

Chương trình

ĐẶC QUYỀN ẨM THỰC CAO CẤP VISA VIỆT NAM

Danh sách nhà hàng tham gia (Cập nhật 07/2026)

VISA



A man and a woman are seated at a round table in a restaurant at night. The man, seen from the back, is wearing a dark suit. The woman, facing him, is wearing a dark blue sleeveless dress and is smiling while holding a fork. The table is set with plates of food, glasses of wine, and a small vase with a white flower. The background is a blurred cityscape at night with many lights.

VISA

01
NỘI DUNG
CHƯƠNG TRÌNH



VISA

Tận hưởng **Trọn vẹn**
từng **khoảnh khắc**



ƯU ĐÃI 50%

Áp dụng cho tổng hóa đơn (trước thuế phí), trên 3 triệu VNĐ. Mức **giảm tối đa 2 triệu VNĐ/hoá đơn**. **Yêu cầu đặt bàn trước.**

ƯU ĐÃI 25%

Áp dụng cho hóa đơn từ **1 triệu VNĐ** đến **3 triệu VNĐ** (trước thuế phí). **Yêu cầu đặt bàn trước.**



ƯU ĐÃI 10%

Khi **xuất trình** và **thanh toán bằng thẻ Visa Signature/ Infinite** và thẻ **Visa doanh nghiệp**. Không áp dụng cùng ưu đãi hoặc khuyến mãi khác. **Không yêu cầu đặt bàn.**

ĐẶC QUYỀN SINH NHẬT

Tặng **4 đồ uống** (tối đa) trong ngày sinh nhật của chủ thẻ (01 đồ uống/người), áp dụng cho hóa đơn từ 1 triệu (trước thuế phí).



PHƯƠNG THỨC VÀ THỜI GIAN ĐẶT DỊCH VỤ

Tận hưởng tinh hoa ẩm thực cùng những ưu đãi đặc quyền được tuyển chọn tại **69+** nhà hàng danh tiếng và đẳng cấp tại Hà Nội, TP.Hồ Chí Minh và các tỉnh thành khác.

Áp dụng cho chủ thẻ **Visa Signature, Visa Infinite & Visa Doanh Nghiệp.**

01



Liên hệ tới Hotline
(84-28) 3824 0515

02



Liên hệ tới Mail
visadining@aspirelifestyles.com

03



Quét mã QR liên hệ **Visa Concierge**
để được tư vấn và hỗ trợ chi tiết

Zalo



04

Qua các kênh khác theo
thông báo chính thức từ Visa

*Lưu ý:

- Khuyến nghị khách hàng đặt bàn trước 1 ngày để có trải nghiệm tốt nhất
- Đặt chỗ và Huỷ chỗ phải thực hiện qua Tổng đài hoặc Email.
- Không áp dụng Đặt và Huỷ chỗ trực tiếp với Nhà cung cấp.
- Ưu đãi 3 không áp dụng cùng các khuyến mãi khác và không cần đặt trước qua Tổng đài.

Chọn nhà hàng
yêu thích

Liên hệ hotline
hoặc các kênh đặt
dịch vụ để đặt bàn

Đến nhà hàng
yêu thích theo lịch hẹn
và tận hưởng đặc quyền
ưu đãi độc quyền
từ Visa

VISA



Điều kiện đặt bàn

- Đặt bàn cho **tối thiểu 2 người**. Khách đặt bàn phải là chủ thẻ Visa Signature, Visa Infinite và Visa Doanh Nghiệp.
- Thẻ hợp lệ được xác định dựa trên tổ hợp số điện thoại, email, 6 số đầu và 4 số cuối của thẻ.
- Ưu đãi áp dụng **tất cả các ngày**, trừ ngày đặc biệt theo thông báo từ nhà hàng.
- Ưu đãi tầng 1 & 2, mỗi chủ thẻ hợp lệ được hưởng tối đa 04 lần ưu đãi trong thời gian diễn ra chương trình. Kỳ chương trình được xác định là từ ngày **01/07 đến ngày 30/09/2026** hoặc đến khi ngân sách chương trình được sử dụng hết (tùy điều kiện nào đến trước).
- Khách hàng thỏa điều kiện chi tiêu được đề cập ở phần Chi tiết ưu đãi và thanh toán bằng Thẻ Hợp Lệ sẽ được tận hưởng ưu đãi. Để tránh hiểu nhầm, Khách hàng sẽ không được hưởng đặc quyền này nếu không thỏa được điều kiện chi tiêu và hóa đơn không được thanh toán bằng Thẻ Hợp Lệ
- Khách hàng có thể đặt bàn cho lần tiếp theo sau khi đã sử dụng xong lần đặt bàn hiện tại.
- Để bảo đảm quyền lợi, Khách hàng cần mang theo Thẻ Hợp Lệ (thẻ vật lý hay phi vật lý) được sử dụng để đặt bàn và nhà hàng sẽ kiểm tra thông tin thẻ trước khi tiến hành thanh toán.
- Khách hàng chỉ sử dụng 01 thẻ/1 bàn/1 hóa đơn (không tách bàn/hóa đơn).
- Việc chấp nhận hoặc thay đổi đặt bàn tùy thuộc vào giờ hoạt động và tình trạng nhận khách của nhà hàng.
- Ưu đãi tầng 4 có thể được áp dụng đồng thời với ưu đãi tầng 1 và 2.
- Ưu đãi Tầng 3 không yêu cầu đặt bàn trước và không được áp dụng cùng tầng 1-2-4 hay các chương trình khuyến mãi, ưu đãi, voucher khác.

Chính sách hủy/đổi lịch

- Hủy hoặc thay đổi (giờ/ngày) phải thực hiện tối thiểu 2 giờ trước thời điểm sử dụng đã được xác nhận, và tuân theo điều khoản của nhà hàng.
- Với các yêu cầu đặt bàn đã được xác nhận, khách có thể thay đổi giờ đến dùng bữa tối đa 2 lần.

VISA



02 DANH SÁCH NHÀ HÀNG



DANH SÁCH NHÀ HÀNG | ĐẶC QUYỀN ẨM THỰC VISA



HÀ NỘI

KIẾU Á

- [Ha Thanh Mansion](#)
- [Hatoyama](#)
- [KASA Sushi](#)
- [Khuê Restaurant](#)
- [KISEKI-ro](#)
- [Kimono](#)
- [LAC - Lost and Chill](#)
- [Lamai Garden](#)
- [MAMMOM](#)
- [MASU](#)
- [肉昌 NIKUSHO](#)
- [Omacanese](#)
- [Samwon Garden](#)
- [SamwonJung](#)
- [Shamoji Robata Yaki](#)
- [SENTE - The Flavor of Lotus](#)
- [SOI @Dusit Le Palais Tu Hoa](#)
- [UNICB Eatery](#)
- [Ushino Kura](#)

KIẾU ÂU

- [Etêsia • kitchen counter + wines](#)
- [RICO - South American Steakhouse](#)
- [RICO SEAFOOD & GRILLS](#)
- [Villa Des Fleurs](#)
- [VINCI Cucina Vino](#)

FUSION

- [CINCIN](#)
- [MÀU - GASTRO & WINE BAR](#)
- [November Restaurant](#)

TP. HỒ CHÍ MINH

KIẾU Á

- [Aiii House](#)
- [Amane Sushiya](#)
- [AN's Saigon](#)
- [Black Vinegar](#)
- [CELA](#)
- [Dạ 夜 Dining](#)
- [Đông Dương Restaurant](#)
- [Đu Đủ Xanh](#)
- [HOME Saigon](#)
- [Li Bai Cantonese Restaurant](#)
- [Mãn By UnicB](#)
- [Matsuri Japanese Restaurant](#)
- [MamMam Eatery & Lounge](#)
- [Nikura](#)
- [ROS - Yacht Club](#)
- [Rokusho](#)
- [SEN @An Lam Retreat Saigon](#)
- [Shamoji Robata Yaki](#)
- [TOWA](#)
- [Yen Sushi & SakePub](#)
- [Yen Sushi Premium](#)

KIẾU ÂU

- [Basilico – JW Marriott Saigon](#)
- [Godmother](#)
- [JW Café](#)
- [Prime Steak Boutique & Chill](#)
- [STOKER](#)
- [The Albion by Kirk Westaway](#)
- [The Palm Restaurant & Bar](#)

FUSION

- [5 Senses Japanese Fusion](#)
- [ICON Cruise Saigon](#)
- [Oculus](#)

HẢI PHÒNG

[Hatoyama Hải Phòng](#)

QUẢNG NINH

[Hatoyama Quảng Ninh](#)

ĐÀ NẴNG

- [All Seasons Danang](#)
- [HOME Hoian](#)
- [Hidden Thaiger](#)
- [Lim Dining Room](#)
- [The Hill Station](#)
- [The Merchant River Cruise & Restaurant](#)
- [Vincognito](#)

KHÁNH HÒA

[Ngon Gallery Nha Trang](#)

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters. It is positioned in the upper left corner of the image, partially overlapping a large, ornate, multi-tiered chandelier that hangs from the ceiling. The chandelier has a warm, golden glow. The background of the entire left side of the image is a photograph of the interior of the Hà Thành Mansion restaurant, showing a long, dark wooden dining table set with white plates, glasses, and red napkins. The room has high ceilings with green-painted wooden beams and large windows with yellow and orange murals. The lighting is warm and ambient.

HÀ THÀNH MANSION

Hà Nội

Ẩm thực thuần Việt

- *Michelin Bib Gourmand 2025*
- *Michelin Bib Gourmand 2026*
- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Được xây dựng trên nền tòa biệt thự cổ hơn 100 năm tuổi, Hà Thành Mansion mang đến trải nghiệm trọn vẹn về văn hóa Việt Nam thời kỳ Đông Kinh phồn hoa. Không gian sang trọng, cổ kính và đậm dấu ấn lịch sử tái hiện một Hà Nội xưa đầy tinh tế. Tại đây, thực khách được thưởng thức những mâm cơm đậm hương vị Bắc Bộ, được chăm chút từ nguyên liệu đến cách trình bày, mang đến cảm giác gần gũi nhưng vẫn đầy trang nhã.



14 Ngô Văn Sở, Phường Cửa Nam, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ nhật

1. Quầy bar: Từ 8:00 - 00:30 phục vụ trà cà phê, cocktail và các loại đồ uống.
2. Nhà hàng: Trưa từ 10:00 - 14h:00; Tối từ 18h:00 - 22:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters.

HATOYAMA

Hà Nội

Ẩm thực Nhật

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Hatoyama là cầu nối giữa ẩm thực Việt – Nhật, mang đến trải nghiệm tinh tế với sashimi, sushi và các món Nhật được chế biến từ nguồn hải sản Việt Nam chất lượng cao. Mỗi nguyên liệu đều được tuyển chọn kỹ lưỡng nhằm giữ trọn độ tươi ngon và hương vị nguyên bản. Không gian nhà hàng kết hợp hài hòa giữa nét truyền thống Nhật Bản và phong cách hiện đại, tạo nên bối cảnh sang trọng cho mỗi bữa ăn. Tại Hatoyama, mỗi món ăn không chỉ là sự kết hợp của hương vị mà còn là nghệ thuật trình bày đầy tinh tế và cân bằng.



Cơ sở 1: Số 8 Vạn Phúc, Phường Ngọc Hà, HN
Cơ sở 2: 39 Nguyễn Chánh, Phường Yên Hòa, HN
Cơ sở 3: 13 Lý Thường Kiệt, Phường Cửa Nam, HN

Cơ sở 4: 36 Điện Biên Phủ, Phường Ba Đình, HN
Cơ sở 5: BT-F09 Ngoại Giao Đoàn, KĐT Tây Hồ Tây, Phường Xuân Đình, HN



Thứ 2 – Chủ nhật | 10:00 – 14:00 & 17:00 – 22:00

VISA

KASA SUSHI

Hà Nội

Ẩm thực Nhật

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Với những nguyên liệu tươi ngon đặc biệt tuyển chọn bởi đầu bếp chuyên nghiệp, món ăn tại Kasa Sushi được chế biến mới lạ theo phong cách Fusion, vừa mang hương vị Nhật Bản, vừa mang chất riêng Kasa, chắc chắn sẽ không làm bạn thất vọng. Không gian ấm cúng và hiện đại, đậm kiến trúc Nhật Bản phù hợp với những buổi tụ họp bạn bè, quây quần gia đình và cả những cuộc gặp quan trọng cần không gian riêng tư.



Cơ sở 1: 49 Phố Triệu Việt Vương, Phường Hai Bà Trưng, Hà Nội
Cơ sở 2: Times City – Sắp khai trương



Thứ 2 - Chủ Nhật | 10:30 - 14:00 & 17:30 - 22:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters. It is positioned in the upper left corner of the image, which features a blurred background of a restaurant interior with white tablecloths, glassware, and floral arrangements.

KHUÊ RESTAURANT

Hà Nội

Ẩm thực Việt Nam

- *Tripadvisor Travellers' Choice Best of the Best 2025*

Tại nhà hàng Khuê, chúng tôi tin rằng ẩm thực là một bản hòa tấu, nơi hương vị truyền thống Việt Nam kết hợp cùng sự tinh tế của fusion hiện đại. Với sự sáng tạo và gìn giữ bản sắc, mỗi món ăn đều được chuẩn bị tỉ mỉ để mang tinh túy Việt đến bàn ăn, tạo nên trải nghiệm vừa quen thuộc vừa đặc biệt. Cùng với sự phục vụ tận tâm, mỗi bữa ăn tại Khuê là một khoảnh khắc đáng nhớ, nơi ẩm thực và không gian hòa quyện, mang lại cảm giác thoải mái và hài lòng. Đến Khuê, thực khách không chỉ thưởng thức món ăn mà còn cảm nhận sự kết nối với văn hóa và tinh thần hiếu khách Việt Nam.



Tầng 12, Khách sạn Le Jardin Hotel & Spa, 46A Nguyễn Trường Tộ, Phường Ba Đình, HN



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 - 22:00



KISEKI-RO

Hà Nội

Wagyu Dining

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*
- *BCI Interior Design Awards 2024*
- *Top 10 Awards 2023 – Interior Design*

KISEKI-RO mang đến trải nghiệm Yakiniku Nhật Bản nguyên bản – nghệ thuật nướng tại bàn tôn vinh chất lượng nguyên liệu và kỹ thuật tinh tế. Nhà hàng phục vụ thịt bò A5 Wagyu chilled hảo hạng từ giống bò lông đen Kuroge Washu thuần chủng, đạt cấp độ vân mỡ cao nhất. Thịt được bảo quản theo chuẩn chilled 0–5°C, không cấp đông, giữ trọn độ mềm, vị umami và béo dịu đặc trưng, cho trải nghiệm nướng tinh tế và trọn vẹn.



53 Hàng Chuối, Phường Hai Bà Trưng, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ Nhật | 10:00 - 14:00 & 17:30 - 22:00



KIMONO

Hà Nội

Ẩm thực Nhật

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*
- *Top 10 Awards 2024 – Interior Design*

Khám phá hương vị tuyệt vời tại Kimono với các món sushi nổi tiếng. Nguyên liệu được chế biến tỉ mỉ, đảm bảo tươi ngon và dinh dưỡng. Đây là điểm hẹn lý tưởng cho những ai yêu thích ẩm thực Nhật, với không gian trang nhã và thực đơn phong phú. Kimono không chỉ nổi tiếng với ẩm thực ngon mắt mà còn với bày trí giản dị và thanh lịch. Mỗi đường nét, mỗi chi tiết như ghế tre, bàn gỗ, hình ảnh cô gái mặc kimono hay vách ngăn tre đều tạo nên vẻ đẹp sang trọng của phong cách Nhật. Với không gian rộng lớn, tầng 1 phục vụ buffet và tầng 2 dành cho những ai muốn có không gian riêng tư, yên tĩnh.



Cơ sở 1: 52-54 Lý Thường Kiệt, Phường Cửa Nam, HN

Cơ sở 2: K5 Almaz, Đường Hoa Lan, Vinhomes Riverside, Phường Phúc Lợi, HN



Thứ 2 - Chủ Nhật | 10:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00



VISA

LẠC - LOST AND CHILL

Hà Nội

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Ẩm thực Yakitori

Đi lạc để có những trải nghiệm mới mẻ, bất ngờ. Giữa một Hà Nội xô bồ, LẠC ra đời cùng những góc nhìn tôn vinh vẻ đẹp, giá trị tự nhiên phong phú của đất Việt, từ những nét đẹp đặc trưng văn hoá, vùng miền, đến những lời thơ, câu đố dí dỏm đôi khi đã bị lãng quên. LẠC là khao khát truyền cảm hứng từ trải nghiệm "đi trốn" của những người Việt trẻ, đã được may mắn rong ruổi muôn nẻo dải đất hình chữ S. Đi LẠC, toạ LẠC để thấy đôi món nhậu kết hợp chẳng ở đâu có, để thấy vẫn trên bếp củi hồng nhưng gác những xiên nướng là lạ. LẠC - Quán nhậu Việt Nam hiện đại Nơi ăn, nơi say, nơi hàn huyên, nơi khám phá.



Cơ sở 1: 37 Phố Phan Kế Bính, Phường Ba Đình, HN
Cơ sở 2: 54 Đỗ Quang, Phường Cầu Giấy, HN



Thứ 2 - Chủ Nhật | 11:00 - 14:00 & 17:30 - 23:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters. It is positioned in the top left corner of the page, partially overlapping a vertical image of a lush green garden with wooden trellises and hanging plants.

LAMAI GARDEN

Hà Nội

Ẩm thực Việt đương đại

- Michelin Green Star 2025
- Michelin Green Star 2026
- Restaurant of the year, Vietcetera 2024

Lamai là một nhà hàng nhỏ nơi chúng tôi khám phá những cách tiếp cận mới với nguyên liệu Việt. Mỗi món ăn mang hơi thở mùa màng và kể những câu chuyện về con người, văn hoá dọc theo dải đất hình chữ S.

Tại Lamai, ẩm thực truyền thống được tái hiện theo tinh thần hiện đại, tối giản, tôn vinh nguyên liệu và bản sắc Việt. Với 100% nguyên liệu bản địa và theo mùa, chúng tôi mang đến trải nghiệm thuần Việt, trọn vẹn hương vị của từng mùa.



36B Đê Quai, phường Hồng Hà, Hà Nội



- Thứ 2 - Thứ 5 | 18:00 – 23:00
- Thứ 6 | 11:00 – 15:00 & 18:00 – 23:00
- Đóng cửa Thứ 7, Chủ nhật

VISA

MAMMOM

Hà Nội
Ẩm thực thuần Việt

- *Asia Hospitality Awards 2026 – Best Local Restaurant (Vietnam)*
- *TripAdvisor Travelers' Choice*
- *Finalist – Asia's Finest Local Restaurant 2025 (AHA)*
- *Michelin Bib Gourmand 2026*

Nhà có thể ở nhiều nơi, nhưng mẹ chỉ có một. Ký ức đầu đời thường là mẹ và ngôi nhà thơ ấu. Khi lớn lên, “nhà” có thể chỉ là một căn phòng giữa phố, đủ che nắng mưa nhưng thiếu hơi ấm quen thuộc. Với những ai lớn lên trong vòng tay mẹ, “nhà” là tiếng ru, bữa cơm giản dị và hương vị thân quen. Tại Mammom, mỗi bữa ăn được nấu như dành cho người thân trở về, giản dị và ấm áp như tình mẹ.



23 Phan Đình Phùng, Ba Đình, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 – 14:00 & 17:30 – 22:00

VISA

MASU

Hà Nội

Ẩm thực Nhật

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

MASU – một nhà hàng Nhật Bản hiện đại được tạo nên từ những mảnh ký ức dịu dàng, thơm ngon và vui vẻ của những nhà sáng lập. Masu tôn vinh sự chân thật, tỉ mỉ và khéo léo. Sẽ tuyệt vời biết bao nếu tinh thần chân thành và chính trực trở thành một lối sống cho mọi người, hoặc ít nhất - cho càng nhiều người càng tốt. Masu sử dụng nguyên liệu tươi ngon, thượng hạng cùng với kỹ thuật điều luyện, tinh thần cầu thị và những khối óc mưu cầu đổi mới, sáng tạo để mong đem lại những kỷ niệm dịu êm, tươi vui đến từng thực khách.



60 Lý Thường Kiệt, Hoàn Kiếm, Hà Nội



Thứ 2 – Chủ nhật | 10:00 – 13:30 & 18:00 – 21:30

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters in the top left corner of the page.

肉昌 NIKUSHO

Hà Nội

Japanese Wagyu BBQ

NIKUSHO mang đến một trải nghiệm ẩm thực ấm cúng nhưng không kém phần thú vị, nơi bạn có thể thưởng thức thịt Wagyu Nhật Bản cao cấp nhất, từng miếng thịt được cắt và nướng cẩn thận. Khám phá thế giới hương vị đích thực của Wagyu với thực đơn độc lạ, mang đến những món ăn độc đáo đưa bạn như lạc vào Nhật Bản.

Dù bạn là người yêu thích Wagyu hay người mới bắt đầu khám phá, NIKUSHO hứa hẹn một hành trình ẩm thực khó quên, làm say đắm các giác quan và khiến bạn mong muốn được thưởng thức thêm nữa.



42H Đ. Yên Phụ, Ba Đình, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters.

OMACANESE @Movenpick Hotel Hanoi

Hà Nội

• *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Ẩm thực Ma Cao

Nhà hàng O Macanese là nét chấm phá độc đáo, khởi đầu cho những trải nghiệm ẩm thực đa sắc vị được kết tinh đầy sáng tạo giữa nền ẩm thực Trung Hoa phong phú và Bồ Đào Nha quyến rũ.

Thực khách đến với O Macanese sẽ được thưởng thức món ăn phục vụ từ những chiếc chảo trên lửa hồng, các món đặc trưng với hương vị khó quên, cùng đa dạng các loại rượu vang, rượu port, rượu sherry trong bầu không khí ấm cúng, thoải mái.



Movenpick Hanoi Hotel - 83A Lý Thường Kiệt, Phường Cửa Nam, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 - 14:30 & 17:30 - 22.30



SAMWON GARDEN

Hà Nội

• Michelin Guide 2024 & 2025

Korean BBQ

Samwon Garden là nơi hội tụ những cuộc gặp gỡ đáng giá trong cuộc sống, nơi những khoảnh khắc thường nhật biến hóa thành bữa tiệc thịnh soạn, tinh túy. Được thành lập tại Hàn Quốc từ năm 1976 đến nay, thương hiệu Samwon Garden đã có lịch sử hơn 48 năm uy tín với một chi nhánh duy nhất tại Hàn Quốc. Việt Nam tự hào là một trong những quốc gia mà Samwon Garden lựa chọn mở rộng chi nhánh nhằm giới thiệu ẩm thực Hàn Quốc nguyên bản và nâng tầm nghệ thuật nướng barbecue. Với khẩu hiệu "Dining in Style", Samwon Garden Vietnam mong muốn mang đến cho khách hàng trải nghiệm ẩm thực đồ nướng theo phong cách Fine Dining tinh tế.



Tầng 4, Tòa nhà khách sạn Somerset Tây Hồ
Số 2 Đ. Tây Hồ, P. Tây Hồ, Tp. Hà Nội



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters. It is positioned in the upper left corner of the image, which shows a restaurant interior with a wooden table and chairs. The background wall is light-colored with three decorative circular elements hanging vertically.

SAMWONJUNG

Hà Nội

Korean BBQ

SamwonJung là thương hiệu ẩm thực nướng cao cấp kế thừa trọn vẹn tinh hoa 49 năm từ nhà hàng đạt danh hiệu Michelin Guide danh tiếng - Samwon Garden Hàn Quốc. Sở hữu hai chi nhánh sầm uất tại Mỹ Đình và Nguyễn Quang Bích, nhà hàng mang đến cho thực khách Hà Thành không gian sang trọng, ấm cúng và đậm chất truyền thống. Điểm nhấn làm nên tên tuổi của SamwonJung chính là món sườn bò thượng hạng, được chế biến bằng kỹ thuật cắt kim cương điều luyện kết hợp cùng nước sốt tẩm ướp độc quyền chuẩn vị Seoul. Với dịch vụ chu đáo và phòng VIP riêng tư, nơi đây là điểm hẹn lý tưởng cho các buổi tiệc gia đình, tiếp khách hay gặp gỡ đối tác.



CS1: Lô 08 TT4 KĐT Mỹ Đình - Mễ Trì, Trần Văn Lai, Phường Từ Liêm, Hà Nội.

CS2: Số 20 Nguyễn Quang Bích, Phường Hoàn Kiếm, Hà Nội



CS1 - Mỹ Đình: Thứ 3 - Chủ nhật | 11:00 - 14:00 & 17:00 - 22.00

CS2 - NQB: Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 - 14:00 & 17:00 - 22.00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters in the top left corner of the image.

SHAMOJI ROBATA YAKI

Hà Nội

• *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Ẩm thực Yakitori

Shamoji Robata Yaki tái hiện văn hóa Robata Yaki mộc mạc của Nhật Bản – phong cách nướng trên bếp lò từng gắn liền với đời sống ngư dân xa khơi, nơi món ăn được chuyển tay bằng chiếc muôi lớn Shamoji. Tinh thần ấm cúng, phóng khoáng ấy đã tạo nên trải nghiệm nướng – nhậu độc đáo, đậm chất Nhật. Khi đến Việt Nam, Shamoji Robata Yaki nhanh chóng chinh phục thực khách bằng hương vị chân thật và câu chuyện văn hóa đầy cuốn hút.



Cơ sở 1: 25 Tông Đản, Phường Cửa Nam, HN

Cơ sở 2: The Garden Mễ Trì, Phường Từ Liêm, HN

Cơ sở 3: Vincom Phạm Ngọc Thạch, Tầng 4, Số 2 Phạm Ngọc Thạch, Phường Kim Liên, HN

Cơ sở 4: 118 Trung Hòa, Phường Thanh Xuân, HN



Thứ 2 - Chủ nhật | 10:30-13:30 & 17:30 - 21:30

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters in the top left corner of the image.

SENTÉ

The Flavor of Lotus

Hà Nội

Ẩm thực thực dưỡng

- *Michelin Selected 2025*
- *Michelin Selected 2026*
- *Tripadvisor Travelers' Choice*

Sente nằm trong một con ngõ nhỏ của phố cổ Hà Nội, với không gian nhẹ nhàng, gần gũi ấm cúng được bao quanh bởi màu xanh của tự nhiên. Những món ăn, thức uống tại Sente được dựa trên nguyên liệu chính là Sen của Việt Nam. Với khẩu hiệu nói KHÔNG với ĐỒ NHỰA, Sente chỉ sử dụng các nguyên - vật liệu thân thiện với môi trường.



Số 20 Nguyễn Quang Bích, Phường Cửa Đông, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ nhật | 09.00 - 22.00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters against a dark background.

SOI @Dusit Le Palais Tu Hoa

Hà Nội

Ẩm thực Thái Lan

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Khám phá ẩm thực Thái Lan gần Hồ Tây, với các món ăn được chế biến từ nguyên liệu cao cấp. Nằm ở tầng 1, Soi Kitchen chuyên về ẩm thực Thái tinh tế, nơi nguyên liệu cao cấp được lựa chọn cầu kỳ nhằm tái hiện hương vị Thái Lan đích thực tại Hà Nội. Không gian của nhà hàng ấm cúng, phục vụ chu đáo cùng danh mục đồ uống Thái phong phú, đặc biệt chú trọng yếu tố bền vững – mang đến không chỉ món ăn ngon mà còn hòa hợp với thiên nhiên.



Tầng 1, Dusit Hotel Le Palais Tu Hoa Hanoi, Số 9 ngõ 431 Âu Cơ, Phường Tây Hồ, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:30-15:00 & 18:00-22:00

VISA

UNICB EATERY

Hà Nội

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Ẩm thực Giang Tô

Tại UnicB, đội ngũ sáng lập luôn nỗ lực mang đến trải nghiệm ẩm thực Trung Hoa đương đại độc đáo. Chúng tôi chuyên về trường phái Giang Tô – tinh tế, trình bày đẹp mắt, hương vị cân bằng, ít dầu mỡ và gia vị. Thực đơn còn kết hợp khéo léo ảnh hưởng Á – Âu hiện đại. Mỗi món ăn được chế biến tỉ mỉ, mang đến hành trình ẩm thực mới mẻ và thú vị. Hãy trở thành nhân vật chính trong hành trình của riêng bạn và để UnicB để lại ấn tượng khó phai trong vị giác. UnicB - Nhà hàng Trung Hoa Hiện Đại.



50 Bùi Thị Xuân, Phường Hai Bà Trưng, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ Nhật | 11:00 - 14:00 & 18:00 - 23:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters in the top left corner of the image.

USHINO KURA

Hà Nội

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Wagyu Dining

Nhà hàng thịt nướng bò Wagyu A5 theo phong cách Nhật Bản với hệ sinh thái từ Nông trại tới Bàn ăn. Nhà hàng Satsuma Ushino Kura ở Hiroo, Tokyo là nhà hàng đầu tiên trong chuỗi nhà hàng Ushino Kura. Nhà hàng đã có hơn 10 năm mang đến quý khách hàng những phần thịt bò "Satsuma 4% Miracle" #satsumagyu4percentmiracle. Hiện tại thương hiệu Ushino Kura chúng tôi có 9 cơ sở tại Tokyo và các cơ sở khác tại Osaka, chúng tôi xin trân trọng giới thiệu Ushinokura Hà Nội là nhà hàng đầu tiên ngoài Nhật Bản và là cơ sở thứ 10 trong chuỗi các nhà hàng Ushino Kura.



44/4 Vạn Bảo, Ngọc Khánh, Phường Ba Đình, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00

The VISA logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters. It is positioned in the upper left corner of the image, which shows a blurred background of a restaurant interior with shelves of wine bottles and a bar counter.

ETÈSIA

Kitchen counter + Wines

Hà Nội

*Ẩm thực Châu Âu
đương đại*

- *Michelin Selected 2024*
- *Michelin Selected 2025*
- *Michelin Selected 2026*

Mong muốn nâng tầm trải nghiệm, Etesia mang đến dịch vụ “Bếp trưởng riêng tại gia” – lựa chọn lý tưởng cho các buổi tiệc nhỏ tối đa 10 khách với gia đình, bạn bè hoặc đối tác. Thực đơn được thiết kế theo yêu cầu, do bếp trưởng giàu kinh nghiệm chế biến theo phong cách Âu đương đại, lấy cảm hứng từ nhiều nền ẩm thực trên thế giới. Không chỉ chú trọng chất lượng và sự tinh tế trong từng chi tiết, thực khách còn được tư vấn rượu phù hợp với món ăn. Ngoài ra, Etesia cũng cung cấp thực đơn mang về để đáp ứng nhu cầu đa dạng.



14B Lò Sũ, Phường Hoàn Kiếm, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ nhật | 17:00 - 23:30 (Gọi món lần cuối 21:30)



RICO - South American Steakhouse

Hà Nội

Steakhouse

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Nằm trong khuôn viên xinh đẹp của một biệt thự Pháp cổ với kiến trúc tinh tế và ấm cúng, RICO là địa điểm lý tưởng cho các buổi gặp mặt thân mật cũng như liên hoan, tiệc tùng và chiêu đãi. Thực khách có thể thưởng thức thịt bò ngoại hảo hạng dưới 2,5 tuổi, món Beef Wellington huyền thoại, rau củ tươi và đặc sản Nam Mỹ như empanadas – bánh nhân thịt hoặc nấm truyền thống. RICO là điểm đến cho những trải nghiệm ẩm thực thú vị dành cho giới sành ăn Hà Thành.



Số 7 Nguyễn Gia Thiều, Phường Hoàn Kiếm, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ nhật | 10:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00



RICO SEAFOOD & GRILLS

Hà Nội

• *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Hải sản & Đồ nướng

Rico Seafood & Grills tọa lạc tại trung tâm Hà Nội trong một biệt thự Pháp cổ gần một thế kỷ tuổi, được ghi dấu trên bản đồ thành phố từ những năm đầu thế kỷ 20. Các founders đã yêu ngay từ ánh nhìn đầu tiên và gìn giữ kiến trúc gần như nguyên vẹn đến ngày nay. Tại Rico, thực khách có thể chọn trải nghiệm trong sân vườn xanh mát, khu counter kitchen & bar hiện đại, hay không gian dining lịch sự tại tầng 2. Nhà hàng cũng sở hữu phòng riêng, lý tưởng để tiếp khách hoặc tổ chức những bữa tiệc riêng tư sang trọng, mang đến trải nghiệm ẩm thực trọn vẹn và tinh tế.



56 Trần Quốc Toàn, Phường Hoàn Kiếm, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ nhật | 10:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00



VISA

VILLA DES FLEURS

Hà Nội

Ẩm thực Pháp

- *Gourmet Vietnam Awards 2025*
- *People's Picks Awards 2026*
- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Ẩn mình trong biệt thự Pháp cổ trên phố Quán Thánh, Villa des Fleurs mang đến ẩm thực Pháp tinh tế giữa lòng Hà Nội. Kiến trúc Đông Dương, nội thất tối giản và ánh sáng dịu tạo không gian lãng mạn, ấm cúng. Dưới bàn tay Chef Sakal, thực đơn kết hợp kỹ thuật Pháp và nguyên liệu bản địa, cùng bộ sưu tập rượu vang tuyển chọn. Villa des Fleurs là điểm đến cho buổi tối yên bình, bữa tiệc riêng hay khoảnh khắc thư giãn giữa nhịp sống đô thị.



95 Quán Thánh, Phường Ba Đình, Thành phố Hà Nội



Thứ 3 - Chủ nhật | 11:00 - 14:00 Ăn trưa, 14:00 - 17:00 Trà chiều, 17:30 - 22:00 Ăn tối

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters. It is positioned in the upper left corner of the image, which features a dimly lit restaurant interior with a painting of a person on a horse in the background and a set table with a candle and flowers in the foreground.

VINCI CUCINA VINO

Hà Nội

Ẩm thực Ý

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Tọa lạc trên tầng thượng khách sạn Dusit Le Palais, Vinci Cucina Vino mang đến không gian sang trọng với góc nhìn toàn cảnh Hồ Tây rực rỡ. Vào dịp Tết, đây là vị trí hoàn hảo để thưởng thức màn pháo hoa lung linh bên ly vang Ý thượng hạng và những món ăn tinh tế mang đậm phong vị Địa Trung Hải. Không chỉ là nơi trải nghiệm ẩm thực đẳng cấp, Vinci còn là điểm đến cho những khoảnh khắc đáng nhớ – từ hoàng hôn lãng mạn đến đêm giao thừa rực rỡ ánh sáng.



Rooftop - Dusit Hotel Le Palais Tu Hoa Hanoi
Số 9 ngõ 431 Đ. Âu Cơ, Tây Hồ, Hà Nội



Thứ 2 – Thứ 6 | 15:00 – 23:00 (Đóng order món ăn: 21:45 – đồ uống: 22:45)
Thứ 7 & Chủ nhật | 12:00 – 23:00 (Đóng order món ăn: 21:45 – đồ uống: 22:45)

VISA

CINCIN

Hà Nội

Fusion

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Sở hữu vỉa hè rộng nhất trên con phố trung tâm sầm uất, vị thế đặc địa, CINCIN tái hiện một không gian Paris giữa Hà Nội cổ kính. “Coffee till Tequilla” – miêu tả ngắn gọn những gì Cincin mang đến cho thực khách sành điệu. Bạn sẽ đắm chìm vào không gian này như một phần của thành phố và cuộc sống, từ bữa trưa nhanh gọn cùng đối tác đến buổi tối nhâm nhi với bạn bè, thực đơn đưa bạn từ Paris trở lại Hà Nội.



80 Hàng Trống, Phường Hoàn Kiếm, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ nhật | 07:30 – 02:00 (Sáng)

VISA

MÀU GASTRO & WINE BAR

Hà Nội

Fusion

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*
- *Michelin Selected 2026*

MÀU không chỉ là điểm đến ẩm thực mà là nơi kết tinh văn hóa, sáng tạo và cộng đồng. Được sáng lập bởi những người con Hà Nội với niềm đam mê ẩm thực và lòng hiếu khách, MÀU mang đến trải nghiệm qua món ăn, rượu vang và những câu chuyện kết nối. Tên "MÀU" tượng trưng cho sắc màu, thể hiện cá tính và khát vọng tạo ấn tượng sống động qua từng món ăn và khoảnh khắc gắn kết. MÀU tin rằng ẩm thực đánh thức mọi giác quan, khơi gợi ký ức và mang đến cho mỗi vị khách cảm giác được nuôi dưỡng bởi món ăn và sự tận tâm trong mọi điều nhà hàng làm.



Số 5 Văn Miếu, Phường Đồng Đa, Hà Nội



Thứ 2 – Chủ nhật | 11:00 - 14:00 & 18:00 – 23:30

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters in the top left corner of the image.

NOVEMBER RESTAURANT

Hà Nội

Fusion

- *Asia's 25 Best Fine Dining Restaurants*
- *TripAdvisor Traveler's Choice Award*

Tại Nhà hàng November, mỗi trải nghiệm ẩm thực là hành trình giao thoa văn hóa, kết hợp hương vị Việt Nam với kỹ thuật nấu ăn hiện đại châu Âu. Từ những nguyên liệu tươi ngon khắp các vùng miền, đầu bếp Bernard tạo nên những món ăn vừa quen thuộc vừa được biến tấu tinh tế, trình bày đẹp mắt. Mỗi món là sự tôn vinh ẩm thực Việt, được thể hiện với sự thanh lịch và sáng tạo. Tại đây, bạn không chỉ thưởng thức một bữa ăn mà còn cảm nhận tinh hoa văn hóa Việt qua lăng kính ẩm thực độc đáo.



Tầng 12, Khách sạn Le Jardin Hotel Haute Couture
Số 105 Nguyễn Trường Tộ, Phường Ba Đình, Hà Nội



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 - 14:00 & 17:00 - 22:30

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters in the top left corner of the image.

Aiii HOUSE

TP. HCM

Ẩm thực Việt Nam

- *Tatler BEST*
Best 20 Restaurant Vietnam 2025

Aiii... âm vang từ ký ức ẩm thực Việt đậm bản sắc, giàu chất văn hoá, truyền cảm hứng cho Chef Alain Phạm. Nhà Aiii theo trường phái ẩm thực đương đại, kết hợp nguyên liệu Việt Nam với kỹ thuật tinh tế từ Pháp. Mỗi món ăn là hành trình đa giác quan, nơi vị giác dẫn lối cho câu chuyện ẩm thực, tạo trải nghiệm vừa quen thuộc vừa đầy bất ngờ. Không gian của Aiii nâng niu từng khoảnh khắc, mang đến sự hài hòa giữa nghệ thuật, hương vị và cảm xúc.



27/6 Nguyễn Bình Khiêm, Phường Sài Gòn, Thành Phố Hồ Chí Minh



Thứ 3 - Chủ nhật | 17:30 – 23:00

Đóng cửa Thứ 2

VISA

AMANE SUSHIYA

TP. HCM

Ẩm thực Nhật Bản

Là nhà hàng sushiya đầu tiên tại Việt Nam, Amane theo đuổi phong cách Edomae truyền thống với trọng tâm là nigiri. Nhà hàng nằm trên đường Lê Thánh Tôn với không gian tối giản, nhỏ gọn hướng đến trải nghiệm hương vị nguyên bản. Điểm nổi bật của Amane nằm ở nguyên liệu hải sản theo mùa, nhập khẩu trực tiếp từ Nhật Bản, cùng kỹ thuật xử lý chính xác. Một số dấu ấn trong trải nghiệm gồm sushi theo mùa, chirashi don, và sake tasting.



15F Lê Thánh Tôn, Phường Sài Gòn, Thành phố Hồ Chí Minh



Bữa trưa: 11:00 - 14:00

Bữa tối: 17:30 - 22:00

The image shows the interior of An's Saigon restaurant. It features a curved, light-colored sofa with white cushions, surrounded by wooden tables and chairs with woven backs. The space is filled with lush green plants, creating a garden-like atmosphere. The Visa logo is visible in the top left corner.

VISA

AN'S SAIGON

TP. HCM

Ẩm thực Việt Nam

- MICHELIN Guide Selection – 2023
- MICHELIN Guide Selection – 2024
- MICHELIN Guide Selection – 2025
- MICHELIN Guide Selection – 2026

An's Saigon mang đến trải nghiệm ẩm thực Việt hiện đại, kết hợp hài hòa các món quen thuộc với sự sáng tạo và nguyên liệu bản địa theo mùa. Thực đơn À La Carte và các set Lunch được phục vụ tại Garden và Lounge – không gian xanh mát, yên bình, lý tưởng cho bữa ăn cùng người thân, bạn bè, đối tác hoặc một mình. Các món được yêu thích gồm Set Lunch, Mì Quảng tôm, Bánh canh mực, Vịt cháy tỏi và Salad burrata & cà chua.



5A Tổng Hữu Định, Phường An Khánh, Thành phố Hồ Chí Minh



Thứ Ba - Chủ nhật | 11:00 – 23:00 (Đóng cửa Thứ 2)

Bữa trưa: 11:00 – 15:00 (đóng order lúc 14:30)

Bữa tối: 17:30 – 23:00 (đóng order lúc 21:30)

VISA

BLACK VINEGAR

TP. HCM

- Top 10 Favorite Restaurants award @ Flavours Awards 2024

Ẩm thực Quảng Đông

Ẩn mình trong khung cảnh tinh tế và hiện đại, Black Vinegar phục vụ ẩm thực Quảng Đông hiện đại trong bầu không khí ấm áp và hòa đồng với nhiều không gian phục vụ đồ uống và ăn uống. Du khách có thể chọn hải sản tươi sống từ Crudo Bar, nhâm nhi cocktail và rượu sake đặc biệt, đồng thời giao lưu cùng bạn bè trong khu vực ăn uống tiện nghi và trang nhã hoặc các phòng riêng độc quyền.



Tầng 1, New World Saigon Hotel, 76 Lê Lai, Phường Bến Thành, Thành phố Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ Nhật | 11:30 - 15:00 & 17:30 - 22:30

VISA

CELA

TP. HCM

Ẩm thực Chay

Ngay tại trung tâm, một concept đột phá lần đầu tiên xuất hiện tại Việt Nam: nhà hàng chay hiện đại kết hợp cùng trải nghiệm rượu vang được tuyển chọn tinh tế. Tại Cela, mỗi món ăn được chế biến từ nguyên liệu trồng tại khu vườn trên sân thượng và trang trại riêng ở Đà Lạt. Lấy cảm hứng từ tính bền vững, ẩm thực của chúng tôi phản ánh tầm nhìn chung của những đầu bếp cùng chí hướng — hòa quyện giữa sự sáng tạo táo bạo, một chút ngẫu hứng “điên rồ” và cam kết sâu sắc cho một tương lai xanh hơn.



10 Nguyễn Thành Ý, Phường Tân Định, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 – 15:00 & 18:00 - 23:00
Thứ 3 đóng cửa.

VISA

DA 夜 DINING

TP. HCM

Ẩm thực Châu Á

Lấy cảm hứng từ phong cách điện ảnh của Wong Kar Wai và "In the Mood for Love", DA夜 Dining tái hiện không khí Hong Kong thập niên 60 đầy lãng mạn và giàu cảm xúc. Thực đơn kết hợp tám trường phái ẩm thực Trung Hoa cổ điển với sáng tạo hiện đại, tôn vinh nguyên liệu địa phương và kỹ thuật tinh tế, nơi Đông và Tây giao thoa trong từng món ăn. Tọa lạc tại tầng 26 tòa nhà Centec, không gian mang chất "rạp hát" với ánh sáng điện ảnh và thiết kế nghệ thuật, tạo nên trải nghiệm ẩm thực ấn tượng và khác biệt.



Tầng 24, 26 và 27, Tòa nhà Centec, 72-74 Nguyễn Thị Minh Khai, Phường Xuân Hòa, TP.HCM



Thứ 2 - Chủ Nhật | 18:00 - 23:00

Special Performance : Thứ 5 - Thứ 7 | 19:30 - 21:00

VISA

ĐÔNG DƯƠNG RESTAURANT

TP. HCM

Ẩm thực Việt Nam

Nằm giữa trung tâm Sài Gòn nhộn nhịp, Đông Dương Restaurant mang đến trải nghiệm cơm nhà với hương vị mộc mạc gợi nhớ ký ức thân quen. Không gian đậm chất Đông Dương cổ điển, rộng rãi với nhiều khu vực riêng tư, vừa ấm cúng vừa trang nhã. Với sức chứa lớn cùng thực đơn phong phú tinh hoa ẩm thực Việt, đây là điểm đến lý tưởng cho những bữa ăn thưởng nhật, gặp gỡ hay dịp đặc biệt.



26 Trương Định, Phường Xuân Hòa, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ nhật | 10:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters in the top left corner of the image.

ĐU ĐỦ XANH

TP. HCM

Ẩm thực Chay

Mời bạn ghé nhà Đu Đủ thưởng thức một bữa ăn chay thanh lành từ những nguyên liệu thuần tự nhiên trong không gian hoài niệm, tràn ngập ánh sáng và cây xanh. Với mong muốn mang đến sự an yên chạm đến mọi giác quan, để khi nếm, nhìn, nghe và cảm nhận, bạn đều thấy thật “Đủ”, trọn vẹn trong từng trải nghiệm. Bởi chúng tôi tin rằng ăn chay là để lòng an nhiên, để cảm nhận sự đủ đầy từ bên trong và để sống trọn vẹn trong hiện tại.



178A Hai Bà Trưng, Phường Sài Gòn, Thành phố Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 - 14:30 & 17:00 - 22:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters against a dark background.

HOME SAIGON

TP. HCM

Ẩm thực thuần Việt

- *Asia's Finest Local Restaurant (Vietnam) – 2025*
- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

HOME Sài Gòn - một hành trình khám phá ẩm thực Việt Nam ngay giữa lòng TP. Hồ Chí Minh, nơi các món ăn truyền thống được nâng tầm với phong cách tinh tế. Tọa lạc trên đường Điện Biên Phủ, Quận 3, nhà hàng nằm trong căn biệt thự cổ mang phong cách Art Deco, gần các trường học và địa danh lịch sử nổi tiếng. Không gian tại HOME Sài Gòn mang nét thanh lịch và hiện đại, với tông màu trầm ấm và xanh navy tạo nên vẻ đẹp sang trọng. Nhà hàng còn sở hữu hệ thống phòng riêng ấm cúng, ban công thoáng đãng, sân hiên xanh mát, cùng những góc nhỏ yên bình với hoa cỏ đầy thơ giản, đúng như tên gọi của mình.



Số 216/4 Điện Biên Phủ, Phường Xuân Hòa, TP Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 – 22:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters.

LI BAI CANTONESE RESTAURANT

TP. HCM

Ẩm thực Quảng Đông

Nhà hàng Li Bai là thiên đường của những ai yêu thích ẩm thực Quảng Đông chính hiệu tại thành phố Hồ Chí Minh. Thực đơn của chúng tôi được thiết kế với nhiều lựa chọn phong phú và nhiều món ăn ngon. Với không gian trang nhã và ấm cúng, nhà hàng Li Bai có nhiều góc bàn phù hợp với từng nhu cầu của thực khách. Từ phòng bán riêng tư đến phòng riêng, tất cả đều đảm bảo sự riêng tư và thuận tiện cho thực khách.



Tầng 2, Sheraton Saigon Grand Opera Hotel, 88 Đồng Khởi, Phường Sài Gòn, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 – Thứ 7 | 11:00 – 14:30 & 18:00 – 22:00

Chủ Nhật | 10:00 – 14:30 & 18:00 – 22:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters against a dark background.

MĂN BY UNICB

TP. HCM

- Nomination on the Tatler Best of Vietnam 2026 list, in the Best Restaurants category

Ẩm thực Quảng Đông

Măn by UnicB theo đuổi trường phái ẩm thực Chiết Giang, Tô Châu và Hàng Châu đương đại, nơi những kỹ thuật chế biến mới mẻ được ứng dụng để mang đến hơi thở hiện đại cho từng món ăn mà vẫn giữ trọn những đặc trưng tinh túy của ẩm thực Trung Hoa. Lấy cảm hứng từ vùng Giang Nam thanh nhã, thực đơn tại Măn chú trọng sự cân bằng hương vị, độ thanh nhẹ và tính thẩm mỹ tinh tế. Mỗi món ăn là sự kết hợp giữa nguyên liệu chọn lọc và cách thể hiện sáng tạo, tạo nên trải nghiệm vừa quen thuộc vừa mới mẻ, mang đến một hành trình ẩm thực đậm chất nghệ thuật và giàu cảm xúc.



25B Tú Xương, Phường Xuân Hòa, Thành phố Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Thứ 6 | 08:00 - 23:00 (Trưa: 08:00 - 14:00, Tối: 16:00 - 21:30)

Thứ 7 - Chủ nhật | 16:00 - 23:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters in the top left corner of the image.

MATSURI JAPANESE RESTAURANT

TP. HCM

Ẩm thực Nhật

“Một vũ trụ ẩm thực Nhật Bản thu nhỏ”, trong tiếng Nhật, Matsuri mang ý nghĩa Lễ Hội, cũng chính là tinh thần mà nhà hàng hướng đến khi mang không khí rực rỡ và sống động đến thực khách. Matsuri Japanese Restaurant chuyên phục vụ các món Nhật truyền thống “Washoku” kết hợp cùng những món “Yoshoku” – ẩm thực phương Tây được Nhật Bản bản địa hoá, từ đó mang đến trải nghiệm ẩm thực mới mẻ, trọn vẹn và đầy cảm xúc.



Cơ sở 1: 3-5-7 Nguyễn Huệ, Phường Sài Gòn, TP.HCM

Cơ sở 2: L5-07 TTTM Vincom Mega Mall Thảo Điền, 161 Võ Nguyên Giáp, Phường An Khánh, TP.HCM

Cơ sở 3: L3 Vincom Center Landmark 81, 772 Điện Biên Phủ, Phường Thạnh Mỹ Tây, TP.HCM

Cơ sở 4: Matsuri Modern Izakaya - Sala - L1 Sarimi, 74 Nguyễn Cơ Thạch, Khu đô thị Sala, Phường An Khánh, TP.HCM



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 – 22:00 (Gọi món lần cuối: 21:45)

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters in the top left corner of the image.

MAMMAM EATERY & LOUNGE

TP. HCM

Ẩm thực Việt Nam

Nằm ở trung tâm Sài Gòn, Mam Mam mang đến một không gian mở, sôi động, nơi thực khách có thể thưởng thức đa dạng các món ăn được chế biến tinh tế, thể hiện sự phong phú của ẩm thực vùng miền Việt Nam. Mam Mam là sự tôn vinh di sản ẩm thực phong phú của Việt Nam, được tái hiện với một hơi thở hiện đại. Lấy cảm hứng từ trải nghiệm ăn uống cộng đồng truyền thống của người Việt, Mam Mam mang đến một góc nhìn mới mẻ trên bàn ăn, kết hợp tinh hoa của các công thức cổ điển với kỹ thuật sáng tạo và hương vị táo bạo.



The Nexus Tower, 13 Nguyễn Siêu, Phường Sài Gòn, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 – Thứ 6 | 08:00 – 23:00
Thứ 7 – Chủ nhật | 16:00 – 23:00

Bữa trưa: 08:00 – 14:00
Bữa tối: 16:00 – 21:30

VISA

NIKURA

TP. HCM

Ẩm thực Nikkei Nhật

Một làn sóng ẩm thực mới từ Peru đang lan tỏa đến Thành phố Hồ Chí Minh, mang theo những hương vị táo bạo và đầy cảm hứng. Nơi đây mở ra hành trình khám phá văn hóa qua từng tầng lớp hương vị độc đáo, nơi mỗi món ăn đều kể một câu chuyện riêng. Ẩm thực Nikkei – sự giao thoa giữa tinh tế Nhật Bản và đam mê Peru – được tái hiện đầy sáng tạo, mang đến trải nghiệm vị giác khác biệt. Khám phá nghệ thuật ẩm thực Nikkei tại nhà hàng, nơi mỗi khoảnh khắc đều trở nên đáng nhớ.



Tầng Trệt, Góc Hai Bà Trưng & Lê Duẩn, Phường Sài Gòn, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:30 - 14:30 & 16:00 - 21:30

VISA

ROS - YACHT CLUB

TP. HCM

Ẩm thực Châu Á

- Best Asian Restaurant 2023 tại Dubai

Ẩm thực Á đương đại là dòng chảy sáng tạo, nơi truyền thống giao thoa với hiện đại, mang đến trải nghiệm độc đáo. Đến từ những quốc gia giàu văn hóa, ẩm thực Á đương đại không chỉ là món ăn mà còn là sự kết hợp hài hòa giữa nghệ thuật và đổi mới. Hãy đến với chúng tôi, thưởng thức các món đặc sắc do đầu bếp Vĩnh chế biến trong không gian ấm cúng, sang trọng bên khung cảnh sông nước và chia sẻ khoảnh khắc đáng nhớ với người thân, bạn bè.



10B Tôn Đức Thắng, Phường Sài Gòn, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 - 23:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters against a dark background.

ROKUSHO SAIGON

TP. HCM

Ẩm thực Nhật

ROKUSHO là một nhà hàng izakaya Nhật Bản hiện đại, kết hợp tinh hoa truyền thống với sự sáng tạo đột phá. Được sáng lập bởi các đầu bếp đạt sao Michelin, ROKUSHO mang đến trải nghiệm fast-casual độc đáo nơi nguyên liệu đặt lên hàng đầu cùng hương vị táo bạo và cách trình bày tinh tế hòa quyện trong không gian thoải mái và đầy năng lượng. Từ những xiên nướng đặc trưng đến các món ăn truyền thống nhưng đầy sự sáng tạo cùng đồ uống được tuyển chọn kỹ lưỡng, ROKUSHO là điểm đến lý tưởng cho những ai yêu thích ẩm thực Nhật Bản theo phong cách hiện đại.



Khu C – Tầng Trệt, Toà nhà Bình Minh, Số 02 Thi Sách, Phường Sài Gòn, TP.HCM



Thứ 2 - Chủ nhật | 17:00 - 0:00

VISA

SEN @AN LAM RETREAT SAIGON

TP. HCM
Ẩm thực Việt

Ngược dòng thời gian để tìm về những hương vị độc bản tưởng như đã lãng quên, Nhà hàng Sen mang đến một trải nghiệm ẩm thực đậm đà bản sắc miền Nam. Được xây dựng trên khái niệm ẩm thực gia đình, Sen tôn vinh những bữa ăn quây quần bên bàn tròn, nơi mỗi món ăn không chỉ phản ánh sự tinh túy của ẩm thực Việt, mà còn là sự kết hợp hoàn hảo giữa các nguyên liệu thiên nhiên và những công thức được gìn giữ qua nhiều thế hệ.



21/4 Khu Phố Trung, Phường Bình Hoà, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ nhật | 17:00 - 22:00 (Gọi món cuối 21:00)

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters against a dark background.

SHAMOJI ROBATA YAKI

TP. HCM

Ẩm thực Nhật

Shamoji Robata Yaki được lấy cảm hứng từ các quán nhậu izakaya được ưa chuộng tại Nhật Bản. Vào những vụ mùa hải sản bận rộn, ngư dân thường ra khơi để đánh bắt xa bờ. Họ nấu nướng bằng bếp lò trên thuyền thường được gọi là Robata Yaki (炉端焼き) và chuyển đồ ăn cho nhau thông qua chiếc muôi khổng lồ Shamoji (しゃもじ)



Cơ sở 1: 04 Alexandre de Rhodes, Phường Sài Gòn, TP.HCM

Cơ sở 2: 68 Lê Lợi, Phường Bến Thành, TP.HCM

Cơ sở 3: 29-31 Lê Thị Riêng, Phường Bến Thành, TP.HCM

Cơ sở 4: 135 Nguyễn Đức Cảnh, Phường Tân Hưng, TP.HCM

Cơ sở 5: 59 Xuân Thủy, Phường An Khánh, TP.HCM



Thứ 2 - Chủ nhật:

11:00 - 14:00 (Đóng Order lúc 13:30)

17:00 - 24:00 (Đóng Order lúc 23:30)

VISA

TOWA

TP. HCM

Ẩm thực Nhật

- *Global Winner 2022 – Luxe Global Awards: Vinh danh quốc tế về khách sạn & ẩm thực.*
- *Gold Award – VMARK Vietnam Design Award: Giải Vàng thiết kế không gian sang trọng.*

Nhà hàng Towa Japanese mang đến phong cách ẩm thực Nhật Bản hiện đại, chuyên phục vụ sushi, sashimi và các món nướng cao cấp được chế biến từ nguyên liệu tươi ngon nhất. Không gian của nhà hàng ấm cúng, tinh tế, kết hợp giữa nét sang trọng và gần gũi, tạo nên bối cảnh lý tưởng để thưởng thức trải nghiệm ẩm thực chuẩn Nhật, hoàn hảo cho cả bữa tối riêng tư hay gặp gỡ bạn bè.



Tầng 28, Sedona Suites, 92-94 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, Phường Sài Gòn, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:30 - 22:30

VISA

YEN SUSHI PREMIUM

TP. HCM

Ẩm thực Nhật

Yen Sushi Premium là hình ảnh thu nhỏ của sự yên bình và niềm đam mê ẩm thực, thể hiện qua logo với họa tiết hình tròn thanh thảo. Phía sau cánh cổng gỗ nâu mộc mạc, trang trí bằng gạch cổ, là khu vườn với cây cổ thụ hàng trăm năm tuổi, tái tạo bầu không khí thanh bình của kiến trúc Ryotei Nhật Bản. Không gian hòa quyện giữa nét xưa và hiện đại, nơi tinh hoa ẩm thực Nhật được nâng tầm qua Kaiseki và Omakase sáng tạo của bếp trưởng Hirohito Sato, đánh thức mọi giác quan và mang đến trải nghiệm trọn vẹn cho thực khách.



Cơ sở 1: 123 Bà Huyện Thanh Quan, Phường Xuân Hòa, TP. Hồ Chí Minh
Cơ sở 2: 49 Trần Ngọc Diện, Phường An Khánh, TP.HCM



Thứ 2 - Chủ nhật | 10:30 - 14:00 & 17:00 - 22:00



VISA

BASILICO JW MARRIOTT SAIGON

TP. HCM

Ẩm thực Ý

- *Gourmet Vietnam Best Italian Restaurant 2025*

Tọa lạc tại tầng trệt JW Marriott Saigon, ngay giữa trung tâm thành phố, nhà hàng Basilico mang phong cách đương đại và nhẹ nhàng, chuyên phục vụ món ăn Ý với hương vị truyền thống và những món tráng miệng do các đầu bếp tự tay làm. Lò nướng pizza bằng củi và nhiều loại rượu vang tạo nên không khí ấm cúng cho những món ăn đẹp mắt thêm phần ngon miệng.



Tầng trệt, JW Marriott Saigon, Góc đường Lê Văn Hữu & Nguyễn Du, Phường Sài Gòn, TP. HCM



Thứ 2 - Chủ nhật | 6:30 - 21:30

VISA

GODMOTHER

TP. HCM

Ẩm thực quốc tế

Từ "Godmother" trong tiếng Việt có nghĩa là "mẹ đỡ đầu", thể hiện mong muốn của chúng tôi rằng nơi đây sẽ là một chốn bình yên, ấm áp và dễ chịu giữa nhịp sống hối hả và nhộn nhịp. Với mô hình "Ăn uống cả ngày", Godmother là địa điểm lý tưởng cho trải nghiệm ẩm thực thư giãn. Cho dù bạn muốn dùng bữa, nhâm nhi tách cà phê hay trò chuyện cùng bạn bè, chúng tôi luôn chào đón bạn đến với thực đơn đa dạng, phục vụ bảy ngày một tuần, bất cứ lúc nào.



70B Lê Lợi, Phường Sài Gòn, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Thứ 6 | 8:00 - 21:00

Thứ 7 - Chủ Nhật | 8:00 - 22:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters against a dark blue background.

JW CAFÉ SAIGON

TP. HCM

Ẩm thực quốc tế

JW Café là điểm đến ẩm thực cao cấp phục vụ cả ngày, nơi sự bền vững hòa quyện cùng thiết kế hiện đại và dịch vụ xuất sắc. Từ nguồn nguyên liệu tươi ngon được tuyển chọn kỹ lưỡng, các món nướng đặc trưng đến những tinh hoa ẩm thực quốc tế và tráng miệng hấp dẫn, mỗi món ăn đều được chăm chút để mang đến trải nghiệm trọn vẹn. Không gian sang trọng nhưng vẫn ấm cúng, kết hợp cùng phong cách phục vụ tinh tế, biến mỗi khoảnh khắc tại JW Café thành một hành trình ẩm thực đáng nhớ, nơi thực khách có thể tận hưởng từ những bữa ăn thường nhật đến các dịp đặc biệt.



Tầng 1, JW Marriott Hotel & Suites Saigon, Góc Hai Bà Trưng & Lê Duẩn, Phường Sài Gòn, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ nhật | 6:00 - 22:00



PRIME STEAK BOUTIQUE & CHILL

TP. HCM
Steakhouse

- *Best Steakhouse Restaurant - Gourmet Vietnam Award 2025*

Tọa lạc tại trung tâm Thành phố, với không gian 900m2 thiết kế theo phong cách hiện đại sang trọng, đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp cùng đội ngũ đầu bếp hơn 20 năm kinh nghiệm. Tủ aging lớn nhất Việt Nam chứa 1 tấn Dry-aged Beef, hơn 540 chai vang hảo hạng cũng đã được “lên kệ” để sẵn sàng phục vụ. Khi thưởng thức ẩm thực, niềm vui và sự thoải mái luôn được đặt trên hết. Đó là tinh thần mà PRIME muốn mang đến cho thực khách.



Số 138 - 140 - 142 Pasteur, Phường Sài Gòn, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 - 14:00 & 17:30 - 23:30

Thứ 7 - Chủ nhật | 17:30 - 23:30

VISA

STOKER

TP. HCM
Steakhouse

- *Michelin Selected 2023*
- *Michelin Selected 2024*
- *Michelin Selected 2025*
- *Michelin Selected 2026*

Stoker Woodfired Grill & Bar không chỉ là nơi thưởng thức các món thịt được chế biến theo phương pháp truyền thống mà còn là một điểm đến lý tưởng cho những ai yêu thích sự ẩm thực cao cấp và độc đáo. Nhà hàng này được thiết kế với sự kết hợp giữa sự hiện đại và cổ điển, với không gian ấm cúng và sang trọng, tạo nên một trải nghiệm ẩm thực ấn tượng cho thực khách.



Cơ sở 1: 44 Mạc Thị Bưởi, Phường Sài Gòn, TP.HCM
Cơ sở 2: 2 Đặng Hữu Phổ, Phường An Khánh, TP.HCM



Cơ sở 1:
Thứ 2 - Thứ 6 | 11:30 - 23:00
Thứ 7 - Chủ nhật: 17:00 - 23:00

Cơ sở 2:
Chủ nhật - Thứ 6 | 11:30 - 23:00
Thứ 7 | 17:00 - 23:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters in the top left corner of the image.

THE ALBION BY KIRK WESTAWAY

TP. HCM

Ẩm thực Châu Âu

- *Michelin Selected 2025*
- *Best Hotel Dining 2025 - Gourmet Vietnam Award 2025*
- *Tatler Best 2025 Asia Pacific 2025 - Best 100 Restaurants*
- *Michelin Selected 2026*

Dưới bàn tay tài hoa của đầu bếp Kirk Westaway và Christopher Clarke, ẩm thực Anh được tái hiện một cách tinh tế và sáng tạo, mang đến những trải nghiệm ẩm thực độc đáo ngay tại trung tâm thành phố. Sở hữu tầm nhìn bao quát thành phố và không gian thiết kế lấy cảm hứng từ những câu lạc bộ đặc quyền danh tiếng ở London. Bằng sự kết hợp vừa tinh tế vừa sống động, 2 đầu bếp tài hoa đã thổi làn gió mới vào hương vị cổ điển, mang đến trải nghiệm ẩm thực mới lạ.



Hôtel des Arts Saigon, Số 76 - 78 Nguyễn Thị Minh Khai, Phường Xuân Hòa, TP. HCM



Thứ 2 - Thứ 7 | 17:30 - 23:30 (Gọi món lần cuối: 21:30)

Chủ nhật | 11:00 - 17:00 (Bữa trưa truyền thống)

**Nhà hàng không hút thuốc*

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters in the top left corner of the image.

THE PALM RESTAURANT & BAR

TP. HCM

Ẩm thực Pháp

Một ốc đảo yên bình giữa lòng Sài Gòn, The Palm mang đến cảm giác thư thái nhẹ nhàng qua sự kết hợp tinh tế của chất liệu tự nhiên và gam màu xanh dịu mát. Tọa lạc ngay bên Hồ Con Rùa, không gian mở ra tầm nhìn thoáng đãng hướng về nhịp sống thành phố, đồng thời vẫn giữ được sự riêng tư và an yên. Đây là nơi lý tưởng để tận hưởng những phút giây thư giãn bên hồ bơi, thả lỏng tâm trí và tái tạo năng lượng giữa lòng đô thị sôi động.



10A Phạm Ngọc Thạch, Phường Xuân Hòa, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ nhật | 16:00 - 23:00



5 SENSES JAPANESE FUSION

TP. HCM

Ẩm thực Nhật

- *Luxury Hotel Restaurant 2023*
- *Best Head Chef - South East Asia 2023*

5 Senses Art of Fusion mang đến trải nghiệm ẩm thực độc đáo, đánh thức cả năm giác quan. Tọa lạc tại tầng trệt khách sạn 5 sao Nikko TP.HCM, nhà hàng phục vụ ẩm thực cao cấp, rượu vang và tuyển chọn xì gà dành cho những tín đồ sành điệu. Đầu bếp M. Burc Tuncel Trussardi là chuyên gia trong ngành khách sạn cao cấp với hơn 30 năm kinh nghiệm quốc tế trong F&B và marketing, từng làm việc tại các nhà hàng đạt sao Michelin, dẫn dắt nhiều dự án thành công và phát triển các concept ẩm thực đoạt giải, đồng thời là một đầu bếp truyền hình nổi tiếng.



Tầng trệt, Nikko Hotel, 235 Nguyễn Văn Cừ, Phường Cầu Ông Lãnh, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ Nhật | 15:00 - 23:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters. It is positioned in the upper left corner of the page, which features a background image of the interior of the Icon Cruise Saigon. The interior has a modern, curved design with warm lighting and large windows overlooking the city of Saigon at night.

ICON CRUISE SAIGON

TP. HCM

Fusion

Biểu tượng mới của sự sang trọng và đẳng cấp giữa lòng Sài Gòn, ICON Saigon Cruise mang đến hành trình ẩm thực tinh tế trên dòng sông Sài Gòn thơ mộng. Không chỉ là một nhà hàng, đây là không gian nơi ẩm thực cao cấp hòa quyện cùng âm nhạc, ánh sáng và khung cảnh thành phố rực rỡ về đêm. Mỗi khoảnh khắc trên du thuyền đều được chăm chút để mang đến trải nghiệm lãng mạn, tinh tế và đáng nhớ giữa lòng đô thị sôi động.



05 Nguyễn Tất Thành, Phường Xóm Chiếu, TP. Hồ Chí Minh



Thứ 2 - Chủ nhật | 07:00 - 23:30

Sunset Tour | 17:00 Khởi hành – 18:00 Cập bến

Bữa tối | 18:00 Đón khách – 19:30 Khởi hành – 21:00 Cập bến

VISA

OCULUS

TP. HCM

Fusion

- *Tatler Best Of Vietnam 2026 - Top 100 Bars*
- *Mensfolio Vietnam Rising Star Bar*

OCULUS là một quán bar được thiết kế như một sân khấu, dựa trên niềm tin rằng "đôi mắt diễn giải tâm hồn". Đắm mình trong không gian bóng tối huyền ảo, nơi ánh sáng ấm áp di chuyển như những tín hiệu sân khấu, dẫn dắt ánh nhìn của bạn. Khi màn trình diễn bắt đầu, những cuộc trò chuyện dần lắng xuống, để bạn hoàn toàn hòa mình vào hành trình trải nghiệm giác quan, nơi bạn không chỉ thưởng thức đồ uống mà còn chứng kiến nghệ thuật kết hợp cocktail sống động.



54 Võ Văn Tần, Phường Xuân Hòa, TP. Hồ Chí Minh



Cocktail Lounge:

Thứ 3 - Thứ 5 | 19:00-01:00

Thứ 6 - Chủ nhật | 19:00 - 02:00

Dining Room

Thứ 4 - Chủ nhật | 19:00 - Đêm khuya



HATOYAMA HẢI PHÒNG

Hải Phòng

Ẩm thực Nhật

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Hatoyama là cầu nối giữa ẩm thực Việt – Nhật, mang đến trải nghiệm tinh tế với sashimi, sushi và các món Nhật được chế biến từ nguồn hải sản Việt Nam chất lượng cao. Mỗi nguyên liệu đều được tuyển chọn kỹ lưỡng nhằm giữ trọn độ tươi ngon và hương vị nguyên bản. Không gian nhà hàng kết hợp hài hòa giữa nét truyền thống Nhật Bản và phong cách hiện đại, tạo nên bối cảnh sang trọng cho mỗi bữa ăn. Tại Hatoyama, mỗi món ăn không chỉ là sự kết hợp của hương vị mà còn là nghệ thuật trình bày đầy tinh tế và cân bằng.



Tầng 1 & 2, Khách sạn Pearl River, Km8 Phạm Văn Đồng, Phường Hưng Đạo, Hải Phòng



Thứ 2 – Chủ nhật | 10:00 – 14:00 & 17:00 – 22:00



VISA

HATOYAMA QUẢNG NINH

Quảng Ninh

Ẩm thực Nhật

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Hatoyama là cầu nối giữa ẩm thực Việt – Nhật, mang đến trải nghiệm tinh tế với sashimi, sushi và các món Nhật được chế biến từ nguồn hải sản Việt Nam chất lượng cao. Mỗi nguyên liệu đều được tuyển chọn kỹ lưỡng nhằm giữ trọn độ tươi ngon và hương vị nguyên bản. Không gian nhà hàng kết hợp hài hòa giữa nét truyền thống Nhật Bản và phong cách hiện đại, tạo nên bối cảnh sang trọng cho mỗi bữa ăn. Tại Hatoyama, mỗi món ăn không chỉ là sự kết hợp của hương vị mà còn là nghệ thuật trình bày đầy tinh tế và cân bằng.



A1-01 Monbay, Đường Trần Quốc Nghiễn, Phường Hồng Gai, Quảng Ninh



Thứ 2 – Chủ nhật | 10:00 – 14:00 & 17:00 – 22:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters in the top left corner of the image.

ALL SEASONS DANANG

Đà Nẵng

Nhà hàng Hải sản

Nhà hàng All Seasons Buffet Đà Nẵng là điểm đến lý tưởng cho những ai yêu thích hải sản và trải nghiệm ẩm thực đa dạng. Tọa lạc tại thành phố biển sôi động, nhà hàng nổi bật với buffet tôm hùm không giới hạn – lần đầu tiên có mặt tại địa phương. Thực đơn phong phú từ hải sản tươi ngon, chế biến tinh tế, giữ trọn hương vị tự nhiên, hứa hẹn làm hài lòng cả những thực khách khó tính nhất. Không gian mang phong cách công nghiệp ấm cúng, sang trọng, cùng đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp, tận tâm, mang đến trải nghiệm ẩm thực trọn vẹn và khó quên.



193 Nguyễn Văn Thoại, An Hải Đông, Phường An Hải, Đà Nẵng



Thứ 2 - Chủ nhật | 11:00 - 14:30 & 17:00 - 22:00

VISA

HOME HOI AN

Đà Nẵng

Ẩm thực Việt Nam

Tọa lạc giữa trung tâm Phố cổ Hội An, gần các địa điểm du lịch nổi tiếng như Chợ đêm Hội An, HOME Hội An mang đến sự thuận tiện cho du khách trong hành trình khám phá vùng đất Di sản.

Thưởng thức ẩm thực trong không gian sang trọng, tinh tế và tận hưởng thực đơn đa dạng, từ các món đặc sản Hội An đến hương vị Việt truyền thống. Dù bạn dùng bữa một mình hay đi cùng hội nhóm, thực đơn set của HOME Hoian đều đáp ứng mọi khẩu vị.



Số 14 La Hối, Phường Hội An, Thành phố Đà Nẵng



Thứ 2 - Chủ nhật | 10:00 - 22:00 (Trưa, Tối)



HIDDEN THAIGERS

Đà Nẵng

Ẩm thực Thái Lan

Ẩm thực Thái tại Hidden Thaiger được tạo nên từ sự hợp tác giữa Maew – đầu bếp gia đình giàu kinh nghiệm đến từ Bangkok – và Alessio Rasom, đầu bếp chuyên nghiệp từng điều hành Si Dining được Michelin bình chọn tại Đà Nẵng. Alessio lần đầu khám phá niềm đam mê với hương vị Thái dưới sự hướng dẫn của bếp trưởng William Ledeuil tại Ze Kitchen Galerie ở Paris. Sự kết hợp này củng cố cam kết mang đến trải nghiệm Thái đích thực, với hương vị bùng nổ và sáng tạo, đem lại cho thực khách một hành trình ẩm thực độc đáo và khó quên.



47/6 Trần Hưng Đạo, Phường Hội An, Thành phố Đà Nẵng



Thứ Hai – Chủ Nhật | 11:00 – 22:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters. It is positioned in the upper left corner of the image, which features a blurred background of a restaurant interior with tables, chairs, and greenery.

LIM DINING ROOM

Đà Nẵng

Ẩm thực Ý

Lim Dining Room được coi là một trong những ngôi nhà hai tầng đẹp nhất ở phố cổ Hội An, với sân hiên ngoài trời rộng rãi, sân trong có cây đa rợp bóng mát và tầng trên nằm tách biệt khỏi những con phố đông đúc. Kiến trúc tái hiện nhà cổ Hội An với lan can chạm khắc tinh xảo, mái ngói đất sét, kết hợp nội thất Scandinavia tối giản và nghệ thuật đương đại Việt Nam. Bếp trưởng Alessio Rasom, từng rèn luyện tại nhiều nhà hàng Michelin, mang đến phong cách Ý tinh tế, tỉ mỉ và tôn trọng nguyên liệu, tạo nên trải nghiệm ẩm thực hài hòa giữa truyền thống và hiện đại.



96 Nguyễn Thái Học, Phường Hội An, Thành phố Đà Nẵng



Thứ Hai - Chủ Nhật | 8:00 - 22:00



VISA

THE HILL STATION

• *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Đà Nẵng

Ẩm thực Châu Âu

Nằm trong biệt thự Pháp cổ hơn 100 năm tuổi, The Hill Station mang phong cách Âu tinh tế nhưng thư thái, lưu giữ vẻ đẹp di sản giữa lòng Phố Cổ Hội An. Từ nguồn cảm hứng Sa Pa đến không gian cổ kính ấm áp, nơi đây là "điểm dừng chân" bình yên cho những ai tìm kiếm cảm giác thuộc về. Ẩm thực Âu cổ điển được chế biến tỉ mỉ với các loại sốt thủ công, mang hương vị gần gũi và vỗ về. Dù là bữa trưa nhẹ nhàng hay buổi tối thân mật, thực khách luôn có thể tận hưởng rượu vang tinh tuyển trong không gian giàu cảm xúc – nơi ẩm thực, thời gian và trải nghiệm giao hòa trọn vẹn.



321 Nguyễn Duy Hiệu, Hội An, TP Đà Nẵng



Thứ Hai – Chủ Nhật | 07:00 – 22:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters. It is positioned in the top left corner of the image, which features a background of a restaurant interior with wooden tables, chairs, and large windows overlooking a river.

THE MERCHANT RIVER CRUISE & RESTAURANT

Đà Nẵng

Ẩm thực bền vững

The Merchant River Cruise & Restaurant mang đến một hành trình ẩm thực độc đáo trên dòng sông Thu Bồn thơ mộng. Không chỉ là một nhà hàng, đây còn là trải nghiệm du thuyền sang trọng, nơi thực khách vừa thưởng thức món ăn vừa ngắm nhìn cảnh sắc Hội An lung linh về đêm. Với vị trí độc đáo trên sông, Merchant mang đến góc nhìn mới lạ về phố cổ Hội An – một sự hòa quyện hoàn hảo giữa ẩm thực, cảnh quan và phong cách sống tinh tế.



232 Trần Nhân Tông, Cẩm Châu, Hội An Đông, Đà Nẵng



Thứ 2 - Chủ Nhật | 15:00 - 23:00

The Visa logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters against a dark background.

VINCOGNITO

Đà Nẵng

Ẩm thực Ý

- *Tripadvisor Travellers' Choice Award*

Tọa lạc trong một biệt thự theo phong cách nghệ thuật trang trí tại Phố cổ Hội An, Vincognito Wine Bar & Italian Trattoria mang đến cho bạn một không gian thư giãn nhưng tinh tế, nơi nét quyến rũ vượt thời gian hòa quyện cùng phong cách đương đại của rượu vang hảo hạng và các món ăn Ý truyền thống từ đầu bếp Alessio Rasom. Tại đây chúng tôi tin rằng rượu vang thượng hạng và ẩm thực tinh túy chính là chất xúc tác hoàn hảo để khơi mở những kết nối, mang lại trải nghiệm ấm cúng và khó quên.



47/6 Trần Hưng Đạo, Phường Hội An, Thành phố Đà Nẵng



Thứ Hai – Chủ Nhật | 11:00 – 0:00 (Sáng)



NGON GALLERY NHA TRANG

Khánh Hòa

Nhà hàng Hải sản

Tại Ngon Gallery, chúng tôi tự hào mang đến những món ăn ngon nhất mà bạn từng trải nghiệm. Sử dụng nguyên liệu tươi ngon tại Nha Trang, đặc biệt là tôm hùm và hải sản, nhà hàng thỏa mãn vị giác với các món ăn truyền thống địa phương tinh tế, kết hợp hương vị độc đáo từ ẩm thực Đông – Tây. Ghé thăm Ngon Gallery, bạn sẽ ấn tượng không chỉ bởi chất lượng và sự đa dạng của thực đơn, mà còn bởi khung cảnh hưởng biển tuyệt đẹp và đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp, tận tâm, mang đến trải nghiệm ẩm thực khó quên.



Mặt bằng thương mại - tầng 2, tòa nhà Citadines Bayfront Nha, Phường Nha Trang,
Tỉnh Khánh Hòa



Thứ 2 - Chủ Nhật | 11:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00

Quét mã QR để khám phá
thêm về chương trình:



Quét mã QR để liên hệ với
Visa Concierge và được hỗ trợ chi tiết:



Zalo



TRÂN TRỌNG CẢM ƠN!

VISA