

OLD TOWN KITCHEN, OPEN HEART



GIA VỊ - LINH HỒN CỦA ẨM THỰC VIỆT

SPICES - THE SOUL OF VIETNAMESE CUISINE

In Vietnamese cuisine, spices are not just seasonings; they are the soul that defines the distinct character of each dish. From fish sauce, shrimp paste, garlic, shallots, pepper, ginger, lemongrass, turmeric, chili, and more, each spice plays a unique role in creating the perfect balance of sour, spicy, salty, sweet, bitter, and umami flavors.

Trong ẩm thực Việt Nam, gia vị không chỉ đơn thuần là nguyên liệu phụ, mà còn là linh hồn quyết định hương vị đặc trưng của từng món ăn. Từ nước mắm, mắm tôm, hành, tỏi, tiêu, gừng, sả, nghệ, ớt..., mỗi loại gia vị đều có một vai trò riêng, giúp món ăn đạt đến sự cân bằng hoàn hảo giữa các vị chua - cay - mặn - ngọt - đắng - umami.

Shaping Regional Flavors

Northern Vietnam: Prefers light, delicate flavors, using mild fish sauce, shrimp paste, fermented rice vinegar, and pepper to preserve the natural taste of ingredients.

Central Vietnam: Known for its bold, spicy, and salty flavors, with chili, black pepper, fermented anchovy sauce, and shrimp paste adding depth to dishes.

Southern Vietnam: Features sweeter and richer flavors, incorporating sugar, coconut milk, fermented fish sauce, and fresh herbs for natural balance.

Spices are not just ingredients; they carry cultural significance, making Vietnamese cuisine refined, diverse, and uniquely captivating. Each dish is a symphony of flavors, where spices play a crucial role in making Vietnamese food truly remarkable.

Định hình hương vị vùng miền

Miền Bắc: Ưa chuộng vị thanh đạm, sử dụng nước mắm loãng, mắm tôm, giấm bỗng, hạt tiêu để giữ nguyên hương vị tự nhiên của nguyên liệu.

Miền Trung: Nổi bật với vị cay, mặn, đậm đà, dùng nhiều ớt, tiêu, mắm nêm, mắm ruốc để tạo chiều sâu hương vị cho món ăn.

Miền Nam: Ngọt béo hơn, từ đường & nước cốt dừa, mắm cá và các loại rau thơm, trái cây làm gia vị tự nhiên.

Gia vị không chỉ là thành phần tạo nên hương vị mà còn mang giá trị văn hóa, giúp ẩm thực Việt trở nên tinh tế, phong phú và đặc trưng. Mỗi món ăn là một bản giao hưởng của gia vị, làm nên sức hấp dẫn không thể trộn lẫn của ẩm thực Việt Nam.



NGŨ VỊ

FROM VILLAGE TO COAST, EVERY SET TELLS A STORY



Each set menu at Red Bean is named after a place in Hoi An, following the journey from village to old town to river to sea.

The names are not decoration. They reflect what is on the plate: Trà Quế draws from the herb gardens, Thanh Hà from the village kitchen, Old Quarter from the family table, Cẩm Thanh from the quiet of the coconut groves, Cửa Đại from where the river meets open water, Thu Bồn from the most generous stretch of the river, and An Bàng from the coast where everything feels a little more refined.

Seven places, seven meals, one town.

Mỗi set menu tại Red Bean được đặt theo một địa danh của Hội An, theo hành trình từ làng quê qua phố cổ, xuôi dòng sông rồi ra biển.

Tên gọi không chỉ để gợi nhớ, mà phản ánh những gì hiện diện trên từng đĩa ăn: Trà Quế từ vườn rau thơm, Thanh Hà từ bếp làng, Phố Cổ từ mâm cơm gia đình, Cẩm Thanh từ sự tĩnh lặng của rừng dừa nước, Cửa Đại từ nơi sông gặp biển, Thu Bồn từ dòng sông trù phú, và An Bàng từ bờ biển nơi mọi thứ trở nên tinh tế hơn một chút.

Bảy nơi chốn, bảy bữa ăn, một phố Hội.



TRÀ QUẾ (V)

550,000

STARTER

VEGETARIAN MUSHROOM SPRING ROLLS

Mushrooms, Vegetables, Rice Paper, deep-fried
Chả giò nấm chay

SOUP

VEGETARIAN SNOW FUNGUS AND SEAWEED SOUP

Snow Fungus, Seaweed, Vegetable Broth
Súp nấm tuyết rong biển

MAIN

SICHUAN-STYLE TOFU

Tofu, Sichuan Pepper, Chili, Spring Onion
Đậu hũ sốt Tứ Xuyên

MAIN

VEGETABLES & MUSHROOMS IN RED CURRY SAUCE

Seasonal Vegetables, Mushrooms, Red Curry, Coconut Milk
Rau củ và nấm sốt cà ri đỏ

DESSERT

SEASONAL FRESH FRUITS

Tropical Mixed Fruits, seasonal
Trái cây theo mùa

**"GARDEN-GROWN,
GENTLY MADE"**

CẨM THANH (V)

690,000

STARTER

VEGETARIAN HEART OF COCONUT SALAD WITH TOFU

Heart of Coconut, Tofu, Fresh Herbs, Peanuts
Gỏi củ hủ dừa với đậu khuôn

SOUP

VEGETARIAN SHIITAKE MUSHROOM AND GREEN ASPARAGUS SOUP

Shiitake Mushrooms, Green Asparagus, Vegetable Broth
Súp nấm hương và măng tây xanh

MAIN

GRILLED KING OYSTER MUSHROOMS WITH FIVE-SPICE SAUCE SERVED WITH ROLLED PHỞ

King Oyster Mushrooms, Five-spice Sauce, Rolled Phở
Nấm đùi gà nướng ngũ vị ăn kèm phở cuốn

MAIN

VEGETABLES & MUSHROOMS IN GREEN CURRY SAUCE

Seasonal Vegetables, Mushrooms, Green Curry, Coconut Milk
Rau củ và nấm sốt cà ri xanh

DESSERT

BLACK STICKY RICE SWEET SOUP WITH VANILLA ICE CREAM

Black Sticky Rice, Coconut Milk, Vanilla Ice Cream
Chè nếp cẩm kem vani

**"WHERE GREEN
RUNS DEEP"**

OLD QUARTER

550,000

STARTER

HA NOI FRIED SPRING ROLLS

Pork, Egg, Wood Ear, Shiitake Mushrooms, Rice Paper, deep-fried
Nem rán Hà Nội

SOUP

PRAWN SOUP WITH BABY CORN CREAM

Prawns, Baby Corn, Cream, Spring Onion
Súp tôm bắp non

MAIN

BRAISED CHICKEN WITH WILD SHALLOTS

Chicken, Wild Shallots, Fish Sauce, Caramel Sauce
Gà kho củ nén

MAIN

CRISPY FRIED SQUID IN FISH SAUCE WITH BELL PEPPERS

Squid, Fish Sauce, Bell Peppers, Garlic
Mực chiên sốt mắm ớt chuông

DESSERT

MANGO STICKY RICE WITH COCONUT CREAM

Sticky Rice, Fresh Mango, Coconut Cream
Xôi xoài kem dừa

“THE MEAL
LOCALS
GREW UP WITH”

THANH HÀ

550,000

STARTER

HEART OF COCONUT & SEAFOOD SALAD

Heart of Coconut, Shrimp, Squid, Fresh Herbs, Peanuts
Gỏi củ hủ dừa hải sản

SOUP

CHICKEN SOUP WITH SNOW FUNGUS & POACHED QUAIL EGGS

Chicken, Snow Fungus, Quail Eggs, Ginger
Súp gà nấm tuyết và trứng cút chần

MAIN

STEAMED RED TILAPIA WITH FIVE-COLOR VEGETABLES

Red Tilapia, Five-colour Vegetables, Soya Sauce, Ginger
Cá điêu hồng hấp ngũ liệu

MAIN

PAN-SEARED CRISPY PORK BELLY WITH GALANGAL & LEMONGRASS

Pork Belly, Galangal, Lemongrass, Fish Sauce
Ba chỉ cháy cạnh riềng sả

DESSERT

SEASONAL FRESH FRUITS

Tropical Mixed Fruits, seasonal
Trái cây theo mùa

“RUSTIC,
ROOTED, REAL”

CỬA ĐẠI

690,000

STARTER

POMELO & SEAFOOD SALAD WITH TRA QUE HERBS

Pomelo, Shrimp, Squid, Tra Que Herbs, Peanuts
Gỏi bưởi hải sản và rau thơm Trà Quế

SOUP

SCALLOP SOUP WITH SHIITAKE MUSHROOMS

Scallops, Shiitake Mushrooms, Spring Onion
Súp sò điệp nấm hương

MAIN

BANANA LEAF-GRILLED SEA BASS WITH TURMERIC SALT SAUCE

Sea Bass, Turmeric, Salt, Banana Leaf, Fish Sauce
Cá chẽm sốt nghệ muối lá chuối

MAIN

SHAKING BEEF WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE

Beef Cubes, Green Peppercorn, Bell Pepper, Onion
Bò lúc lắc sốt tiêu xanh

DESSERT

CARROT CAKE WITH CREAM CHEESE & FRESH FRUITS

Carrot Cake, Cream Cheese, Fresh Fruits
Bánh cà rốt kem phô mai

“RIVER
MEETS SEA”

THU BỒN

690,000

STARTER

GRILLED CHICKEN WITH GREEN PAPAYA SALAD, SHRIMP WHITE ROSE, PORK PANCAKE

Grilled Chicken, Green Papaya, Shrimp White Rose, Pork Pancake
Gỏi đu đủ gà nướng, Bánh vạc nhân tôm, Bánh xèo thịt ba chỉ

SOUP

CRAB MEAT SOUP WITH SNOW FUNGUS AND QUAIL EGGS

Crab Meat, Snow Fungus, Quail Eggs
Súp cua nấm tuyết trứng cút

MAIN

BAMBOO-GRILLED VEAL WITH RED WINE SAUCE

Veal, Bamboo, Red Wine Sauce, Seasonal Vegetables
Bê non nướng ống tre sốt vang đỏ

MAIN

BAKED TIGER PRAWNS WITH TOM YUM SAUCE

Tiger Prawns, Tom Yum Sauce, Herbs
Tôm sú đút lò sốt Tom Yum

DESSERT

APPLE SAUTÉED CRÊPE ROLL WITH VANILLA SAUCE

Crêpe, Sautéed Apple, Vanilla Sauce
Bánh crêpe cuộn táo xào

“THE FULLEST
TABLE”

AN BÀNG ★

790,000

STARTER

CRISPY TOFU SKIN SEAFOOD ROLL, POMELO HERB SALAD

Crispy Tofu Skin, Minced Shrimp, Squid, Pomelo, Fresh Herbs,
Roasted Peanuts in passion fruit dressing
Chả giò hải sản phức kiến, gỏi bưởi rau thơm

SOUP

CRAB MEAT & GREEN ASPARAGUS SOUP

Crab Meat, Green Asparagus, Poached Egg
Súp cua măng tây xanh

MAIN

KING PRAWNS WITH SALTED EGG YOLK SAUCE

Lightly Crispy King Prawns, Salted Egg Yolk Sauce, Butter,
Herbs, Bread
Tôm sú sốt trứng muối

MAIN

AUSTRALIAN BEEF TOP BLADE WITH GARLIC & GREEN PEPPER SAUCE

Pan-seared Australian Beef, Garlic, Green Pepper Sauce,
Seasonal Vegetables, Steamed Rice
Lõi vai bò Úc sốt tỏi tiêu xanh

DESSERT

CHOCOLATE TRIFLE, COCONUT CREAM & TROPICAL FRUITS

Layered Chocolate Sponge, Chocolate Cream, Coconut
Cream, Fresh Tropical Fruits
Bánh chocolate trifle, kem dừa và trái cây nhiệt đới

“WHERE
THE BEST
THINGS LAND”



CHEF'S SPECIAL

GRILLED LOBSTER WITH SALTED EGG & CHEESE SAUCE

Egg fried rice, Papaya salad, Sweet mango and
shrimp cracker

Tôm hùm nướng sốt phô mai trứng muối

565,000



CHEF'S SPECIAL

Chef's Special Menu - A menu crafted to redefine local flavors through the lens of modern fusion cuisine, where familiar Vietnamese ingredients are transformed into bold and refined culinary creations. Thoughtfully curated by our chefs, each dish harmoniously blends authentic regional ingredients with contemporary techniques, delivering an immersive and inspiring dining experience.

Beyond flavor and presentation, selected dishes are thoughtfully finished and presented tableside, allowing guests to witness the artistry, technique, and storytelling behind every creation. This menu reflects the creativity, cultural essence, and contemporary spirit of Vietnamese gastronomy through sophisticated flavors, innovative interpretations, and moments designed to surprise and delight every guest at Red Bean.

Hơn cả một thực đơn, Chef's Special Menu tại Red Bean là hành trình khám phá ẩm thực nơi hương vị địa phương được tái hiện qua lăng kính Fusion hiện đại đầy sáng tạo. Mỗi món ăn là sự kết hợp hài hòa giữa nguyên liệu bản địa, tinh hoa ẩm thực Việt Nam và kỹ thuật chế biến đương đại, mang đến trải nghiệm vị giác độc đáo và đầy cảm hứng.

Không chỉ dừng lại ở hương vị và nghệ thuật trình bày, một số món ăn còn được hoàn thiện và trình diễn trực tiếp tại bàn, giúp thực khách cảm nhận rõ hơn sự tinh tế, kỹ thuật và câu chuyện phía sau mỗi sáng tạo ẩm thực. Từ hương vị, màu sắc đến từng chi tiết nhỏ nhất, tất cả đều được chăm chút tỉ mỉ nhằm tôn vinh bản sắc văn hóa, sự sáng tạo và tinh thần ẩm thực đương đại theo cách tinh tế nhất tại Red Bean.



QUANG NOODLE ROLL WITH CHARGRILLED BETEL BEEF
Wet rice paper, Minced beef, Kimchi, Cucumber, Tra Que Herb and sweet & sour fish sauce
Mỳ Quảng cuốn bò lá lốt

205,000

SLOW-COOKED PORK RIBS WITH BBQ SAUCE
French fries, Papaya salad, Sweet mango, Egg fried rice
Sườn non Heo nướng chậm sốt BBQ



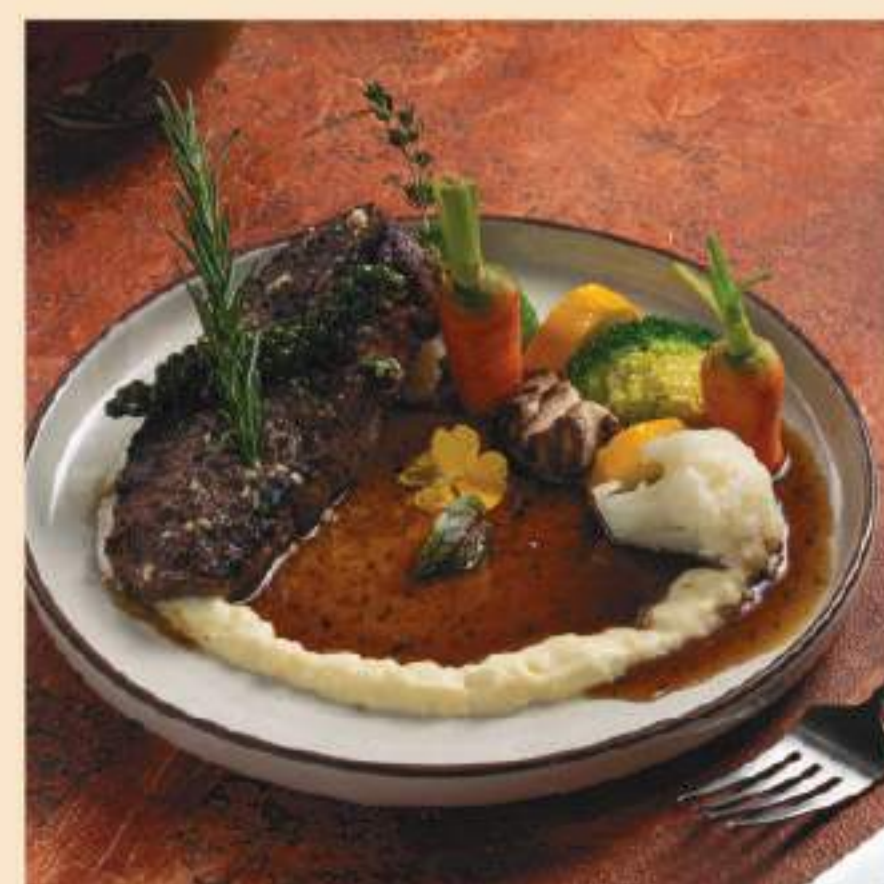
335,000



GRILLED KING PRAWN WITH GARLIC BUTTER
Green mango salad, Tomato salsa, Garlic, Butter, Mini baguette
Tôm sú nướng sốt bơ tỏi

335,000

BEEF TOP BLADE FLAMBÉ WITH GREEN PEPPER SAUCE
Served with green pepper sauce, Mix vegetable and bread
Bò Mỹ đốt rượu sốt tiêu xanh



445,000

“
MODERN
ARTISTRY &
VIETNAMESE
ESSENCE
”

NGŨ VỊ

STARTER

In Vietnamese dining, the opening dish sets the tone for everything that follows.

At Red Bean, our starters draw from the street-side kitchens and home tables of Hoi An and beyond, where a few honest ingredients, handled well, are enough to hold your attention.

Crisp textures meet bright dressings. Herbs picked from Tra Que village gardens lift each bite.

What begins simply stays with you.



THREE FRIENDS

River Shrimp, Pork Belly, Fresh Herbs,
Spring Onion in sweet and sour dipping sauce
Tam hữu

169,000



HOI AN FRESH SPRING ROLLS

Soft Rice Paper, Pork, Shrimp, Rice Vermicelli,
Pickled Vegetables in sweet and sour dipping sauce
Gỏi cuốn Hội An

169,000



RED BEAN HOI AN SPRING ROLLS

Fried Triangular Spring Rolls with Shrimp, Pork,
Onion in sweet and sour dipping sauce
Nem rán nhà hàng Red Bean

179,000

"GENTLE, SWEET, LINGERING"

Trong bữa ăn Việt, món khai vị là lời mở đầu, định hình dư vị cho những phần sau.

Tại Red Bean, các món mở màn được lấy cảm hứng từ gian bếp đường phố và mâm cơm gia đình Hội An, nơi những nguyên liệu mộc mạc, khi được chăm chút đúng cách, đã đủ để giữ chân thực khách.

Độ giòn nhẹ hòa cùng vị nước chấm thanh sáng. Rau thơm hái từ vườn Trà Quế nâng từng miếng ăn trở nên rõ vị và tinh tế hơn. Khởi đầu nhẹ nhàng, nhưng đọng lại thật sâu.

HANOI CRISPY SPRING ROLLS

Rice Paper, Pork, Egg, Wood Ear, Shiitake Mushrooms,
Rice Vermicelli, Tra Que Herbs,
deep-fried in sweet and sour dipping sauce
Nem Hà Nội

179,000



CRISPY MORNING GLORY WITH SHRIMP

Tempura Morning Glory, Green Mango, Carrot,
Shrimp in fish dressing
Rau muống chiên giòn

179,000



PORK WHITE ROSE

Delicate Rice Flour Dumplings,
Seasoned Pork and Shrimp in crispy garlic fish sauce
Bánh bông hồng trắng

169,000



NGŨ VỊ

SOUP

Every Vietnamese meal finds its rhythm in a bowl of soup.

At Red Bean, our soups range from the delicate sweetness of slow-simmered crab to the bright tang of pineapple and seafood, each served in a hot clay pot that keeps the flavour alive to the last spoonful. Some recipes have been passed through Hoi An kitchens for generations. Others borrow from the mountains of Sapa or the coast of Central Vietnam.

All of them do what good soup should: keep the meal in balance and make everything feel complete.

Bữa cơm Việt tìm được nhịp của mình trong bát canh.

Tại Red Bean, các món canh trải dài từ vị ngọt dịu của cua hầm chậm đến chua thanh của dứa và hải sản, mỗi bát được phục vụ trong tô đất nóng giữ trọn hương vị đến muỗng cuối cùng. Có công thức đã đi qua nhiều thế hệ bếp Hội An. Có món mượn hương từ núi rừng Sapa hay vùng biển miền Trung.

Tất cả đều làm đúng việc của một bát canh ngon: giữ nhịp bữa ăn chậm rãi và đưa mọi thứ về trạng thái cân bằng.



CRAB MEAT SOUP WITH MUSHROOM AND ASPARAGUS

Crab Meat, Mushrooms, Asparagus, Egg White, served in a hot clay pot
Súp cua

179,000

HOI AN CHICKEN SOUP WITH SAPA MUSHROOMS

Chicken, Marinated Chicken Egg, Mushrooms, Ginger, Spring Onion, Tra Que Vegetables, served in a hot clay pot
Súp gà Hội An

179,000



SWEET AND SOUR SEAFOOD SOUP

Squid, Shrimp, Sea Bass, Tomato, Onion, Pineapple, Chili, Spring Onion in tangy fish broth, served in a hot clay pot
Canh chua hải sản

179,000

(V) VEGETABLE & MUSHROOM SOUP

Mushrooms, Carrot, Broccoli, Cauliflower, Corn, Onion, Drizzled Egg, served in a hot clay pot
Súp nấm rau

159,000



“
SOOTHING
SOUL
WARMING
”

NGŨ VỊ

SALADS

CHEF'S SALAD

Poached Shrimp, Avocado, Tomato, Cucumber,
Herbs in Vietnamese apricot dressing
Gỏi tôm trộn trái bơ

219,000



NGŨ VỊ

SALADS

The Vietnamese "gỏi" is built on contrast: something crisp against something tender, something tart cutting through something rich. At Red Bean, our salads follow that logic.

Lotus stems hand-picked from Đại Lộc lakes meet roasted peanuts and star anise. Banana flower is shredded fine alongside wok-seared beef and green mango.

Each plate arrives bright and layered, dressed just enough to connect the ingredients without hiding them.

"Gỏi" của người Việt được xây dựng trên những đối lập hài hoà: giòn gặp mềm, chua khế cắt ngang vị béo.

Tại Red Bean, các món gỏi đi theo đúng tinh thần đó.

Ngó sen từ hồ Đại Lộc kết hợp cùng đậu phộng rang và thoảng hương hoa hồi. Hoa chuối xé tay sánh cùng bò áp chảo và vị chua nhẹ của xoài xanh.

Mỗi đĩa được dọn ra tươi sáng, nhiều lớp vị, với phần nước trộn vừa đủ để kết nối các nguyên liệu, không lẫn át, chỉ nâng đỡ.



RED BEAN HOI AN SALAD

Lotus Stems, Onion, Carrot, Peanuts, Shrimp in fine Vietnamese sauce with star anise
Gỏi tôm ngó sen

198,000

(V) LOTUS STEM WITH TOFU SALAD

Lotus Stems, Tofu, Carrot, Onion, Mixed Herbs, Peanuts in Vietnamese rice vinegar sauce
Gỏi ngó sen với đậu phụ

179,000



BANANA FLOWER WITH CHICKEN SALAD

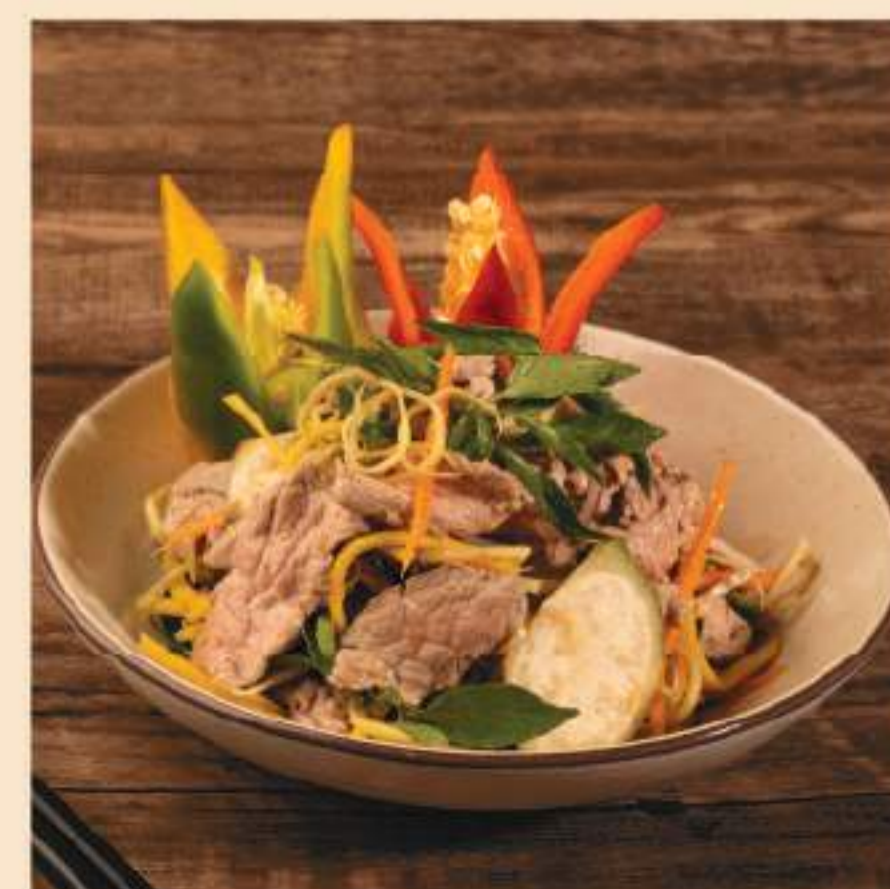
Shredded Chicken, Banana Flower, Carrot, Onion, Peanuts, Coriander, Herbs in sweet and sour sauce
Gỏi hoa chuối gà xé

179,000

VIETNAMESE BEEF SALAD

Wok-fried Beef, Green Banana, Star Fruit, Green Mango, Banana Flower, Sesame, Peanuts, Crispy Shallots in sweet and sour sauce with lime
Gỏi bò bóp thấu

198,000



“
CRISP,
BRIGHT,
LAYERED
”

NGŨ VỊ

MAINS - SEAFOOD

SEAFOOD ON HOT PAN

Prawns, Squid, Fresh Fish, Vegetables, Rice Noodles,
Fresh Herbs on hot pan
Hải sản nấu bản gang

369,000



NGŨ VỊ

MAINS - SEAFOOD

Hoi An sits between river and sea, and the seafood at Red Bean reflects both.

Fish from the morning market is wrapped in banana leaf with turmeric and dill, or seared on a hot pan the way Hoi An families have done for generations. Prawns arrive with tamarind. Squid meets fish sauce and chili in a hot wok.

Nothing travels far from water to plate, and the cooking stays simple enough to let that freshness speak.



GRILLED FISH IN BANANA LEAF (HOI AN STYLE)

Fish, Shallot, Turmeric, Dill, Onion, Spring Onion, Peanuts, Fish Sauce, grilled in banana leaf, served with steamed rice and local herbs
Cá nướng lá chuối

319,000



FISH ON HOT PAN

Fresh Fish, Galangal, Turmeric, Garlic, Shallot, Fish Sauce on hot pan with rice noodles, vegetables and dipping sauce
Chả cá Hội An

369,000



GINGER-STEAMED SEA BASS

Steamed Sea Bass, Soya Sauce, Oyster Sauce, Sesame Oil, Mushrooms, Ginger, Onion, Chili, Fish Sauce, served with steamed rice
Cá chẽm hấp gừng

319,000

" FRESH, FLAME-KISSED OCEAN-TO-TABLE "

Hội An nằm giữa sông và biển, và hải sản tại Red Bean mang theo dấu ấn của cả hai.

Cá từ chợ sớm được gói trong lá chuối cùng nghệ và thì là, hoặc áp chảo trên bản gang theo cách những gia đình Hội An đã làm qua nhiều thế hệ. Tôm đi cùng vị chua thanh của me. Mực gặp mắm và ớt trong chảo nóng.

Từ mặt nước đến bàn ăn, mọi thứ đều rất gần. Cách chế biến giữ sự giản dị, vừa đủ để độ tươi tắn cất lên tiếng nói của mình.

STIR-FRIED PRAWN WITH TAMARIND SAUCE
Prawns, Tamarind Sauce, Cinnamon, Shallot,
Garlic, Mixed Vegetables, served with steamed rice
Tôm xào sốt me

319,000



SEAFOOD SKEWER
Sea Bass, Squid, Prawn, Turmeric,
Lemongrass, served with rice noodles
and pickled vegetables
Hải sản nướng xiên

339,000



WOK-FRIED SQUID WITH FISH SAUCE AND VEGETABLES
Squid, Spring Onion, Ginger, Chili, Garlic, Fish Sauce,
erved with steamed rice or rice noodles
*Mực xào sốt mắm và
rau hỗn hợp*

298,000



NGŨ VỊ

MAINS - BEEF

Beef at Red Bean draws deep from Southern Vietnamese kitchens.

The Trio brings three street-side favourites onto one plate: charcoal-grilled skewer, aromatic betel leaf wrap, and sugar cane-kissed. Bò Né delivers the sizzle of a Saigon hot pan, a crisp baguette standing by. And the Coconut Beef rounds things out with rich coconut milk, a staple of Mekong Delta home cooking.

Three dishes, one tradition, served the way they were meant to be.



BEEF TRIO

Grilled Beef Skewer, Beef in Betel Leaf, Beef Sugar Cane, Chef's Sauce, served with steamed rice and sautéed vegetables
Bò ba kiểu

379,000



VIETNAMESE BEEF STEAK ON HOT PAN

US Beef Steak (180g), Eggs, Vegetables, Chef's Special Sauce on hot pan with Vietnamese baguette
Bò né

“CHARRED, BOLD, UNFORGETTABLE”

Các món bò tại Red Bean mang theo hơi thở của bếp miền Nam, mộc mạc mà đậm đà.

Bò Ba Kiểu gom ba món vỉa hè quen thuộc lên cùng một đĩa: xiên nướng than, cuốn lá lốt dậy hương, và bò nướng mía ngọt nhẹ. Bò Né giữ trọn tiếng xèo trên bản gang nóng, gợi lại nhịp ăn quen thuộc nơi Sài Gòn, bánh mì giòn kể bên. Còn Bò Xào Dừa khép lại bằng vị béo tròn của nước cốt dừa, gợi nhớ căn bếp miền Tây.

Ba món, một tinh thần, được phục vụ đúng cách mà nó thuộc về.



COCONUT BEEF

Wok-fried Beef, Coconut Milk, served with steamed rice, cabbage and carrot broth, sautéed vegetables
Bò xào dừa

379,000

379,000

NGŨ VỊ

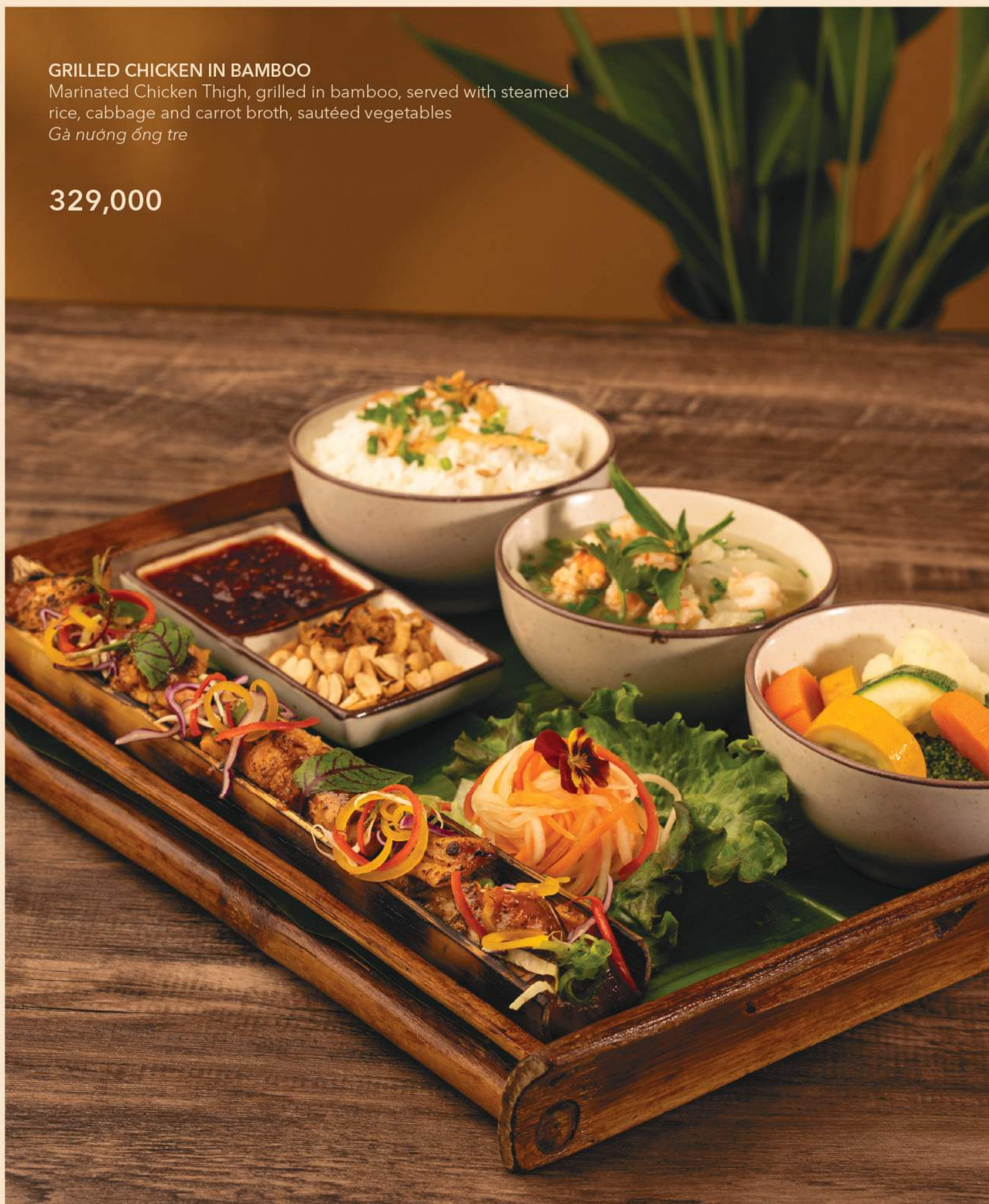
MAINS - CHICKEN

GRILLED CHICKEN IN BAMBOO

Marinated Chicken Thigh, grilled in bamboo, served with steamed rice, cabbage and carrot broth, sautéed vegetables

Gà nướng ống tre

329,000



NGŨ VỊ

MAINS - CHICKEN

Chicken is the everyday heart of Vietnamese home cooking, and these five dishes treat it that way.

Gà Bản Gang sizzles on a hot pan with ginger, lemongrass and a quiet hint of caramel. Gà Nướng Ống Tre borrows an old highland method, slow-grilled inside bamboo until the smoke settles into the meat. The braised ginger chicken follows a recipe that most Vietnamese grandmothers would recognise as their own.

Nothing reinvented, just well-made food from kitchens that never stopped cooking this way.

Gà là phần cốt lõi trầm lặng của bếp nhà Việt, và năm món ở đây giữ trọn tinh thần đó.

Gà Bản Gang xào nhẹ trên chảo nóng với gừng, sả và chút caramel thoảng dịu. Gà Nướng Ống Tre kế thừa cách nướng của vùng cao, chậm rãi trong ống tre để làn khói thấm sâu vào từng thớ thịt. Gà Kho Gừng đi theo công thức quen thuộc mà hầu hết những căn bếp gia đình Việt đều nhận ra là của mình.

Không có gì được làm mới, chỉ là những món ăn được nấu đúng cách, từ những căn bếp chưa từng ngừng giữ lửa.



WOK-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS

Chicken Breast, Cashew Nuts, Capsicum, Turmeric, Galangal, Fish Sauce, served with steamed rice
Gà xào hạt điều

259,000

GRILLED HONEY CHICKEN THIGH

Honey-marinated Chicken Thigh, grilled, served with steamed rice and sautéed vegetables
Gà nướng mật ong

279,000



CHICKEN ON HOT PAN

Chicken, Ginger, Lemongrass, Chili, Turmeric, Galangal, Coca-Cola on hot pan with rice noodles and vegetables
Gà bản gang

329,000

**HOMELY,
AROMATIC,
TIME
HONOURED**

GRANDMOTHER'S BRAISED CHICKEN WITH GINGER

Free-range Chicken, Fish Sauce, Sugar, Ginger, Onion, braised, served with steamed rice and sautéed vegetables
Gà kho gừng

279,000



NGŨ VỊ

MAINS - PORK

Pork is where Vietnamese home cooking begins.

Bún Chả arrives as it does on Hanoi sidewalks: char-grilled patties, cool noodles, a tangle of herbs, and a dipping sauce that brings everything together. Thịt Kho Tộ, braised low and slow with fish sauce and caramel, is the dish that fills Southern kitchens with its unmistakable sweetness. Bamboo-grilled pork draws from the highlands, where smoke and patience do most of the work.

Four dishes, from North to South, each one someone's favourite meal at home.

Thịt heo là điểm bắt đầu của bếp nhà Việt.

Bún Chả được dọn ra theo cách quen thuộc nơi vỉa hè Hà Nội: chả nướng than, bún mát, rau thơm đan xen, và bát nước chấm kết nối tất cả. Thịt Kho Tộ, rim chậm với mắm và nước màu, là món làm dậy lên vị ngọt rất riêng của gian bếp miền Nam. Thịt heo nướng ống tre mang theo cách làm của vùng cao, nơi khói và sự kiên nhẫn tạo nên hương vị.

Bốn món, từ Bắc vào Nam, mỗi món là một bữa cơm nhà được nhớ đến theo cách riêng.



BUN CHA HANOI

Char-grilled Pork Patties, Fresh Rice Noodles, Lettuce, Mixed Herbs, Green Papaya, Carrot in Vietnamese dipping sauce
Bún chả Hà Nội

249,000

BRAISED PORK BELLY

Caramelized Pork, Fish Sauce, Fried Eggs, served with steamed rice served in a hot clay pot
Thịt heo kho tộ

239,000



WOK-FRIED PORK WITH TROPICAL FRUIT SAUCE

Pork, Pineapple, Tomato, Onion, Capsicum, Baby Corn in chef's secret sauce, served with steamed rice
Heo xào chua ngọt

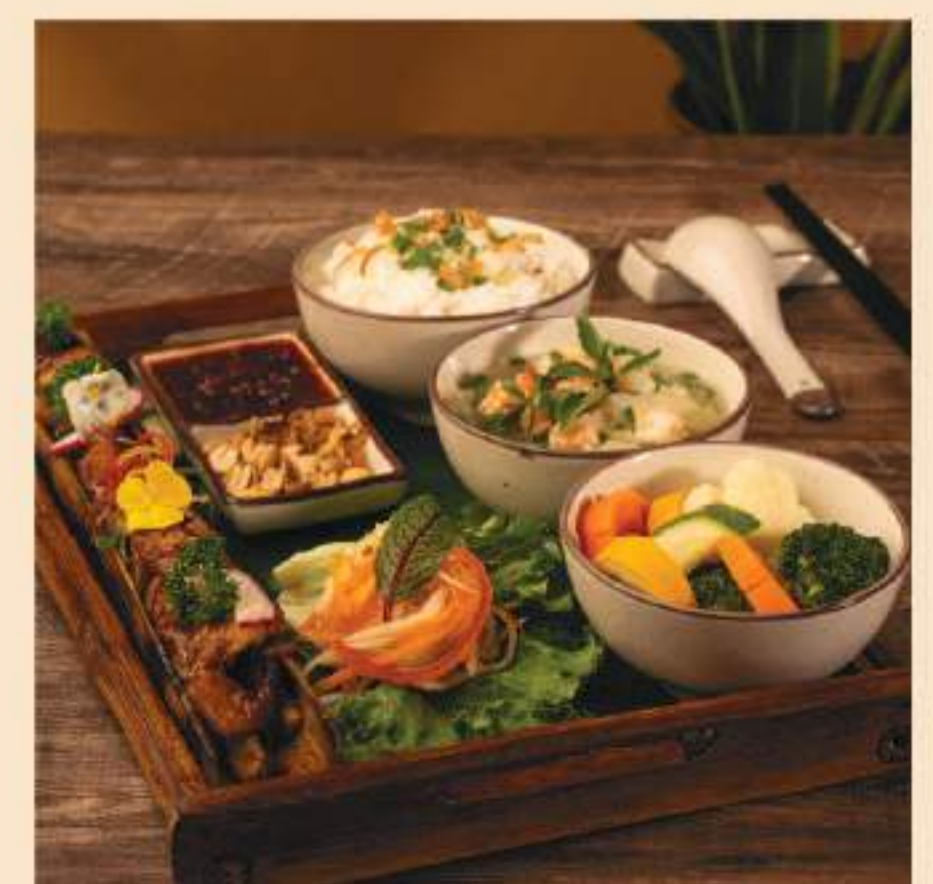
239,000

GRILLED PORK IN BAMBOO

Marinated Pork - grilled in bamboo, served with steamed rice, cabbage and carrot broth, sautéed vegetables
Thăn heo nướng ống tre

329,000

SLOW-BRAISED,
CHAR-KISSED
HOMELAND



NGŨ VỊ

MAINS - NOODLES & RICE



CAO LAU HOI AN

Thick Local Rice Noodles, Braised Pork, Vegetables, Tra Que Herbs
Cao lầu

219,000

MI QUANG NOODLES
Flat Rice Noodles, Shrimp, Chicken, Egg, Peanuts, Rice Crackers, Fresh Herbs
Mì quảng

219,000



CRISPY NOODLES

Deep-fried Crispy Egg Noodles, Vegetables.
Your choice of: Seafood, Meat or Tofu
Mì xào giòn

219,000



NGŨ VỊ

MAINS - NOODLES & RICE

This is where Hoi An's identity lives.

Cao Lầu can only be made here, with water drawn from an ancient well and thick noodles found nowhere else. Mi Quảng carries the name of the province itself. Phở broth simmers for seven hours before it earns its bowl. And Cơm Gà Hội An, turmeric-gold and disarmingly simple, is what locals turn to when they want to eat well without a second thought.

They belong to this town. We simply make sure they arrive at your table as they should.



HOI AN CHICKEN RICE
Turmeric Rice, Chicken, Vietnamese
Mint, Chili Sauce,
Soya Sauce, Green Papaya Salad,
Cabbage and Carrot Broth
Cơm gà Hội An

239,000



CHICKEN NOODLE SOUP - HOI AN STYLE
Chicken, Local Rice Noodles in slow-cooked
Pho broth (7 hours), served with lime, red
chili, chili sauce
Phở gà Hội An

219,000



BEEF NOODLE SOUP - HOI AN STYLE
Sliced Beef, Local Rice Noodles in
slow-cooked beef Pho broth (7 hours),
served with lime, red chili, chili sauce
Phở bò Hội An

239,000

“LOCAL, LEGENDARY, NOURISHING”

Đây là nơi bản sắc Hội An hiện diện rõ nhất.

Cao Lầu chỉ có thể được làm ở đây, với nước từ giếng cổ và sợi mì không nơi nào có được. Mì Quảng mang chính tên của vùng đất này. Nước dùng phở ninh suốt bảy tiếng trước khi xúng đáng được dọn ra. Và Cơm Gà Hội An, vàng óng màu nghệ, giản dị đến bất ngờ, là món người địa phương chọn khi muốn ăn ngon mà không cần đắn đo.

Những món ăn này thuộc về phố Hội. Chúng tôi chỉ đảm bảo chúng được phục vụ đúng cách, như cách vốn dĩ chúng nên như vậy.

HUE STYLE - RICE VERMICELLI SOUP

Rice Noodles, Beef, Pork in spicy broth with lemongrass, chili, fish sauce, fresh herbs
Bún bò Huế

219,000



WOK-FRIED NOODLE

Fresh Rice Noodles, Vegetables.
Your choice of: Seafood, Meat or Tofu
Mì xào trên chảo nóng

219,000



FRIED RICE

Rice, Chicken, Egg, Carrot, Green Pea, Fresh Corn.
Your choice of: Seafood, Meat or Tofu
Cơm chiên

219,000



NGŨ VỊ

MAIN VEGETARIAN

A main course does not need meat to hold its place.

At Red Bean, our vegetarian dishes stand on their own. Eggplant is braised low and slow in a clay pot with fresh turmeric and basil, until it turns rich and yielding. Silken tofu absorbs the gentle sweetness of ripe tomato and straw mushroom. Seasonal vegetables meet a hot wok with cashew nuts and a touch of "sa tế".

Each plate is made to satisfy, not simply to fill a space.



SOFT TOFU WITH MUSHROOM AND TOMATO SAUCE (V) 🌱

Tofu, Straw Mushrooms, Onion in fresh tomato sauce, served with steamed rice
Đậu phụ sốt cà chua nấm

179,000



SAUTÉED MIXED VEGETABLES WITH CASHEW NUT (V) 🌱

Cauliflower, Broccoli, Carrot, Bok Choy, Straw Mushrooms, served with steamed rice
Rau xào sa tế

"GARDEN-FRESH, GROUNDED, COMPLETE"

Một món chính không cần thịt để giữ trọn vị thế của mình.

Tại Red Bean, các món chay đúng vững bằng chính sự trọn vẹn của chúng. Cà tím được kho chậm trong niêu đất cùng nghệ tươi và húng quế, đến khi đậm vị và mềm mượt. Đậu phụ non thấm trọn vị ngọt dịu của cà chua chín và nấm rơm. Rau theo mùa gặp chảo nóng cùng hạt điều và một chút sa tế.

Mỗi đĩa được làm ra để trọn vị, không chỉ để lấp đầy.



BRAISED EGGPLANT IN CLAY POT (V) 🌱

Eggplant, Onion, Fresh Turmeric, Basil in clay pot, served with steamed rice
Cà tím kho tộ

179,000

179,000

NGŨ VỊ

DESSERTS

A Vietnamese meal ends gently.

Sticky rice meets coconut and fresh mango. Banana is wrapped in sticky rice and grilled until the edges caramelize, then finished with pandan-scented coconut milk. Chè Trôi Nước, soft green bean dumplings in warm syrup, is the kind of dessert that grandmothers make when they want you to stay a little longer.

And for those who prefer a different ending, there is always a flambéed banana or a scoop of something cold. The last bite should feel like a quiet full stop, not an exclamation mark.



MANGO STICKY RICE

Coconut Sticky Rice, Sesame Seeds, Fresh Mango
Kem xôi vị dứa

159,000



GRILLED BANANA WITH COCONUT MILK

Banana, Sticky Rice, served with
pandan coconut milk
Nem xôi chuối cốt dứa

159,000



SWEET GREEN BEAN DUMPLING

Sweet Green Bean Dumplings in sugar syrup sauce
Chè trôi nước

119,000

"ZESTY, CRISPY

AROMATIC "

Bữa cơm Việt khép lại một cách nhẹ nhàng.

Xôi dừa đi cùng xoài tươi. Chuối bọc nếp được nướng đến khi viền cháy vàng, rồi hoàn thiện bằng nước cốt dừa thoảng hương lá dứa. Chè Trôi Nước, những viên đậu xanh mềm trong nước đường ấm, là món tráng miệng mà các bà thường làm khi muốn giữ mọi người ngồi lại thêm một chút. Và với những ai muốn một cái kết khác, luôn có chuối đốt rượu hoặc viên kem mát lạnh.

Miếng cuối cùng nên là một dấu chấm lặng, không phải dấu chấm than.

BANANA FLAMBÉ

Banana, Honey, flambéed,
served with vanilla ice cream
Chuối đốt rượu

159,000



NEW ZEALAND ICE CREAM

Your choice of 2 scoops: Classic Vanilla,
Rum and Raisin, White Chocolate and Raspberry,
Strawberry or Homemade Passion Fruit
Kem New Zealand cao cấp

79,000



FRUIT PLATTER

Seasonal Fresh Fruits
Đĩa hoa quả tươi theo mùa

169,000





Did you know ?

At Red Bean Hội An, every dish is thoughtfully inspired by the harmony of the five elements: metal, wood, water, fire, and earth - a philosophy deeply rooted in Vietnamese culinary culture. More than simply creating delicious food, our chefs aim to preserve the soul of traditional Vietnamese cuisine while reimagining it through modern culinary artistry and innovative fusion techniques.

Using locally sourced ingredients and authentic regional flavors, each creation is carefully balanced in taste, texture, color, and presentation to deliver a dining experience that feels both familiar and unexpectedly refined. This philosophy reflects not only the essence of Vietnamese gastronomy but also the spirit of creativity and cultural connection that defines Red Bean.

Even the name "Red Bean" carries a beautiful meaning in Asian culture, symbolizing love, sincerity, and lasting connection, values we hope every guest can feel through each meal shared with loved ones.

Wishing you unforgettable moments and exquisite culinary experiences at Red Bean Hội An.

Red Bean Hội An là một điểm đến ẩm thực độc đáo, nơi mỗi món ăn đều được xây dựng dựa trên triết lý ngũ hành: kim, mộc, thủy, hỏa, thổ. Triết lý này không chỉ là nền tảng cho sự cân bằng trong ẩm thực Việt Nam mà còn là nguồn cảm hứng để đội ngũ đầu bếp tại Red Bean Hội An tạo ra những trải nghiệm ẩm thực tinh tế, với mong muốn gìn giữ và tôn vinh linh hồn của ẩm thực truyền thống Việt. Đồng thời, họ thổi vào đó hơi thở của nghệ thuật ẩm thực hiện đại và phong cách Fusion đầy sáng tạo, mang đến những món ăn vừa quen thuộc, vừa mang đậm dấu ấn riêng.

Việc sử dụng nguyên liệu địa phương tươi ngon và các hương vị bản địa đặc trưng là yếu tố cốt lõi trong triết lý ẩm thực của Red Bean Hội An. Mỗi đĩa ăn là sự kết hợp hài hòa giữa hương vị, kết cấu, màu sắc và cách trình bày nghệ thuật, nhằm tạo ra một hành trình khám phá ẩm thực vừa gợi nhớ ký ức, vừa mang đến những bất ngờ thú vị. Sự cân bằng này phản ánh tinh hoa của ẩm thực Việt Nam, đồng thời thể hiện tinh thần sáng tạo không ngừng, sự kết nối văn hóa, những yếu tố làm nên bản sắc độc đáo không thể nhầm lẫn của Red Bean.

Đậu đỏ từ lâu đã được xem là biểu tượng của tình yêu nồng cháy, sự chân thành trong tình cảm và sự gắn kết bền lâu giữa con người với con người. Red Bean Hội An hy vọng rằng, mỗi thực khách khi đến đây sẽ tìm thấy và cảm nhận được những giá trị tốt đẹp này qua từng bữa ăn ấm cúng bên cạnh những người thân yêu.



No. 132 Hung Vuong, Block 7,
Hoi An Tay Ward, Da Nang City, Vietnam

Phone: (+84) 235 391 591 2/3/4/5

Email: hoian@redbeanrestaurants.com