

Du lịch Huế luôn hấp dẫn du khách bởi sự trầm mặc và cổ kính của một miền đất Cố Đô. Đến Huế bạn như lạc vào một xứ sở của xa xưa với những đền đài lừng lẫy. Bên cạnh những nét kiến trúc uy nghi đó còn ẩn dấu một nền Văn Hóa Âm Thực đặc sắc. Cái nét ẩm thực đó hấp dẫn tôi ngay từ lần đầu đến Huế. Và tôi cũng chắc chắn rằng, mỗi người trong các bạn khi đến với Huế sẽ thích một món ăn nào đó. Với tôi đó là những món ăn liên quan tới Hến – Cơm Hến là món tôi thích nhất. Dù nhiều người không ai thích nó, nhưng với tôi món ăn đó đã để lại một hương vị khó quên trong lần đầu đến Huế của tôi.

Với giới hạn bài viết về các Món Ngon tại Huế, tôi không biết phải bắt đầu từ đâu. Xin đưa ra một số cảm nhận của mình, và những tổng hợp chi tiết về các nhà hàng Quán Ăn Ngon tại Huế. Bài viết được sưu tầm và tổng hợp từ nhiều nguồn khác nhau và đặc biệt có được sự tư vấn của dịch vụ [Vietnam visa on arrival](#).

Địa chỉ quán ăn ngon người Huế thường ăn

- Quán bún thịt nướng, nem lụi chợ trước cổng Chợ Đông Ba rất nổi tiếng vì vị ngon rất riêng chỉ với giá rất bình dân 12.000đ/tô
- Bánh bèo nậm lọc bà Đò 71 Nguyễn Bình Khiêm, phường Phú Cát , Tp Huế

Các quán bún bò Huế:

- Chị Mỹ : chợ Cống, đường Nguyễn Công Trứ
- Bún bò Hội Nhà Báo : 22 Lê Lợi
- Chị Gái: 3 Lê Huân
- O Cẩm: vườn hoa Phan Đăng Lưu
- Chị Nọ: ngã tư đường Hàn Thuyên , Đình Tiên Hoàng
- Mỹ Tâm: 24 Lê Duẩn , gần bến xe Nguyễn Hoàng (bán vào buổi chiều , tối)
- Bún bò bà Rót , bún bò công viên Kim Đồng , bún bò chị Phụng (Nguyễn Du)
- Bánh Canh Bà Đợi: Số 9 Nguyễn Trãi và Số 34 Ngô Gia Tự
- Bún riêu cua o Tâm 112 Mai Thúc Loan, phường Thuận Thành, thành phố Huế
- Bún mắm Nêm: bún mắm nêm Mệ Théo đường Bà Triệu, bún mắm nêm O Tý , đường Chi Lăng.
- Cơm hến, bún hến đường Hàn Mặc Tử

Một số Món ngon đặc trưng của Huế

Các loại bánh: bánh bèo, bánh nậm, bánh bột lọc. Bánh bèo hình dáng nhỏ xinh như cánh bèo Nhật Bản, làm bằng bột gạo, nhân bánh làm bằng tôm chấy, ăn với nước mắm ngọt. Nguyên liệu bánh nậm cũng gần giống bánh bèo, nhưng được gói bằng lá chuối trước khi hấp chín. Bánh bột lọc được làm bằng củ sắn (còn gọi là củ mì, được mài nhỏ, sau đó lọc lấy tinh bột). Nhân bánh là tôm và thịt heo mỡ kho rím. Khi luộc có thể gói bằng lá chuối, hoặc để trần. Thông thường các quán bán hàng đều có đủ 3 vị bánh trên. Trước đây, khách đến thăm nhà, người Huế có thể tự chế biến các loại bánh trên để mời khách. Nhưng bây giờ thì đa số đều mời nhau ở các quán chuyên bán bánh đặc sản Huế. Ở Huế có nhiều quán bánh bèo, nậm, nhưng được khách ưa chuộng là quán bánh bà Cư ở đường Nguyễn Huệ, bà Đò ở đường Nguyễn Bình Khiêm.

Bún bò Huế cũng là món ăn nổi tiếng và được nhiều khách phương xa biết đến. Ăn bún bò Huế để cảm nhận cái chất ngọt thanh với đủ mùi gia vị. Mùi sả, mùi ruốc, mùi xương hầm, mùi thịt luộc, mùi chanh, mùi rau, mùi tiêu hành, nước mắm... quyện vào nhau tạo thành đặc sản bún bò có sức hấp dẫn lạ lùng, rất riêng của Huế. Điều đặc biệt là những quán bún bình dân lại nổi tiếng về chất lượng. Những quán bún ở đường Nguyễn Du thường bán vào buổi chiều. 15 giờ hàng ngày đã thấy khách ngồi khá đông, có khi chờ cả tiếng đồng hồ mới có bún. Hay bún “mụ Rót” ở sau lưng chùa Diệu Đế, bún Lệ ở đường Điện Biên Phủ, đều là những địa chỉ hấp dẫn cho khách du lịch mỗi lần đến lưu trú ở [khách sạn tại Huế](#).

Bánh khoái Thượng Tứ ở Huế là đặc sản đã làm say lòng nhiều du khách trong và ngoài nước: Bánh được làm từ bột gạo. Nhân bánh được làm bằng tôm, thịt nạc, nấm xào chung với nhau. Bánh khoái thường ăn kèm với trái vả, chuối chát, rau sống. Sở dĩ bánh khoái Thượng Tứ ngon hơn những quán khác là nhờ bí quyết pha chế nước lèo của gia chủ.

Nếu khách không có đủ thời gian để rong ruổi hết những địa điểm với những món bánh Huế, thì chỉ cần một cuộc taxi về biệt phủ Thảo Nhi ở thôn Cư Chánh, xã Thủy Bằng (trên đường đi tham quan lăng Khải Định), cách TP Huế khoảng 7 km. Ở đây có tất cả các loại bánh, bún như trên, đáp ứng nhu cầu của khách. Ngoài thưởng thức đặc sản Huế, du khách còn được thư giãn trong khung cảnh một ngôi nhà rường được phục chế lại công phu, tại một khu vườn ngoại ô xanh mát.

Đến Huế, du khách cũng đừng quên tìm hiểu món cơm cung đình, hay còn gọi là cơm vua, là món ăn độc đáo, không chỉ làm cho khách ta mà cả khách tây ngấn ngờ, thán phục bởi thực đơn cơm vua

được chọn từ 8 đến 10 món đặc sắc trong hàng trăm món ăn đặc sắc của Huế; và không thể thiếu là món nem công, chả phụng, các loại bánh Huế. Món tráng miệng phải là chè hạt sen Tịnh Tâm. Cơm vua không chỉ biểu hiện cái tài nấu nướng của người du lịch Huế giá rẻ, còn biểu hiện nghệ thuật trang trí món ăn đẹp mắt, mang tính thẩm mỹ cao. Khách vừa được ăn, lại được mặc trang phục của vua và hoàng hậu, được phục vụ tận tình, chu đáo.

Danh sách những quán ăn ngon không thể bỏ qua

- Quán bún bò giò heo ở đường Nguyễn Du (Nằm gần ngã ba Nguyễn Du- Chi Lăng). Quán bình dân, chắt, nhất là trời mưa nhưng khá ngon, đúng phong cách Huế.
- Quán bún không biết tên ở ngã tư Ngô Đức Kế- Nguyễn Chí Diểu, hình như là quán Tre vàng gì đó vì trong quán có bụi tre ngà. Chưa ăn ở đây lần nào nhưng theo người khác đánh giá là ngon và có tên trong cẩm nang Du lịch và Khách sạn Việt Nam.
- Quán bún chả cá cũng ở đường Lý Thường Kiệt, gần ngã tư Nguyễn Huệ- Lý Thường Kiệt và đối diện Sở Điện lực. Chưa ăn ở đây nhưng nghe quảng cáo ghê lắm và thấy khách đông nườm nượp là đủ biết quán ngon thế nào.
- Quán Bún Mỹ Tâm đường Lê Duẩn (đoạn bên xe Nguyễn Hoàng) và Ngô Vắng (đường Trần Hưng Đạo- ngay chân cầu Tràng Tiền) Chủ yếu phục vụ khách ăn đêm.
- Các quán bánh cuốn, bún thịt nướng: Tập trung ở đường Kim Long. Ngon thì kể tám lạng người nửa cân nhưng nổi tiếng nhất vẫn là Huyền Anh. Các quán còn lại nhái theo tên là Hiền Anh, Hoàng Anh và một số quán không nhớ tên. Đói bụng mà đi ngang đoạn đường này là chịu không nổi vì mùi thịt nướng thơm lừng.
- Các quán bánh bèo, lọc nậm: Ngã ba Trương Định – Bà huyện Thanh Quan; kiệt bên phải Cung An Định ở đường Nguyễn Huệ; Quán Bà Đò ở đường Nguyễn Bình Khiêm; bánh lọc Mụ Cai ở cuối đường Chi Lăng (quán này nổi tiếng nhưng phải có người chỉ đường vì rất khó tìm)
- Quán chè: Nổi tiếng nhất chắc chắn là chè Hẻm ở đường Hùng Vương (gần ngã tư Hùng Vương – Nguyễn Tri Phương). Các quán khác cũng ngon không kém là Chè Sao ở đường Phan Bội Châu, quán trước rạp Hưng Đạo (bán chiều tối), chè Trương Định (đoạn ngã ba Trương Định- bà huyện Thanh Quang). Không nên vô các quán chè Cung Đình Huế, chè ở đây ly to bụi, quá ngọt và dở, ăn 1 ly là ngán.
- Quán bánh khoai: Bánh này giống bánh xèo ở trong Nam. Nhớ là giống thôi chứ không phải bánh xèo nghe, bánh khoai ngon hơn nhiều, đặc biệt là cái nước lèo của nó. Vào quán ăn thì chỉ tính tiền bánh thôi chứ nước lèo và rau sống thì miễn phí nên hỏi Sinh Viên mình và thằng bạn thường vô kêu 2 thằng 2 cái. ăn hết bánh rồi bắt đầu chan nước lèo vô rau sống ăn đến khi nào thấy chủ quán nhìn bằng ánh mắt lạ lạ mới thôi. Quán nổi tiếng nhất là bánh khoai Lạc Thiện (Ngã ba Trần Hưng Đạo – Đình Tiên Hoàng) và một quán quên mất tên ở ngã tư Đình Tiên Hoàng – Nguyễn Biểu) ngoài ra cũng có một số quán cũng ngon ở đường Mai Thúc Loan (bình dân).
- Bánh canh: Tập trung nhiều ở đường Phạm Hồng Thái là bánh canh cua, chả. Còn bánh canh bột lọc – tôm nấu theo kiểu ngày xưa thì có bánh canh Mụ Đợi (quán ở đường Huỳnh Thúc Kháng, hơi khó tìm là quán gốc; sau này mở thêm 1 quán ở đường Nguyễn Trãi, gần Ngã tư Nguyễn Trãi- Nguyễn Thiện Thuật)
- Các quán cháo bò: Tập trung ở đường Hai Bà Trưng, đoạn từ Nguyễn Văn Cừ đến Nguyễn Huệ
- Các quán cơm, bún hến: Các món này người lạ ăn không quen dễ bị đau bụng nhưng dân Huế, đặc biệt là lớp thanh niên thì đi ăn rất đông. Đường Hàn Mặc Tử có 2 quán. Đường Trương Định, chỗ quán bún ở trên cũng có bán cơm hến. Hoặc các bạn cũng có thể qua cồn Hến, qua khỏi cầu là rẽ bên trái cũng có 1 quán rất ngon.
- Bún Ông Vọng: Nguyễn Du – Qua cầu Gia Hội đi xuống đường Chi Lăng – Đường Nguyễn Du nhỏ, cắt ngang đường Chi Lăng về phía bên trái. Buổi chiều tầm 3 giờ bắt đầu bán, nổi tiếng lắm, nhất là thịt bò (nói đến đây là thèm không chịu được). Ăn Cay lắm nhé. Quán có bán buổi sáng nhưng người khác bán, cũng ngon không kém luôn. Ai đến Huế mà muốn ăn bún bò thì đừng bỏ qua nhé!
- Bèo nậm lọc – Quán Hàng me ở Võ Thị Sáu – 2 quán số 1 và 2 đối diện nhau là của 2 mẹ con. Địa chỉ mình không nhớ rõ, nhưng nếu đi taxi thì nói Hàng Me là ai cũng biết hết.
- Chè: nổi tiếng nhất chắc là chè Hẻm ở 17 đường Hùng Vương (gần ngã tư Hùng Vương- Nguyễn Tri Phương). Các quán khác cũng ngon không kém là Chè Sao ở đường Phan Bội Châu, quán trước rạp Hưng Đạo (bán chiều tối), chè Trương Định (đoạn ngã ba Trương Định- bà huyện Thanh Quang).

- Cơm hến ngon nhất ở các quán đường Hàn Mạc Tử, nhưng ở đây lại không có hến xào xúc bánh trắng, nên có thể đến cồn Hến. Có điều nếu bạn bảo Taxi chở đến quán ngon của cồn Hến là họ sẽ đưa bạn đến nhà hàng Hương Xưa đó. Ở đây phong cảnh đẹp nhưng chất lượng không tốt lắm và mắc tiền. Đến cồn Hến thì bạn cứ chọn mấy quán bình dân mà ngồi, vừa rẻ, vừa ngon, có thể thưởng thức cả món hến lẫn chè bắp. Ngoài ra có thể ăn cơm hến ở đường Trương Định, hoặc Cung An Định...

Những quán Ăn chay

Ngoài những món ăn đặc sắc kể trên, bạn cũng đừng bỏ qua những món ăn Chay nhé. Món ăn Chay cũng là một phần của linh hồn ẩm thực du lịch Huế.

- Quán Bồ Đề ở số 11 Lê Lợi hay 35/1 Bà Triệu
- Quán Tịnh Tâm ở 27 Tịnh Tâm hay số 4 Chu Văn An
- Quán Thiên Phú ở 26 Phan Châu Trinh
- Quán Tịnh Gia Viên ở 20/3 Lê Thánh Tôn.

Tổng hợp danh sách địa chỉ

Quán Tranh bèo nậm lọc

Địa chỉ: Đường Chi Lăng, Huế

Điện thoại: (84-54) 531866

Bánh bèo nậm lọc bà Đò

Địa chỉ: 71 Nguyễn Bình Khiêm, Huế

Điện thoại: (84-54) 541182

Bánh bèo Bà Cư

Địa chỉ: 47 Nguyễn Huệ, Huế

Điện thoại: (84-54) 832895

Bún riêu cua

Địa chỉ: 56 Nguyễn Huệ

Cháo ông Lương

Địa chỉ: 43 Bà Triệu, Huế

Yaourt

Địa chỉ: 68 Nguyễn Huệ

Bánh bèo nậm lọc Mợ

Địa chỉ: đường Điện Biên Phủ,

Cháo vịt Thuận

Địa chỉ: 94 Bùi Thị Xuân, Huế

Quán mỳ Phước

Địa chỉ: 62 Nguyễn Huệ

Bún- cháo- cơm hến

Địa chỉ: 98 Nguyễn Huệ

Bánh canh cá lóc Thủy Dương

Địa chỉ: Thủy Dương, Hương Thủy

Bún chả cá

Địa chỉ: 110 Nguyễn Huệ

Bún chả cá

Địa chỉ: 124 Nguyễn Huệ

Bánh canh cua Phạm Hồng Thái

Địa chỉ: Phạm Hồng Thái, Huế

Bánh canh cua Phan Bội Châu

Địa chỉ: Dốc Phan Bội Châu, Trường An, Huế

Bánh ướt, bún thịt nướng Kim Long

Địa chỉ: Kim Long

Chè Cung Đình Huế

Địa chỉ: 31 Nguyễn Huệ

Bún bò Huế

Địa chỉ: 14 Lý Thường Kiệt, tp Huế

Điện thoại: (84-54)826460

Bún bà Tuyết

Địa chỉ: 37 Nguyễn Công Trứ

Bún bà Tâm

Địa chỉ: 43 Nguyễn Công Trứ

Cháo bò Đập Đá

Địa chỉ: Nguyễn Sinh Cung, Vĩ Dạ, Huế

Bún bà Mỹ

Địa chỉ: 71 Nguyễn Công Trứ

Chè Hẻm

Địa chỉ: 17 Hùng Vương, Huế

Chè Sao

Địa chỉ: 60 Phan Chu Trinh

Điện thoại: (84-54) 823069

Bánh canh mụ Đợi

Địa chỉ: 40 Đào Duy Anh

Nằm trên đường Đào Duy Anh, ở cuối một con hẻm nhỏ có một quán bánh canh không bằng hiệu.

Bún Hiền

Địa chỉ: 29 Bà Triệu

Bún bò Huế bà Phụng

Địa chỉ: đường Nguyễn Du, Huế

Cơm hến và chè bắp Cồn Hến

Địa chỉ: Cồn Hến, Vĩ Dạ

Bánh khoái Hồng Mai

Địa chỉ: Đinh Tiên Hoàng, Huế

Quán ốc Trường An

Địa chỉ: Trường An, Huế

Bún mắm nêm, bún thịt nướng Bà Triệu

Địa chỉ: Bà Triệu, Huế

Bánh khoái Lạc Thiện

Địa chỉ: 6 Đinh Tiên Hoàng, Huế

Điện thoại: 84-54) 527348

Đường ăn sáng

Địa chỉ: Đường Trương Định

Quán ốc Minh Nghĩa

Địa chỉ: 253 Phan Bội Châu

Điện thoại: (84-54) 884865

Quán vườn Hương Cau

Địa chỉ: 4 Nguyễn Bình Khiêm – Huế

Điện thoại: (84- 54) 527228