

Sinh năm 1914, Nam Phương là Hoàng Hậu của Vua Bảo Đại dưới triều đại Nguyễn và là vị Hoàng Hậu cuối cùng của Việt Nam. Bà cũng là Hoàng Hậu Công Giáo duy nhất trong lịch sử của đất nước ta. Khi vua Bảo Đại thoái vị vào năm 1945 và trở thành công dân của nước Việt Nam Dân Chủ Cộng Hòa mới thành lập, thì danh hiệu Hoàng Hậu Nam Phương cũng bị mất đi. Mặc dù vậy, những người ngưỡng mộ và kính trọng vẫn gọi bà là “Nam Phương Hoàng Hậu”.

Nhà hàng Nam Phương mang lại sự hoài niệm và giới thiệu tới các nền văn hóa và ẩm thực đa dạng của Việt Nam. Trong khi miền Bắc chú trọng đến sự đơn giản, hài hòa và tinh tế thì món ăn của người miền Trung lại đậm đà từ gia vị nêm nếm. Ẩm thực Nam Bộ là sự kết hợp của văn hóa ẩm thực các vùng miền và chịu ảnh hưởng của ẩm thực Khmer với nguyên liệu dân dã và hương vị đậm đà đặc trưng.

ẨM THỰC MIỀN BẮC

Nem cua bể Hải Phòng	220
nước mắm chua ngọt, rau thơm thập cẩm	
Bánh đa cua Hải Phòng	220
tôm, bánh cua đồng, chả lá lốt cuốn thịt ba chỉ lợn, lá thơm, chanh	
Chả mực Hạ Long	220
mực, thịt ba chỉ lợn, tôm, sốt ớt	
Phở Hà Nội	190
lựa chọn gà hoặc bò	
Cá tầm nướng ‘Lã Vọng’	310
bún, lạc rang, rau thơm và nước mắm chua ngọt	
Cá vược Mê Kông nướng xà ớt	260
bánh đa nem, dứa, xoài xanh, và lá thơm	
Thịt ba chỉ áp chảo	240
ba chỉ heo Mỹ, nước mắm ca-ra-men, hành lá, tiêu, cơm trắng	
Bắp bò hầm	320
pa-tê, cà rốt, khoai tây và tiêu, bánh mỳ tươi kiểu Pháp	
Gà thả vườn nướng	380
tẩm ướp gừng, xả, lá chanh, ớt và hạt mắc kén, phục vụ cùng xôi đồ xanh	

ẨM THỰC MIỀN TRUNG

Nem lụi Huế	240
xà, bánh đa nem, rau thơm và sốt lạc	
Bún bò Huế	260
bún, thăn bò, bắp bò và bánh cuộn thịt heo	
Miến lươn Nghệ An	190
miến, lươn, giá đỗ	
Cơm gà Hội An	240
thịt gà thả vườn xé, cơm nghệ, sốt chấm	
Cá vược kho tiêu	270
tiêu xanh Phú Quốc, cơm trắng thơm	
Mực nhồi thịt nướng sốt cà chua	280
mực nhồi thịt lợn băm, mộc nhĩ và miến	
Tôm rìm mật ong	290
cơm trắng	

ẨM THỰC MIỀN NAM

Nem chiên Sài Gòn	200
phục vụ kèm nước mắm chua ngọt	
Cua xanh hấp	350
thịt cua nhồi, tôm tươi và thịt heo băm, nước mắm chua ngọt	
Nộm cù hũ dừa	200
tôm, thịt lợn, rau răm, hành khô chiên và lạc rang	
Nộm bò	230
khế, chuối xanh, dứa, hành khô và lạc rang	
Canh chua ngọt hải sản	220
hải sản thập cẩm, đậu bắp, cà chua, dứa	
Tôm hùm nướng Nha Trang	1350
sốt me, xà, ớt	
Cơm tấm Sài Gòn	240
thịt, sườn lợn nướng, trứng rán muối chua thập cẩm, nước mắm chua ngọt, hành chưng dầu	
Thịt heo kho tàu	240
nước cốt dừa, hành khô, trứng vịt, cơm trắng hương nhài	

Tất cả giá tính bằng '000 VNĐ
và đã bao gồm thuế & phí dịch vụ