



Hành trình trở về với bản sắc

Tại đây, giữa lòng phố cổ Hội An, mỗi món ăn là một lát cắt văn hóa – mộc mạc mà tinh tế, truyền thống mà vẫn đầy cảm hứng. “Ngon” không chỉ là lời khen, mà là cảm xúc trọn vẹn khi vị Việt chạm đến tâm hồn. “Phố Hội” không đơn thuần là địa danh, mà là bản sắc – từ nếp nhà rêu phong đến những nụ cười đôn hậu.

Chúng tôi trân trọng giới thiệu thực đơn này như một cuốn ký sự ẩm thực, nơi mỗi món ăn là một câu chuyện kể bằng hương, bằng sắc, bằng vị, để bạn không chỉ nếm, mà còn cảm và nhớ mãi.

Chào mừng bạn đến với Ngon Phố Hội – Vietnamese Authentic Cuisine, nơi bữa ăn là một trải nghiệm văn hóa

A Journey Back to Authenticity

In the heart of Hoi An Ancient Town, every dish is a cultural fragment – rustic yet refined, rooted in tradition yet full of inspiration. “Ngon” is more than a compliment; it is the complete feeling when Vietnamese flavors touch the soul. “Phố Hội” is more than a place; it is an identity – from moss-covered rooftops to the warmth of its people.

We proudly present this menu as a culinary memoir – where every dish tells a story through its aroma, colors, and flavors. Here, you will not only taste, but also feel and remember.

Welcome to Ngon Phố Hội – Vietnamese Authentic Cuisine, where every meal is a cultural journey.



KHAI VỊ

APPETIZER



Gỏi Cuốn Tam Hữu Trà Quế
Tra Que Special Rolls

149



Gỏi Cuốn Tôm Thịt
Fresh Spring Rolls with Prawn
and Pork

129



Gỏi Cuốn Xá Xíu
Fresh Spring Rolls with Char
Siu Pork

129



Gỏi Cuốn Cá Chiên Giòn
Fresh Spring Rolls with Crispy
Fried Fish

129



Gỏi Xoài Hải Sản
Green Mango Salad With
Grilled Seafood

169



Gỏi Củ Hủ Dừa Tôm Thịt
Young Coconut Palm Heart

169



Gỏi Rau Tiến Vua Ưc Vịt
Gongcai Salad with Grilled
Duck Breast

169



Gỏi Bò Rau Càng Cua
Watercress Salad with Beef

169



Gỏi Bưởi Tôm Tơ 
Pomelo Salad with Shrimp

169

Nem Tôm Thịt Hội An 
Hoi An Shrimp and Pork
Spring Rolls

149





Hoành Thánh Chiên Sốt Chua Ngọt
Fried Wontons with Sweet and Sour Sauce

149



Bánh Bông Hồng Trắng
Steamed White Rose

239



Bánh Khọt
Vietnamese "Khot" Cake

139

Mẹt Đặc Sản Hội An
Hoi An Signature Platter



279





Chạo Tôm Cuộn Mía
Shrimp Mousse on
Sugar Cane

159

Bò Nướng Lá Lốt
Grilled Beef Wrapped in
Betel Leaf

159



Nem lụi Đà Nẵng
Da Nang Grilled Pork on
Lemongrass Skewer

179



Bánh Xèo Hội An
Savory Pancake Central
Vietnam Style

139



CANH

CLEAR BROTH



Canh Rong Biển Thịt Bò
Seaweed Soup With Beef

119



Canh Chua Hải Sản
Sweet & Sour Seafood Soup

169



Soup Bắp Cua Măng Tây
Crab and Asparagus Soup

119

Canh Cua Đồng Rau Mồng Tơi
*Crab, Malabar Spinach and
Squash Broth*

169



Canh Rau Thập Cẩm Nấu Tôm
*Varied Vegetables Soup with
Shrimp*

119



Canh Cải Thịt Bằm
*Choy Sum and Ground Pork
Soup*

119

CƠM

FRIED RICE

 Cơm Gà Hội An
Hoi An Chicken Rice

159



Cơm Chiên Hải Sản Hạt Sen
Seafood Fried Rice with Lotus Seed

159



Cơm Chiên Heo Quay Giòn Da
Fried Rice With Crispy Pork

159



Cơm Gà Quay Tam Kỳ
Fried Rice with "Tam Kỳ"
Roasted Chicken

159



Cơm Chiên Hải Sản Lá É
Fried Rice with Green Basil
and Seafood

159



Cơm Chiên Vịt Quay Vân Đình
Fried Rice with Van Dinh's
Roasted Duck

159



PHỞ, BUN & MI NOODLES



Mì Văn Thần Sông Hoài Chef
signature "Wonton Noodle"

👍 239



Bún Chả Hà Nội
*Ha Noi Grilled Pork
with Vermicelli*

169

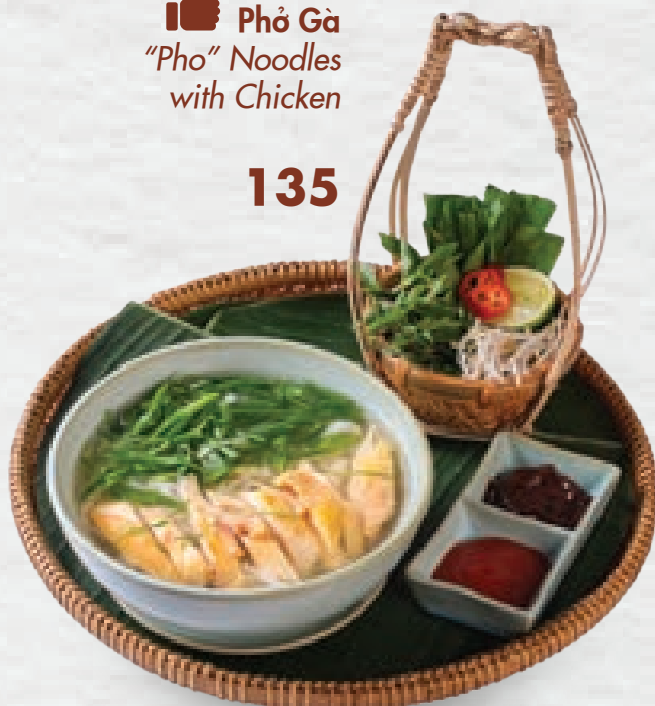
 **Cao Lầu Hội An**
Hoi An Cao Lau

119



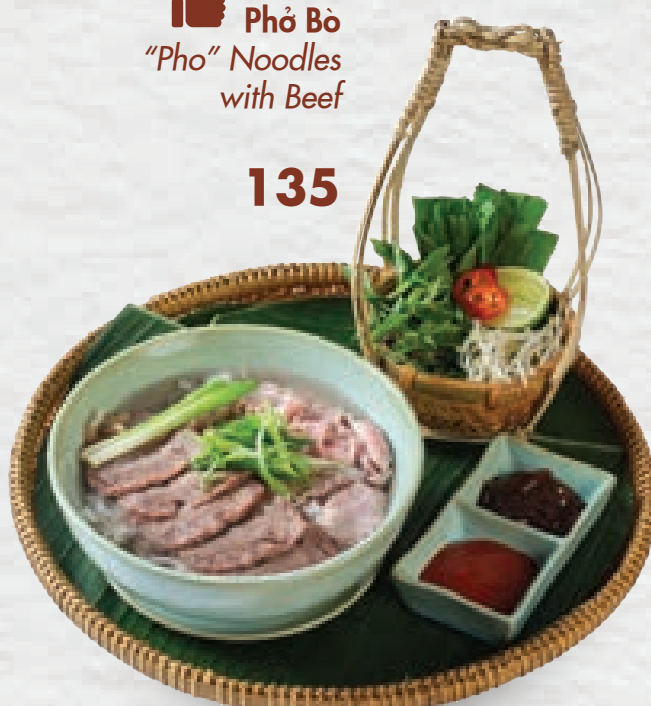
 **Phở Gà**
*"Pho" Noodles
with Chicken*

135



 **Phở Bò**
*"Pho" Noodles
with Beef*

135



Mì Quảng Gà
Chicken "Quang" Noodles

135



Mì Quảng Tôm Thịt 
*Simmered Pork and Prawn
Quang Noodles*

135



Bún Bò Huế
"Hue" Beef Noodles

145



Mì Xào Hải Sản
*Wok-fried Noodles
with Seafood*

169

Miến Xào Cua
*Wok-fried Vermicelli with
Crab Meat*

189



MÓN NƯỚNG

GRILLED

👍 Gà Nướng Ống Tre
Grilled Chicken in Bamboo

259





Bò Nướng Ngũ Vị
*Grilled Five Spicy
Beef Striploin*

359



Sườn Nướng Than Củi
Charcoal- Grilled Pork Ribs

279



Cá Chém Nướng Lá Chuối
*Grilled Sea Bass in
Banana Leaves*

259

Mực Cù Lao Chàm Nướng
Grilled "Cham" Island Squid

359



Tôm Nướng Xiên
Grilled Prawn Skewer

169



Heo Nướng Xiên
Grilled Pork Skewer

149



Cà Tím Nướng Mỡ Hành
Grilled Eggplant with Scallion Oil

99



Bò Nướng Xiên
Grilled Beef Black Angus
Skewers

239



MŌN CHINH

MAIN COURSE



Ba Chỉ Luộc Chấm Mắm Tôm
*Boiled Pork Belly with "Hue"
Shrimp Paste*

139



Cá Thu Chiên Xốt Cà
*Fried Mackerel with
Tomato Sauces*

189





Mực Xào Thơm Cà
*Stir-fried Squid
with Pineapple and Tomatoes*

189



Đậu Hũ Tứ Xuyên
Mapo Tofu

119

Bò Xào Lúc Lắc
*Wok- Fried Beef
"Luc Lac"*

359



Ba Chỉ Rang Cháy Cạnh
Pan Seared Pork Belly

139





Cà Ry Gà
Chicken Curry

139



Cá Chém Kho Tộ
*Braised Seabass
in Clay Pot*

139

Cá Lóc Kho Tộ
*Braised Sneakhead Fish
in Clay Pot*

129

Mực Hấp Hành Gừng
Steamed Squided

279





Tôm Sú Rang Muối
Salt-Roasted Shrimp

169

Tôm Sú Xốt Bơ tỏi
King Tiger Prawns with
Garlic Butter Sauce

169



MÓN RAU CÚ

VEGETABLE DISHES

Bông Bí Xào Tỏi
*Wok- Fried Pumpkin Blossom
with Garlic*

119



Rau Tạp Tàng Luộc Tôm Khô Đánh
Boiled Mix Vegetables with
Chilli Shrimp Sauce

99



Rau Muống Xào Tỏi
Wok- Fried Morning Glory
with Garlic

99



Rau Củ Kho Quẹt
Steam Vegetables with
Caramelized Dipping Sauce

109

Rau Mồng Tơi Xào Tỏi
Wok-fried Malabar
Spinach with Garlic

99



Cải Thừa Xào Nấm Đông Cô
Wok- Fried Bok Choy and
Shiitake Mushroom

99



MÓN ĂN KÈM

SIDE DISH

Cơm Trắng/ Steam Rice
Tô lớn/ Large Bowl
Tô nhỏ/ Small Bowl

50
20

Kim-chi/ Kimchi

50

Cà Pháo/ Pickled Baby Eggplan

30

Tôm Chua Huế/ Huế-style Fermented Shrimp
Eggplan

20

Trứng đúc hành cà/ Vietnamese- style Omelet
Trứng gà, Hành lá, Cà chua

59

MÓN TRẺ EM

KID CORNER



Cá Chiên Giòn Và Khoai Tây Chiên
Fish and Chip, French Fries

159



Khoai Tây Chiên
French Fries

139

Cháo Bò
Beef Congee

139



Cháo Gà
Chicken Congee

139



Cháo Hải Sản
Seafood Congee

139



MŌN CHAY

VEGAN

Cà Ry Rau Củ
Vegetables Curry

149





Nấm Kho Tộ **119**
*Braised Mushroom
 in Clay Pot*



Gỏi Cuốn Tươi với Nấm
*Fresh Spring Rolls
 with Mushroom*

129

Mỳ Xào Rau Củ **149**
*Stir-Fried Noodles
 with Vegetables*



Gỏi Mì Căn **149**
Seitan Salad

Chả Giò Chay
*Fried Vegetables
 Spring Rolls*

129



MŌN ẬU

WESTERN

359

Thăn Ngoại Bò Angus
Nướng Xốt Tiêu Đen
*Grilled Black Angus
Striploin Steak*

Thăn ngoại bò Angus, bắp cải,
khoai tây, xốt tiêu đen
*Black Angus striploin, cabbage,
potato, black pepper sauce*





239

Ức Gà Nướng
Grilled Chicken Breast

Ức gà, bắp cải, măng tây, cà rốt, bông cải,
xốt tiêu nấm truffles
*Chicken breast, cabbage salad, asparagus,
carrot, broccoli, truffles pepper sauce*



Cá Chém Nướng
Grilled Sea Bass

259



Xà Lách Ưc Vịt
Xông Khói
Smoked Duck
Breast Salad

169



169 **Xà Lách Cổ Truyền với Thịt Gà**
Ceasar Salad with Chicken

Súp Bí Đỏ
Pumpkin Cream Soup

129



Súp Kem Nấm
Wild Mushroom
Cream Soup

129

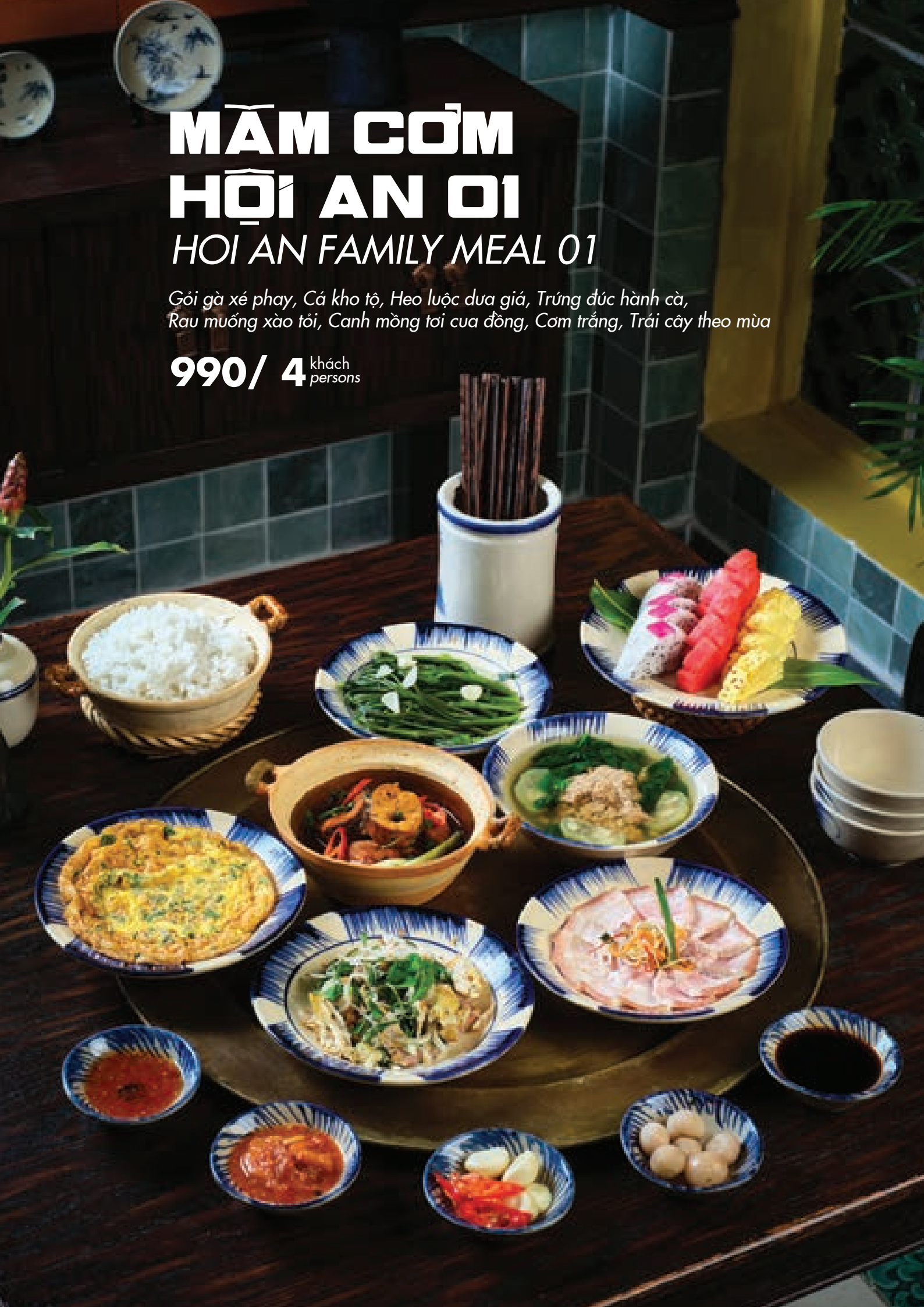


MẪM CƠM HỘI AN 01

HỘI AN FAMILY MEAL 01

Gỏi gà xé phay, Cá kho tộ, Heo luộc dưa giá, Trúng đúc hành cà,
Rau muống xào tỏi, Canh mồng tơi cua đồng, Cơm trắng, Trái cây theo mùa

990/ 4 khách
persons



MÃM CƠM HỘI AN 02

HOI AN FAMILY MEAL 02

*Cá chẽm sốt cà, Tôm rim, Đậu khuôn sốt sả, Ba chỉ rang cháy cạnh,
Bông bí xào tỏi, Canh cải thịt băm, Cơm trắng, Trái cây theo mùa*

990/ 4 khách
persons



TRÀNG MIỆNG *DESSERT*

Trái Cây Theo Mùa
Seasonal Fruit

129





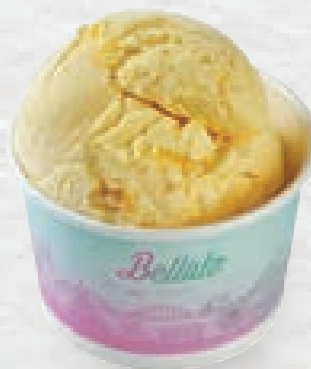
149 Bánh Kem Dừa
Coconut Mousse



149 Bánh Tiramisu
Tiramisu Cake



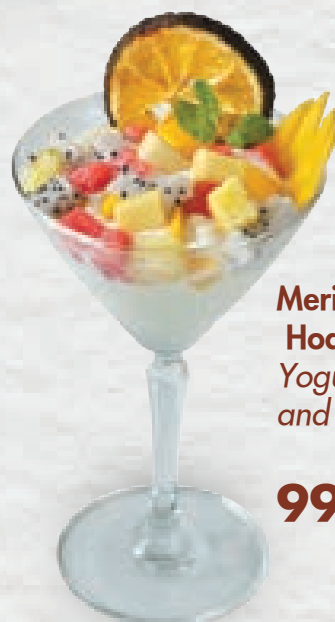
149 Bánh Brownie Vị Socola
Chocolate Brownie



59 Các Loại Kem Bellato
Ice Creams



99 Xoài
Mango Platter



99 Meringue Sữa Chua
Hoa Quả
*Yogurt Meringue
and Fruits*

BẢNG GIÁ DỊCH VỤ

SERVICE PRICE LIST

Áp dụng cho các mặt hàng mang từ bên ngoài vào nhà hàng
Applicable to items brought from outside into Ngon Pho Hoi

Nước khoáng	35
Water	chai/ bottle

Rượu vang	149
Wine	chai/ bottle

Rượu mạnh	199
Liquor	chai/ bottle

Giá được niêm yết theo đơn vị tiền tệ là Việt Nam đồng (1.000 VNĐ) và chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế hiện hành
All prices are quoted in Viet Nam Dong (Unit: VND 1,000) and exclusive of service charge & prevailing taxes