



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. “Phở Hội” không đơn thuần là địa danh, mà là bản sắc – từ nếp nhà rêu phong đến những nụ cười đón 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 Phở Hội – Vietnamese Authentic Cuisine, nơi bữa ăn là một trải nghiệm văn hóa.

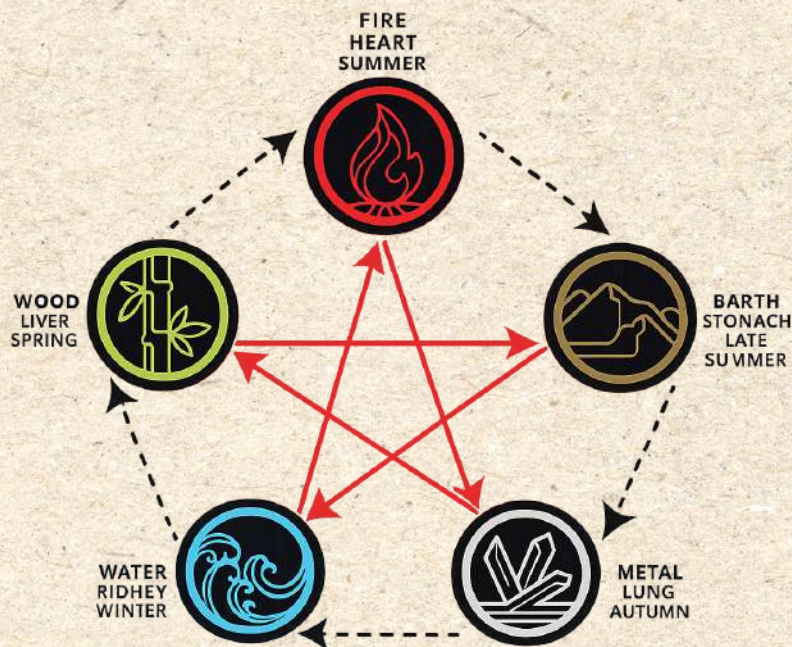
A Journey Back to Authenticity

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. “Phở 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 Phở Hội – Vietnamese Authentic Cuisine, where every meal is a cultural journey.





NGŨ HÀNH TRONG ẨM THỰC NGON PHỐ HỘI

Từ xa xưa, người Việt đã vận dụng triết lý Âm Dương – Ngũ Hành như quy luật của sự cân bằng trong đời sống và ẩm thực. Mỗi bữa ăn không chỉ là sự kết hợp của nguyên liệu, mà còn là sự hài hòa giữa ngũ vị, ngũ sắc, nguyên liệu theo mùa và phương pháp chế biến, để tạo nên một tổng thể trọn vẹn cho cả vị giác lẫn cảm xúc.

Lấy cảm hứng từ triết lý ấy, Ngon Phố Hội kiến tạo thực đơn dựa trên nguyên tắc cân bằng. Chúng tôi ứng dụng ngũ vị trong nghệ thuật nêm nếm để mỗi hương vị đều có vai trò riêng; ngũ sắc trong cách kết hợp nguyên liệu và trình bày để tạo nên sự hài hòa về thị giác; đồng thời lựa chọn nguyên liệu theo mùa và phương pháp chế biến phù hợp nhằm tôn vinh hương vị nguyên bản của từng món ăn.

Bên cạnh đó, thực đơn được sắp đặt như một hành trình thưởng thức, nơi sự chuyển tiếp giữa hương vị, kết cấu và nhiệt độ được tính toán để mỗi món ăn đều bổ trợ cho món kế tiếp, mang đến một trải nghiệm cân bằng và trọn vẹn từ đầu đến cuối.

Với Ngon Phố Hội, Ngũ Hành không hiện diện qua tên gọi của món ăn, mà được cảm nhận trong cách từng nguyên liệu hòa quyện, từng hương vị nâng đỡ lẫn nhau và mỗi món ăn kể một câu chuyện về sự cân bằng – tinh thần cốt lõi của ẩm thực Việt.

THE FIVE ELEMENTS AT NGON PHỐ HỘI

For generations, the philosophy of Yin and Yang and the Five Elements has shaped Vietnamese culture as a timeless principle of harmony. In Vietnamese cuisine, every meal is more than a combination of ingredients—it is a thoughtful balance of the five tastes, five colors, seasonal produce, and culinary techniques, creating an experience that delights both the palate and the senses.

Inspired by this philosophy, Ngon Phố Hội crafts its menu around the art of balance. The five tastes are carefully composed so that each flavor complements rather than overpowers another. The five colors are expressed through the natural beauty of fresh ingredients, creating harmony for both the eye and the palate. Seasonal ingredients and carefully selected cooking techniques are chosen to preserve the authentic character and integrity of every dish.

Beyond the individual dishes, our menu is thoughtfully designed as a culinary journey. Each course flows naturally into the next through a balance of flavors, textures, and temperatures, creating a dining experience that feels harmonious from beginning to end.

At Ngon Phố Hội, the Five Elements are not represented by the names of our dishes, but by the philosophy behind them. They are revealed in the harmony of every ingredient, the balance of every flavor, and the seamless connection between each course—reflecting the enduring spirit of Vietnamese culinary tradition.

KIM – Sốt đậu phụng chanh leo

Kim tượng trưng cho sự sắc sảo và tinh tế. Vị béo bùi của đậu phụng kết hợp cùng chanh leo chua thanh tạo nên tầng vị sáng, gọn và thanh thoát.

KIM – Sốt Kumquat

Kim tượng trưng cho sự tinh tế và thanh sáng. Vị chua thanh nhẹ của kumquat (tắc) giúp làm bừng vị món ăn nhưng không lấn át, giống như sự sắc sảo mềm mại của hành Kim. Đây cũng là nguyên liệu rất quen thuộc trong văn hóa ẩm thực Hội An – nơi người ta luôn chuộng sự hài hòa và vừa đủ.

METAL – Bright & Refined

Metal represents precision, elegance, and clarity.

Kumquat Sauce delivers a delicate citrus brightness that enhances the natural flavours of each dish without overpowering them. It reflects the refined simplicity that defines Hoi An's culinary heritage, where balance is always valued over excess.

Peanut & Passion Fruit Sauce offers another expression of Metal. The rich nuttiness of roasted peanuts is lifted by the vibrant acidity of passion fruit, creating a flavour that is light, clean, and beautifully balanced.



MỘC – Muối ớt xanh

Mộc đại diện cho thiên nhiên, sự sinh trưởng và nguồn năng lượng tươi mới. Vị cay xanh mộc mạc của ớt hòa cùng hương thơm thảo mộc tạo cảm giác gần gũi, sống động như hơi thở núi rừng miền Trung.

WOOD – Fresh & Vibrant

Wood symbolizes growth, vitality, and the energy of nature.

Green Chili Salt combines the fresh heat of green chilies with aromatic herbs, evoking the forests and fertile landscapes of Central Vietnam. A simple dip is enough to awaken the dish with freshness and vitality.

THỦY – Sốt sá sùng

Thủy đại diện cho chiều sâu và sự mềm mại. Vị ngọt hậu từ sá sùng mang đậm tinh thần biển cả, nhẹ nhàng nhưng lưu vị dài lâu. Khách khi dùng cùng cá hấp hay cơm chiên, sốt giúp món ăn trở nên dịu và cân bằng hơn.

WATER – Gentle & Profound

Water embodies softness, adaptability, and depth. Sipunculus Sauce offers a naturally sweet, lingering umami inspired by the sea. Paired with steamed fish, seafood, or fried rice, it brings harmony and depth, allowing every flavour to flow together effortlessly.



HỎA – Sốt me cay sate tôm

Hỏa là năng lượng và cảm xúc bùng nổ. Vị chua cay đậm đà đánh thức vị giác mạnh mẽ, tạo điểm nhấn đầy cuốn hút cho món ăn.

FIRE – Bold & Passionate

Fire represents energy, passion, and intensity. Spicy Tamarind Shrimp Satay Sauce blends tangy tamarind, aromatic shrimp satay, and vibrant spice into a bold flavour that awakens the senses from the very first taste. It is crafted for those who enjoy a more spirited culinary experience.

THỔ – Sốt kem truffle

Thổ tượng trưng cho sự cân bằng và nền tảng. Chất sốt béo mịn, thơm sâu giúp kết nối các tầng vị, mang lại cảm giác tròn đầy và hài hòa.

THỔ – Sốt tỏi đen

Thổ là sự vững chãi và kết nối. Tỏi đen với vị ngọt sâu, thơm trầm và hậu vị dày tạo nên lớp nền cân bằng cho các món nướng như bò hay sườn. Không quá mạnh, nhưng đủ sâu để giữ mọi hương vị hòa quyện lại với nhau.

EARTH – Balance & Harmony

Earth is the foundation that brings every flavour together.

Truffle Cream Sauce offers a velvety texture and deep earthy aroma, enriching each bite with elegance while connecting every layer of flavour.

Black Garlic Sauce delivers gentle sweetness, mellow richness, and a lingering finish. While never overpowering, it provides the perfect foundation for grilled meats such as beef or ribs, allowing every ingredient to come together in harmony.



Cuốn Rolls

Mẹt Cuốn Tổng Hợp
Fresh Spring Roll Platter
249,000 VNĐ



Cuốn tròn tinh hoa, mở ra trải nghiệm.

Chạm vị Việt trong từng cuốn nhỏ.

Từ nếp ăn sum vầy của người Việt, mỗi cuốn là sự hòa quyện tinh tế của tôm, bò, heo xá xíu và nấm cùng rau tươi Trà Quế. Những hương vị riêng biệt được cuộn lại trong một tổng thể hài hòa — bởi đây không phải món ăn dành cho riêng một người, mà được tạo ra để cùng sẻ chia.

Rolled with Tradition, Unfolded into an Experience.

Discover the essence of Vietnam in every delicate roll.

Inspired by Vietnam's tradition of sharing meals, each fresh roll is a harmonious blend of shrimp, beef, char siu pork, mushrooms, and fresh herbs from Trà Quế Village. Distinct flavours are carefully wrapped into a perfectly balanced bite—because this is not a dish meant to be enjoyed alone, but one created to bring people together through the joy of sharing.

**Gỏi Cuốn Tôm
Rau Thơm Trà Quế**
*Fresh Shrimp Spring Rolls
with Trà Quế Herbs*

139,000 VNĐ



Gỏi Cuốn Cá Chém
*Crispy Fried Sea
Bass Spring Rolls*

139,000 VNĐ



Mỳ Lá Cẩm Nam Cuộn Thịt Bò

*Fresh Cẩm Nam Rice Noodles
Sheet Rolls With Beef*

139,000 VNĐ



Gỏi Cuốn Nấm Ngon Phở Hội
*Mushroom Spring Rolls with
Peanut & Kumquat Sauce*

139,000 VNĐ



Gỏi Cuốn Thịt Heo Xá Xíu
Fresh Char Siu Pork Spring Rolls

139,000 VNĐ



Gỏi Salad



MUST TRY



Gỏi Bưởi Làng Đại Bình Với Tôm Cháy
Đại Bình Pomelo Salad with Dried Shrimp
179,000 VNĐ



Gỏi Xoài Xanh Với Hải Sản Cù Lao
Green Mango Salad with Cham Islands seafood
169,000 VNĐ



Trong Ngũ Hành, Mộc là biểu tượng của sự sinh trưởng và tái sinh. Bưởi Làng Đại Bình cùng xoài xanh tươi mát gợi lên vẻ trù phú của miền Trung, đánh thức vị giác bằng sự thanh khiết và hài hòa.

In the philosophy of the Five Elements, Wood represents growth, vitality, and renewal. The vibrant flavours of Đại Bình pomelo and young green mango celebrate the fertile landscapes of Central Vietnam, awakening the palate with freshness, purity, and perfect harmony.



Bánh Xèo Miền Trung Nhân Bò

Vietnamese Crispy Pancake With Beef

139,000 VNĐ



Bánh Xèo Miền Trung Nhân Heo Xá Xiu

Vietnamese Crispy Pancake with Char Siu Pork

139,000 VNĐ



Bánh Xèo Nấm Miền Trung

Vietnamese Crispy Pancake With Mushroom

139,000 VNĐ



Xèo Pancake

Âm thanh “xèo” vui tai khi lớp bột được đổ lên chảo nóng. Với người miền Trung, đó không chỉ báo hiệu một chiếc bánh vừa chín tới, mà còn gợi cảm giác rất quen thuộc của những bữa ăn quây quần ngày mưa.

The distinctive “xèo” sizzle, heard as the batter touches a hot pan, is more than the sound of a pancake cooking. For people in Central Vietnam, it evokes the warmth of family gatherings and comforting meals on rainy days.

Bánh Xèo Miền Trung Nhân Tôm

Vietnamese Crispy Pancake With Shrimp

139,000 VNĐ



MUST TRY



Đặc sản Signature

Mẹt Đặc Sản Hội An
Hoi An Specialty Platter
239,000 VNĐ



Hành trình qua phố Hội

Như một cuộc dạo bước qua những góc phố xưa, mẹt đặc sản đưa những hương vị đã gắn bó với Hội An qua nhiều thế hệ cùng hội ngộ trên một mâm. Từ nét thanh tao của bánh bông hồng trắng, vị thơm ngọt của chạo tôm cuộn mía, đến bò nướng lá lốt và nem tôm thịt đậm đà — mỗi món là một lát cắt của ký ức, được tạo nên để cùng thưởng thức và sẻ chia.

A Journey Through Hoi An

Like a leisurely stroll through the ancient streets of Hoi An, this signature platter brings together beloved local delicacies that have been cherished for generations. From the delicate elegance of White Rose Dumplings, to the sweet aroma of sugarcane-wrapped shrimp, the rich flavours of grilled beef in betel leaves, and crispy shrimp and pork spring rolls, each dish tells a story of Hoi An's culinary heritage—crafted to be shared, savoured, and enjoyed together.

Nem Lụi Đà Nẵng
Đà Nẵng Lemongrass
Pork Skewers (Nem Lụi)
169,000 VNĐ



Bò Cuộn Lá Lốt Nướng Với Bánh Ướt
Grilled Beef Wrapped in Wild Betel Leaves
served with Steamed Wet Pancakes
159,000 VNĐ



Nem Tôm Thịt Hội An **Hội An Shrimp** **& Pork Spring Rolls**

159,000 VNĐ



Nem tôm thịt Hội An là món ăn hành Thổ vì nó đóng vai trò kết nối nhiều nguyên liệu lại với nhau, giống như đất nuôi dưỡng và kết nối vạn vật

The spring roll embodies the Earth element through its ability to unite diverse ingredients into a balanced harmony — reflecting the earth's role in nurturing, connecting, and sustaining all forms of life.

**MUST
TRY**



NGON
PHỐ HỘI AN



Chạo Tôm Cuộn Mía Lùi
Vietnamese Sugarcane Shrimp
169,000 VNĐ



Bánh Bông Hồng Trắng
White Rose Dumplings
209,000 VNĐ



Hoành Thánh Chiên Sốt Xí Muội
Crispy Shrimp & Pork Wontons with
Salted Apricot Sauce
149,000 VNĐ



Nướng Grilled

Từ lửa, hương và những nguyên liệu gần gũi, mỗi món ăn kể một lát cắt khác nhau của ẩm thực Việt. Mang hai nhịp vị khác nhau nhưng cùng chung tinh thần ẩm thực Việt, một bên mộc mạc, đậm hương lửa, một bên tinh tế, hài hòa và sâu vị. Mỗi món là một cách kể riêng về sự phong phú của bữa ăn truyền thống

*From Fire, Aroma, and Familiar Ingredients
Every dish tells a different story of Vietnamese cuisine. Though distinct in character, these dishes share the same spirit of Vietnamese gastronomy. One is rustic and boldly infused with the aroma of open fire, the other is refined, balanced, and layered with subtle depth. Together, they celebrate the richness and diversity of Vietnam's traditional dining culture.*

Bò Nướng Sốt Ngũ Vị
Grilled Beef with Five-Spice Sauce
359,000 VNĐ

**MUST
TRY**



Mực Nướng Mắm Cửa Khe
Grilled Squid with Cửa Khe Fish Sauce
359,000 VNĐ



Tôm Sú Cửa Đại Nướng Xiên
Grilled Cửa Đại Tiger Prawn Skewers
239,000 VNĐ



Sườn Nướng Than Củi
Charcoal-Grilled Pork Ribs
279,000 VNĐ



Cá Lăng Sốt Mè Thì Là
*Grilled Bagrid Catfish with
Fermented Rice Sauce & Dill*
249,000 VNĐ



Hỏa là nguồn năng lượng làm bừng tỉnh hương vị. Ngon lửa than hồng không chỉ làm chín món ăn mà còn khơi dậy vị ngọt tự nhiên của thịt gà và hương thơm mộc mạc của ống tre

Fire represents the awakening of flavors. The gentle heat of charcoal not only cooks the chicken to perfection but also unlocks its natural sweetness and infuses it with the earthy aroma of bamboo.

Gà Nướng Ống Tre
Grilled Chicken in Bamboo Tube
259,000 VNĐ



**MUST
TRY**



**Ức Vịt Nướng Với Gia Vị Miền Trung
Sốt Kém Trứng Muối**

*Grilled Duck Breast with Central Vietnam
Spices & Salted Egg Cream Sauce*

279,000 VNĐ



Heo Nướng Xiên
Grilled Pork Skewers

149,000 VNĐ



Cá Chém Nướng Lá Chuối
Sea Bass Grilled in Banana Leaves

259,000 VNĐ



**MUST
TRY**

Cơm Rice

Cơm Ngon Phố Hội được lấy cảm hứng từ giai thoại ma mị xa xưa của vị vua Minh Mạng, người đặc biệt yêu thích những món ăn giản dị nhưng tinh tế. Món cơm được tái hiện với sự tỉ mỉ trong từng nguyên liệu, hài hòa trong cách sắp đặt

Ngon Pho Hoi Rice is inspired by the legendary tale of Emperor Minh Mạng, who was renowned for his appreciation of simple yet refined cuisine. Reimagined with meticulous attention to every ingredient and thoughtfully composed presentation, this dish reflects the harmony, elegance, and timeless spirit of Vietnamese culinary tradition.

Cơm Ngon Phố Hội
Ngon Pho Hoi Signature Rice
279,000 VNĐ





Cơm Gà Hội An
Hội An Chicken Rice
159,000 VNĐ

MUST TRY



Cơm Chiên Gà Quay
Roasted Chicken Leg with Fried Rice
159,000 VNĐ

MUST TRY

Cơm Chiên Hải Sản Hạt Sen
Sốt Sả Sùng
Seafood Fried Rice with Lotus Seeds
& Peanut Worm Sauce
159,000 VNĐ



Bún-mỳ-phở Noodles

Thủy đại diện cho sự giao thoa, chuyển động và kết nối. Lấy cảm hứng từ thương cảng Hội An xưa – nơi những dòng văn hóa gặp gỡ và hòa quyện, Mỳ Ngon Phố Hội là câu chuyện giao thoa giữa tinh hoa mì vằn thắn Hoa và sản vật đặc trưng miền Trung. Từ rau Trà Quế, tôm sú Cửa Đại đến xá xíu mềm ngọt, mỗi nguyên liệu hòa mình trong dòng nước dùng được ninh nhiều giờ, trong trẻo nhưng sâu vị. Như dòng sông Thu Bồn chảy qua phố Hội, món ăn mang đến sự

Water represents flow, connection, and the harmony of cultural exchange. Inspired by the ancient trading port of Hoi An — where diverse cultures met and blended together — Ngon Pho Hoi Noodle tells a story of culinary fusion between the essence of Chinese wonton noodles and the distinctive ingredients of Central Vietnam.

From Trà Que herbs and Cửa Đại tiger prawns to tender, flavorful char siu, each ingredient flows together in a broth carefully simmered for hours, creating a clear yet deeply aromatic finish. Like the Thu Bon River flowing through the heart of Hoi An, this dish delivers a gentle balance — refined, elegant, and leaving a lasting impression

MUST
TRY



Mỳ Ngon Phố Hội
Chef Signature Wonton Noodles
239,000 VNĐ





Mỳ Quảng Gà
Southern-Style Sour Soup
with Cobia
139,000 VNĐ



Bún Bò Huế
Huế Beef Noodle Soup
149,000 VNĐ



Mỳ Quảng Tôm Thịt
Quảng Nam Shrimp &
Pork Noodles (Mỳ Quảng)
139,000 VNĐ



Cao Lầu Hội An
Hội An Cao Lầu
Noodles
129,000 VNĐ

**MUST
TRY**



MUST TRY

Miến Xào Cua
Vietnamese Crab Glass
Noodles Stir-fry
189,000 VNĐ



Mỳ Xào Hải Sản
Stir-fried noodles with seafood
169,000 VNĐ



Bún Chả Hà Nội
Hanoi kebab
rice noodles
169,000 VNĐ



Phở Bò
Vietnamese Beef Pho
139,000 VNĐ



MUST TRY

Phở Gà
Vietnamese Chicken Pho
139,000 VNĐ





Cá Thu Chiên Sốt Cà
Fried Mackerel with Tomato Sauce
199,000 VNĐ



Cá Bớp Kho Tiêu Xanh
Clay Pot Braised Cobia Fish
199,000 VNĐ



Mực Xào Thơm Cà Sốt Me
Stir-Fried Squid with Tamarind Sauce
189,000 VNĐ

Tôm Rang Muối
Salt- Roasted Shrimp
239,000 VNĐ



Tôm Sú Rim Sữa Dừa
Shrimp Braised in Coconut Milk
239,000 VNĐ



Tôm Sốt Bơ tỏi
Garlic Butter Shrimp
239,000 VNĐ





Thịt Heo Ba Chi Rang Cháy Cạnh
Crispy Caramelized Pork Belly
139,000 VNĐ



Thịt Heo Ba Chỉ Luộc
- Tôm Chua Huế
Boiled Pork Belly with
Huế Fermented Shrimp Paste
139,000 VNĐ



Đậu Hủ Tứ Xuyên
Sichuan-Style Braised Tofu
129,000 VNĐ



Trứng Đúc Hành Cà
Fried Egg with scallions
59,000 VNĐ



Bí Non Đà Lạt Xào Tỏi
Stir-fried Da Lat Young Squash with Garlic
119,000 VNĐ



Rau Muống Xào Tôm Giã
Stir-fried morning glory with Crushed Shrimp
139,000 VNĐ



**Ngũ Quả Luộc Với Mắm
Kho Quệt Nam Bộ**
*Boiled Vegetables with Southern Style
Caramelized Fish Sauce Dip*
109,000 VNĐ



Cải Thừa Xào Nấm Đông Cô
Stir-fried Bok Choy with Shiitake Mushrooms
109,000 VNĐ



kim
metal



mộc
wood



thủy
water



hỏa
fire



thổ
earth



hạt
nuts



trứng
eggs



sữa
milk



bột mì
wheat



heo
pork



vỏ hải sản
shellfish



dấm gạo
vinegar



Nấm Mối Xào Nhụy Sen
Stir-fried Termite Mushroom With Lotus Stamen
179,000 VNĐ



Xà Lách Bina Với Sốt Trái Tắc Điện Dương
Spinach Salad with Điện Dương Kumquat Dressing
199,000 VNĐ



Cà Tím Chiên Sốt Cá Ngừ Ngâm Dầu
Fried Eggplant with Tuna Confit Sauce
139,000 VNĐ



Cà Tím Sốt Tóp Mỡ
Eggplant with Crispy Pork Fat Sauce
99,000 VNĐ

**Canh Chua Nam Bộ
Nấu Cá Bớp**

*Southern-Style
Sour Soup with Cobia*

199,000 VNĐ



Canh Cua Đồng Rau Mồng Tơi

*Vietnamese field crab and
Malabar spinach soup*

169,000 VNĐ



Canh Cải Nấu Tôm

*Mustard Green Soup
with Shrimp*

119,000 VNĐ



**Cơm Trắng
Steamed Rice**

Tô lớn/ Large Bowl: 50,000 VNĐ

Tô nhỏ/ Small Bowl: 20,000 VNĐ



**Kim Chi
Kimchi**

30,000 VNĐ



**Cà Pháo
Pickled Vietnamese
White Eggplant**

30,000 VNĐ



kim
metal

mộc
wood

thủy
water

hỏa
fire

thổ
earth

hạt
nuts

trứng
eggs

sữa
milk

bột mì
wheat

heo
pork

vỏ hải sản
shellfish

dấm gạo
vinegar

Chay Vegan

**Cơm Chiên
Sốt Cà Tím Vị Nấm**
*Fried Rice with eggplant
and mushroom sauce*
159,000 VNĐ



Cơm Chiên Sốt Nấm
Mushroom Fried Rice
139,000 VNĐ



Nấm Kho Tộ
Braised Mushrooms in Clay Pot
129,000 VNĐ



Chả Giò Rau Củ
Vegetarian Spring Rolls
129,000 VNĐ



Trẻ em Kid

**Khoai Tây Và
Cá Chém Chiên Giòn**
Fish and Chips
179,000 VNĐ



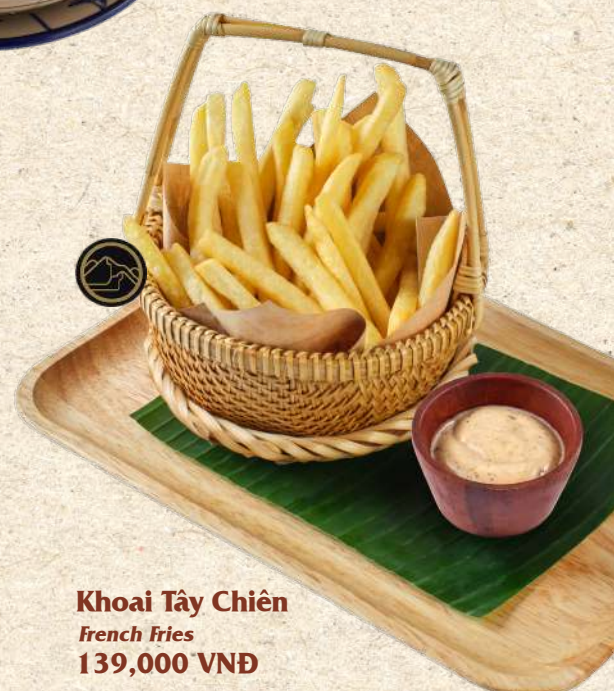
Cháo Heo
Pork Congee
139,000 VNĐ



Cháo Gà
Chicken Congee
139,000 VNĐ



Cháo Bò
Beef Congee
139,000 VNĐ



Khoai Tây Chiên
French Fries
139,000 VNĐ



Tráng miệng

Dessert

Mẹt Bánh Địa Phương
Local Traditional Cake Platter
149,000 VNĐ





Bánh Tiramisu

Tiramisu Cake

169,000 VNĐ



Bánh Brownie

Brownie Cake

169,000 VNĐ



Xoài Chín

Mango

99,000 VNĐ

Trái Cây Theo Mùa

Seasonal Fresh Fruit

109,000 VNĐ



Meringue Sữa Chua

Hoa Quả

*Homemade Meringues with
Yogurt and Tropical Fruits*

99,000 VNĐ



kim
metal



mộc
wood



thủy
water



hỏa
fire



thổ
earth



hạt
nuts



trứng
eggs



sữa
milk



bột mì
wheat



heo
pork



vỏ hải sản
shellfish



dấm gạo
vinegar

CHÈ MÈ ĐEN HỘI AN

Nhắc đến chè mè đen Hội An, người ta thường nhớ đến cụ Ngô Thiều, người đã dành nhiều năm gắn bó với món chè dân gian này. Gánh chè của cụ không chỉ mang đến một món quà ngọt ngào cho người phố Hội, mà còn góp phần lưu giữ một hương vị đã trở thành ký ức của bao thế hệ.

Chè mè đen giản dị với mè đen rang thơm, nấu sánh mịn, bùi béo và ngọt dịu. Qua đôi tay người làm chè, một món ăn bình dị trở thành một phần di sản ký ức của Hội An – nơi những câu chuyện, con người và văn hóa được truyền lại qua từng chén chè.

When speaking of Hội An's black sesame sweet soup, one name often comes to mind: Cụ Ngô Thiều, who devoted many years to this humble traditional dessert. His street-side stall offered more than a sweet treat; it helped preserve a beloved flavor that has become part of Hội An's collective memory.

Made from fragrant roasted black sesame, the dessert is smooth, nutty, rich, and gently sweet. Through the hands of generations of makers, this simple bowl of sweet soup has become part of Hội An's culinary heritage — carrying the stories of its people, culture, and enduring traditions.

Chè Mè Đen Black Sesame Sweet Soup 99,000 VNĐ



HƯƠNG VỊ BẢN ĐỊA

The Essence of Local Flavors

Ẩm thực Việt là sự hòa quyện tinh tế của những nguyên liệu giản dị và kỹ thuật được gìn giữ qua nhiều thế hệ. Mỗi thành phần đều mang một vai trò riêng, để tạo nên hương vị cân bằng, đậm đà và đầy bản sắc.

Tại Ngon Phở Hội, chúng tôi gìn giữ giá trị ấy bằng cách thắng mỡ mỗi ngày theo phương pháp truyền thống, để tái hiện hương vị Việt xưa. Tại đây mỗi món ăn mang trọn hương vị mộc mạc, chân thật và đậm bản sắc Việt.



Sá Sùng - Sea Worm

Hải sản quý của vùng biển Việt Nam, nổi tiếng với vị ngọt tự nhiên và hương vị đậm đà, góp phần làm nên chiều sâu tinh tế cho món ăn. A precious marine delicacy from Vietnam's coastline, celebrated for its natural sweetness and rich umami depth, adding layers of refinement and complexity to the cuisine.

Vietnamese cuisine is a delicate harmony of humble ingredients and culinary techniques preserved through generations. Each element carries its own purpose, contributing to a balanced, flavorful, and authentic expression of Vietnamese identity.

At Ngon Phở Hội, we honor these values by rendering pork fat daily using traditional methods, recreating the essence of Vietnamese flavors from the past. Here, every dish carries the rustic, authentic, and distinctive spirit of Vietnamese cuisine.



Tắc Điện Phương - Điện Phương Kumquat

Đặc sản xứ Quảng, nổi bật với hương thơm tinh dầu tự nhiên và vị chua thanh, góp phần tôn lên hương vị món ăn. A specialty from Quang Nam, known for its natural citrus aroma and gentle acidity, enhancing and elevating the flavors of each dish.



Mỡ heo - Slow-rendered Pork Fat

Được thắng chậm để chiết xuất hương thơm, sử dụng với lượng vừa đủ nhằm làm nổi bật nguyên liệu chính. Traditionally rendered over gentle heat to extract its natural aroma, used in moderation to enhance the main ingredients while preserving balance, each dish.



Đậu Phộng - Hand-roasted Peanuts

Được rang thủ công để giữ trọn hương thơm, vị bùi béo và độ giòn tự nhiên. Carefully roasted to preserve their natural fragrance, nutty richness, and delicate crunch.



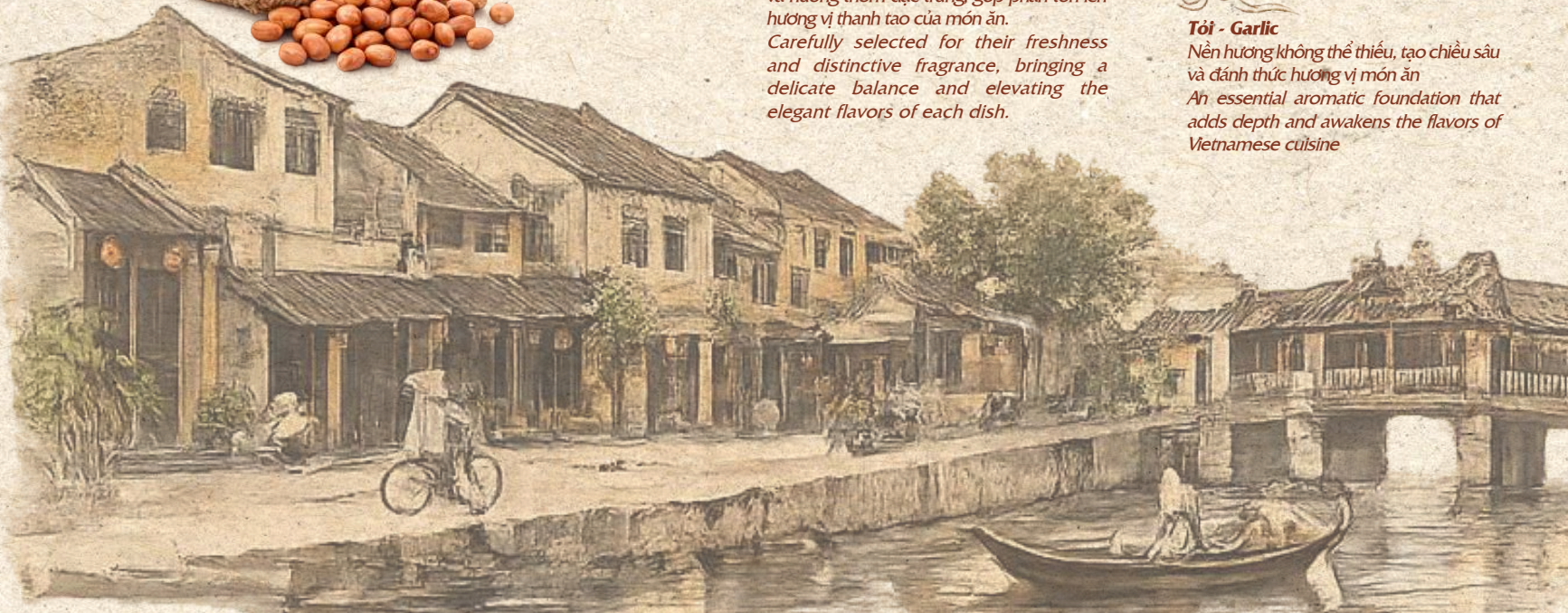
Rau Trà Quế - Trà Quế Herbs:

Được chọn lọc kỹ càng, mang độ tươi tự nhiên và hương thơm đặc trưng, góp phần tôn lên hương vị thanh tao của món ăn. Carefully selected for their freshness and distinctive fragrance, bringing a delicate balance and elevating the elegant flavors of each dish.



Tỏi - Garlic

Nền hương không thể thiếu, tạo chiều sâu và đánh thức hương vị món ăn. An essential aromatic foundation that adds depth and awakens the flavors of Vietnamese cuisine.



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

Water

35,000 VNĐ chai/ bottle

Rượu Vàng

Wine

149,000 VNĐ chai/bottle

Rượu Mạnh

Liquor

199,000 VNĐ chai/ bottle

Giá được niêm yết theo đơn vị tiền tệ là Việt Nam Đồng (1.000 VNĐ) và đã bao gồm phí dịch vụ & thuế hiện hành

All prices are quoted in Viet Nam Dong (Unit: 1,000) and inclusive of service charge and prevailing taxes

