

An aerial, high-angle photograph of a resort pool and dining area at night. The pool, which occupies the left and center of the frame, is lined with mosaic tiles in shades of teal and blue. The water's surface is highly reflective, mirroring the surrounding palm trees and the warm, golden light of the pool's underwater lighting. To the right of the pool, a paved patio area features a small dining table with a white tablecloth, set with plates, glasses, and a centerpiece of lit candles. Two light-colored lounge chairs are positioned around the table. The background is filled with the silhouettes of palm trees and other tropical foliage, creating a serene and luxurious atmosphere.

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 ++

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 ++

[BBQメニューを見る](#)

[グルメメニューを見る](#)

[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

Grand Cru Brut Reserve, Chardonnay - Pinot Noir, France

追加料金：930,000 VND ++

[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・ウアルネス

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, (イタリア)1本

Organic Proverbio 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

カニワントン

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ッツと青ねぎ添え

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ブナード添え

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

[他のデスティネーションを見る](#)

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ル

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

ハーフ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

プラントベースの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ル

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

他のデスティネーションを見る

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

他のデスティネーションを見る

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

[他のデスティネーションを見る](#)

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

スパークリング

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

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

ノンアルコール スパークリングワイン

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

シャンパーニュ

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

白ワイン

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

Bodega Argento, Estate Bottled, Chardonnay, Mendoza, Argentina

ロゼ

Château Les Valentines, L'Effronte.e Rose, Grenache - Syrah, IGP Mediterranee, France

赤ワイン

Jean Luc Colombo, Les Abeilles de Colombo, Syrah - Grenache - Mourvedre, Cotes du Rhone, France

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

[他のデスティネーションを見る](#)

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。
- 価格は全てベトナムドンで、税金と5%サービス料が加算されます

ROMANTIC BEACH DINNER	2
INTIMATE WATERFALL DINNER	4
PRIVATE VILLA DINNER	6
TIA AFTERNOON TEA	8
TIA FLOATING TRAY	10

TIA
WELLNESS RESORT