



ĐẶC QUYỀN ẨM THỰC CAO CẤP VISA VIỆT NAM

*Danh sách nhà hàng tham gia
(Cập nhật tháng 10/2025)*



VISA

01 NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH





Dẫn lối vị giác bằng hành trình ẩm thực đầy cảm xúc

Tận hưởng từng khoảnh khắc với ưu đãi **lên đến 50%**
tại các nhà hàng đẳng cấp mỗi ngày

Áp dụng cho chủ thẻ
Visa Signature, Visa Infinite và Visa Commercial



VISA

02

DANH SÁCH NHÀ HÀNG





DANH SÁCH NHÀ HÀNG | ĐẶC QUYỀN ẨM THỰC VISA

TP. Hồ Chí Minh

KIẾU Á

BLACK VINEGAR
DA 夜 DINING
ĐU ĐỦ XANH
LIBAI
NÉN LIGHT RESTAURANT
ROKUSHO SAIGON
TOWA - JAPANESE CUISINE & LOUNGE
YÊN SUSHI PREMIUM
YEN SUSHI & SAKE PUB

KIẾU ÂU

THE ALBION BY KIRK WESTAWAY
NAMO MODERN ITALIAN
OCTO TAPAS RESTOBAR
PRIME STEAK BOUTIQUE & CHILL
STOKER WOODFIRE GRILL & BAR
LÜNE RESTAURANT & BAR

FUSION

AIII HOUSE RESTAURANT
ORYZ SAIGON
TALES BY CHAPTER
TRE DINING
5 SENSES

Hà Nội

KIẾU Á

CHAPTER DINING & GRILL
HÀ THÀNH MANSION
HATOYAMA
IZAKAYA BY KOKI
MASU
ME&AN VEGETARIAN
KISEKI-RO
SAMWONJUNG
GARDEN (삼원가든)

KIẾU ÂU

ETËSIA • KITCHEN COUNTER + WINES
HEMISPHERES STEAK AND SEAFOOD GRILL
RICO SEAFOOD & GRILLS
RICO - SOUTH AMERICAN STEAKHOUSE
BARBAK

FUSION

MÀU - GASTRO & WINE BAR
LAMAI GARDEN



TP. HỒ CHÍ MINH | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU Á

BLACK VINEGAR

- Lầu 1, New World Saigon, Số 76 Lê Lai, Phường Bến Thành, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật | Bữa trưa 11:30 – 15:00 | Bữa tối 17:30 – 22:30
- Tọa lạc trong không gian tinh tế và hiện đại, Black Vinegar phục vụ ẩm thực Quảng Đông hiện đại trong một bầu không khí ấm cúng và thân mật với nhiều không gian để thưởng thức ẩm thực. Khách hàng có thể lựa chọn các món hải sản tươi từ Quầy Crudi, thưởng thức các loại cocktail đặc biệt và rượu sake tán gẫu cùng bạn bè trong khu vực ăn uống tinh tế thoải mái trong các phòng riêng.



DA 夜 DINING

- Lầu 26 – Centec Tower, Số 72 Nguyễn Thị Minh Khai, Phường Xuân Hoà, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 18:00 – 23:00
- Lấy ý tưởng từ biểu tượng điện ảnh năm 2000s “In the Mood for Love” của Vương Gia Vệ mang đến cảm xúc sâu lắng. Nhà hàng mong muốn mang đến trải nghiệm ẩm thực kết hợp giữa truyền thống Trung Hoa và hiện đại, với tay nghề thủ công và nguyên liệu đặc sản địa phương được chọn lọc kỹ lưỡng, nhấn mạnh vào việc giữ trọn hương vị tự nhiên nhất.





TP. HỒ CHÍ MINH | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU Á

ĐU ĐỦ XANH

- Số 178A Hai Bà Trưng, Phường Sài Gòn, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 11:00 – 14:00 & 17:00 – 21:30
- Đến với nhà hàng, thực khách sẽ được chào đón trong không gian mang màu hoài niệm, nhiều ánh sáng và cây xanh. Thực đơn của tiệm lấy thật nhiều cảm hứng từ những món chay thanh lành không bột ngọt, được kết hợp từ nguồn nguyên liệu thuận tự nhiên, với mong muốn sự an yên chạm đến khách hàng ở tất cả các giác quan để khi miệng nếm, mắt nhìn, tai nghe, mũi ngửi đều thấy thật "Đủ" để trải nghiệm một bữa chay thật vẹn tròn.



LIBAI

- Số 80 Đông Du, Phường Sài Gòn, TP.HCM.
- Thứ 2 – Thứ 7 | 11:00 – 14:30 & 18:00 – 22:00
- Chủ Nhật | 10:00 – 14:30 & 18:00 – 22:00
- 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.

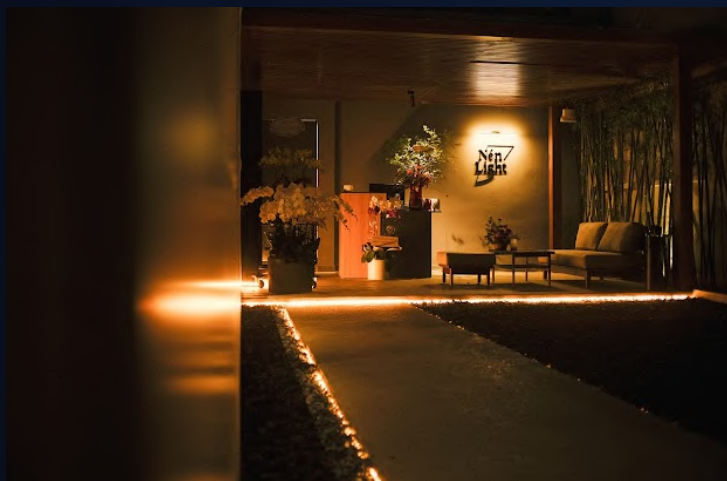




TP. HỒ CHÍ MINH | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU Á

NÉN LIGHT RESTAURANT

- Số 122/2 Trần Đình Xu, Phường Bến Thành, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 18:00 – 23:30
- Sau khi đi dạo dọc con phố hẹp, thực khách thường bị mê mải bởi ánh đèn đẹp lung linh tạo nên bầu không khí thư thái trong khu vườn tre xanh mát. Uớp thử một nền ẩm thực không gian với những món ăn không giới hạn, đầu bếp trẻ tũ mẫn sáng tạo ra một thực đơn thử nghiệm từ 7 đến 9 món ăn với những câu chuyện riêng. Đầu bếp sử dụng chủ yếu các nguyên liệu địa phương trong những tạo phẩm tinh xảo của mình và thay đổi thực đơn mỗi bốn tháng để luôn đảm bảo sự mới mẻ.



ROKUSHO SAIGON

- Số 2 Thi Sách, Phường Sài Gòn, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 17:00 – 24:00
- 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 và 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.





TP. HỒ CHÍ MINH | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU Á

TOWA - JAPANESE CUISINE & LOUNGE

- Tầng 28 – Sedona Suites, Số 94 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, Phường Bến Thành, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 11:30 – 22:30
- Độc đáo, khó quên và đầy trải nghiệm, TOWA – với ý nghĩa “cuộc sống vĩnh cửu” trong tiếng Nhật, là cái tên thể hiện mong muốn tái hiện và mang đến cho thực khách những món ngon ẩm thực vượt thời gian từ xứ sở mặt trời mọc. TOWA tự hào là sự lựa chọn tối ưu cho mọi yêu cầu của khách hàng.



YÊN SUSHI PREMIUM

- Chi nhánh 1: Số 123 Bà Huyện Thanh Quan, Phường Nhiêu Lộc, TP.HCM.
- Chi nhánh 2: Số 49 Trần Ngọc Diện, Phường An Khánh, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 10:30 – 14:00 & 17:00 – 22:00
- Yen Sushi Premium mang đến sự yên bình, tôn vinh ẩm thực và không gian với khu vườn cổ thụ. Kết hợp kiến trúc Ryotei Nhật Bản với sự hiện đại, nơi thực khách trải nghiệm nghệ thuật Kaiseki và Omakase sáng tạo của đầu bếp Hirohito Sato, đánh thức mọi giác quan.

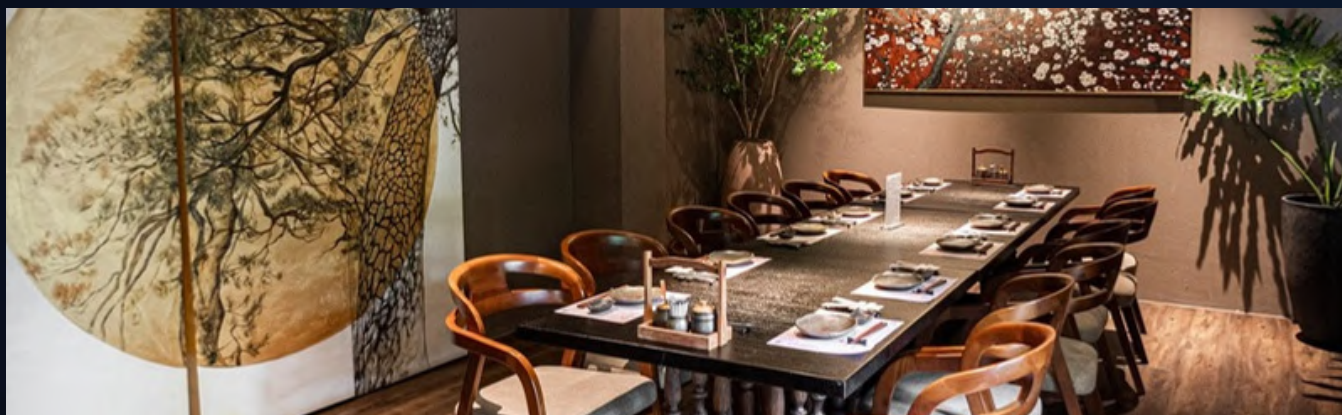




TP. HỒ CHÍ MINH | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU Á

YEN SUSHI & SAKE PUB

- Nhà hàng 1: Số 15 - 15A Lê Quý Đôn, Phường Xuân Hoà, TP.HCM.
- Nhà hàng 2: Số 151E Hai Bà Trưng, Phường Xuân Hoà, TP.HCM.
- Nhà hàng 3: Số 185 Nguyễn Đức Cảnh, Phường Tân Hưng, TP.HCM.
- Nhà hàng 4: Số 2B Lê Duẩn, Phường Sài Gòn, TP.HCM.
- Nhà hàng 5: Số 30 Trường Sơn, Phường Tân Sơn Hoà, TP.HCM.
- Nhà hàng 6: Số 55 Xuân Thuỷ, Phường An Khánh, TP.HCM.
- Nhà hàng 7: Số 68 Lê Lợi, Phường Bến Thành, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 10:30 – 14:00 & 17:00 – 22:00
- Yen Sushi & Sake Pub là chuỗi nhà hàng Nhật Bản tiên phong theo phong cách kết hợp hài hòa tinh hoa ẩm thực Nhật Bản với hương vị đường đại toàn cầu. Trong khung cảnh hiện đại được bổ sung bởi những bản nhạc chill quen thuộc, các đầu bếp lành nghề đã khéo léo hòa quyện những cảm hứng ẩm thực đa dạng, vượt qua mọi ranh giới để mang đến những trải nghiệm mới mẻ và tinh tế cho thực khách. Yen Sushi & Sake Pub tôn trọng sự riêng tư của bạn và muốn mang đến cho bạn những trải nghiệm hạnh phúc nhất, do đó không gian của chúng tôi được tạo ra và mang đến sự thoải mái và yên bình trong tâm trí.





TP. HỒ CHÍ MINH | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU ÂU

THE ALBION BY KIRK WESTAWAY

- Tầng 23, Số 76 – 78 Nguyễn Thị Minh Khai, Phường Xuân Hòa, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 17:30 – 23:30
- Nằm trên tầng 23 của một khách sạn cao tầng tại quận 3, The Albion by Kirk tái hiện vẻ đẹp tinh tế của kiến trúc Anh Quốc. Với triết lý “tái hiện ẩm thực Anh Quốc” theo phong cách hiện đại, Chef Kirk đã khéo léo kết hợp nét đặc sắc của ẩm thực Anh cùng nguồn nguyên liệu địa phương, mang đến những món ăn vừa quen thuộc vừa mới lạ cho thực khách tại The Albion.



NAMO MODERN ITALIAN

- Số 34 Lê Lợi, Phường Bến Thành, TP.HCM.
- Thứ 3 – Chủ nhật | 17:30 – 22:00
- Namo thể hiện sự linh hoạt của ẩm thực Ý và tinh thần hiếu khách của người Ý và không ngừng phát triển với năng lượng năng động của Sài Gòn. Đầu bếp Ivan Barone, với hơn một thập kỷ sống ở Sài Gòn và 30 năm kinh nghiệm ẩm thực, mang đến một cách tiếp cận mới mẻ cho Namo thông qua việc sử dụng khéo léo các nguyên liệu tốt nhất của Châu Á Thái Bình Dương và các sản phẩm của vùng Mè Kông để thực hiện đúng kỹ thuật nấu ăn Ý chính thống của mình.





TP. HỒ CHÍ MINH | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU ÂU

OCTO TAPAS RESTOBAR

- Tầng 2, Số 75 Hồ Tùng Mậu, Phường Sài Gòn, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật | Bữa trưa 11:30 – 14:00 | Bữa tối 16:00 – 22:00
- Với những bức tường gạch trần mộc mạc, trần nhà ốp gỗ cao sang cùng điểm nhấn kim loại đen, không gian nội thất nơi đây hiện lên như bức tranh tinh tế. Octo tự hào là điểm đến lý tưởng cho những ai đam mê ẩm thực Tây Ban Nha với những món ăn đậm chất truyền thống như croquette nổi tiếng, súp lạnh gazpacho mát lạnh và thịt xông khói Iberico được ủ tới 48 tháng.



PRIME STEAK BOUTIQUE & CHILL

- Số 138 – 142 Pasteur, Phường Sài Gòn, TP.HCM.
- Thứ 2 – Thứ 6: 11:00 – 23:30 | Thứ 7 – Chủ nhật: 17:30 – 23:30
- Prime Steak Boutique & Chill là nhà hàng bít tết boutique đầu tiên giữa lòng Sài Gòn, được dẫn dắt bởi đầu bếp tài năng – Khải Vũ, chắc chắn sẽ gây ấn tượng với cả những thực khách khó tính nhất. PRIME chỉ sử dụng những miếng thịt bò ngon nhất, được ủ từ 45 ngày đến 100 ngày trong môi trường được kiểm soát để phá vỡ các enzyme tự nhiên trong thịt, tạo nên hương vị vượt trội hơn.





TP. HỒ CHÍ MINH | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU ÂU

STOKER WOODFIRE GRILL & BAR

- Nhà hàng 1: Số 44 Mạc Thị Bưởi, Phường Sài Gòn, TP.HCM.
- Nhà hàng 2: Số 2 Đặng Hữu Phổ, Phường An Khánh, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 11:30 – 23:00
- Stoker trở thành biểu tượng độc đáo trong nền ẩm thực Việt Nam. Thực đơn đa dạng tại Stoker không chỉ dẫn dắt thực khách vào một hành trình thú vị qua các món ăn hấp dẫn, mà còn tạo ra một trải nghiệm hương vị độc đáo. Bằng việc khéo léo sử dụng những nguyên liệu tươi ngon và chất lượng, mỗi món ăn tại Stoker trở thành một tác phẩm nghệ thuật độc quyền, từ những miếng thịt nướng bên trên lửa gỗ hương thơm đến những món ăn tinh tế được chế biến tỉ mỉ.



LÜNE RESTAURANT & BAR

- Số 17/14 Lê Thánh Tôn, Phường Sài Gòn, TP.HCM.
- Thứ 2 – Thứ bảy | Bữa trưa 11:30 – 14:00 | Bữa tối 17:00 – 22:30
- Được sáng lập bởi đầu bếp Adrien Guenzi, người gốc Lyon, nhà hàng mang đến trải nghiệm ẩm thực Pháp tinh tế, kết hợp giữa truyền thống và hiện đại; là lựa chọn lý tưởng cho những ai yêu thích ẩm thực Pháp đương đại trong một không gian tinh tế và dịch vụ chuyên nghiệp. Thực đơn của Lüne bao gồm các món ăn như pâté en croûte, escargot, và pithiviers, được chế biến tỉ mỉ và trình bày đẹp mắt. Nhà hàng còn cung cấp các thực đơn thử món (tasting menu) 4-6 món, kết hợp cùng bộ sưu tập rượu vang được lựa chọn kỹ lưỡng để nâng cao trải nghiệm ẩm thực.





TP. HỒ CHÍ MINH | NHÀ HÀNG ẨM THỰC FUSION

AIII HOUSE SAIGON

- Số 27/6 Nguyễn Bình Khiêm, Phường Sài Gòn, TP.HCM.
- Thứ 4 – Thứ 2 | 17:30 – 23:00
- Aiii... âm vang tiếng gọi vọng về từ muôn thuở, từ mọi miền ký ức của một nền ẩm thực đậm đà bản sắc, giàu chất liệu văn hoá, khơi nguồn cảm hứng cho Chef Alain Phạm. Nhà Aiii theo trường phái ẩm thực đương đại với chất liệu Việt Nam nhưng được biến hoá qua lăng kính riêng của Chef Alain sau nhiều năm tu nghiệp tại Pháp. Tại đây, vị giác sẽ chính là chìa khóa mở ra hành trình thưởng thức đa giác quan được dẫn lối bằng câu chuyện đầy thú vị.



ORYZ SAIGON

- Số 51 Trần Nhật Duật, Phường Tân Định, TP.HCM.
- Thứ 3 – Chủ Nhật | 17:00 – 23:00
- ORYZ được lấy cảm hứng từ tên khoa học của hạt gạo, nhằm tôn vinh ý nghĩa của của nó trong sự phát triển của nền ẩm thực châu Á. ORYZ mong muốn mang đến trải nghiệm hành trình ẩm thực cách tân, nơi quá khứ được kết nối với hiện tại để tạo ra câu chuyện độc đáo qua từng món ăn sáng tạo. Bên cạnh đó, nhà hàng được thiết kế với gian bếp mở để khi vừa bước vào thực khách có thể chiêm ngưỡng toàn bộ quá trình làm ra những món ăn có tính nghệ thuật cao của nhà hàng.





TP. HỒ CHÍ MINH | NHÀ HÀNG ẨM THỰC FUSION

TALES BY CHAPTER

- Số 10 Nguyễn Thành Ý, Phường Sài Gòn, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 18:00 – 23:00
- Ý tưởng phát triển một trang trại xa thành phố, nơi rau củ quả có thể phát triển trong không khí trong lành, không bị ô nhiễm, xa rời sự ồn ào của phố thị và những tòa nhà thương mại đã luôn thôi thúc Chef Quang Dũng, khi những thách thức về môi trường trở nên đáng lo ngại. Từ nông trại đến bàn ăn của thực khách, mỗi món ăn là một câu chuyện về niềm đam mê, sự lao động tận tâm và một lòng tôn trọng thiên nhiên. Chào mừng quý thực khách với Tales by Chapter—nơi không nguyên liệu nào bị lãng phí!



TRE DINING

- Số 35 Xuân Thủy, Phường An Khánh, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật (ngoại trừ Thứ 3) | 17:00 – 23:00
- Tre Dining đem đến cho thực khách một không gian đầy chất truyền thống và đậm bản sắc dân tộc khi sử dụng nội thất và ngoại thất chủ yếu làm từ tre. Các món ăn của Tre là sự thể hiện cho tinh túy của ẩm thực Việt Nam. Đó là sự kết hợp cân bằng giữa nhiều kỹ thuật nấu nướng của các nền văn hóa khác nhau, với nguyên vật liệu được chọn lọc kỹ càng và chất lượng.





TP. HỒ CHÍ MINH | NHÀ HÀNG ẨM THỰC FUSION

5 SENSES

- Tầng trệt khách sạn Nikko Hotel Saigon - Số 235 Nguyễn Văn Cừ, Phường Cầu Ông Lãnh, TP.HCM.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 15:00 – 23:00
- Nhà hàng Fusion Nhật Bản 5 Senses được thiết kế để mang lại trải nghiệm ăn uống tuyệt vời, thu hút cả năm giác quan. Mỗi món ăn tại 5 Senses Art of Fusion là một tác phẩm nghệ thuật, được chế tác tỉ mỉ để mang đến không chỉ một bữa ăn mà còn là một trải nghiệm. Sự kết hợp giữa các hương vị và cách trình bày nghệ thuật đảm bảo rằng mọi món ăn đều đẹp mắt về mặt thị giác cũng như hương vị thơm ngon, tạo nên một hành trình khó quên.





HÀ NỘI | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU Á

CHAPTER DINING & GRILL

- Số 12C Chân Cầm, Phường Hoàn Kiếm, Hà Nội.
- Thứ 2 – Thứ 7 | 18:00 – 22:30
- Chapter giành giải thưởng LIV Hospitality Design Award 2022 ở hạng mục Interior & Eating Space. Ẩm thực châu Á đương đại, đặc trưng bởi những món ăn sử dụng lửa và có sự kiểm soát của than, khói, nhiệt để đạt đến độ hoàn hảo của hương vị.



HÀ THÀNH MANSION

- Số 14 Ngô Văn Sở, Phường Cửa Nam, Hà Nội.
- Thứ 2 – Chủ nhật | Bữa trưa 10:30 – 14:00 | Bữa tối 18:00 – 22:00
- Tọa lạc trên con phố Ngô Văn Sở, Hà Thành là một căn biệt thự thuộc diện bảo tồn với hơn 100 năm tuổi - chứng nhân lịch sử cho một thời Đông Kinh phồn hoa. Tại đây đang chăm chút từng ngày để mang đến những trải nghiệm trọn vẹn nhất về mâm cơm Bắc Bộ qua những kí ức thân thuộc - Một mâm cơm trưa êm ả bên hiên nhà, hay bữa ăn thân mật làm tim ta ấm áp sẽ chẳng thể tách rời những miếng ngon tinh túy đã được truyền qua năm tháng.





HÀ NỘI | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU Á

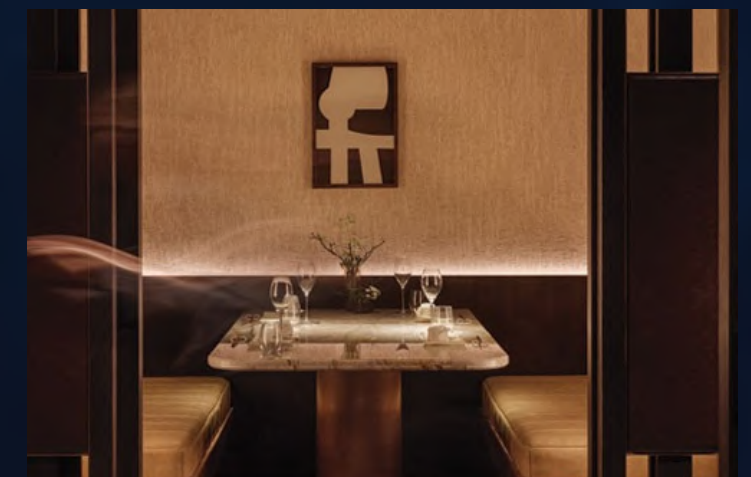
HATOYAMA

- Nhà hàng 1: Số 8 Vạn Phúc, Phường Ngọc Hà, Hà Nội.
- Nhà hàng 2: Số 39 Nguyễn Chánh, Phường Yên Hòa, Hà Nội.
- Nhà hàng 3: Số 13 Lý Thường Kiệt, Phường Cửa Nam, Hà Nội.
- Nhà hàng 4: Số 36 Điện Biên Phủ, Phường Ba Đình, Hà Nội.
- Nhà hàng 5: BT-F09, Khu đô thị Ngoại Giao Đoàn, Phường Xuân Đỉnh, Hà Nội.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 10:00 – 14:00 & 17:00 – 22:00
- Hatoyama mang đến trải nghiệm ẩm thực Nhật Bản đỉnh cao với sashimi, sushi và tiệc Kaiseki từ hải sản nhập khẩu trong 24h. Nhà hàng do Chef Kyo Nguyễn dẫn dắt – người từng nhiều lần phục vụ Cựu Thủ tướng Yukio Hatoyama. Điểm nhấn đặc biệt là nghi lễ xẻ cá ngừ vây xanh Nhật Bản – nghi thức danh giá, mang tới món sashimi tinh túy và khó quên cho thực khách.



IZAKAYA BY KOKI

- Số 11 Lê Phụng Hiểu, Phường Hoàn Kiếm, Hà Nội.
- Thứ 3 – Thứ 7 | Bữa trưa 11:30 – 13:30 | Bữa tối 18:00 – 22:00
- IZAKAYA BY KOKI - NHÀ HÀNG ĐƯỢC MICHELIN CHỌN LỰA 2024.
- Thực đơn của Izakaya by Koki dệt nên một cách nghệ thuật những dấu ấn của cả bốn mùa xuân, hạ, thu, đông thành một bản giao hưởng ẩm thực quanh năm, mang đến cho thực khách những trải nghiệm ẩm thực đặc sắc. Với sự tập trung sâu sắc vào tính bền vững, ý thức bảo vệ môi trường và tự nhiên là ba yếu tố thiết yếu thể hiện sự cống hiến, văn hóa và tính chân thực của ẩm thực Nhật Bản.

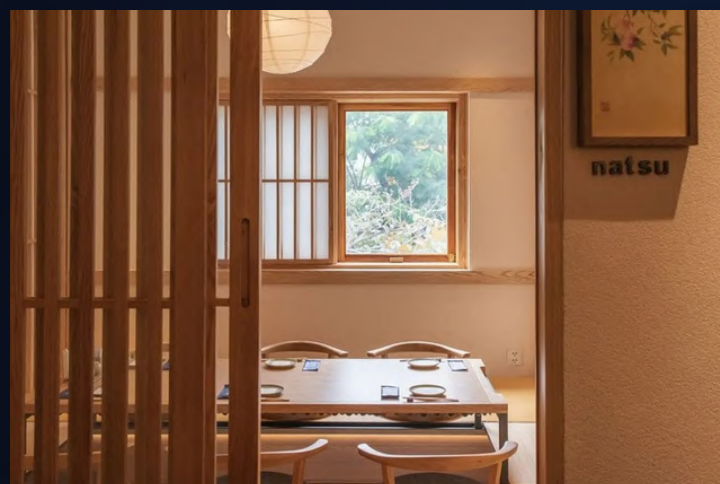




HÀ NỘI | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU Á

MASU

- Số 60 Lý Thường Kiệt, Phường Cửa Nam, Hà Nội.
- Thứ 2 – Chủ nhật | Bữa trưa 10:00 – 14:00 | Bữa tối 18:00 – 23:00
- 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.



ME&AN VEGETARIAN

- Số 61 Hàm Long, Phường Hàng Bài, Hà Nội.
- Thứ 2 – Chủ nhật | Bữa trưa 10:30 – 14:00 | Bữa tối 17:00 – 22:00
- Nhà hàng chay Me & An Vegetarian tọa lạc tại số 61 phố Hàm Long, quận Hoàn Kiếm, Hà Nội. Với tên gọi "Me & An" – "Tôi và An", nhà hàng mong muốn mang đến cho thực khách không gian ấm cúng, thanh tịnh và an lành, nơi mỗi bữa ăn là một hành trình chăm sóc bản thân và khám phá niềm vui từ lối sống xanh – an toàn và bình yên. Nhà hàng mang đến những món chay mang phong vị Nhật Bản và phương Tây, thể hiện sự sáng tạo và tinh tế trong ẩm thực chay.





HÀ NỘI | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU Á

KISEKI-RO 「輝石楼」

- Số 53 Hàng Chuối, Phường Hai Bà Trưng, Hà Nội.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 10:30 – 14:00 & 17:30 – 22:00
- Kiseki-ro 「輝石」 tựa như tên gọi, chính là viên 'Kiseki' trở thành viên ngọc cao quý sau hàng ngàn năm mài giũa và tích lũy. Tại Kiseki-ro, từng điểm chạm đều hướng về một câu chuyện kỳ tích của những điều đặc biệt nhất, tựa như viên ngọc tinh tuý sau nhiều năm được tạo nên.



SAMWONJUNG

- Số 08 TT4 KĐT Mỹ Đình - Mễ Trì, Trần Văn Lai, Phường Từ Liêm, Hà Nội.
- Thứ 2 – Chủ nhật | Bữa trưa 11:00 – 14:00 | Bữa tối 17:00 – 22:00
- Kể từ năm 1976, Samwonjung đã luôn tiên phong trong việc lưu giữ những tinh túy của ẩm thực truyền thống và thịt nướng barbecue Hàn Quốc. Với tất cả sự tâm huyết, tình yêu đối với văn hóa bản sắc, Samwonjung là minh chứng sống tái hiện trọn vẹn nền ẩm thực Hàn Quốc đích thực. Mỗi món ăn của chúng tôi chứa đựng những câu chuyện về nguồn gốc và sự phát triển của ẩm thực xứ Hàn qua nhiều năm, với những công thức và hương vị chuẩn gốc từ quê hương Samwonjung

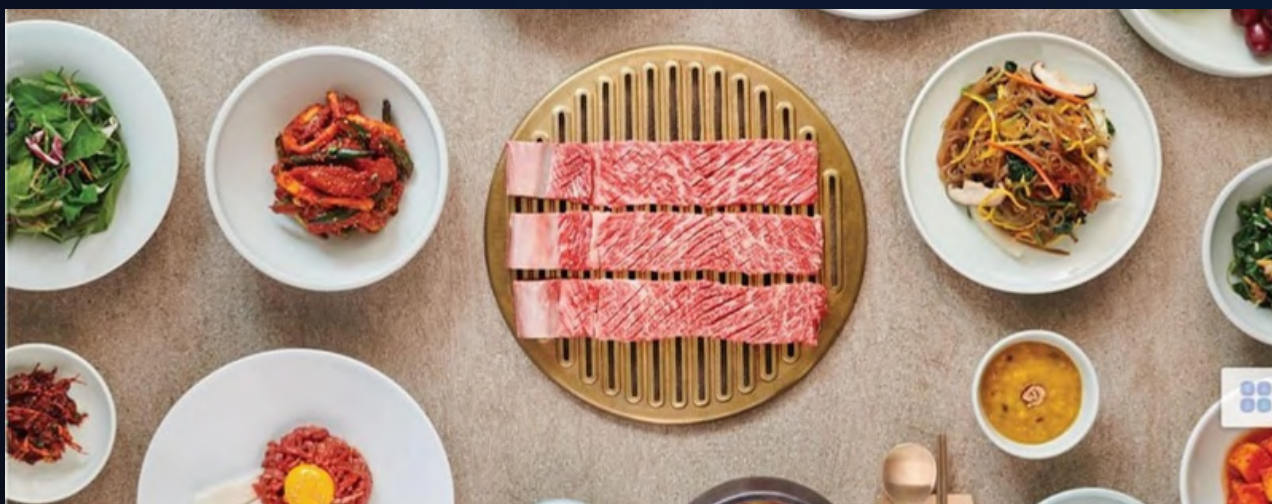




HÀ NỘI | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU Á

SAMWON GARDEN (삼원가든)

- Somerset West Point Hanoi, tầng 4, Số 2 Tây Hồ, Phường Tây Hồ, Hà Nội.
- Thứ 2 – Chủ nhật | Bữa trưa 11:00 – 14:00 | Bữa tối 17:00 – 22:00
- 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. 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.





HÀ NỘI | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU ÂU

ETÈSIA • KITCHEN COUNTER + WINES

- Số 14B Lò Sũ, Phường Hoàn Kiếm, Hà Nội.
- Thứ 2 – Chủ nhật | 17:00 – 00:00
- Quầy bếp 18 chỗ ngồi là tâm điểm của quán rượu ẩm cúng này. Kệ đựng những chai rượu rỗng tô điểm cho các bức tường và danh sách rượu vang trưng bày hơn 350 loại rượu cổ điển lâu đời. Etèsia cung cấp rất nhiều loại rượu vang theo ly và từ Coravin. Các món ăn hiện đại, được trình bày gọn gàng, mang đậm chất Địa Trung Hải pha chút hương vị châu Á đều được đánh giá cao. Đừng bỏ lỡ món mì ống tự làm: đây chính là một món ăn đầy niềm tự hào của Etèsia.



HEMISPHERES STEAK & SEAFOOD GRILL

- Sheraton Hotel Hanoi, K5 Nghi Tâm, 11 Xuân Diệu, Phường Tây Hồ, Hà Nội.
- Thứ 4 – Chủ nhật | 18:00 – 22:30
- Nằm đối diện sảnh khách sạn Sheraton Hà Nội, nhà hàng Hemispheres sẽ mang đến cho quý vị những món nướng và hải sản hấp dẫn. Đặc biệt, ở đây, quý vị có thể thưởng thức những miếng thịt bò hảo hạng của Mỹ, Úc hoặc thịt bò Wagyu nổi tiếng được nướng thơm phức kết hợp với các món ăn kèm, nước sốt, salad và rau tươi ngon. Bên cạnh đó, Hemisphere còn nổi bật với các món được chế biến từ tôm hùm, cua, hàu, tu hài, cá hồi, cá giò...





HÀ NỘI | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU ÂU

RICO SEAFOOD & GRILLS

- Số 56 Trần Quốc Toản, Phường Cửa Nam, Hà Nội.
- Thứ 2 – Chủ nhật | Bữa trưa 10:00 – 14:00 | Bữa tối 18:00 – 23:00
- Rico Seafood, nơi sự tinh tế trong ẩm thực kết hợp với những món hải sản tươi ngon nhất. Rico tự hào cung cấp nguồn hải sản hảo hạng nhất và chế biến chuyên nghiệp để tạo nên những trải nghiệm ẩm thực đáng nhớ. Các đầu bếp tài năng của chúng tôi kết hợp hương vị một cách liền mạch, mang đến cả những món hải sản tinh tế và các món nướng đặc sản ngon tuyệt.



RICO - SOUTH AMERICAN STEAKHOUSE

- Số 7 Nguyễn Gia Thiều, Phường Cửa Nam, Hà Nội.
- Thứ 2 – Chủ nhật | Bữa trưa 10:00 – 14:00 | Bữa tối 18:00 – 23:00
- Rico Steakhouse hân hạnh được giới thiệu một phong cách ẩm thực mới đến từ Nam Mỹ. Tại đây, thực khách được thưởng thức hương vị của thịt bò ngoại hảo hạng không quá 2.5 tuổi, món Beef Wellington huyền thoại, đến rau củ hay các món đặc trưng vùng Nam Mỹ như empanadas – bánh nhân thịt hoặc nấm truyền thống; RICO là điểm đến cho những chuyến phiêu lưu ẩm thực đầy thú vị cho giới sành ăn Hà Thành.





HÀ NỘI | NHÀ HÀNG ẨM THỰC KIỂU ÂU

BARBAK

- Nhà hàng 1: Số 22 Quảng An, Phường Tây Hồ, Hà Nội.
- Thứ 2 – Chủ nhật | Bữa trưa 11:00 – 14:00 | Bữa tối 17:00 – 22:00
- Nhà hàng 2: 51 Hàng Bồ, Phường Hoàn Kiếm, Hà Nội.
- Thứ 2 - Chủ nhật | Bữa trưa 11:00 – 14:00 | Bữa tối 17:00 – 22:00
- Barbak là một nhà hàng nổi bật tại Hà Nội, nổi tiếng với concept ẩm thực độc đáo, mang lại trải nghiệm ẩm thực hiện đại và ấm cúng. Với không gian thiết kế tinh tế, Barbak kết hợp giữa phong cách Địa Trung Hải và Á Đông, tạo nên một không gian ăn uống thân thiện và hiện đại. Thực đơn của Barbak được xây dựng theo phong cách bistronomy – kết hợp giữa ẩm thực nhà hàng và món ăn đường phố, với các món xiên nướng thịt và hải sản tươi ngon, được ướp và nướng trên than hồng, mang đến hương vị đậm đà và hấp dẫn.





HÀ NỘI | NHÀ HÀNG ẨM THỰC FUSION

MÀU GASTRO & WINE BAR

- Số 5 Văn Miếu, Phường Ba Đình, Hà Nội.
- Chủ nhật – Thứ tư | Bữa tối 18:00 – 23:00
- Thứ năm – Thứ bảy | Bữa tối 11:00 – 23:00
- MÀU là nơi tập trung của nguồn năng lượng trẻ, được tạo nên bởi sự rung động từ cảm giác thân quen kết hợp với sự kích thích của những điều mới lạ, chúng mình mong muốn có thể đem lại những trải nghiệm vừa gần gũi vừa thú vị dành cho những tâm hồn đồng điệu, yêu văn hóa, nghệ thuật và ẩm thực. Với góc nhìn của những người trẻ hiện đại, MÀU muốn tạo ra sự kết hợp tinh tế giữa các món ăn hiện đại được lấy cảm hứng từ ẩm thực Việt Nam và sự tuyển chọn rượu vang kỹ lưỡng.



LAMAI GARDEN

- Số 36B Đê Quai, Phường Hồng Hà, Hà Nội.
- Thứ 2 – Thứ 4 | 18:00 – 23:00
- Thứ 5 – Thứ 7 | 11:00 – 15:00
- Đóng cửa ngày Chủ Nhật
- Lamai là một nhà hàng với khu vườn nhỏ xinh nơi các đầu bếp sáng tạo món ăn theo mùa dựa trên nguyên liệu bản địa với góc nhìn tươi mới về ẩm thực Việt. Lamai mong muốn mang hơi thở mùa màng cùng tình yêu với mảnh đất mình sinh sống vào từng thực đơn. Mỗi Món ăn tại Lamai là một câu chuyện nhỏ về con người hay văn hoá vùng miền dọc theo mảnh đất hình chữ S này.





Thank you

