



**redbean**<sup>®</sup>  
RESTAURANT



## STARTER

### PORK WHITE ROSE

138.000

#### 포크 화이트 로즈

*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 케익은 호이안 광남의 대표 음식입니다. 하얗고 작고 예쁜 생김새가 꼭 장미를 닮았다고 해서 이 요리를 <백장미>라고 부릅니다. 베트남 현지 쌀과 돼지고기로 만들었습니다

### 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*

돼지고기, 계란, 목이버섯, 표고버섯, 쌀국수, 짜궤마을에서 재배한 혼합 허브를 북부 요리 라이스 페이퍼 시트로 말아서 튀겼습니다. 새콤 달콤한 디핑소스가 함께 제공됩니다

### RED BEAN HOI AN SPRING ROLLS

145.000

#### 호이안 스프링롤

*Origin: Local specialty Chefs special creation of fried triangular spring rolled with shrimp, pork and onion served with a sweet and sour dipping sauce*

새우, 돼지고기, 양파를 곁들인 삼각 춘권 만두가 새콤달콤 소스와 함께 제공 되는 현지 특선 셰프 창작 요리입니다.

### THREE FRIENDS

138.000

#### 삼총사

*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*

Hoi An 의 지역 특산품의 <삼총사> 로 알려진 민물새우, 삼겹살, 신선한 허브를 함께 싸서 파로 묶은 요리입니다. 새콤 달콤한 디핑소스와 함께 제공됩니다

### HOI AN FRESH SPRING ROLLS

138.000

#### 호이안 신선한 스프링롤

*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*

돼지고기, 새우, 당면, 야채 절임을 부드러운 라이스 페이퍼 시트로 말아서 만든 향토 음식입니다. 새콤 달콤한 디핑 소스가 함께 제공됩니다

### CRISPY MORNING GLORY WITH SHRIMP

138.000

#### 새우를 곁들인 바삭한 모닝글로리

*Tempura morning glory with green mango, carrot, shrimp salad and fish dressing*

그린 망고, 당근, 새우 샐러드와 피쉬 소스가 곁들여진 모닝 글로리입니다

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오



## 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*  
버섯, 야채 (당근, 브로콜리, 콜리플라워, 옥수수, 양파), 계란을 곁들인 건강에 좋은 오리엔탈 수프입니다. 뜨거운 그릇에 제공됩니다.
- 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*  
양념에 절인 닭고기, 버섯, 생강, 판, 짜궈 마을 야채를 사용하여 대대로 내려오는 조리법으로 만든 향긋한 수프입니다. 뜨거운 그릇에 제공됩니다.
- 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*  
오징어, 파, 생강, 고추, 마늘, 소스가 밥 또는 쌀국수와 함께 제공되는 베트남 요리입니다. 뜨거운 그릇에 제공됩니다.
- 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*  
버섯, 아스파라거스, 달걀 흰자를 넣은 진한 게살 수프는 뜨거운 그릇에 제공되는 지역 특선 요리입니다.

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오



## 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*

데친 새우, 얇게 썬 아보카도, 토마토, 베트남 살구 드레싱 및 허브가 함께 제공되는 셰프의 대표 요리입니다

### **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*

손으로 직접 딴 연꽃 줄기, 두부, 당근, 양파, 혼합 허브, 땅콩이 베트남 쌀 식초 소스와 함께 제공됩니다

### **BANANA FLOWER WITH CHICKEN SALAD** **148.000**

#### 바나나 꽃 치킨 샐러드

*Origin: Local specialty Shredded chicken with banana flower, carrots, onions, peanuts, coriander and other herbs. Mixed with a sweet and sour sauce*

닭고기, 바나나 꽃, 당근, 양파, 땅콩, 고추, 혼합 허브가 새콤 달콤한 소스와 함께 제공되는 현지 특산 요리입니다

### **RED BEAN HOI AN SALAD** **178.000**

#### 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*

호이안에서 40km 떨어진 다이록 마을 호수에서 손수 수확한 연꽃 줄기로 만든 셰프의 대표 요리입니다. 양파, 당근, 땅콩, 새우, 광남 산간 지방에서 나는 팔각으로 맛을 낸 피쉬 소스와 함께 제공됩니다

### **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*

웍에 튀긴 쇠고기, 라임 주스, 그린 바나나, 사워 스타 프루트, 그린 망고, 바나나 꽃, 참깨, 땅콩, 바삭한 샐롯을 새콤 달콤한 소스의 베트남식 전통 베트남식 비프 샐러드입니다

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오



## MAIN SEAFOOD

### SEAFOOD ON HOT PAN 285.000

뜨거운 팬 위의 해산물

*Origin: Vietnamese cuisine A selection of prawns, squid served on a hot stone pan with vegetables, rice noodles and fresh herbs*  
엄선한 새우, 오징어, 야채, 쌀국수, 신선한 허브가 뜨거운 돌판에 제공됩니다

### 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 피클이 제공됩니다

### WOK FRIED SQUID WITH FISH SAUCE AND VEGETABLES 218.000

생선 소스와 야채를 곁들인 워 오징어 튀김

*Origin: Vietnamese cuisine Squid, spring onion, ginger, chili, garlic, sauce served with steamed rice or rice noodles*  
오징어, 파, 생강, 고추, 마늘, 소스가 밥 또는 쌀국수와 함께 제공됩니다

### FISH ON HOT PAN 285.000

뜨거운 팬 위의 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*  
호이안 시장에서 엄선한 생선을 양강근 주스, 강황, 마늘, 샬롯, 소스에 재워서 쌀국수, 야채 디핑소스와 함께 뜨거운 돌판에 제공되는 음식입니다

### GRILLED FISH IN BANANA LEAF (HOI AN STYLE) 245.000

바나나잎 구운 생선(호이안 스타일)

*Origin: Local specialty Marinated with shallots, oyster oil, turmeric, dill, onions, spring onions, peanuts and sauce. Served with steamed rice and local herbs*  
샬롯, 굴기름, 심황, 딜, 양파, 파, 땅콩 및 소스로 재운 지역 특선 요리입니다. 밥과 현지 허브가 함께 제공됩니다

### 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*  
계피, 샬롯, 마늘 및 각종 야채와 타마린드 소스로 조리한 새우 요리로 베트남 남부 음식을 연상시키는 풍부하고 달콤한 맛을 냅니다. 밥과 함께 제공됩니다

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오



## MAIN BEEF

### BEEF IN COCONUT 328.000

#### 코코넛 쇠고기

*Wok fried beef with coconut milk served with steamed rice, cabbage and carrot broth, sautéed vegetable.*

코코넛 밀크를 곁들인 볶은 쇠고기는 밥, 양배추와 당근 국물, 볶은 야채와 함께 제공됩니다

### VIETNAMESE BEEF STEAK ON HOT PAN 328.000

#### VIETNAMESE STYLE

#### 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*

베트남 중남부 요리로 특별히 Red Bean Hoi An 에서는 쉐프의 특제 소스가 더해져 고품질 미국산 180g 소고기 스테이크를 사용해 훌륭한 점심 혹은 저녁 식사로 제공됩니다. 소고기, 계란, 야채가 뜨거운 팬에 나오는 인기 메뉴입니다. 베트남식 바게트가 함께 제공됩니다.

### BEEF TRIO 328.000

#### 소고기 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*

빈랑잎 소고기, 사탕수수 소고기가 쉐프의 특제 소스와 함께 구워진 요리입니다. 돌판에 담아 밥과 볶은 야채가 함께 제공됩니다

## 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*

신선한 토마토 소스에 두부, 버섯, 양파. 밥이 함께 제공되는 베트남 요리입니다. 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*

콜리플라워, 브로콜리, 당근, 청경채, 짬버섯. 밥이 제공되는 베트남 요리입니다. 글루텐 프리 | 채식주의자

### BRAISED EGGPLANT IN CLAY POT 148.000

#### 옹기에 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*

신선한 강황과 바질을 곁들여 옹기에 찐 가지와 양파가 밥과 함께 제공되는 베트남 요리입니다. 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



## POULTRY

### **GRANDMOTHER'S BRAISED CHICKEN WITH GINGER 228.000**

할머니 손맛 생강 찜닭

*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*

베트남 북부에서 대대로 내려오는 조리법으로 인기있는 지역 특선요리입니다. 밥과 볶은 야채가 함께 제공됩니다

### **CHICKEN ON HOT PAN 238.000**

뜨거운 팬 위에 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*

생강, 레몬그라스, 고추, 강황, 양강근, 코카콜라를 곁들인 독특한 맛의 현지 치킨 요리입니다. 쌀국수와 야채가 함께 제공됩니다

### **WOK FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS OR LEMONGRASS 215.000**

캐슈넛 또는 레몬그라스를 곁들인 워 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*

베트남 북부 요리로 닭가슴살을 캐슈넛, 고추, 강황, 양강근, 소스와 함께 튀겨 담백한 맛이 가득한 균형 잡힌 건강 요리입니다. 밥과 함께 제공됩니다

### **GRILLED CHICKEN IN BAMBOO 258.000**

대나무 구운 치킨

*Origin: Local specialty Chicken thigh is marinated in Vietnamese honey from the mountainous regions, grilled and served with sautéed vegetables*

닭다리 살을 베트남 산간 꿀에 재워 구운 후 볶은 야채와 함께 제공되는 지역 특선 요리입니다

### **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*

유명한 하노이 요리를 지역 특선 요리로 변형시켜 고기, 뼈, 소스를 천천히 7시간 동안 우려내 풍미를 더해 만든 따뜻한 국물에 쌀국수와 치킨을 넣어 제공됩니다. 라임과 신선한 빨간 고추, 칠리 소스가 함께 제공됩니다

### **GRILLED HONEY CHICKEN THIGH 228.000**

허니 닭다리 구이

*Origin: Local specialty Chicken thigh is marinated in Vietnamese honey from the mountainous regions, grilled and served with sautéed vegetables*

닭다리 살을 베트남 산간 꿀에 재워 구운 후 볶은 야채와 함께 제공됩니다

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오



## PORK

### BUN CHA HANOI

198.000

#### 차 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*

베트남 북부 요리로 숯불에 구운 돼지고기에 신선한 쌀국수, 신선한 야채 바구니(상추, 각종 허브), 얇게 썬 그린 파파야, 당근을 곁들여 베트남 디핑소스와 함께 제공됩니다

### 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

#### 대나무 구운 돼지고기

*Marinated pork and served in the bamboo then grilled and served with steamed rice, cabbage and carrot broth, sautéed vegetable*

돼지고기를 대나무에 채워 구운 후 밥, 양배추, 당근 육수, 볶은 야채와 함께 제공됩니다

### 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*

베트남 요리 소스와 베트남식 계란 후라이를 곁들인 카라멜 돼지고기 스투의 일종으로 밥과 함께 제공됩니다.

## RICE AND NOODLE

### HOIAN CHICKEN RICE

188.000

#### 호이안 치킨 라이스

*Origin: Turmeric 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*

잘게 썬 닭가슴살과 강황밥, 베트남 민트, 직접 만든 칠리소스, 간장소스, 줄리엔 그린 파파야 샐러드, 양배추와 당근 국물이 함께 제공됩니다

### WOK FRIED NOODLE

198.000

#### 웍 볶음면

*Fresh rice noodle with vegetables and your choice of seafood, meat or tofu*

각종 야채와 해산물, 고기 또는 두부 중 선택 가능한 신선한 쌀국수입니다

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오





**MI QUANG NOODLES**

**178.000**

**미짱 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*  
지역 특산품 광남성의 고전적인 국수 요리로 새우, 닭고기, 계란, 으깬 땅콩, 집에서 만든 쌀과자, 신선한 허브를 넣은 얇은 쌀국수입니다

**BEEF NOODLE SOUP - HOI AN STYLE**

**188.000**

**소고기 국수 - 호이안 스타일**

*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 side*  
고기, 뼈, 소스를 천천히 익혀(7시간) 풍미를 추출하여 만든 뜨거운 소고기 포 국물 한 그릇에 현지 쌀국수와 얇게 썬 쇠고기를 얹었습니다. 라임, 신선한 레드 칠리 슬라이스, 칠리 소스가 함께 제공됩니다

**CAO LAU HOI AN**

**168.000**

**카오 라우 호이안**

*Local specialty thick local rice noodle with sliced braised pork, vegetables and herbs from Tra Que village*  
현지 특산품인 찐 돼지고기, 야채, 짜께 마을의 허브를 곁들인 두꺼운 현지 쌀국수입니다

**FRIED RICE**

**188.000**

**볶음밥**

*Rice, chicken, egg, carrot, green pea, fresh corn, and your choice of seafood, meat or tofu*  
밥, 닭고기, 계란, 당근, 완두콩, 신선한 옥수수, 해산물, 고기( 또는 두부 중 선택)로 볶은 밥입니다

**CRISPY NOODLES**

**198.000**

**바삭한 국수**

*Origin: Vietnamese cuisine Deep fried crispy egg noodles with vegetables and your choice of seafood, meat or tofu*  
야채와 해산물, 고기 (또는 두부를 선택)로 튀긴 바삭한 계란 국수로 베트남 요리입니다

**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*  
베트남 중부 요리로 고대 제국 수도인 후에에서 유래한 인기 있는 후에 스타일의 매운 소고기 국수입니다. 쌀국수는 레몬그라스, 칠리, 소스 및 신선한 허브를 곁들인 육수, 소고기, 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



## DESSERT

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>FRUIT PLATTER</b><br>과일 플래터<br><i>Origin: Local fruits</i><br>현지 과일이 제공됩니다   | <b>115.000</b> |
| <b>SWEET GREEN BEAN DUMPLING</b><br>단팥 만두<br><i>Origin: Vietnamese dessert A Vietnamese favorite dessert of sweet green bean dumplings in a sugar syrup sauce</i><br><i>Gluten free</i><br>설탕 시럽 소스에 달콤한 완두콩 만두를 넣은 베트남인이 좋아하는 디저트입니다. 글루텐 프리   | <b>98.000</b>  |
| <b>MANGO STICKY RICE</b><br>망고 찹쌀<br><i>Origin: Vietnamese dessert Sticky rice flavored with coconut milk, topped with sesame seeds, served with fresh mango</i><br><i>Gluten free   Contains dairy products</i><br>코코넛 밀크로 맛을 낸 베트남 디저트 찹쌀에 참깨를 얹고 신선한 망고와 함께 제공됩니다. 글루텐 프리   유제품 함유 | <b>125.000</b> |
| <b>ICE CREAM</b><br>아이스크림<br><i>Origin: New Zealand Your choice of 2 scoops of either: classic vanilla, rum &amp; raisin, white chocolate &amp; raspberry, strawberry or homemade passion fruit</i><br>꿀과 함께 요리한 뜨거운 동남아시아 바나나와 바닐라 아이스크림 한 스푼이 함께 제공됩니다.                             | <b>70.000</b>  |
| <b>BANANA FLAMBÉ</b><br>바나나 플랑베<br><i>Origin: Western dessert Southeast Asian banana is flambéed with honey served hot with a scoop of vanilla ice cream</i><br>원산지: 서양 디저트 동남아시아 바나나는 바닐라 아이스크림 한 스푼과 함께 뜨거운 꿀과 함께 제공됩니다.  | <b>118.000</b> |
| <b>GRILLED BANANA WITH COCONUT MILK</b><br>코코넛 밀크를 곁들인 구운 바나나<br><i>Origin: Vietnamese dessert Fresh banana rolled in sticky rice, grilled and served with pandan- flavored coconut milk</i><br><i>Gluten free</i><br>신선한 바나나를 찹쌀밥에 말아 구운 후 판단 향 코코넛 밀크와 함께 제공되는 베트남 디저트입니다. 글루텐 프리   | <b>115.000</b> |

If you have any intolerances or allergies, please inform your server upon placing your order  
알레르기가 있는 경우 주문 시 웨이터에게 문의하십시오



**RED BEAN RESTAURANT**

No.132 Hung Vuong Street, Thanh Ha, Hoi An City, Vietnam

T: +84 235 3915915 - E: [hoian@redbeanrestaurant.com](mailto:hoian@redbeanrestaurant.com)

W: [www.redbeanrestaurants.com](http://www.redbeanrestaurants.com)