



Góc Quảng

Nhà hàng Quảng mang đến cho thực khách những món ăn đặc trưng của vùng đất Quảng Nam - Hội An, được tái hiện với sự tinh tế và sáng tạo từ đội ngũ đầu bếp tiêu chuẩn 5 sao.

Từng món ăn không chỉ giữ trọn hương vị truyền thống địa phương mà còn được nâng tầm trong cách chế biến và trình bày, mang đến cho thực khách một hành trình khám phá ẩm thực bản địa đầy thú vị và đậm đà bản sắc.

Quang Restaurant proudly presents authentic local specialties from Quang Nam and Hoi An, thoughtfully crafted by our five-star culinary team.

Each dish preserves the rich traditional flavors of the region while being refined through modern culinary techniques and elegant presentation, inviting guests to discover and experience the unique essence of local Vietnamese cuisine.



MENU 1

THREE REGIONS OF VIETNAM: AUTHENTIC FAMILY SET MENU Mâm Cơm Ba Miền Việt Nam

VND **399.000** NET/
GUEST

APPETIZER | KHAI VỊ

Fresh Rice Paper Rolls with Tiger Prawns and Herbs
Gỏi Cuốn Tôm với Rau Vườn

Lotus Stem Salad with Shrimp and Pork
Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt (Miền Nam)

SOUP | CANH

Sweet and Sour Fish Soup
Canh Chua Cá (Miền Nam)

MAIN COURSES | MÓN CHÍNH

Miền Bắc | Northern Vietnam

Caramelized Braised Grouper with Fresh Turmeric
Cá Mú Kho Nghệ

Stir-fried Morning Glory with Garlic
Rau Muống Xào Tỏi

Miền Nam | Southern Vietnam

Braised Chicken with Ginger
Gà Kho Gừng

Steamed Jasmine Rice
Cơm Trắng

DESSERTS | TRÁNG MIỆNG

Three-Color Sweet Soup
Chè Ba Màu (Miền Nam)

Or
(hoặc)

Seasonal Fruits
Trái Cây Theo Mùa

MENU 2

TASTE OF HOI AN MENU

Thực Đơn Hương Vị Hội An

VND **399.000** NET/
GUEST

APPETIZER | KHAI VỊ

Fresh Rice Paper Rolls with Tiger Prawns and Herbs
Gỏi Cuốn Tôm với Rau Vườn

Green Papaya Salad with Shrimp and Pork
Gỏi Đu Đủ Tôm Thịt

SOUP | CANH

Bel Marina Herbal Garden Vegetable Soup with Shrimp
Canh Rau Vườn Bel Marina với Tôm

LOCAL SPECIALTY | ĐẶC SẢN ĐỊA PHƯƠNG

Hoi An Cao Lau Noodles with Pork and Herbs
Cao Lầu

MAIN COURSES | MÓN CHÍNH

Braised Free-range Chicken with Lemongrass and Chili
Gà Ta Kho Sả ớt

Pan-fried Red Tilapia with Tomato Sauce
Cá Diêu Hồng Chiên Sốt Cà

Stir-fried Squid with Sate Sauce
Mực Xào Sa Tế

Steamed Bok Choy with Shiitake Sauce
Cải Thìa Sốt Nấm Đông Cô

Steamed Jasmine Rice
Cơm Trắng

DESSERTS | TRÁNG MIỆNG

Ta Xa Mung Bean
Sweet Soup
Chè Tà Xá Đậu Xanh

Or
(hoặc)

Seasonal Fruits
Trái Cây Theo Mùa

MENU 3

QUANG NAM CULINARY MENU

Thực Đơn Ẩm Thực Quảng Nam

VND **399.000** NET/
GUEST

APPETIZER | KHAI VỊ

Fresh Rice Paper Rolls with Tiger Prawns and Herbs
Gỏi Cuốn Tôm với Rau Vườn

Banana Blossom Salad with Herbs and Thu Bon River Shrimp
Gỏi Hoa Chuối Với Rau Vườn và Tôm Sông Thu Bồn

SOUP | CANH

Bel Marina Herbal Garden Vegetable Soup with Beef
Canh Rau Vườn Bel Marina với Thịt Bò

LOCAL SPECIALTY | ĐẶC SẢN ĐỊA PHƯƠNG

Quang Noodles with Shrimp and Pork
Mì Quảng Tôm Thịt

MAIN COURSES | MÓN CHÍNH

Banana Leaf Grilled Pork
Thịt Heo Nướng Lá Chuối

Braised Sea bass with Pepper
Cá Vược Sông Thu Bồn Kho Tiêu

Stir-fried Prawns with Local Vegetables
Tôm Xào Rau Củ

Boiled Local Vegetables with Fermented Anchovy Sauce
Rau Tập Tàng Luộc Chấm Mắm Nêm

Steamed Jasmine Rice
Cơm Trắng

DESSERTS | TRÁNG MIỆNG

Hoi An
Mung Bean Cake
Bánh Đậu Xanh Hội An

Or
(hoặc)

Seasonal Fruits
Trái Cây Theo Mùa