NGON
Phố Hội
VIETNAMESE AUTHENTIC CUISINE

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.

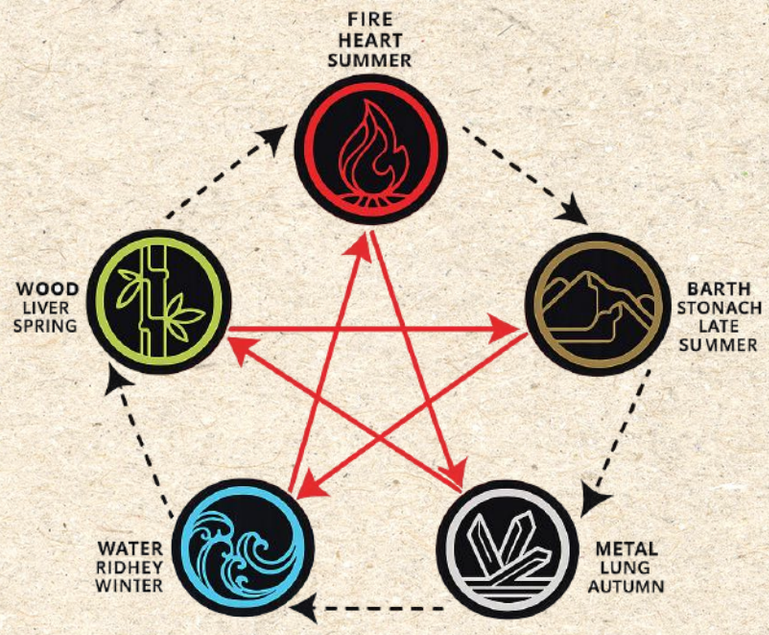
A Journey Back to Authenticity

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.





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.

NGON
Phố Hội
VIETNAMESE AUTHENTIC CUISINE

Cuốn Rolls



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

Cuộn 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



Mỳ Lá Cẩm Nam Cuộn Thịt Bò
Fresh Cẩm Nam Rice Noodles Sheet Rolls With Beef
139,000 VNĐ

Gỏi Cuốn Cá Chẽm
Crispy Fried Sea Bass Spring Rolls
139,000 VNĐ





Gỏi Cuốn Nấm Ngon Phố Hội Sốt Đậu Kumquat
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

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

NGON
Phố Hội
VIETNAMESE AUTHENTIC CUISINE

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.

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

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 Bò
Vietnamese Crispy Pancake With Beef
139,000 VNĐ



Bánh Xèo Miền Trung Nhân Heo Xá Xíu
Vietnamese Crispy Pancake with Char Siu Pork
139,000 VNĐ



Bánh Xèo Nấm Miền Trung
Vietnamese Crispy Pancake With Mushroom
139,000 VNĐ

Bánh Xèo Miền Trung Nhân Tôm
Vietnamese Crispy Pancake With Shrimp
139,000 VNĐ

MUST TRY



NGON
Phố Hội
VIETNAMESE AUTHENTIC CUISINE

Đặc sản
Signature

Mẹt Đặc Sản Hội An
Hội 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

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



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.



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



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

NGON Phố Hội
VIETNAMESE AUTHENTIC CUISINE

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

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



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

NGON
Phố Hội
VIETNAMESE AUTHENTIC CUISINE

Hỏa là nguồn năng lượng làm bừng tỉnh hương vị. Ngọn 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 Kem 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 Chẽm Nướng Lá Chuối

Sea Bass Grilled in Banana Leaves

259,000 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

NGON
Phố Hội
VIETNAMESE AUTHENTIC CUISINE

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

MUST TRY



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 Sá Sùng
Seafood Fried Rice with Lotus Seeds & Peanut Worm Sauce
159,000 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

NGON
Phố Hội
VIETNAMESE AUTHENTIC CUISINE

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 Tra Que herbs and Cua Dai 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

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



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

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



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

NGON
Phố Hội
VIETNAMESE AUTHENTIC CUISINE

Mâm cơm nhà
Family meal



Mâm Cơm Hội An
Hoi An Family Meal
1,099,000 VNĐ

MUST TRY





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

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



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 Chỉ 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 Hũ 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 Quẹt Nam Bộ
Boiled Vegetables with Southern Style Caramelized Fish Sauce Dip
109,000 VNĐ



Cải Thìa 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

NGON Phố Hội
VIETNAMESE AUTHENTIC CUISINE

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

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

Trẻ em Kid



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



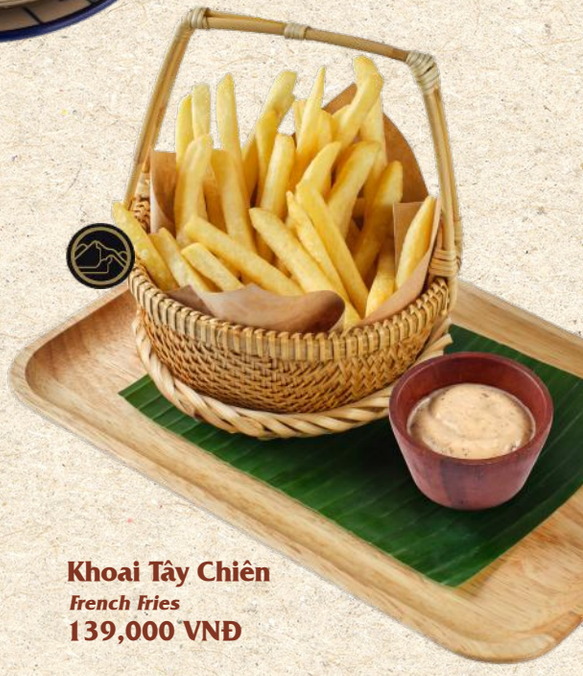
Cháo Heo
Pork Congee
139,000 VNĐ



Cháo Gà
Chicken Congee
139,000 VNĐ



Cháo Bò
Beef Congee
139,000 VNĐ



Khoai Tây Chiên
French Fries
139,000 VNĐ

NGON
Phố Hội
VIETNAMESE AUTHENTIC CUISINE

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 gị 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.

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.

Tại Ngon Phố 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.

At Ngon Phố 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.





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.



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 kĩ 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 Vang
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

