

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(11.11)

Số 27 - Bản tin tháng 11 năm 2021

6 ĐẶC SẢN *Vùng Tàu*

LÀM SAY LÒNG DU KHÁCH PHƯƠNG XA
TRANG 18

ĐIỂM DANH

6 ĐIỂM CHECK IN *Giây Sốt*

Ở VÙNG TÀU
TRANG 29

www.tsstourist.com



Lời Ngỏ

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

Hiện nay, tình hình dịch Covid-19 tại TP.HCM về cơ bản đã được kiểm soát. Tuy nhiên, những ngày gần đây, số ca mắc Covid-19 mới được ghi nhận trong ngày tại TP.HCM luôn trên 1.000 ca. Điều đó cho thấy dù tỉ lệ tiêm chủng ở thành phố đã đạt ở mức cao, tuy nhiên người dân không nên vì thế mà lơ là phòng dịch. Tình hình dịch bệnh sẽ mãi căng thẳng và kéo dài nếu chúng ta chủ quan, xem nhẹ các nguyên tắc phòng, chống dịch. Do vậy, “bình thường mới” trong giai đoạn này tức là nỗ lực đưa cuộc sống sớm quay trở lại quỹ đạo bình thường nhưng không được xa rời nguyên tắc 5K cũng như các quy định phòng, chống dịch của Chính phủ.

Tình hình du lịch trong nước tuần qua sôi động bởi nhiều thông tin tích cực. Cụ thể, theo thông tin từ Booking.com, du lịch địa phương đang dần trở thành xu hướng hàng đầu sau đại dịch vì đây là lựa chọn dễ dàng, an toàn và bền vững. Do đó, 74% du khách Việt đang lên kế hoạch du lịch trong nước. Trong đó, top 5 điểm đến được tìm kiếm nhiều nhất là TP.HCM, Đà Nẵng, Hà Nội, Đà Lạt và Nha Trang. TP.HCM dự kiến đón khách quốc tế áp dụng “hộ chiếu vaccine” theo ba giai đoạn, từ tháng 12 tới thay vì 2022 như kế hoạch. Trong khi đó, khách nội địa đến Phú Quốc đang có dấu hiệu tăng lên từng ngày sau chính sách mở cửa của tỉnh Kiên Giang. Đặc biệt, ngày 5/11 vừa qua, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch ban hành hướng dẫn tạm thời thí điểm đón khách quốc tế đến Việt Nam (chia thành 3 giai đoạn), cho thấy kế hoạch đón khách quốc tế đang từng bước hoàn thiện, mở ra nhiều triển vọng mới cho việc phục hồi du lịch nước nhà.

Chính quyền Mỹ sẽ chi 314 triệu USD hỗ trợ 34 tiểu bang và Đặc khu Columbia để hồi sinh ngành du lịch và lữ hành; cùng lúc với việc dỡ bỏ hạn chế đi lại cho khách nước ngoài từ 33 quốc gia... là tín hiệu cho thấy ngành du lịch Mỹ sẽ dần “hồi sinh” sau 18 tháng đóng cửa. Du lịch châu Á tuy mở cửa trở lại nhưng đang phải chật vật thích ứng vì mất đi nguồn thu lớn là nhóm du khách Trung Quốc... cũng là những thông tin du lịch thế giới hết sức đáng quan tâm.

Trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, E-Magazine TSTtourist muốn giới thiệu đến quý khách, quý độc giả toạ độ tuy quen tên nhưng chưa bao giờ thôi mới mẻ - Vũng Tàu. Tin rằng, từ cảnh vật, con người cho đến món ngon, khí hậu... bất kể thứ gì thuộc về phố biển trứ danh này đều sẽ mang đến cho du khách những trải nghiệm khó quên, đảm bảo không nơi nào có thể thay thế được.

Sau cùng, TSTtourist xin trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả số phát hành thứ 27, ngày 11/11/2021 với chủ đề: **PHỐ BIỂN VŨNG TÀU - CHÀO THU MUÔN LỐI**.

BAN BIÊN TẬP

CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



6 ĐẶC SẢN VŨNG TÀU

làm say lòng du khách phương xa

Thanh Nghĩa

Vũng Tàu từ lâu đã là cái tên quen thuộc của hội cuồng xe dịch, nhất là những ai yêu thích hòa mình với thiên nhiên. Ngoài những bãi biển thơ mộng, nơi đây còn nổi tiếng với vô vàn món ngon đậm đà vị biển mà không một tâm hồn ăn uống nào muốn bỏ qua.

Là thành phố biển gần TP.HCM, Vũng Tàu hẳn là một trong những điểm đến lý tưởng để giải tỏa những "cơn thèm" biển xanh, cát trắng, nắng vàng bất chợt. Dù là những chuyến đi cùng bạn bè hay gia đình... thì Vũng Tàu vẫn là lựa chọn số một của nhiều du khách.

Thành phố biển xinh đẹp này thu hút khách tham quan không chỉ vì cảnh quan hấp dẫn, mà còn bởi nét văn hóa ẩm thực đặc sắc. Là vùng biển, thế mạnh ẩm thực chính là hải sản, các món ăn được chế biến từ hải sản ở đây phong phú về chủng loại, đa dạng về giá cả, đầy đủ từ bình dân đến cao cấp. Bên cạnh đó, những món ăn đường phố như mì thủy, bánh khọt... của nơi đây cũng tạo nên những dấu ấn hết sức riêng biệt.

Các món ăn của vùng biển Vũng Tàu không sang trọng, chẳng cầu kỳ nhưng chưa bao giờ ngừng làm say lòng viễn khách.



Bánh khọt

Nhắc đến bánh khọt, người ta hay nghĩ đến vùng đất biển Vũng Tàu vốn nổi tiếng với những chiếc bánh khọt giòn tan, vàng ươm và thơm ngon. Không biết từ bao giờ, món ăn này trở thành đặc sản nổi tiếng, khiến ai cũng nhung nhớ, tìm ăn cho bằng được mỗi khi có dịp ghé nơi này.

Bánh khọt được bày bán ở nhiều cung đường, chủ yếu có hai loại là bánh khọt nhân tôm và nhân đậu xanh. Màu chiếc bánh khọt vàng ươm, độ chín vừa phải để đáp ứng đủ độ giòn tan bên ngoài và độ mềm mịn bên trong. Những con tôm được làm sạch, cắt đi đầu đuôi, giữ nguyên vỏ và xào sơ qua với gia vị để tăng phần đậm đà cho bánh khọt. Vỏ tôm được giữ lại bảo toàn được chất dinh dưỡng bên trong cũng như tạo độ giòn nhất định cho món bánh.

Bánh khọt ăn kèm với nhiều loại rau khác nhau như rau xà lách, rau thơm, cải, diếp cá, tía tô,... để phù hợp với sở thích của nhiều người và giảm độ ngấy.

Một chiếc bánh khọt có vỏ bánh giòn rụm, tôm thấm vị, đậu xanh bùi bùi hòa quyện với nước mắm đậm đà sẽ là món ăn xế chiều cực kỳ lý tưởng.



Lẩu cá đuối

Một đặc sản khác mà du khách không thể bỏ qua khi đến với Vũng Tàu đó chính là lẩu cá đuối. Ở Vũng Tàu, cá đuối có quanh năm nên du khách có thể thưởng thức món ăn này vào bất kỳ thời điểm nào khi đến đây. Điểm đặc trưng của loài cá này chính là hầu như không có xương hoặc là có xương mềm như sụn.

Người nấu phải chọn lựa kỹ lưỡng từng con cá đuối, bởi cá có tươi thì món lẩu mới ngon đúng vị. Phần nước lẩu là một tổ hợp hoàn hảo được kết tinh từ vị ngọt thanh của nhiều nguyên liệu như cá đuối, măng chua, ớt trái cay. Hương vị dân dã nhưng vô cùng đậm đà, sẵn sàng làm say đắm bất kỳ tâm hồn ăn uống nào.

Khi ăn, phần thịt cá và nôi lẩu sẽ được dọn riêng, kèm với một ít rau và nước mắm ớt cay để tăng sức hấp dẫn.

Từng miếng cá chắc nị, mềm ngọt, thấm đẫm trong nước lẩu chua cay, nóng hổi sẽ giúp du khách xua tan đi cái lạnh của gió biển.



Hải sản

Đến với xứ biển mà không ghé thăm những khu chợ hải sản thì quả thật là thiếu sót lớn. Vũng Tàu sở hữu vô vàn món ngon được chế biến từ đa dạng loại hải sản như bêche, hào, tôm, mực, ốc,... Đặc sản được nhiều người yêu thích khi tới Vũng Tàu phải kể đến như bêche nướng, hào đá lạnh, hào nướng bơ, hến xào cùng rau thơm, tiết canh tôm hùm, hào nướng mỡ hành, mực chiên giòn, mực hấp, rang mực nướng, cơm rang hải sản, lẩu cá bớp, hải sản nướng,...

Những người đã có kinh nghiệm ghé thăm Vũng Tàu nhiều lần chắc hẳn sẽ đến các chợ hải sản để mua được những loại tôm, cua, cá, mực... chất lượng nhất. Những chuyến thuyền đánh bắt cập bờ hằng ngày, đảm bảo những mẻ hải sản tươi roi rói mà giá cả cũng rất phải chăng.

Hương vị thơm ngon từ các loại hải sản tươi sống sẽ thêm quyến rũ khi hòa quyện với độ đậm đà từ các loại gia vị đi kèm, tạo nên những món ăn bắt mắt, ngon miệng khiến cho du khách dù khó tính đến cỡ nào cũng đều tấm tắc ngợi khen.





Mì thảy

Giữa một vùng biển ngập tràn những món hải sản, mì thảy bỗng chốc trở thành món đặc sản độc đáo, gây tò mò cho nhiều du khách.

Ở Vũng Tàu chỉ có một quán mì thảy là quán Nghiệp Ký gia truyền - một trong những điểm đến yêu thích của dân địa phương vì hương vị mì gia truyền độc nhất. Còn với du khách gần xa, ai ai cũng muốn đến đây để một lần được tận mắt xem màn chế biến mì thảy Vũng Tàu vô cùng thú vị.

Với món mì thảy này, những vắt mì đều nhau được cho vào một chiếc vợt chuyên dụng. Mỗi một lần trụng mì vào nồi nước sôi, chủ quán sẽ thảy vắt mì lên cao rồi để mì rơi ngược trở xuống vô cùng điệu nghệ.

Tô mì thảy truyền thống của quán sẽ có một ít xà lách bên dưới, lớp mì tươi bên trên cùng với thịt heo luộc cắt lát, một miếng sườn non mềm và một ít thịt băm. Cuối cùng, người ta cho thêm ít hành tươi vào và chan nước dùng nóng hổi lên trên.

Tuy bày trí không quá hoành tráng nhưng bù lại phần mì tươi là do quán tự làm không quá dai như mì khô hay mì gói. Đặc biệt, nước dùng được chế biến từ xương hầm và sườn non, trong veo, không có một lớp váng mỡ dày như các tiệm mì khác.

Vị ngọt thanh, dịu nhẹ của món mì sẽ là lựa chọn lý tưởng để cân bằng với những ngày đã quá "ngập ngụa" trong hải sản ở Vũng Tàu.



Yaourt & Trứng lòng đào

Hai món đặc sản này chắc hẳn không còn quá xa lạ đối với những bạn trẻ thường hay vi vu đến thành phố biển Vũng Tàu. Muốn tìm nơi ăn đặc sản này chuẩn chỉnh, du khách nhất định phải ghé quán sữa chua cô Tiên nằm trên ngọn hải đăng.

Trứng nơi đây được luộc theo kiểu lòng đào (tức là nấu không quá kỹ) nên vẫn giữ lại độ sền sệt của lòng đỏ, giúp trứng khi ăn có vị thơm, bùi, béo, càng ăn càng bắt miệng chứ không gây ngán hoặc dễ nặng bụng như trứng bị nấu quá lâu. Để cân bằng lại vị, du khách có thể ăn kèm với muối tiêu chanh hay muối ớt đỏ.

Cùng với đó là món yaourt cũng thơm ngon không kém. Được làm hoàn toàn thủ công, yaourt của quán có hương vị hoàn toàn khác so với các loại yaourt làm sẵn ngoài thị trường. Độ ngọt dịu, không quá béo nhưng lại rất thơm, vô cùng khó tìm khiến món yaourt nơi đây khó có thể bị bắt chước nơi nào thay thế.

Ngồi trên ngọn hải đăng cao vút, ngắm nhìn toàn cảnh phố biển mộng mơ, thưởng thức trứng lòng đào và yaourt thanh mát sẽ giúp du khách giải khuây sau những ngày học tập, làm việc căng thẳng.



Bánh bông lan trứng muối

Sau hành trình khám phá Vũng Tàu, nếu còn lẩn tẩn không biết phải chọn món quà nào vừa chất lượng vừa hợp túi tiền cho bạn bè, người thân, du khách hãy tìm đến bánh bông lan trứng muối.

Món bánh này cũng là một đặc sản ở Vũng Tàu, gây ấn tượng với vị béo ngậy từ bơ, vị ngọt từ sữa, đường và vị mặn mặn từ chà bông và trứng muối.

Và chỉ có thưởng thức bánh bông lan trứng muối ở Vũng Tàu, bạn mới cảm nhận được trọn vị thơm, mềm và ngậy pho mai vốn có của thức bánh này.

Đọc những tuyến đường nội ô thành phố, không khó để du khách tìm mua vài phần bánh bông lan trứng muối với phần vỏ bánh vàng ươm mịn mềm, còn nhân trứng muối thì đỏ au, mặn mặn vô cùng hấp dẫn.

Nổi tiếng nhất phải kể đến tiệm bánh bông lan trứng muối "Góc cột điện" hơn 40 năm tuổi, với hương vị bánh đúng điệu, vẫn giữ được cái "hồn" riêng của món ăn vặt nức tiếng xứ cảng biển Vũng Tàu.

Có kích thước nhỏ hơn cỡ bánh thông thường, món ngọt này rất thuận tiện mang theo và có giá cả cũng phải chăng hơn, thích hợp để mua về làm quà biếu. Tuy nhiên, bánh chỉ có thể để được 5 ngày nên du khách cần lưu ý điều này khi mua.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



BÚN RIÊU TÔM

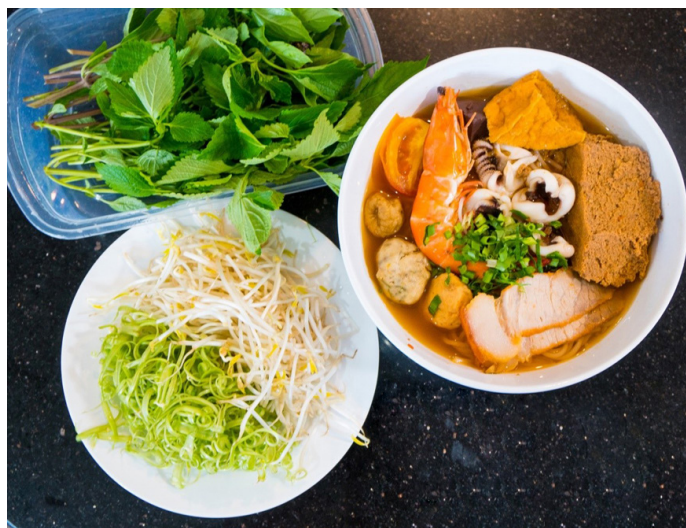
Thanh Nghĩa

Món ngon “lạ mà quen” của phố biển Vũng Tàu

Tùy theo vùng miền mà món bún riêu lại được chế biến theo cách riêng biệt, mang màu sắc đặc trưng. Ở Vũng Tàu, người dân đã tận dụng lợi thế nguồn hải sản dồi dào, tươi ngon để sáng tạo nên món bún riêu tôm đậm đà hương vị biển.

Thành phố biển Vũng Tàu luôn nổi tiếng với nền ẩm thực đa dạng và biến hóa khôn lường. Từ những loại hải sản vốn có của vùng biển, nhiều món ăn được kết hợp cùng với hải sản, cực kỳ đặc sắc và hấp dẫn. Tiêu biểu nhất phải kể đến món bún riêu tôm “độc nhất vô nhị”. Ngay từ khi xuất hiện tại Vũng Tàu, món bún riêu nấu từ tôm biển ngay lập tức nổi tiếng và thu hút không chỉ khách du lịch mà còn với người dân nơi đây.

Khác với bún riêu truyền thống - đặc sản thường được nấu từ cua đồng xay nhuyễn, bún riêu tôm được nấu từ tôm tươi vừa mới đánh bắt lên tại vùng biển Vũng Tàu, mang lại một hương vị thơm ngon đặc trưng.





Nồi nước dùng đỏ au luôn sôi sùng sục, bốc khói nghi ngút, thường được đặt ngay cửa quán, thu hút mọi ánh nhìn. Vừa bước vào quán, du khách lập tức bị hấp dẫn bởi mùi hải sản chín thơm lừng tỏa ra từ nồi nước lèo hầm xương, bên trên là tàu hủ chiên và lớp váng dầu mỏng. Nước dùng bún riêu tôm đậm đà nhưng vị thanh tao, kèm chút vị chua của cà và ngọt từ hải sản, thịt, xương, giò hầm. Sợi bún cũng phải được lựa chọn cẩn thận, đảm bảo trắng tự nhiên và dai, không bị nhũn.

Bún riêu của thành phố biển không đơn giản tinh tế như ở miền Bắc, cũng không quá đồ sộ như ở miền Nam. Bún riêu tôm ở Vũng Tàu tạo nên nét cuốn hút riêng biệt bởi những món ăn kèm mang đậm hương vị của vùng biển như tôm biển, mực tươi, chả cá, chả ốc giác, chả tôm và một số món hải khác tươi ngon khác. Tất cả hòa quyện tạo nên một kết cấu tuyệt vời, độc đáo cho món bún này.

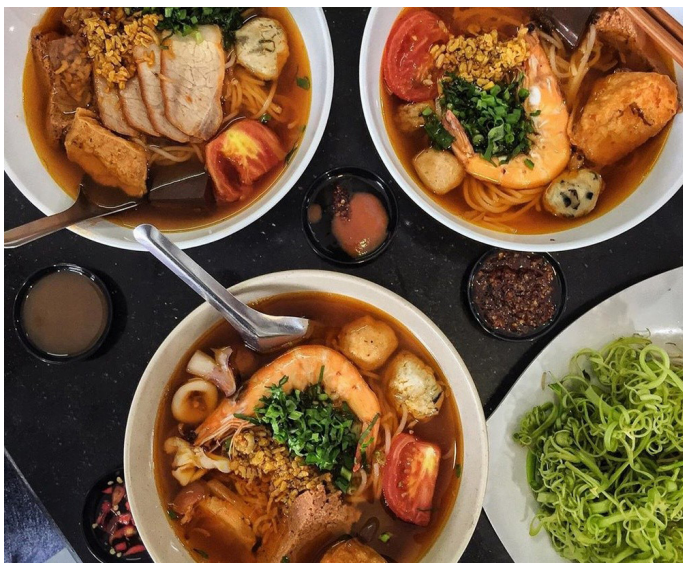
Một tô bún riêu tôm thập cẩm sẽ được lấp đầy trên mặt bởi 10 loại đồ ăn kèm tươi ngon, vô cùng hoành tráng, khiến du khách khó mà rời mắt.



Đã gọi là bún riêu thì chắc chắn không thể nào thiếu phần riêu. Điểm khác biệt nhất của món bún riêu tôm so với những món bún riêu khác là ở phần riêu được làm từ tôm biển. Miếng riêu tôm được lựa chọn kỹ lưỡng, tôm phải cực kỳ tươi, chắc và ngọt thịt thì mới có thể làm ra được mẻ riêu chất lượng nhất. Cùng với đó là cách nêm nếm, chế biến phải đúng vị thì mới có thể cho ra những miếng riêu hoàn hảo, khiến du khách phải ngỡ ngàng vì độ mịn, hơm mang đúng phong vị biển khơi.

Sự kết hợp mới lạ giữa hải sản và cách nấu truyền thống đã mang đến sự hài hòa và chất lượng của món bún này. Từng sợi bún, món ăn kèm thấm đẫm trong nước dùng màu cam, tỏa mùi thơm ngào ngạt, tạo nên sức hút khó cưỡng. Khi ăn, vị tươi thoang thoang mùi biển của hải sản, hòa quyện cùng riêu tôm béo ngậy, nước dùng đậm đà tạo nên một cảm giác thích thú, khiến thực khách không thể ngừng đùa.

Đi kèm với một tô bún riêu tôm thơm phức, nóng hổi sẽ là một đĩa rau sống gồm bắp chuối, rau muống, giá, rau quế... tươi mát. Và cho dù là bún riêu của vùng miền nào trên đất nước Việt Nam, thì nhất định không thể thiếu bộ ba gia vị đi kèm là mắm tôm, ớt xay, mắm me (chanh). Tùy vào sở thích, du khách sẽ nêm thêm các loại gia vị để món bún riêu thêm hoàn hảo, ngon miệng và tròn vị.





Muốn thưởng thức món bún đặc biệt này ở Vũng Tàu, du khách có thể đến ngay với đường Hoàng Hoa Thám - nơi có hàng bún riêu tôm nức tiếng về chất lượng.

Cùng với những món ăn khác như bánh khọt, lẩu cá đuối, mì thủy, hải sản... thì món bún riêu tôm đã trở thành một trong những đặc sản tạo nên tiếng vang cho ẩm thực của phố biển Vũng Tàu. Du khách khi đến Vũng Tàu đều nên ghé qua ăn ít nhất một lần để chuyến hành trình thêm phần đáng nhớ. Nhiều du khách cho rằng, bún riêu tôm Vũng Tàu mang đậm hương vị của miền biển nắng gió và người ta cũng chỉ có thể cảm nhận được mùi vị đó duy nhất tại nơi này. Và cũng chỉ khi đến Vũng Tàu, du khách mới có thể thưởng thức một tô bún riêu tôm chính gốc thơm ngon đúng điệu.

Sau những phút giây thư giãn với sóng biển, cát vàng, du khách hãy tìm ngay đến món bún riêu tôm này để nạp lại năng lượng và sẵn sàng chinh phục những cung đường kế tiếp.



NEW**DESTINATION**

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



GỢI Ý 6 ĐIỂM CHECK IN

“gây sốt” ở Vũng Tàu

Quyên Trân

Với lợi thế gần TP.HCM, Vũng Tàu lâu nay luôn được xem là toạ độ vi vu lý tưởng vào những dịp nghỉ lễ ngắn ngày hay những cuối tuần của hội mê xe dịch. Là nơi hội tụ nhiều yếu tố như bãi biển, đồ ăn ngon và nhiều điểm chụp ảnh đẹp, Vũng Tàu tuy là cái tên quen nhưng chưa bao giờ gây nhàm chán với du khách phương xa.

Vũng Tàu - Cửa ngõ phía đông nổi tiếng của miền Đông Nam Bộ

Bà Rịa - Vũng Tàu là một tỉnh ven biển thuộc vùng Đông Nam Bộ, cách TP.HCM hơn 100km. Tỉnh nằm trong vùng Kinh tế trọng điểm phía Nam, thuộc vùng Đô thị TP.HCM. Từ năm 1991 đến ngày 1/5/2012, tỉnh lỵ của tỉnh và đô thị lớn nhất tỉnh là thành phố Vũng Tàu. Từ ngày 2/5/2012 đến nay, tỉnh lỵ được chuyển đến thành phố Bà Rịa. Hiện nay, Bà Rịa - Vũng Tàu là tỉnh duy nhất trong nước có tỉnh lỵ không phải là đô thị lớn nhất trong tỉnh và là tỉnh có hai thành phố trực thuộc tỉnh ở khu vực phía Nam.

Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu có diện tích khoảng 1.980 km² với dân số gần 1.150.000 người. Tỉnh có bờ biển dài 305km, nổi tiếng với nhiều bãi tắm đẹp, tạo điều kiện thuận lợi để phát triển du lịch biển. Ngoài ra, Bà Rịa - Vũng Tàu còn là trung tâm cảng biển chính của khu vực Đông Nam Bộ với hàng loạt cảng lớn tập trung trên sông Thị Vải. Đến năm 2016, toàn tỉnh có 28 cảng đang hoạt động với tổng công suất khoảng 87 triệu tấn mỗi năm.



Rất nhiều địa danh thuộc tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu được vinh danh trên các bảng xếp hạng du lịch thế giới. Đơn cử như, Hồ Tràm (huyện Xuyên Mộc) từng được kênh truyền hình CNNGo (Mỹ) bình chọn là một trong những bãi biển hoang sơ, sạch đẹp nhất thế giới. Hay trong bảng đánh giá về hiệu quả hoạt động của 351 cảng container trên toàn cầu do Ngân hàng Thế giới (WB) và IHS Markit thực hiện, cảng Cái Mép vinh dự nằm trong top 50 cảng hoạt động hiệu quả nhất với hạng thứ 49.

6 điểm check in chưa bao giờ ngừng hot ở phố biển Vũng Tàu

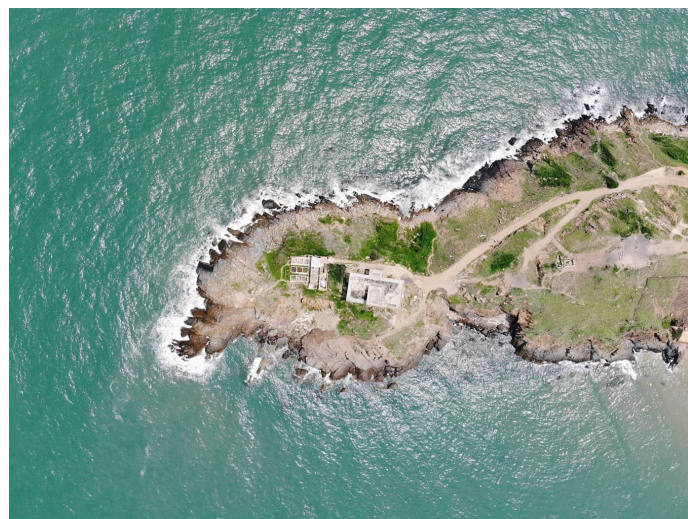
Mũi Nghinh Phong

Nghinh Phong tức là đón gió. Mũi Nghinh Phong thực chất là một mũi đất kéo dài về phía Nam của bán đảo Vũng Tàu. Như cánh tay vươn dài ra biển, Nghinh Phong tạo thành hai bãi tắm, hai vịnh lớn ở hướng Tây và hướng Đông. Đó là bãi Vọng Nguyệt (hay còn gọi là Ô Quẩn) và bãi Hương Phong. Xa xa ngoài khơi là bồng đảo Hòn Bà...

Với vị trí đặc địa "lưng tựa núi, mặt hướng biển", mũi Nghinh Phong bốn mùa lộng gió, khí hậu mát mẻ và địa hình có nhiều nét kỳ thú. Nổi bật nhất ở đây là chiếc cổng trời màu vàng - được xem là điểm check in cực kỳ gây sốt trong giới trẻ.

Từ cổng trời phóng tầm mắt ra xa, du khách sẽ được dịp mãn nhãn trước sự hoà quyện đầy màu sắc của gió, biển, mây, trời. Đặc biệt, những bãi đá nhấp nhô trên đường dẫn xuống bãi tắm cũng mang đến cho cảnh sắc nơi đây vẻ đẹp khó nơi đâu nhầm lẫn.

Địa chỉ: Số 1 Hạ Long, TP Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu



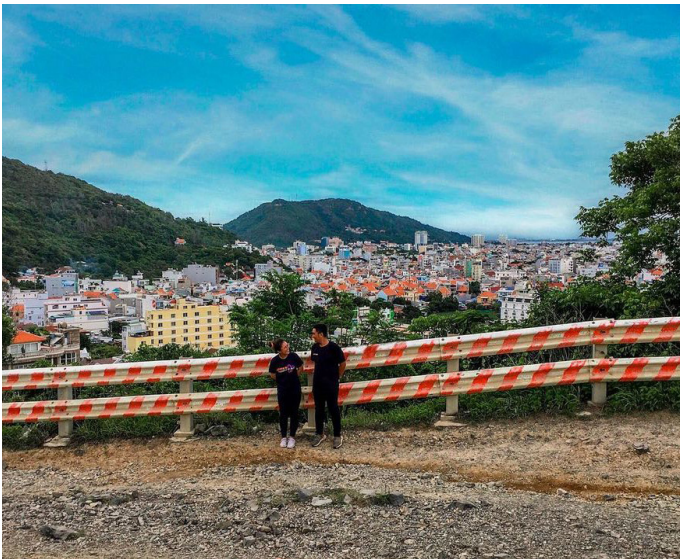
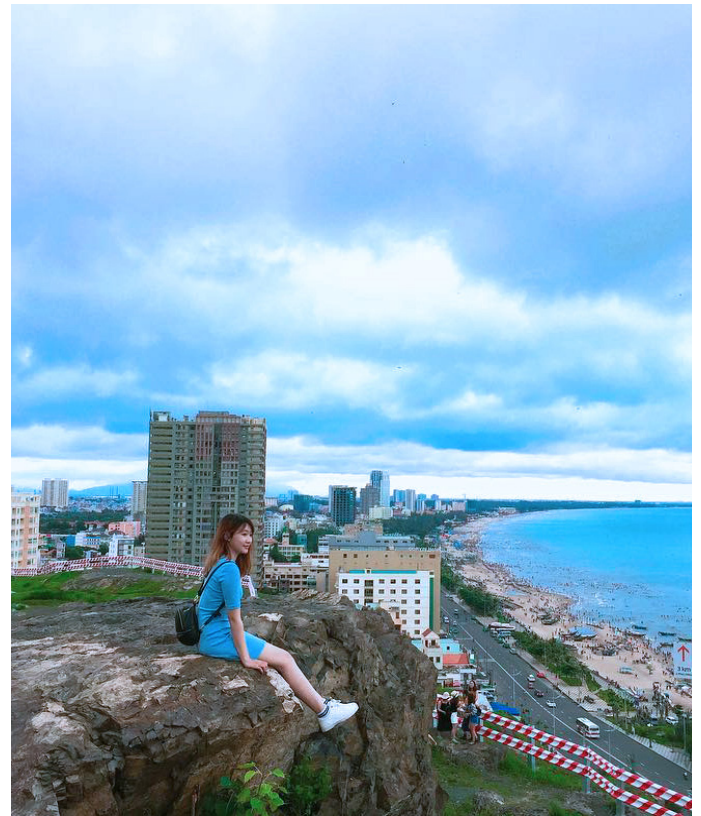
Đồi con heo

Đồi con heo nằm ngay ở Bãi Sau Vũng Tàu. Không chỉ là điểm check in "nhấn mặt" với các tín đồ xê dịch, đây còn được xem là toạ độ ngắm bình minh và hoàng hôn cực đẹp ở phố biển trứ danh.

Là ngọn đồi nhỏ nhô ra từ triền núi, đồi con heo vốn dĩ để khai thác đá. Tuy nhiên, địa hình gập ghềnh vô tình tạo cho nơi đây vẻ đẹp kì bí và cuốn hút đến lạ kỳ. Từ trên đồi nhìn xuống, du khách sẽ dễ dàng thu hết vào tầm mắt vẻ đẹp của toàn cảnh biển Vũng Tàu, cùng với đó cung đường Thùy Vân, một góc đường Hạ Long và đảo Hòn Bà thơ mộng giữa biển.

Không những vậy, khi tiến gần khu vực mép đồi, du khách còn được chiêm ngưỡng bờ cát trắng trải dài, uốn lượn miên man của Bãi Sau giữa biển trời xanh thẳm.

Địa chỉ: Hẻm 222 Phan Chu Trinh, phường 2, TP Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu



Bến du thuyền Marina

Tim đến bến du thuyền Marina, du khách sẽ có cơ hội chu du trên những chiếc cano; lướt sóng biển bằng thuyền buồm; tham quan, ngắm cảnh trên sông Dinh; tìm hiểu về cuộc sống của các ngư dân trên bè nổi; tham gia các hoạt động gắn liền với sông nước và thưởng thức các món hải sản tươi sống được đánh bắt ngay trên vịnh sông Dinh.

Nằm ở vị trí đắc địa trên dòng sông Dinh, phía trước là đảo Long Sơn và Gò Găng, bến du thuyền Marina được xây dựng với mục đích là bến hành khách của nhiều tuyến du lịch trên sông và vịnh thuộc TP. Hồ Chí Minh, Vũng Tàu. Đây cũng là bến du thuyền đầu tiên tại TP Vũng Tàu, phục vụ neo đậu cano, du thuyền, tàu thuyền,...

Không chỉ cung cấp đầy đủ các dịch vụ vui chơi giải trí, bến du thuyền Marina còn hấp dẫn với nhiều tour tham quan đảo Long Sơn, Gò Găng, cầu Chà Và,... Ngoài ra, du khách còn có thể đến đây tham quan và chụp ảnh cùng các tiểu cảnh với mức phí là 30.000 đồng/người.

Địa chỉ: Đường số 1, KCN Đông Xuyên, phường Rạch Dừa, TP Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu



Bạch Dinh

Bạch Dinh là công trình kiến trúc mang đậm dấu ấn Pháp và lưu giữ khá nhiều dấu tích lịch sử. Bạch Dinh được người Pháp xây dựng vào năm 1898 và đặt tên là Villa Blanche. Villa Blanche nghĩa là biệt thự trắng nên dần dà, mọi người cũng gọi nơi đây là Bạch Dinh.

Nằm ở độ cao 27,7m, Bạch Dinh sở hữu vị trí khá đặc địa với mặt hướng biển, lưng tựa núi và dưới chân cũng là biển. Từ vị trí của Bạch Dinh, du khách không chỉ được dịp đắm chìm vào khung cảnh thiên nhiên tuyệt đẹp, mà còn có thể lưu lại những bức ảnh nhuộm màu hồi ức nhờ không gian cổ điển, tĩnh lặng bao trùm. Bạch Dinh mở cửa từ 7 giờ sáng đến 6 giờ chiều với giá vé tham quan là 5.000 đồng/lượt.

Địa chỉ: Số 10 Trần Phú, phường 1, TP Vũng Tàu, Bà Rịa Vũng Tàu



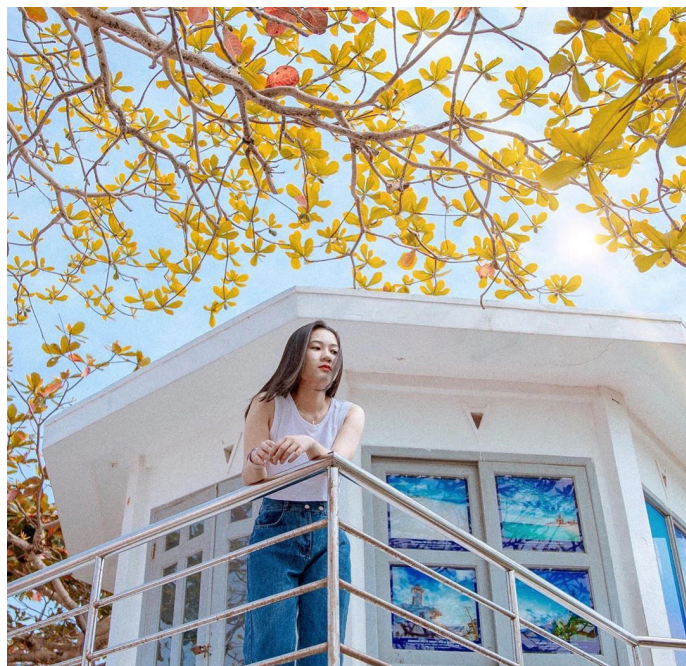


Ngọn hải đăng

Ngọn hải đăng Vũng Tàu tọa lạc trên đỉnh núi Nhỏ, được người Pháp xây dựng vào năm 1862. Kiến trúc ngọn hải đăng là một tháp hình trụ cao 18 m, đường kính 3 m và được sơn toàn màu trắng. Đặc biệt, công trình được xây dựng bằng đá hộc, có cầu thang xoắn với 55 bậc thang dẫn lên đỉnh và có tầm chiếu xa khoảng 35 hải lý.

Ngọn hải đăng Vũng Tàu được thiết lập nhằm đáp ứng nhu cầu chỉ dẫn tàu thuyền qua lại cửa biển. Dần dà, đây trở thành điểm đến thú vị dành cho du khách trong chuyến du lịch Vũng Tàu. Bên trong hải đăng có cầu thang dẫn lên đỉnh, nơi khách tham quan có thể thu vào tầm mắt toàn vẹn vẻ đẹp mỹ mãn của bức tranh thành phố biển.

Địa chỉ: Núi Nhỏ, phường 2, TP Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu



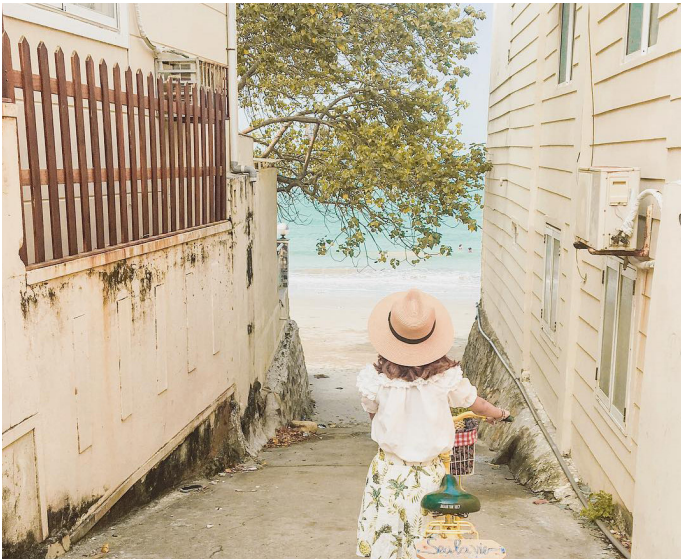
Hẻm Trần Phú

Hẻm Trần Phú được cộng đồng mê xê dịch biết đến với danh xưng "con hẻm sống ảo". Chỉ là một con hẻm nằm giữa hai căn nhà số 107 và 109 đường Trần Phú nhưng đây lại trở thành địa điểm chụp ảnh lý tưởng nhờ hai bức tường vàng hai bên màu pastel dịu nhẹ và những nhánh cây xum xuê lá.

Nhờ background cổ điển, mang đến những thước hình đẹp như những thước phim xưa mà khi người trẻ tìm đến đây, bất kể là pose dáng một mình, theo cặp đôi hay theo hội nhóm... các bạn đều có cho mình những shoot ảnh sang, xịn như poster phim.

Để có cho mình những bức ảnh chất lượng, du khách nên ghé đây vào buổi sáng khi nắng vừa lên hoặc buổi chiều tầm 4 giờ trở lên. Lúc này, ánh sáng vừa phải và không quá gắt, khiến bức hình trông xinh xắn, đẹp mắt vì không bị sáng quá đà.

Địa chỉ: 107-109 Trần Phú, phường 5, TP Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu



TSTtourist[®]
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.
www.tsttourist.com

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