



Menu

Kỳ 01 · 2026 | Vol. 01 · 2026

QUÁN HẢI SẢN TƯƠI

Fresh Seafood Eatery

A: 24B La Hối, Hội An Đà Nẵng

Hotline: +84 935 636 350

E: quandicho@vietdeligroup.com

W: www.quandicho.com

NHỮNG NGÔI CHỢ HỘI AN

The Markets of Hội An
Where the Day Begins

CHEF THIÊN NGƯỜI ĐI CHỢ

The Chef Who Writes Vietnamese
Cuisine in the Language
of Refinement

AN BÀNG LÀNG CHÀI GIỮ VỊ MẶN CỦA BIỂN

An Bàng — The Village
That Keeps the Sea's Original Taste

BẢY MẪU XỨ DỪA NƯỚC

Bảy Mẫu
Where the Water-Coconut
Forest Remembers

FAIFO THƯƠNG CẢNG XƯA

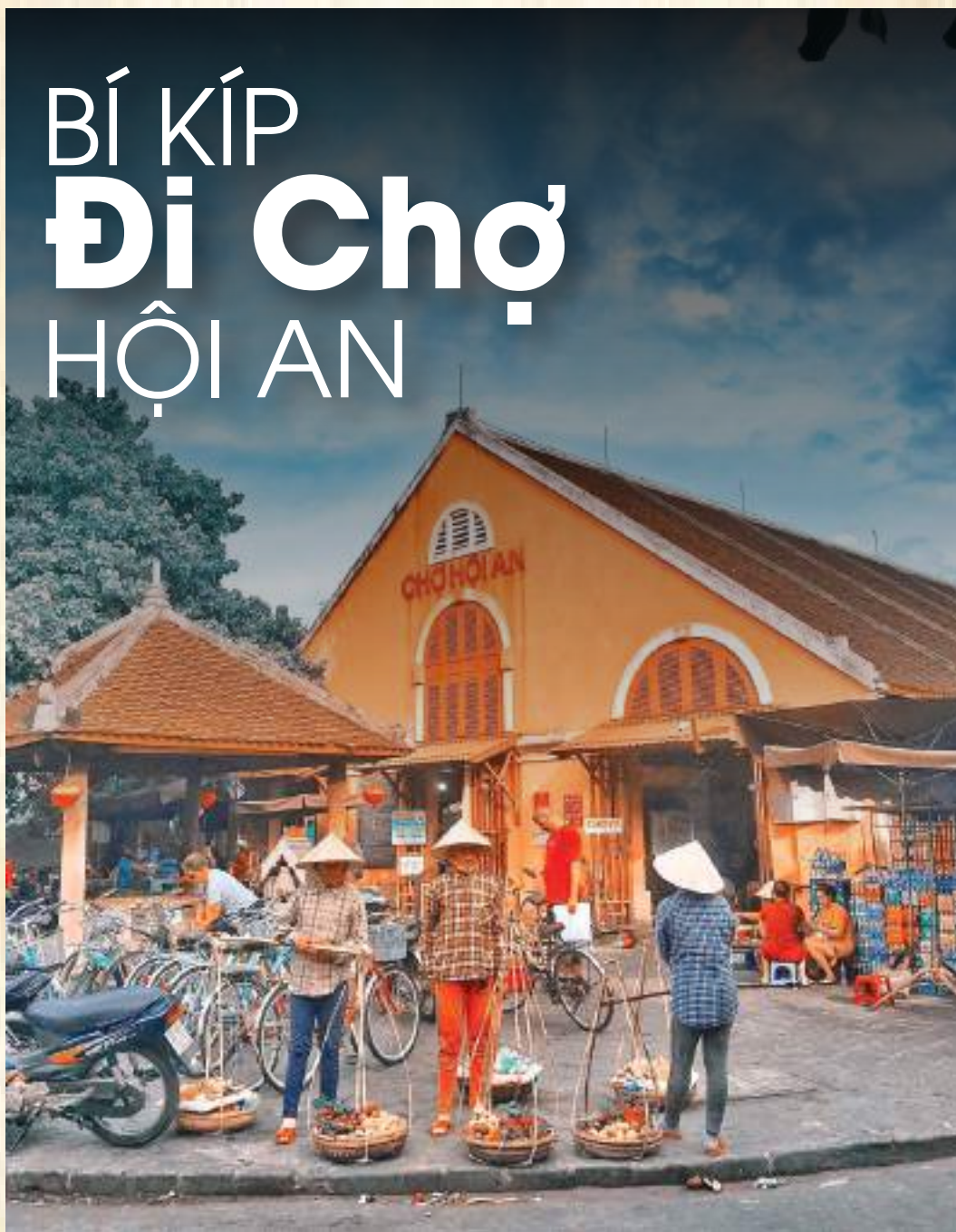
Faifo (Old Hoi An)
When Every Silk Road Led
to the Thu Bồn

KIM BỒNG NHỮNG BÀN TAY KHẮC NÊN HỒN HỘI AN

Kim Bồng
The Hands That Carved
the Soul of Faifo

CÔ BỐN CĂN BẾP GIA ĐÌNH GIỮ LỬA PHỐ HỘI

Aunt Bốn
The Woman Who Keeps
the Home Fire of Faifo



**Một số báo về chợ, về
biển, và về những bàn
tay giữ lửa phố Hội.**

Đi Chợ Hội An không phải là một
nhà hàng. Đó là một cách nhớ. Nhớ
tiếng gọi hàng buổi sớm, mùi rong
biển trong tay người ngư dân, và bát
canh mẹ nấu năm xưa. Mỗi món
trên bàn là một chuyến chợ — được
kể lại bằng hương vị thân quen.

FAIFO CHRONICLE

***A dispatch from the
marketplaces, the shores,
and the kitchens of Faifo.***

*Đi Chợ Hội An is not a restaurant. It is
a way of remembering — of morning
market calls, of seaweed on a
fisherman's hands, of a broth once
stirred by mother. Each dish is a
market visit, retold in flavour.*

PHỐ HỘI - NƠI BỐN NỀN VĂN HOÁ GIAO NHAU

Faifo- Where Four Cultures Once Met
by the River

Có một thời, thuyền buồm mang tơ lụa Nhật, gốm sứ Đại Minh và hạt tiêu Java
cập bến sông Thu Bồn. Người phương Tây gọi là Faifo. Người Việt gọi là Hội An
— nơi tụ hội của khách bốn phương. Cầu Nhật vẫn còn, chuông hội quán vẫn
ngân qua bao thế kỷ. Bàn ăn phố Hội, từ khi ấy, đã biết đón mọi phía chân trời.

*Once, sailing junks brought Japanese silk, Ming porcelain, and Javanese pepper up
the Thu Bồn River. Westerners called this place Faifo. The Vietnamese called it Hội An
— the gathering point of the four winds. The Japanese bridge still stands. The temple
bells still ring. And the tables of Faifo, four centuries on, still know how to welcome
every horizon.*



NHỮNG NGÔI CHỢ HỘI AN

The Markets of Hội An
Where the Day Begins

Ba giờ sáng, chợ Bà Lê sáng đèn — rau Trà Quế còn ngậm sương. Bốn giờ, chợ An Bàng vang tiếng gọi thuyền. Năm giờ, chợ phố cổ mở hàng cho khách đi chậm, hỏi lâu — người bán chỉ nhìn con ghẹ là biết nặng bao nhiêu. Chef Thiện lặng lẽ ghé cả ba phiên chợ sớm mỗi khi có món mới. Không phải mua ngày — mà là để đọc mùa. Vì thực chất, mùa của Hội An nằm chính trên các sạp chợ đó mà thôi.

Three in the morning: Aunt Lê market glows to life, herbs from Trà Quế still bearing dew. Four: An Bàng echoes with fishermen calling their boats home. Five: the old-town market opens for slow walkers and long conversations. Chef Thiện visits all three whenever a new dish is on his mind — not to buy, but to read the season. In Hội An, the seasons are written on market stalls.

MÓN CHÍNH

The main

Tôm Hùm
Lobster

Regular
190/100g

Jumbo
240/100g

Tôm hùm nướng bơ chanh
Grilled Lobster with Lime Butter Sauce

Tôm hùm hấp miến tộ đất
Steamed Lobster with Seafood Jus in Clay Pot

Tôm hùm bỏ lò kem trứng muối
Oven-baked Lobster with Salted Egg Yolk Cream Sauce



CHEF THIÊN

NGƯỜI ĐI Chợ

The Chef
Who Writes Vietnamese Cuisine
in the Language of Refinement

Có đầu bếp cả đời chỉ nấu cho một mâm cơm. Có người nấu cho hàng nghìn khách mỗi bữa. Chef Thiên đã từng đảm nhiệm cả hai việc đó – từng trực tiếp làm tiệc thiết đãi Phó Chủ tịch Lào, Thủ tướng Nga, từng đứng cạnh đầu bếp hai sao Michelin tại Pháp, Việt Nam. Nhưng hỏi anh món ngon nhất Hà Nội, anh vẫn nói: bún thang bà nội nấu. Đi Chợ Hội An là nơi triết lý ấy tìm về phố Hội – nơi tinh tế bắt đầu từ ký ức.



Some chefs cook for one family table. Others cook for a thousand guests. Chef Thiên has done both – serving the Vice President of Laos, the Prime Minister of Russia, standing beside 2-star Michelin-starred chefs in France and Vietnam. Yet ask him about Hà Nội's finest dish, and he still names his grandmother's bún thang. Đi Chợ Hội An is where that philosophy comes home to Faifo – where refinement begins with memory.

MÓN CHÍNH

The main

THỊT GHẺ

Crab Meat

Regular

690

Jumbo

990

Thịt ghẹ xào tương hải vị
Wok-fried Crab Meat with XO sauce

Trứng chiên thịt ghẹ Hội An
Faifo Crab Meat Omelette

Cơm chiên thịt ghẹ gạch son
Crab Meat with Coral in Fried Rice



AN BÀNG - LÀNG CHÀI GIỮ VỊ MẶN CỦA BIỂN

An Bàng The Village that Keeps
the Sea’s Original Taste

Cách phố Hội bốn cây số về phía Đông, An Bàng vẫn là một làng chài đúng nghĩa. Không tàu lớn, không xưởng đông lạnh. Chỉ có thuyền thúng ra khơi lúc nửa đêm, trở về khi trời còn xanh nhạt. Con tôm sú từ đây vỏ trong, thịt chắc – vì được sống trong dòng nước chảy luân hồi. Con hàu được ngư dân lặn tay từng con từ rạn đá ngầm. Người An Bàng có câu: biển cho bao nhiêu, ăn bấy nhiêu.

Four kilometres east of Faifo, An Bàng remains a fishing village in the truest sense. No trawlers. No freezers. Only round bamboo boats slipping out at midnight, returning while the sky is still pale blue. The tiger prawn here is translucent, its flesh firm – because it lived in moving water. Each oyster is hand-dived from the offshore reef. In An Bàng they say: take what the sea offers, and no more.



MÓN CHÍNH

The main

CÁ MÚ | Grouper

55
100g

Cá mú chiên giòn mắm ớt
Deep-fried Crispy Grouper with "mắm" Faifo Sauce

Cá mú chưng tương hải vị
Steamed Grouper with Seafood Soy Jus

Cá mú nướng muối ớt sim xanh
Char-grilled Grouper with Local Green Chilli Salsa



MÓN CHÍNH

The main

TÔM SÚ

Tiger Prawn

65
100g

Tôm sốt bơ tỏi béo

Stir-fried Prawn with Butter Garlic Sauce

Tôm vùi muối nướng

Flambled Prawn with Rock Seasalt

Tôm hấp nước dừa

Steamed Prawn with Coconut Juice
in Clay Pot

BẢY MẪU

XỨ DỪA NƯỚC

Bảy Mẫu - Where the
Water-Coconut
Forest Remembers

Rừng dừa nước Bảy Mẫu ở Cẩm Thanh không có trong tour du lịch thế kỷ trước. Nhưng đó là nơi những người phụ nữ Hội An giấu con, giấu ghe trong những năm chiến tranh. Nay rừng đã trải dài hàng trăm hecta – trở thành một hệ ngập mặn hiếm hoi của miền Trung nước ta. Cá diá, cá mú đá đẻ trứng trong bóng lá. Mực một nắng phơi trên bờ dừa, chỉ một ngày – đủ cô lại vị mặn ăm rất riêng của phố Hội.

The Bảy Mẫu water-coconut forest of Cẩm Thanh appeared on no tourist map a century ago. It was where the women of Hội An hid their children and their boats through the war years. Today it stretches over a hundred hectares – one of Central Vietnam's last mangrove sanctuaries. Rabbitfish and reef grouper spawn beneath its leaves. Squid dries for a single day along its shores – long enough to concentrate the humid saltiness that belongs only here.



FAIFO THƯƠNG CẢNG XUÁ

Faifo (Old Hoi An)
When Every Silk Road Led
to the Thu Bồn

Vào thế kỷ XVII, người Nhật đóng cả khu phố ở Hội An. Bốn bang người Hoa dựng bốn hội quán. Người Bồ mang bạc đến, đổi lấy quế Trà My, tiêu Tiên Phước, muối Sa Huỳnh. Faifo là điểm cuối con đường tơ lụa trên biển. Những nguyên liệu ấy vẫn còn trong bếp Đi Chợ hôm nay – không chỉ để hoài niệm, mà còn đóng vai trò như một mắt xích còn nguyên của một câu chuyện chưa dứt.

In the 17th century, the Japanese built an entire quarter in Hội An. The four Chinese clans raised four assembly halls. The Portuguese brought silver in exchange for Trà My cinnamon, Tiên Phước pepper, and Sa Huỳnh salt. Faifo was the final port of the maritime silk road. Those same ingredients still live in the Đi Chợ kitchen today – not as nostalgia, but as unbroken links in a story that has never ended.



MÓN CHÍNH The main

MỰC MỘT NẮNG Semi-dried Squid

Mực nướng tiêu xanh

Grilled Squid with Green Peppercorn Salsa

Mực rang muối hải vị

Stir-fried Crispy Squid with Aroma Rock Salt



385



55
pcs

HÀU ĐẠI DƯƠNG / Oyster

Hàu bỏ lò kem phô mai

Baked Oyster with Cream Cheese Sauce

Hàu nướng vị làng chài

Char-grilled Oyster with Fisherman Sauce

CÔ BỐN CĂN BẾP GIA ĐÌNH GIỮ LỬA PHỐ HỘI

Aunt Bốn
The Woman Who Keeps
the Home Fire of Faifo

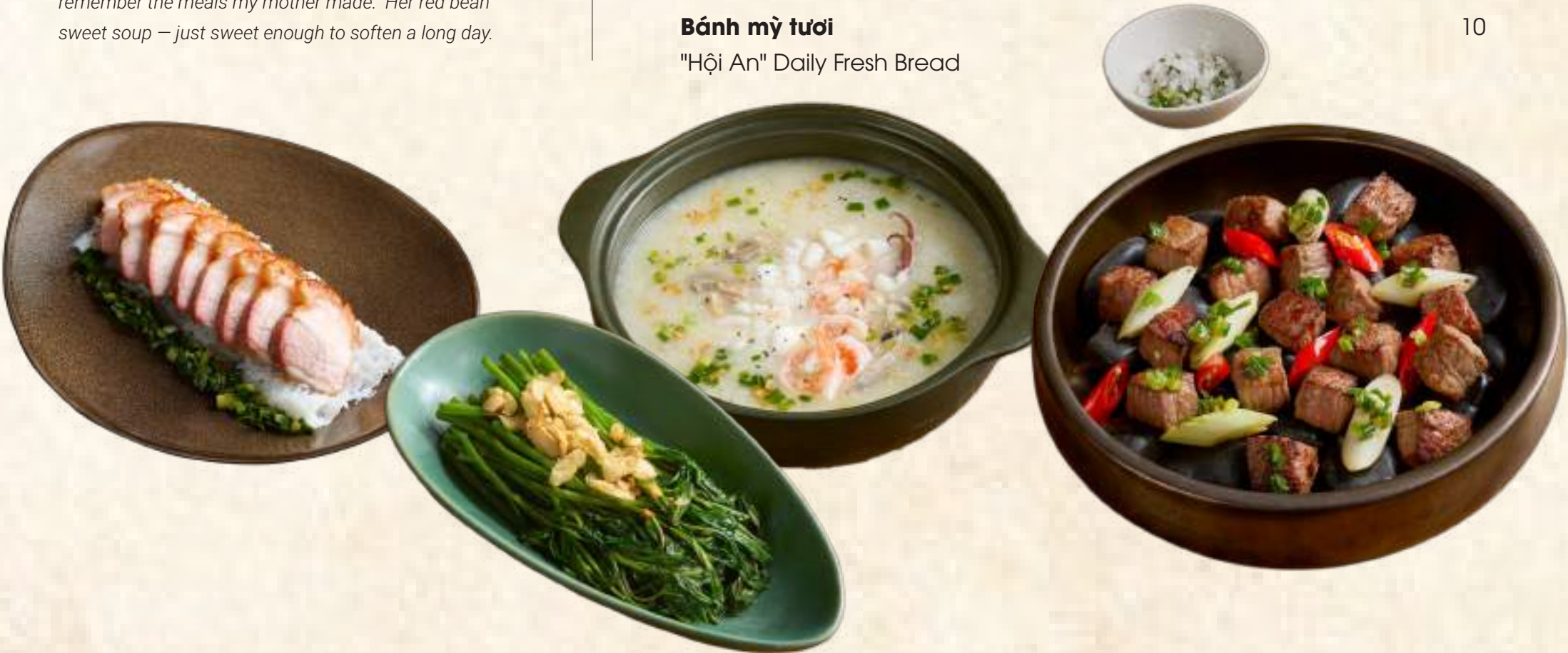


Ở Hội An, có những người phụ nữ không mở nhà hàng nhưng cả xóm đều biết tay nghề nấu nướng. Cô Bốn là một trong những người ấy. Ba mươi năm bên chiếc bếp than trên đường La Hối, cô đã nấu qua bao mùa mưa. Người ta hỏi bí quyết, cô chỉ cười: "Mình nhớ mâm cơm mẹ nấu ngày xưa." Chén chè đậu đỏ cô nấu – ngọt vừa đủ để lòng dịu lại sau một ngày dài.

In Hội An, some women never open a restaurant – yet the whole neighbourhood knows their cooking. Aunt Bốn is one of them. Thirty years beside a coal stove on La Hối street, she has cooked through countless rainy seasons. When asked her secret, she only smiles: "I remember the meals my mother made." Her red bean sweet soup – just sweet enough to soften a long day.

MÓN ĂN KÈM The side

Thăn bò bơ nướng sỏi nóng Grilled Herbal Beef Cubes on Rockstone	340
Ba rọi heo quay lu Roasted Crispy Pork Belly	315
Ram ghẹ phố Hội Faifo Deep-fried Crab Spring Roll	79/pcs
Nấm mối xào Stir-fried Black Mushroom	
xào tỏi with Garlic	160
xào thịt ghẹ with Crab meat	370
Bông cải chao tỏi sốt tương hải vị Wok-fried Young Broccoli with XO sauce	155
Rau muống xào tỏi Stir-fried Morning Glory with Garlic	95
Canh rau dền tôm băm Minced Prawn and Amaranth Broth	165
Cháo nấm hải sản Regular Jumbo Seafood and Mushroom Congee	195 275
Mỳ Quảng xào hải vị Wok-fried "Quảng" Noodle with Seafood	205
Cơm chiên trứng Garlic and Egg Fried Rice	125
Bánh mì tươi "Hội An" Daily Fresh Bread	10



KIM BỒNG
NHỮNG BÀN TAY
KHẮC NÊN
HỒN HỘI AN

Kim Bồng The Hands That
Carved the Soul of Faifo

Bên kia sông Thu Bồn, cách phố cổ một chuyến
đò, là làng mộc Kim Bồng. Từ thế kỷ XVI, thợ Kim
Bồng đã dựng phần lớn nhà cổ Hội An – từ cột
kèo đến những chi tiết chạm khắc hôm nay khách
du lịch dừng lại chụp. Họ có câu tổ truyền: "Gỗ đẹp
một, tay nghề đẹp mười." Đi Chợ Hội An trân trọng
mượn triết lý ấy – nguyên liệu tốt chỉ là bắt đầu
của một hành trình mỹ vị. Thương mong Quý khách
sau mỗi bữa cơm, mang theo một mảnh phố Hội
trong lòng.

Across the Thu Bồn river, one boat ride from the old
town, lies the Kim Bồng carpentry village. Since the
16th century, Kim Bồng craftsmen have raised
much of Hội An's heritage architecture – from
beams and pillars to the carved doors travellers
now stop to photograph. Their ancestral saying:
"Fine wood is one part; a fine hand is ten." Đi Chợ
Hội An borrows this creed – good ingredients are
only the beginning of a long journey of fine cuisine.
May you leave with a small piece of Faifo in your
heart.



MÓN TRÁNG MIỆNG
The dessert

Đậu hũ non dừa nước rim gừng 75
Home-made Soft Tofu with Ginger Nipa Palm

Sữa chua trân châu pha lê 85
Chilled Yoghurt with Crytal Pearl

Chè đậu đỏ xoa xoa 65
Red Bean and Jelly Sweet Soup

Trái cây theo mùa 95
Seasonal Fresh Fruit Platter

Kem vị xưa 75
Selection of Ice Cream

