

Những món ăn ngon khi đi tour du lịch Phan Thiết

Du lịch Phan Thiết là một thành phố biển nổi tiếng với các khu [Resorts in Phan Thiet](#) cao cấp chạy dài theo bờ biển. Biển đẹp tạo nên những cảnh quan đẹp cho Phan Thiết, và cũng chính biển cũng tạo ra nguồn tài nguyên Hải Sản vô cùng phong phú và đa dạng. Ẩm thực Phan Thiết đa dạng từ những món ăn sang trọng cho đến những món ăn dân dã, bình dị, đáp ứng mọi nhu cầu của thực khách khi du lịch và lưu trú tại các [khách sạn ở Phan Thiết](#). Và để có thêm thông tin về những địa chỉ Quán Ăn Ngon tại Phan Thiết. Xin mời bạn đọc và tham khảo qua một số địa chỉ hữu ích dưới đây.

Quán ăn Ngon Phan Thiết

Có thể nói ẩm thực Phan Thiết rất phong phú, đặc điểm riêng là làm món gì cũng hơi ngọt so với các địa phương khác. Tuy nhiên khi đã ăn quen rồi thì ăn rất nghiện. Trong đó phải kể đến: Bánh canh chả cá, hủ tiếu vịt, mì quảng, cuốn chả (đây là loại đặc trưng, rất to, nước mắm thì số dách), bánh cặn, hủ tiếu xá xíu, bánh bột lọc, Bánh tráng mắm ruốc, biến thể của bánh tráng mắm ruốc nướng (có nem, chả, mỡ hành, trứng cút) , bánh xèo, hột vịt lộn (có thêm đồ chua, khác hẳn những nơi khác). Ở các quán hải sản thì các bạn nhớ gọi món gỏi cá mai, hoặc giông (cái này hơi hiếm, thường ở ngoài mũi né mới có). Ngoài ra còn có món Canh chua (nhà hàng Nam Thạnh Lầu) bạn nên ăn thử, rất là ngon. Còn 1 món độc nữa chỉ bán buổi sáng, 7-8h30 ngay ngã tư đường Nguyễn Tri Phương và ngô sĩ liên đó là Bánh Nghệ. Bánh này thì độc phải biết, chưa thấy nơi nào bán.

Tiệm cơm

Nếu các bạn đến Phan Thiết muốn ăn cơm hải sản ngon và rẻ thì nên ăn ở quán XUÂN VÀNG (bờ kè cà ty). Nếu muốn ăn cơm bình dân mà giá cả hợp lý có thể ghé tiệm cơm Làng Vãn (quán này không có món hải sản) ngay gần đầu đường Tuyên Quang, đoạn từ Nguyễn Tất Thành queo vào. Tiệm cơm Cỏ May cũng trên đường Tuyên Quang luôn. Hai quán này ăn ngon mà giá cả mềm, tầm 20-25k/ phần cơm.

Bánh xèo

Trên đường Thủ Khoa Huân, gần Sở NN & PTNT Bình Thuận hoặc trên đường Nguyễn Hội, ngay gần gạch bông Công Tín, 4k/cái.

Bánh Canh

Xin giới thiệu du lịch Bánh Canh Bà Xíu ở đường Kim Đồng, bánh canh Bà Lý ở đường Trần Hưng Đạo theo hướng vô Sài Gòn lại (quán nằm bên tay phải). Ở Phan Thiết có món Bún bò cũng ngon (không phải bún bò Huế đâu nhé), có bạn giới thiệu ăn ở số 37 Nguyễn Văn Trỗi. Quán bán buổi sáng thôi, có bán cả Mì quảng và Phở miến gà.

Quán Vịt

Bạn có thể ghé quán Hai Phương nằm trên đường Lê Quý Đôn. Thịt vịt ở đây thật nhiều hơn da, con vịt không to như vịt Thanh, ăn thịt vịt thơm và chắc thịt (người Phan Thiết hay gọi là vịt cỏ hay vịt ghe).

Chả Giò Cá

Đến Phan Thiết nên đi ăn Chả Giò Cá (nhân trong là củ sắn và cá), nhìn cuốn chả giò hấp dẫn vì loại bánh tráng đem cuốn là loại bánh chỉ có ở Bình Thuận làm, cho nhiều muối và bột gạo gi đấy nên chiên lên cuốn chả giò sẽ ra màu vàng ươm. Món này ăn kèm rau sống, trứng, nem, chả với nước mắm đậu phộng. Ngon nhất là quán chả cá Dung nằm trên đường Võ Thị Sáu. Xuống dốc cầu Trần Hưng Đạo thì rẽ phải gặp đường Võ Thị Sáu, chạy khoảng gần 800m thì thấy quán nằm bên phải.

Ăn sáng thì có cơm gà Hạnh Hương đường Tuyên Quang, Mỹ Hương cũng đường Tuyên Quang. Đặc biệt trong khu ăn uống chợ Phan Thiết có một hàng bán Gỏi cá mai ướt ăn ngon,

món này giờ ở Phan Thiết rất hiếm. Nước mắm hơi đặc biệt, nước mắm đậu phộng chuối chín già nhuyễn (món gỏi cá mai hay bán trong nhà hàng được gọi là Gỏi cá mai khô). Trái cây thì một loạt quán ngay đường Nguyễn Tất Thành, mình thì thấy quán Giao ngay trước Sở Tư Pháp là ngon nhất. Quán hải sản ngon rẻ thì nên lên khu Phạm Ngọc Thạch, phía sau khách sạn 19/4 ăn thì giá ok hơn Bờ Kè

Nhà hàng ngon tại Phan Thiết

1/ QUÁN 49 (ĐÚNG BÌNH DÂN): Đến Phan Thiết mà không ăn hải sản thì xem như bạn chưa từng đến đây. Yên tâm rằng bạn sẽ được thưởng thức đồ biển tuyệt ngon với giá cực mềm tại quán 49(Đúng Bình Dân) đường Phạm Văn Đồng, Phan Thiết, quán nằm trên hướng từ Sài Gòn ra vừa qua khỏi cầu Trần Hưng Đạo queo phải là đến. Với không khí mát mẻ , thoáng đạt và sức chứa khoảng 100 người. Thực đơn các món hải sản phong phú quán có nhiều món đặc sản như gỏi cá mai, cá lồi xối mỡ, cá bò hòm, tôm mũ ni, răng mực nướng, các loại lẩu... Ngoài ra bạn còn có thể thưởng thức các đặc sản khác từ đồng và đèo điểu tại đây. Quán còn nhận thêm cơm đoàn nếu đặt trước sẽ giảm % cho từng hóa đơn và được miễn phí trà đá, khăn lạnh , trái cây. Khi order bất cứ món gì bạn sẽ không phải chờ đợi lâu như các quán khác. Chắc chắn bạn sẽ hài lòng với thực đơn phong phú mà rất ngon, đúng bình dân tại đây. Quán mở cửa phục vụ từ 10h sáng đến 12h khuya.”

2/ Quán Xuân Vàng (01-phạm văn đồng-tp phan thiết): quán này nổi tiếng nhiều món như cá lồi xối mỡ, cá bò hòm , giông nướng , lẩu ghe, gỏi cá mai , canh chua cá bóp , tôm mũ ni, và nhiều món ăn chơi như răng mực , cơm cháy hành mỡ hay kho quẹt ,nghe đã muốn thêm rồi . Ông chủ quán tên Tùng là người địa phương rất tốt bụng và vui tính, quán này có sức chứa khoảng 350 khách rất phù hợp với các khách đoàn và khách lẻ. Bất mí nha các bạn gọi điện thoại đặt bàn sẽ được miễn phí khăn lạnh, trái cây tráng miệng và có món (quái đãng) nữa hahaha rất thích , quán này bán từ 9h sáng đến hơn 12h đêm.

3/ Hủ tíu sườn-óc Quyên: vừa qua cầu Cà Ty về lại Sài Gòn, bỏ 1 ngã 3 sát sông, tới ngã 3 kể sẽ thấy quán hủ tíu đó liền (nó nằm đối diện đường vô Đình Vạn Thủy Tú bên trái đường) ăn theo khẩu vị Hoa. 4B có thể để bên hông nhà, cũng là đường chạy vô chợ được.

4/ HTX hải sản bình dân cặp bờ kè sông Cà Ty: từ Sài Gòn ra vừa qua khỏi cầu Cà Ty – Trần Hưng Đạo queo phải luôn là gặp nguyên dãy quán nhậu hải sản bình dân từ 3h chiều và Lẩu May mắn thì các bạn sẽ được ăn Cá bò hòm (nó hình vuông giống cái... mà nó mang tên). Ở khu vực này bạn có thể qua Quán Xuân Vàng, vừa ngon vừa rẻ , anh chủ quán vui tính hay khuyến mãi món khai vị. Trước 7h tối thì còn có món cháo quái đản nấu từ các loại nước lợc, lâu lâu còn có thêm miếng ốc, cá...các bác nhớ xí phần trước món này đó nha (free)

5/ Cơm gà – bánh xèo Cây Phượng: quán này nấu kiểu cơm gà Hội An, nó nằm ngay trên đường Tuyên Quang ngay sau lưng phòng Qly XNC của Tp.Phan Thiết đó (ngã 3 bên trái đầu tiên của đường Nguyễn Tất Thành). Quán này chỉ bán cơm gà buổi sáng, buổi chiều bán bánh xèo.

6/ Kim Sơn Lầu: ngay ở khu chợ Phan Thiết, còn mấy quán kế bên nữa cũng xài chữ “lầu” có món canh chua cá tê lười theo gu Hoa kiều. Có bãi để xe.

7/ Vịt đồng 2 Phương: cực ngon, bổ, rẻ, 90k/ nửa con (tháng 2/2010) với đầy đủ gỏi, xôi, cháo (free). Cuối đường Tuyên Quang queo trái qua Lê Quý Đôn, bán từ 2h. Có món vịt nướng hành khá lạ miệng nhưng nhớ yêu cầu họ nướng đầu hành dưới miếng vịt thay vì trưng đầu hành làm kiếng.

8/ Cơm gà Phước Hiền: J9 Hoàng Hoa Thám. Muốn ăn xôi phải gọi điện đặt trước.

9/ Phong Vân quán: chân cầu Phú Hải trên đường vô Mũi Né, trước trạm thu phí, chuyên về hải sản, giá mềm hơn mấy quán khác 1 tí.

10/ Cơm Mỹ Hương: ngay đường Tuyên Quang.

11/ Bánh canh chả cá: hình như số 496 hay 596 gì đó ở Trần Hưng Đạo, đoạn đổ về lại Sài Gòn, gần tới ngã 3 hình chữ Y, nằm bên trái, bán từ 15h đông nghẹt à.

12/ Dũng Sử: nổi tiếng về hải sản, có món canh rong biển hơi tanh đặc trưng nhưng tốt cho sức khỏe. Đã dời về Ngự Ông, gần Dinh Vạn Thủy Tú. Từ Mũi Né đổ về Sài Gòn, vừa qua cầu Cà Ty – Trần Hưng Đạo, rẽ trái cặp bờ kè rồi rẽ phải vô Ngự Ông. Hoặc đi thẳng tới ngã 3 kế, thấy pano dẫn vô Dinh Vạn Thủy Tú bên trái thì quẹo theo!

Quán Ngon ở Mũi Né

1/ Cát Vàng: có show hải sản ngay trước quán, giá tôm sú biển (khoảng 8 con/kg) rẻ hơn ở Nha Trang. Phục vụ hơi chậm.

2/ Lâm Tòng Quán quán bình dân sát bên hông trái Ngọc Sương: chủ quán người Bắc, món ăn khá thú vị nếu hợp gu của chủ quán, cũng đông nghẹt nhưng nhân viên không “mắc dịch” như Cây Bàng. Có món đậu hũ kho tộ với thơm ăn thích lắm.

3/ Lan Cầu Ké: ngay trên đường các bác vô Mũi Né, gần làng chài Phú Hải, nằm bên tay trái. Cũng hỏng thua gì Cây Bàng & Dũng Sử.

4/ Ngọc Sương: nổi tiếng lâu rồi, nhưng các bạn nhớ thử món cơm chiên hải sản nồi đất nhen.

Nhà hàng Ngon ở Hòn Rơm

1/ Mì Lý Quan Kỳ: trên đường vô Hòn Rơm, đối diện nhà thờ – Sơn chủ quán

2/ KDL Hòn Rơm: buổi chiều các bác có thể thưởng thức Sò Điệp (chính xác là sò quạt) nướng, cua long, mực nướng hấp, giông (mùa mưa).

Đặc sản Phan Thiết

1/ Giông: Đến phan thiết mà chưa ăn giông nướng thì các bạn chưa đến phan thiết đó, con này cực kỳ sạch vì chỉ ăn muối, uống nước sương chứ không như Kỳ đà ăn thịt chết. Các bạn đi mùa mưa thì Giông mới mập, chọn con nào nhìn rần rì, dữ dằn, bụng & chân dính cát đỏ nhiều thì là Giông Tuy Phong ngon hơn. Đã chiên thì nướng muối ớt là đã nhất. Nhớ ăn Giông cái ngon hơn Giông đực. Nhưng ăn kiểu này là góp phần gây hại cho thiên nhiên hoang dã vì đây là loài thiên địch có ích. Đến Phan Thiết bạn nên ghé quán XUÂN VÀNG để thưởng thức món này, Quán chuyên bán Giông sống (giông còn chạy tung tăng)

2/ Cá ó sao: nó cũng là dòng đuối thôi, các bác làm xào lăn hay canh chua đều ngon nhưng dễ dính cá lồi đó nha. Nếu có Hắc cá thì ngon (hiếm cực kỳ), con này thịt xẻ ra cũng đen thui luôn nên được gọi đùa là đuối Obama.