



DANANG
FantastiCity/

ẨM THỰC ĐÀ NẴNG



Chịu trách nhiệm nội dung

CÔNG TY CỔ PHẦN TRUYỀN THÔNG SÁNG TẠO KIẾN LỬA

BIÊN SOẠN

Đỗ Hoàng Thái

BIÊN TẬP

Phan Quang Thắng

TỔNG BIÊN TẬP

Nguyễn Đỗ Vĩnh Phong

TRÌNH BÀY VÀ THIẾT KẾ

Hồ Sỹ Hùng

NGƯỜI DỊCH

Phạm Thị Thu Hiền

Ấn phẩm do Sở Du lịch phối hợp với Công ty Cổ phần Truyền thông Sáng tạo Kiến lửa biên soạn và xuất bản. In 500 cuốn, khổ 15x20,5 cm tại Công ty TNHH In Kiến.vn. Địa chỉ Số 08 Ngô Gia Tự, Quận Hải Châu, thành phố Đà Nẵng. Quyết định xuất bản số 1062/GP-STTTT do sở TTTT Đà Nẵng cấp ngày 13 tháng 11 năm 2018. In xong và nộp lưu chiểu tháng 11 năm 2018

XUẤT BẢN PHẨM KHÔNG BÁN



CHÀO MỪNG ĐẾN VỚI ĐÀ NẴNG

Nằm trong vùng khí hậu nhiệt đới gió mùa, với hai mùa mưa và khô rõ rệt đã mang đến cho Đà Nẵng một nền văn hóa ẩm thực khá phong phú và hấp dẫn. Nhờ nằm ở vị trí gần biển, Đà Nẵng sở hữu nguồn hải sản phong phú, dồi dào. Chính vì vậy, nhắc tới ẩm thực Đà Nẵng, người ta sẽ nghĩ đến ngay tới rất nhiều món hải sản nổi tiếng, thơm ngon và các món ăn vặt với mức giá cực rẻ. Hải sản tươi sống, được chế biến theo nhiều kiểu khác nhau, mang hương vị cay nồng và đậm đà của biển. Đà Nẵng là thiên đường đối với những bạn mê ăn uống khi đồ ăn ở thành phố này. Do vậy, ẩm thực Đà Nẵng là sự kết tinh những gì tinh túy nhất của hai nền ẩm thực lớn ở Việt Nam là Huế và Quảng Nam.

Đến với Đà Nẵng, du khách không chỉ được thưởng thức những món ăn đặc sản ở nơi đây, mà đâu đó du khách có thể bắt gặp những nhà hàng ẩm thực thế giới đến từ nhiều quốc gia như: Ý, Nhật Bản, Hàn Quốc, Ấn Độ,... Chiều lòng thực khách khi nhớ về những món ăn của quê hương mình. Nói đến đây thôi hẳn các du khách đã muốn ghé thăm và thưởng thức ẩm thực đầy màu sắc của thành phố biển Đà Nẵng xinh đẹp!



NỘI DUNG CHÍNH



**ẨM THỰC VIỆT
TẠI ĐÀ NẴNG**



**ẨM THỰC QUỐC
TẾ TẠI ĐÀ NẴNG**

ẨM THỰC VIỆT TẠI ĐÀ NẴNG





H Ả I S Ả N



MỰC NƯỚNG SA TẾ

Đây là món ăn mang đậm hương vị của miền biển, là một món ăn mà bất cứ một người sành ăn nào cũng không thể bỏ qua khi đến đây. Mực nướng sa tế, đương nhiên nguyên liệu chính làm nên hương vị đặc trưng của món ăn là những con mực tươi rói sau khi đã làm sạch, tẩm ướp gia vị được nướng trực tiếp trên bếp than hoa. Món ăn với những miếng mực vàng ươm, có vị ngọt ngọt, giòn giòn của mực, cùng vị cay cay của sa tế quyến với một hương thơm như kích thích khứu giác của mọi thực khách.

CUA RANG ME

Nếu bạn là một người sành ăn hải sản chắc chắn bạn sẽ không thể bỏ qua món cua rang me ngon trứ danh này. Món ăn này cực thích hợp cho những buổi chiều lộng gió. Màu cua đỏ gạch cực kỳ bắt mắt cộng với hương thơm ngát tỏa ra từ món ăn khiến bạn không thể chối từ. Món cua rang me ngon phụ thuộc vào khâu chế biến nước sốt me. Bạn sẽ bị mê hoặc bởi vị ngon của món khó lòng dừng ở việc thưởng thức một con.

LẨU HẢI SẢN

Sau những giây phút tha hồ vui chơi, thăm thú, khám phá những địa điểm du lịch Đà Nẵng thì một nồi lẩu hải sản với tôm, mực... bốc khói nghi ngút sẽ là lựa chọn vô cùng tuyệt vời. Với các hải sản tươi ngon có sẵn trong vùng kết hợp cùng nước dùng lại càng đậm đà hương vị thu phục biết bao thực khách khi đến đây. Sự kết hợp hài hòa giữa vị chua cay của ớt, khế, cà chua, mè kèm sả, gừng tạo nên hương thơm vô cùng hấp dẫn.

SÒ ĐIỆP NƯỚNG MỠ HÀNH

Với vị mềm, ngọt, thơm dẻo của sò điệp kết hợp cùng hành mỡ vừa chín tới thơm lừng cùng với vị bùi, béo của lạc sẽ khiến bạn không thể nào quên. Sò điệp nướng mỡ hành là một món ăn khá phổ biến bạn có thể tìm thấy tại các nhà hàng ven biển Đà Nẵng.



NHÀ HÀNG NỔI TIẾNG

Nhà hàng hải sản Mỹ Hạnh

- 📍 Lô 18 Hoàng Sa
- 🕒 08:00 AM - 10:00 PM
- 💰 150.000 VND - 440.000 VND

Nhà hàng hải sản 4U Biển

- 📍 Lô 9 -10 Trường Sa
- 🕒 8:00 AM - 10:00 PM
- 💰 200.000 VND - 660.00 VND

Nhà hàng hải sản Ngọc Sương

- 📍 Lô 1 – A2 Khu biệt thự Đảo Xanh
- 🕒 9:00 AM - 10:00 PM
- 💰 500.000 VND - 1.650.000 VND

Mì Quảng Bà Mua

- 📍 19-21 Trần Bình Trọng
- 🕒 6:30 AM - 9:30 PM
- 💰 25.000 VND - 44.000 VND

Mì Quảng Ếch - Bếp Trang

- 📍 441 Ông Ích Khiêm
- 🕒 7:00 AM - 10:00 PM
- 💰 29.000 VND - 64.000 VND

Mì Xứ Quảng

- 📍 2 - 4 Phan Đăng Lưu
- 🕒 07:00 AM - 10:30 PM
- 💰 20.000 VND - 44.000 VND





QUÁN BÌNH DÂN

Hải sản Bà Nga

- 📍 Lô 14 Lê Đức Thọ
- 🕒 09:00 AM – 09:00 PM
- 💰 69.000 VND – 180.000 VND

Cua Biển Quán – Hải Sản Bờ Biển

- 📍 Lô 10, Võ Nguyên Giáp
- 🕒 10:00 AM – 11:00 PM
- 💰 100.000 VND – 200.000 VND

Hưng Phát – Hải Sản Tươi Sống

- 📍 91 Đường 3 Tháng 2
- 🕒 10:00 AM – 10:30 PM
- 💰 100.000 VND – 200.000 VND



BÁNH MÌ

Bánh mì là loại bánh mì không thể lẫn vào đâu được so với các loại bánh mì khác trên thế giới. Du lịch tại Đà Nẵng, không quá khó để tìm được một tiệm bánh mì nổi tiếng, mang đậm bản sắc ẩm thực Việt. Bánh mì được xếp vào một trong những món ăn đường phố ngon nhất thế giới.

Bánh mì Bà Lan

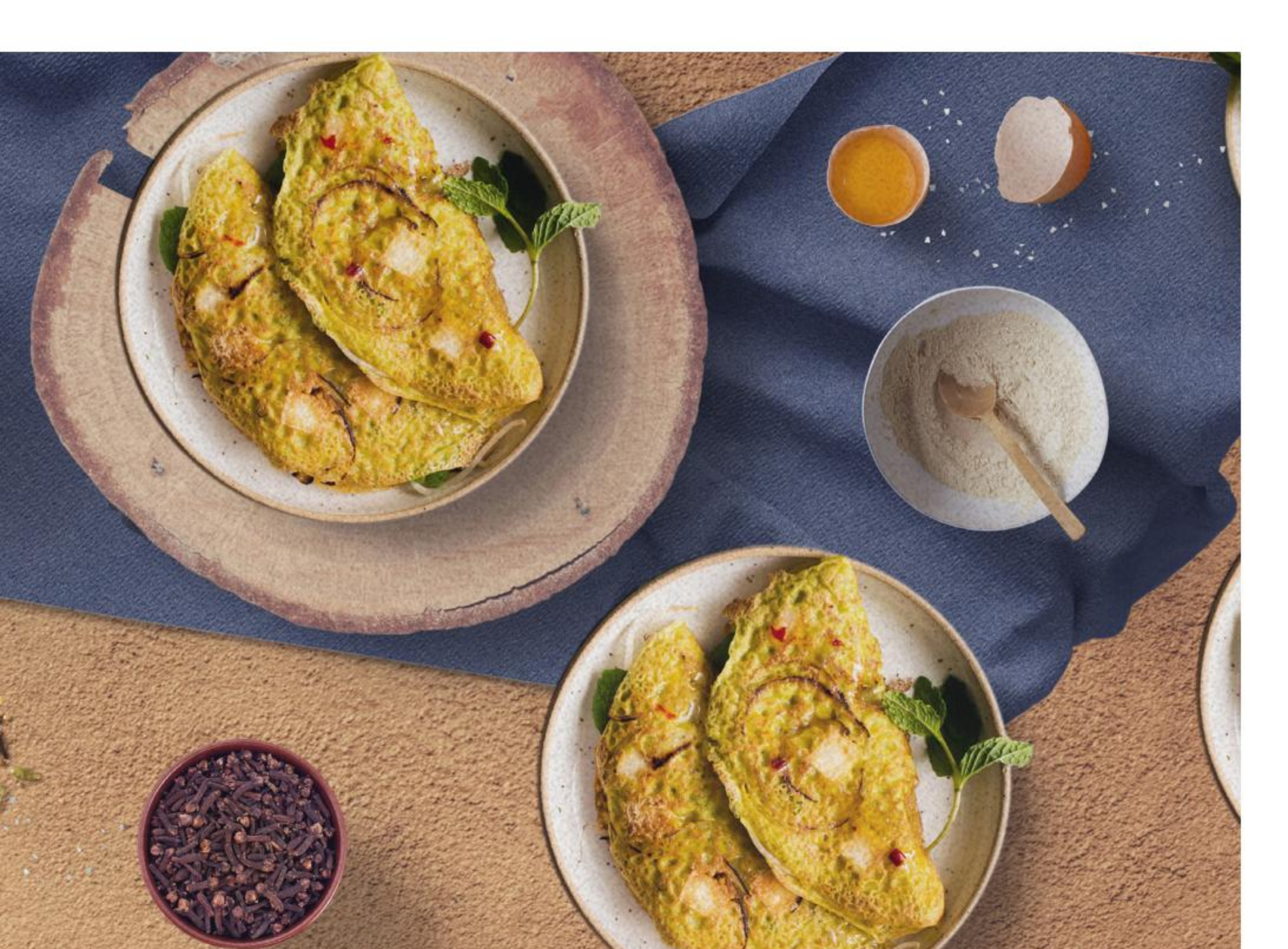
- 📍 58Phan Châu Trinh
- 🕒 16:00 – 21:00
- 💰 15.000 VND – 20.000 VND

Bánh mì Ông Tý

- 📍 189Trưng Nữ Vương
- 🕒 15:00 -23:00
- 💰 10.000 VND – 17.000 VND

Bánh mì Quỳnh Anh

- 📍 132Phan Châu Trinh
- 🕒 6:00 – 10:00
- 💰 15.000 VND – 20.000 VND



BÁNH XÈO

Được chế biến từ bột gạo, hòa quyện với vị đặc trưng của tôm, trứng, thịt heo, ăn kèm với rau, đặc biệt và cũng là yếu tố quyết định cho món ăn này đó là nước chấm, được chiết lọc theo công thức gia truyền. Tất cả làm nên chiếc bánh xèo chỉ với giá 10.000 VND mà bạn không thể bỏ lỡ.

Bánh xèo tôm nhảy Cô Ba

- 📍 248 Trưng Nữ Vương
- 🕒 10:00 – 22:00
- 💎 20.000 VND – 40.000 VND

Bánh xèo Bà Dương

- 📍 K280/23 Hoàng Diệu
- 🕒 10:00 – 21:00
- 💎 20.000 VND – 55.000 VND

Ẩm thực xèo

- 📍 75 Hoàng Văn Thụ
- 🕒 7:00 – 22:00
- 💎 20.000 VND – 100.000 VND



BÁNH TRÁNG THỊT HEO

Bánh tráng thịt heo là một trong những món ăn ngon đặc sản của Đà Nẵng được nhiều người yêu thích. Với những người sành ăn thì món ăn này là sự hòa tấu của vị, sắc và hương. Bí quyết chính là đĩa thịt heo, loại hai đầu da được chọn từ phần ngon nhất của con heo và rau là thực phẩm không thể thiếu được.

Bánh tráng thịt heo Trần

- 📍 04 Lê Duẩn – 28 Duy Tân
- 🕒 9:00 – 21:00
- 💎 70.000 VND – 165.000 VND

Quán Bà Hương

- 📍 K35/2 Hàm Nghi
- 🕒 9:00 – 22:00
- 💎 50.000 VND – 220.000 VND

Quán Mậu

- 📍 35 Đỗ Thúc Tịnh
- 🕒 8:00 – 22:30
- 💎 60.000 VND – 165.000 VND



BÁNH BÈO, BÁNH LỘC

Bánh bèo, bánh ít trần, bánh bột lọc và bánh nậm cũng là những loại bánh đặc sản dân dã nổi tiếng tại Đà Nẵng. Mỗi loại bánh đều có mùi vị và cái ngon riêng, được làm từ bột gạo hay bột lọc, có nhân từ tôm, thịt hay đậu xanh.

Quán Tâm – bánh bèo, bột lọc

📍 291 Nguyễn Chí Thanh

🕒 12:00 – 20:00

💰 15.000 VND – 22.000 VND

Bánh bèo Bà Bé

📍 100 Hoàng Văn Thụ

🕒 7:00 – 18:00

💰 10.000 VND – 22.000 VND

Quán Vân

📍 13A Thanh Tịnh

🕒 11:00 – 20:00

💰 15.000 VND – 33.000 VND

MÌ QUẢNG

Xứ Quảng được mệnh danh là vùng đất có nền văn hóa ẩm thực đa dạng và phong phú. Nơi đây cũng là nguồn cội của nhiều món ăn đặc sản nổi tiếng khắp mọi miền đất nước và cho dù bạn đến từ một vùng văn hóa ẩm thực khác biệt, bạn vẫn sẽ không thể nào quên hương vị dân dã của ẩm thực xứ Quảng. Mì Quảng là một trong những món ăn hằng ngày của người dân miền Trung.

Với một nguyên tắc chung là sợi mì bằng bột gạo - gạo trắng cho sợi mì màu trắng, gạo đỏ cho sợi mì màu nâu, có khi cho thêm nghệ để có loại mì vàng. Một loại nước lèo và sốt cô đặc làm bằng bất cứ thực phẩm nào cũng được, có thể là thịt gà, thịt heo, trứng, thịt bò hay chỉ là vài muống tép khô kèm mấy hạt đậu phộng, đó cũng chính là điều làm nổi bật tính cách dân gian của nó.

Mì Quảng có cái ngon lành của sự mộc mạc và nếu ăn trong khung cảnh đơn sơ của thôn quê thì càng hay. Vừa bùng bát mì nóng hổi trên tay, vị mặn, cay cay, vừa ngắm khung cảnh yên bình của một làng quê cũng đủ làm lòng người đắm lại.

Mì Quảng 1A

📍 1A Hải Phòng

🕒 7:00 – 22:00

💰 15.000 VND - 39.000 VND

Mì Quảng Bà Mua

📍 19 - 21 Trần Bình Trọng

🕒 6:30 – 21:30

💰 25.000 VND - 44.000 VND

Mì Quảng Éch – Bếp Trang

📍 441 Ông Ích Khiêm

🕒 7:00 - 22:00

💰 29.000 VND - 64.000 VND





BÁNH CANH

Đến Đà Nẵng, du khách không nên bỏ lỡ một món ngon có tên gọi gắn liền với vùng đất này - bánh canh Đà Nẵng. Người ta đặt tên gọi riêng là bánh canh Đà Nẵng cũng bởi vì nó có cách chế biến và hương vị đặc trưng riêng mà không nơi nào giống được. Ở Đà Nẵng, bánh canh được chia thành nhiều loại khác nhau tùy theo khẩu vị của từng người: bánh canh cá lóc, bánh canh thịt chả, bánh canh cua,... cũng được chế

biến từ nhiều loại bột khác nhau khi thì là bột gạo, bột mì nhưng đa số vẫn là bột lọc. Nước lèo được hầm từ xương heo, tôm hay chả thịt tạo nên vị ngọt thanh tự nhiên và hơn hết vẫn là phần cá và thịt được kho thấm thía đậm vị cay, mặn ăn kèm với bột bánh dai dai thì không còn gì bằng.

Du khách khi dạo chơi, rong ruổi tại các ngõ ngách Đà Nẵng, có thể dễ dàng bắt gặp những tiệm bánh canh với đầy đủ các loại, nghỉ chân và thưởng thức một bát bánh canh nóng hổi, thơm lừng là một ý tưởng tuyệt vời!

Bánh canh cá lóc Nhất Vang

- 📍 241 Hoàng Diệu
- 🕒 7:00 – 21:30
- 💰 20.000 VND – 35.000 VND

Bánh canh cá lóc Thanh Hương

- 📍 35 Lê Hồng Phong
- 🕒 6:00 – 18:00
- 💰 12.000 VND – 20.000 VND

Bánh canh Minh Nguyệt

- 📍 21 Yên Bái
- 🕒 7:00 – 21:30
- 💰 20.000 VND – 35.000 VND

Bánh canh Nga

- 📍 20 Nguyễn Chí Thanh
- 🕒 15:00 – 21:00
- 💰 20.000 VND – 45.000 VND

Bánh canh ruộng

- 📍 20 Hà Thị Thân
- 🕒 11:00 – 21:00
- 💰 15.000 VND – 33.000 VND



CƠM GÀ HỘI AN

Cơm gà cũng là một món ăn đặc sản nức tiếng ở Hội An cũng như là ở khu vực miền Trung. Cơm gà được chế biến không quá phức tạp, nhưng để đạt đến độ thơm ngon thì người đầu bếp phải cực kì tỉ mỉ và kì công trong khâu chuẩn bị. Gà được chọn phải là loại gà ta thả vườn thì thịt mới dai ngon tự nhiên, nguyên liệu chính không thể thiếu trong món cơm gà chính là gạo tẻ, phải chọn loại gạo có độ khô và mềm.

Cơm gà Bà Buội

- 📍 253 Hồ Nghinh
- 🕒 10:30 – 20:00
- 💰 35.000 VND – 50.000 VND

Quán A Huệ – cơm gà quay

- 📍 46 Tôn Thất Đạm
- 🕒 9:00 – 23:00
- 💰 40.000 VND – 45.000 VND

Quán A Hải – Cơm gà xối mỡ

- 📍 96 Phan Châu Trinh
- 🕒 8:00 – 22:00
- 💰 40.000 VND – 45.000 VND

CAO LẦU

Hội An cách Đà Nẵng khoảng 30 km về phía Nam, nơi đây nổi tiếng với một đặc sản mà du khách khi đã một lần thưởng thức sẽ nhớ mãi không quên đó là Cao lầu Hội An. Nhiều người không sành ăn sẽ cho là Mì Quảng và Cao Lầu giống nhau nhưng thực sự thì rất khác. Cao lầu có sợi mì màu vàng, dày hơn sợi Mì Quảng được dùng với tôm, thịt heo và các loại rau sống. Sợi mì vàng ươm được do được trộn với tro củi tràm, được lấy từ mảnh đất Cù Lao Chàm.

Du khách không khó để tìm những địa chỉ Cao Lầu nổi tiếng tại Đà Nẵng để thưởng thức món ngon này. Ngồi tại một góc phố Đà Nẵng, nhâm nhi bát Cao Lầu đậm vị, hương vị riêng biệt mà nếu như bạn đã thử một lần sẽ không thể nào quên được.

Quán ăn Cao Lầu Hội An

- 📍 267 Thái Thị Bôi
- 🕒 7:00 – 21:00
- 💰 15.000 VND – 22.000 VND

Cao lầu Hoài Phố

- 📍 255 Nguyễn Chí Thanh
- 🕒 8:00 – 18:00
- 💰 25.000 VND – 39.000 VND

Quán Nhung – Cao Lầu

- 📍 K87/29 Nguyễn Văn Linh
- 🕒 14:00 – 22:00
- 💰 15.000 VND – 22.000 VND





BUN THỊT NƯỚNG

Một món ăn dân dã mà ai đã là người con của thành phố Đà Nẵng chắc hẳn không thể không nhắc đến- Bún thịt nướng Đà Nẵng. Loại bún này có gì khác với Bún thịt nướng ở các thành phố khác? Câu trả lời nằm ở nước tương của bún. Không giống hoàn toàn như món bún chả ở ngoài Bắc, hay bún thịt nướng ở miền Nam được ăn kèm với nước mắm pha loãng.

Bún thịt nướng ở Đà Nẵng được ăn kèm với 1 loại nước tương rất đặc biệt làm từ gan heo, thịt xay, tương đậu nành và nhiều nguyên liệu khác. Món nước tương này vừa béo, vừa bùi, ăn kèm với thịt nướng thơm phức, bún và các loại rau sống, tạo nên một hương vị khó phai trong lòng người thưởng thức.

Bún thịt nướng Bà Trai

- 📍 194 Đống Đa
- 🕒 17:00 – 22:00
- 💰 6.000 VND - 50.000 VND

Bún thịt nướng Kim Anh

- 📍 125 Hoàng Diệu
- 🕒 11:00 – 22:00
- 💰 25.000 VND – 40.000 VND

Quán Xuân – Bún thịt nướng

- 📍 491 Hải Phòng
- 🕒 6:00 – 22:00
- 💰 20.000 VND – 44.000 VND





BÚN MẮM NÊM

Từ lâu Bún mắm nêm đã trở nên rất quen thuộc, gần gũi với người dân Đà Nẵng. Đó là một món ăn đặc sản bình dân có thể tìm thấy ở mọi con đường Đà Nẵng có 2 thành phần chính là bún và mắm. Cũng như nhiều món bún khác, bún mắm nêm ăn kèm với rau sống, một ít xà lách, rau húng. Một mâm bún đầy đủ có đĩa rau và giá sống, sợi đu đủ hay mít non bào mỏng, tô mắm nêm và thịt heo. Thịt ăn kèm với bún thường là thịt heo luộc, cũng có chỗ ăn với thịt heo quay, tai heo, chả bò.

Quán Tâm – bún mắm thịt quay

- 📍 K23/2 Trần Kế Xương
- 🕒 6:00 – 21:00
- 💰 15.000 VND – 20.000 VND

Bún mắm Vân

- 📍 K77A/15 Lê Độ
- 🕒 13:00 – 22:00
- 💰 15.000 VND – 20.000 VND

Bún mắm Bà Thuyền

- 📍 K424/03 Lê Duẩn
- 🕒 6:00 – 18:00
- 💰 20.000 VND – 33.000 VND

BÚN CHẢ CÁ

Bún chả cá Đà Nẵng có cách chế biến không cầu kỳ nhưng luôn đòi hỏi sự nhẫn nại tỉ mỉ trong các khâu chuẩn bị. Nguyên liệu làm nên món bún chả cá rất dễ kiếm, dễ chế biến nhưng có thành món bún chả cá thực sự ngon hay không lại là cả một nghệ thuật. Bún chả cá Đà Nẵng có vị ngọt, thơm và hơi chua trong nước dùng bởi các thành phần rau củ như bí đỏ, bắp cải, dưa và cà chua tạo nên một món ăn đa vị, được nhiều người yêu thích. Dọc con đường Nguyễn Chí Thanh và Trần Cao Vân du khách đều có thể dễ dàng tìm thấy một hàng quán bún chả cá của các “Bà”, đã có từ lâu đời và được nhiều du khách ghé thăm mỗi dịp nghỉ dưỡng tại Đà Nẵng.

Bún chả cá Hờn

- 📍 113/3 Nguyễn Chí Thanh
- 🕒 6:00 – 22:00
- 💰 15.000 VND - 28.000 VND

Bún chả cá Bà Lữ

- 📍 319 Hùng Vương
- 🕒 7:00 - 22:00
- 💰 17.00 VND - 28.000 VND

Bún chả cá Ông Tạ

- 📍 109 Nguyễn Chí Thanh
- 🕒 6:30 – 22:00
- 💰 25.000 VND – 30.000 VND

Bà Tỏi – bún chả cá, bún riêu

- 📍 104 Trần Cao Vân
- 🕒 17:45 – 22:00
- 💰 15.000 VND – 33.000 VND





NEM LỤI

Món nem lụi bao gồm những nguyên liệu chính: thịt heo nạc quết nhuyễn như quết chả giò, trộn đều với một ít da và mỡ heo thái chỉ. Người ta “lụi” hỗn hợp này vào từng chiếc đũa tre nhỏ, tạo dáng như que kem tròn bằng ngón tay cái, nướng trên bếp than hồng, trở qua trở về cho chín đều các mặt. Nem lụi vừa nướng vừa ăn. Ăn nem lụi là kiểu ăn “đa vị”. Ăn kèm với bánh tráng, cùng hỗn hợp nhiều loại rau sống như: dưa chuột, chuối sứ thái lát mỏng, hành lá, rau thơm, khế, v.v.. Loanh quanh các kiệt hẻm và trong các chợ lại có các bà, các chị bán nem lụi xách dao phục vụ “bữa lữ” với giá rất bình dân. Cuối thu, khi tiết trời vừa se lạnh, hay ngày đông gió mùa đông bắc tràn về, vào nhà hàng gọi một đĩa nem lụi đang bốc khói, nóng hôi hổi, thơm phức.

Kim Anh – Nem Lụi & Bò Lá Lốt

📍 125 Hoàng Diệu

🕒 11:00 – 22:00

💰 25.000 VND - 40.000 VND

Quán Xuân

📍 491 Hải Phòng

🕒 6:00 – 22:00

💰 20.000 VND - 44.000 VND

Bà Ngọc (Huế) – Nem lụi – Bê thui – Bò lá lốt

📍 228 Đống Đa

🕒 8:00 – 22:00

💰 25.000 VND - 110.000 VND

Nem nướng Bà Ký

📍 89 Lý Nhân Tông

🕒 8:00 – 21:00

💰 30.000 VND – 50.000 VND





BÊ THUI



Món bê thui có ở nhiều nơi, nhưng bê thui tại Cầu Mống, Điện Bàn, Quảng Nam (cách trung tâm Đà Nẵng khoảng chừng 18 km) là nơi khách đã ăn là nhớ đến. Món bê thui Cầu Mống đã nổi tiếng từ khá lâu rồi, và do chính người dân sống bên bờ sông Cầu Mống, tại nơi này phát minh ra. “Món Bê thui” ấy với hương vị không thể lẫn đâu được, mang đậm bản sắc miền Trung và từ đó phát triển mạnh, được trong Nam, ngoài Bắc truyền tụng, thậm chí còn bay xa ra cả nước ngoài. Một con bê được chọn để quay phải là con bê ít tuổi, nặng chừng 25kg – 35kg, đặc biệt phải chọn bê nuôi ở đồng bằng ăn cỏ. Khi thui bê bằng lửa than thì phải thui sao cho vừa .

Bê Thui Cầu Mống – 100 Điện Biên Phủ

- 📍 100 Điện Biên Phủ
- 🕒 10:00 – 22:00
- 💎 50.000 VND – 110.000 VND

Bê thui Cầu Mống Cường Thịnh

- 📍 99 Ông Ích Khiêm
- 🕒 11:00 – 23:00
- 💎 200.000 VND – 500.000 VND

Ngọc Lan – Bê thui Cầu Mống

- 📍 895 Ngô Quyền
- 🕒 9:00 – 22:30
- 💎 50.000 VND – 300.000 VND

Rô – Bê thui Cầu Mống

- 📍 8 Bắc Sơn
- 🕒 8:00 – 22:00
- 💎 100.000 VND – 300.000 VND



MÓN GỎI

Nếu bạn là một khách du lịch “bụi” tại Đà Nẵng, không nên bỏ lỡ 6 món gỏi nổi tiếng nơi đây: Gỏi mít non, gỏi cá lạt, gỏi sứa, gỏi cá trích, gỏi ốc bươu, gỏi bò khô du đủ xanh. Mỗi loại gỏi mang một hương vị riêng, phù hợp với từng khẩu vị riêng, có loại được chế biến từ hải sản như: ốc bươu, cá trích, sứa,...có loại lại là hỗn hợp của các loại thịt khác nhau. Nhưng tất cả đều cần có nguyên liệu chính là các loại rau thơm, mỗi loại rau cũng có những đặc trưng và mùi vị khác nhau. Để thưởng thức đầy đủ ẩm thực đường phố tại Đà Nẵng, đặc biệt là các món gỏi như trên du khách có thể ghé thăm chợ Cồn – nằm ngay tại trung tâm thành phố Đà Nẵng.

Khu ẩm thực chợ Cồn

📍 318 Ông Ích Khiêm

🕒 16:00 – 19:00

💎 20.000 VND – 50.000 VND

Quán Bà Mỹ

📍 30 Hoàng Hoa Thám

🕒 16:00 – 21:00

💎 20.000 VND – 40.000 VND

Khu ẩm thực chợ Bắc Mỹ An

📍 25 Nguyễn Bá Lân

🕒 8:00 – 19:00

💎 5.000 VND – 10.000 VND

Sáu Lương –gỏi cá và hải sản tươi

📍 14– 15 Hoàng Sa

🕒 8:00 – 22:00

💎 35.000 VND – 150.000 VND

CHÈ

Sau khi đã thưởng thức những món gỏi độc đáo và vô cùng bắt mắt, chắc hẳn các bạn cần một món ăn giải khát phải không nào! Chè Đà Nẵng sẽ là một ý tưởng không thể tuyệt vời hơn.

Chè xoa xoa hạt lựu, chè chuối nướng, chè Thái, chè hạt sen,... là những món ăn vặt hấp dẫn của các thực khách khi đặt chân đến Đà Nẵng. Về với vùng biển vào mùa hè oi bức, quán chè xoa xoa hạt lựu vừa hè là trạm dừng nghỉ lý tưởng để thưởng thức ly chè xoa xoa với đá bào tan dần trong miệng. Hay vô tình gặp Đà Nẵng vào ngày cuối thu se lạnh thì một bát chè chuối nướng bốc khói cũng đủ làm ấm lòng người.

Hệ thống chè Xuân Trang

- 📍 31 Lê Duẩn
- 📍 241 Đống Đa
- 📍 189 Hùng Vương
- 📍 358 Kinh Dương Vương
- 🕒 14:00 – 22:00
- 💰 10.000 VND – 33.000 VND

Hệ thống chè Liên

- 📍 189 Hoàng Diệu
- 📍 175 Hải Phòng
- 📍 80 Lê Thanh Nghị
- 📍 320 Điện Biên Phủ
- 🕒 8:00- 22:00
- 💰 10.000 VND – 33.000 VND

Chè nóng

- 📍 255 Phan Châu Trinh
- 🕒 17:00 – 21:00
- 💰 6.000 VND – 10.000 VND





MÓN ĂN VIỆT

CƠM TẤM

Cơm Tấm Ngon

- 📍 308 Hoàng Diệu
- 🕒 7:00 AM - 9:00 PM
- 💰 20.000 VND - 30.000 VND

Cơm Tấm Chắt

- 📍 333 Trưng Nữ Vương
- 🕒 10:30 AM - 13:30 PM
- 🕒 4:30 PM - 10:00 PM
- 💰 25.000 VND - 35.000 VND

HỦ TIẾU

Minh Hiếu - Hủ tiếu Nam Vang

- 📍 22 Tố Hữu, Hải Châu
- 🕒 6:00 AM - 9:00 PM
- 💰 15.000 VND - 20.000 VND

Quán 160 - Mì Xíu và Hủ Tiếu

- 📍 160 Lê Duẩn, Hải Châu
- 🕒 5:00 PM - 10:00 PM
- 💰 25.000 VND - 30.000 VND

CƠM NIÊU

Nhà hàng Làng Nghệ

- 📍 119 Lê Lợi
- 🕒 06:00 AM - 23:00 PM
- 💰 20.000 VND - 200.000 VND

Cơm Niêu ngói đỏ

- 📍 7 Phan Bội Châu
- 🕒 08:00 - 22:30
- 💰 60.000 VND - 165.000 VND

PHỞ

Phở Quang Đạt

- 📍 24 Nguyễn Chí Thanh
- 🕒 6:00 AM - 12:00 PM
- 💰 30.000 VND - 50.000 VND

Hà Thanh Phở

- 📍 25 Phan Thanh, Thanh Khê
- 🕒 6:00 AM - 12:00 AM
- 💰 20.000 VND - 44.000 VND

Phở Bắc 63

- 📍 203 Đống Đa
- 🕒 6:00 AM - 8:30 PM
- 💰 30.000 VND - 55.000 VND

BÚN CHẢ HÀ NỘI

Bún chả Hà Nội - Thái Phiên

- 📍 58 Thái Phiên
- 🕒 6:00 - 14:00 / 17:00 - 21:00
- 💰 28.000 VND - 44.000 VND

Tây Hồ Quán

- 📍 80 Quang Trung
- 🕒 7:00 - 21:00
- 💰 8.000 VND - 30.000 VND

BÚN ĐẬU MẮM TÔM

Bún đậu mắm tôm 180

- 📍 17B Nguyễn Thiện Thuật
- 🕒 10:00 AM - 22:00 PM
- 💰 30.000 VND - 55.000 VND

Cuội Quán

- 📍 166 Lý Tự Trọng
- 🕒 10:00 AM - 22:30 PM
- 💰 20.000 VND - 69.000 VND







ẨM THỰC QUỐC TẾ TẠI ĐÀ NẴNG





NHÀ HÀNG HÀN QUỐC

Ẩm thực Hàn Quốc với đặc trưng ngon miệng, đẹp mắt lại đầy đủ chất dinh dưỡng nên nhanh chóng chiếm được tình cảm của thực khách. Bây giờ chẳng cần đi đâu xa, du khách đã có thể thưởng thức hương vị đậm đà từ các món ăn của xứ sở kim chi này ngay giữa lòng Đà Nẵng.





PAPA'S CHICKEN

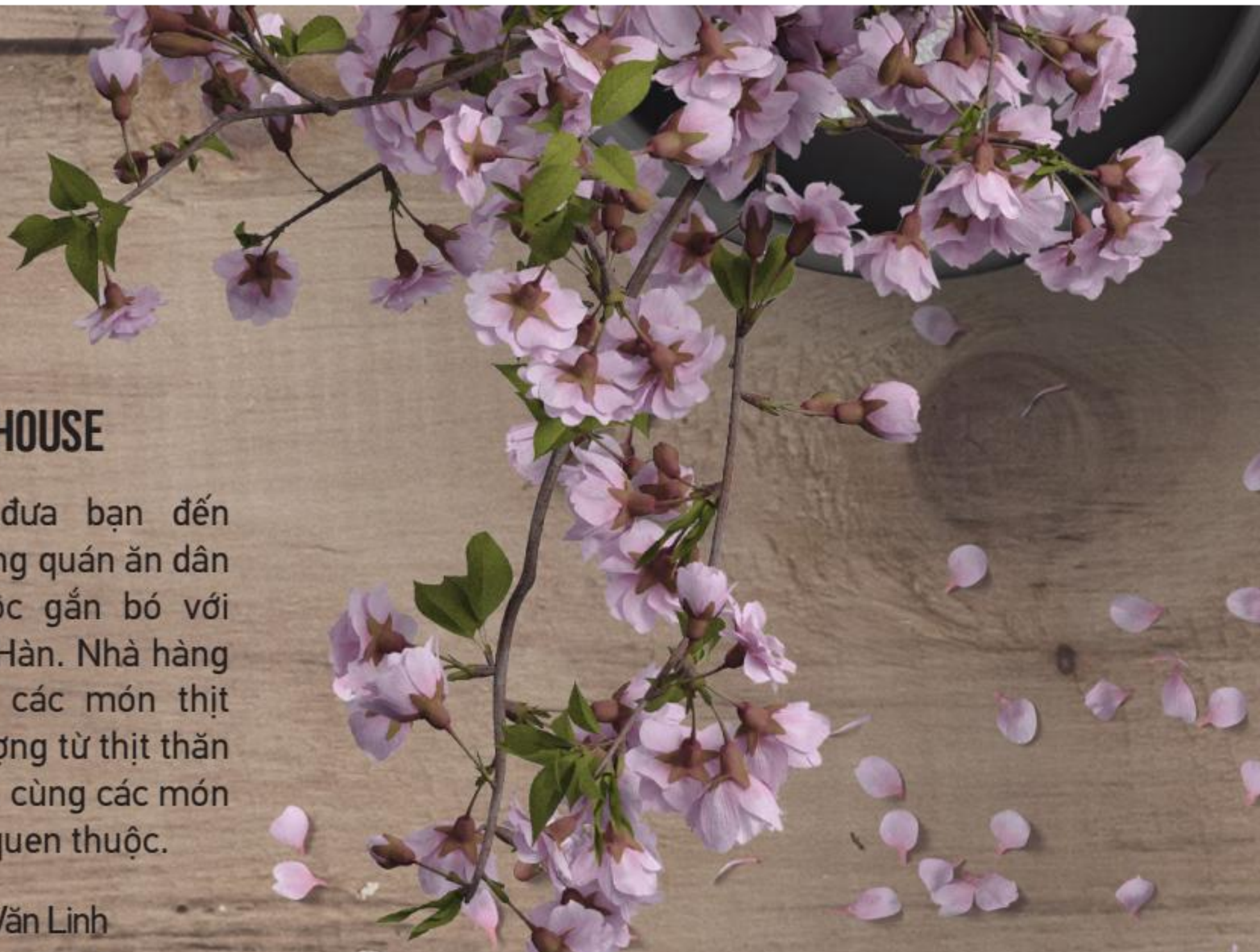
Papa's chicken là nhà hàng ẩm thực Hàn Quốc được yêu thích bởi các món gà nướng thơm ngon và hấp dẫn: gà rút xương, gà sốt cay, gà phô mai,... Và kèm thêm là các món ngon đặc trưng xứ Hàn: bánh gạo, súp kim chi, mì Hàn Quốc.

- 📍 Lô 6.C1 – 7.C1 Phạm Văn Đồng
- 🕒 5:00 PM – 10:00 PM
- 💰 25.000 VND – 30.000 VND

SƯỜN NƯỚNG CAO BỒI

Nhà hàng với phong cách ẩm thực Hàn Quốc, với không gian rộng rãi, thoáng mát, với các món nướng ngon và hấp dẫn. Du khách khi đến đây không nên bỏ lỡ món sườn nướng, được coi như là món đặc sản nổi tiếng ở nơi đây.

- 📍 Lô G1 Phạm Văn Đồng
- 🕒 10:30 – 23:00
- 💰 50.000 VND – 200.000 VND



GOGI HOUSE

Gogi house đưa bạn đến Seoul với những quán ăn dân dã quen thuộc gắn bó với người dân xứ Hàn. Nhà hàng nổi tiếng với các món thịt nướng chất lượng từ thịt thăn bò, sườn bò,... cùng các món ăn Hàn Quốc quen thuộc.

📍 A7 Nguyễn Văn Linh

🕒 9:00 – 22:30

💰 59.000 VND – 300.000 VND

VỊT NGON HÀN QUỐC

Với hương thơm nghi ngút của món vịt nướng mà các thực khách có thể tự tay vừa nướng vừa thưởng thức tại bàn hoặc được phục vụ sẵn. Vịt mềm vừa thơm, vừa ngọt, ăn kèm với panchan và rau, chấm thêm một ít nước sốt là ngon cực kì.

📍 Lô G10 Phạm Văn Đồng

🕒 9:00 – 22:30

💰 30.000 VND – 250.000 VND

BBQ – HONGDAE

BBQ-Hongdae sẽ là địa điểm lí tưởng cho du khách để thưởng thức ẩm thực Hàn Quốc đúng điệu. Đầu bếp tại nhà hàng là người Hàn Quốc, các món nướng, lẩu, mỳ Hàn Quốc ở đây hứa hẹn sẽ mang lại cho thực khách bữa ăn hoàn hảo.

📍 45 Lê Hồng Phong

🕒 10:00 – 23:00

💰 30.000 VND – 150.000 VND





NHÀ HÀNG NHẬT BẢN



Từ lâu, đất nước Nhật Bản đã nổi tiếng với những món ăn có hương vị tinh khiết tự nhiên và thanh tao nhẹ nhàng. Chính vì vậy, khi các nhà hàng Nhật Bản bắt đầu xuất hiện tại Đà Nẵng, đã luôn nhận được sự quan tâm và yêu thích của rất nhiều thực khách sành ăn.

KITA GUNI

Là một trong số những nhà hàng xuất hiện sớm nhất, Kita Guni là cái tên quen thuộc không chỉ với du khách Nhật mà ngay cả với du khách trong nước. Nhà hàng với phong cách của một nhà hàng Nhật truyền thống rất ấm cúng và trang nhã.

- 📍 122 Nguyễn Chí Thanh
- 🕒 8:00 – 22:00
- 💰 22.000 VND – 400.000 VND

KACHOU FUGETSU

Kachou – Fugetsu dịch theo tiếng Việt có nghĩa là vẻ đẹp tự nhiên, với mong muốn mang lại cho thực khách những món ăn với hương vị tự nhiên nhất. Nhà hàng cũng là nơi được nhiều thực khách địa phương tìm đến.

- 📍 85 Nguyễn Chí Thanh
- 🕒 10:00 – 22:00
- 💰 50.000 VND – 320.000 VND



SUMO BBQ

SumoBBQ mang tới khách hàng những món nướng thơm ngon theo phong cách Yakiniiku truyền thống của xứ Hoa anh đào với 30 vị bò hảo hạng cùng nhiều loại sốt hấp dẫn như sốt Soyu Bơ, sốt Miso vị Hokkaido...

📍 910A, Ngô Quyền

🕒 11:00 – 22:00

💎 219.000 VND – 299.000 VND

UMI

Thực đơn tại Umi rất đa dạng gồm: Sushi, Sashimi, mì Nhật, Hải sản tươi sống, Bò Kobe nướng đá,... Để giữ nguyên được vị đặc trưng của các món này, nhà hàng đã sử dụng các nguyên liệu được nhập trực tiếp từ đất nước mặt trời mọc.

📍 10 Phan Bội Châu

🕒 10:00 – 22:00

💎 100.000 VND – 220.000 VND

DASUSHI

Dasushi với kiến trúc hiện đại cùng không gian khá mở, mang lại cho thực khách một trải nghiệm mới mẻ khi thưởng thức những món ăn Nhật Bản tại đây. Dasushi nổi tiếng với sự tinh tế và tỉ mỉ trong khâu chế biến món ăn.

📍 150 Phan Châu Trinh

🕒 10:30 – 14:30 / 16:30 – 22:00

💎 20.000 VND – 200.000 VND







MAMA MIA

Nằm tại một vị trí yên tĩnh cạnh bờ hồ Hàm Nghi, Mama Mia là một nơi dừng chân mát mẻ cho du khách vừa thưởng ngoạn không gian bình lặng tại một góc nhỏ của thành phố, vừa có thể thưởng thức những món ăn đậm chất Ý.

📍 72 Hàm Nghi

🕒 6:00 – 22:00

💰 35.000 VND – 75.000 VND

NHÀ HÀNG Ý

LIMONCELLO

Với một không gian ấm cúng, sang trọng, Limoncello là một nhà hàng phong cách Ý nằm ngay giữa lòng thành phố. Nhà hàng nổi tiếng với pizza, spaghetti và các loại đồ uống pha chế mà du khách không nên bỏ lỡ.

📍 187 Trần Phú

🕒 8:00 – 23:00

💰 100.000 VND – 250.000 VND

ITALIA PIZZA-PASTA

Nhà hàng Italia Pizza Pasta nằm ngay dọc đường bờ sông Bạch Đằng, với không gian thoáng mát và trang nhã. Du khách có thể tản bộ dọc đường Bạch Đằng và dừng chân để thưởng thức món pizza thơm lừng và pasta đậm chất Ý.

📍 74 Bạch Đằng

🕒 8:00 – 22:00

💰 150.000 VND – 220.000 VND

PROSECCO

Prosecco Restaurant là một không gian ấm cúng được bày trí với ánh đèn vàng mang lại cảm giác gần gũi mỗi khi đặt chân đến nơi đây. Insalate ceasar là một món khai vị nổi tiếng của Ý mà bạn phải thử tại đây.

📍 250 Trần Phú

🕒 9:00 – 22:00

💰 30.000 VND – 200.000 VND





NHÀ HÀNG PHÁP

Đối với người Pháp ăn uống là một nghệ thuật, từ món ăn cách trình bày cho đến tư thế thưởng thức cũng đạt đến độ tinh tế và thanh lịch. Ẩm thực Pháp khiến cả thế giới phải ngả mũ thán phục vì luôn toát lên thần thái sang trọng đẳng cấp.

LA MAISON 1888

La Maison 1888 là nhà hàng nổi tiếng với ẩm thực Pháp tinh tế, đẳng cấp và được thiết kế như một ngôi nhà ở Pháp thế kỷ 19 từ hình dáng bên ngoài đến từng nội thất bên trong, mang lại những trải nghiệm vô cùng thú vị cho thực khách.

📍 A1-2-3 2 Thang 9

💰 120.000 - 360.000

🕒 11:00 – 22:00

LE BAMBINO

Với thực đơn các món ăn đặc trưng của ẩm thực Pháp như: súp hành tây kiểu Pháp, pate gan ngỗng với bánh mì nướng, gan ngỗng áp chảo và lê sốt vang, ốc Pháp sốt bơ tỏi và rau mùi,... Le Bambino là địa điểm yêu thích của nhiều thực khách sành ăn tại Đà thành.

📍 122/11 Quang Trung

💰 80.000 – 220.000

🕒 17:00 – 22:30



FAMILY INDIAN

Family Indian là một nhà hàng Ấn thu hút khách với đầu bếp chính là người Ấn, với các hương vị hòa quyện với nhau tạo nên những món ăn hấp dẫn. Du khách muốn thưởng thức ẩm thực Ấn đúng điệu thì đây chính là một địa điểm dành cho bạn.

- 📍 231 Hồ Nghinh
- 🕒 10:00 – 23:00
- 💰 100.000 VND – 200.000 VND

MAHARAJA

Với không gian yên tĩnh, Maharaja như một ngôi nhà ấm cúng cho các bữa tiệc thân mật gia đình và bạn bè. Các món ăn ở đây cũng rất đa dạng và được chế biến rất dễ ăn dành cho thực khách muốn thưởng thức ẩm thực Ấn trong lần đầu tiên.

- 📍 4 Dương Đình Nghệ
- 🕒 10:30 – 22:30
- 💰 50.000 VND – 200.000 VND

MUMTAZ INDIAN

Prosecco Restaurant là một không gian ấm cúng được bày trí với ánh đèn vàng mang lại cảm giác gần gũi mỗi khi đặt chân đến nơi đây. Insalate ceasar là một món khai vị nổi tiếng của Ý mà bạn phải thử tại đây.

- 📍 231 Trần Phú
- 🕒 8:00 – 14:00 / 17:30 – 22:00
- 💰 80.000 VND – 220.000 VND

NHÀ HÀNG ẤN ĐỘ





THAI MARKET

Thai Market là một thương hiệu nổi tiếng tại Đà Nẵng về các món ăn với vị chua, cay đúng chất hương vị ẩm thực Thái. Ở đây thu hút thực khách bởi nhiều loại lẩu, gỏi, đồ nướng đa dạng và được chế biến rất tỉ mỉ.

- 📍 46 Thái Phiên
- 📍 17 Lê Hồng Phong
- 🕒 7:30 – 22:00
- 💎 35.000 VND – 170.000 VND

MY THÁI

Nằm ngay tại một vị trí khá lí tưởng ngay bên bờ sông Hàn, My Thái restaurant quả là một địa điểm dừng chân lí tưởng của du khách tại Đà Nẵng. Vừa thưởng thức những món ăn Thái cay nóng, vừa tận hưởng cảnh sắc bên bờ sông thì thật là tuyệt vời.

- 📍 385 Trần Hưng Đạo
- 🕒 10:00 – 14:00 | 17:00 – 22:00
- 💎 40.000 VND – 200.000 VND

HQ THAI FOOD

HQ Thai Food là một địa điểm quen thuộc với giới trẻ yêu thích ẩm thực Hàn Quốc tại Đà Nẵng. Không gian ở đây khá thân thiện và các món ăn được trang trí rất chỉnh chu, bắt mắt nhưng giá cả lại không quá cao.

- 📍 74 Bạch Đằng
- 📍 04 Trần Quốc Toản
- 🕒 8:00 – 22:00
- 💎 100.000 VND – 220.000 VND



NHÀ HÀNG THÁI



NHÀ HÀNG TRUNG

Trung Quốc là một quốc gia có nền văn hóa ẩm thực lâu đời, người ta thường ví Trung Quốc như một bếp ăn của thế giới. Nhiều món ăn của Trung Quốc không chỉ có sức ảnh hưởng trong nước mà còn ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực của nhiều nước lân cận.





TIỆM ĂN CHỢ LỚN

Nổi tiếng với các món ăn đặc trưng của ẩm thực Trung Hoa như Mỳ vịt tiềm, cơm vịt quay, cơm thố,... Tiệm ăn chợ lớn được đông đảo người dân Đà Nẵng yêu thích. Tiệm ăn nằm ngay trung tâm thành phố sẽ là một địa điểm nghỉ chân tuyệt vời cho du khách.

📍 267 Ông Ích Khiêm

🕒 8:00 – 0:00

💰 40.000 VND – 110.000 VND

HẢI CẢNG ĐÀ NẴNG

Nhà hàng Hải Cảng sở hữu một không gian hoà giữa sự sang trọng và nét tinh tế của lối kiến trúc cung đình Trung Hoa. Thực khách sẽ được hoà mình trong những món ăn hoàn mỹ của ẩm thực Trung Hoa và ngắm nhìn toàn cảnh thành phố từ tầng 35 của khách sạn bên bờ sông Hàn.

📍 Tầng 33 – 34 Novotel Danang Premier Han River, 36 Bạch Đằng

🕒 11:00 – 0:00

💰 45.000 VND – 300.000 VND

BROWN BEAN DIMSUM

Với không gian thoáng mát, Brown Bean Dimsum mang lại cảm giác ấm áp, lãng mạn cho du khách khi đến với nhà hàng. Cùng với thực đơn vô cùng đa dạng các món ăn Trung, được chế biến theo hương vị đặc trưng riêng của món Tàu.

📍 18 – 20 Hoàng Diệu

🕒 7:00 – 22:00

💰 100.000 VND – 250.000 VND





<http://tieulun.hopto.org>



Chú giải / Legend

	Bãi tắm Beach		Cảng, Sân bay Seaport, Airport		Khu nghỉ dưỡng Resort		Ngân hàng Bank
	Bảo tàng Museum		Chợ Market		Nhà hát Theatre		Thể thao biển Sea Sport
	Bệnh viện Hospital		Chùa Pagoda		Nhà hàng Restaurant		Trạm xe Station
	Bưu điện Post Office		Khách sạn Hotel		Nhà thờ Church		Siêu thị Super Market

Report Center for Tourist
Inconvenience and Fares Rip-off

Hotline
(+84) 236

3 550 111



SUPPORT

- All supports for your trip can be found right at Visitor Center at Da Nang International Airport, Domestic Arrival Terminal. Do not hesitate to ask for any information about Da Nang



TAXI

- You should ask Visitor Center officers to know the approximate distance and the proportional price. If you are overcharged, get the taxi information such as taxi brand, license plate, travel time and cost and inform Visitor Center. Your contributions help us improve the situation and offer you a better transport service.



SHOPPING

- Try to shop at stores where the prices are clearly marked. When the requesting delivery, ask for a receipt with the number of items indicated on it.



DA NANG VISITOR CENTER

108 Bach Dang Street, Hai Chau Dist, Da Nang City
Da Nang international Airport



TOURISM DEPARTMENT OF DA NANG CITY

16th flr Da Nang Administrative Centre Building
24 Tran Phu Street, Hai Chau District, Da Nang City, VietNam



+84 (0)236. 898169



tourism@danang.gov.vn



+84 (0) 236. 3889174



www.tourism.danang.vn

Published by DANANG TOURISM DEPARTMENT



Download

DANANG FANTASTICITY



instagram.com/danang_fantasticity/



twitter.com/visit_danang



facebook.com/visitdanang



youtube.com/c/VisitDaNang

