



# Miresto

ẨM THỰC HẠNH PHÚC VÀ THỊNH VƯỢNG



# PROFILE 2026

**CÔNG TY CỔ PHẦNẨM THỰC MIRESTO**

*Miresto Culinary Joint Stock Company*

📍 Tầng 2, Tháp C, tòa Golden Palace, 99 Mỹ Trì, Nam Từ Liêm, Hà Nội  
*2nd Floor, C block, Golden Palace building, Me Tri St., Nam Tu Liem Dist., Hanoi*

✉ info@miresto.vn    🌐 www.miresto.vn

☎ 1900 63 60 61



# MỤC LỤC

## Table of contents

Tổng quan <i>About us</i>	5
Ban giám đốc <i>Board of Director</i>	6
Sứ mệnh, Tâm nhìn & Giá trị cốt lõi <i>Mission, Vision &amp; Core values</i>	7
Thương hiệu <i>Our Brands</i>	8
Nhà hàng siêu thị Thế Giới Hải Sản <i>The Gioi Hai San (Seafood World) restaurant &amp; supermarket</i>	9
Nhà hàng đặc sản dê ré Song Dương <i>Song Duong (Goat Specialty) restaurant</i>	14
Nhà hàng Hải Sản Nhật Bản Hatoyama <i>Hatoyama - Japanese fresh seafood restaurant</i>	16
Nem Thanh - Đặc sản nem chua Thanh Hóa <i>Nem Thanh - Thanh Hoa fermented pork roll</i>	21
Kuma Pizza - Nhà hàng Pizza tươi và gà chiên Tokyo <i>Kuma Pizza: Tokyo-Style Fresh Pizza and Fried Chicken</i>	22
PineStar - Làng Thông Sao <i>PineStar Village</i>	24



# TỔNG QUAN

**Tên công ty:**

Công ty cổ phần ẩm thực Miresto

**Ngành nghề:**

Dịch vụ ăn uống, nhà hàng

**Nhân sự:** gần 1000 cán bộ

**Ra đời:** Từ năm 2013



# SẢN PHẨM DỊCH VỤ

Khởi nguồn từ mong muốn góp phần nâng tầm nghệ thuật ẩm thực Việt Nam cũng như cung cấp cho khách hàng những dịch vụ hoàn hảo, Miresto ra đời với hai thương hiệu kinh doanh trong lĩnh vực ẩm thực là **Nhà hàng siêu thị Thế Giới Hải Sản** và **Nhà hàng Đặc sản dê rế Song Dương**. Trên đà phát triển, Miresto mở rộng thêm thương hiệu **Nhà hàng Nhật Bản Hatoyama, Nem Thanh - đặc sản nem chua Thanh Hóa & Kuma Pizza - Nhà hàng Pizza tươi**.

Mỗi thương hiệu là một cá thể kinh doanh độc lập với những định hình phong cách và phân tầng phân khúc khác nhau. Nhưng đều hoạt động dưới mục tiêu chung là đại diện cho Miresto, mang đến cho khách hàng sự hài lòng - tin tưởng, dựa trên nguyên tắc kinh doanh minh bạch với tiêu chí 3T - 3K là Tươi cười - Trung thực - Tận tâm và Không nài ép khách - Không dối lừa khách - Không tranh cãi với khách. Tại Miresto, chúng tôi luôn đặt sự hài lòng của khách hàng lên làm mục tiêu và động lực hoạt động của toàn bộ CBNV.

## ABOUT US

**Company Name:**

Miresto Culinary Joint Stock Company

**Main Business Lines:**

Food & Beverage

**Number of Employees:** nearly 1000

**Since:** 2013

## WHAT WE DO

*Originating from the desire to contribute to the enhancement of Vietnamese culinary arts as well as to provide customers with perfect services, Miresto was established with its first two business brands in the culinary field, The Gioi Hai San (Seafood World) Restaurant & Supermarket, and Song Duong (Goat Specialty) Restaurant. On the rise, Miresto further expanded its brands with the creation of the Japanese fresh seafood restaurant named Hatoyama, Nem Thanh specialized in Thanh Hoa fermented pork roll and Kuma Pizza: Tokyo-Style Fresh Pizza Restaurant.*

*Each brand is an independent business entity with different style of concepts and segmentations. All businesses are operated under a mutual goal of representing Miresto; bringing customers satisfaction and trust based on a transparent business principle criteria of 3T - 3K: Smile - Honest - Dedication and Do not compel guests - Do not trick guests - Do not argue with guests. At Miresto, customers' satisfaction is our priority - the active motivation of all our employees.*

# BAN GIÁM ĐỐC

Board of Director



**DR. DINH MINH**  
Founding Chairman



**Dr. Doan Minh Phu**  
CEO/ General Director



**Mr. Nguyen Tran Hanh**  
Deputy General Director



**Mr. Dinh Tuan Hiep**  
Deputy General Director



Mrs. Nguyen Thi Theu  
CHRO



Mr. Dang Manh Thien  
COO



Mr. Vu Oanh  
CMO



Mr. Tran Quang Loc  
Subsidiary Director



Mrs. Phung Thi Cuc  
Subsidiary CFO



Mr. Nguyen Tuong Minh  
QA/QC Manager



Mrs. Nguyen T. Ngoc Bich  
Subsidiary CFO



Mr. Pham Thanh Huong  
Deputy Director of  
Procurement



Mr. Pham Ba Ha  
Executive Chef



Mr. Phung Van Tung  
Executive Chef



Mr. Kyo  
Executive Chef



Chef Fuku  
Taste of Japan  
Certification



Mr. Nemoto  
Executive Chef

# SỨ MỆNH, TÂM NHÌN & GIÁ TRỊ CỐT LÕI

## Mission, Vision & Core values

### SỨ MỆNH

#### MISSION

1. Tôn vinh tinh hoa văn hóa ẩm thực, thông qua việc cung cấp dịch vụ ẩm thực chất lượng cao, đem lại sự hạnh phúc thịnh vượng cho thực khách.
2. Vì một cuộc sống tốt đẹp hơn mỗi ngày.

1. Honor the quintessence of culinary culture through the provision of high-quality culinary services, bring happiness and prosperity to diners.

2. For a better life every day.

### TÂM NHÌN

#### VISION

Trở thành 1 trong 3 doanh nghiệp kinh doanh ẩm thực lớn nhất Việt Nam, có tính trường tồn cao và có thể chuyển nhượng ra nước ngoài.

Become one of three biggest cuisine business enterprises in Vietnam, with high permanence and transferability to foreign countries.



### GIÁ TRỊ CỐT LÕI

#### CORE VALUES

#### THỰC

##### Cuisine

- Ẩm thực
- Trung thực
- Thực tế
- Cuisine
- Honest
- Reality

#### TÂM

##### Heart

- Tâm hướng thiện
- Tâm huyết
- Tâm nguyện tôn vinh tinh hoa văn hóa ẩm thực
- Chuyên tâm
- Tận tâm
- Benevolent intentions
- Enthusiasm
- Aspiration to honor culinary culture
- Dedicated
- Conscientious

#### BIẾT

##### Know

- Biết ơn
- Biết làm tốt công việc của mình
- Biết vị trí, vai trò của mình
- Gratitude
- Understanding how to do a good job
- Understanding your position and role

#### CHẤT

##### Quality

- Chất lượng dịch vụ
- Chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm
- Chất riêng
- Chất lượng cuộc sống của cán bộ nhân viên
- Service quality
- Food hygiene and safely quality
- Own quality
- Internal office quality of life

# THƯƠNG HIỆU

Our Brands



## Miresto

ẨM THỰC HẠNH PHÚC VÀ THỊNH VƯỢNG

2014



NHÀ HÀNG ĐẶC SẢN DÊ RÉ  
SONG DƯƠNG

*Dê ré bé mới ngon*

2013



*Con gì đang bơi chúng tôi đều có*

2017



HATOYAMA  
Love. Fresh

2018



Nem Thanh  
ĐẶC SẢN NEM CHUA THANH HÓA

2026



2024



# THẾ GIỚI HẢI SẢN

SEAFOOD WORLD restaurant

[thegioihaisan.vn](http://thegioihaisan.vn)

[/thegioihaisan.vn](https://www.facebook.com/thegioihaisan.vn)



*Con gì đang bơi chúng tôi đều có*

Bằng tình yêu và khát vọng Tôn vinh ẩm thực Việt, Nhà hàng Siêu thị Thế Giới Hải Sản ra đời và nhanh chóng chiếm được niềm tin của số đông thực khách, trở thành địa chỉ thường thức ẩm thực tin cậy. Với cam kết "con gì đang bơi chúng tôi đều có", "con gì đang bơi chúng tôi mới nấu" cùng nỗ lực Tôn vinh ẩm thực Việt, Hệ thống Nhà hàng Siêu thị Thế Giới Hải Sản đã không ngừng phát triển và là hệ thống nhà hàng hải sản chất lượng số 1 Việt Nam với 5 chữ nhất:

- 1. Đa dạng nhất:** "Con gì đang bơi chúng tôi đều có" khi Thế giới hải sản luôn cung cấp sẵn đến 100 loài hải sản
- 2. Tươi ngon nhất:** Các món ăn được chế biến bởi đội ngũ đầu bếp hàng đầu Việt Nam với phương châm "Con gì đang bơi chúng tôi mới nấu"
- 3. Chất lượng nhất:** Chỉ bán hải sản chất lượng loại 1 không bán loại 2
- 4. Đông khách nhất:** Hiện nay nhà hàng có 05 cơ sở tại Hà Nội, đón gần 50,000 lượt khách/tháng
- 5. Nhà hàng duy nhất tôn vinh ẩm thực Việt qua việc phát triển món ăn văn hoá** như: Lẩu thuyền chài, Lộc biển phát tài - Tôm hùm bông Nha Trang, Hàu sữa tình yêu...

Không chỉ trân trọng từng giá trị trong nền ẩm thực nước nhà, Thế Giới Hải Sản đã góp phần quảng bá, giới thiệu những món ăn đa dạng, mang cả tinh hoa, "Quốc hồn Quốc túy" của ẩm thực Việt đến bạn bè quốc tế.



Món ăn văn hoá Lộc biển phát tài - Tôm hùm bông  
Sea Fortune cultural dish - Baked lobster with cheese



The Seafood World Restaurant and Supermarket was established from love and desire of honoring Vietnamese cuisine; and quickly won the trust of the majority of diners to become a reliable dining destination. With the commitment of "what is swimming, we have it all" and "if it swims, we cook it", going along with the effort to honor Vietnamese gastronomy, the chain of The Seafood World Restaurant and Supermarket has been constantly developing and affirmed Vietnam's number 1 seafood restaurant chain with 5 best known characters:

- 1. The most diverse:** "What is swimming, we have it all;" with 100 species of seafood are always ready at The Seafood World Restaurant and Supermarket.
- 2. The freshest:** Dishes are prepared by a team of leading chefs in Vietnam with the motto of "if it swims, then we cook it."
- 3. The best quality:** Only first-class quality seafood is sold.
- 4. The most crowded:** Currently, the chain has 5 establishments in Hanoi, welcoming nearly 50,000 visitors a month.
- 5. The only restaurant that honors Vietnamese cuisine** through the development of cultural dishes such as: fishing man hotpot, sea fortune - Nha Trang lobster, oyster, etc.

We do not only respect the values of our homeland cuisine, but The Seafood World Restaurant and Supermarket also contribute to the promotion and introduction of assorted dishes, bringing the quintessence, national soul and spirit of Vietnamese gastronomy to international friends.



Phòng Super Vip  
Thế Giới Hải Sản, Golden Palace, 99 Mỹ Trì, Từ Liêm

## HỆ THỐNG THẾ GIỚI HẢI SẢN

- 1 18 Trần Kim Xuyên, Yên Hòa, Hà Nội**  
Diện tích/Acreage: 950m<sup>2</sup>      **Chỗ ngồi/Capacity: 200 seats**  
Hotline: 090 461 06 26
- 2 75A Trần Hưng Đạo, Cửa Nam, Hà Nội**  
Diện tích/Acreage: 1200m<sup>2</sup>      **Chỗ ngồi/Capacity: 400 seats**  
Hotline: 090 604 26 26
- 3 Golden Palace, 99 Mỹ Trì, Từ Liêm, Hà Nội**  
Diện tích/Acreage: 1500m<sup>2</sup>      **Chỗ ngồi/Capacity: 400 seats**  
Hotline: 090 448 26 26
- 4 60 Vũ Trọng Khánh, Hà Đông, Hà Nội**  
Diện tích/Acreage: 1200m<sup>2</sup>      **Chỗ ngồi/Capacity: 250 seats**  
Hotline: 093 189 26 26
- 5 36 Điện Biên Phủ, Ba Đình, Hà Nội**  
Diện tích/Acreage: 500m<sup>2</sup>      **Chỗ ngồi/Capacity: 96 seats**  
Hotline: 093 189 26 26

# KHÔNG GIAN NHÀ HÀNG & CÁC VỊ KHÁCH QUÝ

Our Restaurant & Our Guests



18 Trần Kim Xuyên, Yên Hòa



75A Trần Hưng Đạo, Cửa Nam



60 Vũ Trọng Khánh, Hà Đông



36 Điện Biên Phủ, Ba Đình



Tiếp đón thí sinh tham dự Cuộc thi hoa hậu Cosmo 2024  
Welcomes The Contestants of The Miss Cosmo 2024 Pageant



Tiếp đón Đại sứ Văn hóa Ẩm thực Nhật Bản Tomisawa Hirokazu  
Welcoming Ambassador of Japanese Culinary Culture Tomisawa Hirokazu



Tiệc tiếp đón các vị Đại sứ và khách quý tại Thế Giới Hải Sản  
Welcome party after the expedition of Son Doong



Sự kiện Bản giao hưởng 12 sắc thái tinh hoa ẩm thực Michelin  
The symphony of 12 shades of quintessential culinary by Michelin chef

# ĐỐI TÁC HÀN QUỐC

Korean Partners



Lễ ký kết hợp đồng phân phối Bào ngư & Hàu Hàn Quốc  
Signing ceremony of distribution contract for Korean Abalone & Oysters



Lễ ký kết hợp đồng phân phối Bào ngư & Hàu Hàn Quốc  
Signing ceremony of distribution contract for Korean Abalone & Oysters



Sự kiện giới thiệu và quảng bá Hải sản Hàn Quốc  
Event to introduce and promote Korean Seafood



Lễ ký kết hợp đồng phân phối độc quyền Cá bơn vàng Hàn Quốc tại Việt Nam  
Signing ceremony of exclusive distribution contract of Golden Flounder



Chủ tịch Miresto đón tiếp Chủ tịch Tập đoàn Tonymoly  
Founding Chairman of Miresto welcomes Chairman of Tonymoly Corporation



Sự kiện Lễ hội hải sản Hàn Quốc  
Korean Seafood Festival event

# MÓN ĂN ĐẶC SẮC

Favourite Dishes



Lộc Biển Phát Tài - Tôm Hùm Bông Nha Trang  
Baked Nha Trang lobster with cheese



Lẩu Thuyền Chài Cá Song Trân Châu  
Fisherman Hotpot



Thuận Buồm Xuôi Gió - Cá Bơn Vàng  
Golden Flounder Sashimi



Sashimi Song đỏ  
Red Grouper Sashimi



Cua Hoàng Đế hấp rượu vang  
King Crab Steamed

# SONG DƯƠNG

SONG DUONG (Goat Specialty) restaurant

[songduong.com](http://songduong.com)

[f/songduongrestaurant](https://www.facebook.com/songduongrestaurant)



**NHÀ HÀNG ĐẶC SẢN DÊ RÉ**  
**SONG DƯƠNG**  
Dê ré bé mới ngon

Với lý tưởng tôn vinh ẩm thực vùng cao bằng việc phát triển một hệ thống nhà hàng chuyên Dê chất lượng cao, ca sỹ Trọng Tấn và Tiến sỹ Đinh Minh đã cùng nhau "bỏ đồng bằng lên núi" tìm giống dê ngon nhất Việt Nam - đó là dê ré, loại dê nặng từ 17-20kg, chưa thay răng sữa, ăn lá non trên cành cây cao, uống nước suối nên thịt sạch, non mềm và bổ dưỡng. Chung khát vọng nâng tầm ẩm thực vùng cao của 2 người bạn thân thiết đã kết tinh thành Nhà hàng đặc sản dê ré Song Dương - nhà hàng đầu tiên và duy nhất tại thủ đô chuyên doanh đặc sản Dê ré.

Tại nhà hàng Song Dương, Dê ré được chế biến tới 50 món, thoả sức để thực khách lựa chọn như: Dê nướng tảng, dê ủ trấu, dê tái chanh, dồi dê, dê dứa thiện ... Dưới bàn tay tài hoa của đội ngũ đầu bếp nhiều kinh nghiệm, những món ăn không những giữ nguyên được hương vị đặc trưng mà còn mang đậm nét truyền thống.

Không gian kiến trúc nghệ thuật, món ăn ngon, thực đơn phong phú cùng đội ngũ nhân viên phục vụ năng động và tận tình, nhà hàng đặc sản Dê ré Song Dương hứa hẹn sẽ mang đến cho thực khách những bữa ăn ngon và những khoảnh khắc đáng nhớ bên bạn bè, đồng nghiệp hay những người thân yêu của mình.

With the ideal of honoring highland cuisine, by developing a chain of high-quality goat specialties restaurants, famous singer Trong Tan and Dr. Dinh Minh have together "left for the mountains" to find the best goat breeds in Vietnam. It is a kind of goat named "De Re", a goat that weighs from 17-20kg with milk teeth have not been replaced yet; which eats young leaves on a tall tree branch, drinks spring water so the meat is clean, tender, and nutritious. Sharing the aspiration of elevating the highland cuisine, the 2 close friends have established the Song Duong goat specialty restaurant - the first and only restaurant in the capital dedicated to the specialty of "De Re".

At Song Duong Restaurant, De Re is prepared up to 50 dishes, satisfying the diners' choices of grilled goat, rice-husk incubated goat, lemon-lime goat, goat sausage, and other medicinal goat dishes, etc. Under the masterful hands of our experienced chefs, all dishes do not only retain its original flavors, but also pertain to their traditional roots.

With its artistic architecture space, delicious food, a rich menu, and a team of dynamic and dedicated service; "De Re" Song Duong specialty restaurant promises to bring diners delightful meals and memorable moments alongside their friends, colleagues, or beloved ones.



Dê ré nướng tảng / Baked goat



Dê ré tái chanh / Rare goat with Lemon

## HỆ THỐNG SONG DƯƠNG

■ 39 Trần Kim Xuyên, Yên Hòa, HN

Diện tích/Acreage: 360m<sup>2</sup>

Hotline: 093 420 39 39

Chỗ ngồi/Capacity: 186 seats

■ Số 9 Hàn Thuyên, Hai Bà Trưng, HN

Diện tích/Acreage: 380m<sup>2</sup>

Hotline: 093 428 39 39

Chỗ ngồi/Capacity: 150 seats

# KHÔNG GIAN NHÀ HÀNG & MÓN ĂN ĐẶC SẮC

Our Restaurant & Favourite Dishes



39 Trần Kim Xuyên, Yên Hòa



39 Trần Kim Xuyên, Yên Hòa



Số 9 Hàn Thuyên, Hai Bà Trưng



Số 9 Hàn Thuyên, Hai Bà Trưng



Dê ré ủ trấu  
Rice-husk Incubated Goat



Lòng dôi dê ré  
Goat Intestine, Sausage



Sơn Hải Song Tinh  
Goat Testicle Stewed with Abalones



Sườn Dê ré nướng  
Roasted Goat Chops

# HATOYAMA

JAPANESE FRESH SEAFOOD RESTAURANT

[hatoyama.vn](http://hatoyama.vn)

[/hatoyama.vn](https://www.facebook.com/hatoyama.vn)



HATOYAMA  
Love . Fresh

Nhà hàng hải sản Nhật Bản Hatoyama ra đời với sứ mệnh là chiếc cầu kết nối văn hóa ẩm thực Việt Nhật qua việc phục vụ những món ăn được yêu thích tại Nhật và những món ăn được chế biến theo cách của Nhật từ nguồn hải sản chất lượng cao của Việt Nam.

Không có một nền ẩm thực nào đứng đầu thế giới, cũng không có một đầu bếp nào chế biến được món ăn hợp khẩu vị của cả thế gian. Tất cả là sự theo đuổi đam mê, tận tâm phục vụ và thấu hiểu khẩu vị của thực khách. Đó là bí quyết để Chef Kyo Nguyen - Người bếp trưởng đã từng có vinh dự phục vụ Nguyên Thủ tướng Nhật Bản Hatoyama kết hợp cùng Chef người Nhật Nemoto sáng tạo ra các món ngon đặc sắc, mới lạ từ nguồn nguyên liệu là hải sản khai thác ở biển Nhật về đến Việt Nam trong vòng 24h, và nguồn hải sản chất lượng cao của 28 vùng biển trên dải đất hình chữ S thân thương. Tất cả đã tạo nên nét đặc trưng khác biệt cho nhà hàng hải sản Nhật Bản Hatoyama.

Sự ra đời của Hệ thống nhà hàng hải sản Nhật Bản Hatoyama đã góp phần vào sự phát triển tình hữu nghị giữa Việt Nam và Nhật Bản, nối dài thêm cây cầu giao lưu văn hóa ẩm thực giữa hai dân tộc để từ đó những thực khách tại Việt Nam có thêm cơ hội để thưởng thức tinh hoa ẩm thực thế giới.

Hatoyama - Japanese Fresh Seafood Restaurant was established with the mission of connecting Vietnam and Japan culinary culture by serving favorite foods in Japan, and dishes prepared in Japanese way from high quality seafood resources of Vietnam.

There is no single world-class cuisine, nor is there a single chef who can appeal to the entire world's palate. All is done in the pursuit of passion, dedication to service, and understanding of diners' taste. That is the secret of Executive Chef, Kyo Nguyen, who had the honor to serve the former Japanese Prime Minister, Hatoyama; alongside the collaboration of the Japanese Chef, Nemoto - fueled the creation of unique and novel delicacies using supplies imported from Japan to Vietnam within 24 hours, and other high quality seafood resources from the 28 sea regions on our beloved S-shaped land strip. All of this has contributed to the creation of the distinctive features of Hatoyama - Japanese Seafood Restaurant.

The establishment of Hatoyama chain has contributed to the developing friendship between Vietnam and Japan, extending the culinary cultural exchange bridge between the two nations; creating more opportunities to enjoy the quintessence of global cuisine for diners in Vietnam.

Chef Nemoto



Hatoyama Prime Sashimi



Sashimi 5 vùng biển



Chân cua King Crab nướng than Binchotan



Chân cua King Crab phủ thạch mỹ vị

## HỆ THỐNG HATOYAMA

- 1 Số 8 Vạn Phúc, Ngọc Hà, Hà Nội**  
**Diện tích/Acreage:** 460m<sup>2</sup>      **Số chỗ/Capacity:** 110 seats  
**Hotline:** 0948 19 22 88
- 2 Số 2 Vạn Phúc, Ngọc Hà, Hà Nội**  
**Diện tích/Acreage:** 320m<sup>2</sup>      **Số chỗ/Capacity:** 54 seats  
**Hotline:** 0917 99 22 88
- 3 39 Nguyễn Chánh, Yên Hòa, Hà Nội**  
**Diện tích/Acreage:** 800m<sup>2</sup>      **Số chỗ/Capacity:** 185 seats  
**Hotline:** 0918 96 22 88
- 4 13 Lý Thường Kiệt, Cửa Nam, Hà Nội**  
**Diện tích/Acreage:** 600m<sup>2</sup>      **Số chỗ/Capacity:** 150 seats  
**Hotline:** 0961 59 22 88
- 5 36 Điện Biên Phủ, Ba Đình, Hà Nội**  
**Diện tích/Acreage:** 500m<sup>2</sup>      **Số chỗ/Capacity:** 128 seats  
**Hotline:** 0964 59 22 88
- 6 BT-F09 Ngoại Giao Đoàn, KĐT Tây Hồ Tây, Xuân Đình, Hà Nội**  
**Diện tích/Acreage:** 540m<sup>2</sup>      **Số chỗ/Capacity:** 101 seats  
**Hotline:** 0934 29 22 88
- 7 A1-01 KĐT Monbay, Trần Quốc Nghiễn, Hạ Long, Quảng Ninh**  
**Diện tích/Acreage:** 930m<sup>2</sup>      **Số chỗ/Capacity:** 168 seats  
**Hotline:** 0961 46 22 88
- 8 Tầng 1&2 Pearl River Hotel, Km8 Phạm Văn Đồng, Hưng Đạo, Hải Phòng**  
**Diện tích/Acreage:** 545m<sup>2</sup>      **Số chỗ/Capacity:** 113 seats  
**Hotline:** 0935 96 22 88

# KHÔNG GIAN NHÀ HÀNG

Our Restaurant



Số 8 Vạn Phúc, Ngọc Hà, Hà Nội



Số 2 Vạn Phúc, Ngọc Hà, Hà Nội



39 Nguyễn Chánh, Yên Hòa, Hà Nội



13 Lý Thường Kiệt, Cửa Nam, Hà Nội



36 Điện Biên Phủ, Ba Đình, Hà Nội



BT-F09 Ngoại Giao Đoàn, Tây Hồ Tây, Xuân Đình, Hà Nội



A1-01 Monbay, Trần Quốc Nghiễn, Hạ Long, Quảng Ninh



Pearl River Hotel, Km8 Phạm Văn Đồng, Hưng Đạo, Hải Phòng

# CÁC VỊ KHÁCH QUÝ

Our Guests



Cựu thủ tướng Nhật Yukio Hatoyama và Ts. Đinh Minh  
Ex-Former Prime Minister of Japan Hatoyama Yukio  
and Dr. Dinh Minh



Hatoyama chào đón BTC & BGK Hoa hậu Hoàn vũ VN 2022  
Reception to welcome The organizing committee  
and judges of Miss Uniserver Vietnam 2022



Tiếp đón Đại sứ Văn hóa Ẩm thực Nhật Bản Tomisawa Hirokazu  
Welcoming Ambassador of Japanese Culinary Culture  
Tomisawa Hirokazu



Đại sứ Tomisawa Hirokazu trong sự kiện thành lập  
Liên hiệp hội nghiên cứu ẩm thực Nhật Bản truyền thống



Các vị khách quý tại sự kiện Xẻ cá ngừ 190kg  
Distinguished Guests Attended The 190kg Tuna Fish  
Filleting Ceremony at Hatoyama 13 Ly Thuong Kiet



Sự kiện Bàn giao hưởng 12 sắc thái tinh hoa ẩm thực Michelin  
The symphony of 12 shades of quintessential culinary  
by Michelin chef

# MÓN ĂN ĐẶC SẮC

Favourite Dishes



Sashimi Kyoto tổng hợp  
Mixed Sashimi: Tuna, Salmon, Sea Bream & Scallop



Sashimi Bụng cá ngừ  
Otoro Sashimi



Lưỡi bò Wagyu nướng sốt miso trên lá mộc lan  
Grilled Wagyu Tongue with Miso Sauce on Hoba Leaf



Tôm hùm xanh bò lò phô mai phủ vàng  
Gold fold Green Lobster Grilled



Samurai  
Grilled Foie Gras & Kobe Beef



Lẩu mùa xuân Haru  
Haru Spring Hotpot: Fresh Beef & Buri Fish

# NEM THANH

THANH HOA fermented pork roll

nemthanh.vn /nemthanh.vn

Hotline: 094 791 36 36



Với mong muốn mang đến cho thực khách trong và ngoài nước những sản phẩm tốt nhất, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng và giữ gìn uy tín cho sản phẩm nem chua Thanh Hóa, thương hiệu Nem Thanh đã được ra đời. Nem Thanh không chỉ là món ăn hấp dẫn mà còn là thức quà có vị chua dịu ngọt của thịt, vị cay của ớt tỏi, vị thơm bùi của lá đinh lăng, vị dai của bì lợn và nhất là lớp lá chuối không lẫn vào đâu được. Chính điều đó đã mang đến cho đặc sản Nem Thanh sức quyến rũ, khó cưỡng lại mỗi khi thưởng thức.

Nem Thanh không chỉ Ngon mà còn rất Sạch, đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm. Thương hiệu Nem Thanh luôn tự hào với chất lượng 5T:

- Thịt lợn sạch 100% đạt tiêu chuẩn VietGap
- Tắm ướp tự nhiên không dùng phụ gia
- Tuân thủ quy trình sản xuất 5S của Nhật
- Truyền thống: Hương vị gia truyền
- Tôn vinh đặc sản quê hương

Nem Thanh tin tưởng rằng các sản phẩm chất lượng thực sự sẽ khẳng định được chỗ đứng của mình trên thương trường, gửi gắm niềm tự hào về đặc sản quê hương, lan tỏa văn hóa xứ Thanh đến khắp mọi miền trong và ngoài nước bằng sự tin yêu sử dụng của các Quý khách.

Nem Thanh brand (which is also known as fermented pork roll) was established with the desire of bringing domestic and foreign customers the best products, protecting consumer health, and preserving the reputation of Nem Chua Thanh Hoa. Nem Thanh is not only an attractive specialty but also a dish imbued with the sweet and sour taste of meat, the spicy taste of garlic and chili, the aroma of clove leaves, the toughness of pork skin, and especially the banana leaf layer. All those factors contributed to Nem Thanh's special charm - making it hard to resist when consumed.

Nem Thanh is not only delicious but also hygienic; meeting food hygiene and safety standards. Nem Thanh is always proud of its 5T quality standards:

- 100% VietGap qualified pork
- Naturally marinated without additives.
- Complies with the Japanese 5S production process.
- Retains traditional flavor.
- Honors homeland specialties

Nem Thanh believes that quality products would undoubtedly affirm its position in the marketplace, and pride in our homeland cuisine - spreading Thanh province culture both inside and outside of the country using the esteemed trust of valued customers.



Ca sĩ Trọng Tấn và Nem Thanh  
Singer Trọng Tấn and Nem Thanh



# KUMA PIZZA

TOKYO-STYLE FRESH PIZZA

[kumapizza.vn](http://kumapizza.vn) [/kumapizza.vn](https://www.facebook.com/kumapizza.vn) 1900 63 60 61

- 1 **Nghĩa Xuân, Trung Hòa, Yên Mỹ, Hưng Yên**
- 2 **Tầng 3, Aeon Xuân Thủy, 122 Xuân Thủy, Cầu Giấy, Hà Nội**
- 3 **Giãn dân Trai Trang, Yên Mỹ, Hưng Yên**



## SỨ MỆNH CỦA KUMA PIZZA

Không đơn thuần là một thương hiệu pizza, Kuma Pizza là hành trình khám phá hương vị Nhật Bản tươi mới, chưa từng có tại Việt Nam. Chúng tôi tự hào khi mang đến mỗi sản phẩm pizza tươi khác biệt như một tác phẩm nghệ thuật được nhào nặn trực tiếp tại nhà hàng từ đôi tay tâm huyết của các đầu bếp giàu kinh nghiệm. Những loại bột được tuyển chọn kỹ càng, qua đôi bàn tay khéo léo nhào nặn đã trở thành những chiếc đế bánh mềm mịn, dậy lên hương thơm quyến rũ ngay khi vừa ra lò.

Mỗi chiếc đế pizza như vậy chỉ được làm sau khi nhận order trực tiếp từ khách, bởi Kuma Pizza không chỉ mang đến một chiếc pizza, mà là cả tinh thần ẩm thực Nhật Bản tươi mới, kết hợp tinh tế với văn hóa Việt Nam. Nhà hàng Kuma Pizza là nơi thực khách có thể thưởng thức hương vị pizza tươi Nhật Bản đích thực, cùng những món ăn đặc sắc khác trong không gian ấm cúng đậm chất xứ sở hoa anh đào và phù hợp với văn hóa địa phương, là cầu nối gắn kết 2 đất nước qua hương vị.

## HÀNH TRÌNH KẾT HỢP HOÀN HẢO GIỮA HAI NỀN VĂN HÓA ẨM THỰC

Kuma Pizza là nhà hàng pizza đầu tiên mang đến chất lượng Pizza tươi Nhật Bản đích thực, khi mỗi món ăn là một bản hòa tấu hương vị, hòa quyện giữa tinh hoa ẩm thực Ý truyền thống và sự tinh tế của nghệ thuật ẩm thực Nhật Bản.

Đằng sau mỗi chiếc pizza tươi thơm lừng, mỗi món ăn đậm đà bản sắc là tâm huyết và tài năng của đội ngũ đầu bếp bậc thầy được cố vấn bởi chuyên gia ẩm thực Nhật Bản - Chef Nemoto Hide Aki, người đã dành cả cuộc đời để theo đuổi và hoàn thiện nghệ thuật ẩm thực xứ Hoa anh đào; cùng với Chef Hoàng Dương, người con của đất Việt đã được trui rèn kỹ năng làm pizza tươi ngay tại Nhật Bản. Kuma Pizza tự hào mang đến những trải nghiệm ẩm thực độc đáo, không thể tìm thấy ở bất kỳ nơi nào khác.

Với hơn 10 năm kinh nghiệm, các đầu bếp tài ba của chúng tôi không chỉ tạo ra những chiếc pizza tươi mang dấu ấn riêng, mà còn kiến tạo nên thực đơn phong phú với các món ăn đậm chất Nhật Bản. Mỗi nguyên liệu đều được tuyển chọn kỹ lưỡng, kết hợp hài hòa giữa những sản vật nhập khẩu cao cấp và nguồn nguyên liệu tươi ngon từ địa phương, để mỗi thực khách đều có thể tận hưởng trọn vẹn hương vị tuyệt hảo trong từng món ăn.

## KUMA PIZZA - ĐIỂM ĐẾN YÊU THÍCH CỦA GIỚI TRẺ VÀ CÁC GIA ĐÌNH

Nhà hàng Kuma Pizza với không gian Nhật Bản độc đáo, ấm cúng, trang trí tinh tế với những chi tiết đặc trưng của đất nước mặt trời mọc sẽ khiến thực khách luôn cảm thấy thư giãn và thoải mái.

Với các giá trị đem lại hương vị tươi ngon, không gian trẻ trung và giá hợp lý, Kuma Pizza nhanh chóng trở thành điểm đến yêu thích của các bạn trẻ và các gia đình. Kuma Pizza không chỉ là nơi để thưởng thức pizza, mà còn là nơi để gặp gỡ bạn bè, tổ chức các buổi tiệc ấm cúng đông đầy niềm vui và hạnh phúc.



## KUMA PIZZA'S MISSION

Kuma Pizza is more than just a pizza brand; it's a pioneering exploration of fresh, authentic Japanese flavors in Vietnam. We take pride in crafting each pizza as a unique masterpiece, handcrafted by our experienced chefs right in our restaurant. Through the skilled hands of our bakers, carefully selected flours are transformed into exceptionally fresh and aromatic crusts right out of the oven.

Each pizza is made only after receiving a direct order from the customer because Kuma Pizza offers more than just a slice; we deliver a fresh Japanese culinary experience that seamlessly blends with Vietnamese culture. At Kuma Pizza, you can savor the authentic taste of Japanese-style fresh pizza, along with other delectable dishes, in a cozy ambiance that captures the essence of Japan while adapting to local tastes. This creates a bridge connecting the two cultures through the universal language of food.

## A PERFECT FUSION OF TWO CULINARY CULTURES

Kuma Pizza is the first pizzeria in Vietnam to offer authentic Japanese-style fresh pizza. Each dish is a symphony of flavors, blending traditional Italian cuisine with the refined artistry of Japanese gastronomy.

Behind every fragrant pizza and flavorful dish lies the passion and expertise of our master chefs, including Japanese culinary consultant Chef Nemoto Hide Aki, who has dedicated his life to perfecting the art of Japanese cuisine. Alongside him is Chef Hoang Duong, a Vietnamese chef who honed his fresh pizza-making skills in Japan. Kuma Pizza is proud to offer unique culinary experiences that cannot be found anywhere else.

With over a decade of experience, our talented chefs have created not only signature pizzas but also an extensive menu featuring authentic Japanese dishes. Every ingredient is carefully selected, combining premium imported products with the freshest local produce to ensure that every customer can savor exquisite flavors in every dish.

## KUMA PIZZA: A BELOVED DESTINATION FOR YOUTH AND FAMILIES

With its unique and cozy Japanese ambiance, adorned with exquisite details reminiscent of the Land of the Rising Sun, Kuma Pizza offers a relaxing and comfortable atmosphere.

Our commitment to fresh flavors, a youthful vibe, and affordable prices has quickly made Kuma Pizza a favorite among young people and families. It's not just a place to enjoy pizza; it's a gathering spot for friends and a venue for small celebrations.

# KUMA PIZZA



# PINESTAR

LÀNG THÔNG SAO

[f/PinestarVillage](#)

Hotline: **0966 11 68 27**

**Lâm Trường, Minh Phú, Sóc Sơn, Hà Nội**



Trong hành trình kiến tạo hệ sinh thái ẩm thực hạnh phúc và thịnh vượng, Miresto tin rằng giá trị cốt lõi chính là con người - những thực khách thân quen và những cộng sự tận tâm đồng hành suốt chặng đường dài.

Từ sự trân quý ấy, PineStar Village ra đời như một món quà tri ân dành cho những người đã, đang và sẽ tiếp tục song hành cùng Thế Giới Ẩm Thực Miresto.

Ẩn mình giữa rừng thông Sóc Sơn xanh mát, PineStar Village mở ra một miền an yên hiếm có, nơi thiên nhiên và cảm xúc giao hòa tinh tế.

Từ hệ thống phòng nghỉ tiện nghi, ẩm thực Á - Âu hấp dẫn, đến chuỗi tiện ích thư giãn, tất cả đều được thiết kế để Quý khách tận hưởng trọn vẹn từng khoảnh khắc giữa rừng thông xanh mát.

Mỗi trải nghiệm, mỗi dịch vụ tại Pinestar Village đều giữ trọn tinh thần trân quý thiên nhiên và nâng niu từng rung cảm chân thật nhất của người lữ khách.

Không chỉ là nơi trải nghiệm các tiện ích đẳng cấp, Pinestar Village thực sự là điểm hẹn để nuôi dưỡng hạnh phúc, kết nối trọn vẹn với những người đồng hành và tận hưởng một kỳ nghỉ rục rờ, bình yên giữa rừng thông.





On the journey to cultivate a prosperous and joyful culinary ecosystem, Miresto firmly believes that our core value lies in our people—our loyal patrons and dedicated associates who have accompanied us throughout this enduring journey.

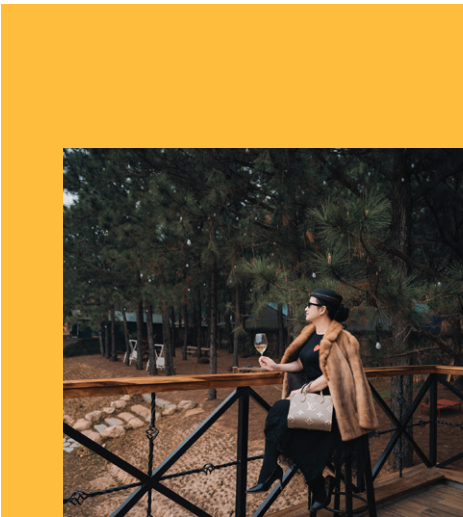
Stemming from this profound appreciation, PineStar Village was established as a tribute to those who have been, currently are, and will continue to be a part of the Miresto Culinary World.

Nestled within the verdant Soc Son pine forest, PineStar Village unfolds as a rare sanctuary of tranquility, where nature and emotion harmonize exquisitely.

From our well-appointed accommodations and exquisite Asian-European cuisine to a comprehensive array of relaxation amenities, every detail is meticulously designed to ensure that our guests fully savor every moment amidst the lush pines.

Every experience and service offered at PineStar Village encapsulates our deep reverence for nature while nurturing the most authentic emotions of our guests.

Far beyond offering premium amenities, PineStar Village is truly a sanctuary for cultivating happiness, forging meaningful connections with one's companions, and enjoying a magnificent, peaceful retreat in the heart of the pine forest.







**Miresto**

ẨM THỰC HẠNH PHÚC VÀ THỊNH VƯỢNG

**CÔNG TY CỔ PHẦN ẨM THỰC MIRESTO**  
*Miresto Culinary Joint Stock Company*