

ẨM THỰC ĐỊA PHƯƠNG

Một số sinh viên đại học và các món

Món ăn chính

Việt Nam

Mama Phở (★★★★☆)

By Alan Tong
tongalan@hawaii.edu

Mama Phở là một nhà hàng mới ở trong Ala Moana. Khi trước Ala Moana, Mama Phở có một chỗ ở Aina Haina. Tôi thích chỗ ở Ala Moana nhiều hơn vì ở đó gần đại học Hawaii và Waikiki. Phở của Mama Phở không có gì riêng biệt hay có gì mới. Tuy nhiên, Mama Phở có một món truyền thống: đó là bánh xèo taco. Bánh xèo này nóng, nhưng nó dễ bẻ nát quá. Vì tôi không thích phở và bánh xèo khó ăn. Nhưng nhà hàng đẹp nên tôi đưa Mama Phở 3/5.



Mama Phở đang bán *bánh xèo taco*--đó là một bánh xèo bị gấp lại.

Phở Nina (★★★★☆)

By Thanh Nguyen
thanh7@hawaii.edu

Quán mang tên Phở Nina được đứng bán bởi một cặp vợ chồng Việt Nam đã sinh sống và làm việc ở Mỹ nhiều năm. Không gian của quán không quá rộng nhưng có cảm giác ấm cúng và thoải mái khi ăn ở quán. Có rất nhiều loại phở, từ phở tái, phở hải sản, phở gà và phở đặc biệt. Mình đã thử món phở tái, tô phở được trình bày rất đẹp và nó là một tô rất rất là to luôn. Mùi vị phở thì theo cảm nhận cá nhân thì mình cho 8/10, thiếu một chút đậm đà theo hương vị chính gốc của người Việt.

Mễ Tây Cơ

Alejandro's Mexican Food (★★★★☆)

By Alan Tong
tongalan@hawaii.edu

Nhà hàng này ở bên trái Kapahulu Avenue khi đi ngang Waikiki sẽ thấy có một bãi đậu xe nhỏ ở ngoài sau. Ở đó, tôi gọi một cái bánh burrito và ba cái bánh taco. Bây giờ, nhà hàng này gói đồ ăn ở trong giấy bạc vì COVID. Đồ ăn ở đây là rất ngon. Bánh burrito có nhiều hương vị và được gấp gọn gàng. Bánh taco có thịt đặc sản và ngon ngọt. Khi nào bạn muốn ăn bữa trưa no, tôi rất khuyến khích chỗ này và ai đang du lịch ở Waikiki muốn ăn đồ ăn Mỹ.



Bánh burrito thịt bò của Alejandro's trong giờ ăn trưa. Nó được bọc trong giấy bạc.

Hàn Quốc

Seoul Tofu House (★★★★☆)

By Tiffany Williams
tynwilli@hawaii.edu

Seoul Tofu House nằm trong trung tâm Waikiki, một chỗ tiện lợi cho những khách du lịch ở trong khách sạn. Nhà hàng này nhìn đẹp và sạch sẽ. Nó có chỗ ngồi bên trong quán và ngoài trời nhưng tôi nghĩ nên ngồi trong, như vậy thì bạn không cần lo về những con ruồi. Họ bán nhiều loại soondubu (súp đậu phụ



Sự kết hợp gà cay với phô mai và soondubu đặc biệt. Cho với cơm, rong biển nori và một số món ăn phụ Hàn Quốc.

mềm cay). Họ cũng bán những món bún Hàn Quốc và những món BBQ. Tôi đã mua món kết hợp gà cay và soondubu và món jeon hải sản hành lá. Nhà hàng này cho khách chọn mức độ cay cho món soondubu. Tôi khuyên bạn cẩn thận. Những súp này rất cay. Món gà cay rất ngon, có hương vị và không cay lắm. Còn món jeon thì hơi nhạt và giòn, sẽ ngon khi ăn cùng với những món vừa mặn vừa cay. Với món soondubu và BBQ, họ cho chúng ta một chén cơm và một số món ăn phụ. Thức ăn ở đây ngon, nhưng không phải là ngon nhất.

Million Restaurant (★★★★☆)

By Thanh Nguyen
thanh7@hawaii.edu

Quán này dành riêng cho những bạn yêu quý ẩm thực Hàn Quốc, thích thưởng thức những món nướng. Một túp nhỏ nhỏ là các bạn nên gọi đặt bàn, như thế thì không phải đợi, nếu không sẽ phải đợi khoảng 30 phút nếu đi ăn khuya. Một set đồ ăn thì sẽ có rất nhiều món khác nhau, có tôm, thịt bò, sườn, và có thêm thịt ba rọi. Hương vị thịt không biết đã được ướp gia vị như thế nào nhưng ăn rất vừa miệng, không quá mặn hay quá nhạt. Có nhiều món ăn kèm rất ngon, nếu thích thì có thể gọi và họ sẽ mang ra thêm.



Set A có thịt heo và thịt bò đã được ướp sẵn gia vị và sẵn sàng đưa lên vỉ nướng.
Pic cre: Million Restaurant

Mỹ

Chubbies Food Truck (★★★★☆)

By Tiffany William
tynwilli@hawaii.edu

Chubbies là một xe tải thực phẩm ở Ward. Nó gần một chợ bán phụ kiện, thức ăn, vân vân. Đây là một chỗ thú vị để khám phá nếu bạn ở khu đó. Thực đơn của họ đơn giản. Họ bán bánh mì kẹp thịt, khoai tây chiên và đồ uống. Tôi đã thử bánh mì kẹp thịt 50's và Ten Gallon. Món 50's là bánh mì kẹp thịt bình thường còn bánh mì kẹp thịt Ten Gallon có thêm BBQ sauce, thịt ba rọi và hành nướng, đậm đà hơn. Tôi đã thử món Chub khoai tây chiên luôn, ngon nhất khi ăn còn nóng và giòn. Nó hơi mặn nên tôi khuyến mua một đồ uống cùng hay chi khoai tây chiên thường nếu bạn sẽ mua một cái bánh mì kẹp thịt.

Nhật

Yanagi Sushi (★★★★☆)

By Alan Tong
tongalan@hawaii.edu

Yanagi Sushi là một nhà hàng Nhật ở Honolulu và gần Kaka'ako. Ở trong chỗ này có bàn nhỏ gọn và một quán rượu. Bạn phải biết đậu xe ở đâu, và bạn phải trả tiền. Tên của nhà hàng này là Yanagi *Sushi*, nhưng ở đây có rất nhiều món chứ không phải chỉ có sushi. Ở đây có hotpot và cơm và thịt nướng, tất cả đều ngon lắm. Tôi đặc biệt thích sushi ở đây vì sushi ngon hơn sushi ở các nhà hàng khác của Hawaii. Tôi rất thích sushi omakase của tiệm này, vì omakase thường xuyên được bếp trưởng đứng ra làm. Thêm nữa, nhà hàng này mở cửa đến một giờ tối nên bạn được uống rượu trễ lắm! Nhưng tôi chưa đủ tuổi được uống bia, tôi buồn quá. Tuy nhiên một ngày nào đó tôi sẽ đi chỗ này để uống rượu khi tôi làm việc xong. Tại vì đồ ăn ở đây ngon quá và có nhiều sự lựa chọn, tôi đưa nhà hàng này 5/5. Chỗ này là nhà hàng Nhật ngon nhất mà tôi từng ăn.



Omakase sushi đặc biệt của Yanagi Sushi là cái mà bếp trưởng chọn cho tôi.

Món tráng miệng

Jejubing Dessert Cafe (★★★★★)

By Alan Tong
tongalan@hawaii.edu

Ở Hawaii, nhiều người biết ăn đá bào. Ở Jejubing Dessert Cafe ở trong Ala Moana có đá bào của nước Hàn Quốc. Jejubing có trái cây và sữa, và nhiều loại khác để chọn. Những thành phần đơn giản này làm một cái món tráng miệng ngon lắm. Bạn không có thể nghĩ đá bào là một món tráng miệng ngon đến thế đâu. Quán nhỏ này trang trí đẹp và có nhiều món tráng miệng ngon lắm. Nơi đây là một lựa chọn tốt khi bạn ăn tối xong, tôi sẽ cho quán này 5/5.

Modo Hawaii (★★★★☆)

By Tiffany William
tynwilli@hawaii.edu

Modo bán bánh rán mochi của Nhật, khác với bánh rán thường của Mỹ. Vì nó làm từ bột mochi nên nó dai hơn. Những cái bánh rán này không ngọt lắm. Modo cũng nằm ở Waikiki trong International Marketplace. Họ thường có bán các hương vị như sô cô la, dâu, chanh dây (liliko'i), trà xanh và bánh quy và kem.

Pipeline Bakery (★★★★☆)

By Alan Tong
tongalan@hawaii.edu

Pipeline Bakery là một cửa hàng bánh ở trên đại lộ Waialae. Ở đây có một chuyến xe buýt từ Waikiki. Nhiều người dân địa phương biết cửa hàng này rồi, tức là bánh ở đây phải ngon. Tuy nhiên, tôi nghĩ bánh ở đây không có gì đặc biệt đâu. Bánh tôi mua nó quá khô và không đủ ngọt.



Bánh của Pipeline Bakery.

Magnolia Ice Cream & Treats (★★★★☆)

By Tiffany William
tynwilli@hawaii.edu

Magnolia là một cửa hàng kem có vài chi nhánh ở đảo này, một chi nhánh nằm ở Waikiki trong International Marketplace. Ở đây bạn có thể mua halo-halo. Nó giống chè của nước Phi luật tân. Tôi đã mua món tên mahalo-halo. Trong đó có đủ thứ, có kem ube, đậu, mít, dừa, vân vân. Họ có nhiều hương vị của kem và một số vị tùy chọn khác cho halo-halo. Đến đây bạn sẽ được thưởng thức một món tráng miệng vừa lạnh và vừa ngọt.

Malu Honolulu (★★★★☆)

By Tiffany William
tynwilli@hawaii.edu

Malu là một chỗ nhỏ hơi gần Ala Moana. Nó bán kem tươi, taiyaki, bánh ngọt, đồ uống, kimbap, vân vân. Kem tươi của họ ăn cũng được, không mịn lắm. Khi tôi đi, họ chỉ có kem vanilla thôi, nhưng họ có nhiều những đồ để đặt trên kem. Tôi cũng mua taiyaki và một bánh nama sô cô la nướng. Bánh nama giống một cái loại kẹo mềm hay sô cô la, chứ không giống bánh kem cho lắm. Taiyaki ăn cũng được, tôi đã ăn thử và thấy nó ngon.



Bánh nama sô cô la nướng ở Malu.

school got you down?

Ketamine Clinic of Hawaii
4,500 Ala Moana Blvd suite 470
Honolulu, HI 96814

