

“ĐIỂM MẶT”  
**6 ĐẶC SẢN**  
*niềm tin của Nha Trang*  
TRANG 17

VỀ NHA TRANG KHÁM PHÁ  
**ĐẶC SẢN**  
*“Con Nhà Nghèo”*  
KHIẾN VẠN NGƯỜI MÊ MẮN  
TRANG 24



# Lời Ngỏ

**Kính chào Quý khách, Quý độc giả TSTtourist thân mến,**

Trong tuần qua, tình hình dịch Covid-19 tại TP.HCM nói riêng và cả nước nói chung về cơ bản đã được kiểm soát. Số ca nhiễm Covid-19 được ghi nhận theo ngày tại TP.HCM luôn dưới mức 1.300 ca, chứng tỏ diễn biến dịch tại trung tâm kinh tế lớn nhất cả nước đã không còn phức tạp.

Thành phố cũng đã lên kế hoạch đón du khách theo 3 giai đoạn khác nhau. Tại một số tỉnh thành đã cơ bản kiểm soát được dịch, ngoài việc tiến hành đón du khách nội tỉnh, lên kế hoạch đón khách ngoại tỉnh theo tour khép kín, đã có một số tỉnh xây dựng kế hoạch đón du khách với mong muốn phục hồi kinh tế sau đại dịch. Hiện tại, bên cạnh Phú Quốc (Kiên Giang) đã được Chính phủ phê duyệt thí điểm đón khách quốc tế có hộ chiếu vaccine, Khánh Hòa, Quảng Nam, Đà Nẵng và Quảng Ninh cũng được lựa chọn để mở cửa với du lịch quốc tế trong năm 2021.

Tình hình du lịch trong nước tuần qua cũng đón nhận nhiều thông tin tích cực như Việt Nam nhận giải "Điểm đến hàng đầu Châu Á" của Giải thưởng Du lịch Thế giới (World Travel Awards) - giải thưởng được mệnh danh là Oscars của ngành du lịch hay hàng ngàn du khách Nga đã đặt tour đến Việt Nam cho kỳ đông ngay sau khi du lịch quốc tế ở Việt Nam khởi động lại. Việc liên tiếp được vinh danh trên nhiều BXH quốc tế trong thời gian qua góp phần mang đến nhiều triển vọng cho du lịch Việt Nam, càng đặc biệt quan trọng trong việc khôi phục lại nền kinh tế sau đại dịch. Tình hình du lịch tại các quốc gia Châu Á và Đông Nam Á cũng sôi động trở lại khi tình hình tiêm chủng đã đạt ở mức cao.

Nha Trang - một trong 10 vùng biển đẹp nhất Việt Nam luôn là điểm đến đầy hứa hẹn với du khách xa gần. Được thiên nhiên ưu ái cho những bãi biển trong xanh ngút ngàn, khí hậu mát mẻ, ôn hòa quanh năm cùng nguồn thủy hải sản dồi dào, đa dạng, Nha Trang là điểm đến tuy quen nhưng chưa bao giờ tạo cảm giác nhàm chán với những tâm hồn mê khám phá. Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, E-Magazine TSTtourist sẽ mang đến cho quý khách, quý độc giả những thông tin hấp dẫn nhất về thành phố biển xinh đẹp Nha Trang. Ngoài những điểm đến hấp dẫn, các món ăn đậm đà phong vị biển khơi cũng là điểm nhấn đầy đặc sắc. Tin chắc rằng, khi đã chọn điểm đến là Nha Trang, du khách sẽ có cho mình những trải nghiệm tuyệt vời bất kể là với thị giác hay vị giác.

Xin giới thiệu đến quý du khách, quý độc giả tuần san du lịch TSTtourist, số phát hành thứ 25, ngày 28/10/2021 với chủ đề: "**XÊ DỊCH NHA TRANG - MỪNG THU MUÔN LỐI**".

**BAN BIÊN TẬP**

# KINH DOANH PHẢI ĐẢM BẢO AN TOÀN

**Thực hiện nghiêm chỉnh quy định về đảm bảo an toàn trong sản xuất, kinh doanh trong giai đoạn “bình thường mới” của Sở Y tế TP.HCM, TSTtourist tổ chức test nhanh kháng nguyên cho đội ngũ nhân viên, lãnh đạo công ty vào mỗi thứ hai hàng tuần.**

Đây là hình ảnh của đội y tế doanh nghiệp test nhanh COVID-19 cho cán bộ - nhân viên trước khi bắt đầu tuần làm việc mới tại TSTtourist. Đội y tế doanh nghiệp ra đời trong điều kiện dịch COVID-19 bùng phát lần thứ 4, đang từng bước nâng tầm, chuyên nghiệp hoá thông qua hoạt động đào tạo từ cơ quan y tế với phương châm: “Tất cả vì sự an toàn của khách hàng và đội ngũ nhân sự”.

“Kinh doanh phải an toàn - An toàn để kinh doanh” cũng là tiêu chí hoạt động xuyên suốt của đội ngũ lãnh đạo, nhân viên công ty TSTtourist trong giai đoạn này.



# BREAKING NEWS

TIN NHANH CÁC SỰ KIỆN DU LỊCH



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



# “ĐIỂM MẶT” 6 ĐẶC SẢN

nức tiếng Nha Trang

Thanh Nghĩa

*Không chỉ có biển xanh, cát trắng, nắng vàng, Nha Trang còn được xem là thiên đường của những tín đồ ẩm thực. Đặc sản Nha Trang chứa trọn hương vị của biển khơi, phong phú và hấp dẫn vô cùng.*

Thành phố biển Nha Trang là địa điểm du lịch nổi tiếng nhất ở Khánh Hòa. Nơi đây níu chân mọi du khách bởi những bãi biển đẹp và đầy thơ mộng. Chính bởi cảnh sắc thiên nhiên hoàn mỹ mà Nha Trang được mệnh danh là “hòn ngọc Biển Đông”. Bất kỳ ai khi đặt chân đến thành phố biển xinh đẹp này đều không khỏi ngỡ ngàng trước vẻ mãn nhãn của những bãi biển trong xanh, sự ôn hòa của bầu không khí cũng như hương vị tuyệt hảo của từng món ăn đặc sản.

Nền ẩm thực của Nha Trang tựa như một viên ngọc huyền bí, gợi trí tò mò bởi vô vàn món ăn hấp dẫn cùng sự đa dạng về chủng loại và loại hình chế biến. Với nguồn hải sản dồi dào, trái cây ngon ngọt... người dân nơi đây đã tạo nên những món ngon gây thương nhớ cho biết bao thực khách.



## Gỏi cá mai

Gỏi cá mai là một đặc sản nổi tiếng mà không phải vùng biển nào cũng có. Nha Trang, Vũng Tàu, Phan Thiết... là những nơi sở hữu món gỏi cá mai ngon "đệ nhất". Món ngon này từ lâu đã gắn liền với đời sống của người dân Nha Trang, được ưu ái chọn làm món đãi khách và dần trở thành đặc sản nức tiếng của nơi đây.

Món gỏi cá mai được làm từ một loài cá đặc biệt của đại dương - cá mai. Loài cá này trông giống như cá cơm nhưng có mình ngắn và đẹp hơn. Cá có màu trắng trong suốt, mình trơn và nhỏ chỉ bằng hai ngón tay. Đặc biệt, cá mai hoàn toàn không có vảy và mùi tanh (hoặc rất ít tanh), rất phù hợp để chế biến những món tươi sống. Bởi vậy mà cá mai hầu như chỉ dùng chế biến duy nhất một món là gỏi.

Sau khi rút xương và làm tái cá, người nấu sẽ lấy thính rắc đều lên trên cùng với các nguyên liệu như hành tây, gừng và rau thơm đã chuẩn bị sẵn. Sau đó, trộn đều tất cả và nêm gia vị cho vừa ăn là đã xong món gỏi.

Tuy nhiên, món gỏi ngon hay không còn phụ thuộc thêm một khâu nữa đó là làm nước chấm. Nước chấm gỏi cá mai khá đặc biệt - làm từ xương cá mai cùng các nguyên liệu như thịt băm, mắm canh tỏi ớt...

Vị chua dịu của chanh quyện trong vị cay nồng của ớt, đan xen vị ngọt tự nhiên của cá, của rau sống cùng bát nước chấm "chuẩn vị"... làm cho món gỏi cá không chỉ "ngon mắt" mà còn ngon miệng, đậm đà phong vị biển khơi.





## Bún sứa

Bún sứa Nha Trang là một món ăn đặc trưng miền biển, không chỉ những người dân địa phương yêu thích mà nhiều khách du lịch đến đây cũng chỉ vì thưởng thức cho bằng được món ngon này.

Sứa để làm bún sứa là loại nhỏ bằng đầu ngón chân cái hoặc ngón tay cái, màu trắng đục, thành dày, nhìn giống như cơm trái dừa nước. Loại sứa này được ngư dân vớt từ tận các đảo xa. Nước dùng được nấu bằng cá liệt - loại cá có kích thước bằng chừng ba ngón tay, phần đuôi thắt lại trông như cái nơ nhỏ, khung xương nhỏ và ngọt lừ.



Cách nấu bún sứa mang đậm nét văn hóa ẩm thực của miền Trung quanh năm rì rầm sóng biển, vốn chỉ nấu nước dùng bằng các loại cá, không dùng thịt, các nguyên phụ liệu khác cũng từ biển và hạn chế dùng quá nhiều gia vị. Chính vì thế tô bún sứa giữ trọn được vị ngon tự nhiên, ngọt lừ nhưng vẫn thanh và không ngán.

Khi dùng, người ta cho bún đã chần vào tô, thả vài viên chả cá, thêm miếng sứa trong và giòn lên trên rồi chan nước dùng nóng hổi vào bát. Sau cùng, cho thêm ít giá đỗ và rau sống để ăn kèm cho tròn vị. Một tô bún sứa đúng chất Nha Trang sẽ có vị giòn ngọt của sứa, đậm đà của chả cá thu và vị ngọt thanh của nước dùng. Tất cả tạo nên một món ăn đủ đầy phong vị của vùng biển khơi nắng gió.





## Nem nướng

Giữa vô vàn món ngon từ hải sản, nem nướng luôn giữ một vị trí nhất định trong bản đồ ẩm thực Nha Trang. Món ngon này gây thương nhớ bởi hương vị thơm lừng, hội tụ đủ sắc thái chua cay mặn ngọt, sẵn sàng chiêu lòng mọi thực khách khó tính.

Món cuốn đặc sắc này của Nha Trang có nguồn gốc từ Ninh Hòa - một huyện ven biển nằm ở phía bắc của tỉnh Khánh Hòa, cách thành phố Nha Trang khoảng 30km.

Độ ngon của món nem nướng Nha Trang phụ thuộc rất lớn vào bát tương chấm đi kèm. Nước chấm được làm từ nhiều loại nguyên liệu và gia vị khác nhau như nếp dẻo, đỗ tương, tôm, thịt nạc, thịt mỡ, cà chua, gan lợn, đường, tỏi, ớt...

Bạn chỉ cần trải bánh tráng ra, cho vào các loại rau, nem nướng, cuộn chặt rồi chấm vào chén tương sốt sần đặc thơm ngon rồi thưởng thức. Nem nướng Nha Trang hút mắt bởi những xiên nem nóng hổi, vàng ruộm, thơm lừng, ăn cùng nhiều loại rau sống tươi ngon, thanh mát, cuốn với bánh tráng và hòa vào chén nước chấm đậm đà. Mọi thứ hòa quyện một cách trọn vẹn, tạo nên sức hút lạ kỳ khiến du khách phải tìm và thưởng thức ngay.





## Bánh căn

Bánh căn Nha Trang luôn hấp dẫn thực khách bởi hương vị đậm đà, kết hợp giữa vị bùi của bột gạo, vị béo của trứng, độ giòn tan đặc biệt của nước chấm có màu vàng ươm đẹp mắt, tùy vào sở thích của người ăn mà nêm cay hoặc chua. Tuy chỉ là một món ăn vỉa hè nhưng hương vị của bánh căn hứa hẹn sẽ đem đến một trải nghiệm thú vị cho du khách.

Thưởng thức bánh căn tại Nha Trang vào buổi sáng là tuyệt nhất. Cái lạnh lạnh của sương sớm sẽ quyến vào cùng với hơi ấm nóng của món bánh căn và mùi vị thơm nhẹ của bột gạo. Quanh bếp lửa ấm nóng, người bán nhanh tay xoa dầu vào khuôn, quậy bột mức vào, đậy nắp, mở nắp, xúc bánh vô cùng điêu luyện.



Bánh căn phải ăn với mỡ hành mới chuẩn vị, nhưng cũng có người thích thay hành bằng hẹ. Để bánh căn thêm thơm ngon, người ta chế biến bằng cách đúc bánh căn với trứng, thịt bò hay mực.

Người nhà quê ăn bánh căn với nước mắm có pha thêm nước cá nấu ngọt (cá bò, cá chấm, cá liệt, cá thu...). Trong khi đó, những hàng bánh căn ở thành phố biến tấu bằng cách thay nước cá bằng nước thịt xiu mại. Bánh căn trứng có thể thấy ở bất kỳ hàng bánh căn nào ở Nha Trang, từ trong ngõ hẻm ra ngoài đường lớn.



## Hải sản

Đến với vùng biển Nha Trang mà quên thưởng thức những món hải sản tươi ngon thì quả thật là một thiếu sót lớn.

Nha Trang được thiên nhiên ưu ái ban tặng những vùng biển đảo hoang sơ tuyệt đẹp và bãi cát trắng dài nên thơ. Vì thế, nơi đây "vô tình" sở hữu luôn nguồn hải sản phong phú và đa dạng khó nơi nào sánh được.

Những món ngon từ hải sản đã trở nên quá quen thuộc và trở thành một phần trong đời sống hằng ngày ở nơi đây như bún sữa, chả cá, bánh xèo mực, bánh căn hải sản,...

Trong đó, nổi tiếng nhất có thể nói là ốc biển Nha Trang, tiêu biểu như ốc nháy, thịt vừa dai, vừa giòn; hay ốc hương, ốc giác,... có thể chế biến được rất nhiều món ngon, nào là nướng bơ, nướng muối ớt, lăn bột chiên, xào mì, xào rau muống, nấu lẩu,...

Đặc biệt, món ốc giấm được nhiều thực khách ưa chuộng bởi sự thơm ngon và hình dáng đẹp mắt với các đường vân đa sắc màu. Ngoài ra, những loại hải sản khác như: nhum biển, cua, ghẹ, tôm hùm, cá biển... cũng được rất nhiều du khách gần xa săn đón.





## Bánh xoài

Bánh xoài Nha Trang hay còn có tên gọi khác là bánh tráng xoài Nha Trang, là món ngọt thích hợp để tráng miệng sau những món ăn toàn hải sản.

Bánh có nguồn gốc từ Cam Ranh (Khánh Hòa) - nơi có vựa xoài mỗi năm cho thu hoạch một lượng lớn quả. Sở dĩ người ta thường gọi "bánh xoài Nha Trang" bởi lẽ tại trung tâm thành phố, món bánh này được bày bán nhiều nên nhiều người biết đến hơn.

Nghe tên gọi cũng có thể biết, nguyên liệu chính của bánh là xoài chín cây tự nhiên. Dù là món bánh đơn giản nhưng cách làm lại đòi hỏi sự tỉ mỉ, công phu rất nhiều.

Bánh xoài đạt chuẩn phải có màu cánh gián, thường hơi dai nhưng rất mềm và có thể xé ra dễ dàng. Món ngon này thu hút bởi hương thơm của xoài, kèm theo đó là vị chua chua, dai dai rất dễ ăn. Đây không chỉ là món ăn vặt ngon mà còn là đặc sản được nhiều du khách mua về làm quà sau chuyến du lịch của mình.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



Về Nha Trang khám phá

# ĐẶC SẢN “CON NHÀ NGHÈO”

khiến vạn người mê mẩn

Thanh Nghĩa

*Chỉ cần bỏ túi 10.000 đồng là bạn đã có ngay một hộp xôi cá cơm ngon lành - món đặc sản đúng chất của phố biển Nha Trang. Món ăn tuy bình dân nhưng hương vị lại vô cùng “cao cấp”, đậm đà, khiến thực khách thưởng thức một lần là nhớ mãi.*

Được mệnh danh là “hòn ngọc Biển Đông”, Nha Trang không chỉ là thiên đường nghỉ dưỡng bậc nhất miền Trung, mà còn được biết đến với nền ẩm thực độc đáo, nhiều món ngon “độc nhất vô nhị”.

Nhắc đến đặc sản Nha Trang, người ta thường chỉ nghĩ ngay đến những món ăn nổi tiếng như nem nướng, bánh căn, bánh canh chả cá, bún sứa... nhưng quên mất miền biển này còn có một món ăn rất ngon, được lòng được dạ người dân địa phương lẫn du khách. Đó chính là xôi cá cơm.





Từ lâu, xôi cá cơm đã gắn bó với đời sống người dân nơi đây, là món ăn sáng phổ biến, vừa ngon vừa rẻ nên bất kỳ ai cũng ưa chuộng. Người già hay trẻ nhỏ đều dễ dàng bị thu hút bởi hương vị lạ miệng, xôi ngọt bùi bùi, cá cơm kho mềm mại với vị béo ngậy từ mỡ hành. Tuy nhiên, hiện nay, món ăn dân dã này còn rất ít nơi bán nên càng thêm phần quý hiếm.

Đúng như tên gọi, hai nguyên liệu chính để làm nên món đặc sản bình dị này là xôi và cá cơm. Phần xôi mềm dẻo được chế biến khá đơn giản, không cần nêm nếm cầu kỳ, thường có hai loại, một loại chỉ được nấu từ gạo nếp, loại còn lại có thể thêm đậu xanh.

Người bán chỉ cần thêm vài chiếc lá dứa và chút muối để xôi được đậm đà, dậy mùi thơm. Nồi xôi cá cơm Nha Trang còn nóng hổi, tỏa khói nghi ngút, mùi thơm từ nếp, từ đậu lan tỏa ra khiến bạn chỉ mới ngửi thôi cũng đã thêm thuồng.

Tuy nhiên, điều làm nên nét độc đáo khó lẫn của món ăn chính là phần cá cơm rim đủ vị. Cá cơm thì chẳng còn xa lạ gì nhưng với những người sành ăn thì cá cơm Nha Trang được xem là ngon và có hương vị đặc trưng nhất. Ở nơi có vùng biển trù phú này, cá cơm có quanh năm, đủ loại, nào là cá cơm sần, cá cơm sọc, cá cơm trắng... nhưng để ăn kèm xôi thì người ta thường sử dụng cá cơm mỡ nhiều nhất.



Đầu tiên, người ta phải lựa chọn những con cá cơm tươi rói, có kích thước đồng đều nhau, không quá lớn cũng không quá nhỏ. Sau đó, cá cơm được đem đi sơ chế, làm sạch và kho thật kỹ. Công đoạn này quyết định nên hương vị cho món ăn nên phải thật khéo léo, kho cá chín mềm nhưng không bị vỡ nát, xương mềm nhừ. Những con cá cơm được rim cho thấm đều, áo lên một màu cánh gián óng ả, tỏa hương thơm ngầy ngậy, hấp dẫn vô đối.

Khi có khách gọi, người bán sẽ đem xôi vào hộp, thêm một chút cá kho, rưới nước sốt và mỡ hành nóng hổi lên trên. Tùy theo sở thích, du khách có thể gọi thêm trứng cút, chà bông cho phần xôi thêm hấp dẫn.

Phần xôi dẻo thơm ăn kèm cá cơm đậm đà hương biển cả, khiến ai ăn một lần cũng mê tít mắt.

Món xôi cá cơm được người dân Nha Trang cũng như nhiều du khách ưa thích một phần vì hương vị đặc trưng của nó. Chẳng béo ngậy, nhiều vị như các món xôi thập cẩm, hay khô khan như xôi chà bông, lạp xưởng... nhưng nó lại rất vừa ăn, ăn vào là cảm nhận được ngay sự ấm áp, thân thương như một món ăn mẹ nấu.





Xôi cá cơm là một món ăn có giá "con nhà nghèo" bởi mức giá rất bình dân. Một phần xôi nóng hổi, đầy ắp cá cơm, trứng cút, chà bông... mà chỉ có giá khoảng 10.000 đồng hoặc có thể nhiều hơn tùy theo yêu cầu của thực khách. Do đó mà mọi đối tượng, kể cả những người lao động vẫn được thưởng thức một phần ăn sáng no đủ, ấm bụng. Chính bởi hương vị đặc sắc mà xôi cá cơm Nha Trang dần trở thành một niềm tự hào cho ẩm thực của thành phố biển này.

Được ưa chuộng là thế nhưng món ăn này đang dần trở nên hiếm thấy, và hầu như chỉ ở Nha Trang mới có món xôi này. Đến Nha Trang mà muốn thưởng thức món xôi cá cơm này, du khách có thể đến quán xôi cá cơm cô Loan trên đường Huỳnh Thúc Kháng. Xôi của cô bán rất ngon và hầu hết dân Nha Trang đều biết đến quán xôi này.

Bên cạnh đó, một số địa chỉ khác như xôi Cá - xôi Mè Bình Dân ở đường 2/4, xôi sinh viên trên đường Nguyễn Đình Chiểu... cũng là nơi du khách có thể tìm mua xôi cá cơm.

Nếu có dịp đến với Nha Trang, trong những buổi sớm mát trời, du khách hãy thử tìm và thưởng thức món xôi cá cơm đậm đà hương vị biển này để hiểu thêm về nét đặc sắc của ẩm thực nơi đây. Chắc chắn rằng, bạn sẽ thêm "phải lòng" vùng đất này bởi chỉ mê đắm qua biển xanh, cát trắng, nắng vàng thôi thì quả thực là chưa đủ!





**NEW****DESTINATION**

ĐIỂM ĐẾN MỚI HẤP DẪN Ở CÁC QUỐC GIA - VÙNG MIỀN



## Có gì ở nơi được ưu ái gọi là Quyền Trân “HÒN NGỌC BIỂN ĐÔNG”?

*Nha Trang là một tuyệt phẩm của tạo hoá, nơi không chỉ sở hữu một trong 29 vịnh đẹp nhất thế giới, mà còn được thiên nhiên ưu ái ban tặng nhiều thắng cảnh, nguồn lợi thủy hải sản, điều kiện khí hậu, thổ nhưỡng,... Cũng có lẽ vì vậy mà từ trước đến nay, phố biển xinh đẹp Nha Trang bao giờ cũng góp mặt trong danh sách những điểm đến yêu thích hàng đầu của các tín đồ xê dịch.*

### Nha Trang - “Hòn ngọc Biển Đông”

Nha Trang là một thành phố ven biển và là trung tâm chính trị, kinh tế, văn hóa, khoa học kỹ thuật và du lịch của tỉnh Khánh Hòa. Thành phố Nha Trang có diện tích 251km<sup>2</sup> với dân số khoảng 500.000 người. Nha Trang sở hữu 3 vùng địa hình chính gồm vùng đồng bằng duyên hải (chiếm 32,33% diện tích), vùng chuyển tiếp và các đồi thấp (chiếm 36,24% diện tích) và vùng núi (chiếm 31,43% diện tích).

Theo nhiều nghiên cứu, tên gọi “Nha Trang” hình thành từ cách đọc của người Việt phỏng theo âm một địa danh Chăm vốn có trước là Ya Trang hay Ea Trang (có nghĩa là “sông Lau” - theo tiếng Chăm), tức là gọi sông Cái chảy qua Nha Trang đổ ra biển đúng chỗ có nhiều cây lau. Tên sông chỉ rộng ra vùng đất từ năm 1653.

Nha Trang được ưu ái gọi là “hòn ngọc Biển Đông” hay “viên ngọc xanh” nhờ những giá trị thiên nhiên dồi dào, đa dạng và khí hậu tự nhiên hết sức thuận lợi, ôn hoà. Vịnh Hạ Long, Lăng Cô và Nha Trang là bộ ba “thiên đường vịnh” đã ghi tên mình vào danh sách những Vịnh đẹp nhất thế giới do Tổ chức “Câu lạc bộ các Vịnh đẹp nhất thế giới” - Worldbays bình chọn.

“Hòn ngọc Biển Đông” Nha Trang không chỉ làm hài lòng du khách bởi những thắng cảnh đa dạng từ tự nhiên đến nhân tạo, mà còn nhờ những đặc sản trứ danh, có hương vị độc đáo mà khó nơi đâu có được.



## Những điểm đến nổi tiếng tại phố biển Nha Trang

### **Vinpearl Land**

Toạ lạc trên đảo Hòn Tre và chỉ cách cầu cảng khoảng 3km, Vinpearl Land là điểm đến mà du khách đến Nha Trang sẽ ôm cả trời tiếc nuối nếu bỏ qua. Đây là tổ hợp nghỉ dưỡng được đánh giá là “thiên đường vui chơi giải trí” số 1 của tỉnh Khánh Hòa, thu hút hàng triệu lượt khách trong và ngoài nước tham quan mỗi năm.

Vinpearl Land Nha Trang mang đến cho du khách những trải nghiệm có “1-0-2” với công viên giải trí quy mô nhất Việt Nam, được chia thành 2 khu vực hoành tráng gồm khu resort nghỉ dưỡng và khu vui chơi giải trí. Đến đây, một ngày của bạn sẽ trải qua đầy đủ cung bậc cảm xúc, từ hào hứng trước các trò chơi mạo hiểm; phấn khích trước những bức ảnh check-in “xịn xò” cùng người thân hay bạn bè, đến trải nghiệm những phút giây thư giãn tuyệt vời với các dịch vụ spa, tắm bùn, tắm suối nóng... Đặc biệt, trải nghiệm đường cáp treo vượt biển dài nhất thế giới (3.320m) tại đây cũng là trải nghiệm hấp dẫn mà bạn chớ bỏ qua.

**Địa chỉ:** Đảo Hòn Tre, Vĩnh Nguyên, TP Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa

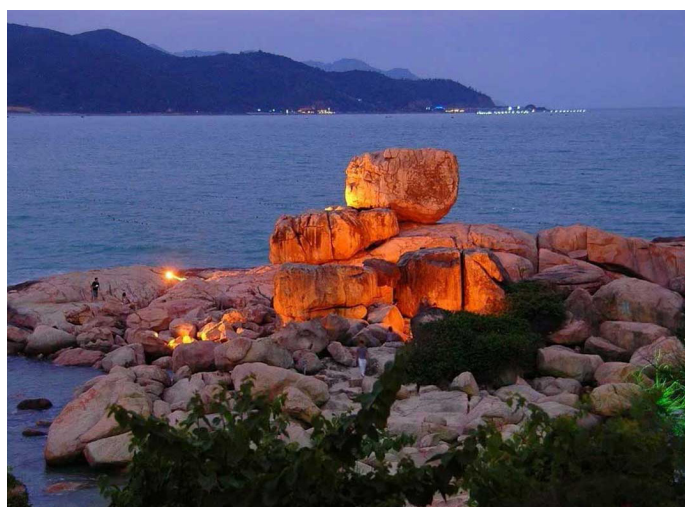
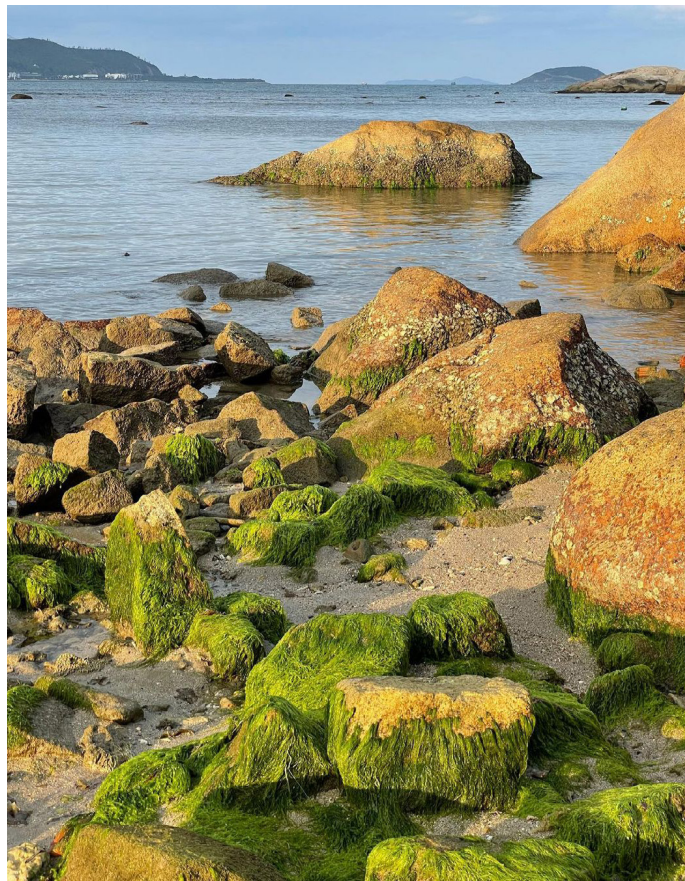


## Hòn Chông

Hòn Chông là điểm tham quan nổi tiếng ở Nha Trang, được xem là toạ độ ngắm hoàng hôn và bình minh lý tưởng của thành phố biển xinh đẹp này. Đây là quần thể gồm những khối đá lớn nhỏ, nhiều tầng lớp với hình thù kỳ dị xếp chồng lên nhau chạy từ bờ cao xuống biển. Trong đó, điểm nhấn của Hòn Chông là hai cụm đá lớn nằm bên bờ biển dưới chân đồi La San, được tạo nên do sự xâm thực của thủy triều.

Đến đây, ngoài việc thu hút vào tầm mắt vẻ đẹp mỹ mãn của thiên nhiên phố biển, du khách còn được dịp nghe những câu chuyện truyền miệng về sự tích những mòm đá, những vết tích như 5 ngón tay in trên đá,... chung quy là sự tích xa xưa với ý nghĩa đề cao tình nghĩa vợ chồng. Hòn Chông chính là một trong những tác phẩm thiên nhiên do tạo hóa để lại cho Nha Trang, được người dân nơi đây ra sức bảo vệ, giữ gìn qua rất nhiều thế kỷ.

**Địa chỉ:** Đường 2/4, phường Vĩnh Phước, TP Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa



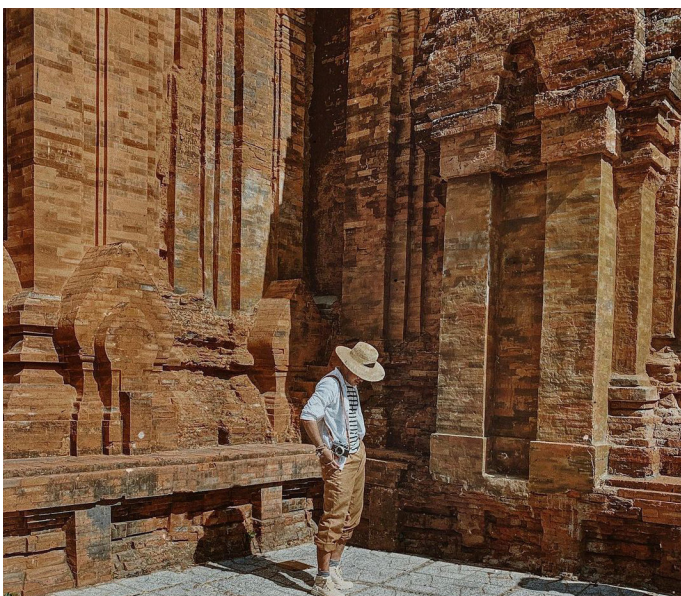
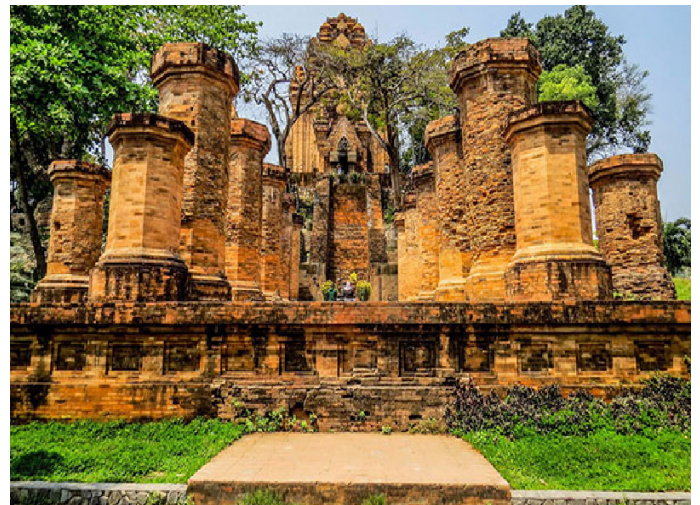


### **Tháp bà Ponagar**

Tháp bà Ponagar được xây dựng trong thời kỳ đạo Hindu (Ấn Độ giáo) đang cường thịnh, khi Chăm pa trong giai đoạn có tên gọi là Hoàn Vương Quốc. Toạ lạc trên một ngọn đồi nhỏ cao khoảng 50m so với mực nước biển, đây là một trong những quần thể kiến trúc Chăm Pa đồ sộ còn sót lại ở miền Trung Việt Nam.

Kết cấu toà tháp được xây dựng từ những viên gạch nung thời cổ xếp khít lại với nhau. Tháp có tất cả 4 tầng, mỗi tầng đều có cửa, bên trong thờ tượng Đức Bà uy nghi ngự trên tòa sen bằng đá hoa cương. Điểm tham quan này mở cửa từ 8h - 18h mỗi ngày, có giá vé vào cửa là 22.000đ/lượt.

**Địa chỉ:** Đường 2/4, phường Vĩnh Phước, TP Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa



## Nhà thờ Đá

Từ tên gọi có thể biết, toàn bộ nhà thờ được xây nên từ hàng ngàn viên đá lập thể theo lối kiến trúc Gothic đặc trưng của phương Tây. Có tên gọi chính thức là nhà thờ Chánh tòa Kitô Vua, song người dân địa phương lại quen gọi bằng những cái tên giản dị như Nhà thờ Đá, Nhà thờ Núi, Nhà thờ Ngã Sáu hay Nhà thờ Nha Trang...

Là thánh đường thiêng liêng cổ kính với tuổi đời hơn 90 năm, đây không chỉ là nhà thờ Công giáo chính thống phục vụ cho mục đích tôn giáo của người dân, mà còn là điểm check-in nhuộm màu hoài cổ được nhiều người yêu thích tại Nha Trang, đặc biệt là các tín đồ trẻ tuổi.

**Địa chỉ:** 31 Thái Nguyên, phường Phước Tân, TP Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa

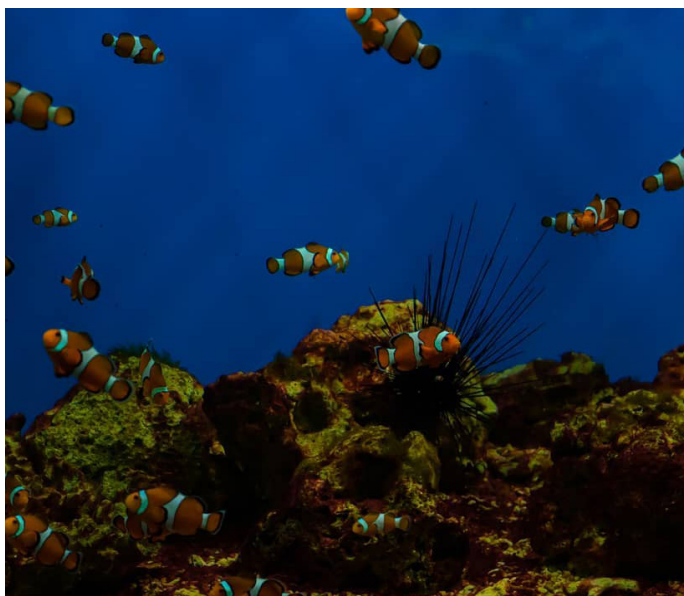
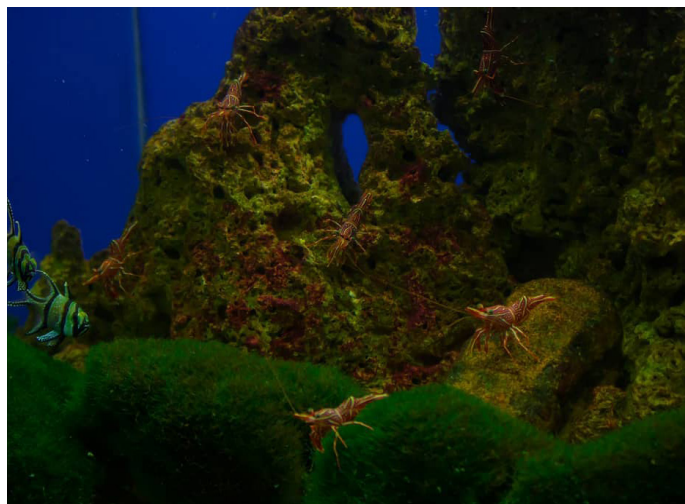


## Viện Hải Dương học

Với tuổi đời gần 100 năm, Viện Hải Dương học được biết đến là nơi lưu trữ trên 20.000 mẫu vật của hơn 4.000 loài sinh vật nước mặn và nước ngọt được sưu tầm trên thế giới. Ngoài ra, đây còn là nơi lưu giữ rất nhiều di hài của các sinh vật quý hiếm. Du khách cũng có thể ngắm nhìn nhiều loài sinh vật sống, sinh vật quý hiếm được nuôi dưỡng trong bể kính tại nhiều khu vực của bảo tàng.

Đặc biệt, nơi đây còn trưng bày một bộ xương cá voi khổng lồ dài gần 26m, khiến bất cứ ai trông qua đều không khỏi trầm trồ. Với những hiện vật có giá trị cùng nhiều loài sinh vật biển quý hiếm đang được bảo tồn, đây chắc chắn là nơi mang đến cho du khách nhiều kiến thức quý báu về thế giới đại dương. Viện mở cửa từ 6h -18h hàng ngày, với giá vé 40.000/người và chỉ 20.000 đồng đối với học sinh, sinh viên.

**Địa chỉ:** Số 1 Cầu Đá, Trần Phú, TP Nha Trang, tỉnh Khánh Hoà



**TST**tourist®  
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.  
[www.tsttourist.com](http://www.tsttourist.com)

10 Tú Xương, P. Võ Thị Sáu, Q.3, Tp.HCM  
**(028) 39.328.328**