

CÂU CHUYỆN THƯƠNG HIỆU

Brand story



Ra đời từ năm 1975, Hủ Tiểu Hông Phát là một trong các thương hiệu lâu đời, mang hương vị đặc trưng được nhiều thực khách ưa chuộng tại Sài Gòn. Sau gần 50 năm phục vụ nhiều thế hệ thực khách, Hông Phát vẫn duy trì được ấn tượng sâu sắc với người dân Sài Thành bởi công thức chế biến đặc biệt. Vị ngọt thanh của nước dùng được ninh từ xương ống, mực, sợi Hủ Tiểu dai đặc trưng, vị tươi ngon của tôm, tim gan cùng nhiều mùi thơm từ tỏi phi hành là thịt băm tôm khô tạo nên hương vị gắn liền với Hông Phát, thương hiệu vốn đã thân quen của thực khách yêu thích món ăn hấp dẫn, tưởng đơn giản nhưng rất công phu này.

Song hành cùng sự phát triển nhanh chóng của ngành dịch vụ ẩm thực Việt Nam, Hông Phát đặc biệt chú trọng hoàn thiện tiêu chuẩn phục vụ, tạo sự thoải mái trong không gian thưởng thức, đảm bảo mỗi thực khách đến với Hông Phát đều hài lòng bởi ẩm thực và chất lượng dịch vụ tương xứng với thương hiệu lâu đời này.

Established in 1975, Hông Phát is one of the oldest restaurants with unique flavours loved by many generations of Saigon's diners.

After almost 50 years after we opened our doors, Hông Phát still maintains a deep impression on the people of Saigon - Vietnam through its special recipes.

Along with the rapid development of the culinary service industry in Vietnam and the world, Hông Phát pays special attention to food quality, and service standards, creating comfort for our guests. Today we're continuing to upgrade our services and expand our locations in Vietnam and overseas to bring our special culinary closer to our guests.

HỦ TIẾU NAM VANG

Phnom Penh style rice noodle



Hủ tiếu Nam Vang là một món ngon đặc sắc kết hợp dựa trên văn hóa ẩm thực Triều Châu, Khmer và được du nhập vào miền Nam Việt Nam từ những Việt kiều Campuchia hồi hương vào những năm 1970.

Món hủ tiếu Nam Vang ở Campuchia chỉ có thịt heo, thịt bằm, phèo non ăn kèm cùng rau xà lách và giá. Hồng Phát thêm phần phong phú cho món ăn này bằng tôm sú tươi, miếng gan, miếng tim, miếng huyết kho cùng nước lèo gia truyền đặc biệt. Rau ăn kèm bao gồm các loại tằm ô, cần tàu, giá, hẹ, xà lách hòa quyện với nhau tạo nên một hương vị không quên cho thực khách trong gần 50 năm qua.



Hủ Tiếu Nam Vang* is a unique dish that combines the culinary culture of Chaozhou and Khmer and was introduced to the South of Vietnam from the repatriated Cambodian overseas Vietnamese in the 1970s.

Phnom Penh pork rice noodle / Kuyteav in Cambodia only has pork, minced meat, and intestine served with lettuce and bean sprouts.

Hong Phat adds richness to this dish with fresh tiger shrimp, liver, heart, braised blood cube and our unique broth.

We also add more veggies including assorted herbs, Chinese celery, bean sprouts, chives, and lettuce mixed to create an unforgettable taste for diners almost 50 years.





Gỏi cuốn (2 cuốn)
Shrimp salad rolls (2 pcs)

VND 60,000



Bì cuốn (2 cuốn)
Shredded pork salad rolls (2 pcs)

VND 40,000



Gỏi cuốn Jumbo (1 cuốn)
Jumbo size salad roll

VND 50,000



CHẢ GIÒ TÔM CUA

Shrimp & Crab Spring rolls

VND 130.000



Sủi cào Chiên

Fried shrimp & pork dumpling

VND 70,000

Hoành thánh Chiên

Fried wonton

VND 60,000



Hoành Thánh
Wonton




Sủi Cào
Dumpling

HỦ
TIẾU
NAM
VANG

A close-up photograph of a bowl of Hủ Tiếu (Nước) Phnom Penh style rice noodle soup. A silver ladle is pouring a clear, golden-brown broth into the bowl. The bowl is filled with rice noodles, topped with a large cooked shrimp, a slice of pork, a slice of liver, a slice of dark brown meat, a slice of white radish, a hard-boiled egg, and a pile of minced meat. The bowl is surrounded by fresh ingredients: green herbs, bean sprouts, green onions, a lime wedge, and red and green chili peppers. The bowl is placed on a white plate with a red logo.


Hủ Tiếu (Nước)
Phnom Penh style
rice noodle



Hủ Tiếu Nam Vang
Phnom Penh style
rice noodle

VND 118,000

Nước | Soup



Hủ Tiếu Nam Vang
Phnom Penh style rice noodle

VND 118,000

Khô | Soup on the side



Xi Quách
Pork Bone Marrow



Xí quách
Pork Bone Marrow
in Soup

VND 100,000



Xi quách
Pork Bone Marrow
in Soup

VND 100,000



Huyết kho
Braised pork blood
VND 40,000

Hủ tiếu/ Mi bò kho
Beef shanks stewed with
rice noodle

VND 130,000

Bánh mì bò kho
Beef shanks stewed
with bread

VND 107,000

Cơm bò kho
Beef shanks stewed
with rice

VND 130,000





BÁNH BAO

Signature steamed pork bun

VND 56,000





Sủi cào

Hoành thánh

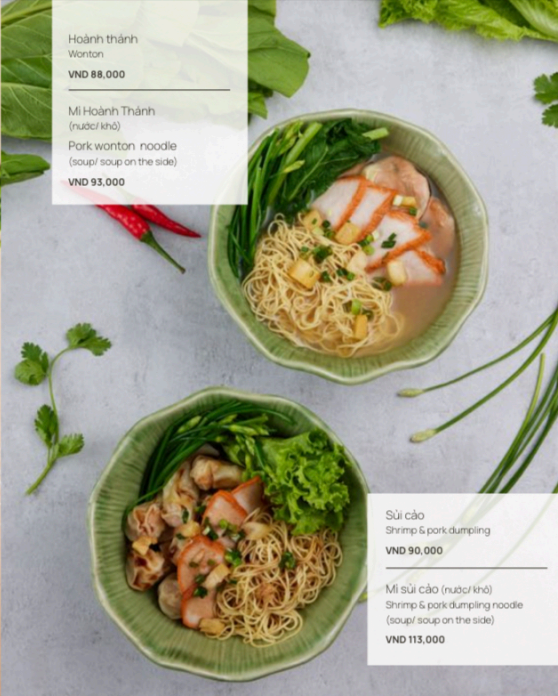
Hoành thánh
Wonton

VND 88,000

Mì Hoành Thánh
(nước/ khô)

Pork wonton noodle
(soup/ soup on the side)

VND 93,000



Sủi cào
Shrimp & pork dumpling

VND 90,000

Mì sủi cào (nước/ khô)
Shrimp & pork dumpling noodle
(soup/ soup on the side)

VND 113,000



Hủ tiếu miền
Thick Rice noodles

Mì trứng giòn
Crispy Egg noodles

Hủ tiếu
Rice noodles

Mì trứng
Egg noodles

Bún gạo
Thin vermicelli noodle

MÌ, BÚN, HỦ TIẾU

Noodle options



Hủ tiếu xào

Wok-fried assorted meats,
seafood with rice noodle

VND 130.000

Mì xào giòn

Wok-fried assorted meats,
seafood with crispy egg noodle

VND 130.000



MÌ VỊT TIÊM

Braised duck noodle

VND 128.000



Hủ tiếu chân gà tiềm
Braised chicken feet with
rice noodle

VND 105,000





Bún bì

Shredded pork with
vermicelli noodle

VND 75,000

Bún bò xào

Lemongrass stir-fried
vermicelli noodle

VND 120,000



Bún chả giò

Spring rolls with
vermicelli noodle

VND 105,000



Cơm chiên Dương Châu
Yeung Chow fried rice

VND 110,000



Cơm Bò Lức Lắc
Shaken Beef with
tomato fried rice
/ Or with steam rice
VND 180,000



Nui Bò Lức Lắc
Shaken Beef with
tomato macaroni
VND 180,000

Cơm sốt cà dúi gà
Roasted chicken leg with
tomato sauced rice

VND 110,000



Bún xào Singapore
Stir fried noodles Singapore style

VND 130,000



Bit Tết bò Úc kèm khoai tây chiên
Vietnamese style steak with fries

VND 180,000



MÓN CHAY

Vegeterian dishes

Hủ tiêu chay
Vegeterian Noodle in Soup
VND 67,000

Hủ tiêu xào chay
Vegeterian stir-fried
rice noodle
VND 75,000

Bún Đậu Tương Kiệu
Vegeterian deep fried tofu
with vermicelli
VND 75,000

Cuốn chay
Vegeterian rolls
VND 40,000





Nước ép Hồng Phát
Signature Fruits pressed juice

VND 55,000



Cà phê muối
Huế's style salted ice coffee

VND 49,000

Trà dâu
Strawberry tea

VND 49,000



Trà tắc xì muối
Dried plum & kumquat tea

VND 39,000



Trà bông cúc nha đam
chrysanthemum tea
with aloe vera

VND 39,000



Soda tắc xì muối
Salted lime with soda

VND 45,000

Cà phê đen
Black ice coffee

VND 45,000



Cà phê sữa
Ice coffee with
condensed milk

VND 49,000



Soda chanh muối
Dried plum & kumquat with soda

VND 45,000



Nước sâm nha đam
hạt chia

Herbal tea with aloe vera,
grass jelly & chia seed

VND 39,000



Chanh sả hạt chia
Lemongrass, lime with
aloe vera & chia seed

VND 39,000



Sương sáo rong biển
Seaweed with grass jelly & chia seed

VND 39,000



Chè bánh lọt đường thốt nốt
Pandan tapioca & grass jelly served
with palm sugar dessert

VND 30,000



Yaourt bịch
Frozen yogurt kid style

VND 15,000



Yaourt hũ
Yogurt

VND 20,000