



HANOI
HO CHI MINH CITY

VISA

OFFICIAL PARTNER

Đặc Quyền Ẩm Thực Cao Cấp Visa Việt Nam

Danh sách nhà hàng tham gia
(Cập nhật tháng 10/2023)



Tận hưởng từng khoảnh khắc
với chiết khấu lên đến 50% tại
các nhà hàng đẳng cấp mỗi ngày
duy nhất với thẻ Visa Signature, Visa
Infinite và Visa Commercial



Chọn nhà hàng
yêu thích

Liên hệ hotline
028 38240515
để đặt bàn

Đến nhà hàng
yêu thích theo
lich hẹn và tận
hưởng ưu đãi
độc quyền từ
Visa

Danh sách nhà hàng tham gia | Đặc quyền ẩm thực Visa

Hồ Chí Minh

Kiểu Á



MICHELIN 2023



MICHELIN 2023



MICHELIN 2023



MICHELIN 2023



MICHELIN 2023



Kiểu Âu



MICHELIN 2023



Fusion



MICHELIN 2023



Hà Nội

Kiểu Á



MICHELIN 2023



MICHELIN 2023



Kiểu Âu



MICHELIN 2023



MICHELIN 2023



MICHELIN 2023



MICHELIN 2023

Fusion



MICHELIN 2023



MICHELIN 2023

BỜM KITCHEN & WINE BAR

MICHELIN
2023

- 24 Nguyễn Thị Nghĩa, Phường Bến Thành, Quận 1
- Thứ 2 - Chủ nhật | 10:30 - 23:30
- Ẩm thực Việt Nam đương đại
- Bờm mang lại không gian và ẩm thực đầy hồi ức như trong một câu chuyện cổ tích cho các thực khách Việt Nam. Trong một không gian sang trọng, ánh sáng mờ kết hợp giữa tre truyền thống và các yếu tố xi măng tối giản, ẩm thực Việt hiện đại và tinh tế đáp ứng tất cả các mong đợi. Hãy thử bò kho tart - thịt bò hầm mềm bọc trong lớp bánh puff pastry giòn tan - và bộ combo đặc biệt của Bờm, bao gồm các món như bánh xèo tôm nhỏ, bánh ốc và bánh cá. Mè đen, một loại mochi với nhân hạt lạnh đen, là món kết thúc ngọt ngào.



TRE DINING

MICHELIN
2023

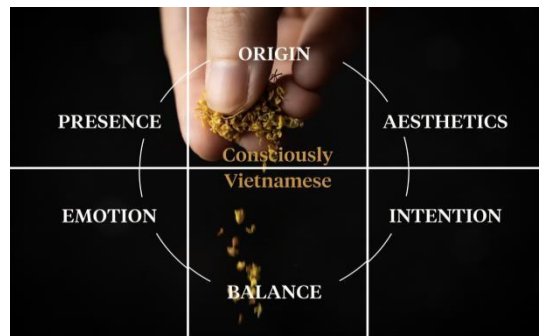
- Lầu 2, 35 Xuân Thủy, Phường Thảo Điền, Thành Phố Thủ Đức
- Thứ 2 - Chủ nhật | 16:00 - 23:00
- Ẩm thực Việt Nam đương đại
- Dọc theo con đường được trải đầy cây tre, thực khách sẽ được dẫn vào khu vực nhà hàng với lớp tre bọc bên ngoài. Đầu bếp trẻ tuổi Việt Hùng và đội ngũ sử dụng các lò nướng than tre trong bếp mở và kết hợp các món ăn nướng với các gia vị pha trộn phong cách Đông phương và phôi cảnh tinh tế. Hãy tưởng tượng món mực bạch tuộc bọc bên trong sốt tom yum cay và béo, hoặc sò điệp Hokkaido với sốt hollandaise bơ nâu. Bạn có thể chọn chỗ ngồi ở quầy bar để ở gần với các món ăn đang chế biến hoặc khu vực ngoài trời để thưởng thức không gian với tầm nhìn ra toàn cảnh thành phố.



NÉN LIGHT RESTAURANT

MICHELIN
2023

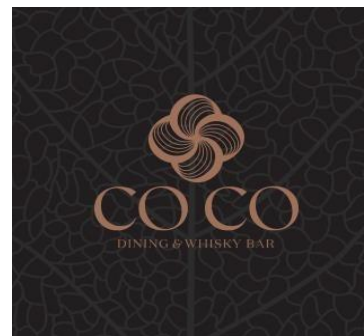
- 122/2 Trần Đình Xu, Phường Nguyễn Cư Trinh, Quận 1
- Thứ 2 – Chủ nhật | 18:00 – 23:30
- Ẩm thực châu Á đương đại
- Sau khi đi dạo dọc con phố hẹp, thực khách thường bị mê mải bởi ánh đèn đẹp lung linh tạo nên bầu không khí thư thái trong khu vườn tre xanh mát. Bên trong cũng không kém phần lôi cuốn. Ươm thử một nền ẩm thực không gian với những món ăn không giới hạn, đầu bếp trẻ tỉ mỉ sáng tạo ra một thực đơn thử nghiệm từ 7 đến 9 món ăn, mỗi món kể một câu chuyện riêng. Cô ấy sử dụng chủ yếu các nguyên liệu địa phương trong những tạo phẩm tinh xảo của mình và thay đổi thực đơn mỗi bốn tháng để luôn đảm bảo sự mới mẻ. Đừng quên hỏi về tùy chọn kết hợp rượu nữa nhé.



COCO DINING

MICHELIN
2023

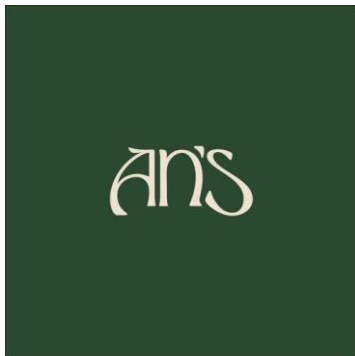
- 143 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, Phường 6, Quận 3
- Thứ 2 – Chủ nhật | 16:00 – 23:00
- Ẩm thực Việt Nam đương đại
- Không gian sang trọng, nhà hàng là một phần của tổ hợp CoCo Saigon, bao gồm một quầy rượu whisky, một villa tiệc riêng và một phòng ăn thời thượng với quầy bếp và bàn ăn đá granite màu đen. Đầu bếp Võ Thanh Vương đưa đến một ẩm thực đương đại kết hợp giữa các công thức Việt Nam với các kỹ thuật và quá trình ủ hiện đại. Thực đơn thử nghiệm 12 món phản ánh năm triết lý riêng biệt và mỗi món đều được chế biến tinh tế để cân bằng hương vị phức tạp. Có phục vụ thực đơn à la carte.



AN'S SAIGON

MICHELIN
2023

- 5A Tổng Hữu Định, Phường Thảo Điền, Thành Phố Thủ Đức
- Thứ 2 - Chủ Nhật | 07:30 - 22:00
- Ẩm thực Việt Nam
- Nhà hàng này có ba khu vực - sân hiên và phòng ăn phục vụ bữa sáng, bữa trưa và thực đơn à la carte vào buổi tối, trong khi tám khách hàng đặt thực đơn tối của đầu bếp sẽ ngồi ở quầy bar. Khu vực cuối cùng này có các khoang ẩn được sử dụng một cách thông minh để tạo ra hiệu ứng ẩn tượng. Lấy cảm hứng từ văn hóa và thiên nhiên Việt Nam, những món ăn thông minh được trình bày một cách nghệ thuật và chế biến từ nguyên liệu địa phương là tinh hoa của sự sáng tạo và sự tỉ mỉ.



SEN RESTAURANT – AN LAM RETREATS SAIGON RIVER

- 21/4 Khu Phố Trung, Phường Vĩnh Phú, Thành Phố Thuận An, Tỉnh Bình Dương
- Thứ 2 - Chủ Nhật | 07:00 - 22:00
- Ẩm thực Việt Nam
- Lấy cảm hứng từ vẻ đẹp tinh khôi và thuần khiết của hoa sen, nhà hàng Sen mang đến một không gian nơi thực khách có thể trải nghiệm một nền ẩm thực đa sắc và thưởng ngoạn khung cảnh nguyên sơ của thiên nhiên. Các đầu bếp tại đây luôn dành sự ưu ái cho những nguyên liệu địa phương theo mùa tươi ngon trong quá trình chế biến món ăn, cộng hưởng với sự tài hoa và niềm đam mê bất tận dành cho ẩm thực Á Châu.

AN
LÂM
RETREATS



SEI DINING & LOUNGE

- 13-15-17 Đồng Khởi, Phường Bến Nghé, Quận 1
- Thứ 2 – Thứ 7 | Bữa trưa 11:00 – 14:00 | Bữa tối 17:30 – 23:45
Chủ nhật | 17:00 – 00:00
- Ẩm thực châu Á đương đại
- SEI Dining Lounge - Saigon Eating Indulgence - với cái tên gợi lên sự hứng khởi và thú vui thưởng thức ẩm thực, SEI hứa hẹn mang đến một trải nghiệm độc đáo, kết hợp tinh hoa của di sản truyền thống với sự phá cách của phong cách ẩm thực kết hợp Á-Đông, để tạo ra hương vị đáng nhớ và thỏa mãn cho khách hàng. SEI Dining Lounge đưa du khách đi qua một hành trình ẩm thực đáng kinh ngạc, tôn vinh sự kết hợp độc đáo giữa truyền thống Việt Nam và nghệ thuật nấu nướng đương đại. Mỗi món ăn được chế biến tỉ mỉ với những nguyên liệu chất lượng cao, đảm bảo hương vị đậm đà, và kích thích các giác quan.

SAIGON
EATING
INDULGENCE SEI



JUMBO SEAFOOD

- CN1: 6 Trần Hưng Đạo, Phường Phạm Ngũ Lão, Quận 1
CN2: Lầu 1, 2-4-6 Đồng Khởi, Phường Bến Nghé, Quận 1
CN3: 172 Nguyễn Đình Chiểu, Phường 6, Quận 3
- Thứ 2 – Chủ Nhật | 11:30 – 23:00
- Hải sản
- Jumbo Seafood Việt Nam đã gia nhập thị trường ẩm thực cao cấp tại Việt Nam từ năm 2017 và đến nay vẫn luôn nằm trong danh sách hàng đầu những nhà hàng hải sản đầu bảng và “thuần túy” hương vị Singapore. Để đảm bảo sự truyền tải trọn vẹn ẩm thực của Đảo quốc sư tử, các món ăn của nhà hàng Jumbo Seafood đều được trực tiếp chế biến bởi Bếp trưởng chuyên gia người Singapore nhằm mang đến cho thực khách các món ăn đặc sắc và nguyên vị cùng phong cách trang trí sang trọng, chất lượng dịch vụ cao cấp, góp phần tạo nên đẳng cấp ẩm thực của nhà hàng.



ANH TUKK

- 74/7 Hai Bà Trưng, Phường Bến Nghé, Quận 1
- Thứ 2 – Chủ nhật | 11:00 – 22:00
- Ẩm thực Thái hiện đại
- Nhà hàng ANH TUKK tự hào mang đến trường phái ẩm thực Thái hoàn toàn mới lạ qua bộ sưu tập các món ăn lấy cảm hứng từ hương vị truyền thống Thái và nhịp sống tân thời. Nhà hàng để lại ấn tượng đặc biệt trong lòng thực khách trong và ngoài nước bởi nét sáng tạo độc đáo: giữ vững hương vị món Thái đặc trưng không pha tạp, đồng thời biến hóa sự “nguyên bản” đó với phong cách trình bày tinh tế, tỉ mỉ, hiện đại.

ANH TUKK
MODERN THAI CUISINE



BLACK VINEGAR

- Lầu 1, New World Saigon, 76 Lê Lai, Phường Bến Thành, Quận 1
- Thứ 2 – Chủ nhật
Bữa trưa 11:30 – 15:00 | Bữa tối 17:30 – 22:30
- Ẩm thực Trung hoa
- Tọa lạc trong không gian tinh tế và hiện đại, Black Vinegar phục vụ ẩm thực Quảng Đông hiện đại trong một bầu không khí ấm cúng và thân mật với nhiều không gian để thưởng thức ẩm thực. Khách hàng có thể lựa chọn các món hải sản tươi từ Quầy Crudi, thưởng thức các loại cocktail đặc biệt và rượu sake tán gẫu cùng bạn bè trong khu vực ăn uống tinh tế thoải mái trong các phòng riêng.



STOKER WOODFIRED GRILL & BAR

MICHELIN
2023

- 44 Mac Thị Bưởi, Phường Bến Nghé, Quận 1
- Thứ 2 – Thứ 6 | 11:30 – 23:00
Thứ 7 – Chủ nhật | 17:00 – 23:00
- Steak
- Nhà hàng ba tầng này có một quầy bar và các ghế ở quầy xung quanh một bếp mở ở tầng trệt, trong khi lên tầng trên được trang trí bằng các ghế da dày dặn, bảng gỗ sồi màu đậm và đèn chùm sừng tạo nên không gian cổ điển của nhà hàng thịt. Thịt bò thảo mộc, bò ăn cỏ là đặc sản của nhà hàng, đặc biệt là thịt bò được ủ khô trong hơn 21 ngày. Khoai tây nghiền kem béo ngon được nấu trên lửa gỗ có hương vị khói thơm ngon. Kết thúc bữa ăn bằng ly whisky yêu thích của bạn.

STOKER
WOODFIRED
GRILL & BAR



PRIME STEAK BOUTIQUE & CHILL

- 138-140-142 Pasteur, Phường Bến Nghé, Quận 1
- Thứ 2 – Chủ nhật | 18:00 – 23:30
- Steak
- Tọa lạc tại trung tâm Thành phố, với không gian 900m2 thiết kế theo phong cách hiện đại sang trọng, đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp cùng đội ngũ đầu bếp hơn 20 năm kinh nghiệm. Tủ lạnh lớn nhất Việt Nam chứa 1 tấn Dry-aged Beef, hơn 540 chai vang hảo hạng cũng đã được “lên kệ” để sẵn sàng phục vụ. Khi thưởng thức ẩm thực, niềm vui và sự thoải mái luôn được đặt trên hết. Đó là tinh thần mà PRIME muốn mang đến cho thực khách.



ABYT.U.N.G

MICHELIN
2023

- 31-33 Đặng Dung, Phường Tân Định, Quận 1
- Thứ 3 - Chủ Nhật | 18:00 - 23:30
- Fusion
- Tại A by TUNG, thực khách có thể tận hưởng từng khoảnh khắc của buổi ăn tối với bầu không khí sang trọng Bắc Âu, bầu trời cực quang và được trải nghiệm ẩm thực độc đáo lần đầu tiên ra mắt tại trung tâm Sài Gòn bởi Bếp trưởng nổi tiếng Hoàng với vai trò là người tiên phong dũng cảm về thực đơn nếm thử tại Việt Nam, người đặt nền tảng cho ẩm thực Việt Nam thời đại mới. A by TUNG đã được ghi tên trong ấn bản đầu tiên của MICHELIN GUIDE 2023 tại Việt Nam.



SÓNO GRILL & BAR

- 215b37 Nguyễn Văn Hưởng, Phường Thảo Điền, Thành Phố Thủ Đức
- Thứ 2 - Chủ nhật | 17:00 - 23:00
Thứ 4 & Thứ 7 | 10:30 - 14:00
- Fusion
- Sóno là một nhà hàng hiện đại với vỉ nướng than hồng đặc sắc với sứ mệnh tôn vinh nguyên liệu địa phương tươi ngon và chất lượng. Các món ăn tại Sóno là sự hòa quyện hài hòa giữa ẩm thực Á-Âu với các kỹ thuật nấu nướng hiện đại. Với thực đơn thay đổi theo mùa với những lựa chọn độc đáo, Sóno mang đến cho thực khách những trải nghiệm ẩm thực độc đáo vào bất cứ mùa nào trong năm. Nằm ở cuối con hẻm yên tĩnh ở Thảo Điền, Sóno là điểm đến hoàn hảo cho những dịp đặc biệt nhất, từ một buổi hẹn hò thân mật, một cuộc tụ họp thân thiết đến một sự kiện ăn mừng.

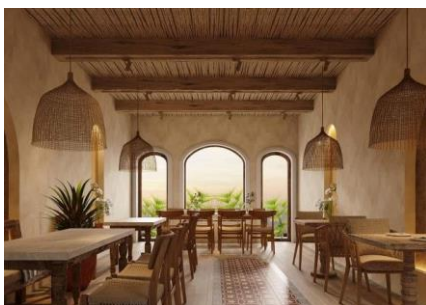


SENTÉ – THE FLAVOUR OF LOTUS

MICHELIN
2023

- CN 1: 20 Nguyễn Quang Bích, Quận Hoàn Kiếm
CN 2: 12 Liễu Giai, Cống Vị, Quận Ba Đình
- Thứ 2 – Chủ nhật | 9:00 – 22:00
- Thực dưỡng
- Senté nằm trong một con ngõ nhỏ của phố cổ Hà Nội, với không gian nhẹ nhàng, gần gũi ấm cúng được bao quanh bởi màu xanh của tự nhiên. Những món ăn, thức uống tại Senté được dựa trên nguyên liệu chính là Sen của Việt Nam. Senté chỉ sử dụng các nguyên – vật liệu thân thiện với môi trường.

Senté
the flavor of lotus



CHAPTER DINING & GRILL

MICHELIN
2023

- 12C Chân Cầm, Hàng Trống, Quận Hoàn Kiếm
- Thứ 2 – Thứ 7 | 18:00 – 22:30
- Ẩm thực châu Á hiện đại
- Chapter giành giải thưởng LIV Hospitality Design Award 2022 ở hạng mục Interior & Eating Space. Ẩm thực châu Á đương đại, đặc trưng bởi những món ăn sử dụng lửa và có sự kiểm soát của than, khói, nhiệt để đạt đến độ hoàn hảo của hương vị.



MASU

- 60 Lý Thường Kiệt, Quận Hoàn Kiếm
- Thứ 2 – Chủ nhật
Bữa trưa 10:00 – 14:00 | Bữa tối 18:00 – 23:00
- Ẩm thực Nhật Bản
- MASU – một nhà hàng Nhật Bản hiện đại được tạo nên từ những mảnh ký ức dịu dàng, thơm ngon và vui vẻ của những nhà sáng lập. Masu tôn vinh sự chân thật, tỉ mỉ và khéo léo. Sẽ tuyệt vời biết bao nếu tinh thần chân thành và chính trực trở thành một lối sống cho mọi người, hoặc ít nhất - cho càng nhiều người càng tốt. Masu sử dụng nguyên liệu tươi ngon, thượng hạng cùng với kỹ thuật điêu luyện, tinh thần cầu thị và những khối óc mưu cầu đổi mới, sáng tạo để mong đem lại những kỷ niệm dịu êm, tươi vui đến từng thực khách.



USHINO KURA

- 44/4 Vạn Bảo, Ngọc Khánh, Quận Ba Đình
- Thứ 2 – Chủ nhật
Bữa trưa 11:00 – 14:00 | Bữa tối 17:00 – 22:00
- Bò Wagyu
- Nhà hàng thịt nướng bò Wagyu A5 theo phong cách Nhật Bản với hệ sinh thái từ Nông trại tới Bàn ăn. Nhà hàng Satsuma Ushino Kura ở Hiroo, Tokyo là nhà hàng đầu tiên trong chuỗi nhà hàng Ushino Kura. Nhà hàng đã có hơn 10 năm mang đến quý khách hàng những phần thịt bò "Satsuma 4% Miracle".

WAGYU DINING
USHINO
KURA
特選黒毛和牛専門店 うしのおくら



SAJANG BBQ

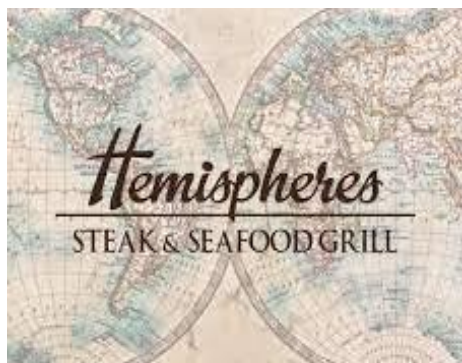
- 23 Phan Đình Phùng, Quận Ba Đình
- Thứ 2 – Chủ nhật
Bữa trưa 11:00 – 14:00 | Bữa tối 17:30 – 22:00
- BBQ Hàn Quốc
- Nhà hàng Sajang BBQ là nhà hàng lẩu nướng lớn nhất Việt Nam nơi mỗi thực khách đến để trải nghiệm ẩm thực nướng Hàn Quốc với các loại thịt cao cấp tươi ngon không tẩm ướp trong không gian sang trọng và tận hưởng dịch vụ xứng tầm. Toạ lạc trên con đường đẹp nhất Hà Nội với 2 hàng cây rợp bóng 4 mùa, Sajang BBQ hiện hữu với vẻ sang trọng, kết hợp hài hoà phong thái hiện đại và nét kiến trúc Hàn Quốc đầy tinh tế. Đặc biệt, thực khách sẽ được trải nghiệm không gian nghệ thuật đặc sắc tại phòng triển lãm tranh tại tầng 1 của nhà hàng.



HEMISPHERES STEAK & SEAFOOD GRILL

MICHELIN
2023

- Sheraton Hotel Hanoi, K5 Nghi Tàm, 11 Xuân Diệu, Quận Tây Hồ
- Thứ 4 - Chủ nhật | 18:00 - 22:30
- Ẩm thực kiểu Âu
- Nằm đối diện sảnh khách sạn Sheraton Hà Nội, nhà hàng Hemispheres sẽ mang đến cho quý vị những món nướng và hải sản hấp dẫn. Đặc biệt, ở đây, quý vị có thể thưởng thức những miếng thịt bò hảo hạng của Mỹ, Úc hoặc thịt bò Wagyu nổi tiếng được nướng thơm phức kết hợp với các món ăn kèm, nước sốt, salad và rau tươi ngon. Bên cạnh đó, Hemisphere còn nổi bật với các món được chế biến từ tôm hùm, cua, hàu, tu hài, cá hồi, cá giò...



FRENCH GRILL

MICHELIN
2023

- JW Marriott Hanoi, 8 Đỗ Đức Dục, Quận Nam Từ Liêm
- Thứ 2 - Chủ nhật | 18:00 - 22:30
- Ẩm thực Pháp
- Tự hào là một trong những nhà hàng đứng đầu tại Việt Nam về ẩm thực Pháp, French Grill mang đến cho bạn những món Pháp hiện đại. Quý khách sẽ được chiêm ngưỡng quá trình chế biến công phu của các đầu bếp tài ba trong không gian bếp mở lớn nhất Hà Nội. Bên cạnh đó, với sự lựa chọn rượu vang đa dạng cùng những món ăn thượng hạng, French Grill chắc chắn sẽ đem lại một trải nghiệm ẩm thực độc đáo và khó quên.

french grill



HABAKUK

MICHELIN
2023

- 4 Phan Huy Chú, Quận Hoàn Kiếm
- Thứ 2 – Chủ nhật | 8:00 – 23:30
- Ẩm thực châu Âu hiện đại
- Ẩn mình trong một con phố hẹp, Habakuk không có một vẻ ngoài nổi bật, vì vậy hãy để ý biển hiệu có đèn nền màu xanh lam. Ban ngày, đây là một quán cà phê thuận phục vụ thêm thực đơn buổi nhõ. Vào ban đêm nó biến thành một quán ăn mang phong cách hiện đại. Thực đơn bữa tối mang đầy phong cách châu Âu hiện đại với điểm nhấn Địa Trung Hải riêng biệt. Kỹ thuật nấu nướng thượng thừa, thức ăn được trình bày gọn gàng và ngập tràn hương vị; phong cách phục vụ nhẹ nhàng và nhanh chóng.



ETĒSIA

MICHELIN
2023

- 14B Lò Sũ, Quận Hoàn Kiếm
- Thứ 2 – Chủ nhật | 17:00 – 00:00
- Ẩm thực châu Âu hiện đại
- Quầy bếp 18 chỗ ngồi là tâm điểm của quán rượu ẩm cúng này. Kệ đựng những chai rượu rỗng tô điểm cho các bức tường và danh sách rượu vang trưng bày hơn 350 loại rượu cổ điển lâu đời. Etësia cung cấp rất nhiều loại rượu vang theo ly và từ Coravin. Các món ăn hiện đại, được trình bày gọn gàng, mang đậm chất Địa Trung Hải pha chút hương vị châu Á đều được đánh giá cao. Đừng bỏ lỡ món mì ống tự làm: đây chính là một món ăn đầy niềm tự hào của Etësia.



TANH TÁCH

MICHELIN
2023

- 3 Yết Kiêu, Nguyễn Du, Quận Hai Bà Trưng
- Thứ 2 – Chủ nhật
Bữa trưa 11:00 – 14:00 | Bữa tối 17:00 – 22:00
- Fusion
- Tanh Tách được dùng để mô tả âm thanh của hải sản trước bình minh ở các làng chài Việt Nam. Đúng như tên gọi, Tanh Tách hội tụ tất cả sự sáng tạo nhưng vẫn đảm bảo đầy đủ sự tươi ngon từ biển đến bàn ăn. Thực đơn sáng tạo của Tanh Tách bao gồm hải sản tươi ngon nhất, thịt bò hảo hạng nhất, món khai vị thơm ngon, món tráng miệng hảo hạng, v.v., cùng bộ sưu tập rượu vang phong phú.



T.U.N.G DINING

MICHELIN
2023

- 2C Quang Trung, Hàng Trống, Quận Hoàn Kiếm
- Thứ 3 – Chủ nhật | 18:00 – 22:00
- Fusion
- Tình yêu ẩm thực hảo hạng đã truyền cho chúng tôi niềm đam mê mãnh liệt để mở một nhà hàng xinh đẹp, nơi bạn có thể tìm thấy những niềm hạnh phúc nhỏ bé nhưng vô giá trong cuộc sống của mình. Trải nghiệm T.U.N.G là mảnh ghép còn thiếu trong cuộc sống mà chúng ta mong muốn từ lâu. Ẩn mình giữa khu vực trung tâm Hà Nội, cách Nhà thờ lớn Hà Nội và Hồ Hoàn Kiếm vài bước chân, T.U.N.G Dining mang đến một làn gió mới cho thế giới ẩm thực tại thủ đô Việt Nam.





HANOI
HO CHI MINH CITY

VISA

OFFICIAL PARTNER

Thank You

