

Ăn sáng bồng mọt tô phở 650.000 đồng, ăn tối trong mọt căn phòng vàng và đêm đến thì ngỗng mọt khách sạn với giá 6.200 USD/đêm...? Hà Nội là nơi có thể thỏa mãn bất cứ ai có tiền bỏ ngỗng để chơi với đất tiền như thế.



Bát phở bò Sagagyu 650.000 đồng - Ảnh: Việt Dũng

Trên những con phố Hà Nội chật chội, ngỗng tẹt tẹt vì kẹt xe, vỉa hè ngập tràn những quán vỉa hè sủi hay bún ốc, ít ai ngỗng rằng thành phố có những chốn “xung danh kim tiền” đến vậy.

Bát phở giá bồng cợt thách

Bát phở bò này có giá 650.000 đồng, bồng giá mọt thách nếu tính giá cao 6.500 đồng/kg. Những “có ngỗng sáng nào cũng ăn, có ngỗng kéo cả gia đình ba bốn thì họ đến thưởng thức, thanh toán tiền ăn sáng hết vài triệu đồng là chuyển bình thường” - ông Tô Lâm, tổng giám đốc khách sạn Vươn Thành Đô kiêm ông chủ nhà hàng trong khuôn viên khách sạn, nơi duy nhất Hà Nội bán loại phở bò đất khi này, kể với khách hàng của mình. Bãi đỗ xe nhà hàng chật ních những chiếc xe sang trọng, đất tiền như Porsche, Lexus...

Có gì khác biệt giữa hai loại phở? Phở Sagagyu 650.000 đồng được đất trong tô bồng sủi có màu vàng với mọt cái muỗng cong, còn bát phở bò M 125.000 đồng đất trong tô thường, muỗng thẳng. Cũng khác biệt so với phở thường nữa là chủ nhân viên chủ mang bát phở có nắp đậy ra, phở đất bò đất thái mỏng bồng máy và bắc trong mọt đĩa riêng để khách hàng tay nhúng. Khi cho vào bát phở chủ sau chủ lát đất bò đã chuyển từ màu đỏ sang màu sẫm. Cho vào miệng nhai có cảm giác miệng đất tan rất nhanh, mềm, đất mềm và thơm. Ngoài ra còn có loại phở Kobe giá 500.000 đồng chủ biệt đất bò Kobe, hoặc “mềm” hơn là phở Wagyu với đất bò Úc có giá 220.000 đồng.

Làm khách sạn hơn 20 năm, bán phở đã năm năm những chủ hơn mọt năm trước đây ông Lâm mới bán phở bò Kobe. Ban đầu ông chủ có mong muốn đất giốn là mang đất cho khách hàng những món ăn truyền thống đất mềm mềm và xé Bóc. Nhưng thấy thấy hiểu khách hàng đất Hà thành ngày càng cao, ông quyết làm mọt bước đất phá: bán loại phở bò thưởng thức. Không

ngỗng món phở bò “quý tộc” này lôi thu hút nhiều khách hàng đến thưởng.

Ông Tô Lâm cho biết mặc dù đắt đỏ là vậy, nhưng nhiều hôm cả ba nhà hàng của khách sạn phục vụ 150 suất ăn mỗi lúc vẫn bán quá tải. Lối ăn khách thưởng thức món phở này khá phong phú nhưng theo lời ông Lâm, hầu hết là giới doanh nhân tiếp đãi tác, bàn chuyện làm ăn. Khách chủ yếu đến thưởng thức là gia đình giàu có.

Đến đây cảm hóa đến thanh toán, dù biết trước giá cả nhưng chúng tôi không khỏi “xót ruột” khi trả hơn 800.000 đồng cho hai bát phở bừa bãi. Chưa nghĩ tới hóa đơn thanh toán của nhưng người kéo cả gia đình đến ăn sáng bằng phở bò Kobe. Giá tiền trả cho một bát phở Sagagyu có thể cho một bữa tiệc 5-6 người và vài ly vodka - món ăn thuộc loại thịnh hành nhất trên vỉa hè Hà Nội hiện nay.

Hà Nội còn rất nhiều thú xa hoa khác đang phô diễn trên những “ngõ nhà, phố nhà”, từ những chiếc xe siêu sang cho đến những cửa hàng hiên ngang dành cho người có thu nhập rất cao. Nhưng thưởng thức hiên ngang trên danh tiếng nhất trên thế giới khi vào Việt Nam vẫn chỉ có Hà Nội là điểm đến đầu tiên. Chúng tôi nhận thấy Hermes tại Việt Nam hiện chỉ có ở Hà thành, trong một khách sạn nổi tiếng nhất tại trung tâm thành phố. Và bây giờ là khách sạn 6.200 USD/đêm, là bữa tiệc vàng...

Còn bò Kobe hay Sagagyu? Vẫn nhớ khi nhìn người ta ngồi hàng không phải chỉ nó là món đắt nhất vì chúng vẫn được bán nhiều trong các nhà hàng khác ở Việt Nam đầy thôi, mà là chuyện nó nằm trong một tô phở - món ăn vẫn bán đầy vỉa hè ngoài kia. Chúng tôi đâu xa, chúng tôi bắt gặp ra khỏi Việt Nam Thập Đô mấy trăm mét, ta gặp ngay một cái bàn ven đường dẹt tẹt mẹt bẹt, nơi những sinh viên, công nhân đang xì xụp những tô phở 15.000-20.000 đồng nghi ngút khói.

Dát vàng khắp nơi

Đến thưởng thức đầu tiên với khách sạn Grand Plaza Hà Nội khánh thành mới đây trên đường Trần Duy Hưng, gần Trung tâm hội nghị quốc gia, là tổ sơn nhún cho tới nhà và sinh động dát kim loại màu vàng. Khách sạn có 618 phòng khách cao cấp và phòng hàng sang cùng nhiều nhà hàng mang nhiều phong cách mới mẻ, phòng tiệc, hội nghị...

Có hai phòng tiệc thưởng với giá cao ngất: phòng 325m² giá 3.900 USD/đêm, còn phòng 410m² giá 6.200 USD/đêm, tức hơn 125 triệu đồng. Kim loại màu vàng dát đầy trên các chi tiết trang trí trong phòng, theo như lời kể của ban quản lý khách sạn. Bước vào căn phòng này, sự tay vào cái gì cũng ngẩng cả “tiếng thưởng”, ta có cảm giác như mình đang bước vào một bảo tàng kim hoàn.

Nếu đã ở phòng “tiếng thưởng” thì sao không đi ăn tối theo kiểu “hoàng đế”, với một phòng ăn được gọi là phòng vàng tại nhà hàng Long Đình trên phố Quán Sứ? Nhà hàng này nhìn bên ngoài cũng khá bình thường, nhưng có thêm nhưng phòng ăn đặc biệt gọi là phòng vàng, phòng

Hà Thành ăn ngủ xa hoa

Tác Giả: Vũ Thanh Bình - Lâm Hoài

Thứ Năm, 20 Tháng 1 Năm 2011 21:12

bà c. Nhỏ ng ly tách muỏ ng nĩa trên bàn lấp lánh màu cỏ a kim tiỏ n. Thỏ c đỏ n cỏ a quán toàn nhỏ ng món vỏ i tên gỏ i hào nhoỏng và tiỏ n thì tỏ t nhiờn cũng... xỏ lỏng. Cô Phỏ m Thỏ Vân Anh, phỏ trách PR cỏ a công ty sỏ hỏ u nhỏ hàng này, cho biỏ t mỏ t bất xúp vì cá giá 72 USD, mỏ t bỏ a tiỏ c có giá ít nhỏ t cũng 800 USD.

Anh Viỏ t, mỏ t doanh nhỏn Hà Nỏ i tỏ ng mỏ i bỏ n hàng Trung Quỏ c đỏ n nhỏ hàng Long Đĩnh, kỏ : “Ngỏ i ta đỏ n đây đỏ hỏ ng cỏ m giỏc yỏ n tiỏ c hỏ n là đỏ ỏn. Hỏm đỏ năm ngỏ i, tỏi phỏ i thanh toán hỏ t gỏ n 2.000 đỏ...” - anh cỏ i. Cỏng cách phỏ c vỏ nhỏ thỏ nào là tùy theo ý muỏ n cỏ a khách, nhỏ ng theo giỏ i thiỏ u cỏ a nhỏ hàng thì khi ngỏ i phòng vỏng, thỏ c khách đỏ c phỏ c vỏ nhỏ “hoỏng đỏ”.



Nhỏ ng hỏ a tiỏ t trang trí trong phòng tỏ ng thỏ ng khách sỏ n Grand Plaza Hà Nỏ i đỏ c dát màu vỏng rỏ c rỏ - nhỏ do KS cung cỏ p