

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(2.9)

Số 17 - Bản tin tháng 9 năm 2021

ĐỘC ĐÁO
5 MÓN BÁNH
Miền Tây
CÓ TÊN GỌI LIÊN QUAN ĐẾN "ĐỘNG VẬT"
TRANG 13

LÀNG NỔI TÂN LẬP
ĐIỂM CHECK IN
Mỗi Thành
HÚT KHÁCH Ở LONG AN
TRANG 23

www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

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

Kể từ lần bùng phát dịch thứ tư (27/4/2021) đến nay, cả nước ta đã trải qua hơn 4 tháng chống dịch, với tổng số ca nhiễm được ghi nhận đến ngày 31/8/2021 là 457.883 người. Trong đó, số ca tử vong tính từ khi dịch bùng phát (đầu năm 2020) đến nay là 11.064 ca. Qua đó cho thấy, các diễn biến của dịch Covid-19 trên phạm vi cả nước còn đang hết sức nặng nề và phức tạp.

Vắc xin cùng những chiến lược tiêm chủng đang được đẩy nhanh được xem là chiếc phao "cứu sinh" giúp đất nước sớm quay trở lại trạng thái bình thường, giúp nền kinh tế dần dần hồi phục.

Ngành du lịch nói riêng và toàn nền kinh tế trên cả nước nói chung tiếp tục chịu nhiều tổn thất. Với riêng ngành du lịch, các gói trợ cấp của Chính phủ đã được đưa ra trên một số tỉnh thành, với mong muốn những hướng dẫn viên, những người đang công tác trong ngành du lịch - lĩnh vực bị ảnh hưởng toàn phần bởi dịch Covid-19 nhận được sự quan tâm, động viên thiết thực nhất lúc này.

BẢN TIN DU LỊCH số phát hành thứ 17, ngày 2/9/2021 của TSTtourist tuần này tiếp tục mang đến cho quý khách, quý độc giả những thông tin du lịch hấp dẫn trong và ngoài nước. Cụ thể, Tổng cục Du lịch đã hoàn thiện hệ thống chứng nhận tiêm chủng để đón khách quốc tế; Huế giảm giá vé tham quan đến hết năm 2021 hay Quảng Bình giảm 50% phí tham quan của du khách vào năm 2022 để kích cầu du lịch... là những thông tin trong nước hết sức đáng chú ý về du lịch. Trong khi đó, với phần tin thế giới, UAE mở visa du lịch cho những người đã tiêm chủng từ tất cả các quốc gia hay Singapore cấp thẻ thông hành cho du khách đã tiêm vắc xin... là những "bữa ăn tin tức" đầy màu sắc. Trước sự ảnh hưởng nặng nề của đại dịch Covid-19 lên toàn cầu, các quốc gia đã đạt tỉ lệ tiêm chủng cao đều nhanh chóng mở cửa, thúc đẩy du lịch để vực dậy nền kinh tế. Không nằm ngoài mong đợi đó, chúng ta đều hi vọng Việt Nam cũng sẽ sớm hoàn thành các chiến lược tiêm chủng, nhanh chóng đạt miễn dịch cộng đồng để từng bước đưa đất nước sớm trở về quỹ đạo cũ.

Miền Tây tiếp tục là điểm đến đầy hứa hẹn với cảnh sắc và con người vừa hữu tình, vừa rất đổi thân thương. Khi dịch bệnh qua đi, quý khách hãy cho mình cơ hội ghé lại vùng đất này, để hoà mình vào thiên nhiên hoang sơ, tuyệt đẹp cũng như được dịp vãn vương nơi chóp lười dư vị của những đặc sản đậm đà hồn quê.

TSTtourist xin chân thành cảm ơn sự quan tâm và đón nhận của quý khách, quý độc giả. Xin gửi đến quý khách, quý độc giả số phát hành tuần này với tiêu đề: **"GHÉ LẠI CỬU LONG - CHÀO THU MUÔN LỜI".**

BAN BIÊN TẬP



5 MÓN BÁNH MIỀN TÂY

có tên gọi lấy cảm hứng từ “động vật”

Quyên Trân

Vừa nghe qua tên, không ít người sẽ cảm giác rằng những món ăn này có “thành phần” từ nội tạng động vật. Tuy nhiên, trên thực tế, đây đều là những món bánh ngọt trứ danh của miền sông nước và góp mặt trong kỷ ức tuổi thơ của không ít đứa trẻ lớn lên ở chốn miệt vườn.

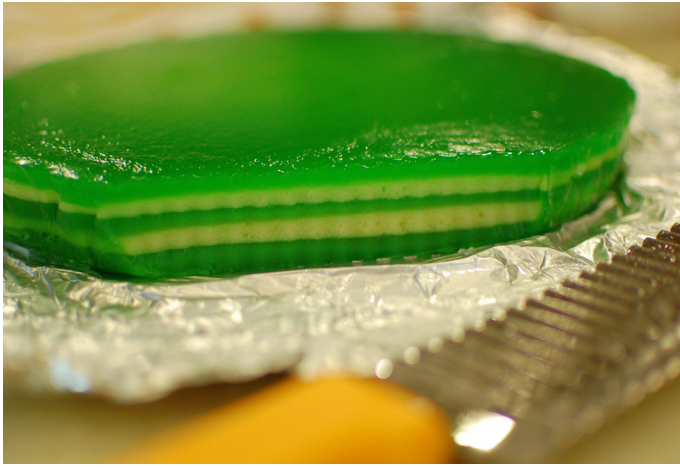
Bánh gan

Không ít người lầm tưởng rằng, đã gọi là bánh gan thì chắc bánh được làm từ nguyên liệu chính là gan heo. Song, thực tế không phải vậy. Cái tên “gan” xuất phát từ vẻ ngoài màu nâu sẫm lại gợn lên những lỗ tròn li ti không khác mấy miếng gan heo. Từ đó, người ta dùng từ “gan” để đặt tên bánh, chủ yếu cho thấy sự tương đồng về vẻ ngoài của hai “vật thể” này.

Bánh gan được làm từ những nguyên liệu đơn giản và dễ kiếm, gồm trứng, bột gạo, sữa, đường và cacao. Đặc biệt, hoa hồi được xem là nhân tố không thể thiếu, giúp làm nên sự thơm ngon, hấp dẫn của món bánh này.

Nhờ có sự góp mặt của nước cốt dừa và bột ca cao, bánh gan không chỉ thơm mềm, sánh mịn, mà còn có vị ngọt béo đậm đà, chỉ cần cắn một miếng là lập tức khiến người ta “tan chảy”.





Bánh da lợn

Cũng như bánh gan, bánh da lợn là cái tên khiến không ít người lần đầu nghe đến lầm tưởng rằng bánh được làm từ “da lợn”. Trên thực tế, cách gọi này đơn giản xuất phát từ việc bánh được làm từ lớp bột trơn và nhân bóng trông giống như da lợn, và người ta nướng theo đó gọi luôn như vậy cho dễ nhớ.

Ở Nam Bộ, bánh da lợn là món bánh tráng miệng thường xuất hiện trong những dịp đặc biệt như cưới hỏi hay giỗ quải. Bánh được làm từ bột năng, đường trắng, nước cốt dừa và lá dứa. Bánh da lợn được tạo hình bằng cách đổ một lớp bột đan xen một lớp nhân. Trong đó, phần nhân được làm từ đậu xanh ninh nhừ với nước cốt dừa rồi xay nhuyễn.

Cũng có kết cấu hạt như rau câu với nhiều lớp trong - đục đan xen hài hoà, nhưng bánh da lợn có độ dai, mềm và dẻo hơn.

Bánh da lợn gây “thương nhớ” bởi vị thanh mát của lớp bánh giống “da heo”, vị béo bùi và hương thơm đặc trưng của lớp nhân đậu xanh đánh nhuyễn. Đặc biệt, bánh da lợn còn lọt top 100 loại bánh ngọt ngon nhất thế giới được trang ẩm thực nổi tiếng TasteAtlas công bố mới đây.



Bánh tai heo

Nhờ vẻ ngoài với những đường vân cuộn tròn vào nhau trông khác gì lỗ tai heo nên bánh được gọi luôn như vậy. Chỉ với những nguyên liệu đơn giản gồm bột, trứng, nước cốt dừa và bột ca cao, người miền Tây đã sáng tạo nên món bánh thơm ngon với tên gọi lạ lùng này.

Bánh tai heo là món ăn vặt được nhiều người yêu thích, đặc biệt là trẻ con. Từng chiếc bánh giòn xốp vừa thơm béo vị bột và cốt dừa, vừa có chút đắng đắng dịu nhẹ của ca cao. Khi buồn miệng mà có một đĩa bánh tai heo bên cạnh thì cứ nhâm nhi mãi mà không chán.

Hiện nay, bánh tai heo xuất hiện cùng vô vàn biến tấu khác nhau. Khi sốt nước mắm, khi lắc tỏi ớt, khi sốt mắm tỏi,... nhưng bánh tai heo nguyên bản vẫn là hương vị ngon nhất, in sâu nhất trong ký ức tuổi thơ của mỗi người.





Bánh bò

Hiếm món bánh nào ở miền Tây lại có nhiều phiên bản như bánh bò. Chỉ với từng ấy nguyên liệu là bột gạo, nước cốt dừa, đường và men, người miền Tây đã sáng tạo ra nhiều phiên bản bánh bò khác nhau, từ bánh bò thốt nốt, bánh bò nướng đến bánh bò hấp cốt dừa béo ngậy,...

Nếu bánh bò nướng giòn thơm, bánh bò hấp béo bùi xôm xốp, thì bánh bò thốt nốt ghi dấu với vị ngọt đậm đà. Đến miền Tây, du khách rất dễ dàng tìm mua bánh bò, từ những gánh hàng rong đơn sơ đến các tiệm bày bán khang trang. Đặc biệt, bánh bò thốt nốt còn là đặc sản mà bất cứ du khách nào đến An Giang cũng đều có dịp thử qua và mua về biếu tặng.



Bánh tầm

Bánh tầm hay còn gọi là bánh tầm khoai mì, là món quà vật dân dã gắn liền với ký ức của rất nhiều đứa trẻ miền Tây. Cái tên tầm xuất phát từ vẻ ngoài “dài ngoằn”, to tròn mập mạp như những con tầm.

Khoai mì sau khi bào mịn sẽ được mang trộn với bột năng, đường, các loại màu lấy từ rau, củ, quả tự nhiên như củ dền, lá dứa, lá cẩm... rồi cho vào khuôn hấp chín. Sau khi chín, bánh được cắt thành những sợi dài đầy màu sắc rồi rắc một ít muối mè và dừa khô nạo lên trên.

Món bánh tầm hấp dẫn bởi sợi khoai mì dẻo mềm thơm nức, có vị ngọt vừa phải, xen với đó là chút mặn mặn của muối mè và không thể thiếu vị béo đặc trưng của dừa khô nạo. Đơn sơ là thế nhưng khi mang kết hợp cùng nhau, những nguyên liệu này lại cho ra món bánh tầm khoai mì xứng tầm đặc sản, góp mặt trong ký ức của hầu hết những đứa trẻ miền Tây.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



LA LÒNG MÓN BÚN

có tên gọi phát ra âm thanh của đất Kiên Giang Thanh Nghĩa

Gây tò mò ngay từ tên gọi, bún kèn là món ăn khiến thực khách thập phương tò mò tìm đến đất Kiên Giang để thưởng thức. Món ăn mang hương vị đặc trưng của miền Tây sông nước, gây niềm nhớ thương da diết cho những ai đã từng nếm thử.

Nhắc đến các món bún đặc sản của miền Tây, người ta thường nghĩ đến bún mắm, bún quậy, bún bì hay bún riêu cua mà không biết rằng, nơi đây còn có một loại bún có tên gọi "phát ra âm thanh" là bún kèn. Món ăn này được người dân Khmer sáng tạo nên và dần dần phổ biến, tiêu biểu cho nét ẩm thực của Kiên Giang với sự kết hợp của nhiều loại nguyên liệu dân dã miền Tây.





Du khách có thể dễ dàng tìm mua món bún này tại nhiều hàng, quán đơn sơ có mặt khắp nơi tại Hà Tiên, Phú Quốc.... Với các nguyên liệu chính khá dễ tìm như cá, bún, nghệ, tỏi, sả và nước cốt dừa, bún kèn hút mắt với phần nước dùng màu vàng nghệ, cùng với đó là vị béo ngậy từ nước cốt dừa thơm ngọt.

Sở dĩ món bún này có cái tên đặc biệt là do trong tiếng Khmer, "kèn" hay "khèn" là từ để chỉ các món ăn được nấu từ nước cốt dừa và có màu vàng nghệ đặc trưng.

Nguyên liệu chế biến bún kèn hầu hết là các loài cá thường có ở miền Tây. Đó gồm nhiều cái tên quen thuộc như cá nhồng, cá rựa, cá lẹp vàng... khiến món ăn có hương vị đặc biệt hơn hẳn so với bún kèn ở nhiều nơi khác.



Mặc dù cách chế biến không quá phức tạp, thế nhưng để có một tô bún kèn Hà Tiên với hương vị đặc trưng riêng, người đầu bếp sẽ phải chế biến tỉ mỉ từng công đoạn. Cụ thể, sau khi được sơ chế sạch, cá sẽ được thả vào nồi nước sôi luộc chín và đem để nguội. Tiếp đó, người ta sẽ gỡ lấy phần thịt cá, bỏ da và xương, gạn lấy phần nước luộc để nấu nước dùng. Còn phần thịt cá thì được đem xào cùng hành tỏi thơm, một chút nước cốt dừa và một số loại gia vị như sả, riềng, nghệ, ớt, muối,... để cá đậm đà và ngon hơn. Tuy nhiên, trong quá trình này tuyệt đối không dùng nước mắm bởi mùi nước mắm sẽ làm át các gia vị còn lại khiến món ăn không còn hấp dẫn.

Nồi nước dùng bún kèn lúc nào cũng nóng hổi, chỉ cần cho một nhúm rau sống, đu đủ bào sợi bên dưới, phía trên là một chút bún tươi, thịt cá xào thơm và mức thêm nước dùng là bạn đã có một tô bún kèn hấp dẫn. Không chỉ có màu sắc bắt mắt với màu trắng của bún, màu xanh của rau ăn kèm, màu đỏ của ớt tươi mà bún kèn còn có màu vàng cam của đu đủ bào sợi, màu vàng nghệ của thịt cá xào thơm.





Khi ăn, thực khách nên trộn đều các nguyên liệu để cảm nhận được vị bùi béo của nước cốt dừa, mùi thơm ngọt của cá biển tươi và vị thanh mát từ các loại rau ăn kèm. Mặc dù là món bún có nước cốt dừa nhưng nhờ kết hợp khéo léo các nguyên liệu, bún kèn Hà Tiên không hề gây ngấy.

Ngoài bún, người dân nơi đây còn sáng tạo ra một cách ăn độc đáo khác, đó là chấm bánh mì với nước dùng bún kèn. Đây được xem là sự kết hợp lý tưởng với những "tín đồ" bánh mì. Với những ai không thích ăn ngọt thì có thể rưới thêm ít nước mắm chua ngọt để món ăn phù hợp với khẩu vị và đậm đà hơn.

Tuy nhiên, mỗi nơi lại cho ra đời những phiên bản bún kèn khác nhau. Bún kèn Châu Đốc vùng An Giang có sự kết hợp của các loại cá đồng như cá lóc, cá bông, cá rô được tách lấy phần thịt dày, sau đó xào chung với gia vị như bột nghệ, bột cà ri, đinh hương,... tạo thành màu vàng ươm bắt mắt. Ngoài ra, phần nước dùng của bún kèn Châu Đốc khá lỏng và nhiều chứ không đặc sệt.



Trong khi đó, ở Kiên Giang, bún kèn của vùng Rạch Giá hay Phú Quốc lại được chế biến từ cá ngừ xay nhuyễn là chủ yếu. Cá sau khi xay được mang xào chung với sả, ớt, tỏi cho đến khi khô và tơi như ruốc chứ không để nguyên miếng như ở Châu Đốc. Đặc biệt, có thể thấy, phần nước dùng của bún kèn Kiên Giang thường sệt và ít hơn.

Bún kèn từ bao đời nay vẫn luôn là niềm tự hào của người dân Kiên Giang, đến mức mà hề có du khách ghé thăm là người dân nơi đây đều gợi ý ngay việc thưởng thức món đặc sản này. Không chỉ là món ăn mang trọn hương vị của quê hương, bún kèn còn là đại diện cho nét văn hóa của người Khmer, chất chứa trong dư vị tất cả sự tinh tế và độc đáo.



NEW

DESTINATION

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



LÀNG NỔI TÂN LẬP

Điểm check in mới toanh hút khách ở Long An Thanh Nghĩa

Tựa một ốc đảo được phủ bởi sắc xanh của tràm, khu du lịch sinh thái làng nổi Tân Lập là một điểm đến thú vị giúp du khách cảm nhận được hương vị đồng quê với cây xanh, nắng gió, hoa và chim muông. Không những thế, nơi đây còn là địa điểm đang được rất nhiều bạn trẻ săn đón bởi sức hút khó tả toát ra từ vẻ đẹp thơ mộng pha chút kỳ bí của nó.

Long An với đôi dòng Vàm Cỏ cùng hệ thống sông ngòi chằng chịt, hệ thống rừng tràm và thực vật, động vật phong phú đã hình thành nên rất nhiều vùng sinh thái lý tưởng. Trong đó, nổi tiếng nhất phải kể đến khu du lịch làng nổi Tân Lập. Nghe đến tên, hẳn nhiều du khách không khỏi lẩm bẩm rằng đó chính là một ngôi làng nhưng thực chất, đây là một khu rừng tràm nguyên sinh rộng lớn với những con đường bí ẩn dẫn vào rừng.

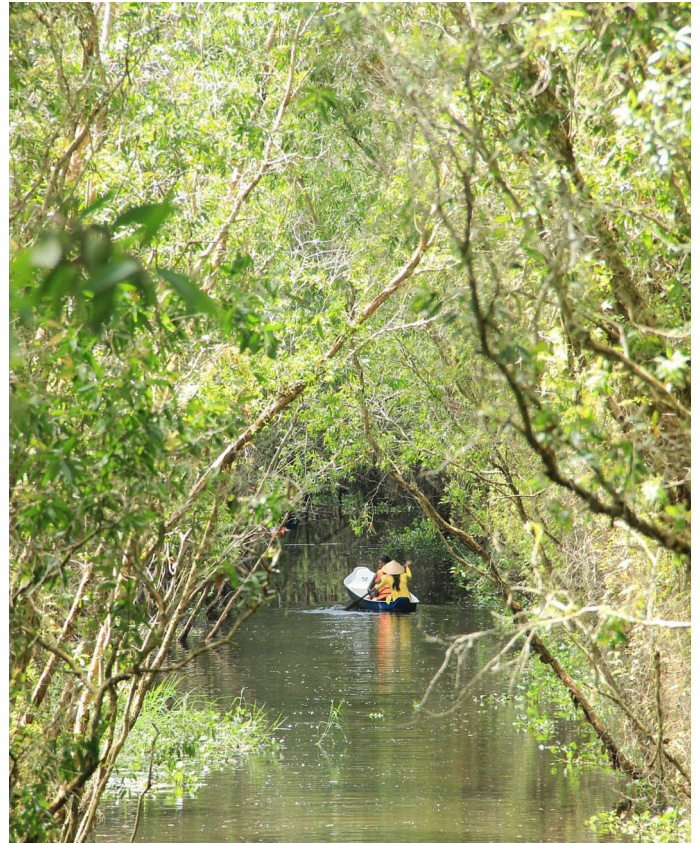


Làng nổi Tân Lập trước kia là một vùng đất quanh năm ngập nước, dân quen sống chung với lũ và xây nhà ở trên những gò cao lều khêu, cứ mỗi lần nước dâng là sàn nhà cũng được nâng lên theo mực nước, dần dần người ta quen gọi là “làng nổi”. Ngày nay, nơi này không còn cư dân sinh sống và lại chuyển mình thành một khu du lịch sinh thái đầy hấp dẫn.

Tọa lạc trên quốc lộ 62, xã Tân Lập, huyện Mộc Hóa, tỉnh Long An, thuộc trung tâm vùng Đồng Tháp Mười, cách TP.HCM khoảng 100km, làng nổi Tân Lập có diện tích rộng lên tới 135 ha và vùng đệm có diện tích rộng khoảng 500 ha.

Cũng giống như bao khu rừng tràm khác, làng nổi Tân Lập đẹp và rạo ngời sức sống nhất vào mùa nước nổi, rơi vào khoảng tháng 9 - 11. Đây được xem là thời điểm các loài động, thực vật sinh sôi và phát triển mạnh mẽ nhất.

Ngồi trên những chiếc xuồng chèo qua cánh rừng ngập nước, đầm sùng bát ngát sẽ là trải nghiệm không thể bỏ qua khi đến với làng nổi Tân Lập. Du khách sẽ có cái nhìn đầy đủ, chân thực về những nét đặc trưng của miền Tây sông nước, của vùng đất ngập nước Đồng Tháp Mười. Bên cạnh đó, làng nổi Tân Lập còn chứa đựng nhiều điều thú vị đặc trưng, khác với những khu rừng tràm thông thường.





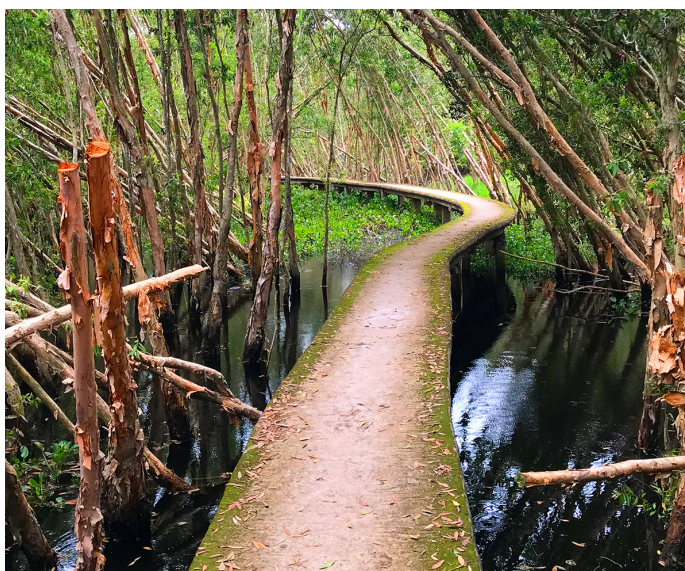
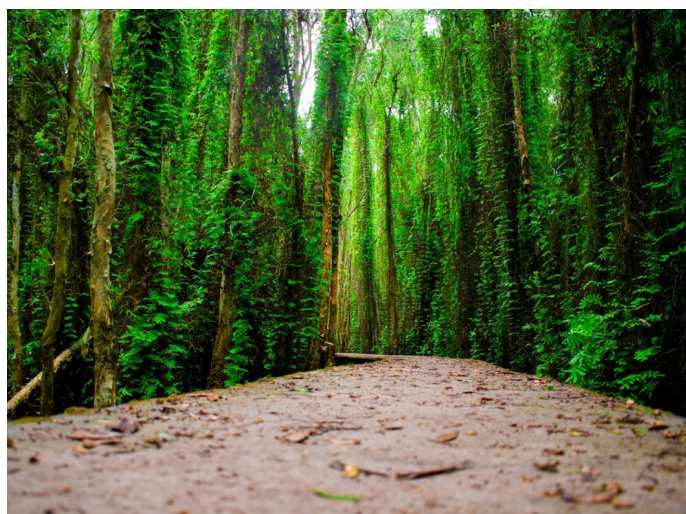
Cung đường xuyên rừng tràm

Đây là một công trình ấn tượng mang đến điểm nhấn độc đáo và sự khác biệt cho khu du lịch làng nổi Tân Lập. Tuyến đường này được xây ghép công phu từ những tấm đan nhỏ có chiều ngang 1 mét kết nối lại với nhau, phân bố ra nhiều nhánh, len lỏi trong rừng tràm và đạt tổng chiều dài suốt tuyến gần 5 km.

Cung đường được thiết kế với nhiều nhánh rẽ, dẫn bước chân du khách đến hầu hết cảnh quan khác nhau trong khu rừng. Đây hứa hẹn là một trải nghiệm du lịch vô cùng thích thú pha chút thử thách, làm du khách khó mà quên được.

Chính không gian tĩnh lặng, âm u của rừng tràm, cùng diện mạo hoang sơ của cung đường đã tạo trở thành niềm cảm hứng cho nhiều bạn trẻ đến đây tha hồ sáng tạo nên những bức hình tuyệt đẹp. Bên cạnh đó, du khách còn có thể tham quan cảnh vật bằng cách tản bộ dọc theo cung đường xuyên rừng tràm.

Đặc biệt, cung đường của làng nổi Tân Lập còn xuất hiện trong nhiều MV, tiêu biểu nhất là "Bánh trôi nước" của Hoàng Thùy Linh.



Tháp quan sát

Nếu du khách muốn nhìn trọn cảnh quan của khu rừng thì đừng quên ghé qua tháp quan sát. Với chiều cao 18 mét, tháp nằm giữa trung tâm rừng tràm, nơi mà mọi lúc, bạn đều có thể tận hưởng làn gió mát lạnh, phóng tầm mắt nhìn toàn cảnh rừng tràm và khu du lịch làng nổi Tân Lập. Từ độ cao này, cảnh vật của khu rừng bỗng chốc thu nhỏ lại trong tầm mắt bạn, tựa như một bức tranh thiên nhiên kỳ vĩ với những cánh đồng nước trắng xóa, những đầm sen rực rỡ, những đồng lúa chín vàng,...





Đảo thuần dưỡng chim

Với những tâm hồn yêu thích động vật thì đây là thiên đường dành cho bạn. Khu đảo tách biệt, nằm sâu bên trong trung tâm rừng tràm, với muôn vàn loài chim khác nhau.

Tất cả đều được chuyên gia chăm sóc và thuần dưỡng, giúp chim có được sự bảo vệ tuyệt đối nhất. Cùng với đó, đây cũng là không gian lý tưởng với những dòng nước đầy cá, cánh rừng tràm dày đặc, tạo thành một ngôi nhà rộng lớn cho nhiều loài chim quý hiếm.

Để đi được vào đảo thuần dưỡng chim, du khách sẽ vào bằng tàu máy hoặc ngồi trên xuồng ba lá, len qua con rạch nhỏ vào trong rừng tràm. Sau đó, du khách thả bộ trên cây cầu tràm dài 100 mét để thư giãn và thưởng thức phong cảnh. Khung cảnh hai bên lối vào được bao bọc bởi những tán tràm rợp mát và tán dây leo, đặc biệt có giống lúa Ma cực kì quý hiếm, đang được bảo tồn rất thành công tại khu vực xung quanh nơi này. Những chú chim cò, vạc... cất cánh bay trên vòm cây hay sà xuống mặt nước ăn mồi, đậu trên cây tràm sẽ giúp bạn cảm thấy thêm hào hứng, quên đi mọi mệt mỏi.



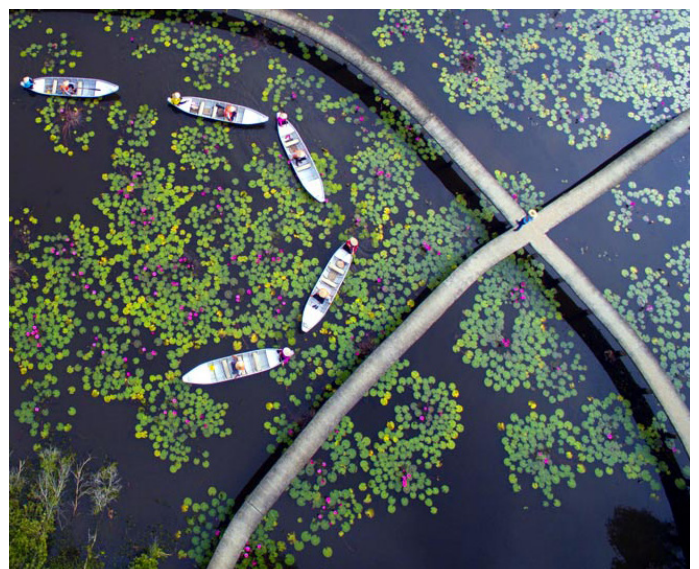
Đầm súng và cung đường X&Y

Sau khi băng qua cánh rừng tràm, du khách sẽ đến với một không gian thơ mộng của đầm súng rộng lớn cùng với cung đường X&Y nổi tiếng. Hai cung đường đan xen nhau, băng qua cánh đồng súng, chúng gặp và giao nhau tạo thành hình chữ X và Y vô cùng ấn tượng.

Đây được xem như là một trong những cảnh quan đẹp nhất của khu du lịch làng nổi Tân Lập. Tầm khoảng 7 - 9 giờ sáng, những bông hoa súng nở rộ khoe sắc hồng thắm yêu kiều đón ánh mặt trời rực rỡ. Không gian nơi đây càng thêm thơ mộng với tiếng chim muông ríu rít đi tìm mồi, tạo ra một khung cảnh huyền ảo.

Nơi đây thường thu hút nhiều phái đẹp tìm đến trong tà áo dài thướt tha, duyên dáng, cùng tạo nên những thước hình mang đậm vẻ đẹp của người con gái Việt Nam.

Đây cũng là địa điểm được nhiều đôi uyên ương chọn làm chủ đề chính cho bộ ảnh trong ngày trọng đại của mình.

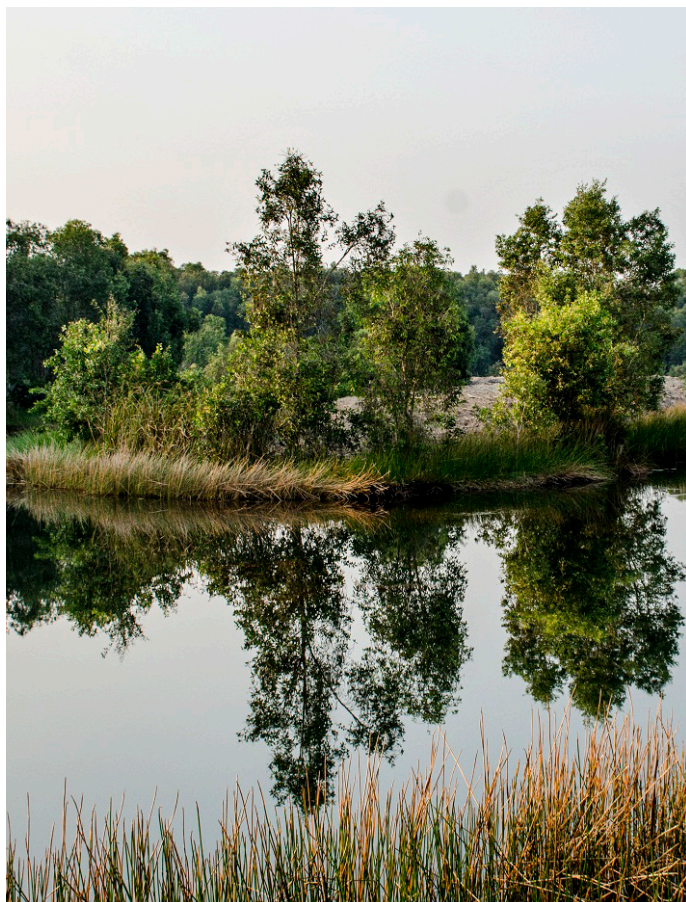


Hồ Bán Nguyệt

Đối với du khách yêu thích sự phiêu lưu và phong cảnh hoang sơ thì hồ Bán Nguyệt là nơi lý tưởng để thỏa niềm đam mê của mình. Hồ có diện tích khoảng 22.000 m², uốn lượn theo hình bán nguyệt với mặt nước trong vắt và lặng yên như tờ. Giữa lòng hồ là một cồn đất dài và hẹp trông như một "tiểu sa mạc", đối lập với vùng nước mênh mông. Cồn đất này đang được tích cực cải tạo để trồng các loại cây chịu phèn và dự kiến nuôi cả thú rừng trong tương lai.

Để đến được nơi này, đòi hỏi du khách phải có thể lực tốt và kiên trì đi sâu vào trong rừng tràm. Du khách phải đi trên nhiều đoạn ngắn đan xen khá xa mới có thể đến được mép hồ, xung quanh hồ trông còn rất hoang sơ. Nhưng chính vì thế mà nơi đây có được sức hấp dẫn kỳ lạ để khơi nguồn cho mọi khám phá.

Du khách tìm đến làng nổi Tân Lập, ít có ai có đủ kiên nhẫn và độ dẻo dai để đến được với hồ Bán Nguyệt, do địa điểm này nằm khá xa trung tâm khu du lịch. Nhưng nếu đã chinh phục được đoạn đường gian nan này, du khách sẽ càng thêm yêu thích vẻ đẹp hữu tình của cảnh sắc nơi đây và luôn muốn quay lại trong một lần gần nhất.





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