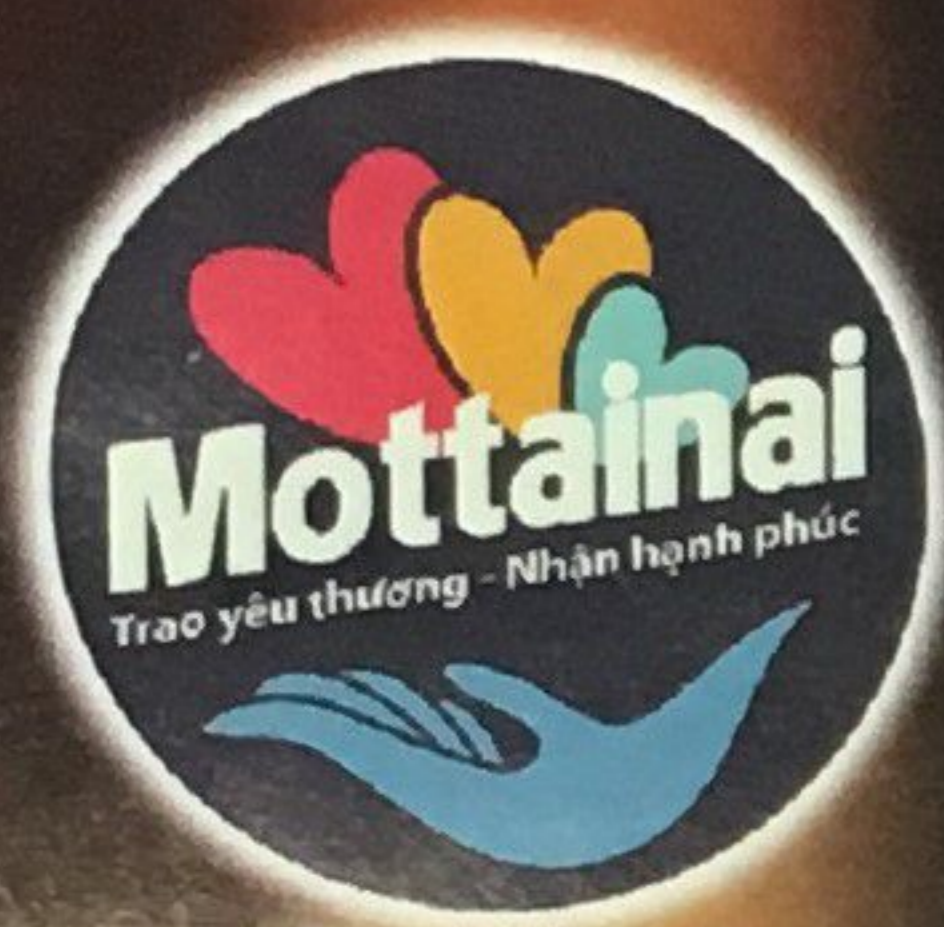


31/2017 • 7.8.2017 • 13.800Đ

**Thế  
Giới**

# Phụ Nữ

PHỤ NỮ VIỆT NAM



**Mời bạn  
cùng Diễm My  
tham dự Ngày hội  
Mottainai 2017**

**CA SĨ ÁI PHƯƠNG:**

**Không PR tên tuổi  
bằng mọi giá**

**CÓ HẸN Ở  
"THỀM XỬA"**

**Con học kỹ năng  
trước khi vào lớp 1**

**LỜI HỨA MẸ SẼ VỀ**





**Điểm Đến Cuối Tuần**

**Chả cá lăng hấp dẫn**

Giữa Hà Nội náo nhiệt, Nhà hàng Chả cá lăng có thiết kế hòa trộn giữa phong cách cổ điển châu Á cùng nét hiện đại châu Âu. Món ăn độc đáo nhất ở đây là chả cá, được làm từ cá lăng tươi, ít xương, ngọt thịt và thơm. Món chả cá không chỉ tinh tế, tỉ mỉ từ cách chế biến mà còn ở cách thưởng thức. Khi ăn, từng miếng chả cá được chao lại trong chảo, rưới chút dầu hướng dương, cho thêm hành và rau thì là vào, chờ tới khi rau chín tái thì gấp ra ăn kèm

với bún, rau thơm, lạc rang và dẩy mùi thơm của nước chấm dùng kèm. Ngoài ra, bạn có thể thưởng thức khá nhiều món ngon khác như: chả mực Hạ Long, chả cá thác lác, chả nấm nướng than hoa, canh cá nấu chua, lẩu cá om mẻ hay món dạ dày cá nướng than hoa có vị bùi, thơm, dai giòn, quyến rũ. Địa chỉ: Nhà hàng Chả cá lăng, số 18 Lò Sũ, Hà Nội. Giá món ăn từ 92.000 đồng.

**MariaSaigon - Lời gọi mời của biển**

Đến với Maria Saigon, bạn sẽ được thưởng thức những món hải sản đặc sắc đã được nâng tầm lên đẳng cấp nhà hàng sang trọng. Những món ăn đã làm nên thương hiệu như Hàu sốt phô mai, Chả giò Hải sản, Tôm Hai Mùa, Cá Mú chưng tương, Chạo tôm bọc mía, cua Huỳnh Đế... Bên cạnh đó, nhà hàng còn phục vụ những món ăn chất lượng đáp ứng nhu cầu ẩm thực cao cấp của thực khách như Tôm hùm, Ốc đỏ Canada, Nghêu hấp kiểu Pháp... Đến với Maria Saigon, bạn còn có thể thưởng thức hương vị lẩu hải sản cao cấp với nguồn nguyên liệu nhúng tươi ngon và công thức nước lẩu đặc biệt. Địa chỉ: Số 172C Nguyễn Đình Chiểu, P.6, Q.3, TPHCM.



**Có một Dì Kỳ không ngủ**

Dì Kỳ mở cửa phục vụ khách 24/7 nên chẳng biết từ bao giờ, nơi đây đã trở thành điểm hẹn lý tưởng của giới văn nghệ sĩ Sài Gòn sau mỗi suất diễn, cũng như nhiều du khách có sở thích ăn đêm tao nhã của người dân Sài Gòn. Ngoài hủ tiếu cá, nhà hàng còn có hủ tiếu gà, hủ tiếu cua, thập cẩm.



Một trong những món ăn được các thực khách ưa chuộng khi đến đây là Chả giò Dì Kỳ. Sở dĩ món này lại trở thành một đặc sản ở đây cũng bởi thành phần nguyên liệu nhân đặc biệt từ các loại hải sản tươi sống như tôm, mực, ghẹ và phô mai. Lớp áo bột bên ngoài mỏng, thơm, giòn giòn, vàng rộm nhìn rất hấp dẫn. Chả giò Dì Kỳ được ăn kèm với loại sốt mayonnaise đặc biệt của riêng Dì Kỳ: chua ngọt, béo béo, rất phù hợp để ăn kèm các món rán, chiên. Địa chỉ: Số 137C Nguyễn Trãi, P.Bến Thành, Q.1, TPHCM.

**Ốc Chị Em - Món ngon từ ốc và hải sản**

Nhắc đến Ốc Chị Em là nghĩ tới thực đơn đa dạng món ốc và hải sản tươi ngon được chế biến với nhiều phong cách khác nhau. Từ nướng mọi, nướng mỡ hành, nướng muối ớt, xào tỏi, xào me, xào cay, đến rang muối, xào bơ, xào sa tế... Một món mà thực khách không thể không thử là Ốc hương rang muối ớt. Ngoài các món ngon từ ốc, nơi đây cũng không thiếu các món hải sản khác như sò, nghêu, vẹm, sam, bạch tuộc, mực... để thực khách lựa chọn. Địa chỉ: Số 6B Công Trường Quốc Tế, P.6, Q.3, TPHCM.

