

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(8.7)

Số 09 - Bản tin tháng 7 năm 2021

5 MÓN BÁNH
Nguồn Hoa
ÍT NGƯỜI BIẾT Ở
SÀI GÒN
TRANG 16

NHÀ THỜ
TÂN ĐỊNH
KHỐI KIẾN TRÚC
Ngọt ngào
GIỮA LÒNG SÀI GÒN
TRANG 21

www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

Kính chào Quý khách, Quý độc giả TSTtourist thân mến,

Trong cuộc họp lúc 18h15 ngày 7/7, Trung tâm báo chí TP.HCM đã thông tin nhanh đến các báo về cuộc họp báo có sự tham dự của lãnh đạo UBND TP để nghe công bố một số chỉ đạo quan trọng về công tác chống dịch COVID-19 trong thời gian tới trên địa bàn TP.

Tại cuộc họp, Chủ tịch UBND TP Nguyễn Thành Phong nhấn mạnh cần coi việc chống dịch như một cuộc chiến, đảm bảo an toàn sức khỏe, tính mạng người dân là trên hết. TP.HCM quyết định sẽ áp dụng chỉ thị 16 trên toàn TP từ 0h ngày 9/7, thời gian áp dụng 15 ngày.

Trước đó, từ 0h ngày 31/5, TP.HCM thực hiện giãn cách xã hội chỉ thị số 15 của Thủ tướng trong vòng 15 ngày, riêng quận Gò Vấp và phường Thạnh Lộc, quận 12 giãn cách theo chỉ thị 16. Nhưng do TP.HCM liên tục xuất hiện nhiều chuỗi lây nhiễm trong cộng đồng nên đến ngày 14/6, Chủ tịch UBND TP Nguyễn Thành Phong tiếp tục chỉ đạo giãn cách xã hội toàn địa bàn TP.HCM theo chỉ thị 15 thêm 2 tuần (Từ 0h ngày 15/6 - 0h ngày 29/6).

Đến ngày 29/6, UBND TP.HCM ban hành chỉ thị số 10 về siết chặt và tăng cường các biện pháp phòng, chống dịch COVID-19 trên địa bàn TP.HCM; tạm ngưng các chợ tự phát, dừng vận chuyển hành khách công cộng... cho đến nay.

Như vậy, sau khi áp dụng rất nhiều chỉ thị với hy vọng kiểm soát được tình hình dịch bệnh, song đến nay, TP.HCM vẫn là địa phương có diễn biến dịch phức tạp hàng đầu cả nước, thậm chí vượt mặt Bắc Giang về số lượng ca mắc Covid-19. Mỗi chúng ta đều mong rằng sau 2 tuần áp dụng chỉ thị 16, tình hình tại đô thị lớn nhất phía Nam sẽ được kiểm soát tốt, đưa thành phố trở lại nhịp sống bình thường.

E-Magazine TSTtourist tuần này trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả những thông tin mới nhất về tình hình du lịch trong nước và quốc tế, đơn cử như tỉnh Kiên Giang đang gấp rút xây dựng kế hoạch đón du khách quốc tế có "hộ chiếu vắc xin"; hai trải nghiệm nào của du lịch của Việt Nam vào top 25 trải nghiệm du lịch tốt nhất thế giới; vì sao Phuket tự tin mở cửa khi số ca mắc Covid-19 vẫn tăng nhanh; tình cảnh trái ngược trước quyết định mở cửa ở Phuket và Bali... Tất cả hứa hẹn mang đến cho quý khách, quý độc giả cái nhìn bao quát nhất, đa chiều nhất về các diễn biến du lịch hiện tại.

Sau cùng, Ban Biên tập E-Magazine TST Tourist xin trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả **BẢN TIN DU LỊCH** số phát hành thứ 09, ngày 8/7/2021 với chủ đề **"KHÁM PHÁ SÀI GÒN - TRẢI NGHIỆM SÀI GÒN"**.

BAN BIÊN TẬP

NEW**DESTINATION**

ĐIỂM ĐẾN MỚI HẤP DẪN Ở CÁC QUỐC GIA - VÙNG MIỀN

5 MÓN BÁNH NGƯỜI HOA

ít người biết ở Sài Gòn

Quyên Trân

Người ta gọi Sài Gòn là vùng đất cộng cư. Trong đó, cộng đồng người Hoa góp một phần không nhỏ vào việc tạo nên sự đa dạng về văn hoá, đời sống lẫn ẩm thực của mảnh đất hoa lệ Sài thành.

Người Hoa ở Sài Gòn sống tập trung ở khu vực chợ Lớn và kiếm sống chủ yếu nhờ mua bán, kinh doanh. Hoà vào dòng chảy của ẩm thực ba miền, ẩm thực người Hoa tạo nên nét chấm phá rất riêng cho ẩm thực Sài thành. 5 món bánh vừa lạ tên, vừa lạ miệng dưới đây sẽ phải khiến bạn trầm trồ không ngớt về sự độc đáo của ẩm thực người Hoa ở Sài Gòn - Chợ Lớn.

Bánh hẹ

Nhắc đến đặc sản nổi tiếng của cộng đồng người Hoa khu vực chợ Lớn, không kể tên bánh hẹ chính là một thiếu sót. Đây là món bánh được làm từ những nguyên liệu hết sức đơn giản như bột nếp, hẹ, sau khi tạo hình thành những khối bánh vuông hoặc tròn đẹp, chủ quán sẽ mang rán lên đến khi chín và hơi xém xém phần vỏ bánh.

Người ta thường thưởng thức bánh hẹ với nước mắm chua ngọt và đu đủ ngâm chua. Ngoài những chiếc bánh chỉ có bột nếp và hẹ thuở ban đầu, dần dà, người Hoa sáng tạo thêm món bánh hẹ nhân khoai môn hoặc nhân củ sắn để khách hàng có thêm nhiều sự lựa chọn. Phần bột nếp dẻo mịn quện trong phần nhân béo bùi, thơm nức và không hề nồng mùi hẹ... sẽ khiến thực khách vấn vương mãi nơi đầu lưỡi dư vị của món ăn này.





Bánh bao kim sa

Bánh bao kim sa có hai màu là vàng và trắng, nhưng thường vì yếu tố may mắn nên vỏ bánh có màu vàng. Bánh làm từ những nguyên liệu quen thuộc như bột mì, men nở, sữa tươi, trứng và trứng muối,... Cái tên kim sa xuất phát từ việc khi cho bánh và phần nhân vào miệng, bạn sẽ cảm nhận một chút "cát vàng" bên trong, tạo cảm giác vừa lạ miệng, vừa hấp dẫn. Phần nhân bánh bao kim sa được làm từ trứng muối, mang vị ngọt, thơm, mềm mịn đặc trưng và vô cùng béo ngậy. Khi xé bánh, lớp nhân vàng óng này dễ dàng chảy ra tựa dung nham, khiến phần đông thực khách chưa kịp ăn đã phải nuốt ừng ực "thòm thềm".



Bánh bá trắng

Bánh bá trắng còn có cái tên dễ nhớ hơn là bánh ú mặn. Đây là món bánh thường được người Hoa dùng vào dịp Tết đoàn ngộ, cùng với rượu nếp, bánh tro, chè, trái cây với hi vọng diệt hết sâu bọ, bệnh tật trong người.

Bánh bá trắng được làm từ gạo nếp, còn phần nhân là những nguyên liệu hấp dẫn như đậu xanh, trứng muối, trứng bắc thảo, tôm khô, nấm đông cô và không thể thiếu thịt ba rọi. Theo tiếng Triều Châu, từ bá hay bạ là thịt, còn trắng tức là bánh ú. Người ta thường dùng lá chuối hoặc lá tre để gói bánh, chủ yếu gói theo hình kim tự tháp.

Khi ăn, lớp nếp dẻo thơm, thoảng mùi lá hoà trong vị thịt đậm đà, trứng muối mằn mặn, đậu xanh béo bùi... tạo nên dư vị đến người khó tính nhất cũng phải gật gù tấm tắc.





Bánh calochia

Đây là món bánh thơm ngon, hấp dẫn với tên gọi gợi không ít sự tò mò. Được làm từ bột nếp dẻo tựa bánh dày, song cách chế biến hấp dẫn giúp bánh calochia trở nên quyến rũ từ ngoài vào trong.

Một khối bột dẻo lớn được đặt lên chảo rán đều tay cho đến khi phần bột hơi cháy xém. Sau đó, người bán sẽ kéo lên và cắt bột thành từng viên nhỏ. Bột sau khi cắt được lăn qua một lớp đậu phộng hoặc mè đen là có thể thưởng thức ngay. Khi cho vào miệng, ngoài phần bột dẻo thơm cháy xém tạo độ giòn dai tròn vị, mùi thơm của mè hay béo bùi của đậu phộng còn khiến cho món ăn bắt vị gấp bội phần.



Bánh củ cải

Bánh củ cải thường được người Triều Châu thưởng thức trong dịp năm mới với hi vọng cầu may mắn. Bánh thu hút bởi lớp vỏ trắng mịn, thanh mát bọc kín kê phần nhân đậm đà gồm củ sắn, tôm, thịt... xào với một ít hành lá.

Người ta thường ăn bánh củ cải với nhiều loại rau sống như xà lách, dưa leo, giá và chan lên mặt nước mắm chua ngọt. Sự thanh mát của vỏ bánh, các loại rau, đậm đà của phần nhân cùng đủ dư vị chua, cay, mặn, ngọt của nước chấm... sẽ khiến vị giác người thưởng thức như bùng nổ. Với thành phần chủ yếu là các loại rau củ, bánh củ cải còn được xem là món ăn cực thích hợp để giải ngán trong những ngày Tết đến.



NEW**DESTINATION**

ĐIỂM ĐẾN MỚI HẤP DẪN Ở CÁC QUỐC GIA - VÙNG MIỀN

NHÀ THỜ TÂN ĐỊNH

KHỐI KIẾN TRÚC NGỌT NGÀO GIỮA LÒNG SÀI GÒN

Thanh Nghĩa

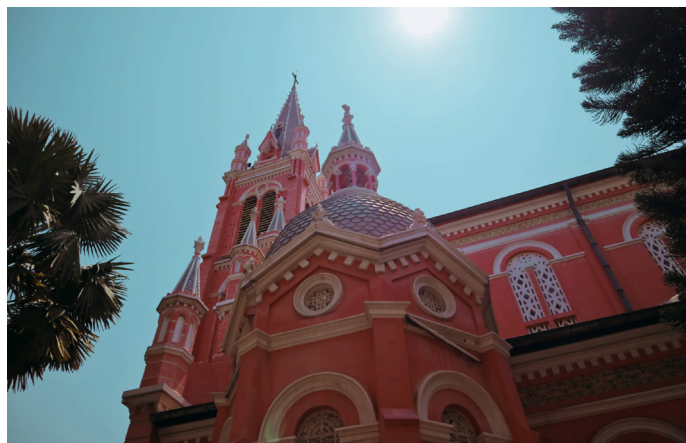
Nổi bật bởi sắc hồng rực rỡ, nhà thờ Tân Định tựa như một viên kẹo ngọt khổng lồ, tinh tế hiện lên giữa bầu trời, không gian đô thị phồn hoa. Khối kiến trúc đặc biệt này còn khẳng định sức hút của mình khi góp mặt trong danh sách 10 điểm đến màu hồng đẹp nhất thế giới của tạp chí du lịch nổi tiếng CnTraveler.

Chắc hẳn ai đi qua đoạn đường Hai Bà Trưng sầm uất cũng ít nhiều bị hút mắt bởi ánh hồng ngọt ngào của nhà thờ Tân Định. Tọa lạc ngay trung tâm thành phố, xe cộ tấp nập, nhà thờ này vẫn không mất đi vẻ cổ kính pha chút mơ mộng, lãng mạn vốn có.

Màu sắc thời thượng của nhà thờ Tân Định làm nhiều người không khỏi ngạc nhiên khi biết công trình này đã gần 150 năm tuổi. Nơi đây cùng với Vương cung Thánh đường Đức Bà (nhà thờ Đức Bà) là hai công trình cổ từ thời thuộc địa, có quy mô lớn và kiến trúc đẹp nhất tại Sài Gòn. Được khởi công vào năm 1870 và khánh thành vào ngày 16/12/1876, trải qua nhiều thăng trầm lịch sử, nhà thờ chứng kiến bao sự thay đổi của nhịp sống Sài thành.

Nhà thờ màu hồng mang dáng hình thật mỹ lệ, từ những mái vòm cong cong của các cửa sổ, cửa chính cho đến các chi tiết trang trí độc đáo được chạm khắc tỉ mỉ. Với sắc hồng cùng lối kiến trúc cổ kính, nhà thờ như một nét chấm phá rực rỡ giữa phố phường Sài Gòn.



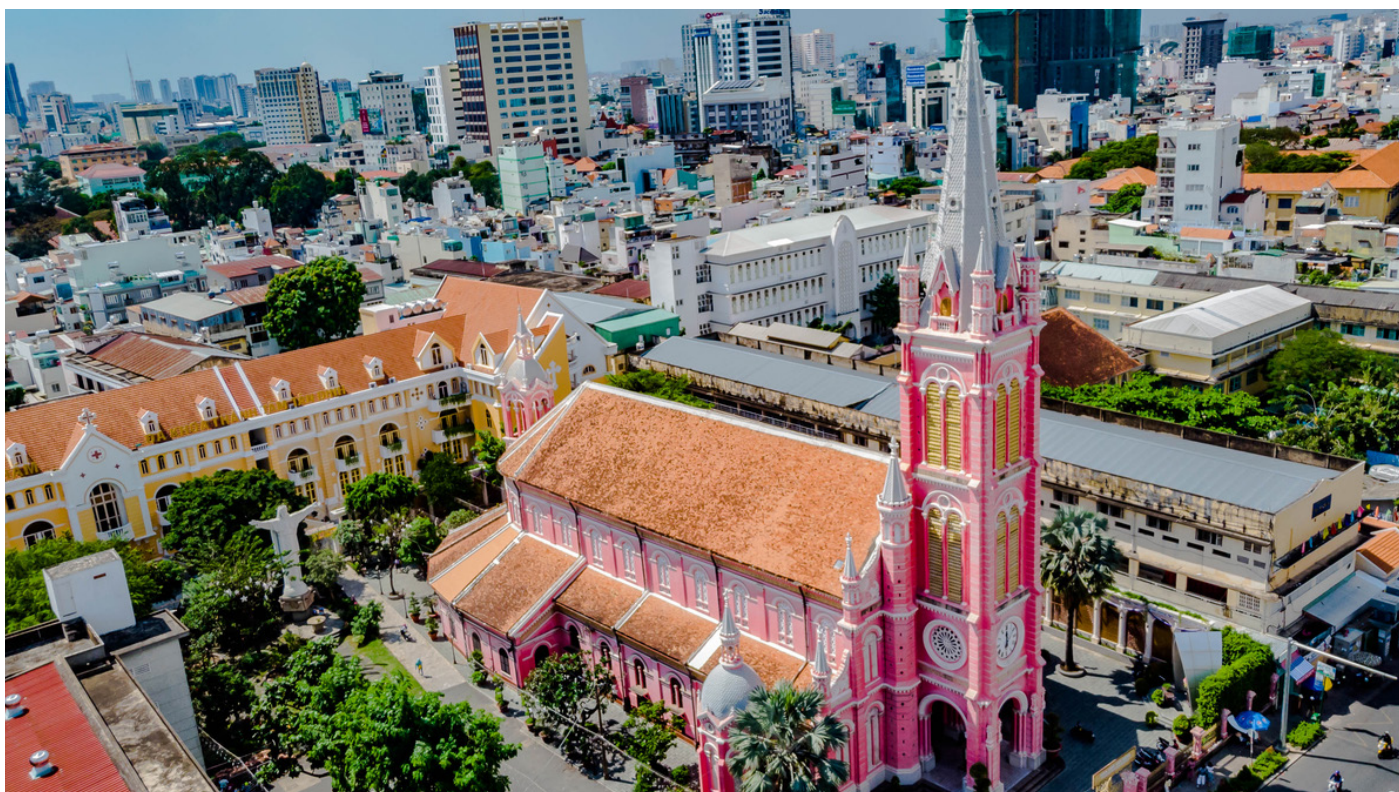


Nhìn từ phía ngoài, nhà thờ Tân Định hiện lên như một tòa lâu đài cổ tích màu hồng, nổi bật trên nền trời xanh trong vắt. Màu sắc tương phản với ánh nắng vàng chói chang của một buổi sáng tinh tươm tạo nên một khung cảnh huyền ảo.

Lần đầu tiên ghé thăm nhà thờ Tân Định, du khách không chỉ ấn tượng bởi màu sắc ngọt lịm mà còn say đắm bởi lối kiến trúc Gothic đẹp mắt với những vòm cung cong cong. Mặc dù nhà thờ được xây dựng theo phong cách kiến trúc Gothic nhưng dường như vẫn có sự pha trộn với phong cách Roman và các chi tiết trang trí thì mang chút ảnh hưởng của phong cách Baroque... tạo nên một tổng thể hài hòa.

Nhà thờ được chia làm 3 gian, một tòa tháp chính và 2 tòa tháp phụ, bao quanh bởi dãy hành lang mái vòm. Toàn bộ đều được khoác trên mình chiếc áo màu hồng kiêu sa.

Nổi bật nhất phải kể đến tòa tháp chuông cao chót vót như thể chạm tới những áng mây đang lơ lửng giữa bầu trời. Nhìn từ xa lên trên đỉnh tháp chính cao 52,6m của nhà thờ, bạn sẽ thấy đỉnh tháp có hình chóp bát giác cùng cây thánh giá mạ đồng.



Đứng dưới mái vòm, những vật nặng xuyên qua hàng cây dừa xanh mướt, in bóng từng tán lá xuống nền đất tạo nên một bầu không khí ấm áp. Ngói nhọn với tháp chuông ở đỉnh nhà thờ cùng những điểm xuyên khác như tấm biển tên nhà thờ hay cánh cổng chính bằng gỗ với những đường nét hoa văn như đưa bạn xuyên không về thời Phục Hưng, lạc bước vào thiên đường của một xứ sở thần tiên với khung cảnh cổ kính.

Cùng với tháp chính là hai tháp phụ bao gồm nhiều tháp đèn, nhiều cửa sổ thông gió với những hoa văn trang trí tinh tế tạo vẻ vững chãi, cứng cáp mà lại không kém phần duyên dáng. Được thiết kế theo phong cách độc đáo, những mái vòm tròn ôm vào nhau tạo thành một khoảng hành lang lộng lẫy ngay trước cửa vào Thánh Đường. Ngói được lợp theo hình vảy cá kết hợp với những ô cửa tròn, những đường xoắn tinh xảo với hoa lá trang trí cùng những pho tượng thiên thần tạo nên một khung cảnh ấn tượng.

Đi sâu vào bên trong, thánh đường hiện ra sang trọng, bề thế với hai hàng cột Gothic vững chãi tạo nên lối đi dẫn đến bàn thờ chính. Tất cả các bàn thờ trong thánh đường đều được làm bằng đá cẩm thạch của Ý. Có lẽ một tiền và hai hàng cột này chính là điểm nhấn tuyệt vời nhất, đẹp nhất của cả công trình đồ sộ này. Ánh hồng chạy dài từ ngoài vào trong chính diện sẽ làm du khách có cảm giác như đang lạc bước vào một khoảng không gian thơ mộng nhưng không quá ngọt ngào màu sắc.





Nếu quan sát kỹ, du khách sẽ nhận ra ngay hàng cột bên trái là tượng các Thánh Nữ, hàng cột bên phải là tượng các Thánh Nam. Bên trong tòa tháp có 5 quả chuông nặng khoảng 5,5 tấn, tạo nên một khối kiến trúc độc đáo được chạm khắc rất tinh xảo.

Người dân TP. Hồ Chí Minh và du khách thường đến đây để cầu nguyện mọi điều tốt lành, bình an, lắng nghe những buổi giảng tại Thánh đường hay đơn giản chỉ để tận hưởng bầu không khí bình yên, an lành nơi đất Thánh.

Vào mỗi buổi chiều tà, chuông thánh đường ngân vang cả một vùng, tạo cho người dân cảm giác yên bình sau một ngày lao động vất vả. Dù đã trải qua nhiều lần tu sửa và cũng từng qua rất nhiều thời kỳ, song đến nay, nhà thờ Tân Định vẫn giữ khá vẹn nguyên nét kiến trúc ban đầu.

Có thể thấy, nhà thờ Tân Định ngày càng thu hút đông đảo du khách trong nước cũng như quốc tế tìm đến tham quan chụp ảnh, check-in. Đến với nhà thờ, bạn có thể thỏa sức "sống ảo" tại mọi góc ngách của nơi đây. Với tông màu hồng đậm, hồng pastel chủ đạo, những tấm ảnh kỷ niệm của du khách sẽ trở nên nổi bật, độc đáo và cuốn hút hơn.

Vào những ngày thường, nhà thờ mở cửa cho du khách tham quan tự do, chụp hình trong khuôn viên miễn phí. Tuy nhiên, vào những dịp lễ và ngày cuối tuần, nhà thờ Tân Định hạn chế cho du khách vào bên trong tham quan. Nhà thờ thu hút nhiều khách tham quan cả người Việt lẫn người nước ngoài. Có người đến vì hiếu kỳ, tò mò, có người đến vì yêu thích nét kiến trúc độc đáo, mới lạ này. Mỗi góc nhỏ tại đây đều toát lên một vẻ cổ kính như các công trình nổi tiếng ở phương Tây. Do đó, du khách lần đầu đến đây sẽ có cảm giác như đang đi giữa trời u, lạc vào công trình cổ kính với họa tiết và hoa văn tinh xảo.

Cũng bởi lượng khách đến tham quan đông đúc nên nhà thờ luôn trong tình trạng quá tải. Cả người bản địa lẫn du khách nước ngoài đều mong muốn lưu lại một vài tấm ảnh với tòa nhà màu hồng này. Nhiều khi bạn phải chờ đến hàng chục phút, thậm chí cả hàng giờ đồng hồ để được chụp một bức ảnh trong một góc nhỏ xinh xắn nào đó mà bạn đã nhắm được từ trước và bạn sẽ phải đợi những người đến trước chụp xong phần của họ. Chỉ một góc nhà thờ nhưng với óc sáng tạo của những người đam mê nghệ thuật chụp ảnh, bạn có thể có đến "1001" bức hình với vô vàn sắc thái khác nhau.





Có một sự thật dễ thấy, nhà thờ màu hồng rất được lòng người nước ngoài khi đi du lịch ở Sài Gòn, đến nỗi có hẳn một tọa độ riêng mang tên “Pink Church”. Chỉ cần thử gõ hashtag #pinkchurch hay #nhatthotandinh trên Instagram, bạn sẽ nhận về hàng chục nghìn bức ảnh “chất như nước cất” với một background toàn màu hồng.

Đặc biệt, đầu tháng 6 năm 2021, tạp chí du lịch CnTraveler đưa nhà thờ Tân Định vào danh sách 10 điểm đến màu hồng đẹp nhất thế giới, bên cạnh nhiều địa danh nổi tiếng khác. Đây được xem là dấu hiệu đáng mừng, góp phần giúp du lịch của Sài Gòn và rộng hơn là Việt Nam đến gần hơn với nhiều du khách.

Tuy nhiên, để thấy tổng thể tòa lâu đài hồng một cách đẹp nhất, một số du khách đã lựa chọn góc chụp đứng từ bên đường nhìn sang. Nếu muốn bắt lấy một khoảnh khắc nào đó của bầu trời xanh ngoài kia, bạn có thể lựa chọn chụp từ phía hàng rào, hoặc chụp từ dưới lên. Ngoài ra, nhiều du khách cũng thường lựa chọn quán cà phê nằm ngay đối diện nhà thờ, nơi sẽ bạn góc chụp tuyệt đẹp lại chẳng lo phải xô bồ, chen chúc.



Đặc biệt, vào một số ngày cuối tuần hay những buổi chiều mát, nhà thờ màu hồng luôn trong tình trạng quá tải. Những lúc đó, nhà thờ chật kín lượt người đi lễ nhưng cũng không thiếu bóng khách tham quan tìm đến chụp ảnh. Bên cạnh đó, tình trạng giao thông vào giờ tan tầm ở Sài Gòn luôn chật ních, đông đúc với lượng người và xe cộ gia tăng một cách đáng kể. Cho nên để có cho mình bức hình ưng ý, du khách nên lựa chọn thời gian thích hợp, đẹp nhất là vào những buổi sớm đầy nắng.

Nếu là một tín đồ của sắc hồng ngọt ngào, điệu đà này và muốn có hình sống ảo Facebook hay Instagram, du khách đừng quên ghé thăm nhà thờ màu hồng ngọt ngào này.



MÁCH BẠN 5 TỌA ĐỘ THƯỜNG THỨC MÓN THÁI HẤP DẪN Ở TP.HCM

Thanh Nghĩa

Đất nước Thái Lan nổi tiếng với nét ẩm thực đa dạng, đặc sắc, níu chân nhiều du khách đến với nơi đây. Nếu là tín đồ của những món ăn mang hương vị chua cay đặc trưng xứ sở Chùa Vàng, bạn có thể lưu lại 5 địa chỉ dưới đây.

Là quốc gia láng giềng, Thái Lan là điểm đến được nhiều du khách Việt Nam lựa chọn cho những chuyến du lịch nước ngoài cùng bạn bè, người thân. Không chỉ có thắng cảnh thơ mộng, Thái Lan còn gây thương nhớ với du khách bởi tinh hoa văn hóa ẩm thực. Món ăn của Thái Lan thường được chế biến với nhiều loại gia vị và hương liệu khác nhau, có thể kể đến như đinh hương, húng quế, rau mùi, bạc hà, lá chanh, sả,... Tất cả tạo ra một hương vị cay nồng, đậm đà, nổi bật trước vô vàn những món ăn từ quốc gia khác giữa Sài Gòn.

Thế nhưng giữa bản đồ ẩm thực rộng lớn của TP.HCM, nhiều du khách sẽ rất phân vân khi đi tìm một quán ăn đúng chất Thái. 5 tọa độ chuyên phục vụ món Thái sau sẽ là gợi ý thú vị, giúp du khách thưởng thức hương vị món ngon của xứ Chùa Vàng một cách chân thật nhất.





TukTuk Thai Bistro

Đây chắc hẳn sẽ là cái tên đầu tiên được nhiều người sành ăn Sài Gòn giới thiệu khi có ai đó hỏi “Ăn đồ Thái ở đâu?”. Có thể nói từ khi TukTuk Thai Bistro xuất hiện, cơn sốt thưởng thức món ăn của Thái Lan cũng trở nên rầm rộ.

Món ăn tại nhà hàng nêm nếm vừa miệng, ăn một phần pad Thái hay tomyum ở TukTuk có thể làm du khách ngỡ mình đang ở trung tâm Bangkok. Địa chỉ này mang đến cho thực khách một menu đa dạng với đầy đủ hương vị của món ăn Thái Lan.

Món ăn tại TukTuk cũng thật “Bistro” như phong cách của quán: giản đơn không cầu kỳ, không pha trộn, phần ăn nhỏ gọn và nhanh chóng. Bắt nguồn từ những món ăn đường phố đặc trưng của xứ sở Chùa Vàng, mỗi món ăn tại đây luôn khiến bạn bất ngờ bởi sắc thái gia vị vô cùng đa dạng: Mắm Thái mặn mà, cay nồng tỏi ớt, chua chua xoài xanh, thơm lừng lá chanh Kaffir, nồng nàn hương sả; giòn rụm món cá trê chiên xù; sừng sực đủ đủ khô bò... cùng những món ngọt, món ăn chơi đậm chất Thái.

Đến đây, bạn không thể bỏ qua những món ăn bán chạy của nhà hàng như Pad Thai, cơm chiên Tom Yang,...thơm ngon, tinh tế.

TukTuk Thai Bistro có nhiều chi nhánh trải dài khắp TP.HCM, mỗi nơi đều có phong gian rộng rãi, thoải mái cùng cách bày trí đơn giản, thanh lịch.



Địa chỉ:

CN1: 17/11 Lê Thánh Tôn, Quận 1
CN2: 38 Lý Tự Trọng, Quận 1
CN3: 13 Hoa Mai, Quận Phú Nhuận
CN4: 29 Ngô Thời Nhiệm, Quận 3

Giờ mở cửa: 10:00 - 22:30

Giá: 100.000đ - 300.000đ



Happy Thai

Happy Thai sẽ là điểm đến hấp dẫn dành cho những tín đồ say mê ẩm thực Thái Lan.

Tọa lạc trên đường Hai Bà Trưng đông đúc, đây được xem là chốn đáp lý tưởng của những tín đồ ẩm thực xứ chùa Vàng.

Menu ở Happy Thai khá đa dạng, bao gồm các món từ khai vị, món chính cho đến tráng miệng. Bên cạnh đó, nhà hàng còn chu đáo chuẩn bị các set ăn gia đình hoặc nhóm bạn. Sự chu đáo này giúp mọi người dễ dàng chọn lựa và nhanh chóng được thưởng thức món ngon cùng những người thương yêu.

Nếu bạn là fan của cà-ri thì không nên bỏ qua cà-ri bò, cà-ri xanh. Đối với ai thích ăn cá, nhà hàng này chính là thiên đường. Cá được chế biến thành muôn kiểu như chiên, hấp, làm gỏi... một phần ăn đẹp mắt với hương vị thơm ngon khó cưỡng chắc chắn làm bạn không thể kiềm lòng. Thực khách có phản hồi rất tích cực với món cơm chiên quả dứa ở Happy Thai, cơm dẻo thơm hạt săn chắc ăn cùng dứa giòn ngọt, khẩu phần lại nhiều. Dùng bữa xong, thực khách cũng không nên bỏ qua việc gọi thêm tráng miệng là chè thái hoặc xôi xoài để kết thúc một bữa ăn tròn vị.

Happy Thai không chỉ mang đến các món ăn đậm chất Thái mà còn tạo ra không gian độc đáo, thu hút thực khách. Không gian nhà hàng thoáng mát được trang trí ấn tượng với tone màu xanh ngọc bích cùng các hình vẽ mang đậm phong cách Thái Lan.

Địa chỉ: 76 Hai Bà Trưng, P. Bến Nghé, Quận 1

Giờ mở cửa: 10:00 - 22:00

Giá: 25.000đ - 200.000đ





Chilli Thai

Để thưởng thức những món Thái đúng chuẩn, du khách có thể ghé qua không gian của Chilli Thái. Được thiết kế đơn giản, dân dã nhưng mang lại sự thoải mái, ấm cúng, đây là một địa chỉ được khá nhiều thực khách ưu ái lựa chọn khi muốn thưởng thức hương vị Thái Lan ở Sài Gòn.

Thực đơn của Chilli Thai sẽ đánh thức vị giác của bạn bằng độ cay nồng, đậm đà đặc trưng của ẩm thực xứ Chùa Vàng. Với hơn 60 món ngon khác nhau, đa dạng về nguyên liệu và cách chế biến, nhà hàng sẽ là lựa chọn hoàn hảo cho những dịp họp mặt gia đình. Ngoài các món truyền thống như Som Tum - gỏi đu đủ tôm khô, Pad Thai - hủ tiếu xào kiểu Thái, Tom yum Goong - súp tôm chua cay,... bạn cũng đừng quên thưởng thức sự hấp dẫn của các món ngon trong thực đơn phong phú của nhà hàng. Miến hải sản áp chảo, cơm chiên tôm, gỏi sò huyết, súp gà nấu nước cốt dừa, chả tôm chiên,... là một vài gợi ý thú vị cho bạn. Bên cạnh đó, Chilli Thai còn phục vụ nhiều món đặc biệt khác như cá chẻm hấp với nước cốt chanh ớt, heo khìa kiểu Thái ăn kèm nước sốt thính chua ngọt, cà ri đồ vịt rút xương, bò hương nhu tiêu xanh, phi lê cá chẻm tiêu đen...

Chilli Thái với không gian thiết kế rất riêng được chia làm 2 tầng cùng 2 tone màu chủ đạo. Ngay khi bước vào, bạn sẽ cảm nhận được cảm giác tươi mới và ấm cúng lan tỏa khắp nơi. Đây sẽ là điểm dừng chân bình yên cho những tâm hồn ẩm thực Thái Lan giữa chốn phồn hoa tấp nập này.

Địa chỉ: 93 Lý Tự Trọng, Bến Thành, Quận 1
Giờ mở cửa: 10:00 - 22:00
Giá: 70.000đ - 280.000đ



Gỗ Thainoodles

Du khách có thể lưu lại địa chỉ Gỗ Thainoodles phòng khi muốn lang thang thưởng thức ẩm thực khu Thảo Điền - nơi nổi tiếng với hàng loạt quán xá mới, phong cách hiện đại.

Nhà hàng có mức giá phù hợp dành cho những bạn trẻ không rủng rỉnh túi tiền nhưng vẫn muốn thưởng thức những món ăn mang hương vị Thái Lan. Nhiều thực khách gợi ý xôi thịt heo nướng giá 65.000 đồng là món ăn phải dùng thử tại nhà hàng. Phần xôi dẻo, thịt mềm, ướp đậm đà kết hợp hoàn hảo với nước sốt đặc quánh, thơm lừng.

Ngoài ra, bạn có thể tìm được tất cả những món ăn đặc trưng nhất của xứ sở Chùa Vàng như pad Thái, tomyum hải sản, heo nướng xiên kèm sốt Thái đặc biệt, mì thuyền, gỏi đu đủ...

Dù mức giá chỉ tầm 75.000 đồng trở xuống nhưng chất lượng món ăn đảm bảo không chê vào đâu được. Đến Gỗ Thainoodles, đừng quên thử những món mì nhé vì đây là món làm nên tên tuổi của nhà hàng.

Gỗ Thainoodles nằm trong một ngõ nhỏ ngay giữa trung tâm Sài Gòn. Dù hơi khó tìm nhưng bù lại quán có không gian khá yên tĩnh, không bị ồn ào bởi tiếng xe cộ bên ngoài. Không gian bên trong tuy nhỏ nhưng ấm cúng, trang trí bằng đồ tái chế thân thiện môi trường và lúc nào cũng có mùi thơm dễ chịu.

Địa chỉ:

CN1: 104 Đường D5, Quận Bình Thạnh

CN2: 94 Xuân Thủy, Thảo Điền, Quận 2

Giờ mở cửa: 09:30 - 22:30

Giá: 15.000đ - 75.000đ





Somtum Der

Hãy kết thúc chuyến “tham quan” ẩm thực đất nước Thái Lan bằng một trong những nhà hàng đang được nhiều bạn trẻ Sài thành yêu thích - Somtum Der.

Đây là một trong số những địa chỉ hiếm hoi ở TP.HCM dành riêng cho ẩm thực Isan - vùng đất nằm bên dòng sông Mekong, liền kề với Lào và Campuchia. Nhiều món ăn nổi tiếng của Thái Lan như gỏi đu đủ, xôi, súp chua cay, thịt nướng bắt nguồn từ Isan.

Đặc biệt, Somtum Der là chi nhánh của Somtum Der Bangkok tại Việt Nam, bếp trưởng tại nhà hàng cũng là người Thái chính gốc, chắc chắn sẽ làm thực khách hài lòng với món ăn có hương vị chuẩn nhất.

Nhà hàng có đầy đủ các món ăn cơ bản của ẩm thực Thái Lan. Bên cạnh đó còn có một số món được chế biến theo công thức đặc biệt, khác lạ hoàn toàn với những nhà hàng món Thái khác ở Sài Gòn.



Từ món cơm, gỏi, súp, món nướng đều có màu sắc bắt mắt, đậm đà hương vị và trình bày rất đẹp. Tại Somtum Der, nhiều thực khách cảm thấy rất thích thú với món thịt nướng cốt dừa, vừa thơm thơm vừa béo béo. Nổi bật ở nhà hàng còn có món somtum (gỏi đu đủ) với nhiều hình thức chế biến phong phú, trong đó phổ biến nhất là tum thai kai khem (gỏi đu đủ với trứng muối). Các món ngon khác phải kể đến như larb pla duek (gỏi cá băm cay), sa pok kai tod der (đuôi gà chiên giòn), moo ping kati sod (thịt heo nướng sữa dừa) and tom zap kradook on (súp giò heo cay).

Nhà hàng nằm trên tầng 2,3 và 4 một tòa nhà trên đường Pasteur. Không gian phía trong nhiều màu sắc, trang trí bằng vài hoa văn rực rỡ, đặc trưng của vùng nông thôn Thái Lan.

Địa chỉ: 136 Pasteur, Phường Bến Nghé, Quận 1
Giờ mở cửa: 16:30 - 22:00
Giá: 30.000đ - 200.000đ



TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.
www.tsttourist.com



10 Tú Xương, P. Võ Thị Sáu, Q.3, Tp.HCM
(028) 39.328.328