redbean®
RESTAURANT

redbean®
RESTAURANT

STARTER

PORK WHITE ROSE **138.000**
포크 화이트 로즈
Origin: Local specialty
Dumplings cake is a typical dish of Hoi An Quang Nam. Due to its small, pretty and white appearance, it looks like roses, so it is called White Rose, made from rice our and pork.
만두 케이크는 Hoi An Quang Nam의 전형적인 요리입니다. 작고 예쁘고 하얀 생김새가 장미꽃을 닮았다고 해서 우리 쌀과 돼지고기로 만든 백장미라고 합니다.

HANOI CRISPY SPRING ROLLS **145.000**
하노이 크리스피 스프링롤
Origin: Northern cuisine Rice paper sheets rolled with pork, egg, wood ear and shitake mushrooms, rice vermicelli and Tra Que village mixed herbs. Deep fried, served with a sweet and sour dipping sauce
원산지: 북부 요리 돼지고기, 계란, 목이버섯, 표고버섯, 쌀국수, 짜께마을 혼합 허브로 만든 라이스페이퍼 시트. 새콤달콤한 디핑 소스와 함께 제공되는 튀김

RED BEAN HOI AN SPRING ROLLS **145.000**
팥 호이안 스프링롤
Origin: Local specialty Chefs special creation of fried trianggular spring rolled with shrimp, pork and onion served with a sweet and sour dipping sauce
원산지: 새우, 돼지고기, 양파를 곁들인 삼각 춘권 튀김과 새콤달콤한 디핑 소스를 곁들인 현지 특선 셰프 특별 창작품

THREE FRIENDS **138.000**
세 친구
Origin: Local specialty A Hoi An specialty known as the "three friends". A combination of river shrimp, pork belly and fresh herbs wrapped and tied together with strips of spring onion. Served with a sweet and sour dipping sauce
유래: 지역 특산품 "세 친구"로 알려진 A Hoi An 특산품. 민물새우, 삼겹살, 신선한 허브를 함께 싸서 파 조각으로 묶은 요리입니다. 새콤달콤한 디핑 소스와 함께 제공

HOI AN FRESH SPRING ROLLS **138.000**
세 친구
Origin: Local cuisine Rolled soft rice paper sheets rolled with pork, shrimp, rice vermicelli and pickled vegetables. Served with a sweet and sour dipping sauce
원산지: 향토 요리 돼지고기, 새우, 당면, 야채 절임으로 말아 만든 부드러운 라이스 페이퍼 시트. 새콤 달콤한 디핑 소스와 함께 제공

CRISPY MORNING GLORY WITH SHRIMP **138.000**
세 친구
Tempura morning glory with green mango, carrot, shrimp salad and fish dressing
그린 망고, 당근, 새우 샐러드, 생선 드레싱을 곁들인 튀김 나팔꽃

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오
All prices are quoted in (,000) VND
모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

redbean®
RESTAURANT

SOUP

VEGETABLE & MUSHROOM SOUP **125.000**
야채 & 버섯 수프
Origin: Oriental soup A healthy soup made with mushrooms, vegetables (carrot, broccoli, cauliflower, corn, onion) and drizzled egg, served in a hot clay pot
원산지: 오리엔탈 수프 버섯, 야채(당근, 브로콜리, 콜리플라워, 옥수수, 양파)와 이슬비 계란을 뜨거운 점토 냄비에 넣어 만든 건강한 수프

HOI AN CHICKEN SOUP WITH SAPA MUSHROOMS **138.000**
사파 버섯을 곁들인 호이안 치킨 수프
Origin: Local specialty An aromatic soup made from a recipe passed down through the generations, with marinated chicken egg, chicken, mushrooms, ginger, spring onion and Tra Que village vegetables. Served in hot clay pot
원산지: 지역 특산품 절인 닭고기 달걀, 닭고기, 버섯, 생강, 파, 짜께 마을 야채를 사용하여 대대로 내려오는 조리법으로 만든 향긋한 수프입니다. 뜨거운 점토 냄비에 제공

SWEET AND SOUR SEAFOOD SOUP **148.000**
새콤달콤한 해산물 수프
Origin: Local specialty Squid, shrimp, sea bass, fish broth,onion , pineapple, chili, spring onion,served in hot clay pot
원산지: 현지 특산품 오징어, 새우, 농어, 생선 육수, 양파, 파인애플, 칠리, 파, 뜨거운 점토 냄비에 제공

CRAB MEAT SOUP WITH MUSHROOM AND ASPARAGUS **148.000**
버섯과 아스파라거스를 곁들인 게살 수프
Origin: Local specialty A rich crab meat soup with mushrooms, asparagus and egg white, served in hot clay pot
원산지: 지역 특산품 버섯, 아스파라거스, 달걀 흰자를 넣은 진한 게살 수프를 뜨거운 점토 냄비에 담아 제공

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오
All prices are quoted in (,000) VND
모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

redbean®
RESTAURANT

SALAD

CHEF'S SALAD **168.000**
셰프의 샐러드
Origin: A Chef's signature dish Poached shrimp, sliced avocado, tomato, served with Vietnamese apricot dressing and herb
원산지: 셰프의 대표 요리 데친 새우, 얇게 썬 아보카도, 토마토, 베트남 살구 드레싱 및 허브와 함께 제공

LOTUS STEM WITH TOFU SALAD **145.000**
두부 샐러드를 곁들인 연줄기
Origin: Vietnamese salad Handpicked lotus stems with tofu, carrots, onions, mixed herbs and peanuts served with a Vietnamese rice vinegar sauce
원산지: 베트남 샐러드 두부, 당근, 양파, 혼합 허브, 땅콩을 곁들인 손으로 딴 연꽃 줄기에 베트남 쌀식초 소스를 곁들임

BANANA FLOWER WITH CHICKEN SALAD **148.000**
치킨 샐러드를 곁들인 바나나 꽃
Origin: Local specialty Shredded chicken with banana flower, carrots, onions, peanuts, coriander and other herbs. Mixed with a sweet and sour sauce
원산지: 바나나 꽃, 당근, 양파, 땅콩, 고수풀 및 기타 허브를 곁들인 현지 특산품 갈가리 찢긴 닭고기. 새콤달콤한 소스가 어우러져

RED BEAN HOI AN SALAD **178.000**
팥 호이안 샐러드
Origin: A Chef's signature dish Handpicked lotus stems from Dai Loc village lakes (40 km from Hoi An). Combined with onions, carrots, peanuts and shrimps. Dressed in ne Vietnamese fish sauce flavored with star anise from the mountainous areas of Quang Nam Province
원산지: 셰프의 대표 요리 다이록 마을 호수(호이안에서 40km)에서 손수 수확한 연꽃 줄기입니다. 양파, 당근, 땅콩, 새우와 함께. 꽝남 산간 지방에서 나는 팔각으로 맛을 낸 네 베트남식 피시 소스를 곁들인 요리

VIETNAMESE BEEF SALAD **158.000**
베트남식 비프 샐러드
Origin: Vietnamese salad Traditional Vietnamese style beef salad. Wok fried beef, lime juice, green banana, sour star fruit, green mango, banana flower, sesame seeds, peanuts and crispy shallots in a sweet and sour sauce
원산지: 베트남 샐러드 전통 베트남식 비프 샐러드. 웍에 튀긴 쇠고기, 라임 주스, 그린 바나나, 사워 스타 프루트, 그린 망고, 바나나 꽃, 참깨, 땅콩, 바삭한 샬롯을 새콤달콤한 소스에 곁들인 요리

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오
All prices are quoted in (,000) VND
모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

redbean®
RESTAURANT

MAIN

SEAFOOD

SEAFOOD ON HOT PAN **285.000**
뜨거운 팬에 해산물
Origin: Vietnamese cuisine A selection of prawns, squid served on a hot stone pan with vegetables, rice noodles and fresh herbs
원산지: 베트남 요리 다양한 새우, 오징어, 야채, 쌀국수, 신선한 허브와 함께 뜨거운 돌솥에 제공

SEAFOOD SKEWER **285.000**
해산물 꼬치
Sea bass, squid, prawn, turmeric, lemongrass served with rice noodle and pickle vegetable
농어, 오징어, 새우, 강황, 레몬그라스, 쌀국수, 야채 피클

WOK FRIED SQUID WITH FISH SAUCE AND VEGETABLES **148.000**
생선 소스와 야채를 곁들인 웍 오징어 튀김
Origin: Vietnamese cuisine Squid, spring onion, ginger, chili, garlic, sauce served with steamed rice or rice noodles
원산지: 베트남 요리 오징어, 파, 생강, 칠리, 마늘, 찐 쌀 또는 쌀국수와 함께 제공되는 소스

FISH ON HOT PAN **285.000**
뜨거운 팬에 생선
Origin: Vietnamese cuisine Fish selected from Hoi An market is marinated with galangal juice, turmeric, garlic, shallot and sauce. Served on a hot stone pan with rice noodles, vegetables and a dipping sauce
원산지: 베트남 요리 호이안 시장에서 엄선한 생선을 양강근 주스, 강황, 마늘, 샬롯, 소스에 재워 둡니다. 쌀국수, 야채, 디핑 소스와 함께 뜨거운 돌판에 제공

STIR-FRIED PRAWN WITH TAMARIND SAUCE **245.000**
타마린드 소스를 곁들인 새우 볶음
Origin: Vietnamese cuisine Prawns cooked in a tamarind sauce with cinnamon, shallots, garlic and mixed vegetables giving a rich, sweet flavor reminiscent of Southern Vietnamese cooking. Served with steamed rice
원산지: 베트남 요리 계피, 샬롯, 마늘 및 혼합 야채와 함께 타마린드 소스로 조리한 새우로 베트남 남부 요리를 연상시키는 풍부하고 달콤한 맛을 냅니다. 찐 쌀과 함께 제공

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오
All prices are quoted in (,000) VND
모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

redbean®
RESTAURANT

MAIN

BEEF

BEEF IN COCONUT **328.000**
뜨거운 팬에 해산물
Wok fried beef with coconut milk served with steamed rice, cabbage and carrot broth, sautéed vegetable.
코코넛 밀크를 곁들인 냄비에 볶은 쇠고기는 찐 쌀, 양배추, 당근 국물, 볶은 야채와 함께 제공됩니다.

VIETNAMESE BEEF STEAK ON HOT PAN VIETNAMESE STYLE **328.000**
핫 팬 베트남 스타일의 베트남 쇠고기 스테이크
Origin: Central and Southern Vietnamese cuisine At Red Bean Hoi An we transform this favorite into a great lunch or dinner dish using quality 180 gram beef steak from the US, topped with our Chef's special sauce. A classic combination of beef, eggs and vegetables served on a hot pan together with a Vietnamese baguette
원산지: 베트남 중부 및 남부 요리 Red Bean Hoi An에서는 셰프의 특제 소스를 얹은 고품질 미국산 180g 쇠고기 스테이크를 사용하여 이 인기 메뉴를 훌륭한 점심 또는 저녁 요리로 변형합니다. 쇠고기, 계란, 야채의 고전적인 조합이 베트남식 바게트와 함께 뜨거운 팬에 제공됩니다.

BEEF TRIO **328.000**
비프 트리오
Origin: Vietnamese cuisine Grilled beef skewer, beef in betel leaf and beef sugar cane with special Chef sauce. Served in clay pots and served with steamed rice and sautéed vegetable
원산지: 베트남 요리 쇠고기 꼬치구이, 빈랑잎 쇠고기, 쇠고기 사탕수수를 셰프 특제 소스와 함께 굽는 요리. 항아리에 담아 찐 쌀과 볶은 야채와 함께 제공

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오
All prices are quoted in (,000) VND
모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

redbean®
RESTAURANT

POULTRY

GRANDMOTHER'S BRAISED CHICKEN WITH GINGER **228.000**
생강을 곁들인 할머니의 찐 닭
Origin: Local specialty A generational recipe popular in Northern Vietnam. Countryside free-range chicken is braised in sauce, sugar, ginger and onion. Served with steamed rice and sautéed vegetable
원산지: 지역 특산품 베트남 북부에서 인기 있는 세대별 조리법. 시골 토종 닭을 소스, 설탕, 생강, 양파로 찐 요리입니다. 찐 쌀과 볶은 야채와 함께 제공

CHICKEN ON HOT PAN **228.000**
뜨거운 팬에 치킨
Origin: Local specialty Chicken served on a hot pan with the distinct flavors of Vietnam including ginger, lemongrass, chili, turmeric, galangal and coca cola. Served with rice noodles and vegetables
원산지: 생강, 레몬그라스, 칠리, 강황, 양강근, 코카콜라를 포함한 베트남의 독특한 맛과 함께 뜨거운 팬에 제공되는 현지 특선 치킨. 쌀국수와 야채를 곁들인

WOK FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS OR LEMONGRAS **215.000**
캐슈넛 또는 레몬그라를 곁들인 웍 프라이드 치킨
Origin: Northern Vietnamese cuisine A balanced healthy dish full light flavors. Chicken breast is wok fried with cashew nuts, capsicum, turmeric, galangal and sauce. Served with steamed rice
원산지: 베트남 북부 요리 담백한 맛이 가득한 균형잡힌 건강 요리. 닭가슴살은 캐슈넛, 고추, 강황, 양강근, 소스와 함께 냄비에 튀긴 요리입니다. 찐 쌀과 함께 제공

GRILLED CHICKEN IN BAMBOO **258.000**
대나무로 구운 치킨
Origin: Local specialty Chicken thigh is marinated in Vietnamese honey from the mountainous regions, grilled and served with sautéed vegetables
원산지: 지역 명물인 닭다리살을 베트남산 산간 꿀에 재워 구운 후 볶은 야채와 함께 제공

CHICKEN NOODLE SOUP - HOI AN STYLE **178.000**
치킨 누들 수프 - 호이안 스타일
Origin: Turning a famous Hanoi dish into a local specialty A bowl of steaming hot Pho broth made by slow cooking (7 hours) meat, bones and sauce to extract the flavors. Poured over local rice noodles and chicken. Served with lime, fresh red chili slices and chili sauce on the side
기원: 유명한 하노이 요리를 지역 특산품으로 만들기 고기, 뼈, 소스를 천천히 익혀(7시간) 풍미를 추출하여 만든 뜨거운 포 국물 한 그릇. 현지 쌀국수와 치킨을 얹었습니다. 측면에 라임, 신선한 레드 칠리 슬라이스, 칠리 소스와 함께 제공

GRILLED HONEY CHICKEN THIGH **228.000**
허니 치킨 허벅다리 구이
Origin: Local specialty Chicken thigh is marinated in Vietnamese honey from the mountainous regions, grilled and served with sautéed vegetables
원산지: 지역 명물인 닭다리살을 베트남산 산간 꿀에 재워 구운 후 볶은 야채와 함께 제공

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오
All prices are quoted in (,000) VND
모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

redbean®
RESTAURANT

PORK

BUN CHA HANOI **198.000**
분차 하노이
Origin: Hanoi specialty - Northern Vietnamese cuisine Char-grilled pork patties served with fresh rice noodles and a small basket of fresh vegetables (including lettuce leaves and mixed herbs). Served with a Vietnamese dipping sauce, garnished with sliced green papaya and carrots
원산지: 하노이 특선 - 베트남 북부 요리 숯불로 구운 돼지고기 패티에 신선한 쌀국수와 작은 바구니의 신선한 야채(상추 잎 및 혼합 허브 포함)를 곁들입니다. 얇게 썬 그린 파파야와 당근을 곁들인 베트남 디핑 소스와 함께 제공

WOK FRIED PORK WITH TROPICAL FRUIT SAUCE **188.000**
열대 과일 소스를 곁들인 돼지고기 볶음
Origin: Vietnamese cuisine Stir fried pork with pineapple, tomato, onion, capsicum, baby corn and chef secret sauce. served with steamed rice
원산지: 베트남 요리 파인애플, 토마토, 양파, 고추, 옥수수, 셰프 비법 소스와 함께 튀긴 돼지고기 볶음. 찐 쌀과 함께 제공

GRILLED PORK IN BAMBOO **248.000**
대나무로 구운 돼지고기
Marinated pork and served in the bamboo then grilled and served with steamed rice, cabbge and carrot broth, sautéed vegetable
돼지고기를 재워 대나무에 재운 후 구운 밥, 양배추와 당근 육수, 볶은 야채와 함께 제공

BRAISED PORK BELLY **188.000**
삼겹살찜
Origin: Vietnamese cuisine A type of caramelized pork stew with sauce and Vietnamese style fried eggs, served with steamed rice
원산지: 베트남 요리 소스와 베트남식 계란 후라이를 곁들인 캐러멜 돼지고기 스튜의 일종으로 밥과 함께 제공

VEGETARIAN

SOFT TOFU WITH MUSHROOM AND TOMATO SAUCE **148.000**
버섯과 토마토 소스를 곁들인 부드러운 두부
Origin: Vietnamese cuisine Tofu, straw mushrooms and onion in a fresh tomato sauce. Served with steamed rice Gluten free | Vegetarian
원산지: 베트남 요리 신선한 토마토 소스에 두부, 짚 버섯, 양파. 찐 쌀과 함께 제공 글루텐 프리 | 채식주의자

SAUTÉED MIXED VEGETABLES WITH CASHEW NUT **128.000**
캐슈넛을 곁들인 혼합 야채 볶음
Origin: Vietnamese cuisine Cauliflower, broccoli, carrot, bok-choy and straw mushrooms. Served with steamed rice Gluten free | Vegetarian
원산지: 베트남 요리 콜리플라워, 브로콜리, 당근, 청경채, 짚버섯. 찐 쌀과 함께 제공 글루텐 프리 | 채식주의자

BRAISED EGGPLANT IN CLAY POT **148.000**
점토 냄비에 삶은 가지
Origin: Vietnamese cuisine Braised eggplant and onions cooked in a clay pot with fresh turmeric and basil. Served with steamed rice Gluten free | Vegetarian
원산지: 베트남 요리 신선한 강황과 바질을 곁들인 점토 냄비에 가지와 양파를 찐 것. 찐 쌀과 함께 제공 글루텐 프리 | 채식주의자

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오
All prices are quoted in (,000) VND
모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

redbean®
RESTAURANT

RICE AND NOODLE

HOIAN CHICKEN RICE **188.000**
호이안 치킨 라이스
Origin: Tumeric rice cooked and served with shredded chicken breast local chicken Vietnamese mint, home make chili sauce, soya sauce, served with julienne green papaya salad, cabbage and carrot broth
원산지: 강황밥을 잘게 썬 닭가슴살과 함께 제공 베트남 민트, 집에서 만든 칠리 소스, 간장 소스, 줄리엔 그린 파파야 샐러드, 양배추 및 당근 국물과 함께 제공

WOK FRIED NOODLE **198.000**
웍 볶음면
Fresh rice noodle with vegetables and your choice of seafood, meat or tofu
신선한 야채와 해산물, 고기 또는 두부 중 선택 가능한 신선한 쌀국수

MI QUANG NOODLES **178.000**
미꽝 국수
Origin: Local specialty A classic noodle dish from Quang Nam Province. Thin at rice noodles with shrimp, chicken, egg, crushed peanuts, homemade rice crackers and fresh herbs
유래: 지역 특산품 꽝남성의 고전적인 국수 요리. 새우, 닭고기, 계란, 으깬 땅콩, 집에서 만든 쌀과자, 신선한 허브를 넣은 얇은 쌀국수

BEEF NOODLE SOUP - HOI AN STYLE **188.000**
소고기 국수 - 호이안 스타
A bowl of steaming hot beef Pho broth made by slow cooking (7 hours) meat, bones and sauce to extract the flavour. Poured over local rice noodles and sliced beef. Served with lime, fresh red chili slices and chili sauce on the sid
고기, 뼈, 소스를 천천히 익혀(7시간) 풍미를 추출하여 만든 김이 나는 뜨거운 쇠고기 포 국물 한 그릇. 현지 쌀국수와 얇게 썬 쇠고기를 얹었습니다. 시드에 라임, 신선한 레드 칠리 슬라이스, 칠리 소스와 함께 제공

FRIED RICE **188.000**
볶음밥
Rice, chicken, egg, carrot, green pea, fresh corn, and your choice of seafood, meat or tofu
쌀, 닭고기, 계란, 당근, 완두콩, 신선한 옥수수, 해산물, 고기 또는 두부 중 선택

CRISPY NOODLES **198.000**
바삭한 국수
Origin: Vietnamese cuisine Deep fried crispy egg noodles with vegetables and your choice of seafood, meat or tofu
원산지: 베트남 요리 야채와 해산물, 고기 또는 두부를 선택하여 튀긴 바삭한 계란 국수

HUE STYLE - RICE VERMICELLI SOUP / HUE STYLE **188.000**
쌀국수
Origin: Central Vietnamese cuisine Originating from the old Imperial capital of Hue, this is a popular Hue style spicy beef noodle soup. Rice noodles are served with beef and pork in a broth flavor with lemongrass, chili, sauce and fresh herbs
원산지: 베트남 중부 요리 고대 제국 수도인 후에에서 유래한 인기 있는 후에 스타일의 매운 소고기 국수입니다. 쌀국수는 레몬그라스, 칠리, 소스 및 신선한 허브를 곁들인 육수 맛의 소고기와 돼지고기와 함께 제공됩니다.

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오
All prices are quoted in (,000) VND
모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

redbean®
RESTAURANT

DESSERT

FRUIT PLATTER **115.000**
과일 플래터
Origin: Local fruits
원산지: 현지 과일

SWEET GREEN BEAN DUMPLING **98.000**
단팥만두
Origin: Vietnamese dessert A Vietnamese favorite dessert of sweet green bean dumplings in a sugar syrup sauce
Gluten free
원산지: 베트남 디저트 설탕 시럽 소스에 달콤한 완두콩 만두를 넣은 베트남인이 좋아하는 디저트
글루텐 프리

MANGO STICKY RICE **148.000**
망고 찹쌀
Origin: Vietnamese dessert Sticky rice flavored with coconut milk, topped with sesame seeds, served with fresh mango
Gluten free | Contains dairy products
원산지: 코코넛 밀크로 맛을 낸 베트남 디저트 찹쌀에 참깨를 얹고 신선한 망고와 함께 제공
글루텐 프리 | 유제품 함유

ICE CREAM **148.000**
아이스크림
Origin: New Zealand Your choice of 2 scoops of either: classic vanilla, rum & raisin, white chocolate & raspberry, strawberry or homemade passion fruit
원산지: 뉴질랜드 클래식 바닐라, 럼 & 건포도, 화이트 초콜릿 & 라즈베리, 딸기 또는 홈메이드 패션 프루트 중 2스쿱 선택

BANANA FLAMBÉ **148.000**
바나나 플랑베
Origin: Western dessert Southeast Asian banana is flambéed with honey served hot with a scoop of vanilla ice cream
원산지: 서양 디저트 동남아시아 바나나는 바닐라 아이스크림 한 스쿱과 함께 뜨거운 꿀과 함께 제공됩니다.

GRILLED BANANA WITH COCONUT MILK **115.000**
코코넛 밀크를 곁들인 구운 바나나
Origin: Vietnamese dessert Fresh banana rolled in sticky rice, grilled and served with pandan- flavored coconut milk
Gluten free
원산지: 베트남 디저트 신선한 바나나를 찹쌀밥에 말아 구운 후 판단향 코코넛 밀크와 함께 제공
글루텐 프리

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오
All prices are quoted in (,000) VND
모든 가격은 천(000) VND 단위로 표시됩니다

RED BEAN RESTAURANT

No.132 Hung Vuong Street, Thanh Ha, Hoi An City, Vietnam
T: +84 235 3915915 - E: hoian@redbeanrestaurant.com
W: www.redbeanrestaurants.com