



COMPANY PROFILE



Liên hệ chúng tôi

ntp.co.com
(+84) 84 89888 98

support@ntp.co.com
(Ms.Duong | Chief of Staff)



Chúng tôi rất vui được hợp tác để mang đến những trải nghiệm ẩm thực Nhật Bản ấn tượng và thể hiện các giá trị độc đáo.

GIỚI THIỆU

LỜI CHÀO,

*Giao thoa văn hoá và
tinh hoa ẩm thực Nhật Bản*



Công ty Ngọc Thịnh Phát được biết đến với sự chuyên nghiệp trong việc xây dựng và quản lý các nhà hàng phân khúc trung - cao cấp, với trọng tâm phát triển ẩm thực Nhật Bản tại Việt Nam.

Chúng tôi tự hào cung cấp sản phẩm dịch vụ nhà hàng, tập trung chuyên sâu vào ẩm thực Nhật Bản. Dựa trên nguyên tắc tôn trọng giá trị ẩm thực truyền thống, chúng tôi liên tục phát triển và sáng tạo, mang lại các sản phẩm và dịch vụ mang phong cách hiện đại độc đáo.

Ba yếu tố chúng tôi chú trọng cam kết với khách hàng là trải nghiệm ẩm thực ấn tượng, những khoảnh khắc đáng nhớ và lòng hiếu khách.

NỘI DUNG

- 01 Về NTP Co.
Doanh nghiệp
Hành trình phát triển
Đội ngũ nhân sự
Ban cố vấn
- 02 Các thương hiệu
Kimono
Kiseki-ro
Kasa Sushi
Ume Yakiniku
Shamoji Robata Yaki
Jaz Izakaya
- 03 Vị thế doanh nghiệp
Chứng nhận
Báo chí
Đối tác
- 04 Định hướng tương lai



Chúng tôi không chỉ mang đến những món ngon tinh tế mà còn nâng cao trải nghiệm ẩm thực trở thành hành trình khám phá văn hóa phong phú.



01. VỀ NTP CO.

Chúng tôi kết nối các giá trị ẩm thực truyền thống Nhật Bản và Việt Nam, tạo nên những trải nghiệm ẩm thực hài hoà mà độc đáo.

Công ty Ngọc Thịnh Phát (Ngoc Thinh Phat Investment Co., Ltd.) tập trung vào phát triển ẩm thực Nhật Bản, dịch vụ nhà hàng tại Việt Nam, và trong tương lai mở rộng sang thị trường Đông Nam Á.

Thế mạnh của chúng tôi là những ý tưởng đột phá mới, tạo nên phong cách ẩm thực độc đáo và trải nghiệm văn hóa thông qua sản phẩm, dịch vụ và không gian. NTP Co. mong muốn mỗi thương hiệu sẽ đại diện cho một giá trị được xây dựng trên nền tảng văn hóa, tạo nên sự cân bằng giữa tâm trí và cảm xúc trong trải nghiệm ẩm thực.

**Sáng tạo - Văn hoá -
Phát triển con người**
luôn là ưu tiên hàng đầu.



Ngoc Thinh Phat Investment Co., Ltd.

Thành lập | 2017
Trụ sở | Hà Nội, Việt Nam
Đại diện | Ông Nguyễn Như Ngọc

Điều làm nên sự khác biệt của chúng là cam kết tôn vinh các giá trị ẩm thực, phong cách sống hiện đại, và sự hiểu khách với tinh thần "Omotenashi".

1 TÂM NHÌN

Trở thành doanh nghiệp hàng đầu trong việc phát triển nghệ thuật ẩm thực tại Việt Nam và các thị trường lân cận.






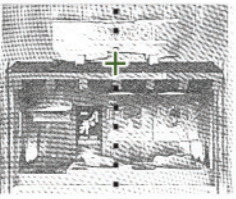












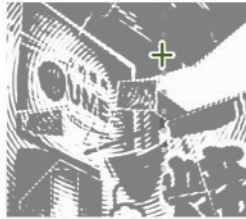
2 SỨ MỆNH

Kết nối khách hàng với thế giới ẩm thực đa dạng, thông qua mô hình nhà hàng sáng tạo, trải nghiệm tinh tế và dịch vụ tận tâm.

3 GIÁ TRỊ CỐT LÕI

- Khách hàng là trung tâm
- Sáng tạo
- Hành động từ tâm
- Tư duy chính trực
- Phát triển con người

HÀNH TRÌNH PHÁT TRIỂN

2008		KIMONO 52-54 Lý Thường Kiệt	
		KIMONO ELEGANCE Almaz Long Biên	
		2014	
		SHAMOJI ROBATA YAKI 25 Tông Đản	
2018		SHAMOJI ROBATA YAKI 170 Xuân Diệu	
		SHAMOJI ROBATA YAKI 118 Trung Hoà	
		2020	
		KASA SUSHI 49 Triệu Việt Vương	
2022		JAZ IZAKAYA 55 Bùi Thị Xuân	
		KISEKI-RO 53 Hàng Chuối	
2023		SHAMOJI ROBATA YAKI TTTM The Garden, Mỹ Trì	
		SHAMOJI ROBATA YAKI TTTM Vincom Center, Phạm Ngọc Thạch	
		2025	
		UME YAKINIKU TTTM Vincom Long Biên	
		UME YAKINIKU TTTM Vincom Mega Mall Ocean Park	
2026		KASA SUSHI TTTM Vincom Mega Mall Times City	

Và rất nhiều các dự án sắp tới



“

OMOTENASHI

Nghệ thuật chăm sóc khách hàng đỉnh cao của Nhật Bản

Với tinh thần Omotenashi được gìn giữ trọn vẹn, các thương hiệu của chúng tôi mừng đón thực khách với sự chĩn chu tuyệt đối và lòng hiếu khách nồng hậu.

Phẩm chất này giúp doanh nghiệp phát triển bền vững và lớn mạnh. Đặc biệt, nghệ thuật Omotenashi với triết lý “chỉ có trái tim mới chạm tới trái tim” không chỉ phục vụ hơn cả sự mong đợi của khách hàng, mà xa hơn nữa là mang tới những giá trị mới đến cộng đồng.



KHÁCH HÀNG CỦA CHÚNG TÔI ↗

- Khách hàng văn phòng*
- Khách hàng doanh nghiệp*
- Khách hàng gia đình*
- Khách hàng nước ngoài*
- Khách hàng từ các văn phòng chính phủ*

ĐỘI NGŨ NHÂN SỰ

Văn hóa doanh nghiệp của chúng tôi được xây dựng dựa trên các giá trị tôn trọng, hợp tác và không ngừng đổi mới. Chúng tôi tạo ra một môi trường làm việc mà mỗi nhân viên đều được quan tâm và mọi nỗ lực đều được ghi nhận. Đội ngũ nhân sự luôn duy trì tiêu chuẩn cao trong mọi khía cạnh, từ việc mang đến những trải nghiệm ẩm thực độc đáo cho đến việc phục vụ khách hàng tận tâm. Chúng tôi luôn khuyến khích sự đổi mới và liên tục cải tiến, hướng đến phát triển bền vững lâu dài.



5

thành viên

Khối Quản trị cấp cao

Hội Đồng Quản Trị của chúng tôi giám sát quản lý chiến lược và định hướng của công ty, đảm bảo sự phát triển bền vững lâu dài.

40+

thành viên

Khối Văn phòng

Đội Ngũ Văn Phòng hỗ trợ các hoạt động với chuyên môn về hành chính, tài chính, tiếp thị và quan hệ khách hàng, thúc đẩy phát triển hiệu quả và đổi mới.

300+

thành viên

Khối Vận hành

Đội Ngũ Vận Hành tận tâm cung cấp dịch vụ tiêu chuẩn cao, duy trì các giá trị cốt lõi trong mọi khía cạnh của trải nghiệm ẩm thực.

Nuôi dưỡng tài năng và đầu tư vào sự phát triển để đạt được thành công lâu dài.

BAN CỐ VẤN



Bà Sakamoto Keiko

Giám đốc thương hiệu TSUKINOI, sở hữu nhà máy rượu sake 150 năm tuổi tại Nhật Bản. Bà là cố vấn chiến lược và cũng là nhà cung cấp rượu cao cấp cho NTP Co.



Ông Uchiyama

CEO của Công ty Mugen tại Nhật Bản. Hiện ông là cố vấn cấp cao, người truyền cảm hứng cho NTP Co. xây dựng các thương hiệu nhà hàng.



Ông Takano Makoto

Là một chuyên gia ẩm thực Wagyu, ông kết hợp kinh nghiệm và đam mê của mình để tạo ra những thực đơn độc quyền cho Kiseki-ro.



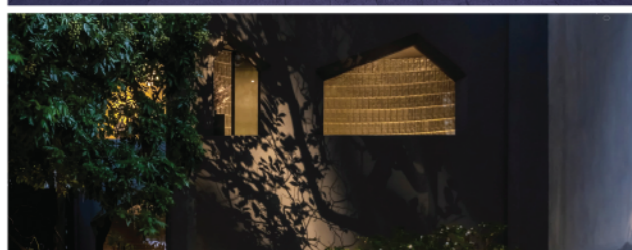
Ông Riichiro Matsui

Là chuyên gia ẩm thực Washoku, trực tiếp phát triển concept Kaiseki, tôn vinh sự tinh tế của ẩm thực Nhật Bản qua cấu trúc bữa ăn và triết lý theo mùa.

Đồng hành và Phát triển



NTP Co. đã thiết lập quan hệ đối tác với nhiều đơn vị uy tín trong ngành ẩm thực Nhật Bản, bao gồm các nhà cung cấp hàng đầu, chuyên gia ẩm thực và các tổ chức liên quan đến văn hóa Nhật Bản.



02. THƯƠNG HIỆU



NTP Co. mong muốn mỗi ý tưởng sẽ đại diện cho một giá trị được xây dựng trên thước đo của văn hóa và trải nghiệm, tạo ra sự cân bằng giữa tâm trí và cảm xúc.

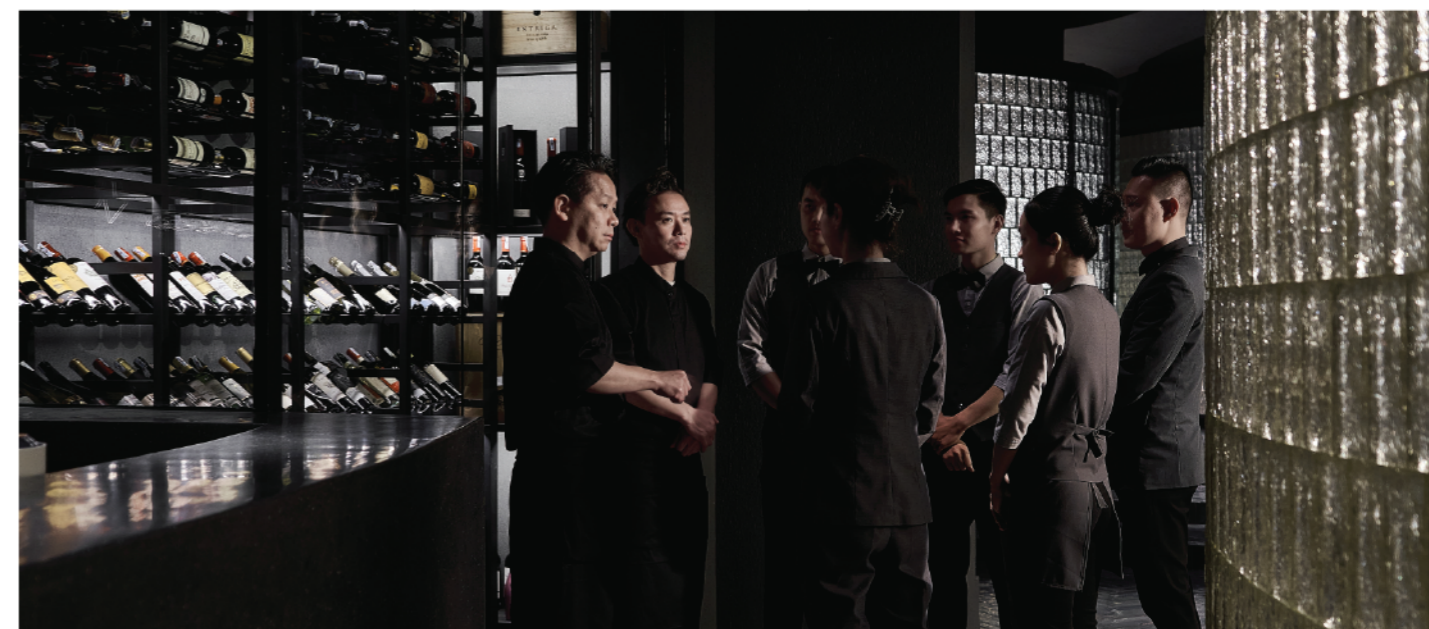
Sáng tạo Văn hoá Phát triển con người

Mỗi ý tưởng đều mang đến những thách thức đột phá mới, thúc đẩy việc tạo ra phong cách và trải nghiệm văn hóa độc đáo. Điều này đạt được thông qua sản phẩm, dịch vụ và thiết kế không gian tỉ mỉ, đảm bảo mọi chi tiết đều phản ánh sự hòa quyện giữa sáng tạo và truyền thống. Bằng cách tập trung vào các yếu tố cốt lõi này, chúng tôi mong muốn mang đến một hành trình ấn tượng, hiện thân cho giá trị tinh hoa của các thương hiệu chúng tôi.

THƯƠNG HIỆU CỦA CHÚNG TÔI

Xuất phát từ niềm đam mê sâu sắc với ẩm thực Nhật Bản, NTP Co. không ngừng nỗ lực để mang đến cho thực khách những trải nghiệm ẩm thực độc đáo và chất lượng cao. Với 6 thương hiệu nhà hàng Nhật Bản khác nhau, mỗi thương hiệu đều có một phong cách và câu chuyện riêng biệt, chúng tôi tự hào góp phần làm phong phú thêm bản đồ ẩm thực Nhật Bản tại Việt Nam.

- 
KIMONO
Nhà hàng Nhật Bản truyền thống lâu đời nhất tại Hà Nội
- 
KISEKI-RO
Nhà hàng cao cấp phục vụ chilled Wagyu A5 thuần chủng
- 
SHAMOJI ROBATA YAKI
Quán nhậu chuẩn Nhật phong cách Izakaya đầu tiên tại Việt Nam
- 
KASA SUSHI
Nhà hàng ẩm thực Nhật Bản đương đại
- 
JAZ IZAKAYA
Quán nhậu Izakaya đường phố
- 
UME YAKINIKU
Homemade Japanese BBQ - Thịt nướng nhà làm





Lấy cảm hứng từ sự thanh lịch của trang phục truyền thống Nhật Bản, Nhà hàng Kimono tượng trưng cho truyền thống và tự hào là thương hiệu tiên phong tại Hà Nội, mang đến trải nghiệm ẩm thực đích thực. Với di sản gắn liền với lịch sử ẩm thực phong phú của Nhật Bản, Kimono tiếp tục dẫn đầu bằng cách giữ vững các giá trị truyền thống, khẳng định vị thế là điểm đến ẩm thực Nhật Bản hàng đầu tại Hà Nội trong gần hai thập kỷ.

KIMONO

Nhà hàng Nhật Bản truyền thống lâu đời nhất tại Hà Nội

Kimono
52-54, Lý Thường Kiệt, Hoàn Kiếm, Hà Nội

Kimono Elegance
Almaz, Hoa Lan, Vinhomes Riverside, Long Biên, Hà Nội
1900 3465

Ghé thăm chúng tôi tại
↳ kimono.vn



Từ khi thành lập vào năm 2008, nhà hàng Kimono đã trở thành một trong những chuỗi nhà hàng Nhật Bản đầu tiên tại Hà Nội, nơi mà giá trị truyền thống được tôn vinh trong bối cảnh hiện đại, và hương vị Nhật Bản được biến hóa trở thành kiệt tác hài hòa và độc đáo.



Ẩm thực

Trân trọng thiên nhiên và nguyên liệu theo mùa, đầu bếp Koyabashi và đội ngũ của ông tạo ra một thực đơn đa dạng với 200 món ăn chứa đựng tinh hoa của ẩm thực Nhật.



Kiến trúc

Với kiến trúc truyền thống, Kimono đã thể hiện "tâm hồn Nhật Bản" tinh tế qua từng chi tiết, cho thấy sự giao thoa giữa truyền thống và hiện đại, mang lại một không gian hài hòa, thư giãn giữa lòng thủ đô Hà Nội.

Thực đơn "As season's bounty unfolds" sử dụng các nguyên liệu cao cấp từ Nhật Bản

Hãy đắm mình vào một hành trình ẩm thực độc đáo khi mỗi món ăn đều mang tinh hoa của các mùa trong năm, mang lại trải nghiệm ẩm thực đích thực và khó quên tại Kimono.





Mỗi điểm chạm đều hướng về một câu chuyện kỳ tích

Kiseki 「輝石」 tựa như tên gọi, chính là viên ngọc của tạo hoá. Khởi nguồn giản đơn từ dung nham thủy tinh, 'Kiseki' trở thành viên ngọc cao quý sau hàng ngàn năm mài giũa và tích lũy.

Kiến trúc

Với chất liệu kiến trúc từ những khối pha lê và đá granit rắn chắc cùng khoảng xanh mềm mại, Kiseki-ro vững chãi tựa khối ngọc toát lên vẻ tinh khiết, trang trọng mà không hề cứng nhắc. Cảnh quan đương đại hài hòa cùng tổng thể thiết kế kiến trúc an tĩnh, tạo ấn tượng về một không gian sang trọng bậc nhất.



KISEKI-RO

Nhà hàng cao cấp phục vụ chilled Wagyu A5 thuần chủng cao cấp

53 Hàng Chuối, Hai Bà Trưng, Hà Nội
0888 30 5353

Ghé thăm chúng tôi tại
↳ kisekiro.vn



KISEKI-ro hân hạnh mang tới loại thịt bò hảo hạng nhất thế giới - thịt bò A5 Wagyu tươi từ giống bò lông đen Kuroge thuần chủng Nhật Bản, được coi là huyền thoại trong các loại nguyên liệu với hương vị umami, độ mềm mọng và vị ngọt dịu đặc trưng.

KISEKI-RO tự hào chỉ cung cấp thịt Wagyu lông đen thuần chủng, dòng thịt chilled chính hiệu, được đánh giá là cao cấp nhất từ các tỉnh nổi tiếng về chăn nuôi bò như Kagoshima, Tochigi, Iwate, Miyazaki, Nhật Bản.

Đặc biệt, các phần thịt bò tại Kiseki-ro được giữ lạnh từ phòng mổ tới tận bếp theo chuẩn quy trình thịt mát (chilled meat) trong nhiệt độ 0 - 5°.

Kiseki-ro KHÔNG cấp đông thịt (frozen) nên giữ được vị ngon trọn vẹn nhất của Wagyu A5, mang tới cho thực khách độ mềm tươi hoàn hảo, hương vị umami và vị ngọt dịu đặc trưng của thịt.

Với nguyên liệu thịt bò Wagyu A5 tươi ngon nhất thế giới, kết hợp với hải sản tươi sống được chọn lọc hàng ngày, KISEKI-ro mang đến một thực đơn đáp ứng mong muốn ẩm thực cao cấp của thực khách.





KASA SUSHI

Nhà hàng ẩm thực Nhật Bản đương đại

49 Triệu Việt Vương, Hai Bà Trưng, Hà Nội
0243 9955 990

Ghé thăm chúng tôi tại
↳ kasasushi.vn



Japanese Fusion là xu hướng mới của ẩm thực đương đại, người đầu bếp Fusion thường biến tấu, kết hợp yếu tố từ nhiều nền ẩm thực khác vào món ăn của mình. Một người đầu bếp Fusion thành công là người có thể mang lại cho thực khách những trải nghiệm ẩm thực mới mẻ, khác lạ cùng sự vui vẻ và thoải mái khi cảm nhận được sự giao thoa văn hoá thú vị trong món ăn của mình.

Với Kasa, những người nghệ nhân của chúng tôi luôn quan niệm trải nghiệm ẩm thực Fusion chỉ hoàn hảo khi mọi giác quan đều được đánh thức. Từ hương vị, cách trình bày, cách thưởng thức cho đến không gian và âm nhạc, chúng tôi chăm chút mọi thứ với sự tỉ mỉ tối đa, để đảm bảo thực khách sẽ hài lòng và thoải mái với toàn bộ trải nghiệm tại Kasa.

Bởi Fusion không chỉ là phong cách, Fusion là trải nghiệm văn hoá đương đại.

“

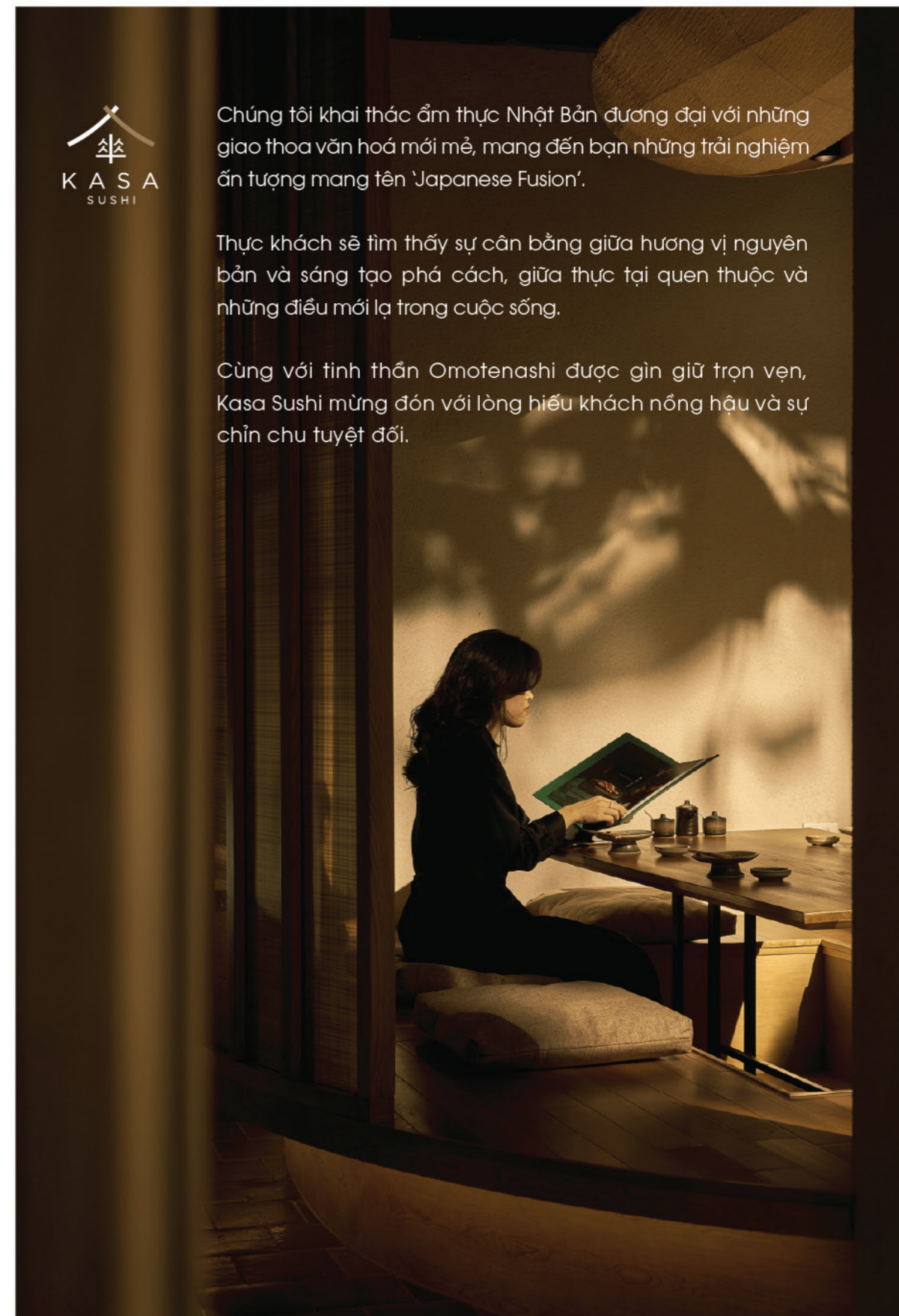
**Đội ngũ KASA
dành trọn tâm huyết
cho sự sáng tạo.**



Chúng tôi khai thác ẩm thực Nhật Bản đương đại với những giao thoa văn hoá mới mẻ, mang đến bạn những trải nghiệm ấn tượng mang tên 'Japanese Fusion'.

Thực khách sẽ tìm thấy sự cân bằng giữa hương vị nguyên bản và sáng tạo phá cách, giữa thực tại quen thuộc và những điều mới lạ trong cuộc sống.

Cùng với tinh thần Omotenashi được gìn giữ trọn vẹn, Kasa Sushi mừng đón với lòng hiếu khách nồng hậu và sự chần chu tuyệt đối.



UME YAKINIKU

Thịt nướng nhà làm

L1-117B, Tầng 1-2, TTTM Vincom Long Biên

091 435 82 55

Ghé thăm chúng tôi tại
↳ umeyakiniku.vn



UME yakiniku — Hương vị riêng bắt đầu từ giọt sốt đặc trưng

Tại Ume Yakiniku, linh hồn của mỗi món thịt nướng nằm ở giọt sốt được ủ công phu từ chính cảm hứng mang tên "Ume". Lấy ý tưởng từ loài hoa mơ thanh khiết - biểu tượng của sự tinh tế và bền bỉ - sốt Ume là sự hòa quyện độc quyền giữa vị ngọt dịu, chút chua thanh và hậu vị đậm đà, giúp làm nổi bật vị thịt mà không lấn át.



“Chuyên tâm nướng thịt” — Nghệ thuật từ cảm nhận

Chúng tôi lắng nghe nhiệt, cảm nhận độ chín bằng ánh nhìn và kinh nghiệm, để mỗi miếng thịt đưa lên bàn đều đạt đến độ hoàn hảo — mềm, ngọt, thơm, đậm vị.



Tại UME yakiniku, “chuyên tâm” không chỉ là kỹ thuật. Đó là triết lý phục vụ, là cách chúng tôi tôn trọng nguyên liệu, khách hàng và từng khoảnh khắc sum vầy quanh bàn nướng.

“Chúng tôi trân trọng từng khoảnh khắc bạn dành cho bữa ăn - và càng hạnh phúc hơn khi được phục vụ bạn bằng những phần yakiniku chất lượng, đậm đà và tinh tế. Ghé thăm chúng tôi vào những bữa ăn quan trọng nhất trong ngày, để vị giác được chiều chuộng và chiếc bụng

Tâm niệm một bữa ăn ngon bắt đầu từ sự chân thành. Từ nguyên liệu được chọn lọc, sốt Ume độc quyền được ủ vị riêng biệt, đến cách phục vụ chu đáo - tất cả được chuẩn bị như dành cho người thân yêu nhất.

SHAMOJI ROBATA YAKI

**Quán nhậu chuẩn Nhật
phong cách Izakaya
đầu tiên tại Việt Nam**

118 Trung Hoà, Cầu Giấy, Hà Nội
170 Xuân Diệu, Tây Hồ, Hà Nội
25 Tông Đản, Hoàn Kiếm, Hà Nội
The Garden Shopping Center
Vincom Phạm Ngọc Thạch

Ghé thăm chúng tôi tại
shamojirobatayaki.vn



29-31 Lê Thị Riêng, Q.1, TP.HCM
08 Đồng Khởi, Q.1, TP.HCM
59 Xuân Thủy, TP.Thủ Đức, TP.HCM
135 Nguyễn Đức Cảnh, Q.7, TP.HCM

1900 066 890

Shamoji Robata Yaki lấy cảm hứng từ văn hóa làng chài Nhật Bản hơn một thế kỷ trước. Theo truyền thuyết, trong các chuyến đi câu cá ngoài khơi xa, ngư dân sẽ tụ tập nấu nướng với chiếc bếp lò trên thuyền, được gọi là phong cách nướng Robata Yaki và chuyển thức ăn cho nhau bằng một chiếc muôi khổng lồ gọi là Shamoji (しゃもじ).

Nét đẹp văn hoá này đã trở thành nguồn cảm hứng cho sự ra đời của Shamoji Robata Yaki, bắt trọn tinh thần và sự độc đáo.



Mỗi điểm đến đều kết hợp phong cách trang trí Nhật Bản đích thực với các yếu tố địa phương Việt Nam, tạo nên một không gian chào mừng thực khách đầy sôi động và nóng nhiệt.



Shamoji Robata Yaki đưa thực khách đến với không gian truyền thống Nhật Bản đầy sống động, nơi mỗi điểm ngồi dùng bữa từ những chiếc chiếu tatami ấm cúng, đến những bàn lớn lý tưởng cho buổi tụ tập bạn bè đều trở thành một trải nghiệm khó quên. Tại quầy bếp mở, thực khách có thể vừa thưởng thức món ăn hấp dẫn, vừa chiêm ngưỡng các đầu bếp tài ba biểu diễn kỹ năng nấu nướng của họ.

Nhịp trống rộn ràng, tiếng dao thớt chạm nhau và những tiếng hô vang của ngư dân tạo nên một trải nghiệm hòa quyện giữa lửa, ẩm thực và con người.



JAZ IZAKAYA

Quán nhậu Izakaya đường phố

Ghé thăm chúng tôi tại
↳ JAZ Izakaya



JAZ mang đến sự kết hợp tuyệt vời giữa ẩm thực Izakaya đích thực và hương vị mới lạ. Không chỉ có thực đơn món ăn độc đáo, JAZ còn nổi bật với đa dạng thức uống được lựa chọn kỹ lưỡng. Mỗi loại đồ uống đặc trưng đều là điểm nhấn hoàn hảo, khiến cho mỗi trải nghiệm tại JAZ đều trở nên đáng nhớ.

Một nơi mà không khí sôi động đủ để bạn thả hồn nhưng cũng đủ sâu lắng để bạn sống thật với chính mình!

JAZ mang đến một hình ảnh ấn tượng của ẩm thực Izakaya với sức hấp dẫn không thể cưỡng lại. Mỗi món ăn đều thể hiện ẩm thực phong phú của Nhật Bản, kết hợp sáng tạo hiện đại.

Tại JAZ, không chỉ có đồ ăn; chúng tôi còn cung cấp một bộ sưu tập đồ uống được tuyển chọn tỉ mỉ, bao gồm nhiều loại sake, bia thủ công và các loại đồ uống biểu tượng của Nhật Bản, tất cả đều đi kèm với các món nhậu đặc sắc để nâng cao trải nghiệm ẩm thực.

Văn hóa uống rượu kiểu đường phố IZAKAYA lan tỏa trong một không khí bí ẩn gợi nhớ đến bộ phim anime "Spirited Away", cùng với âm nhạc sôi động, tạo ra một trải nghiệm độc đáo.

Mang đậm phong cách "nhậu đường phố" Nhật Bản đặc trưng, mỗi món ăn tại JAZ được chăm chút kỹ lưỡng để phù hợp với những buổi lai rai và trò chuyện thoải mái, khiến mỗi thực khách đều cảm thấy hài lòng.



03. VỊ THẾ DOANH NGHIỆP

NTP Co. tự hào sở hữu các chứng nhận thể hiện cam kết của chúng tôi đối với an toàn thực phẩm, chất lượng kỹ thuật và sự xuất sắc trong ẩm thực đích thực.

CHỨNG NHẬN



Chứng nhận thịt bò Wagyu thuần chủng

Sự tuân thủ các tiêu chuẩn nghiêm ngặt về chất lượng thịt Wagyu của chúng tôi đã được các tổ chức uy tín công nhận, đảm bảo hương vị trọn vẹn khi thưởng thức.



Chứng nhận Nướng Robata Yaki

Được chứng nhận bởi các chuyên gia hàng đầu, quy trình nướng Robata Yaki của chúng tôi tuân thủ quy định an toàn thực phẩm và đảm bảo trải nghiệm ẩm thực đích thực.



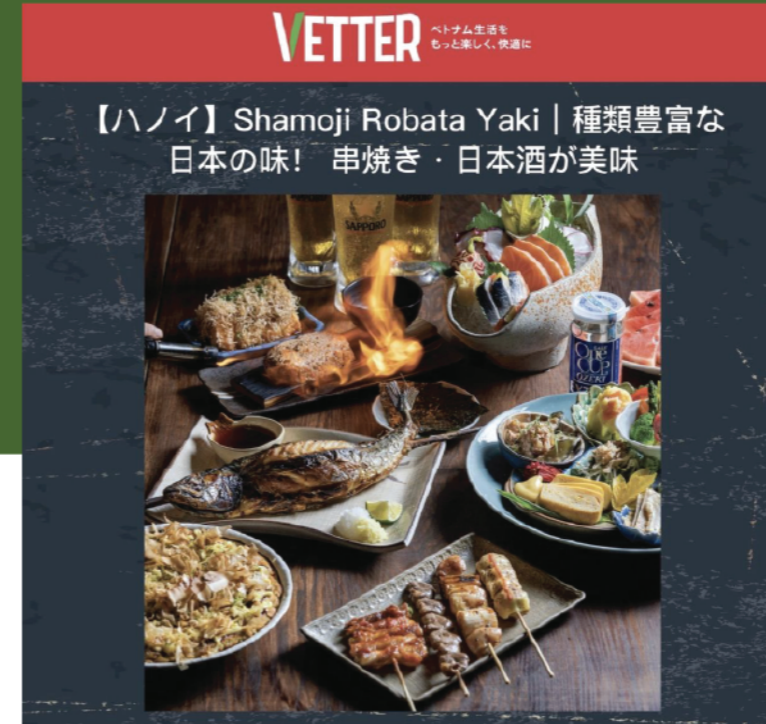
Top 10 Awards hạng mục Interior

Kiseki-ro vinh dự đạt giải thưởng xu hướng kiến trúc nhà hàng đương đại và những đại diện tiêu biểu trong ngành Nội thất tại Việt Nam.



BCI Interior Design Awards 2024

Nhà hàng Kiseki-ro với kiến trúc pha lê độc đáo đạt giải Nhì BCI Interior Design Awards 2024 Châu Á trong hạng mục nội thất.



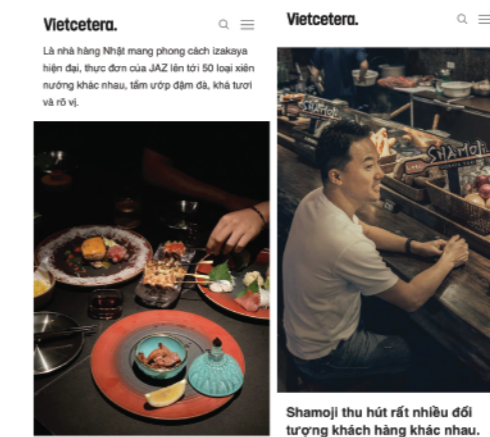
NTP Co. vinh dự nhận được sự tin nhiệm và công nhận từ các tạp chí uy tín trong và ngoài nước dành cho các thương hiệu của chúng tôi. Sự tin nhiệm này càng làm tăng thêm động lực để NTP Co. ngày càng phát triển theo đúng tầm nhìn, sứ mệnh và giá trị cốt lõi đã đặt ra trước đó.

Tạp Chí Vetter Nhật Bản
Tuần báo tiếng Nhật đầu tiên tại Việt Nam

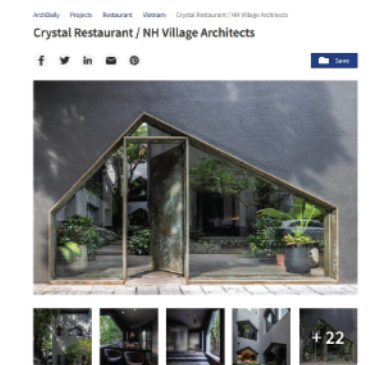
Sketch Magazine
Ấn phẩm hàng tháng tiếng Nhật đầu tiên của Việt Nam



Vietcetera magazine
Tạp chí dành cho giới trẻ, chia sẻ đa chiều về Việt Nam hiện đại



ArchDaily
Nền tảng kiến trúc được truy cập nhiều nhất trên thế giới



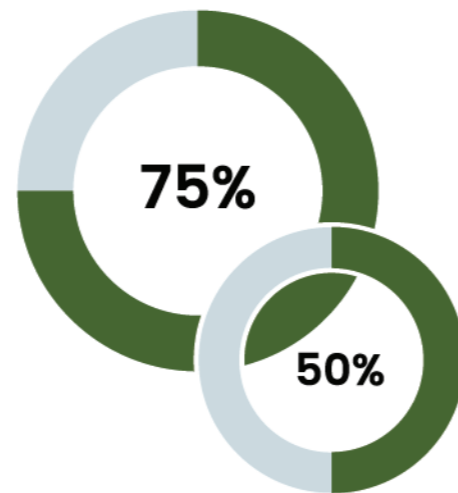
ĐỐI TÁC

Hợp tác trong nước và quốc tế

Chúng tôi tự hào về các đối tác chiến lược trong và ngoài nước, từ các nhà cung cấp thủy hải sản hàng đầu đến các trang trại, phòng nghiên cứu quy trình sơ chế và bảo quản thịt bò Wagyu danh tiếng và các thương hiệu rượu sake Nhật Bản uy tín. Việc áp dụng công nghệ tiên tiến giúp chúng tôi duy trì điều kiện tối ưu cho nguyên liệu từ nguồn cung cấp đến bàn ăn.



<p>10+ Đối tác</p>	<p>Các nhà cung cấp Nhật Bản và Việt Nam uy tín đảm bảo nguyên liệu thủy hải sản tươi ngon và chất lượng cao.</p>
<p>5+ Đối tác</p>	<p>Các trang trại và nhà cung cấp thịt bò Wagyu danh tiếng đảm bảo những miếng thịt mềm mại và đầy hương vị.</p>
<p>5+ Đối tác</p>	<p>Rượu sake được tuyển chọn trực tiếp từ Nhật Bản, mang đến hương vị tinh tế cùng chiều sâu đặc trưng của từng vùng.</p>



Nguồn nguyên liệu

Chúng tôi đảm bảo sự đa dạng và chất lượng tốt nhất. Nguồn hàng của chúng tôi được chia thành 75% thực phẩm và 25% đồ uống, thể hiện cam kết của chúng tôi với sự xuất sắc trong ẩm thực. Chúng tôi duy trì tỷ lệ 50/50 giữa các nhà cung cấp trong nước và quốc tế, mang lại trải nghiệm ẩm thực đa dạng và đích thực bằng cách kết hợp tiêu chuẩn toàn cầu với hương vị địa phương.



Chúng tôi luôn coi trọng mối quan hệ hợp tác với các đối tác và nhà cung cấp, bởi đây là yếu tố quan trọng giúp chúng tôi duy trì chất lượng và vị thế của thương hiệu. Sự đồng hành của các đối tác chiến lược là nền tảng vững chắc để chúng tôi không ngừng đổi mới, mang lại trải nghiệm ẩm thực tinh tế và độc đáo cho khách hàng.

04. ĐỊNH HƯỚNG



1.

Nghiên cứu và phát triển mở rộng các mô hình ẩm thực Nhật Bản

Chúng tôi hướng tới việc tiếp cận đa dạng đối tượng khách hàng nhưng vẫn đảm bảo chất lượng và giá trị vượt kỳ vọng.

Song hành với nỗ lực mang đến những trải nghiệm ẩm thực tinh tế, chín chu và đẳng cấp, củng cố vị thế thương hiệu trên thị trường.

Mở rộng các mô hình ẩm thực Nhật Bản

Quy mô tăng trưởng từ 235+ nhân sự tới 1000+ nhân sự trong giai đoạn 2026 - 2030



2.

Mở rộng vào trung tâm thương mại

Chúng tôi dự định mở rộng chuỗi các nhà hàng thuộc thương hiệu Shamoji Robata Yaki và Kasa Sushi vào các trung tâm mua sắm hàng đầu, đảm bảo ẩm thực Nhật Bản chất lượng cao tiếp cận tới tất cả khách hàng.

Đồng thời, chúng tôi cũng tập trung vào việc mở rộng hệ thống tại các tỉnh thành khác trên cả nước, giúp nhiều khách hàng có cơ hội tiếp cận với ẩm thực Nhật Bản tinh tế và đa dạng, từ đó góp phần lan tỏa những giá trị văn hóa độc đáo tới cộng đồng.



3.

Mở rộng bán lẻ và xây dựng chuỗi cung ứng bằng hệ thống siêu thị nhập khẩu

Trong tầm nhìn phát triển tương lai, chúng tôi hướng đến việc xây dựng chuỗi siêu thị nhập khẩu, chuyên cung cấp các sản phẩm chất lượng cao từ Nhật Bản, nhằm mang lại trải nghiệm mua sắm đẳng cấp và tiện lợi cho khách hàng.

BƯỚC TIẾN 2026

Ngọc Thịnh Phát mở rộng sự hiện diện tại các trung tâm thương mại lớn ở Hà Nội, với đa dạng danh mục thương hiệu, bao gồm cả mô hình đang vận hành hiệu quả và thương hiệu tiềm năng mới. Với định hướng phát triển bền vững, mô hình linh hoạt và khả năng thu hút tập khách trung - cao cấp, chúng tôi cam kết mang lại giá trị lâu dài, lưu lượng ổn định và hình ảnh tích cực.



KASA SUSHI

Phát triển thương hiệu Kasa Sushi

Khai trương 01 điểm bán mới tại khu vực tập trung khách văn phòng và gia đình trẻ. Mô hình Sushi tinh gọn, hiện đại, phục vụ nhanh, chất lượng cao, phù hợp không gian TTTM.

"Kasa" (傘 - "cái ô") định hướng trở thành thương hiệu sushi đại chúng, dễ tiếp cận - nơi mọi người thưởng thức sushi chất lượng cao, nhanh gọn nhưng tinh tế, bất kể dịp nào.



UME YAKINIKU

Ra mắt thương hiệu thịt nướng Nhật Bản

Ngọc Thịnh Phát ra mắt UME Yakiniku - thương hiệu thịt nướng Nhật Bản dùng mô hình nướng gas đặc trưng đầu tiên tại Hà Nội, hướng đến phân khúc đại chúng tại các khu vực thương mại sầm uất.

Thương hiệu mang bản sắc riêng, kết hợp hương vị truyền thống và trải nghiệm hiện đại với sốt ướp đặc chế từ cảm hứng "Ume" - vị chua nhẹ, hậu ngọt, nâng tầm vị thịt.



JAZ IZAKAYA

Tái định vị thương hiệu JAZ Izakaya

JAZ Izakaya tái định vị tiếp cận khách hàng năng động, từng bước định hình hình ảnh thương hiệu khác biệt trong hệ sinh thái.

Mô hình Izakaya kết hợp ẩm thực Nhật Bản sáng tạo với menu bia, sake chọn lọc, trong không gian "nhậu đường phố Nhật Bản" gần gũi, cởi mở.

KAISEKI

Nghiên cứu và phát triển mô hình Kaiseki

Ngọc Thịnh Phát nghiên cứu và phát triển thương hiệu Kaiseki - hình thức ẩm thực truyền thống cao cấp Nhật Bản, tiên phong tại thị trường Hà Nội.

Coming soon 2026



Mô hình được xây dựng dựa trên triết lý Kaiseki nguyên bản, với thực đơn được thiết kế theo mùa, sử dụng nguyên liệu chọn lọc và kỹ thuật chế biến tỉ mỉ, tạo nên hành trình thưởng thức hài hòa và giàu cảm xúc.

Ngọc Thịnh Phát định hướng nghiên cứu và phát triển mô hình Kaiseki như một trong những trải nghiệm tiên phong tại Hà Nội, dành cho nhóm khách hàng tìm kiếm sự chín chu và khác biệt trong ẩm thực.

