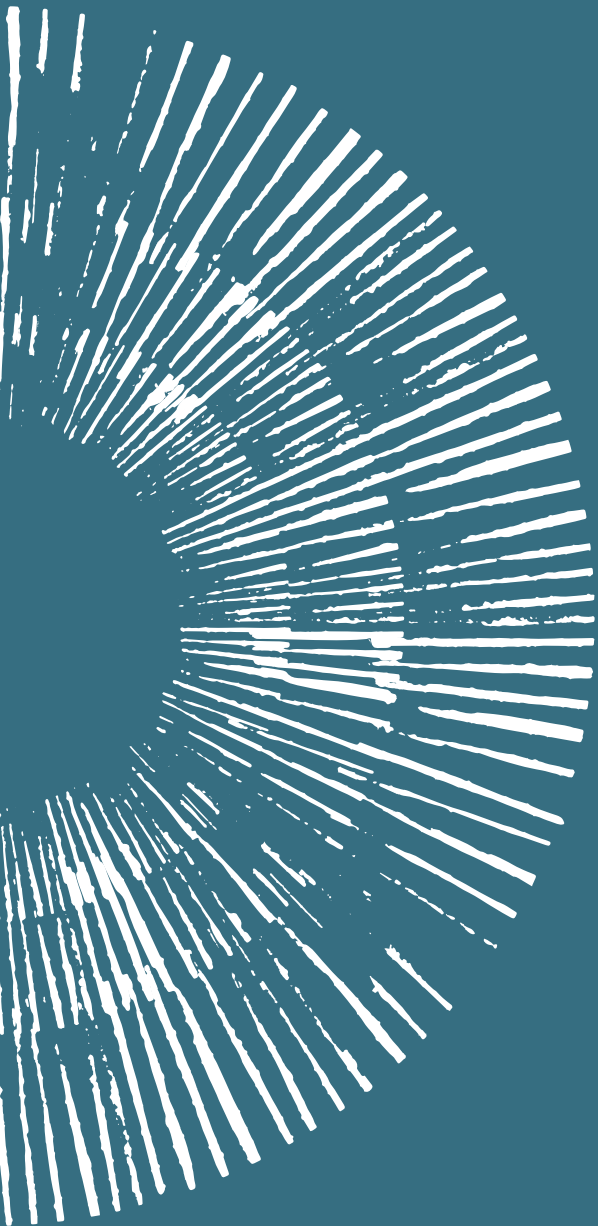




In-Villa Dining Menu

日本

TIAの栄養哲学

私たちは、栄養素をしっかりと保持する調理法で加工された、純粋で自然な食材に注力しています。これにより、エネルギーを高め、気分を改善します。私たちの栄養を大切にするキッチンには、健康的な食事が栄養豊富であるだけでなく、インスピレーションを与え、お客様が長続きする習慣を築き、自宅で簡単に取り入れられることを証明しています。

メニューはプラントベースの食材を豊富に使い、健康的な赤身のタンパク質と組み合わせ、精製された砂糖や栄養価の低い炭水化物を使わず、バランスの取れた栄養豊富な食事を提供しています。

TIAの「Eat Light, Feel Bright」という指標は、より良い食の選択を促し、健康の改善や心身のつながりの強化をサポートします。健康的な食事は、心も体も爽快でエネルギーにします。

軽い食事のメリット

体を休ませることができる

軽くて栄養価の高い食事は、身体的・精神的なエネルギーを高め、回復をより効果的にサポートします。

体が回復に集中できるようにする

有害な食品を排除し、食事をシンプルにすることで、消化器官を休ませ、体本来の回復力を助けます。

健康と気分の改善

お客様は、より元気になる、精神状態が安定し、炎症が軽減され、体重管理がしやすくなり、肌の調子も良くなります。

BREAKFAST IN BED

06:30 - 22:00

Start With Our Breakfast Platter

MINDFUL VEGAN



アソートしたフルーツ、かぼちゃのパン、種のパン、マインドフルマンゴー、
ごまライスクラッカーのカシューチーズ、ビーガンリコッタチーズ、ドライトマト、
手作りジャム、カシューバター



SAVORY WELLNESS

スモークサーモン、カマンベールチーズのごまライスクラッカー、全粒パンロール、
シードブレッド、クロワッサン、オリーブのマリネ、チェリートマト、キュウリ、ドライトマト



SWEET TOOTH



アソートしたペストリーとマフィン、チョコレートクロワッサン、フルーツヨーグルト、
カシューバター、トロピカルジャム、アソートしたフルーツ



Select One

A La Carte Breakfast

全てのメニューに新鮮なベトナムハーブが付きます

GREEN GOODNESS SMOOTHIE BOWL



アボカド、バナナ、マンゴー、ミント&ほうれん草のスムージーボウル、新鮮なフルーツ、
カリカリココナッツ、ドライパイナップル&チアシードのトッピング



TROPICAL GRANOLA BOWL



手作りのグラノーラ、プレーンヨーグルト、パイナップル、ドラゴンフルーツ、マンゴー、
スイカ、ココナッツフレーク、ダークチョコレートスプリングル&カシューバター



CARING PANCAKES



若いココナッツで作ったグルテンフリーパンケーキ、手作りヴィーガンリコッタチーズ、
新鮮なマンゴーサルサ、メープルシロップとキンカンシロップをかけて



ヴィーガン



グルテンフリー



ベジタリアン



ナッツを含む

NUTTY CHOCOLATE TOAST



トーストしたサワードウブレッドの上にカシュー&ピーナッツバター、ダークチョコレートチップ、ココナッツフレーク、ピーカン、チョコレートソース&ココナッツクリーム、新鮮なイチゴをトッピング



AVO & MUSHROOM TACOS



アボカド、ピコデガロ、黒豆、赤玉ねぎ、グリル&カリカリマッシュルーム、コリアンダー、チミチュリソースとガーデンハーブ

Add Scrambled egg スクランブルエッグ or tofu 豆腐



SCRAMBLED TOFU SIZZLE



豆腐のスクランブル、たまねぎ、マッシュルーム、トマト、バイクドビーンズ、バイクドポテト&新鮮なハーブが熱々のシズルプレートに載っています

ENGLISH BREAKFAST SIZZLE



Friedフライドエッグ、scrambled eggsスクランブルエッグ or omeletオムレツのエッグをお選んで、グリルベーコン、チキンソーセージ、グリルトマト、ト、バイクドビーンズ、マッシュルーム、ヴィーガンマヨネーズ



TOMATO & SPINACH FRITTATA



Egg white エッグホホワイト or whole egg frittata 全卵のフリッタータトマト、スピナッチ、パルメザンチーズ、イタリアンバジル、ローステッドガーリックがトッピングされ、新鮮なハーブサラダと一緒に提供されます



“JAPANESE” EGGS BENEDICT

ポーチドエッグ、スモークサーモン、ごま照り焼きほうれん草、味噌ホランデーズソース、海苔&唐辛子フレーク



BREAKFAST BURGER



全粒チャコールバン、卵、アボカド、トマト、マッシュルーム、手作りトマトケチャップ&スパイシーヴィーガンマヨ



VIETNAMESE PHO



アニス風味の骨つきスープ、平打ち米麺、豆芽

選べる：

Mushroomキノコ & Tofu豆腐



Beef牛肉 | Chicken鶏肉



ヴィーガン



グルテンフリー



ベジタリアン



ナッツを含む

Breakfast Beverages

FRESHLY PRESSED JUICES

Orange オレンジ | Carrot キャロット | Watermelon スイカ | Pineapple パイナップル

VIETNAMESE COFFEE (hot ホット / iced アイス)

Vietnamese coffee with condensed milk カフェスア-練乳入りベトナムコーヒー

Vietnamese coffee black カフェデン-ブラックベトナムコーヒー

WELLNESS COFFEE アーモンドミルク

Vanilla Coffee バニラコーヒー | Coconut Cinnamon Coffee ココナッツシナモンコーヒー

Turmeric Coffee ターメリックコーヒー | Brain Energy Coffee ブレインコーヒー

CLASSIC COFFEE SELECTION (Almond milk アーモンドミルク OR Dairy milk デイリーミルク)

Plunger Coffee プランジャーコーヒー | Americano アメリカーノ | Café Latte カフェラテ

Cappuccino カプチーノ | Espresso エスプレッソ

RONNEFELDT TEA SELECTION

English Breakfast イングリッシュブレックファスト | Darjeeling ダージリン | Earl Grey アールグレイ

Fancy Sencha Green ファンシー煎茶グリーン | Jasmine Gold Green ジャスミンゴールドグリーン | Mint ミント

Vanilla Rooibos バニラライボス | Fruity Camomile フルーティなカモミール

LATE NIGHT BREAKFAST

22:00 - 06:30

すべての料理には以下が添えられています：

Pastry selection ケーキ、yoghurt ヨーグルト、mindful mangoes ドライマンゴー、
camembert cheese with rice paper カマンベールチーズのごまライスクラッカー、homemade jam & butter 自家製ジャムとバター

CONTINENTAL BREAKFAST

Sliced honey glazed ham スライスハニーグレイズハム、salami サラミ、
emmental cheese エメンタールチーズ、mini croissants ミニクロワッサン
& fresh fruit salad フレッシュフルーツサラダ



ENGLISH BREAKFAST

選択 : eggs エッグ、grilled bacon 焼きベーコン、chicken sausage チキンソーセージ、
tomato トマト、sautéed mushroom きのこのソテー



SALMON CHARCOAL CIABATTA

スクランブルエッグ、ホームスモークサーモン、マスタード クレス、
新鮮な赤大根のサルサとベトナムのガーデンハーブソース



ALL DAY DINING

10:30 - 22:00

ホールサムバイツ

軽くてヘルシーなアレンジを加えた、心温まる一品 — シェアや前菜にぴったり。

SWEET POTATO & TARO CHIPS



自家製ヴィーガンマヨネーズとトマトソース添え



GUACAMOLE & TORTILLA CHIPS



自家製バイクドトルティーヤチップス、
ワカモレとトマトサルサ添え



CRISPY CAULI WINGS



衣をつけて軽く揚げたカリフラワーウィング、
シラチャヴィーガンマヨネーズ添え



SAVORY KOREAN PANCAKES



フライパンで焼いた韓国風チヂミ、
チリフレーク入り醤油ソース添え



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

シーフードニブルズ

風味豊かなシーフードスナックーシェアや前菜にぴったり。

VIETNAMESE PRAWN CAKES



サクサクの自家製薄焼きエビケーキ、
シラチャソースとTra Queハーブ添え



SPICY CRAB WONTON



自家製蒸しカニワンタン、
チリソースとネギ添え



SALT & PEPPER CALAMARI



揚げたイカリング、
自家製ヴィーガンタルタルとトマトソース添え



BAKED SCALLOPS



ガーリックパン粉をまぶして焼いた柔らかいホタテ 5pcs



プラントベース



ナッツを含む



グルテンフリー



ベジタリアン



高いプロテイン



豚肉を含む

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。

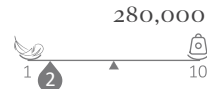
フレッシュ & クリスピーロール

軽くて風味豊かなロールーフレッシュでも揚げでも、お好みに合わせて。

FRESH PRAWN SPRING ROLLS



レタス、にんじん、きゅうり、ハーブ、
ピーナッツソース & 醤油



FRESH PULLED “PORK” SPRING ROLLS



バーベキューマリネのエリンギブルド、レタス、
にんじん、きゅうり、紫キャベツ & ホイシンソース



CRISPY PRAWN & PORK SPRING ROLLS



玄米ロールに豚肉、エビ、キクラゲ、野菜を包み
ベトナム風ドレッシング & ホイシンチリソース添え



CRISPY VEGAN SPRING ROLLS



玄米ロールにキクラゲ、豆腐、野菜を包み
ベトナム風ドレッシング & ホイシンチリソース添え



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

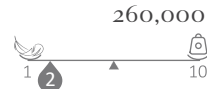
価格は全てベトナムドンで、税金と5%サービス料が加算されます。

スターターサラダ

さっぱり軽やかなサラダー 前菜、軽食、またはサイドディッシュにぴったり。

PINK POMELO AVO

ポメロ、アボカド、ケール、エシャロット、
大根、ザクロ、ベトナム風ドレッシング



SPICY PAPAYA TOMATO

青パパイヤ、きゅうり、トマト、チリ、ピーナッツ、
エシャロット、ベトナム風ドレッシング



MIXED GREEN SALAD

ケール、ロメイン、ハーブ、ベビーきゅうり、
アップルサイダー・マスタードドレッシング



PINEAPPLE SPINACH SALAD

フレッシュ & グリルパイナップル、ベビーほうれん草、
フェタチーズ、クルミ、パイナップルドレッシング



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

バイタリティボウル

新鮮な食材がたっぷり入った色鮮やかで栄養満点のボウルー メインディッシュとして十分なボリューム。

PROBIOTIC POWER BOWL



テンペ、玄米、ビーツ、カリフラワー、ルッコラ、ピクルス黄パプリカ & キャベツ、
クルミ、きゅうりピクルス、オレンジサイダービネグレット



PROTEIN SHAWARMA CHICKEN BOWL



グリルした柔らかいチキン、赤キヌア、赤玉ねぎ、ミニトマト、
ベビーきゅうり、ピタパン & ライトヨーグルトドレッシング



KETO BURGER BOWL



オーストラリアアンガス牛ひき肉150g、チェダーチーズ、アイスバーグレタスサラダ、
ミニトマト、アボカド、赤玉ねぎ、きゅうりピクルス & シラチャヴィーガンマヨネーズ



ANTIOXIDANT BOWL



ローストバターナッツ、赤玉ねぎ、レンズ豆、キヌア、ブルーベリー、アボカド、
クランベリー、ひまわりの種 & ケール、バルサミコビネグレット



プラントベース



ナッツを含む



グルテンフリー



ベジタリアン



高いプロテイン



豚肉を含む

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。

栄養たっぷりバインミー

ベトナムを代表するサンドイッチを、プレミアムな具材でアレンジし、スイートポテト & タロイモチップスを添えて提供します。

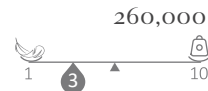
LOBSTER BÁNH MÌ

蒸しロブスターの尾身、イクラ、レタス、トマト、
ヴィーガンタルタルソース、全粒粉バゲット



BÁNH MÌ CHAY

炒めた椎茸、マッシュルームパテ、豆腐、ハーブ、
パパイヤ & にんじんのピクルス、醤油 & スイートチリ、全粒粉バゲット



ANGUS BEEF & TRUFFLE BÁNH MÌ

カオラウ麺、豚チャーシュー、もやし & ローカルハーブ、
濃厚な豚ジュ、クリスピー雲吞、ライム



BÁNH MÌ ỐP LA

目玉焼き、マッシュルームパテ、きゅうりのピクルス、
トマト、青ねぎ & チリ醤油ソース、全粒粉バゲット



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

パワーバーガー

濃厚な味わいのパティを職人仕込みのサワードウバンズに挟み、スイートポテト & タロイモチップスを添えて提供します。

BEEF BURGER

100% オーストラリア産ビーフパティ、サワードウバンズ、トマト、レタス、玉ねぎ & ピクルス、
チェダーチーズ（オプション）、自家製トマトケチャップ & プラントベースマヨネーズ



490,000

PRAWN CHARCOAL BURGER

エビパティ、チャコールサワードウバンズ、グリルパイナップル、
コールスロー & パクチーライムクリームの焼きとうもろこし



390,000

FALAFEL BURGER

ファラフェルパティ、サワードウバンズ、シャキシャキレタス、
きゅうり & コールスロー、アイオリヴィーガンマヨネーズ添え



280,000

PULLED “PORK” MUSHROOM BURGER

BBQマリネのエリンギブルド、レタス、アボカド、
トマト、ヴィーガン生姜-ゴママヨネーズ添え



280,000



プラントベース



ナッツを含む



グルテンフリー



ベジタリアン



高いプロテイン



豚肉を含む

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。

心に響くベトナム麺料理

地域ごとに愛される伝統的な味を生かした本格麺料理。

PHỞ

ライスヌードル、牛肉または鶏肉、
ハーブ & 八角香る骨のスープ



VEGAN PHỞ

ライスヌードル、豆腐、きのこ、
ハーブ & 八角香る野菜スープ



CAO LẦU PORK

カオラウ麺、豚チャーシュー、もやし & ローカルハーブ、
濃厚な豚ジュ、クリスピー雲吞、ライム



VEGAN CAO LẦU

カオラウ麺、豆腐、きのこ、もやし、ローカルハーブ、
クリスピー雲吞 & レモングラス醤油ソース



MÌ QUẢNG

平たい白いライスヌードル、五香粉チキン、ローカルハーブ、
野菜の揚げ春巻き、トマトソース、新鮮なハーブ、ライスクラッカー & ライム



BÚN CÁ

チタラ & サバの魚ケーキ、バターナッツ、もやし、白竹、
新鮮なハーブ & ガーリックチリ魚醤



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

バランス炒め創造の料理

香り豊かで栄養バランス炒め創造の料理

SCALLOPS & CLAMS with SQUID INK NOODLES



新鮮な大アサリ、ホタテ、イカ墨ヌードル、生姜、
エシャロット & コブミカン香るココナッツチリソース



PEANUT TEMPEH with ORGANIC RICE



テンペ、ブロッコリー、にんじん、玉ねぎ、
黒ゴマ&ローストピーナッツ & 自家製赤カレーピーナッツソース



ORGANIC SESAME GINGER CHICKEN with ORGANIC RICE



ごま生姜にマリネしたチキン、ブロッコリー、
グリーンピース、パプリカ & ごま



GLAZED MUSHROOM & EDAMAME UDON NOODLES



照りのある椎茸、枝豆、にんにく、リーキ、
ごま & 醤油ベースのタマリソース“



プラントベース



ナッツを含む



グルテンフリー



ベジタリアン



高いプロテイン



豚肉を含む

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。

スパゲッティ クリエーション

レギュラー、小麦全粒粉、グルテンフリースードルからお選びいただけるクラシックパスタ。

BEEF BOLOGNESE



クラシックなボロネーゼソースとフレッシュパルメザンを添えたスパゲッティ



LOBSTER MISO “CARBONARA”



ロブスター、味噌、白ワイン、卵黄、イタリアンバジル、パルメザンチーズ & 海苔



CREAMY MUSHROOM



濃厚なヴィーガンクリーミーマッシュルームソース、チャイブ & ヴィーガンパルメザン



PESTO & TOMATO



自家製バジルペスト、チェリートマト & 松の実、ヴィーガンパルメザン



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

甘いひととき

砂糖不使用のスイーツで、すべての甘い欲求を満たします。

MANGO NO BAKE CHEESE CAKE



ノーバイクヴィーガンチーズケーキ、
フレッシュマンゴー添え



CHOCOLATE BROWNIE



サツマイモ、アーモンド、ココナッツ & ヘーゼルナッツのブラウニー、
ココナッツナイスクリーム添え



SALTED PEANUT BUTTER BAR



バニラナイスクリーム添え



COCONUT SUNDAE



ココナッツナイスクリームにパパイヤ、パイナップル、マンゴー、
ラズベリークーリ、チョコレートソース & ローストアーモンド添え



SORBET & NICE CREAM



マンゴー または レモン&ライムのソルベ；
バニラ、ココナッツまたはチョコレートナイスクリーム



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

ALL NIGHT DINING

22:00 - 06:30

SWEET POTATO & TARO CHIPS



自家製ヴィーガンマヨネーズとトマトソース添え



CRISPY CAULI WINGS



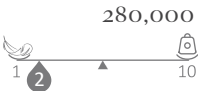
衣をつけて軽く揚げたカリフラワーウィング、
シラチャヴィーガンマヨネーズ添え



FRESH PRAWN SPRING ROLLS



レタス、にんじん、きゅうり、ハーブ、
ピーナッツソース & 醤油



CRISPY VEGAN SPRING ROLLS



玄米ロールにキクラゲ、豆腐、野菜を包み
ベトナム風ドレッシング & ホイシンチリソース添え



BEEF BURGER



100% オーストラリア産ビーフパティ、サワードウバンズ、トマト、レタス、玉ねぎ & ピクルス、
チェダーチーズ（オプション）、自家製トマトケチャップ & プラントベースマヨネーズ



PULLED "PORK" MUSHROOM BURGER



BBQマリネのエリンギブルド、レタス、アボカド、
トマト、ヴィーガン生姜-ゴママヨネーズ添え



BEEF BOLOGNESE



クラシックなボロネーゼソースとフレ
ッシュパルメザンを添えたスパゲッティ



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

PHỞ

ライスヌードル、牛肉または鶏肉、
ハーブ & 八角香る骨のスープ



BÁNH MÌ CHAY

炒めた椎茸、マッシュルームパテ、豆腐、ハーブ、
パパイヤ & にんじんのピクルス、醤油 & スイートチリ、全粒粉バゲット



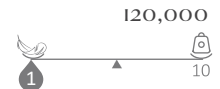
COCONUT CHICKEN CURRY

柔らかいオーガニックチキン、マイルドなイエローココナッツカレー、
パプリカ、玉ねぎ、にんじん、レモングラス & ターメリック



SLICED FRESH LOCAL FRUIT

季節のフルーツのレモングラスとスターアニスのシロップ添え



SALTED PEANUT BUTTER BAR

バニラナイスクリーム添え



NICE CREAM

バニラ、ココナッツまたはチョコレートナイスクリー



プラントベース



グルテンフリー



高いプロテイン



ナッツを含む



ベジタリアン



豚肉を含む

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。

