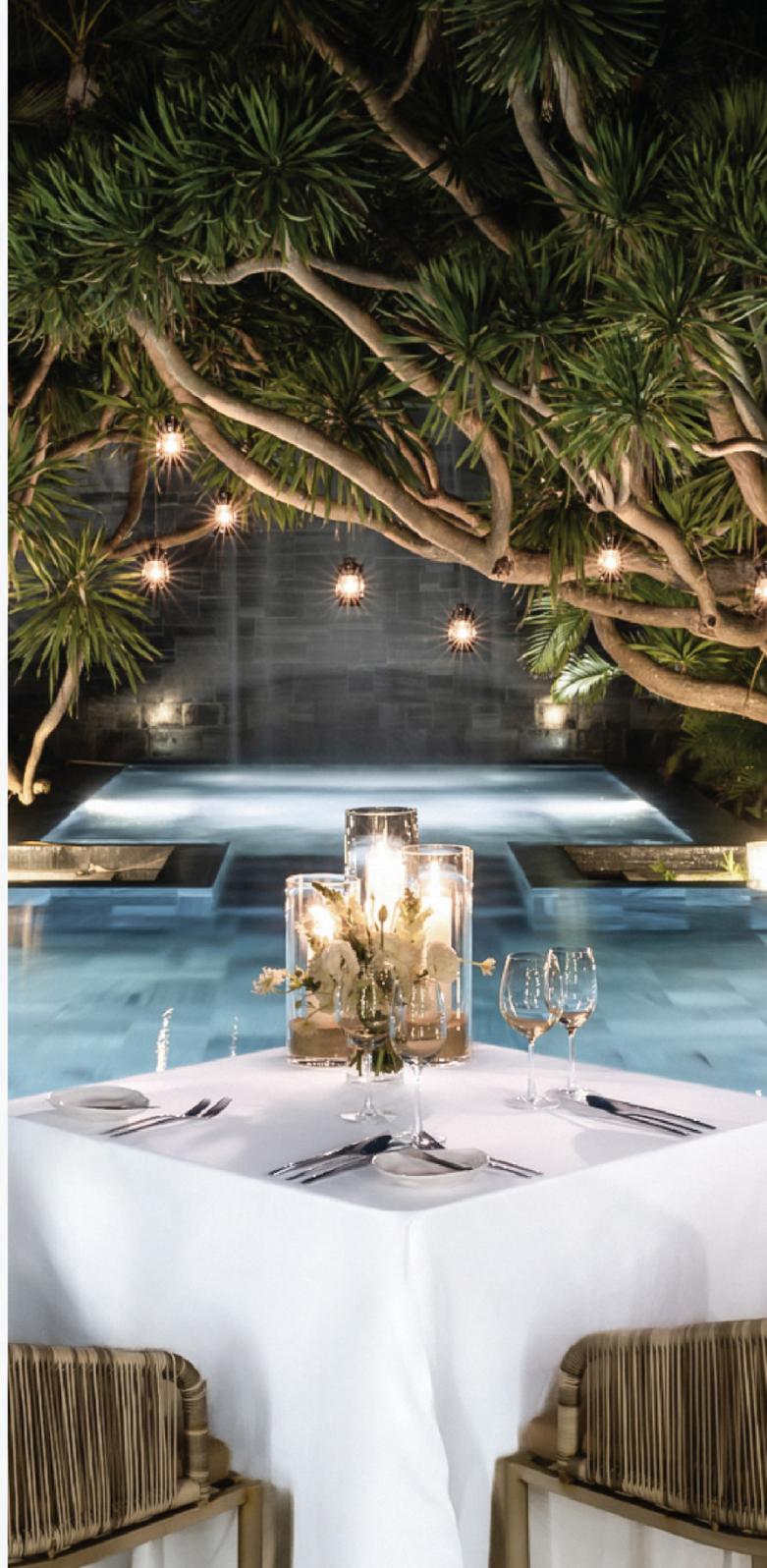
1인당 3,800,000 VND ++

[BBQ 메뉴 보기](#)

[고메 메뉴 보기](#)

[음료 옵션 보기](#)





INTIMATE  
**WATERFALL**  
DINNER

자연 속에서 즐기는 프라이빗 디너.

울창한 열대 웰니스 가든에 자리한 폭포 옆 다이닝 공간에서, 고요하고  
평온한 분위기 속에 아름다운 자연을 배경으로 특별한 식사 경험을  
선사해 드립니다.

## 프라이빗 BBQ 또는 6코스 고메 메뉴

1인당 3,400,000 VND ++

1인당 4,400,000 VND ++

1인당 4,400,000 VND ++

[BBQ 메뉴 보기](#)

[고메 메뉴 보기](#)

메뉴 단독

메뉴 + 무알코올 와인 1병

웰컴 샴페인 1잔과 고객님의게서 선택하시는 프리미엄 와인 2잔이 포함된 메뉴

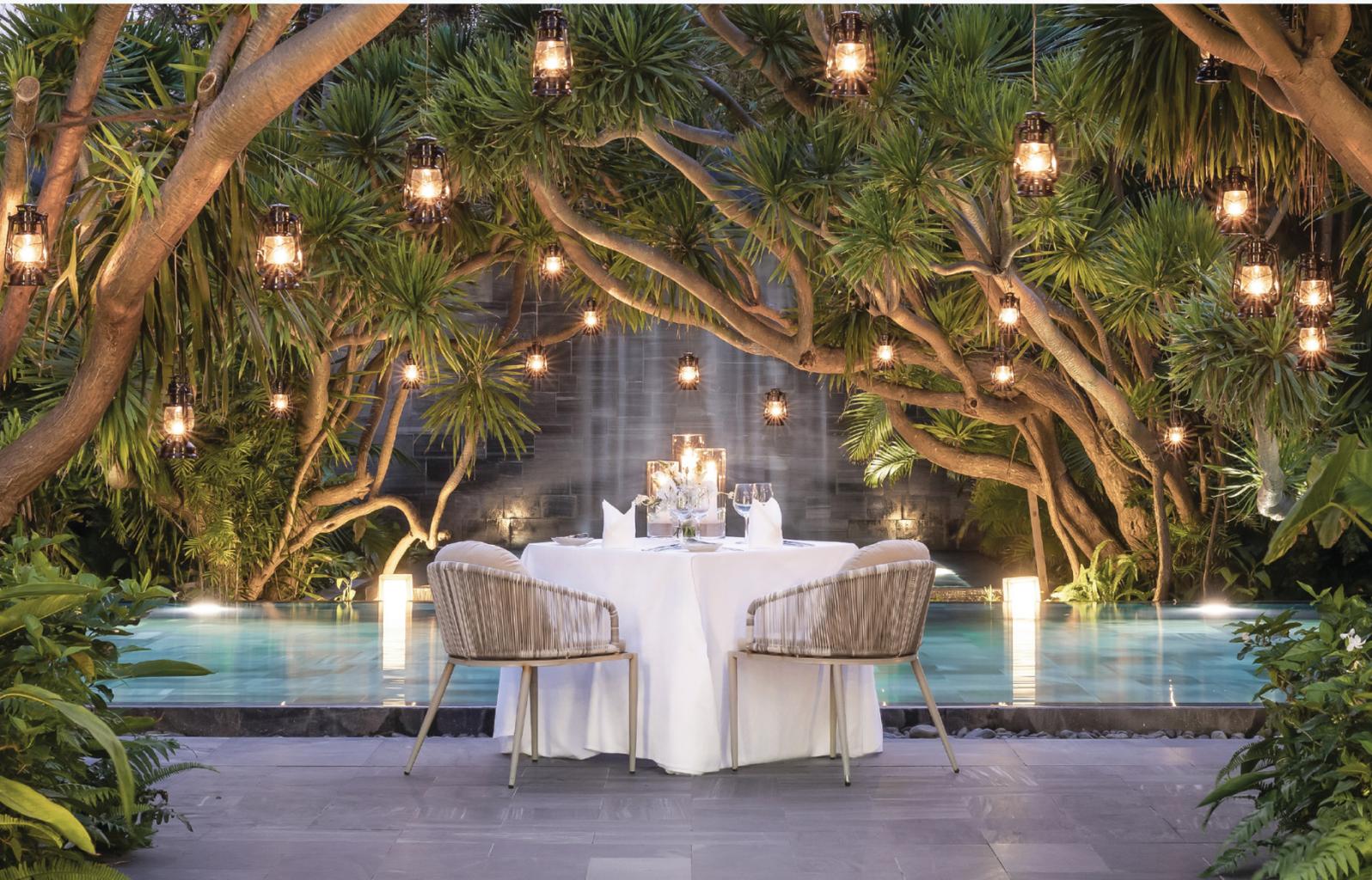
## 플랜트 베이스드 6코스 고메 메뉴

1인당 2,600,000 VND ++

1인당 3,600,000 VND ++

1인당 3,600,000 VND ++

[음료 옵션 보기](#)





# PRIVATE VILLA DINNER

가장 프라이빗한 다이닝 경험.

고객님의 빌라 가든에서 프라이빗하게 제공되는 풍성한 디너와 함께, 은은하게 빛나는 소원 등불이 로맨틱하고 아늑한 분위기를 더해 드립니다. 오직 두 분만을 위한 특별한 저녁 시간을 선사해 드립니다.



## 프라이빗 BBQ 또는 6코스 고메 메뉴

1인당 2,900,000 VND ++

1인당 3,900,000 VND ++

1인당 3,900,000 VND ++

메뉴 단독

메뉴 + 무알코올 와인 1병

웰컴 샵페인 1잔과 고객님의게서 선택하시는 프리미엄 와인 2잔이 포함된 메뉴

## 플랜트 베이스드 6코스 고메 메뉴

1인당 2,400,000 VND ++

1인당 3,400,000 VND ++

1인당 3,400,000 VND ++

[BBQ 메뉴 보기](#)

[고메 메뉴 보기](#)

[음료 옵션 보기](#)





TIA  
AFTERNOON  
TEA

빌라 또는 가든에서 즐기는 가볍고도 풍성한 미식의 즐거움.  
빌라 또는 가든에서 여유로운 시간을 보내시기에 완벽한 품격 있는  
애프터눈 티를 선보입니다. 웰니스와 균형에서 영감을 받은 섬세한  
디저트와 세이보리 메뉴를 정성스럽게 준비하였습니다.



## 시그니처 메뉴

2인 기준 1,290,000 VND ++

## 플랜트 베이스드 메뉴

2인 기준 990,000 VND ++

샴페인 2잔으로 애프터눈 티를 더욱 특별하게 즐기세요

Champagne J.M. Labruyere, Prologue,  
Grand Cru Brut Reserve,  
Chardonnay - Pinot Noir, France 2 잔

추가 요금 930,000 VND ++

[상세 메뉴 보기](#)





# TIA FLOATING TRAY

프라이빗 풀에서 즐기는 홈메이드 애피타이저와 스파클링 음료.  
프라이빗 풀 위에서 즐기는 특별한 플로팅 트레이 경험입니다. 함께  
나누기 좋게 준비된 홈메이드 애피타이저와 함께, 여유롭고 우아한  
휴식의 순간을 완성해 보시기 바랍니다.



## 시그니처 메뉴

1 트레이당 1,700,000 VND ++

1 트레이당 1,890,000 VND ++

Bottega "0" Non-Alcohol Prosecco, Glera, Italy 1병 포함

Proverbio Organic Prosecco, Italy 1병 포함

## 플랜트 베이스드 메뉴

1 트레이당 1,500,000 VND ++

1 트레이당 1,690,000 VND ++

[상세 메뉴 보기](#)



# BARBECUE MENU

메뉴는 최소 2인 이상부터 이용 가능하며, 개별 선택은 제공되지 않습니다.

## VIETNAMESE 베트남 요리

### 함께 나누는 메뉴

베트남식 쌀 크래커와 소스

### 스타터

계 완탕

La Lot 잎으로 감싼 소고기 구이

### 샐러드 & 사이드

자몽과 랍스터 샐러드

그린 망고 샐러드

바나나 꽃 샐러드

유기농 연근 튀김과 코코넛 라이스

### 바비큐

땅콩과 파를 곁들인 굴

레몬그라스와 고추를 곁들인 타이거 새우

바나나 잎에 싸낸 빨강 도미

팽이버섯을 곁들인 Angus 소고기 롤

### 디저트

베트남 커피 무스

판단과 파인애플 스펀지 케이크

열대 과일

## WESTERN 웨스턴

### 함께 나누는 메뉴

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 cajun 타이거 새우

Angus 비프 안심

### 디저트

스모어 초콜릿 브라우니

라임 타르트렛

신선한 과일

[이전 화면으로 이동](#)

# GOURMET MENU

## 고메 6코스

구운 가리비  
캐비어 & 감자-치브 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

## 식물성 기반 6코스

구운 킹 오이스터 버섯  
비건 캐비어 & 감자-치브 모슬린

---

차가운 토마토 에센스

---

사과 & 석류 샐러드  
루콜라, 잣 & 시트러스 드레싱

---

매콤 구운 스퀴시  
버섯과트리플 리소토

---

세이탄 필레  
녹두 & 완두콩

---

스트로베리 얼그레이 쉬폰 케이크

[이전 화면으로 이동](#)

# AFTERNOON TEA MENU

## 시그니처 웰니스

이탈리아 브래드 치아바타에 연어, 오이, 빨간무, 부추 & 캐슈 치즈

휘핑크코넛 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

## 플랜트 베이스드

이탈리아 브래드 치아바타에 오이, 빨간무, 부추 & 캐슈 치즈

휘핑크코넛 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

[이전 화면으로 이동](#)

# FLOATING TRAY MENU

## 시그니처 웰니스

신선한 새우 미니 스프링롤

치킨 미니 반미

연어 토스트

후무스, 멕시코식 버터 & 선드라이 토마토 딥

아기 당근, 오이, 무 & 방울토마토

라이스페이퍼 & 씨드 크래커

연근 & 비트 튀김

연근과 비트 크리스프

## 플랜트 베이스드

비건 신선한 미니 스프링롤

버섯 미니 반미

신선한 아보카도 & 비트 토스트

후무스, 멕시코식 버터 소스 & 선드라이 토마토 딥

아기 당근, 오이, 빨간무 & 방울토마토

라이스페이퍼 & 씨드 크래커

연근 & 비트 튀김

연근과 비트 크리스프

[이전 화면으로 이동](#)

# 프라이빗 디너를 와인 페어링으로 더욱 특별하게 즐겨보세요

## 무알코올 와인

타협 없이 즐기는 품격 있는 축배. 엄선된 프리미엄 무알코올 와인은 파인 와인이 지닌 깊은 풍미와 우아함을 그대로 담아, 더욱 의미 있는 순간을 위한 완벽한 선택이 되어 드립니다.

## SPARKLING

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

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

## WHITE

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

## RED

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

## 클라스 와인

## CHAMPAGNE

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

## WHITE

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

Bodega Argentio, Estate Bottled, Chardonnay, Mendoza, Argentina

## ROSÉ

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

## RED

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

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

[이전 화면으로 이동](#)

## 테스티네이션 다이닝 예약 안내

- 모든 테스트네이션 다이닝은 예약 상황에 따라 이용 가능 여부가 달라질 수 있으며, 사전 예약이 필수입니다.
- 애프터눈 티 및 플로팅 트레이는 11:00부터 17:00까지 이용 가능하며, 최소 90분 전까지 예약해 주시기 바랍니다.
- 프라이빗 다이닝은 17:00부터 22:00까지 이용 가능하며, 다음 날 이용을 원하실 경우 당일 18:00까지 예약해 주시기 바랍니다.
- 추가 요청 사항은 리셉션(내선 0번) 또는 레스토랑(내선 830번)으로 문의해 주시기 바랍니다.

TIA  
WELLNESS RESORT