

## 베트남 요리 창의성

전통 맛의 혁신

베트남 요리 창의성은 전통적인 베트남 맛에 신선한 관점을 제시하며, 식사 경험을 재정의하는 창의적인 요리를 선보입니다. 우리의 메뉴는 진정한 베트남 요리에서 영감을 받은 혁신적인 창작물들을 선보이며, 그 어느 곳에서도 경험할 수 없는 요리 여정을 약속합니다.



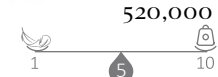
# STARTERS

## 스타터

Thư Đường

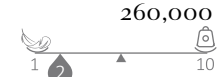
### WAGYU BEEF TATAKI “PHỞ SÀI GÒN”

신선한 베트남 허브와 살짝 시어링한 와규 비프 필레, 9시간 동안 끓인 "피" 향 국물, 숙주나물 베트남 바질, 고수 및 레몬즙과 함께 제공



### OYSTER MUSHROOM “NẤM SÒ NGHỆ”

강황으로 풍미를 더한 느타리버섯에 비건 캐비아, 고수 바질 페스토, 로스팅한 땅콩과 샐러드를 곁들여 제공



### CRISPY STUFFED “HOA BÍ” ZUCCHINI FLOWERS

신선한 두부, 당면, 목이버섯, 샐러드, 파로 속을 채운 튀김 호박꽃



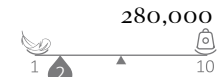
### VIETNAMESE LOBSTER “TÔM HÙM” BISQUE

베트남 랍스터 비스크 수프



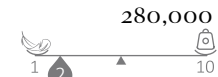
### MUSHROOM WONTON “HOÀNH THÁNH” SOUP


홈메이드 버섯 완탕, 채소 국물





### VIETNAMESE “CÀ CHUA” TOMATO TARTAR


다진 토마토, 가지, 샐러드, 고수, 민트, 비건 피쉬 소스 & 토마토 에센스




 식물성

 글루텐 프리

 채식주의

 견과류 함유

 고단백

 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

Thư Đường

Cây Hàng



### ABALONE SOUP “BÀO NGƯ NẤU NẤM”

전복과 버섯을 깊고 진한 베트남식 육수에 끓여 천연 콜라겐으로 부드럽게 농도를 더한 수프로 숙주나물과 갈랑갈 피시 소스를 곁들여 제공

### SALAD LOTUS “GỎI SEN”

연꽃 샐러드, 당근, 고수, 민트 & 바삭한 연꽃 뿌리

### CRISPY CRAB “HOÀNH THÁNH GIÒN” WONTON

신선한 크랩 완탕, 참깨 소스

### STEAMED SCALLOP DUMPLINGS “BÁNH BAO”

직접 만든 만두에 구운 가리비와 버섯을 넣고 캐비아를 올려 제공

### STEAMED VEGAN DUMPLINGS “BÁNH BAO CHAY”

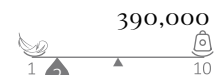
직접 만든 만두에 커리 향 버섯, 흑마늘을 넣고 비건 캐비아를 올려 제공

### VIETNAMESE PRAWN CEVICHE “TÔM TÁI CHANH”

싱싱한 타이거 새우를 얇게 썰어 라임, 생강, 칠리, 고수 오일과 함께 제공

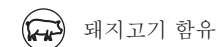
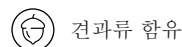
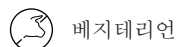
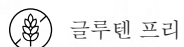
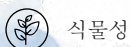
### GRILLED GIANT CURRY CLAMS “NGHÊU NƯỚNG SỐT CÀ RI”

싱싱한 대합을 구워 직접 만든 베트남식 커리 소스와 바삭한 버섯 & 샐롯을 곁들여 제공



Thanh Lạc

Tai Tao



모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

# MAINS

## 메인 요리

### “BÁNH XÈO” SURF & TURF



Angus 소고기 안심, 구운 블랙 타이거 새우, 신선한 허브와 야채를 넣은 베트남식 팬케이크, 쌀종이에 싸서 베트남식 소스와 함께 제공



### MUSHROOM COCONUT “PHỞ” RISOTTO



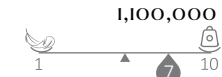
야채 Pho 육수와 코코넛 크림에 영지버섯과 허브를 곁들여 제공



### WAGYU BEEF TENDERLOIN “NƯỚC CHẤM”



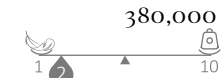
마늘 피쉬 소스에 재운 와규 안심, 고수와 레몬그라스, 고구마 새우튀김과 모닝글로리와 함께 제공



### SAFFRON COCONUT VELOUTÉ with BLACK GARLIC WONTON



사프란으로 향을 낸 코코넛 육수에 마늘 & 두부 완톤을 넣고 레몬그라스 오일, 바삭한 샐러드 & 마이크로 허브와 함께 제공



### ORGANIC CHICKEN “CƠM GÀ”



오븐에 구운 유기농 닭가슴살을 “Cơm Gà Hội An” 마리네이드에 재운 뒤, 강황 향 보리, 당근, 버섯, 허브, 샐러드 & Hoi An 칠리 소스 와 함께 제공



### LOBSTER CHAMPAGNE “PHỞ”



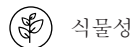
싱싱한 통 랍스터와 쌀국수에 샴페인으로 풍미를 낸 pho 육수, 랍스터 콩소메, 피클 새싹을 곁들여 제공



### SNOW FISH “CHẢ CÁ”



스노우피시 필레에 강황, 딜, 생강, 마늘, 샐러드, 땅콩을 곁들여, 신선한 강황 쌀국수와 함께 제공



식물성



글루텐 프리



베지테리언



견과류 함유



고단백



돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

Hanh Dam

# Nguyen Bân

## SOUTHERN VIETNAMESE CRISPY PORK BELLY

유기농 돼지 삼겹살, 튀긴 메추리알, 카라멜 소스, 찰밥과 피클 사과



## SQUID “MỰC NHỒI”

버섯 다진 속을 채운 통오징어, 베트남식 토마토 라이스와 느타리버섯을 곁들여 제공



## RAVIOLI “CƠM TÀU HỦ”

강황 향을 더한 홈메이드 라비올리에 두부, 버섯, 허브, 샐러드를 속으로 채우고, 맑은 채소 육수와 함께 제공



## BRAISED LAMB SHANK “CÀ RI”

앤저스 양 정강이를 부드럽게 천천히 조리 뒤, 순하고 가벼운 베트남식 카레 소스에 당근, 감자, 고구마, 쪽파와 함께 제공



## GRILLED EGGPLANT “CÀ TÍM NƯỚNG MỠ HÀNH”

베트남식 구운 가지에 샐러드, 쪽파, 칠리, 비건 피시 소스를 곁들여 제공



## HOISIN TRUFFLE GLAZED DUCK “THỊT ÚC VỊT”


유기농 오리 가슴살을 호이신 트러플 소스로 구워 샴페인 무스, 절인 무, 참깨 구이 어린 청경채, 야생 버섯 연잎밥과 함께 제공





## STIR FRY “BÁNH ĐẬU HỦ”


"유바"를 볶아 벨페퍼와 오이와 함께, 허브를 얹어 유기농 밥과 함께 제공




 식물성

 글루텐 프리

 비채터리언

 견과류 함유

 고단백

 돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

# Sáng Tạo

# DESSERTS

## 디저트

“KEM FLAN”  

베트남식 크림 카라멜

BLACK SESAME SPONGE 

녹색 쌀 커스터드, 망고 커드, 프랄린 팝콘

“CAFÉ SỮA NÓNG” AFFOGATO GRANITA 

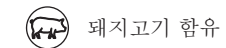
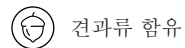
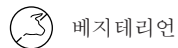
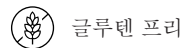
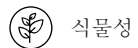
카카오 브리틀, 에스프레소 폼, 코코넛 나이스크림과 함께 제공

“XÔI” STICKY RICE & FRESH MANGO CARPACCIO 

고추, 바질, 코코넛 크림과 함께 제공

“SÔ CÔ LA” MATCHA MOUSSE 

80%베트남 초콜릿, 코코넛 크림, 말차 무스, 버블티, 그리고 토치로 스모어와 함께 제공



모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

## PLANT-BASED 3-COURSE MENU

### 플랜트 베이스 3코스 메뉴



720,000 동 / 메뉴만 제공 | 1,460,000 동 / 메뉴 + 와인 포함

SALAD LOTUS "GỎI SEN"   

연꽃 샐러드, 당근, 고수, 민트 & 바삭한 연꽃 뿌리

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

----

MUSHROOM COCONUT "PHỞ" RISOTTO  

야채 Pho 육수와 코코넛 크림에 영지버섯과 허브를 곁들여 제공

*Bodega Argento, Estate Bottled, Chardonnay, Mendoza, Argentina*

----

"CAFÉ SỮA NÓNG" AFFOGATO GRANITA 

or "XÔI" STICKY RICE & FRESH MANGO CARPACCIO 

## SEAFOOD 3-COURSE MENU

### 해산물 3코스 메뉴

990,000 동 / 메뉴만 제공 | 1,550,000 동 / 메뉴 + 와인 포함

CRISPY CRAB "HOÀNH THÁNH GIÒN" WONTON   
or VIETNAMESE PRAWN CEVICHE "TÔM TÁI CHANH" 

*Les Valentine, Le Caprice Rose, Cinsault - Grenache, France*

----

SNOW FISH "CHẢ CÁ"  

스노우피시 필레에 강황, 딜, 생강, 마늘, 샐롯, 땅콩을 곁들여,  
신선한 강황 쌀국수와 함께 제공

*Bodega Argento, Estate Bottled, Chardonnay, Mendoza, Argentina*

----


DESSERT of CHOICE

## SURF & TURF 3-COURSE MENU

### 서프 앤 터프 3코스 메뉴

960,000 동 / 메뉴만 제공 | 1,520,000 동 / 메뉴 + 와인 포함

SALAD LOTUS "GỎI SEN"   

or MUSHROOM WONTON "HOÀNH THÁNH" SOUP 

*Henri Bourgeois, Petit Bourgeois, Sauvignon Blanc, Loire Valley, France*

----

"BÁNH XÈO" SURF & TURF  

Angus 소고기 안심, 구운 블랙 타이거 새우, 신선한 허브와 야채를 넣은 베트남식 팬케이크,  
쌀종이에 싸서 베트남식 소스와 함께 제공

*Les Valentine, Le Caprice Rose, Cinsault - Grenache, France*


----

DESSERT of CHOICE

## DELUXE 3-COURSE MENU

### 고급 3코스 메뉴

1,490,000 동 / 메뉴만 제공 | 2,220,000 동 / 메뉴 + 와인 포함

ABALONE SOUP "BÀO NGƯ NẤU NẤM"   
or STEAMED SCALLOP DUMPLINGS "BÁNH BAO" 

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

----

LOBSTER CHAMPAGNE "PHỞ" 

or WAGYU BEEF TENDERLOIN "NƯỚC CHẤM" 

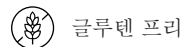
*Bodega Argento, Estate Bottled, Chardonnay, Mendoza, Argentina  
or Jean Luc Colombo, Les Abeilles de Colombo, Syrah - Grenache - Mourvedre, Cotes du Rhone, France*

----

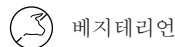
DESSERT of CHOICE



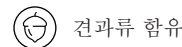
식물성



글루텐 프리



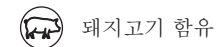
베지테리언



견과류 함유



고단백



돼지고기 함유

모든 가격은 베트남 동 기준이며, 정부 세금 및 봉사료가 부과됩니다

Can Bando

## TIA 영양 철학

우리의 철학은 간단합니다—에너지와 기분에 긍정적인 영향을 미치도록 하기 위해 요리를 하는 동안 가능한 많은 원래의 영양분을 유지하고 실제 자연적인 음식을 먹는 것입니다.

웰니스 포커스 키친 컨셉은 웰빙을 추구하는 손님들에게 건강한 식사 방식을 제공합니다. 저희는 직원과 손님 모두에게 건강한 메뉴가 얼마나 다양하고 풍미가 좋은 지 알려 신선한 시각으로 음식을 볼 수 있도록 영감을 줍니다. 손님들은 웰빙이 생활 방식이 되도록 가정에서도 다시 만들 수 있는 요리를 TIA에서 배웁니다.

우리의 메뉴는 식물성 식단에 중점을 두었습니다. 맞춤형, 디톡스 및 재생 식단도 이용할 수 있습니다.

TIA 시그니처인 가볍게 먹고, 생기 느끼기 (Eat Light, Feel Bright) 등급 시스템은 선택하는 음식이 우리의 기분에 미치는 영향을 보여주는 효과적인 수단입니다.

5점 이하의 식사는 가벼운 식사로 간주되어 손님이 더 나은 음식을 선택하여 활력을 높이고 심신 연결을 강화할 수 있도록 합니다. 건강한 음식은 포만감을 주면서도 활력을 줍니다.

## 가벼운 식사의 이점

신체에 휴식을 제공합니다:

가볍고 영양이 풍부한 음식을 먹는 것은 더 나은 신체적, 정신적 에너지와 더불어 더 효과적인 치유입니다.

몸이 치유에 집중할 수 있도록 합니다:


독성이 있는 음식을 없애고 식단을 단순화하면 소화 기관이 쉴 수 있으며, 우리 몸은 치유와 회복에 집중할 수 있습니다.


건강 및 기분의 이점:


계속해서 기분이 좋아지고, 더 긍정적인 전망과 기분으로, 염증이 줄어들고, 체중 감소 및 안색이 좋아지도록 고무될 것입니다.

요리는 고객님의 편의를 위해 재료에 따라 아래의 기호로 라벨이 붙어 있습니다:


 식물성

 글루텐 프리

 배지테리언

 견과류 함유

 고단백

 돼지고기 함유

가볍게

