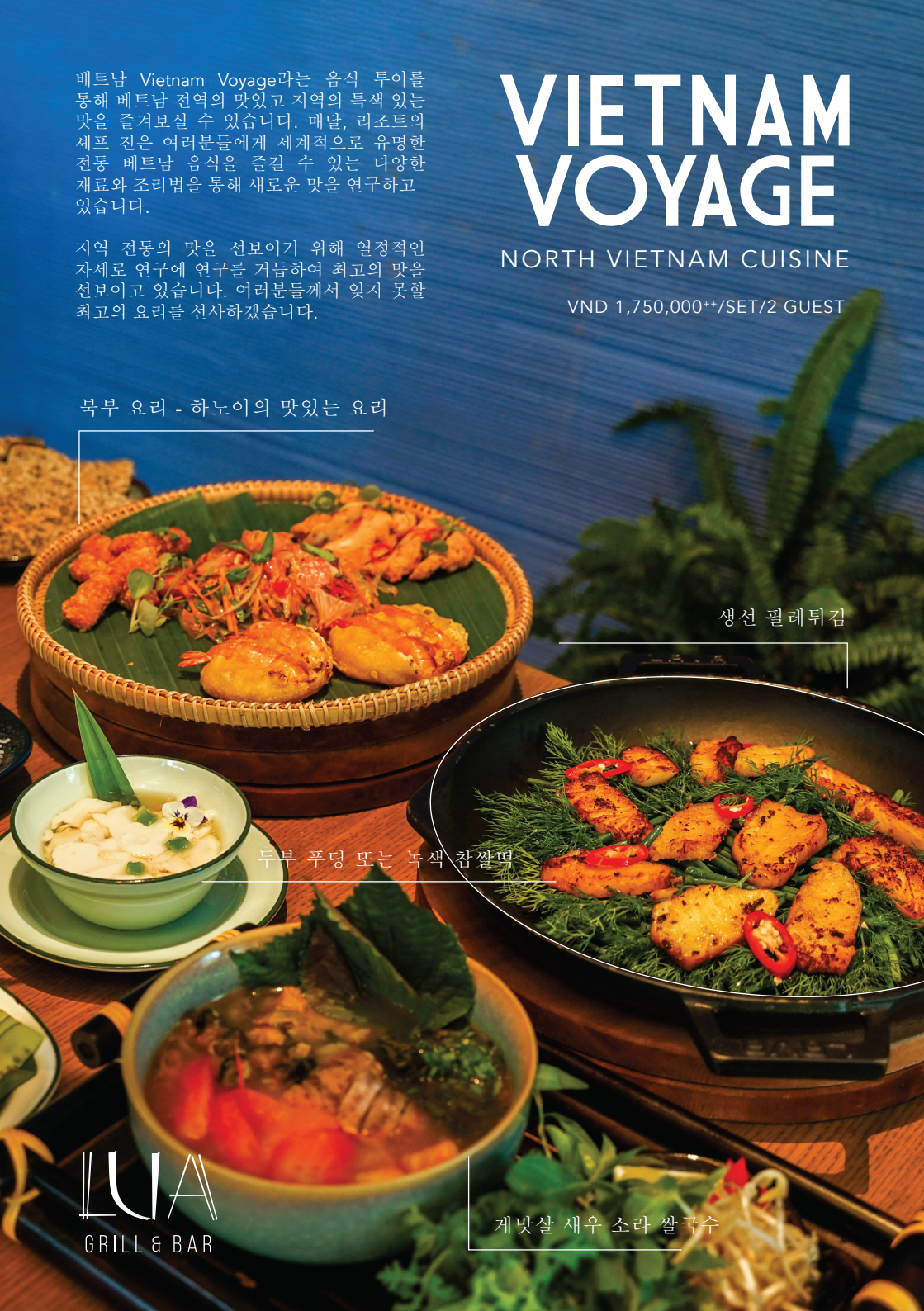
베트남 Vietnam Voyage라는 음식 투어를 통해 베트남 전역의 맛있고 지역의 특색 있는 맛을 즐겨보실 수 있습니다. 매달, 리조트의 셰프 진은 여러분들에게 세계적으로 유명한 전통 베트남 음식을 즐길 수 있는 다양한 재료와 조리법을 통해 새로운 맛을 연구하고 있습니다.

지역 전통의 맛을 선보이기 위해 열정적인 자세로 연구에 연구를 거듭하여 최고의 맛을 선보이고 있습니다. 여러분들께서 잊지 못할 최고의 요리를 선사하겠습니다.

VIETNAM VOYAGE

NORTH VIETNAM CUISINE

VND 1,750,000++/SET/2 GUEST



LUA
GRILL & BAR

북부 요리 – 하노이의 맛있는 요리 | 360

서호 새우튀김빵, 하이퐁 오징어빵,
홍자몽 해파리 샐러드, 넴쭈어튀김

하노이의 서호라는 지역의 이름을 딴 서호 새우빵은 1930년을 상징하는 유명한 길거리 음식입니다. 서양의 또띠아를 닮은 이 빵에게는 흥미로운 역사적 이야기가 있습니다. 1858년부터 1862년 사이에 여러 서양인들이 베트남에 방문할 때 간식으로 스페인의 또띠아 빵을 먹는 것을 보고 따라 만들어 새우를 넣고 먹게 된 것부터 유래되었습니다.
또한, 넴쭈어튀김은 다진 돼지고기, 돼지 껍질, 찹쌀 등 어울릴 것 같지않는 독특한 조합으로 굉장히 흥미로운 맛을 내는 음식입니다.
하이퐁 오징어 빵은 북부의 해양도시에서 일할 때 먹는 간식으로 그곳의 분주한 분위기를 느끼기에 충분합니다. 베트남의 해산물 하면 빠질 수 없는 것이, 바로 핑크 자몽 해파리 샐러드입니다. 여름의 상큼한 맛이 연상되는 얇은 해파리와 당도가 최대로 오른 동남아의 자몽이 완벽하게 어우러져 북베트남의 맛을 온전히 느낄 수 있습니다.

게맛살 새우 소라 쌀국수 | 440

맛있는 소라 쌀국수는 북부 특유의 음식 중 하나입니다. 대중적으로 사용되는 민물 소라와 달리 다른 바다 재료와 함께 요리하는 쌀국수입니다. 이 요리는 최대한 신선한 재료를 이용하기 때문에 맛과 영양을 동시에 잡은 특유의 쌀국수입니다.

생선 필레튀김 | 690

새우장, 새콤달콤한 액젓소스

이 요리는 19세기경 북베트남에서 유래된 전통 있는 음식으로, '도안'이라는 베트남 가족이 만들어 먹기 시작하면서 유명해지게 되었습니다. 가정식에 기초한 요리로 건강하고 지역적 특색을 가득 담은 생선구이 입니다. 이 요리는 현지에서 점점 더 유명해져 '도안' 씨 가족이 식당을 차리게 되며 음식 이름을 짜까라봉(Chả Cá Lã Vọng)이라고 정하게 되었습니다. 이 요리의 특징은 생선을 강황 소스에 절이고, 향이 강한 허브와 함께 팬에서 구우며 바로 살을 발라 당면과 땅콩에 올려 함께 먹습니다.
현재 하노이에서는 이 음식을 만든 첫 번째 식당이 여전히 성황리에 영업을 하고 있습니다.

두부 푸딩 또는 녹색 찹쌀떡 | 180

중국에서 유래된 이 요리는 많은 아시아 국가들에서 각자의 특색에 맞게 바뀌 즐기는 디저트입니다.
베트남에서는 Tao Pho (두부 푸딩)라고 불리며 예로부터 가볍게 즐기는 길거리 음식으로 자주 판매되어 왔습니다.
콩, 설탕, 생강과 같은 가장 기본적인 재료로 만든 이 요리는 지역마다 특색 있는 재료를 토핑 하여 먹는 재밌는 음식입니다.

드라콘토멜론/ 드라콘플럼 음료 | 190

드라콘토멜론/ 드라콘플럼 은 베트남 북부의 특산 음료입니다. 특유의 신맛과 시원함을 가득 담은 향기를 내는 드라콘토멜론을 이용하여 만든 음료입니다. 베트남에서 드라콘토멜론은 다양한 음식과 음료 제조에 이용될 정도로 베트남에서는 대중적인 열매입니다. 향을 온전히 느낄 수 있도록 드라콘토멜론, 약간의 설탕, 물, 얼음과 같이 섞어 즐기는 음료입니다.