TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Nhà hàng Lã Vọng: Điểm đến hấp dẫn hội tụ tinh hoa ẩm thực

05:48 17/01/2017

Cách trung tâm Hà Nội khoảng 20 km, nhà hàng Lã Vọng (gần cầu Vai Réo, xã Phú Cát, Quốc Oai, Hà Nội) là một trong những điểm đến hấp dẫn, hội tụ tinh hoa ẩm thực khiến thượng khách đến một lần rồi sẽ nhớ mãi không quên.

THCL - Cách trung tâm Hà Nội khoảng 20 km, nhà hàng Lã Vọng (gần cầu Vai Réo, xã Phú Cát, Quốc Oai, Hà Nội) là một trong những điểm đến hấp dẫn, hội tụ tinh hoa ẩm thực khiến thượng khách đến một lần rồi sẽ nhớ mãi không quên.

Nhà hàng Lã Vọng: Điểm đến hấp dẫn hội tụ tinh hoa ẩm thực

Khoảng 25 phút lái xe đi về con đường Láng Hòa Lạc ngược lên Mai Châu - Hòa Bình (trên tuyến đường mòn Hồ Chí Minh), cách cầu vai réo gần 2 km nhìn phía tay trái, du khách sẽ bắt gặp và ấn tượng với nhà hàng “Lã Vọng Lẩu cua đồng - gà - cá sông”, nơi bao phủ xanh ngát một màu của những hàng cây nằm ngay sát mép nước hồ mênh mông, trời mây vô tận của thiên nhiên thơ mộng.

Nằm trong chuỗi hệ thống các nhà hàng Lã Vọng, nhà hàng Lã Vọng Lẩu cua đồng - gà - cá Sông không chỉ khác biệt bởi những phong cách kiến trúc độc đáo, gần gũi thiên nhiên, mà những món ăn quen thuộc, tinh tế của người Việt đã được sắp đặt trong một không gian sang trọng. Có lẽ vì thế mà "Nhà hàng Lã Vọng " từ lâu đã nổi tiếng là địa điểm “vui lòng khách đến, vừa lòng khách đi”.

Để tạo nên một không gian riêng và giúp du khách tránh được sự ồn ào của xe cộ, mặt sàn của nhà hàng được thiết kế thấp hơn mặt đường. Sau khi bước xuống từ con đường đông đúc để vào không gian nhà hàng, du khách sẽ bắt gặp một hồ nước tự nhiên với một mái vòm bằng tre ở phía trên đầu.

Mười hai cột tre với hình dạng vươn dần lên trên hỗ trợ cho kết cấu mái của khu vực ăn uống lộ thiên. Sân khấu trung tâm được thiết kế dạng cong để chuẩn bị cho các sự kiện diễn ra cùng lúc tạo nên một bầu không khí thân mật.

Nhà hàng giới thiệu về những nét tinh hoa trong ẩm thực khá sống động và đa sắc màu của dân tộc Việt Nam.

Tại đây, chuyên về những món đồng quê gần gũi nhưng không kém phần nổi tiếng như lẩu cua đồng kiểu Lã Vọng, lẩu cua đồng gà ri, cá chép om/hấp hành gừng, gà quê nướng mật ong, gà quê hấp lá sen, cá lăng hấp xì dầu, chép sông nướng kiểu dân tộc Mèo...

Lẩu cua đồng chính là món chủ đạo và “hot” nhất tại nhà hàng, hiếm có ai từng được thưởng thức một lần rồi lại không trầm trồ tấm tắc khen ngon. Cua để nấu lẩu được bắt tươi trực tiếp từ đồng ruộng, trông thì có phần hơi nhỏ hơn loại cua nuôi thông thường một chút, nhưng lại nhiều gạch hơn, mà gạch lại vàng ươm đều màu và béo ngậy vô cùng.

Mỗi suất lẩu cua đồng là một mẹt đầy ụ với những đĩa thịt gà hoặc bò tươi mới được thái vừa ăn, đậu phụ, bánh đúc và bún ăn kèm, còn có cả các loại rau xanh ăn kèm như xà lách, thân muống chẻ sợi hay rau thơm…

Đặc biệt phải kể đến nồi nước lẩu nóng hổi, ngọt lịm và thơm ngon, luôn bốc khói nghi ngút và tỏa hương thơm hấp dẫn đến "mê người” khiến không một ai có thể chối từ.

Bên cạnh đó, nhà hàng còn nổi tiếng với những món ăn được chế biến từ những con gà chạy bộ như gà ri quay, gà quê nướng lu, gà đồi hầm thuốc bắc...

Gà săn, mình khỏe, lại được tẩm ướp gia vị đậm đà, vừa miệng, khiến cho miếng thịt thơm, ăn giòn và chắc thịt...

Ngoài ra, du khách còn có thể lựa chọn các món được chế biến từ nhiều loại cá sông tươi ngon để làm phong phú thêm bữa ăn như chép nấu canh chua, cá chép om, cá lăng nướng, chả cá Lã Vọng... với giá cả vô cùng phải chăng.

Nhà hàng Lã Vọng chính là điểm đến hấp dẫn hội tụ tinh hoa ẩm thực mang đậm truyền thống của dân tộc. Hãy đến với nhà hàng để tận mắt chứng kiến và tận hưởng những giá trị ẩm thực đích thực của nét văn hóa Việt Nam.

Thế Nguyễn