<http://www.sapalaocai.com/khach-san-sa-pa.htm>

<http://www.haiauhotelha.com/contents/vn/index.html>

<http://huequeenhotel.com/GioiThieu/GioiThieu.asp?ln=vn>

Các thông tin cần có của khách sạn :

+ Gioi thiệu

+ Phòng nghỉ : liệt kê các loại phòng nghỉ

+ Nhà hàng : liệt kê các nhà hàng có trong ksan

+ Feedback : load các thông tin nhận xét của khách hàng

+ Thông tin liên hệ

+ Đặt phòng

+ Dịch vụ

+ Gallery : thư viện ảnh về khách sạn

+ Thông tin khuyến mãi,giảm giá,thông tin mới

+ Vị trí khách sạn ( hình vẽ sơ đồ mô tả vị trí khách sạn)

+ Đội ngũ nhân viên : liệt kê tên,tuổi,chức vụ nhân viên và sếp của khách sạn

**Note : phần giới thiệu có thể như sau :**

**KHÁCH SẠN HOA ĐÀO SAPA**

Địa chỉ: 031 Xuân Viên, Sapa, Lào Cai, Việt Nam  
Điện thoại: (84-20) 387 2606 ; Fax: (84-4) 387 2136 ; Mobile: 0984 353 577 - 0984 255 255  
Email: info@vietdiscovery.com  
Website: www.sapalaocai.com  
Giá phòng từ: 200.000đ đến 600.000đ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**CHÀO MỪNG CÁC BẠN ĐẾN VỚI KHÁCH SẠN HOA ĐÀO SAPA!**

"...Sự hài lòng của quý khách là niềm tự hào của chúng tôi!.

Khách sạn Hoa Đào Sapa, nằm ở vị trí trung tâm thị trấn Sapa nhìn ra công viên vườn hoa Sapa dạo bước 70 m qua công viên la nhà thờ đá cổ và chợ tình Sapa. Phòng nghỉ tiêu chuẩn 2 sao sang trọng ,tiện nghi mới, đồng bộ, mang phong cách hiện đại pha lẫn truyền thống. tầm nhìn đẹp, Nhà hàng phục vụ các món ăn Á, Âu, các món ăn truyền thống bản địa, ấm cúng cho 150 thực khách. Với đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp tận tình, tận tâm. Chắc chắn sẽ mang đến cho Quý khách một kỳ nghỉ thú vị và ấn tượng tại Sapa...



Khu thông tin và tổ chức các tour du lịch quanh SaPa, Chinh phục đỉnh Fansipan và Đông Tây Bắc. Tổ chức tham quan Trung Quốc, dịch vụ cho thuê hướng dẫn, vé tàu, thuê ôtô, xe máy, dịch vụ đón tiễn quý khách, internet miễn phí cho khách nghỉ tại khách sạn. Dịch vụ chuyển thư báo, dịch thuật, trao đổi ngoại tệ.

**Phòng sang trọng**

Căn phòng rộng 20m2 có tầm nhìn ra công viên và nhà thờ đá cổ, chợ tình và đỉnh núi Fansipan được trang bị với một chiếc giường đôi hoặc 2 giường đơn. Tất cả các phòng loại này của khách sạn đều có nối mạng internet, Wifi.

Tiện nghi: Báo chí; Đồ pha trà/càfé; Bình nước lọc;  Ô/cây dù; Tủu lạnh mini; Bàn trang điểm; Đồng hồ ; Bồn tắm; Ghế Sofa; Internet; TV ; Đèn bàn; Tủ quần áo; Toillet khép kín/ Bồn tắm; Dép đi trong nhà; Quần/áo mưa; Giấy/Bút/Phong bì thư; Đồ đánh giày/Xi;

* 3 phòng loại 02 giường 1,2m hoặc 1 giường lớn  
  Giá: 500.000 VNĐ/phòng/đêm
* Trẻ em (dưới 10 tuổi): được ở cùng  
  Chấp nhận thanh toán thẻ  VISA, MASTER…

**Phòng VIP**

Căn phòng rộng 21m2 có tầm nhìn ra công viên và nhà thờ đá cổ, chợ tình và đỉnh núi Fansipan được trang bị với một chiếc giường đôi hoặc 2 giường đơn,sànvà trần nhà lát gỗ. Tất cả các phòng loại này của khách sạn đều có điều hoà, nối mạng internet, Wifi…

Tiện nghi: Báo chí; Đồ pha trà/càfé; Bình nước lọc;  Ô/cây dù; Tủ lạnh mini; Bàn trang điểm; Đồng hồ ; Ghế Sofa; Internet; TV cáp/vệ tinh; Ban công; Tủ Mini bar; Đèn bàn; Tủ quần áo; Toillet khép kín Bồn tắm; Dép đi trong nhà; Quần/áo mưa; Giấy/Bút/Phong bì thư; Đồ đánh giày/Xi;

* 3 phòng loại 01 Giường lớn    
  Giá: 600.000 VNĐ/phòng/đêm
* Trẻ em (dưới 10 tuổi): được ở cùng
* Bao gồm bữa sáng và phí phục vụ.  Chấp nhận thanh toán thẻ VISA, MASTER…

**Mọi chi tiết liên hệ:**

Công ty TNHH du lịch Khám Phá Việt (Khách sạn Hoa Đào Sapa)  
Địa chỉ: 031 Xuân viên Sapa, Tỉnh Lào Cai  
ĐT: 0203 872606 ; Fax: 0203 872136 ; Di động: 0984 255 255   
Mail: info@vietdiscovery.com  
Website: www.vietdiscovery.com  
Tài khoản Công ty TNHH du lịch Khám Phá Việt  
Số Tài Khoản: 37610000027479  
Tại Ngân Hàng Đầu Tư và Phát Triển Lao cai ( Phòng giao dịch Sapa)

**Note : phần dịch vụ có thể như sau :** http://huequeenhotel.com/Template/vn/CacDichVu.jpg

|  |
| --- |
| Các dịch vụ của khách sạn |
| * Nhà hàng Á, Âu * Quầy bar * Bể bơi ngoài trời * Internet tốc độ cao ADSL, Wi-Fi ***miễn phí*** * Quầy lưu niệm * Massage, Sauna * Giặt là * Bãi đỗ xe * Cho thuê hội trường phục vụ hội họp, cưới hỏi, sinh nhật. * Dịch vụ xe đưa đón khách sân bay * Nước khoáng Thanh Tân mỗi phòng 2 chai 500ml ***miễn phí***   *http://huequeenhotel.com/Upload/INSERTIMAGES/Bar1.jpg               Massage                                 Massage pool & zacuzzi                            Bar*   |  | | --- | | http://www.huequeenhotel.com/Upload/INSERTIMAGES/massage1.jpg |  |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | |  | |   *http://huequeenhotel.com/Upload/INSERTIMAGES/hoboi3.jpg*   |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | |  | | |

+ Ngoài các đặc điểm trên,khách sạn sẽ có phần đăng nhập để cho phép chủ khách sạn quản lý,cập nhật các thông tin khách sạn

+ Phần trên cùng của website nên có 1 banner = hình ảnh giới thiệu về khách sạn

+ Phần phòng nghỉ ta có thể thiết kế tương tự như sau :

|  |
| --- |
|  |
| |  | | --- | |  | | **Phòng nghỉ và giá** | |  | | Khách sạn Duy Tân có tất cả 138 phòng nghỉ sang trọng, được trang bị cơ sở vật chất kỹ thuật hiện đại, trang nhã, nhiều tiện ích, chất lượng dịch vụ đạt chuẩn quốc tế, phục vụ chuyên nghiệp. Khách sạn Duy Tân mong muốn quý khách được hưởng cuộc sống xứng tầm, dù đang đi thương vụ, du lịch hay nghỉ dưỡng.    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | <http://www.duytanhotel.com.vn/shareupload/image/phong_nghi/suite/mini-Vphong.jpg> | | | [Suite](http://www.duytanhotel.com.vn/?catid=64&id=9) | **1.450.000vnd** | | |  |  | | --- | --- | | <http://www.duytanhotel.com.vn/shareupload/image/phong_nghi/deluxe/mini-7n.jpg> | | | [Deluxe](http://www.duytanhotel.com.vn/?catid=64&id=8) | **800.000 vnd** | | | |  |  | | --- | --- | | <http://www.duytanhotel.com.vn/shareupload/image/phong_nghi/deluxe/mini-8n.jpg> | | | [Superior](http://www.duytanhotel.com.vn/?catid=64&id=6) | **600.000 vnd** | | |  |  | | --- | --- | | <http://www.duytanhotel.com.vn/shareupload/image/phong_nghi/deluxe/mini-9n.jpg> | | | [Standard](http://www.duytanhotel.com.vn/?catid=64&id=7) | **450.000 vnd** | |  |   - Bảng giá trên bao gồm Buffet sáng, thuế VAT và phí phục vụ. Thêm giường phụ: cộng thêm 30% giá phòng.  **\* Bao gồm:**     + Ăn sáng tự chọn    + Phòng tập thể dục miễn phí    + Nước suối miễn phí    + Dịch vụ Internet tại phòng miễn phí  \* Thời gian trả phòng trước 12 giờ. \* Thời gian nhận phòng sau 12 giờ. | |  |  |  |  | | --- | --- | | Các loại phòng khác | | | http://www.duytanhotel.com.vn/images/plus.jpg | [Suite](http://www.duytanhotel.com.vn/?catid=64&id=9) | | http://www.duytanhotel.com.vn/images/plus.jpg | [Deluxe](http://www.duytanhotel.com.vn/?catid=64&id=8) | | http://www.duytanhotel.com.vn/images/plus.jpg | [Superior](http://www.duytanhotel.com.vn/?catid=64&id=6) | | http://www.duytanhotel.com.vn/images/plus.jpg | [Standard](http://www.duytanhotel.com.vn/?catid=64&id=7) | |

+ Có thể có thêm phần Hội nghị giống như thế này : <http://www.duytanhotel.com.vn/?catid=66>

+ Có thể có thêm phần Dịch vụ cưới giống như thế này <http://www.duytanhotel.com.vn/?catid=67>

Phan nha hang & bar co the lam` nhu link sau :

<http://www.firsthotel.com.vn/khachsan/restaurant.php>

**NHÀ HÀNG & BAR**

http://www.firsthotel.com.vn/khachsan/images/space.gif

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Hệ thống các nhà hàng và bar uống giới thiệu nghệ thuật ẩm thực phong phú với nhiều món đặc sắc của bếp Âu, Á và Việt Nam. | |
|  |
| |  | | --- | | http://www.firsthotel.com.vn/webadmin/upload/vn/20090917135355.jpg**Veranda Coffee - Tầng trệt** Nơi yên tĩnh quý khách có thể gặp gỡ bạn bè thân mật hay ký kết hợp đồng kinh doanh với khách hàng. Phục vụ ăn nhẹ, bia, café và cocktail.  *Giờ phục vụ : từ 10.00 đến 23.00* | |
|  |
| |  | | --- | | http://www.firsthotel.com.vn/webadmin/upload/vn/20080820113823.jpg**Nhà hàng Jacques Thermolle - Tầng trệt** Khung cảnh sang trọng, ấm cúng với nhiều món ăn Âu, Á đặc sắc. Đặc biệt phục vụ các món lẩu với những loại nước dùng thảo dược mới lạ, Quý khách có thể ghé vào nhấm nháp một ly rượu hoặc nếm thử những món cocktail mới lạ mang hương vị nhiệt đới do nhân viên quầy bar pha chế.  *Giờ phục vụ : 24/7* | |
|  |
| |  | | --- | | http://www.firsthotel.com.vn/webadmin/upload/vn/20100904175353.JPG**Nhà hàng Đệ Nhất Lẩu**  Ngoài sảnh chính có sức chứa trên 150 khách, nhà hàng còn bố trí thêm 3 phòng VIP riêng biệt dành cho những nhóm khách đặt tiệc từ 05 đến 20 người và 1 sảnh lớn được trang trí theo lối kiến trúc không quá cầu kỳ nhưng sang trọng và cũng không kém phần ấm cúng.  Khác với các nhà hàng khác, từng loại nước dùng của Lẩu Đệ Nhất sẽ có một loại nước chấm đặc biệt dành riêng cho nó. Không chỉ thế mà những món ăn khác trong thực đơn đều là những món ăn đã từng đoạt giải trong các cuộc thi ẩm thực quốc gia.  *Giờ phục vụ: từ 09.00 đến 23.00* | |
|  |
| |  | | --- | | http://www.firsthotel.com.vn/webadmin/upload/vn/20090917140218.jpg**Phố Nướng Đệ Nhất** Nhà hàng ngoài trời với thực đơn phong phú gồm nhiều món ăn đặc sản ba miền Việt Nam và các loại hải sản tươi sống. Ngoài phục vụ ăn trưa, ăn tối, tiệc liên hoan, sinh nhật ... nhà hàng còn phục vụ thực đơn ăn sáng đặc biệt *"Khởi đầu một ngày hoàn hảo".*  *Giờ phục vụ : từ 06.00 đến 23.00* | |
|  |
| |  | | --- | | http://www.firsthotel.com.vn/webadmin/upload/vn/20100907135011.jpg**Quán Ngon Đệ Nhất**  Nơi hội tụ hàng trăm món ăn đặc sản của cả ba miền Bắc, Trung, Nam đúng với cái tên gọi rất giản dị nhưng độc đáo “Ngon”. Tại đây thực khách sẽ được lựa chọn nhiều món ăn *Ngon* từ một thực đơn rất đa dạng và phong phú với giá cả cực kỳ phải chăng.  Được trang trí theo phong cách mộc mạc của làng quê Việt Nam, nhà hàng có sức chứa trên 100 khách, đặc biệt có phòng VIP riêng biệt dành cho khách hàng muốn tổ chức tiệc sinh nhật hay họp mặt bạn bè.  *Giờ phục vụ: từ 10.30 đến 23.00* | |
|  |
| |  | | --- | | http://www.firsthotel.com.vn/webadmin/upload/vn/20080820120123.jpg**Nhà hàng Hàn Quốc - Tầng trệt** Nhà hàng phục vụ theo phong cách đặc trưng Hàn Quốc do đầu bếp Hàn Quốc trực tiếp chế biến.  *Giờ phục vụ : từ 07.00 đến 23.00* | |
|  |

Phan tin tuc su kien ,tin khuyen mai,giam gia co the lam nhu link sau :

<http://www.firsthotel.com.vn/khachsan/news.php>

# Trung thu 2010 tại Phố Nướng Đệ Nhất



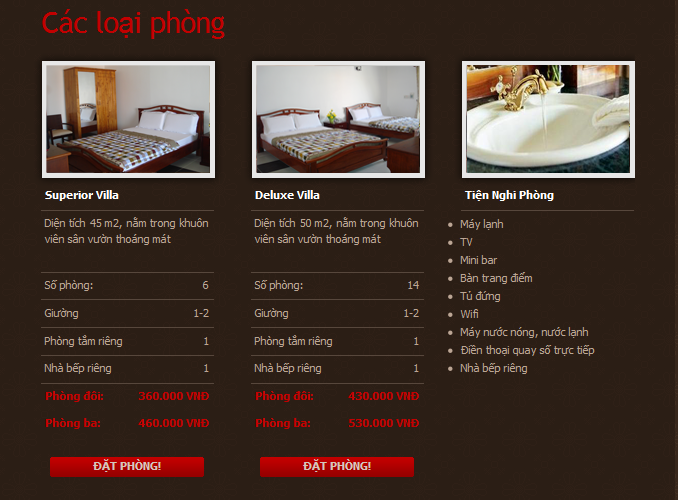
Phan lien he co the nhu sau :



Phan du lich cua khach san co the lam going phan du lich cua chuyen muc DU LICH

Phan phong nghi co the thiet ke going the nay :

<http://www.phuquocthiensonhotel.com/phong.html>



------------------------------ DU LỊCH ----------------------------------------------------------------------

<http://www.dulichonline.com.vn/>

<http://www.haothientravel.com/>

<http://www.vietravel-vn.com/Default.aspx?l=2>

Các thông tin cần có của công ty du lịch :

+ Gioi thiệu

+ Tour du lịch : liệt kê tất cả các tour du lịch của công ty

+ Feedback : load các thông tin nhận xét của khách hàng

+ Thông tin liên hệ

+ Dịch vụ

+ Gallery : thư viện ảnh về công ty

+ Thông tin khuyến mãi,giảm giá,thông tin mới

+ Vị trí công ty ( hình vẽ sơ đồ mô tả vị trí công ty)

+ Đội ngũ nhân viên : liệt kê tên,tuổi,chức vụ nhân viên và sếp của khách sạn

Phần tour du lịch có thể giống như thế này : chia theo miền Trung,Nam,Bắc và load các tour cho mỗi miền

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | Miền Trung | | http://www.haothientravel.com/portals/46/containers/a-0021-haothien-dulich/images/menu_05.gif |
| http://www.haothientravel.com/portals/46/containers/a-0021-haothien-dulich/images/menu_06.gif | http://www.haothientravel.com/portals/46/containers/a-0021-haothien-dulich/images/menu_07.gif | http://www.haothientravel.com/portals/46/containers/a-0021-haothien-dulich/images/menu_08.gif |

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.haothientravel.com/Portals/46/Images/jpg/hue.jpg | [**Huế**](http://www.haothientravel.com/TOURDUL%E1%BB%8ACH/MIENTRUNG/HUE/tabid/1356/language/vi-VN/Default.aspx) Phương tiện: Máy Bay - Thời gian: 03 ngày 02 đêm |
|  |  |
| http://www.haothientravel.com/Portals/46/Images/jpg/cap%20treo%20ba%20Na.jpg | [**Hội An - Huế - Phong Nha**](http://www.haothientravel.com/TOURDUL%E1%BB%8ACH/MIENTRUNG/HOIAN/tabid/1357/language/vi-VN/Default.aspx) Phương Tiện : Đi và về bằng máy bay – Thời gian: 05 ngày 04 đêm. |
|  |  |
| http://www.haothientravel.com/Portals/46/Images/jpg/mui%20ke%20ga%201.jpg | [**Mũi Kê Gà**](http://www.haothientravel.com/TOURDUL%E1%BB%8ACH/MIENTRUNG/MUIKEGA/tabid/1358/language/vi-VN/Default.aspx) Phương tiện: Đi xe về xe - Thời gian: 03 ngày 02 đêm |
|  |  |
| http://www.haothientravel.com/Portals/46/Images/jpg/nhatrang.jpg | [**Nha Trang**](http://www.haothientravel.com/TOURDUL%E1%BB%8ACH/MIENTRUNG/NHATRANG/tabid/1359/language/vi-VN/Default.aspx) Phương tiện: Đi xe về xe - Thời gian: 04 ngày 03 đêm |
|  |  |

Một tour du lich có thể bao gồm những thông tin sau (giá cả,lịch chi tiết tour,) :

**HỘI AN – HUẾ - PHONG NHA**

**Phương Tiện : Đi và về bằng máy bay – Thời gian: 05 ngày 04 đêm**.

**NGÀY 01: TP.HỒ CHÍ MINH – ĐÀ NẴNG – HỘI AN**  
09:45 Xe đón quý khách ra sân bay Tân Sơn Nhất, đáp chuyến bay của hàng không Việt Nam đi Đà Nẵng,khởi hành lúc 11:00 – 12:30.  
12:45 Dùng cơm trưa tại nhà hàng Phì Lũ.   
13:45 Quý khách khởi hành đi Hội An. Nhận phòng tại khách sạn Glory Hotel – Hội An.  
17:30 Đoàn tham quan, ***Phố cổ* - *Phố đèn lồng*,** với những chiếc đèn lồng đủ kiểu, đủ màu sắc, tỏa sáng trong đêm với nét đẹp cổ kính bên dòng ***sông Hoài*.**   
19:00 Dùng cơm tối tại khách sạn.Nghỉ đêm tại Hội An.

**NGÀY 02 : HỘI AN – HUẾ**   
06:30 Dùng điểm tâm. Trả phòng.  
08:00 Đoàn khởi hành đi Huế, Trên đường đi, quý khách **tham quan Ngũ Hành Sơn** và tắm tại bãi biển Non Nước.  
11:30 Dùng cơm trưa tại nhà hàng Hàng Không .  
13:00 Tiếp tục lộ trình đến Huế, trên đường đi quý khách dừng chân tại đỉnh đèo Hải Vân chụp hình và ngắm cảnh làng chài Lăng Cô.  
Đến Huế, nhận phòng tại khách sạn Green. Dùng cơm tối tại khách sạn.Nghỉ đêm tại Huế.

**NGÀY 03 : THAM QUAN THÀNH PHỐ HUẾ**   
07:00 Dùng điểm tâm.  
08:00 Đoàn đi tham quan ***Kinh thành triều Nguyễn*** - Hoàng Cung của 13 vị Vua triều Nguyễn với ***Ngọ Môn, điện Thái Hòa, Tử Cấm Thành, Thế Miếu, Hiển Lâm Các, Cửu Đỉnh***, ghé ***Duyệt Thi Đường*** xem ***chương trình ca múa nhã nhạc Cung Đình Huế*** - được UNESCO công nhận di sản văn hóa thế giới phi vật thể.   
11:30 Dùng cơm trưa tại nhà hàng Cung Đình Huế.  
14:00 Tham quan ***Chùa Thiên Mụ*, *lăng Tự Đức*, *lăng Khải Định*, *lăng Minh* *Mạng*.**   
Xe đưa Quý khách đi ***thưởng thức các món ăn đặc sản xứ Huế*** (thay bữa cơm chiều).  
18:30 Đoàn ***đi thuyền trên Sông Hương*, *ngắm cảnh cầu Tràng Tiền*, *thả hoa đăng* *cầu phúc lộc trên sông Hương*, *nghe ca Huế*.** Nghỉ đêm tại Huế.

**NGÀY 04 : HUẾ - QUẢNG BÌNH**  
07:00 Dùng điểm tâm.   
Trả phòng. kHởi hành đi Quảng Bình.Trên đường đi tham quan ***Nhà thờ* *thánh địa La Vang*, *Khu vực phi quân sự*, *sông Bến Hải*, *cầu Hiền Lương*** ở Quảng Trị.  
Tiếp tục hành trình đến Quảng Bình. Nhận phòng tại khách sạn Sài Gòn – Quảng Bình  
12:30 Dùng cơm trưa tại khách sạn.  
13:30 Đoàn đi thuyền trên sông Son tham quan ***động Phong Nha, Kẽ Bàng*** – Hang Tiên, Hang Cung Đình.  
17:00 Dùng cơm chiều.  
Tối sinh hoạt tự do.

**NGÀY 05: QUẢNG BÌNH – HUẾ - TP.HỒ CHÍ MINH**  
06:00 Dùng điểm tâm. Đoàn khởi hành về Thành Phố Huế.   
11:45 Dùng cơm trưa tại khách sạn Green.   
13:00 Quý khách mua sắm tự do tại chợ Đông Ba.  
14:30 Khởi hành đi sân bay Phú Bài, đáp chuyến bay của hàng không Việt Nam về Tp. Hồ Chí Minh.  
Xe *HaoThienTravel* đón khách tại sân bay Tân Sơn Nhất và đưa về điểm hẹn. Kết thúc chương trình . Hẹn gặp lại quý khách trên những hành trình mới.

**GIÁ TOUR TRỌN GÓI: Đ/KHÁCH**

**CHƯƠNG TRÌNH TOUR BAO GỒM:**

1. **Vận chuyển**: vé máy bay SGN - DAD , HUI – SGN.
2. Xe máy lạnh chuyên phục vụ du lịch, tài xế tận tình, vui vẻ.
3. **Khách sạn**: phòng trang bị hệ thống máy lạnh, nước nóng, tivi, điện thoại…
4. **An uống**: từ sáng ngày đi đến trưa ngày về. Bửa chính gồm: món mặn, canh, xào, tráng miệng, trà đá,…( Trừ những bửa dùng cơm với gia đình).
5. **Hướng dẫn viên**: thuyết minh, nhiệt tình, chu đáo, phục vụ cho việc ăn nghỉ, tham quan suốt tuyến.
6. **Phí tham quan**: vé vào cửa các điểm tham quan theo chương trình, Thuyền tham quan
7. **Bảo hiểm**: quí khách được bảo hiểm du lịch trọn gói.
8. **Quà tặng** : trên đường đi phục vụ nước, nón, khăn lạnh, quà lưu niệm.

**QUÝ KHÁCH TỰ THANH TOÁN**

1. Ăn uống, đi lại ngoài chương trình.
2. Phí ghế dù, nước ngọt tại bãi biển ( nếu có).
3. Tiền điện thoại, giặt ủi.
4. Các chi phí cá nhân khác.

**GHI CHÚ:**

* 1. **Trẻ em :**
  2. **Từ 06 đến 11 tuổi** : 75% giá vé tour trọn gói

( Có riêng 1 suất ăn, 1 chỗ ngồi, vé tham quan và bảo hiểm, ngủ chung với ba mẹ).

* 1. **từ 12 tuổi trở lên** : vé người lớn
  2. **Dưới 5 tuổi** : miễn phí ( ăn uống tự túc, tự túc vé máy bay, ngủ cung với bố mẹ). 02 người lớn chỉ được kèm 01 trẻ dưới 06 tuổi, Từ trẻ thứ 02 trở đi tính bằng 50% giá vé tour trọn gói.

**Lưu ý:**   
- Khi đi du lịch quý khách nhớ mang theo giấy tờ tùy thân.  
- Trẻ em phải có giấy khai sinh.  
- Hành lý gọn gàng.

Hoặc giống thế này :

http://www.fiditour.com/du-lich-nuoc-ngoai/395/singapore-4n-sq-t5.html

+ Các tour du lịch cũng có thể chia thành nhiều mục như du lịch trong nước,nước ngoài,trăng mật,mạo hiểm.. như <http://www.dulichonline.com.vn/>

+ Dịch vụ có thể bao gồm : đặt vé máy bay,cho thuê xe

+ Xây dựng các tiêu chí search dễ dàng cho người sử dụng, cần phải thiết kế các thuộc tính trong database sao cho có thể tận dụng được các giá trị này để search và so sánh thông tin. Đối với lãnh vực du lịch này ta có thể xây dựng các tiêu chí search như sau : search các tour du lịch theo thời gian(số ngày) tour du lịch, địa điểm khởi hành,địa điểm kết thúc tour(ví dụ như tour đi từ Đà Nẵng đến Nha Trang), loại tour du lịch, (<http://www.dulichonline.com.vn/?lang=0&mn1=1&mn2=1&mn3=1&id=545> ) ,giá cả tour. Tham khảo thêm các tiêu chí tại : <http://www.dulichonline.com.vn/?lang=0&mn1=1&mn2=12>

+ Nên có phần THÔNG TIN DU LỊCH như dulichonline.com

------------------------------ ẨM THỰC ----------------------------------------------------------------------

<http://www.amthucvietnam.com/directory/>

<http://www.anan-vietnam.com/vn/hcmc/search.php?subcategory_code=QNG>

<http://www.vnnavi.com/hcmc/breakfast.html>

<http://www.amthucviet.net/amthuc/>

Các thông tin cần có của quán ăn,quán nhậu,nhà hàng :

+ Gioi thiệu

+ Menu(thực đơn) : liệt kê các món ăn,thức uống và giá cả

+ Feedback : load các thông tin nhận xét của khách hàng

+ Thông tin liên hệ

+ Dịch vụ

+ Gallery : thư viện ảnh về khách sạn

+ Thông tin khuyến mãi,giảm giá,thông tin mới

+ Vị trí quán,nhà hàng ( hình vẽ sơ đồ mô tả vị trí quán,nhà hàng)

+ Đội ngũ nhân viên : liệt kê tên,tuổi,chức vụ nhân viên và sếp của khách sạn

## Phần thực đơn có thể giống như sau

## Thực đơn

Cua-Ghẹ-Tôm-Ốc (tổng cộng 10 món)

[Cua Hấp Bia](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=1003&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=13&DishTypeName=Cua%2DGh%26%237865%3B%2DT%C3%B4m%2D%26%237888%3Bc&DishName=Cua+H%E1%BA%A5p+Bia&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Ghẹ Rang Me](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=1001&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=13&DishTypeName=Cua%2DGh%26%237865%3B%2DT%C3%B4m%2D%26%237888%3Bc&DishName=Gh%E1%BA%B9+Rang+Me&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Ghẹ Rang Muối](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=1002&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=13&DishTypeName=Cua%2DGh%26%237865%3B%2DT%C3%B4m%2D%26%237888%3Bc&DishName=Gh%E1%BA%B9+Rang+Mu%E1%BB%91i&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Ghẹ Hấp Bia](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=998&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=13&DishTypeName=Cua%2DGh%26%237865%3B%2DT%C3%B4m%2D%26%237888%3Bc&DishName=Gh%E1%BA%B9+H%E1%BA%A5p+Bia&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Ghẹ Hấp Ngũ Vị](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=999&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=13&DishTypeName=Cua%2DGh%26%237865%3B%2DT%C3%B4m%2D%26%237888%3Bc&DishName=Gh%E1%BA%B9+H%E1%BA%A5p+Ng%C5%A9+V%E1%BB%8B&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Ghẹ Luộc](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=1000&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=13&DishTypeName=Cua%2DGh%26%237865%3B%2DT%C3%B4m%2D%26%237888%3Bc&DishName=Gh%E1%BA%B9+Lu%E1%BB%99c&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Cua Rang Me](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=996&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=13&DishTypeName=Cua%2DGh%26%237865%3B%2DT%C3%B4m%2D%26%237888%3Bc&DishName=Cua+Rang+Me&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Cua Rang Muối](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=997&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=13&DishTypeName=Cua%2DGh%26%237865%3B%2DT%C3%B4m%2D%26%237888%3Bc&DishName=Cua+Rang+Mu%E1%BB%91i&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Cua Hấp Ngũ Vị](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=994&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=13&DishTypeName=Cua%2DGh%26%237865%3B%2DT%C3%B4m%2D%26%237888%3Bc&DishName=Cua+H%E1%BA%A5p+Ng%C5%A9+V%E1%BB%8B&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Cua Luộc](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=995&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=13&DishTypeName=Cua%2DGh%26%237865%3B%2DT%C3%B4m%2D%26%237888%3Bc&DishName=Cua+Lu%E1%BB%99c&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

Hải sản (tổng cộng 9 món)

[Mực Nhồi Thịt Hấp](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=1013&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=75&DishTypeName=Ha%CC%89i+sa%CC%89n&DishName=M%E1%BB%B1c+Nh%E1%BB%93i+Th%E1%BB%8Bt+H%E1%BA%A5p&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Mực Nướng Tứ Xuyên](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=1011&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=75&DishTypeName=Ha%CC%89i+sa%CC%89n&DishName=M%E1%BB%B1c+N%C6%B0%E1%BB%9Bng+T%E1%BB%A9+Xuy%C3%AAn&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Mực Xào Thập Cẩm](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=1012&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=75&DishTypeName=Ha%CC%89i+sa%CC%89n&DishName=M%E1%BB%B1c+X%C3%A0o+Th%E1%BA%ADp+C%E1%BA%A9m&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Tôm Hùm](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=1009&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=75&DishTypeName=Ha%CC%89i+sa%CC%89n&DishName=T%C3%B4m+H%C3%B9m&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Mực Nhảy Hấp Gừng](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=1010&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=75&DishTypeName=Ha%CC%89i+sa%CC%89n&DishName=M%E1%BB%B1c+Nh%E1%BA%A3y+H%E1%BA%A5p+G%E1%BB%ABng&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Tôm Luộc](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=1006&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=75&DishTypeName=Ha%CC%89i+sa%CC%89n&DishName=T%C3%B4m+Lu%E1%BB%99c&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Tôm Chiên Giòn](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=1007&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=75&DishTypeName=Ha%CC%89i+sa%CC%89n&DishName=T%C3%B4m+Chi%C3%AAn+Gi%C3%B2n&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Tôm Nướng](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=1008&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=75&DishTypeName=Ha%CC%89i+sa%CC%89n&DishName=T%C3%B4m+N%C6%B0%E1%BB%9Bng&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

[Tôm Hấp Bia](http://www.amthucvietnam.com/directory/ShowBar.asp?DishID=1004&BarID=1174&BarName=NH%C3%80+H%C3%80NG+THANH+H%E1%BB%A2I&DishTypeID=75&DishTypeName=Ha%CC%89i+sa%CC%89n&DishName=T%C3%B4m+H%E1%BA%A5p+Bia&CityID=54&CityName=Thanh+H%C3%B3a)

Hoặc : <http://www.anan-vietnam.com/vn/hcmc/map.php?id=000049>

+ Danh mục các quán ẩm thực có thể giống như thế này :

[**Quán Cua Đồng**](http://www.vnnavi.com/restaurants/cuadong/)  
18A/3/A3 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.1, TP. Hồ Chí Minh.  
Tel: (08) 38246825 - 224232299  
Ngay giữa khu trung tâm sầm uất nhất của thành phố Hồ Chí Minh tưởng chừng như không thể tìm đâu ra được cái hương vị đậm đà chất quê ngày nào mà biết bao người con xa quê hương từng da diết nhớ mong, vậy mà không một vị khách nào từng đến quán H’s Cua Đồng lại không trầm trồ tấm tắc khen ngợi hương vị quê của từng món ăn nơi đây.

|  |
| --- |
| http://www.vnnavi.com/restaurants/bunsaigon/res_1_main_thumb.jpg |

[**Bún Sài Gòn**](http://www.vnnavi.com/restaurants/bunsaigon/)  
73 Lý Tự Trọng, P. Bến Thành, Q.1, TP. Hồ Chí Minh.   
Tel: (08) 62762609  
Với cái tên không cầu kì và dễ nhớ cùng với câu slogan thật ấn tượng “ Bún Sài Gòn – tinh hoa bún Đất Việt, nhà hàng Bún Sài Gòn đang từng bước xây dựng cho mình những dấu ấn khó quên trong lòng thực khách.

|  |
| --- |
| http://www.vnnavi.com/restaurants/comtamthuankieu/res_1_main_thumb.jpg |

[**Cơm tấm Thuận Kiều**](http://www.vnnavi.com/restaurants/comtamthuankieu/)  
54 Thuận Kiều, P.4, Q.11, TP. Hồ Chí Minh.   
Tel: (08) 38562891  
Nét đặc trưng nhất của ẩm thực cơm tấm là hương vị độc đáo đến tinh tế của nó mà thực khách gọi là “Hương vị cơm tấm Việt” - tinh hoa của đất trời ban tặng, nếu ai từng một lần được thưởng thức sẽ khó mà quên được hương vị ấy...

|  |
| --- |
| http://www.vnnavi.com/restaurants/phonuongdenhat/res_3_20091105_1257406592_1398549594_thumb.jpg |

[**Nhà hàng Phố Nướng Đệ Nhất**](http://www.vnnavi.com/restaurants/phonuongdenhat/)  
18 Hoàng Việt, P.4, Q. Tân Bình, TP Hồ Chí Minh.  
Tel: (08) 38441199/ 38441175/ 38441167  
Không chỉ độc đáo với thực đơn phong phú các món nướng, hải sản tươi sống và các món ăn đặc sắc mang đậm hương vị của cả 3 miền Bắc – Trung – Nam, nhà hàng Phố Nướng Đệ Nhất còn giữ chân thực khách bởi khung cảnh thoáng đãng, hữu tình ở nơi đây.

|  |
| --- |
| http://www.vnnavi.com/restaurants/baluantamky/res_1_main_thumb.jpg |

[**Cơm gà Bà Luận Tam Kỳ - Ăn một lần nhớ mãi**](http://www.vnnavi.com/restaurants/baluantamky/)  
58 Cao Thắng, P. 5, Q. 3, TP. Hồ Chí Minh.   
Tel: (08) 39293293 - 39293294 - 39239235  
Cơm gà bà Luận Tam Kỳ ở Sài Gòn ra đời như một tin vui dành cho những người con xứ sở Quảng Nam đã từng gắn bó với cái hương vị này. Người dân ở Sài Gòn cũng có dịp thưởng thức thương hiệu lâu đời và tên tuổi nhất có

Hoặc giống thế này : <http://www.vnnavi.com/restaurants/congu/#sendfriend>