



Taste of Busan

2023

부산의 맛



부산광역시
BUSAN METROPOLITAN CITY



온라인 QR코드




Online QR code

- 본 책자에 수록된 내용은 2022년 12월을 기준으로 작성되었습니다.
- 각 업소의 운영사정에 따라 메뉴, 가격, 영업시간 등의 변경이 있을 수 있습니다.
- 각 업소의 운영환경에 의한 휴·폐업이 있을 수 있습니다.
- 본 책자에 기재된 정보는 평일을 기준으로 작성되었으며, 메뉴와 영업시간 등은 주말과 차이가 있을 수 있습니다.
- The contents in this booklet were compiled in December 2022.
- The menu, prices, and opening hours at each establishment are subject to change.
- Temporary and permanent closures of businesses may occur due to their operating environment.
- Please note that the information listed in this booklet applies to weekday services by default, and menu and operating hours may vary on weekends.



부산의 맛





부산시가 인증하는
부산의 대표 미식가이드

The Ultimate Gourmet Guide
Certified by Busan Metropolitan City

부산의 맛
Taste of Busan



대한민국 미식도시
The City of Gastronomy in Korea

부산 Busan

오랜 전통의 맛과 새로운 맛이 공존하고
바다와 강, 산과 들의 모든 맛을 만날 수 있는 곳
국·내외의 많은 사람들이
맛을 즐기고 함께 나누기 위해 찾아오는 도시
여기는 대한민국의 미식도시 부산입니다

Where traditional and new flavors coexist
and the taste of the ocean, river, mountain, and the field harmonize
A place where people from all over the world
gather to enjoy delicious food together
This is Busan, a city of gastronomy in Korea.



부산의 맛은? What is Taste of Busan?

부산시에서 매년 선정하고 발간하는 공식 미식 가이드로
이용자 중심의 선정 기준과 까다로운 심사를 통과한
부산의 대표 미식브랜드입니다

Taste of Busan is the official gourmet guide
compiled and published every year by Busan Metropolitan City
to establish Busan's brand as a city of gastronomy.

It is a gourmet brand that represents Busan,
one that has passed user-oriented criteria and rigorous review.

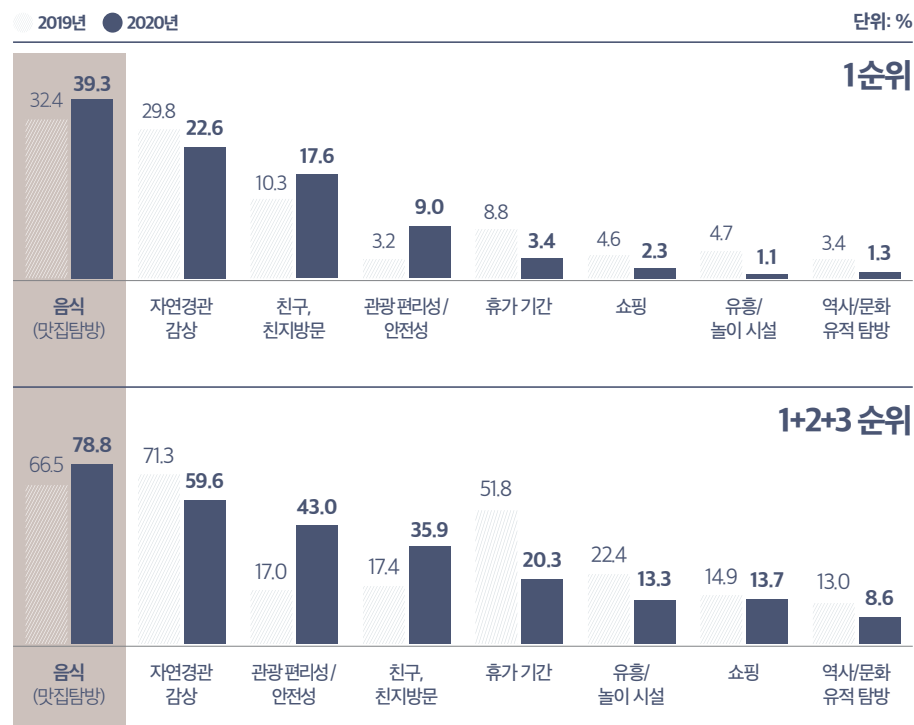
미식의 도시 부산에 빠져들다

내·외국 관광객이 부산을 관광 목적지로 선택하는 이유 중
맛집탐방이 가장 많은 부분을 차지하였으며, 부산 관광 만족도에서도 가장 높은 점수를 차지했다.
부산은 이제 누구나 인정하는 미식의 도시이다.

출처
부산관광공사의
「부산 방문 관광객 실태조사
47년 통합분석」
(2022.2)

내국인

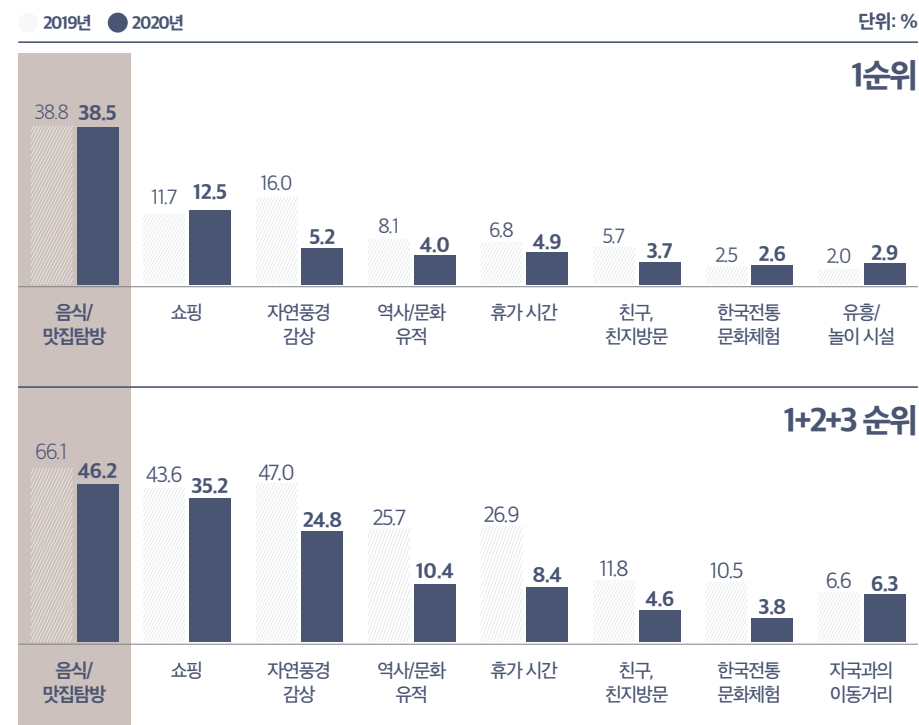
부산을 관광목적지로
선택한 이유



* 통합 기준 상위 8개 응답 제시

외국인

부산을 관광목적지로
선택한 이유



* 통합 기준 상위 8개 응답 제시

부산의 맛은 어떻게 선정되나?

구·군 위생부서의 업소 위생관리, 법령 준수여부, 인지도, 차별성에 따른 추천과
전문가 자문단의 추천을 바탕으로 200여 개 업소를 1차 선정한 다음
결격여부와 대표성을 검토한 후 현장평가와 심사를 거쳐 최종 명단 확정

전문자문단

구성인원



10명 내외

명인, 학계, 관련기관, 문화기획자, 음식 칼럼니스트,
인플루언서, 여행사 관계자 등으로 구성

선정절차



선정 기준



명인의 업소



부산 향토음식점 중
우수업소



30년 이상의 노포



로컬(현지인)
추천 업소



웨이팅이
많은 업소



관광객이
많이 찾은 업소



특별한 날에
찾을 수 있는 업소



뷰와 인테리어가
우수한 업소(카페)



안심식당 중
우수업소

선정 제외 기준



1년 이내
영업정지 이상의 처분을
받은 업소



전국적
프랜차이즈 기맹점
(지역 프랜차이즈 및 적영점 제외)

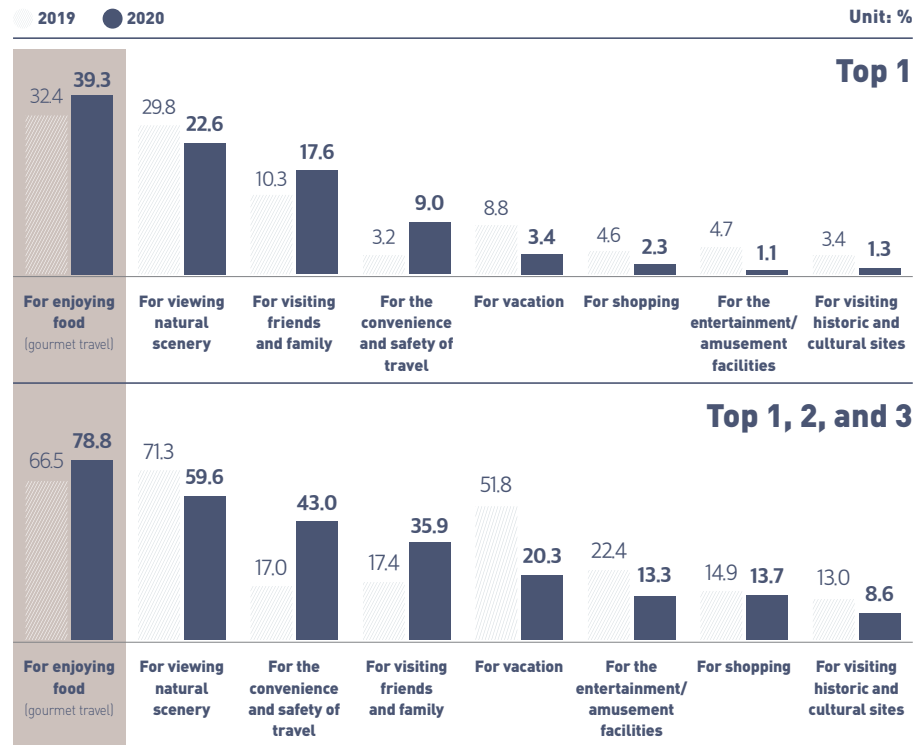
Indulge in Busan, the City of Gastronomy

Gourmet travel is the No. 1 reason that attracts domestic and overseas tourists to visit Busan.

It also achieved the highest satisfaction score in the survey of tourism in Busan. Today, Busan is a gastronomic city recognized by everyone.

Korean visitors

The reason for selecting Busan as the tour destination



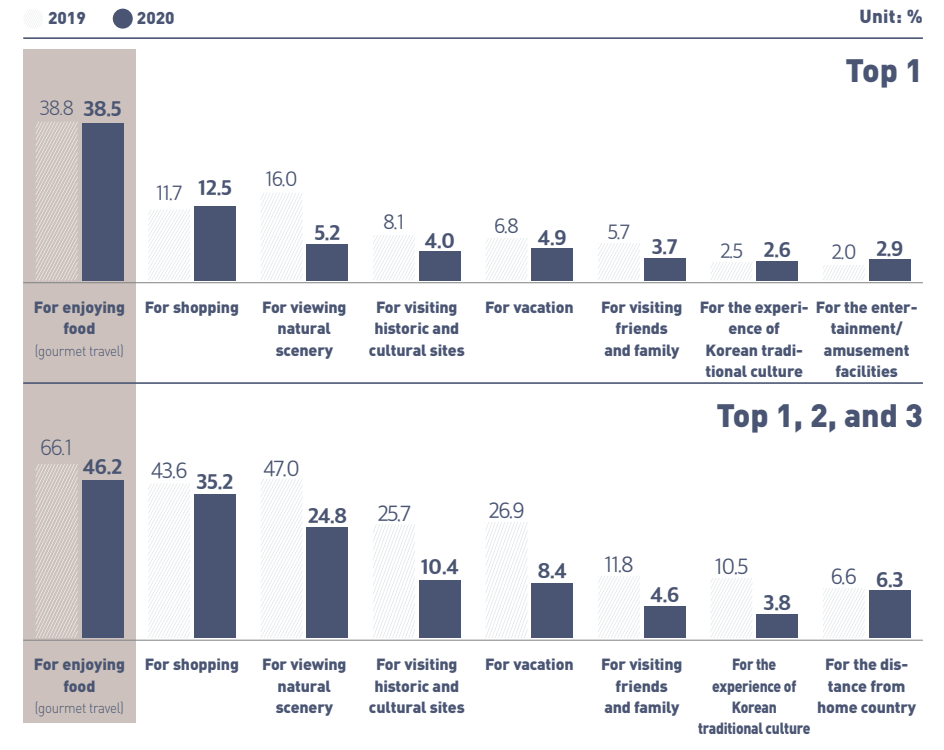
* Top 8 responses from integrated results

Sources

Busan Tourism Organization,
"Four-year Integrated Analysis of
Tourists Visiting Busan"
(February 2022)

Foreign visitors

The reason for selecting Busan as the tour destination



* Top 8 responses from integrated results

How are the restaurants in Taste of Busan selected?

In the first round of screening, 200 establishments were selected from the list of restaurants recommended by gu and gun-level hygiene departments based on hygiene management, legal compliance, brand awareness, and uniqueness, as well as suggestions by our expert advisory group. After reviewing their eligibility and representativeness, the final list is confirmed through on-site assessment and evaluation.

Expert Advisory Group

Members



Around **10** members

Consists of masters, academics, related institutions, cultural planners, food columnists, influencers, and travel agencies.

Selection procedure



Selection Criteria



Master's establishment



Excellent restaurants serving Busan's traditional local cuisine



Long-standing establishments operated for over 30 years



Businesses that are recommended by locals



Businesses with long waiting lines



Businesses popular among tourists



Businesses for special occasions



Restaurants and cafes with excellent views and decor



Excellent establishments among Safe Restaurants

Criteria for exclusion







Businesses that have been penalized within a year with suspension or more










Nationwide franchise members (local franchises and directly managed stores are exempt from this exclusion)



index

-  인기메뉴
Popular Menu
-  주소
Address
-  문의
Contact
-  운영시간
Operating hours

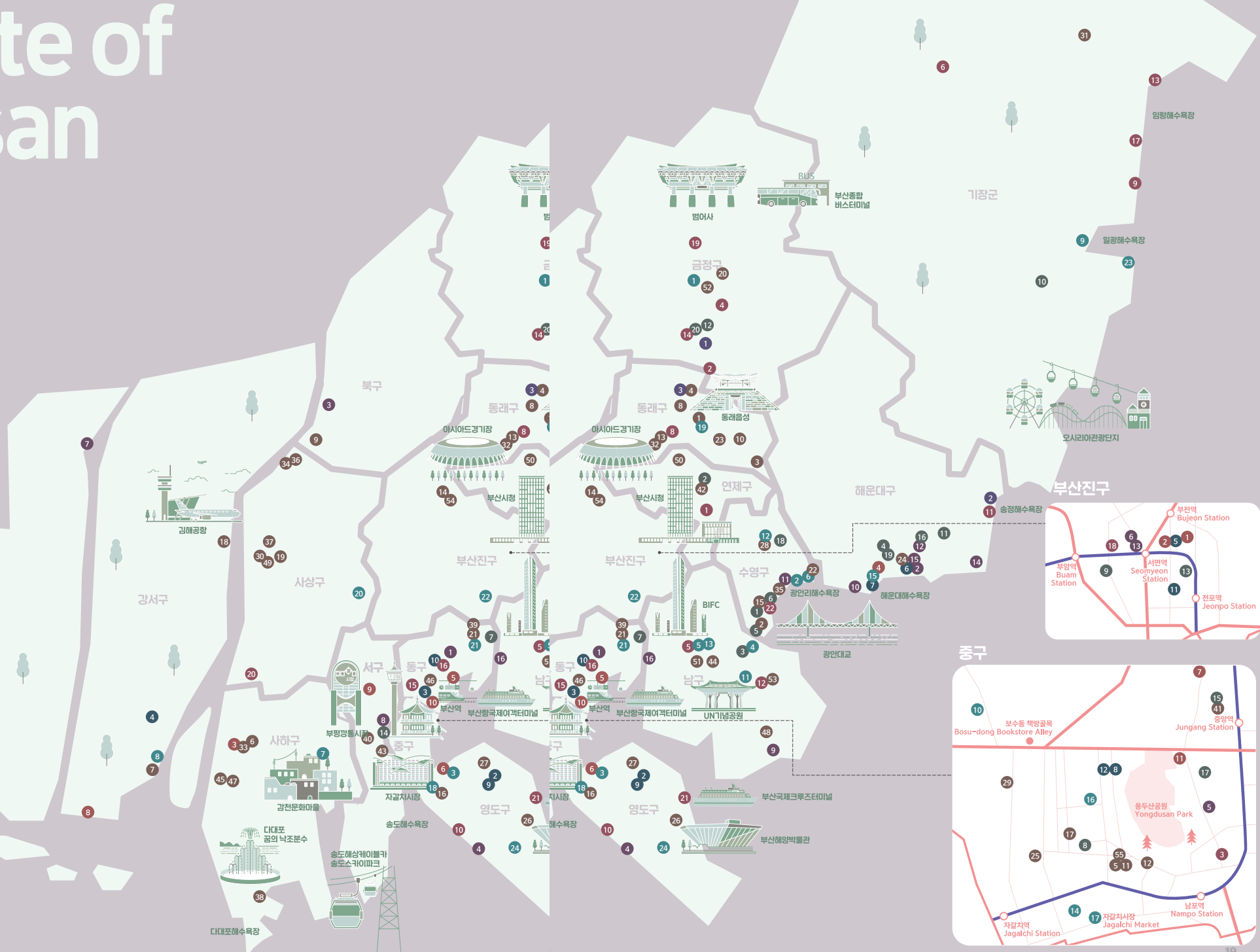
-  주차가능
Parking
-  뷰맛집
Great views
-  24시간 영업
Open 24 hours
-  부산향토음식
Traditional Busan cuisine
-  연회석 완비
Banquet room available
-  포장가능
Takeaways available
-  안심식당
Safe Restaurants

목차 Contents

- 26 **해산물** Seafood
- 56 **양식** Western cuisine
- 74 **한식** Korean cuisine
- 136 **일식** Japanese cuisine
- 160 **중식** Chinese cuisine
- 176 **아세안 요리** ASEAN cuisine
- 184 **그릴** Grill
- 204 **카페 & 베이커리** Cafe & Bakeries
- 232 **부산 미식정보** Best restaurants in Busan

Taste of Busan

- 해산물
- 양식
- 한식
- 일식
- 중식
- 아세안요리
- 그릴
- 카페&베이커리



해산물

Seafood

1. 마파람 해물찜 해물탕 구서본점 Maparam Haemuljjim Haemultang Guseo Main Branch	p30	13. 김유순대구뽕찜 Kim Yu-sun Daegu Ppoljjim	42
2. 신라횃집 Silla Hoetjip	31	14. 김해식당 Gimhae Sikdang	43
3. 청해수산 Cheonghae Susan	32	15. 동백섬횃집 Dongbaekseom Hoejip	44
4. 초원복국 Chowonbokguk	33	16. 원조 바다집 Wonjo Badajip	45
5. 궁중해물탕 조씨집 Gungjung Haemultang Jossijip	34	17. 부산명물횃집 Busan Myeongmul Hoetjip	46
6. 까치횃집 Kkachi Hoetjip	35	18. 부흥식당 Buheung Sikdang	47
7. 대티물콩 Daetimulkkong	36	19. 소문난 원조 조방낙지 Somunnan Wonjo Jobangnakji	48
8. 만호갈미샤브샤브 Manho Galmi Shabu-shabu	37	20. 오대양횃집 Odaeyang Hoetjip	49
9. 미청식당 Micheong Sikdang	38	21. 오륙도 낙지 범일본점 Oryukdo Nakji Beomil Main Branch	50
10. 물콩식당 Mulkkong Sikdang	39	22. 원조할매집 Wonjo Halmaejip	51
11. 광명집 Gwangmyeongjip	40	23. 일미아구찜 Ilmi Agujjim	52
12. 국이네낙지볶음 Gugine Nakjibokkeum	41	24. 제주복국 Jeju Bokguk	53
Chef Interview 1		54	

양식

Western cuisine

1. 1966정원 1966 Jungwon	p60
2. 그라치에 Grazie	61
3. 명란브랜드연구소 Myeongnan Brand Laboratory	62
4. 방코 BANCO	63
5. 버거샵 Burger Shop	64
6. 버거인뉴욕 Burger in New York	65
7. 셰프리 Chef Lee	66
8. 스톤스트릿 Stone Street	67
9. 영도우 Young Dough	68
10. 오스테리아비비 Osteria Vivi	69
11. 음주양식당 오스테리아 어부 Osteria Aboo	70
12. 이재모피자 Lee Jae-mo Pizza	71
Chef Interview 2	
72	

한식

Korean cuisine

1. 동래할매파전 Dongnae Halmae Pajeon	p78	14. 나탄약선요리 Natan Yakseonyori	91	28. 우성삼계탕 Useong Samgyetang	105
2. 황해도 본점 Hwanghaedo Main Branch	79	15. 다리집 Darijip	92	29. 이가네 떡볶이 Lee Family's Tteokbokki	106
3. 박해운 통영 해물밥상 Park Hae-yun Tongyeong Bapsang	80	16. 도날드족석떡볶이 Donald Tteokbokki	93	30. 이가네 칼국수 Lee Family's Kalguksu	107
4. 원조꼬리곰집 Wonjo Kkorigomjip	81	17. 돌솥밥집 Dolsotbapjip	94	31. 장안집 Janganjip	108
5. 원산면옥 1953 Wonsanmyeonok 1953	82	18. 만드리곤드레밥 Mandeuri Gondeurebap	95	32. 초록담미역국 Chorokdam Miyeokguk	109
6. 동원장수촌하단점 Dongwon Jangsuchon Hadan Branch	83	19. 맹여사육전육회 Maengyeosa Yuljeon Yulhoe	96	33. 하기연진주냉면 Ha Gi-yeon Jinju Naengmyeon	110
7. 명지첫집 Myeongjicheotjip	84	20. 배비장보쌈 구서점 Baebjang Bossam Guseo Branch	97	34. 삼락하동재첩국 Samnak Hadong Jaechaeopguk	111
8. 몽뜰 Mongtteul	85	21. 범일빈대떡 Bomil Bindaeddeok	98	35. 할매재첩국 Halmae Jaechaeopguk	112
9. 장수장꼬리곰탕 Jangsujung Kkorigomtang	86	22. 베지니랑 Vegenarang	99	36. 할매재첩국 Halmae Jaechaeopguk	113
10. 조광심민속왕순대 Cho Gwangsim Minsok Wangsundae	87	23. 본 고갈비 Bon Gogalbi	100	37. 해물왕창칼국수 Haemul Wangchang Kalguksu	114
11. 할매집화국수 Halamejip Hoeguksu	88	24. 부다면옥 Budamyeonok	101	38. 수향밥상 Suhyang Bapsang	115
12. 가미가식당 Gamiga Sikdang	89	25. 부산족발 Busan Jokbal	102	39. 60년 전통 할매국밥 Halmae Gukbap	116
13. 금강만두 Geumgang Mandu	90	26. 석화정 Seokhwajeong	103	40. 몽실종가돼지국밥 Mongsil Jongga Dwaejigukbap	117
		27. 왔다식당 Wakda Sikdang	104	41. 부광돼지국밥 Bugwang Dwaejigukbap	118

일식

Japanese cuisine

42. 수복돼지국밥	119
Subok Dwaejigukbap	
43. 신창국밥	120
Sinchang Gukbap	
44. 쌍둥이돼지국밥	121
Ssangdungi Dwaejigukbap	
45. 영진식당	122
Yeongjin Sikdang	
46. 우리돼지국밥	123
Uri Dwaejigukbap	
47. 정짓간	124
Jeongjitgan	
48. 합천국밥집	125
Hapcheon Gukbapjip	
49. 합천일류돼지국밥	126
Hapcheon Illyu Dwaejigukbap	
50. 국제밀면본점	127
Gukje Milmyeon Main Branch	
51. 대연밀면	128
Daeyeon Milmyeon	
52. 면채움	129
Myeonchaelum	
53. 부산약콩밀면	130
Busak Yakkong Milmyeon	
54. 삼성밀면	131
Samseong Milmyeon	
55. 가야밀면	132
Gaya Milmyeon	

Chef Interview 3 134

136-159

중식

Chinese cuisine

1. 굿모닝홍콩	p164
Good Morning Hong Kong	
2. 반핀	165
Banpin	
3. 복성반점	166
Bokseong Banjeom	
4. 부우사안	167
Busan	
5. 산동완탕교자관	168
Sandong Wantang Gyojagwan	
6. 삼형제오리	169
Samhyeongje Ori	
7. 석기시대	170
Seokgisidae	
8. 칸웨이	171
Can Wei	
9. 편의방	172
Pyeonuibang	
10. 홍성방	173
Hongseongbang	
11. 화국반점	174
Hwaguk Banjeom	

160-175

아세안 요리

ASEAN cuisine

1. 포맨티코	p180
Phomantico	
2. 어밤부	181
A bamboo	
3. 타이빈	182
Thai Bin	

176-183

그릴

Grill

1. 88돼지갈비 88 Dwaejigalbi	p188	13. 장어촌 Jangeochon	200
2. 거대갈비 Geodae Galbi	189	14. 풍원장 고기정찬 Pungwonjang Gogijeongchan	201
3. 남촌 Namchon	190	15. 해운대 암소갈비집 Haeundae Rib Barbecue Restaurant	202
4. 목장원 Mokjangwon	191	16. 호포갈비 문현점 Hopogalbi Munhyeon Branch	203
5. 물레방아 즉석구이 Mullebanga Jeukseokgui	192		
6. 사미헌 Samihun	193		
7. 양탄 Angtan	194		
8. 옛날오막집 Yennal Omakjip	195		
9. 오륙도 가원 Gawon(Oryukdo Island)	196		
10. 우봉 Ubong	197		
11. 우토피아 Wootopia	198		
12. 육화목 소고기 Yughwamog	199		

카페& 베이커리

1. 디저트시네마 Dessert Cinema	p208
2. 모모스코피 Momos Coffee	209
3. 바우노바 Baunova	210
4. 보리종파티세리 본점 Borison Patisserie Main Branch	211
5. 브레드 365 Bread 365	212
6. 브레이크인 커피 Break in Coffee	213
7. 브리타니 Brittany	214
8. 빌라 빌레쿨라 Villa Villekulla	215
9. 아데초이 A'de Choi	216
10. 에테르 Aether	217
11. 올드머그 Old Mug	218
12. 옹호할매팍빙수단팍죽 Yongho Halmae Patbingsu Danpatjuk	219

Cafe & Bakeries

13. 웨이브온 커피 Waveon Coffee	220
14. 이흥용과자점 부산대점 Lee Heung-yong Bakery PSU Branch	221
15. 초량1941 Choryang 1941	222
16. 초량온당 Choryang Ondang	223
17. 칠암사계 Chiramsagye	224
18. 커피스가모 인 서면 Coffee Sugamo in Seomyeon	225
19. 큐제 QG	226
20. 파니니브런치 Panini Brunch	227
21. 피아크 카페 앤 베이커리 P. Ark Cafe and Bakery	228
22. 홍옥당 Hongokdang	229

Chef Interview 4 230

부산 마식정보

Best restaurants in Busan

부산에 오면 꼭 가보고 싶은 4대 거리

Top 4 Must-Visit Streets
in Busan

부산향토음식 13선

Top 13 Local Traditional
Foods in Busan

01

해산물하면 역시 부산 해산물요리
The True Taste of Busan: Seafood



해산물

Seafood

Seafood

Assorted raw fish
Pufferfish soup
Seafood Soup

해산물

Seafood

빨간 해물 줄까? 하얀 해물 줄까? | Spicy or Not, That is the Question

p30	마파람 해물찜 해물탕 구서본점 Maparam Haemuljjim Haemultang Guseo Main Branch	40	광명집 Gwangmyeongjip	51	원조할매집 Wonjo Halmaejip
33	초원복국 Chowonbokguk	41	국이네낙지볶음 Gugine Nakjibokkeum	52	일미아구찜 Ilmi Agujjim
34	궁중해물탕 조씨집 Gungjung Haemultang Jossijip	42	김유순대구뽕찜 Kim Yu-sun Daegu Ppoljjim	53	제주복국 Jeju Bokguk
36	대티물콩 Daetimulkkong	43	김해식당 Gimhae Sikdang		
37	만호갈미샤브샤브 Manho Galmi Shabu-shabu	45	원조 바다집 Wonjo Badajip		
38	미청식당 Micheong Sikdang	48	소문난 원조 조방낙지 Somunna Wonjo Jobangnakji		
39	물콩식당 Mulkkong Sikdang	50	오륙도 낙지 범일본점 Oryukdo Nakji Beomil Main Branch		

이곳은 부산 회 센터 | The Center of Seafood in Busan

p31	신라횃집 Silla Hoetjip	46	부산명물횃집 Busan Myeongmul Hoetjip
32	청해수산 Cheonghae Susan	47	부흥식당 Buheung Sikdang
35	까치횃집 Kkachi Hoetjip	49	오대양횃집 Odaeyang Hoetjip
44	동백섬횃집 Dongbaekseom Hoejip		



마파람 해물찜 해물탕 구서본점

Maparam Haemuljjim Haemultang Guseo Main Branch

깔끔한 외관과 인테리어를 가진 큰 규모의 매장은 언제나 손님들로 가득 차 있다.
2005년에 개업하여 꽤 오랜 시간 사랑받아 온 해산물요리전문점으로 싱싱한 해산물과
누구나 좋아할 것 같은 맛의 양념으로 인기 높은 곳이다.

The spacious hall, with stylish external and internal decor, is always full of customers.
Opened in 2005, it has been a longtime local favorite for its fresh seafood
and delicious marinade that anyone would enjoy.



📖 해물찜 Steamed seafood ₩50,000~70,000
해물탕 Seafood soup ₩50,000~70,000



📍 금정구 금강로 418 2층 | 2F, 418, Geumgang-ro, Geumjeong-gu

☎ 051-557-5577

🕒 11:00-15:00 / 16:30-10:30 2주 월요일 휴무 Closed on second Mondays



신라횃집

Silla Hoetjip

다양한 종류의 물회가 준비되어 있는 물회전문 횃집으로
10가지 이상의 재료를 혼합·숙성시킨 소스와 황칠나무를 다린 물 등으로 만든 육수를 사용한다.
차갑게 얼린 맥반석을 접시로 사용해 회를 제공하는 것도 특징이다.

A variety of mulhoe is available at this mulhoe restaurant.
The sauce includes over 10 ingredients and is aged for the savory taste, and the broth is made
from boiling Korean Dendropanax tree.
Their unique presentation uses frozen stone plates to serve raw fish.



📖 모듬회(M) Assorted raw fish (M) ₩110,000
코스(L) Course (L) ₩140,000



📍 수영구 민락수변로7번길 16 2~4층 | 2-4F, 16, Millaksubyeon-ro 7beon-gil, Suyeong-gu

☎ 051-753-2800

🕒 11:00-20:00 명절휴무 Closed on public holidays



청해수산

Cheonghae Susan

두껍게 썬 회로 유명한 이 곳은 평범한 시장횃집처럼 보이지만
평일에도 이른 시간부터 늦은 시간까지 웨이팅이 이어지는 인기 있는 횃집이다.
회의 두께는 조절이 가능하고 포장을 위해 찾는 손님들도 많다.

Famous for its thick slices of raw fish, it looks like an ordinary market hoetjip, but it is so popular that the queue starts early and remains long until late hours, even on weekdays. The thickness of raw fish can be accommodated. A lot of customers also frequent the place for takeouts.



모듬회 Assorted raw fish ₩35,000~65,000
제철 활어 (싱가) Seasonal live fish (market price)



영도구 태종로 113번길 35 | 35, Taejong-ro 113beon-gil, Yeongdo-gu

051-412-6888

12:30-22:00 화요일, 명절 휴무 Closed on Tuesdays and public holidays



초원복국

Chowonbokguk

무척 유명한 복어요리 전문점인 이곳은 50년 경력의 일식요리사인 아버지와
부산 최초의 특수조리사 복어자격증 소지자인 아들이 2대째 경영하고 있는 곳으로,
언제나 많은 손님들로 북적이는 곳이다. 최상급의 복어요리를 만날 수 있는 곳이다.

Chowonbokguk is a well-known restaurant specializing in pufferfish cuisine. Started by a father with 50 years of experience as a Japanese restaurant chef, it is now managed by his son, who was the first to obtain the special cooking license for pufferfish in Busan. The place is always packed with customers who want to taste their top-notch pufferfish dishes.



복국 Bokguk (pufferfish soup) ₩15,000
복수육 Bok suyuk (steamed pufferfish meat) ₩40,000



남구 황령대로 492번길 30 | 30, Hwangnyeong-daero, 492beon-gil, Nam-gu

051-628-3935

09:00-15:00 / 17:00-21:00 명절휴무 Closed on public holidays



궁중해물탕 조씨집

Gungjung Haemultang Jossijip

1959년에 개업하여 2대에 걸쳐 운영해오고 있는 유명한 해물탕전문점으로,

생선내장과 해물이 듬뿍 들어간 백년해물탕이 이곳의 대표 메뉴이다.

오랜 전통에만 기대지 않고 독자적인 메뉴를 개발하여 좋은 반응을 얻고 있는 곳이기도 하다.

Opened in 1959, it is a famous seafood soup restaurant that has operated for two generations.

The 100-year seafood soup with plenty of fish entrails and seafood is the main dish.

It is receiving positive responses by developing original items without depending solely on long-standing traditional dishes.



백년해물탕 100-Year Seafood Soup ₩38,000/48,000/58,000
팔뚝탕 Palttuktang (Fish entrails soup) ₩10,000/30,000

남구 진남로 7-11 | 7-11, Jinnam-ro, Nam-gu

051-627-4749

11:30-15:00 / 17:00-22:00 일요일 휴무 Closed on Sundays



까치횃집

Kkachhi Hoetjip

광안리에는 멋진 바다풍경을 배경으로 식사 할 수 있는 좋은 횃집들이 많은데

이곳이 바로 그런 곳이다.

직접 준비하는 백김치가 회랑 잘 어울리고 간장게장과 새우장이 깔끔하고 맛있다.

There are many good raw fish (Korean sashimi) restaurants in Gwangalli where you can dine

against the backdrop of the wonderful sea view. Kkachhi Hoetjip is one such place.

The white kimchi prepared from scratch goes well with raw fish, and the crabs and shrimp marinated in soy sauce are refreshingly tasty.



A코스 A Course ₩70,000
모듬회 Assorted raw fish ₩120,000

수영구 광안해변로344번길 17-20 풍경타워

Punggyeong Tower, 17-20, Gwanganhaebyeon-ro 344beon-gil, Suyeong-gu

0507-1400-5663

10:30-22:30 명절 휴무 Closed on public holidays





대티물꽂

Daetimulkkong

주택을 개조한 포근한 공간은 중·장년층의 향수를 자극할만한 소품들로 인테리어 되어 있다.

비교적 저렴한 가격으로 푸짐한 음식들을 만날 수 있어
이 지역의 주민들에게 오랜 시간 사랑받아온 아귀찜전문점이다.

The renovated house has a cozy décor, filled with props that bring out the nostalgia of the older generation.

It is a beloved neighborhood hole-in-the-wall that specializes in braised monkfish, and serves generous portions at affordable prices.



아구찜 Agujjim (braised monkfish) ₩28,000~45,000
코다리찜 Kodarijjim (Braised Dried Pollack) ₩28,000~45,000



사하구 낙동대로 135번안길 15 | 15, Nakdong-daero 135beonan-gil, Saha-gu

051-203-4425

11:30-21:30 명절휴무 Closed on public holidays



만호갈미샤브샤브

Manho Galmi Shabu-shabu

샤브샤브, 수육, 구이 등 다양한 방식으로 갈미조개를 요리하는

갈미조개 전문 식당. 국물이 맛있기로 유명한 이곳은
갈미샤브샤브와 갈미수육이 대표메뉴이다.

The restaurant specializes in hen clams and offers a variety of dishes—shabu-shabu, steamed, and grilled. Also famous for their hearty soup, hen clam shabu shabu and steamed clams are the top picks.



갈미샤브샤브 Hen Clam Shabu Shabu ₩40,000~80,000
갈미조개삼겹살 Galmijogae Samgyeopsal ₩50,000~80,000



강서구 르노삼성대로 602 | 602 Renault Samsung-daero, Gangseo-gu

051-271-4389

11:00-21:00 2, 4주 월요일 휴무 Closed on second and fourth Mondays



미청식당

Micheong Sikdang

일광해수욕장 해변에 자리한 이곳은 성계의 한 종류인 양장구(말뚝성게)비빔밥을 전문으로 하는 해산물식당으로 한정적인 메뉴를 취급하고 있는 것이 더 신뢰가 간다. 웨이팅이 상당한 곳이다.

Located at Ilgwang Beach, Micheong specializes in bibimbap using common sea urchins, locally called "anjanggu." Having a few items on the menu adds to the restaurant's credibility. The waitlist is considerably long.



📖 양장구 비빔밥 Angjanggu bibimbap ₩18,000
참가자미 물회 Dab mulhoe ₩20,000

📍 기장군 일광읍 기장해안로 1303 | 1303, Gijanghaean-ro, Ilgwang-eup, Gijang-gun

☎ 051-721-7050

🕒 10:00-15:30 / 17:00-20:30

2, 4주 수요일, 명절 휴무 Closed on second and fourth Wednesdays and public holidays



물꽁식당

Mulkkong Sikdang

60년째 3대를 이어 운영해온 전통 있는 아귀요리전문점으로 신선한 아귀를 사용해 아구찜, 수육, 탕을 만든다. 자극적이지 않은 담백한 맛의 아구찜이 대표메뉴로 오래되었지만 청결한 가게가 인상적이다.

Handed down to the third generation, this 60-year specialty restaurant uses fresh monkfish to steam, braise, and make soup. The mild-tasting monkfish is their signature dish. Despite the old history, the restaurant is very clean.



📖 아구찜 Braised Monkfish ₩15,000~70,000
아구수육 Steamed Monkfish ₩40,000~70,000

📍 중구 흑교로59번길 3 | 3, Heukgyo-ro 59beon-gil, Jung-gu

☎ 051-257-3230

🕒 10:00-22:00 명절 휴무 Closed on public holidays





광명집

Gwangmyeongjip

20년이 넘게 대를 이어 운영 중인 아구찜/대구찜 전문점으로

신선하고 품질 좋은 재료들로 찜요리를 만들고 있다.

대구찜은 양파가 가득 올려 진 독특한 조리법이 사용되며, 두 가지 찜 요리가 모두 인기 있다.

For over twenty years, this restaurant has been operated by generations of family members. They specialize in braised monkfish and codfish dishes made with fresh and quality ingredients. For braised codfish heads, their unique cooking style adds heaps of onions on top. Both braised fish dishes are popular.



아구찜 Agujjim (Braised Monkfish) ₩34,000-54,000
대구찜 Daegu-jjim (Braised Codfish) ₩34,000-54,000

남구 신선로458 | 458, Sinseon-ro, Nam-gu

051-621-4376

11:00-22:00 월요일, 명절 휴무 Closed on Mondays and public holidays



국이네낙지볶음

Gugine Nakjibokkeum

푸짐한 재료와 자극적이지 않은 맛으로 인기 있는 낙지볶음전문점으로

부산의 쟁쟁한 낙지볶음전문점들 사이에서 신흥강자로 떠오른 곳이다.

반찬들은 모두 셀프리필이 가능하고, 직원들이 항상 친절함 것으로도 유명하다.

It is a popular nakjibokkeum (spicy small octopus stir-fry) specialty restaurant known for generous portions and a relatively mild taste.

It has emerged as a new rising star among Busan's competing octopus stir-fry places.

All of the side dishes can be self-refilled, and the service is always friendly.



낙곱새(낙지/곱창/새우볶음)
Nakgopsae (Small octopus, pork intestines, shrimp stir-fry) ₩10,000
각종 사리 Various toppings ₩2,000

수영구 연수로 410 | 410, Yeonsu-ro, Suyeong-gu

051-754-7776

10:30-22:30 연중무휴 Open 365 days





김유순대구뽕찜

Kim Yu-sun Daegu Ppoljjim

충무식당이란 이름으로도 많이 기억하고 있는 대구뽕찜전문점으로 양파가 가득 들어간 빨간 양념이 특징이다. 콩나물과 빨간 양념이 수북하게 쌓여있는 독특한 모습의 대구뽕찜은 막걸리와도 잘 어울리고, 감자면 사리를 추가해서 먹으면 완벽하다.

Also remembered by its old name, Chungmu Restaurant, this restaurant specializes in braised codfish cheek, characterized by the spicy marinade and a heap of onion slices. The unique presentation of braised codfish cheeks, which are topped with bean sprouts and spicy marinade, pairs well with makgeolli and is perfect when eaten with potato noodles.



대구뽕찜 Braised codfish cheeks ₩28,000/38,000/45,000

남구 진남로15 | 15, Jinnam-ro, Nam-gu

051-627-4319

11:30-21:00 명절 휴무 Closed on public holidays



김해식당

Gimhae Sikdang

TV프로그램에도 자주 소개되는 유명한 아귀요리전문점으로 1980년부터 생 아귀를 이용한 음식들을 만들고 있다. 푸짐하고 신선한 아귀와 아귀 특수부위를 함께 먹을 수 있으며 외국인들도 즐겨 찾는 식당이다.

This is a famous monkfish restaurant, often introduced on TV, serving dishes made of fresh monkfish since 1980. Known for the generous portions of fresh monkfish and specialty cuts, Gimhae Sikdang is also popular among foreign customers.



생아귀수육 Steamed Monkfish ₩50,000/80,000
아귀찜 Braised Monkfish ₩30,000~50,000

중구 자갈치로 51-2 | 51-2 Jagalchi-ro, Jung-gu

051-255-8242

09:30-21:00 명절 휴무 Closed on public holidays





동백섬횃집

Dongbaekseom Hoejip

해운대 그랜드호텔 인근에 있는 자연산 활어회 전문 횃집으로, 생선회를 주문하면 문어숙회, 멍게, 전복, 가자미구이, 새우튀김 등의 다양한 밑반찬과 식사 후 매운탕 등의 요리가 함께 제공된다. 대부분의 생선은 시가에 따라서 가격이 변동된다.

This raw fish(sashimi) specialty restaurant is near Haeundae Grand Hotel. When you order raw fish, you can enjoy a variety of side dishes such as steamed octopus, sea urchin, abalone, grilled flounder, fried shrimp. Spicy hot pot is served after the meal. Most fish fluctuate according to market prices.



📖 줄가자미(이시가리) (시가) Roughscale sole (market price)

📍 해운대구 해운대해변로209번나길 17
17, Haeundaehaebyeon-ro 209beonna-gil, Haeundae-gu

☎ 051-741-3888

🕒 11:30-22:00 명절 휴무 Closed on public holidays



원조 바다집

Wonjo Badajip

대를 이어 50여 년을 운영 중인 유명한 식당으로 다수의 TV프로그램을 통해서도 많이 알려져 있다. 손질된 해산물이 가득 들어간 수증전골이 이곳을 유명하게 만든 메뉴이며 지역민들의 추억이 담긴 음식이기도 하다.

The famous restaurant, which has been in business for more than 50 years, has also been introduced on several TV shows. Sujung jeongol, full of seafood ingredients, is the dish that made the place famous. It also evokes nostalgia to the locals.



📖 수증전골 Sujung jeongol (Seafood hot pot) ₩12,000

낙지볶음 Nakjibokkeum (Stir-fried small octopus) ₩11,000

📍 중구 광복로 43번길 18-5 | 18-5, Gwangbok-ro 43beon-gil, Jung-gu

☎ 051-245-1924

🕒 11:00-21:30 명절 휴무 Closed on public holidays





부산명물횃집

Busan Myeongmul Hoetjip

1946년부터 운영해 온 무척 유명한 횃집으로 여러 유명인사들의 단골집이기도 하다.
광어회 한 접시에 고기뼈를 푹 고아서 만든 진하고 담백한 맑은 국과 여섯 가지 밑반찬이 나오는
회정식이 인기메뉴이다.

This is a very well-known restaurant specializing in raw fish (Korean-style sashimi) since 1946, frequented by numerous celebrities. Their popular dish is a raw fish set menu with a plate of sliced halibut, rich and nourishing meat and bone broth, and six side dishes.



회 백밥 Set meal with raw fish ₩38,000
생선회(돔, 광어) Saengseonhoe (sea bream, flounder) ₩100,000

중구 자갈치해안로 55 | 55, Jagalchihaean-ro, Jung-gu

051-245-7617

10:30-15:30 / 16:30-21:30 1, 3주 월요일 휴무 Closed on first and third Mondays



부흥식당

Buheung Sikdang

영도의 유명한 제주 자리돔전문점으로 싱싱한 자리돔과 직접 만든 양념장의 맛이 무척 잘 어울린다.
당일 판매 할 수 있는 한정된 양만 판매하고 있는 이곳은 제주갈치 요리로도 유명하다.

This is a popular pearl-spot chromis specialty shop in Yeongdo. The fresh fish goes nicely with their original sauce. Also famous for their Jeju cutlassfish dishes, the restaurant only sells a limited number of dishes every day.



자리돔회 Jaridomhoe (Raw Slices of Pearl Chromis) ₩25,000
자리돔물회 Jaridommulhoe (Raw Slices of Pearl Chromis with Cold Soup) ₩10,000

영도구 절영로 104 | 104, Jeoryeong-ro, Yeongdo-gu

051-417-0227

11:00-21:00 일요일 휴무 Closed on Sundays





소문난 원조 조방낙지

Somunnan Wonjo Jobangnakji

1972년부터 3대째 운영하고 있는 낙지볶음전문점으로

부산에서는 모르는 사람이 드문 식당 중 한 곳이기도 하다.

직접 뼈를 우려낸 육수와 비법 양념장으로 항상 많은 손님들이 찾는 곳이다.

This restaurant has been in business for three generations since 1972 and is one of the best-known places in Busan. It is always filled with customers who enjoy bone broth made from scratch and secret marinade.



📖 낙곱새(낙지/곱창/새우볶음)

Nakgopsae (small octopus/pork intestines/shrimp) ₩11,000

각종 사리 Various toppings ₩1,500

📍 동래구 명륜로 94번길 37 | 37, Myeongnyun-ro 94beon-gil, Dongnae-gu

☎ 051-555-7763

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:00 월요일, 명절 휴무 Closed on Mondays and public holidays



오대양횃집

Odaeyang Hoetjip

평범한 횃집처럼 보이는 이곳은 회와 함께, 돼지·소고기 구이를 함께 하는 대단히 특이한 식당이다.

횃집에서 고기 먹는 사람이 있을까 싶은데 대부분 고기부터 시작해서 회로 마무리한다고 한다.

배달로도 인기 높은 곳이다.

It looks like any other hoetjip that specializes in raw fish (Korean sashimi), but it unusually also offers pork and beef barbecue. Though it may seem unusual to eat meat at a raw fish place, most begin with meat and finish with raw fish. It is also a popular place for delivery.



📖 모듬회 Assorted raw fish ₩40,000

생삼겹 Pork belly ₩10,000

📍 사상구 주례로 12 | 12, Jurye-ro, Sasang-gu

☎ 051-327-9463

🕒 11:00-22:30 화요일 휴무 Closed on Tuesdays










오륙도 낙지 범일본점

Oryukdo Nakji Beomil Main Branch

1996년부터 30여 년을 운영 중인 곳으로 각종 TV프로그램을 통해서도 많이 소개된 곳으로, 유명세에 유사상호를 사용하는 곳들도 생겨 특허·상표등록을 했다고 한다. 동구의 1호 향토음식점이기도 하다.

Since 1996, it has been operating for more than 30 years and has been introduced through various TV programs. Because of their fame, other places started using similar names, so they decided to register their patent and trademark. It was also designated as the first traditional Busan restaurant in Dong-gu.



 **낙곱새볶음**
Nakgopsae bokkeum (small octopus, pork intestines, and shrimp stir-fry) ₩11,000
   
해물 연포탕 Octopus and other seafood soup ₩45,000/55,000

 동구 정공단로 46-1 | 46-1, Jeonggongdan-ro, Dong-gu

 051-638-1589

 10:00-21:00 **명절 휴무** Closed on public holidays







원조할매집


Wonjo Halmaejip

1968년부터 운영 중인 이곳을 소개하는 것은 딱 한마디면 충분하다. 부산의 향토음식인 '조방낙지'가 시작된 곳. 더 이상 무슨 설명이 필요 하겠는가
One word is enough to introduce this place, which was established in 1968.
This is where Busan's local food, "jobang nakji," was born.
There's nothing more to add.



 **낙곱새(낙지/곱창/새우볶음)**
Nakgopsae (small octopus/pork intestines/shrimp) ₩9,000
각종 사리 Various toppings ₩1,000
  

 부산진구 골드테마길 10 | 10, Goldthema-gil, Busanjin-gu

 051-643-5037

 10:00-21:30 2주 화요일 휴무 Closed on second Tuesdays



일미아구찜

Ilmi Agujjim

일광에 위치한 아귀찜전문점인 이곳은 어디서 구해오나 궁금할 정도로 커다란 아귀를 사용하여 아귀찜을 만든다. 정말 많은 사람들이 찾는 유명한 가게로 매운 정도를 선택할 수 있다.

Located in Ilgwang Beach, this is an agujjim (braised monkfish) specialty restaurant. They use extra-large monkfish for the braise and allow customers to choose the level of spiciness at the time of order. It is very famous and filled with guests all the time.



📖 아구찜 Agujjim (braised monkfish) ₩40,000~60,000
아구수육 Agu suyuk (steamed monkfish) ₩60,000~80,000



📍 기장군 일광읍 학리등대로 102 | 102, Hagnideungdae-ro, Ilgwang-eup, Gijang-gun

☎ 051-724-3318

🕒 10:30-20:40 화요일, 명절 휴무 Closed on Tuesdays and public holidays



제주복국

Jeju Bokguk

뚝배기로 나오는 대부분의 복국집과 다르게 인원수만큼 끓인 복국을 그 자리에서 그릇에 담아준다. 부산에서 최고의 복국집을 거론할 때 항상 빠지지 않는 곳 중 한 곳으로 클래식한 분위기의 넓은 공간이 인상적인 곳이다.

Unlike most bokguk (pufferfish soup) places that serve in earthen pots, this restaurant divides the soup on the spot by the number of people and serves them directly in the bowl. It is one of the best bokguk spots in Busan that always makes the list.

The spacious hall is notable for its classic atmosphere.



📖 까치복 지리/매운탕 Striped puffer soup (spicy or mild) ₩16,000
참복 지리/매운탕 Tiger puffer soup (spicy or mild) ₩18,000



📍 영도구 절영로 481 | 481, Jeoryeong-ro, Yeongdo-gu

☎ 051-405-5050

🕒 10:00-15:00 / 17:00-20:00 명절 휴무 Closed on public holidays

Interview

미식도시의
계승자

The Heir of Gastronomic City

초밥명인 주 강 재

Sushi Master
Ju Gang-jae

삼송초밥 Samsung Chobap



Q. 지금 3대째 경영하고 있다고 알고 있다. 본인에게 삼송초밥은 어떤 의미인가?

주강재 이전 할아버지 손을 잡고 왔던 손주분들이 지금은 할아버지가 되어 아들 손자와 함께 오신다. 내가 느끼는 의미는 중요한 것이 아니다. 오시는 분들에게 항상 같은 의미가 될 수 있는 곳이고 싶다.

Q. You are the third generation to manage the business. What does Samsung Chobap mean to you?

Ju The grandchildren who used to come with their grandparents now bring their grandchildren as grandparents. What it means to me is irrelevant. I hope we can mean the same place to those who visit us.



Q. 그럼 질문을 바꾸겠다.
오시는 손님들에게 삼송초밥은 어떤 의미인 것 같나?

주강재 창업부터 같이 계시던 분도 2년 전 돌아가시기 전까지 삼송초밥과 함께 하셨고 지금 계시는 분들도 아주 오래되었다. 방송에 출연한 뒤에는 추억의 맛을 찾기 위해 해외에서 오시는 분들도 계신다.

변하지 않는 추억이 삼송초밥의 의미가 아닐까 생각한다.

Q. Let me rephrase the question.
What does Samsung Chobap mean to your customers?

Ju One of the staff members who has been here since it was founded stayed with us until passing away two years ago. The current staff have also been with us for a very long time. After we were introduced on TV, people started visiting us from abroad. This unchanging memory is perhaps what we mean to our customers.

Q. 지금 부산의 음식들이 많은 관심을 받으며 미식의 도시로 불리고 있다. 명점의 경영자로서 어떤 생각이 드는가?

주강재 오래전 이야기를 할아버지에게 많이 들었다. 부산은 이방인들의 도시였고, 일본과 접점이 많은 도시기도 했다고 부산은 태생적으로 외지음식과 현지음식이 섞여 새로운 음식이 만들어졌던 곳이다. 부산은 음식에 있어서는 처음부터 다양성을 가진 도시였다고 생각한다.

Q. Today, Busan is considered a city of gastronomy, with many kinds of foods receiving the limelight. What do you think about this phenomenon as an owner of an established restaurant?

Ju My grandfather told me a lot about how things used to be. Busan was a city of strangers and one that had many connections to Japan. Since its beginning, Busan has been creating cuisine by mixing local and external foods. I believe we started out as a city of diversity, especially when it comes to food.

Q. 부산이 세계적인 미식의 도시가 되기 위한 길은 무엇이라 생각하나?

주강재 와인으로 유명한 도시들은 모두 포도가 유명한 것처럼 음식으로 유명한 도시들은 그 원재료로 유명한 도시이기도 하다. 우리도 음식과 부산의 식재료가 함께 유명해져야 그런 목표로 갈 수 있다고 생각한다.

Q. What does Busan need to become a world-class city of gastronomy?

Ju The cities that are famous for wine are all famous for their grapes. Cities that are famous for food are also famous for their ingredients. I believe we can go there only when our ingredients also become famous.

* 주강재 대표는 같은 생각을 가진 유명식당의 대표들과 부산 식재료 활성화에 대한 스타디를 함께 하고 있기도 하다.

* Mr. Ju also formed a research group with owners of other famous Busan restaurants who can share his ideas about promoting Busan's ingredients.

세련되고 우아한 부산의 양식
Stylish and elegant western cuisine in Busan



양식

Western cuisine

Western cuisine

●
Restaurant

Pasta

Burger

양식

Western cuisine

양식은 분위기 | It's all about the Ambience

- | | | | | | |
|-----|--|----|--------------------------------|----|---------------------------|
| p61 | 그라치에
Grazie | 67 | 스톤스트리트
Stone Street | 71 | 이재모피자
Lee Jae-mo Pizza |
| 62 | 명란브랜드연구소
Myeongnan Brand Laboratory | 68 | 영도우
Young Dough | | |
| 63 | 방코
BANCO | 69 | 오스테리아비비
Osteria Vivi | | |
| 66 | 쉐프리
Chef Lee | 70 | 음주양식당 오스테리아 어부
Osteria Aboo | | |

It's 아메리칸 스타일 | It's American Style

- | | | | |
|-----|------------------------|----|-----------------------------|
| p60 | 1966정원
1966 Jungwon | 65 | 버거인뉴욕
Burger in New York |
| 64 | 버거샵
Burger Shop | | |



1966정원

1966 Jungwon

조용한 어촌마을에 자리한 양식당으로 아담한 정원과 엔틱풍의 인테리어가 돋보인다.

직접 구운 번으로 만든 수제버거가 대표메뉴이며 필라프, 샐러드 외에

다양한 음료도 준비되어 있는 곳

Located in a quiet fishing village, this western restaurant stands out with a small garden and an antique-style interior.

Its main item is the handmade burger, made with buns baked by the owner.

The menu also offers pilaf, salad, and various beverages.



📖 블랙 쉬림프 버거 Black Shrimp Burger ₩13,500
클래식버거 Classic Burger ₩10,500

📍 강서구 가덕해안로 787-1 | 787-1, Gadeokhaean-ro, Gangseo-gu

☎ 051-971-9925

🕒 11:00-15:30 화요일 휴무 Closed on Tuesdays



그라치에

Grazie

모던한 인테리어의 작고 예쁜 이탈리아 레스토랑으로

많은 사람들이 이태리음식을 쉽게 접하길 바라는 마음을 담아 운영하고 있다고 한다.

특히, 이곳의 감자뇨끼는 손님들이 추천하는 메뉴이다.

This small, cozy Italian restaurant with modern decor hopes to make Italian food more accessible to a wide audience. The potato gnocchi here is especially recommended by customers.



📖 감자뇨끼 Potato Gnocchi ₩16,000
오징어먹물리조또 Squid Ink Risotto ₩17,000

📍 영도구 청학동로 12 | 12, Cheonghakdong-ro, Yeongdo-gu

☎ 070-4150-9999

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30 명절 휴무 Closed on public holidays





명란브랜드연구소

Myeongnan Brand Laboratory

동구 초량야바구길에 위치한 이곳은 5층 건물 전체가 명란과 관련된 이야기로 가득한 곳이다.

3층과 4층이 카페로 이용되는 곳으로 명란을 소재로 한 음식들을 만날 수 있다.

주말에는 음료만 판매한다고 하니 참고하자

Located on Choryang Ibagu-gil in Dong-gu, this five-story building is filled with everything about myeongnan (pollack roe). The third and fourth floors are operated as a cafe that serves food made of myeongnan. Note: only drinks are sold on weekends.



📖 명란비르 Myeongnan beurre ₩6,500
명란오일스파게티 Myeongnan oil spaghetti ₩9,500

📍 동구 영초윗길 22-1 | 22-1, Yeongchowit-gil, Dong-gu

☎ 051-463-9182

🕒 10:00-21:00 월요일 휴무 Closed on Mondays



방코

BANCO

특이한 외관의 이 건물은 화덕에 구운 피자과 파스타를 만드는 곳이다.

신선한 재료와 새로운 조리법을 사용하여 풍부하고 담백한 맛을 내는 것이 특징이다.

트러플로 향을 낸 피자와 블루치즈를 사용한 피자가 대표메뉴이다.

This restaurant with an eccentric exterior is home to pizzas and pasta baked in the oven. They use fresh ingredients and new recipes to create rich and light flavors. Truffle-flavored pizza and blue cheese pizza are the most popular dishes.



📖 풍기 트러플 피자 Fungi Truffle Pizza ₩19,000
무화과 블루치즈 피자 Fig and Blue Cheese Pizza ₩18,000

📍 강서구 새진목길 51, 1,2층 / 1st and 2nd Floor, 51 Saejinmok-gil, Gangseo-gu

☎ 051-271-2068

🕒 11:30-14:30 / 17:00-20:30 월요일 휴무 Closed on Mondays





버거샵

Burger Shop

직접 손질하는 1등급 한우 패티와 매일 아침 구운 브리오슈 번으로 만드는 수제버거전문점으로, 외국인 손님들도 많이 찾는 곳이다.

독특한 인테리어를 즐기며 다양한 소품들도 구입하고 볼 수 있는 가게이다.

This handmade burger shop makes burgers with Grade 1 Hanwoo patties and brioche buns baked fresh every morning. It's also frequented by many foreign customers. It features unique decor and also sells various merchandise.



- 클래식버거 Classic Burger ₩9,900
- 베이컨치즈 Bacon Cheeseburger ₩10,900



부산진구 동천로 108번길 11 | 11, Dongcheon-ro 108beon-gil, Busan-jin-gu

051-911-4960

11:00-20:30 연중무휴 Open 365 days



버거인뉴욕

Burger in New York

엄선된 1등급 한우로 만든 패티와 버터향 가득한 브리오슈 번을 매일 만들어 뉴욕 본토의 맛에 가장 가까운 햄버거를 만들고 있다.

가게의 외관도 내부도 마치 뉴욕에 온 듯한 느낌을 주는 곳이다.

Every day, this shop makes patties with carefully selected Grade 1 Hanwoo and buttery brioche buns to provide burgers true to New York flavors.

The exterior and interior decor also takes you to a street in New York.



- 뉴욕버거 싱글패티 Single Patty New York Burger ₩11,000
- 스페셜버거 Special Burger ₩12,000



해운대구 해운대해변로298번길 9 | 9, Haeundaehaebyeon-ro 298beon-gil, Haeundae-gu

051-743-0144

10:30-21:00 화요일 휴무 Closed on Tuesdays



쉐프리

Chef Lee

화려한 경력의 오너셰프가 운영하는 이탈리아 레스토랑으로 와인과도 잘 어울리는 요리들을 만날 수 있다.

예쁜 모습의 음식들이 많이 유행하고 있지만 역시 음식의 본질은 맛이다.

This Italian restaurant, run by an owner-chef with an acclaimed career, presents delicious dishes that also pair well with wine.

While fancy decorations seem to be popular these days, when it comes down to food, it has to taste good.



📖 앤초비 파스타 Anchovy Pasta ₩26,000
고르곤졸라 피자 Gorgonzola Pizza ₩31,000



📍 해운대구 해운대해변로209번길 13 바게트호텔 3층
3F, Baguettes Hotel, 13, Haeundaehaebyeon-ro 209beon-gil, Haeundae-gu

☎ 051-757-6127

🕒 12:00-15:00 / 17:30-22:00 일요일 휴무 Closed on Sundays



스톤스트리트

Stone Street

캐주얼한 화덕피자와 파스타가 인기 높은 곳으로 음식에 사용되는 리코타 치즈는 매일 직접 만든다고 한다. 시그니처 메뉴는 난과 함께 제공되는 청포도 샐러드인데 이곳의 단골들이 강력하게 추천하는 메뉴이다.

Wood-fired casual pizza and pasta are popular stars at this restaurant.

The ricotta cheese used in cooking is freshly made every day. Its signature dish is the green grape salad with naan, strongly recommended by the regulars.



📖 청포도 샐러드 Green Grape Salad ₩11,800/16,500
마르게리타 피자 Margherita Pizza ₩15,000



📍 중구 광복중앙로 24번길 9 | 9, Gwangbokjungang-ro 24beon-gil, Jung-gu

☎ 051-254-7736

🕒 12:00-21:00 월요일 휴무 Closed on Mondays



영도우

Young Dough

부산항이 한눈에 들어오는 장소에 위치한 피자전문점으로
자체개발한 도우로 만든 테두리가 없는 사각형의 디트로이트식 피자가 대표메뉴이다.
임실치즈를 아낌없이 사용하여 풍부한 치즈의 맛을 즐길 수 있다.

Young Dough is a pizzeria with a wide view of the Busan Port. The signature dish is the square Detroit-style pizza without the crust, made with their original dough. They use lmsil cheese generously to give a rich flavor to the pizza.



영도우피자 Young Dough Pizza ₩20,000
청학동파스타 Cheonghak-dong Pasta ₩12,000

영도우 조내기로5번길 2 | 2, Jonaegi-ro 5beon-gil, Yeongdo-gu

070-4659-0169

11:30-15:00 / 17:00-20:30 화요일 휴무 Closed on Tuesdays



오스테리아비비

Osteria Vivi

이탈리아 요리학교 출신 셰프와 나폴리피자 장인협회에서 인정한
피자올로가 운영하고 있는 100% 예약제 레스토랑으로 프라이빗한 공간에서 식사를 즐길 수 있다.
디너만 운영하고 있으며, 수요일 디너는 피자만 제공하고 있다.

It is operated by a chef who studied at an Italian culinary school and a Pizzaiolo recognized by the True Neapolitan Pizza Association. This restaurant is operated 100% by reservation, and guests can enjoy their meals in a private space. It exclusively offers dinner services and serves only pizzas on Wednesdays.



프로슈토 피자 Prosciutto Pizza ₩23,000
단일코스 1인 A single course for 1 person ₩100,000

동구 홍곡남로18번길 5 | 5, Honggongnam-ro 18beon-gil

네이버를 통한 예약만 가능 Reservations via Naver only

네이버 참고 Operating Hours: refer to Naver 월/화 휴무 Closed on Mondays and Tuesdays





음주양식당 오스테리아 어부

Osteria Aboo

한국인에게는 다소 생소한 맛일지라도 이탈리아의 맛을 좋아하는 사람들을 위해
이탈리아 현지 맛을 기준으로 조리한다는 이곳.
이곳은 부산이지만 이 공간만큼은 분명히 이탈리아다.

Instead of catering to the Korean palate, this restaurant presents the flavors of Italy
as closely as possible for those who love authentic taste.

While it is located in Busan, the restaurant's food will take you to Italy.



📖 나폴리식 갯바위 파스타 Spaghetti allo scoglio ₩39,000
로마식 까르보나라 La carbonara ₩29,000

📍 부산진구 동천로58 | 58, Dongcheon-ro, Busan-jin-gu

☎ 051-802-8858

🕒 17:00-14:30 / 17:00-24:00 화요일 휴무 Closed on Tuesdays



이재모피자

Lee Jae-mo Pizza

30여 년을 운영 중인 피자전문점으로 부산에서 피자가 대중화된 시기를 생각하면
상당한 전통을 자랑하는 유명한 곳이다.
국내산 임실치즈를 사용한 푸짐한 토핑의 피자가 특징이며, 변함없는 맛을 지키고 있다.
This is a 30-year-old pizzeria, which has a very long tradition considering when pizza
actually became popular in Busan. Characterized by generous toppings and Imsil
cheese, the pizza is as tasty as ever.



📖 치즈크러스트피자 Cheese Crust Pizza ₩24,000/28,000
오븐스파게티 Oven-baked Spaghetti ₩8,000

📍 중구 광복중앙로 31 | 31, Gwangbokjungang-ro, Jung-gu

☎ 051-245-1478

🕒 11:00-21:30 일요일 휴무 Closed on Sundays



Interview

세계인의
커피도시를 만들어가다.

Creating a city of
coffee for the world.

월드챔피언
전 주 연

World Champion
Jeon Jooyeon



Q. 본인의 생각은 어떤가?

전주연 당연히 부산은 커피의 도시다. 2019년 이후 무척 빠르게 진행되었던 것 같다.

Q. What is your thought on this?

Jeon Busan is indeed a city of coffee. It progressed quite quickly after 2019.

Q. 그렇다면 커피의 도시 부산은 어떤 단계라고 생각하나?

전주연 스타트라인이다. 다만 그 스타트라인이라는 것이 세계적인 커피의 도시가 되기 위한 스타트라인인 것 같다. 가능성은 충분하다. 월드챔피언이 있는 도시이고, 커피와 풍경 공간을 모두 즐길 수 있는 도시다.

그리고 개인 브랜드들이 무척 빠르게 성장했고, 바리스타들이 찾는 도시가 되었다. 부산에서 활동하는 바리스타의 80% 가량이 타 지역 출신이다. 그만큼 바리스타들이 선호하는 도시가 되었다.

Q. At which stage are we at?

Jeon We're at the starting line. This starting line is to become one of the best cities of coffee in the world.

모모스 커피 Momos coffee

2019년
월드챔피언이 되었을 때
목표가 부산을 커피의 도시로
만드는 것이라고 했는데,
지금 부산이 커피의 도시로
불리고 있다.

When Jeon became a World
Champion in 2019, her goal was
to make Busan a city of coffee.
Today, her dream has come true.

We have plenty of potential. We have a world champion, and you can enjoy both the coffee and the scenery here.

With the remarkable growth of individual brands, baristas started flocking to Busan. About 80% of the baristas active in Busan are from other regions. In other words, Busan became a preferred destination for baristas.

Q. 세계적인 커피의 도시가 되기 위해 필요한 것이 무엇인가?

전주연 먼저 접근성이 개선되어야 한다. 세계 어디에서든 한 번에 찾아 올 수 있어야 하는데 부산에 그런 공향이 없다. 시애틀이 커피의 도시라 불리는 것은 스타벅스가 있어서이다. 커피로 유명한 도시들은 그 도시를 상징하는 브랜드가 있다. 부산의 지역 브랜드들이 더 성장할 수 있어야 한다.

Q. What does Busan need to become a world-class coffee city?

Jeon We need to improve our accessibility. From wherever in the world, it should be possible to arrive here in one stop. But Busan doesn't have such an airport. Also, Seattle is called the city of coffee because it has Starbucks. Cities that are famous for coffee have a brand that represents it. Busan's local brands need to grow more.



Q 부산광역시의 공식미식가이드인 부산의 맛에 해줄 말이 있다?

전주연 로컬문화를 넘어서서 모든 사람들이 찾는 가이드가 되면 좋겠다. 언젠가 그런 세계적인 미식가이드가 되기를 기대한다.

Q. Do you have any comments for Taste of Busan, the official gastronomic guide of Busan Metropolitan City?

Jeon I hope it becomes a guide that everyone seeks out, not just circulated as part of the local culture. I look forward to the day it becomes such a world-class gourmet guide.



전국의 맛을 담은 부산의 한식
Authentic Korean Flavors in Busan



한식

Korean cuisine

Korean cuisine

●
Steamed pork
Noodles
Soup

한식

돼지국밥 어디까지 가봤니 | Welcome to Dwaejigukbap Alley

p116 60년 전통 할매국밥 Halmae Gukbap	120 신창국밥 Sinchang Gukbap	124 정짓간 Jeongjitgan
117 몽실종가돼지국밥 Mongsil Jongga Dwaejigukbap	121 쌍둥이돼지국밥 Ssangdungi Dwaejigukbap	125 합천국밥집 Hapcheon Gukbapjip
118 부광돼지국밥 Bugwang Dwaejigukbap	122 영진식당 Yeongjin Sikdang	126 합천일류돼지국밥 Hapcheon Illyu Dwaejigukbap
119 수복돼지국밥 Subok Dwaejigukbap	123 우리돼지국밥 Uri Dwaejigukbap	

부산하면 밀면입니다 | Milmyeon is a Must-Try in Busan

p127 국제밀면본점 Gukje Milmyeon Main Branch	129 면채움 Myeonchaeum	131 삼성밀면 Samseong Milmyeon
128 대연밀면 Daeyeon Milmyeon	130 부산약콩밀면 Busak Yakkong Milmyeon	132 가야밀면 Gaya Milmyeon

간단하게 또는 특별하게 | Simple yet Special

p78 동래할매파전 Dongnae Halmae Pajeon	93 도날드족석떡볶이 Donald Tteokbokki	101 부다면옥 Budamyeonok
82 원산면옥 1953 Wonsanmyeonok 1953	96 맹여사육전육회 Maengyeosa Yukjeon Yukhoe	106 이가네 떡볶이 Lee Family's Tteokbokki
88 할매집회국수 Halamejip Hoeguksu	98 범일빈대떡 Bomil Bindaeddeok	110 하기연진주냉면 Ha Gi-yeon Jinju Naengmyeon
92 다리집 Darijip	99 베지나랑 Vegenarang	

Korean cuisine

푸짐한 한상 | For Generous Portions

p79 황해도 본점 Hwanghaedo Main Branch	89 가미가식당 Gamiga Sikdang	97 배비장보쌈 구서점 Baebijang Bossam Guseo Branch
80 박해윤 통영 해물밥상 Park Hae-yun Tongyeong Bapsang	91 나탄약선요리 Natan Yakseonyori	100 본 고갈비 Bon Gogalbi
84 명지찻집 Myeongjicheotjip	94 돌솔밥집 Dolsotbapjip	102 부산족발 Busan Jokbal
85 몽뜰 Mongtteul	95 만드리곤드레밥 Mandeuri Gondeurebap	

한국인은 역시 국물 | Have a Bowl of Hearty Soup

p81 원조꼬리곰집 Wonjo Kkorigomjip	103 석화정 Seokhwajeong	111 삼락하동재첩국 Samnak Hadong Jaecheopguk
83 동원장수촌하단점 Dongwon Jangsuchon Hadan Branch	104 왔다식당 Wakda Sikdang	112 할매재첩국 Halmae Jaecheopguk
86 장수장꼬리곰탕 Jangsujang Kkorigomtang	105 우성삼계탕 Useong Samgyetang	113 할매재첩국 Halmae Jaecheopguk
87 조광심민속왕순대 Cho Gwangsim Minsok Wangsundae	107 이가네 칼국수 Lee Family's Kalguksu	114 해물왕창칼국수 Haemul Wangchang Kalguksu
90 금강만두 Geumgang Mandu	108 장안집 Janganjip	115 수향밥상 Suhyang Bapsang
	109 초록담미역국 Chorokdam Miyeokguk	



동래할매파전

Dongnae Halmae Pajeon

4대를 이어오고 있는 유명한 식당으로 부산의 대표적 향토음식인 동래파전의 전통을 이어가고 있는 곳. 사진으로는 담을 수 없는 식재료의 푸짐함을 느낄수 있다.

Dongnae Halmae Pajeon is a famous restaurant that has been in business for four generations. It continues the tradition of Dongnae pajeon, Busan's signature local food. The green onion pancakes, with more presence in the material than in the photos, will keep exceeding your expectations with each bite.



📖 동래할매파전 Dongnae halmae pajeon ₩28,000/40,000
동래고동점 Dongnae steam conch ₩30,000



📍 동래구 명륜로 94번길 43-10 | 43-10, Myeongryun-ro 94beon-gil, Dongnae-gu

☎ 051-552-0792

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00

월요일, 화요일, 명절 휴무 Closed on Mondays, Tuesdays, and public holidays



황해도 본점

Hwanghaedo Main Branch

깔끔하고 높은 수준의 음식들과 한국 전통주를 함께 즐길 수 있는 한식주점인 이곳은, 비교적 낮은 가격으로 여러 가지를 맛볼 수 있는 주안상이 인기 있으며, 무엇보다 좋은 대접을 받았다는 느낌을 주는 매력적인 곳이다.

This is a Korean restaurant that serves delicate, high-quality food and traditional Korean wine. Juansang, which is a platter of various things at a relatively low price, is a popular choice. Above all, the dining experience here is an amazing treat.



📖 주안상 Juansang (Drinks and Assorted Dishes) ₩55,000
만두전골 Dumpling Hotpot ₩33,000



📍 수영구 수영로394번길 35-3 | 35-3, Suyeong-ro 394beon-gil

☎ 0507-1427-0507

🕒 16:00-23:00 일요일 휴무 Closed on Sundays



박해윤 통영 해물밥상

Park Hae-yun Tongyeong Bapsang

통영에서 수급한 신선한 해산물을 사용하는 한정식전문점으로,
정갈한 음식과 넓은 주차장, 잘 꾸며진 쾌적한 실내를 갖추고 있어
돌잔치, 상견례 등의 행사로도 많이 찾는 곳이다.

This hanjeongsik restaurant uses fresh seafood supplied from Tongyeong.
It is also beloved as the venue for special occasions such as first birthdays and family meetings
for marriage, with quality food, a spacious parking lot, and a pleasant interior.



📖 해물밥상 Seafood set ₩18,500
보리굴비밥상 Bori gulbi set ₩24,000

📍 동래구 연안로 38 | 38, Yeonan-ro, Dongnae-gu

☎ 051-525-0120

🕒 11:00-15:00 / 16:00-22:00 명절 휴무 Closed on public holidays



원조꼬리곰집

Wonjo Kkorigomjip

1980년에 개업하여 오랜 시간 사랑받고 있는 곳으로,
껍데기를 보존하여 요리하는 특별한 방식으로 더 부드러운 육질을 자랑한다.
기본에 충실하게 많은 양의 고기를 오랜 시간 삶는 것이 비법이라고 한다.

Opened in 1980, it is a longtime local favorite.
The skin is preserved using a special method for a softer texture.
The secret is to boil a large amount of meat for a long time, which is staying true to the basics.



📖 한우 꼬리수육 Steamed Hanwoo tail Slices ₩90,000
꼬리탕 Oxtail soup ₩25,000

📍 동래구 온천장로 52 | 52, Oncheonjang-ro, Dongnae-gu

☎ 051-552-1106

🕒 08:30-21:30 월요일, 명절 휴무 Closed on Mondays and public holidays





원산면옥 1953

Wonsanmyeonok 1953

60여 년의 전통을 가진 냉면전문점으로 3대째 운영하고 있는 무척 유명한 곳이다.
한우와 국내산 생돼지고기, 생닭을 사용하고 10여 가지 재료가 들어간 육수로 만든 냉면은
변하지 않는 맛을 자랑한다.

Wonsanmyeonok is a longstanding naengmyeon (cold noodle soup) establishment with 60 years of history, run by third-generation family members. They use Hanwoo, domestic pork, and fresh chicken, and the naengmyeon broth made of over 10 ingredients boasts the same flavor every time.



평양냉면 Pyeongyang Naengmyeon ₩12,000
함흥냉면 Hamheung Naengmyeon ₩12,000

중구 광복로 56-8 | 56-8, Gwangbok-ro, Jung-gu

051-245-2310

11:00-21:30 연중무휴 Open 365 days



동원장수촌하단점

Dongwon Jangsuchon Hadan Branch

도자기 장인이 빚어낸 둥그런 뚝배기에 음식을 담아내는 보양음식전문점으로,
모임 등의 장소로도 인기 있는 곳. 녹두한방백숙이 특히 인기 있는 메뉴로
황기, 구기자, 감초 등의 한약재와 녹두오리를 오래 삶아 보약 같은 국물과 부드러운 고기가 특징이다.

This is a restaurant specializing in stamina cuisine, served in an earthen pot called ddukbaegi made by master potters. It is also a popular place for group gatherings.
Hanbang nokdu baeksuk (herbal duck soup with mung beans) is a particularly popular dish. It features medicinal herbs such as milk vetch roots, matrimony vine, and licorice, as well as mung beans and duck boiled for a long time. The soup and the meat are deeply nourishing.



녹두한방백숙 Herbal Duck Soup with Mung Beans ₩15,000/60,000
능이백숙 Chicken Soup with Neungi Mushroom ₩20,000/79,000

사하구 동매로 117 B 201호 | #201, B, 117, Dongmae-ro, Saha-gu

051-202-4100

11:00-21:30 연중무휴 Open 365 days





명지첫집

Myeongjicheotjip

기분이 좋아지는 푸짐한 한상차림의 보쌈정식과 짬뽕미보쌈이 대표메뉴로 명지를 상징하는 식재료인 소금과 대파를 활용한 젓갈과 대파김치를 보쌈요리에 곁들였다.

The signature dishes are generous servings of bossam jeongsik (steamed pork set meal) and jjukkumi bossam (spicy webfoot octopus and steamed pork).

Side dishes include jeotgal (fish sauce) and green onion kimchi, each representing Myeongji's specialty ingredients: salt and green onion.



📖 짬뽕미보쌈(M)

Jjukkumi Bossam M (Webfoot Octopus with Steamed Pork) ₩44,000

보쌈정식 점심특선 2인 Lunch special: Bossam set meal for two ₩24,000

📍 강서구 명지국제6로232번길 18 | 18, Myeongji Gukje 6-ro 232beon-gil, Gangseo-gu

☎ 051-202-9599

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00 연중무휴 Open 365 days



몽뜰

Mongtteul

한우구이 전문식당으로 육회비빔밥과 차돌 된장찌개를 찾는 고객이 많은 곳이다. 육회비빔밥 양념장은 고추장이 아니라 직접 만든 비법양념장으로 더 깔끔한 맛이 특징이며 차돌 된장찌개가 맛있기로도 유명하다.

It is a restaurant specializing in Hanwoo barbecue, but just as many customers also come here for yukhoe bibimbap and chadol doenjang jjigae.

The yukhoe bibimbap sauce is not just gochujang but is made with an original secret recipe, and chadol doenjang jjigae is also famous for its taste.



📖 육회 비빔밥 Yukhoe bibimbap ₩12,000

차돌 된장찌개 Chadol doenjangjjigae ₩8,500

📍 동래구 중앙대로 1381번길 33 | 33, Joongang-daero 1381beon-gil, Dongnae-gu

☎ 051-556-5999

🕒 11:30-22:20 연중무휴 Open 365 days





09

장수장꼬리곰탕

Jangsujang Kkorigomtang

1983년에 개업하여 40여 년을 운영해온 곳으로, 김치와 젓갈은 직접 만들어 항아리에서 숙성시킨다.

뼈와 도가니는 한우, 꼬리는 호주산으로 엄선된 재료를 사용하며 변하지 않는 꾸준한 맛으로 인기 높은 곳이다.

Opened in 1983 and has been operating for more than 40 years, the restaurant makes kimchi and jeotgal from scratch and preserves them in pots. It uses carefully selected ingredients, such as

Hanwoo bones and cartilage and the tails are from Australia.

The steady and unchanging quality keeps attracting its customers.



📖 꼬리곰탕 Oxtail soup ₩20,000
한우 도가니탕 Hanwoo knee soup ₩20,000

📍 북구 사상로 581 | 581, Sasang-ro, Buk-gu

☎ 051-303-7096

🕒 10:30-20:30 일요일 휴무 Closed on Sundays



10

조광심민속왕순대

Cho Gwangsim Minsok Wangsundae

선지와 막창으로 만든 피순대는 냉동을 할 수 없어 즉석에서 수작업으로 만들고,

모든 메뉴는 국산 재료를 사용한다.

월요일 휴무에는 자비로 무료 급식을 운영하는 이곳은 유난히 단골들이 많은 따뜻한 식당이다.

Pisundae, made of pork blood curds and entrails, are made and served freshly because they cannot be frozen. All menu items use domestic ingredients. The restaurant doesn't open for business on Mondays but opens a free kitchen for the underprivileged.

The kindness of the owners always attracts local regulars.



📖 막창 피순대 Makchang pisundae ₩22,000/33,000
술국 Sulguk ₩12,000

📍 동래구 반송로 223 | 223, Bansong-ro, Dongnae-gu

☎ 051-527-3927

🕒 04:00-21:00 월요일 휴무 Closed on Mondays





할매집회국수

Halamejip Hoeguksu

70여 년을 운영하고 있는 유명한 식당으로, 부산의 원도심을 대표하는 식당 중 한 곳이다.

특유의 매운맛과 가오리회가 고명인 회국수가 대표메뉴로

이곳의 맛을 잊지 못해 타지역에서도 꾸준히 찾아오는 사람들이 많다고 한다.

It is a famous restaurant that has been operating for more than 70 years and is one of the leading restaurants in Busan's original city center.

Hoeguksu is the signature item with its unique spicy taste and stingray topping.

Many customers return steadily because they can't forget the taste of the food here.



회비빔국수 Hoe bibimguksu ₩7,000
회비빔밥 Hoe bibimbap ₩8,000

중구 남포길 25-3 | 25-3, Nampo-gil, Jung-gu

051-246-4741

10:00-19:00 2, 4주 화요일 휴무 Closed on second and fourth Tuesdays



가미가식당

Gamiga Sikdang

2008년 개업하여 꾸준히 단골손님을 늘려가고 있는 생선전문식당으로, 국산 재료만 사용하여 만드는 생선요리와 푸짐한 반찬들은 집밥처럼 깔끔하다.

낮 시간은 항상 손님들이 가득하니 전화 예약을 추천한다.

Opened in 2008, this fish specialty restaurant is steadily increasing its regular customers. The fish dishes and hearty side dishes made only with domestic ingredients are as good as homemade. As the hall is always full during the day, it is recommended that you reserve by phone in advance.



갈치 구이 Grilled cutlass fish ₩25,000
갈치/병어 조림 Braised cutlass fish/butterfish ₩25,000

중구 광복로67번길 11 | 11, Gwangbok-ro 67beon-gil, Jung-gu

051-246-7999

11:00-22:00 일요일 휴무 Closed on Sundays





금강만두

Geumgang Mandu

미식가들만 찾아가던 숨은 가게였지만
현재 사람들이 쉽게 찾을 수 있는 큰 매장으로 옮겨 운영하고 있다.
만두 뿐 아니라 깔끔한 맛의 육개장이 더 유명한 맛집이다.

It was a hidden gem among the foodies,
but has now expanded into a large restaurant accessible to everyone.
Aside from mandu, the refreshing taste of yukgaejang is also very popular.



📖 총무세트(총무김밥+만두국)
Chungmu Set (Chungmu Gimbab+Dumpling Soup) ₩11,000
육개장 Yukgaejang ₩11,000

📍 동래구 사직북로5번길 11 | 11, Sajikbuk-ro 5beon-gil, Dongnae-gu

☎ 051-502-8784

🕒 11:00-20:30 명절 휴무 Closed on public holidays



나탄약선요리

Natan Yakseonyori

한국전통요리를 기반으로 일체의 화학조미료를 배제하여 재료 본연의 맛을 살리고
첨가되는 약재로 식사 내내 배려받는 느낌을 주는 기분좋은 곳이다.

Inspired by traditional Korean cuisine, this restaurant excludes all chemical seasonings and
preserves the original taste of the ingredients. It also adds medicinal herbs for therapeutic
effects. The service is considerate and caring throughout the meal.



📖 아름다울 "나" Beautiful "Na" ₩37,000
너그러울 "탄" Generous "Tan" ₩50,000

📍 부산진구 성지곡로 51번길 4 | 4, Seongjigok-ro 51beon-gil, Busan-jin-gu

☎ 051-504-7733

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30 정기휴일 없음 No regular closures





다리집

Darijip

부산에서 가장 유명한 떡볶이 전문점 중 한 곳으로, 포장마차 장사를 하던 시절에 손님들의 다리만 밖에서 보인다고 하여 다리집이라 불리게 된 이곳은 한 개만 먹어도 배가 부를 것 같은, 큼직한 떡볶이와 오징어튀김이 유명하다.

It is one of the most famous tteokbokki joints in Busan. Back when it was a pojangmacha (street food vendor), only the legs of customers were seen from the outside; hence it earned the name "house of legs [Darijip]." They are especially known for huge sizes of tteokbokki and fried squid—just one piece is enough to make you full.



📖 떡볶이 Ddeokboki ₩3,900
A세트 A set ₩13,500



📍 수영구 남천바다로10번길 70 101호 | No. 101, 70, Namcheonbada-ro 10beon-gil, Suyeong-gu

☎ 051-625-0130

🕒 11:30-21:00 화요일 휴무 Closed on Tuesdays



도날드즉석떡볶이

Donald Tteokbokki

지역민들에게 추억의 장소인 이곳은 35년간 운영해온 유명한 즉석떡볶이 전문점으로 해물 육수와 고추장소스를 사용하여 독특한 맛을 자랑한다. 후식으로 판매하는 빵크림을 먹기 위해 찾아오는 사람들도 많다.

A famous nostalgic joint for the locals, Donald Tteokbokki is a made-to-order tteokbokki shop that has been in operation for 35 years. They are known for their original flavors with seafood broth and gochujang sauce. Many also come here for Ppeong Cream, an ice cream sandwich with ppeongtwigi (rice puff) sold as dessert.



📖 2인Set Set for 2 ₩10,400
3인Set Set for 3 ₩14,100



📍 영도구 꿈나무길 267(1층) | 267, Kkumnamu-gil, Yeongdo-gu

☎ 051-413-9990

🕒 11:00-19:20 일요일 휴무 Closed on Sundays



돌솥밥집

Dolsotbapjip

뜨거운 돌솥에 나온 밥을 나물이 들어있는 비빔그릇에 담아 비빔밥을 만들어 먹기도 하고
함께 나온 된장찌개나 순두부찌개와 먹기도 한다.

40여 년을 운영하고 있는 이곳은 많은 설명을 필요로 하지 않는 식당 중 한 곳이다.

Here, you can make bibimbap by mixing namul with rice served in a hot stone pot
and eat it with doenjang jjigae or sundubu jjigae that are accompanied.

Operated for 40 years, the experience at this restaurant speaks for itself.



☞ 순두부찌개 돌솥비빔밥 Sundubu jjigae and stone pot bibimbap ₩8,000
된장찌개 돌솥비빔밥 Doenjang jjigae and stone pot bibimbap ₩8,000

📍 중구 광복로 37번길 7-1 | 7-1, Gwangbok-ro 37beon-gil, Jung-gu

☎ 051-246-3888

🕒 11:00-15:30 / 16:10-19:00 일요일 휴무 Closed on Sundays



만드리곤드레밥

Mandeuri Gondeurebap

곤드레밥에는 일반적으로 건조 곤드레나물이 사용되는데,

이곳은 생 곤드레나물을 사용하여 돌솥밥을 만든다.

된장찌개와 함께 열 가지가 넘는 반찬이 제공되는 돌솥곤드레정식이 인기있다.

Usually, dried gondeure (Korean thistle) is used for gondeurebap (thistle rice).

But this place uses fresh gondeure and cooks it in a stone pot.

Stone pot gondeure set with doenjang jjigae and over ten side dishes is most popular.



☞ 돌솥곤드레정식 Stone Pot Gondeure Set ₩11,000
단호박오리훈제 Smoked Duck in Pumpkin ₩22,000

📍 강서구 공항앞길85번길 13 | 13, Gonghangap-gil 85beon-gil, Gangseo-gu

☎ 051-941-3669

🕒 11:00-21:00 연중무휴 Open 365 days





맹여사육전육회

Maengyeosa Yukjeon Yukhoe

그냥 먹어도 맛있는 육전과 육회는 다양한 방법으로 먹을 수 있어 질리지 않는다.
육전이 식지 않게 조금씩 구워서 제공하는 세심함은 왜 이곳이 많은 사람들에게
사랑받는지 알 수 있게 되는 부분이다.

Yukjeon and yukhoe, already tasty on their own, can be enjoyed in various ways here.
Thanks to the meticulous service, yukjeon is cooked a little bit at a time for the perfect warmth
at the time of eating. No wonder this place is beloved by many.



📖 육회 Yukhoe ₩35,000
육전 Yukjeon ₩35,000

📍사상구 광장로81번길 79 2층 | 2F, 79, Gwangjang-ro 81beon-gil, Sasang-gu

☎0507-1372-5203

🕒16:00-02:00 일요일 휴무 Closed on Sundays



배비장보쌈 구서점

Baebijang Bossam Guseo Branch

30여 년 운영해 온 부산에서 유명한 보쌈 식당 중 하나로,
보쌈김치와 무채를 매일 직접 담근다.
반찬으로 나오는 계란찜도 인기 있는 이곳은 손님을 대접하기에도 좋은 장소다.

It is one of the most famous bossam restaurants in Busan that have been operating for more than
30 years. Bossam kimchi and muchae (shredded radish) is made every day. The steamed egg
custard served as a side dish is very popular here, and it's also a great place to entertain guests.



📖배비장보쌈 Baebijang Bossam ₩37,000/52,000
모듬보쌈 Assorted Bossam ₩48,000/68,000

📍금정구 금정로 239 | 239, Geumjeong-ro, Geumjeong-gu

☎051-515-2106

🕒11:30-22:00 명절 휴무 Closed on public holidays





범일빈대떡

Bomil Bindaeddeok

‘백종원의 3대천왕’이라는 유명 요리 버라이어티쇼에 출연했던 곳으로,
 지금은 흔치 않은 빈대떡 전문점이다.
 오래된 감성을 가지고 있는 이곳의 대표메뉴 빈대떡은 100% 녹두를 사용해서 만들며,
 담백하면서도 고소한 매력적인 맛이다.

It appeared on the famous cooking variety show called, “Baek Jong-won’s Top 3 Chef King.”
 It’s a bindaeddeok (pancake) shop, rare to find these days. Their classic dish is bindaeddeok
 with quaint sensibilities, made with 100% mung beans. It has a light yet savory taste.



빈대떡 Bindaeddeok ₩10,000
 파전 Pajeon(green onion pancake) ₩12,000

동구 중앙대로 519 | 519, Jungang-daero, Dong-gu

051-646-0081

15:00-24:00 1, 3주 일요일 휴무 Closed on first and third Sundays



베지나랑

Vegenarang

매일 준비하는 깨끗한 채수로 맛을 내고 간단한 샐러드부터 일품요리,
 코스요리까지 다양하게 준비하는 비건 식당이다.
 비건 식당 특성 상 외국인 손님들이 많이 찾는다고 한다.

Vegenarang is a vegan restaurant that uses flavors from clean veggie-based broth
 and serves simple salads as well as a la carte dishes.
 The vegan menu is especially popular among foreign visitors.



흑미콩까스 Bean Cutlet with Black Rice ₩12,000
 아보카도 롤 Avocado roll ₩12,500

수영구 광안해변로370번길 9-32 노블스카이 9층
 9F, Noble Sky, 9-32, Gwanganhaebyeon-ro 370beon-gil, Suyeong-gu

0507-1416-5561

11:30-15:00 / 17:00-21:00 명절 휴무 Closed on public holidays





본 고갈비

Bon Gogalbi

500도 화덕에서 구운 고등어화덕구이가 이곳의 대표메뉴로

바삭하게 잘 굽혀진 고등어는 촉촉한 식감을 자랑한다.

함께 제공되는 반찬은 가짓수도 많고 셀프코너에서 리필할 수 있어 인기 높은 식당이다.

Oven-grilled mackerel at 500 degrees is the most popular dish at this restaurant.

The mackerel is crispy on the outside and moist on the inside.

It is particularly popular for the numerous side dishes that can be refilled for free at the self-bar.



📖 고갈비 Gogalbi (Grilled mackerel) ₩13,000
한우 불고기 Hanwoo bulgogi ₩20,000



📍 동래구 총렬대로 272번길 2 | 2, Chungnyeol-daero 272beon-gil, Dongnae-gu

☎ 051-553-5892

🕒 08:00-21:30 명절 휴무 Closed on public holidays



부다면옥

Budamyeonok

평양냉면을 전문으로 하는 이곳은, 깔끔하고 시원한 목 넘김을 위해 한우 사태 및

여러 야채들을 주재료로 하여, 모든 육수 통을 따로 끓이고 식히는 전통 방식으로 육수를 만든다.

사진으로는 표현되지 않는 깊은 맛을 가진 곳이다.

For a clean and refreshing taste, this Pyongyang naengmyeon specialty restaurant uses the shank

from Hanwoo beef and various vegetables to make the broth.

Each of the ingredients is boiled in different pots and cooled in the traditional way.

The depth of their flavors is indescribable through photos.



📖 순 메밀 냉면 Pure buckwheat naengmyeon ₩12,000
맛보기 한우 수육 Steamed Hanwoo sampler ₩20,000



📍 해운대구 중동1로 36 2층 | 2F, 36, Jungdong1-ro, Haeundae-gu

☎ 051-746-8872

🕒 11:00-20:00 월요일 휴무 Closed on Mondays



부산족발

Busan Jokbal

부평동 돼지족발골목에 위치한 족발전문점으로, TV 프로그램으로도 자주 소개되는 유명한 식당이다.

이 지역은 부산의 향토음식인 냉채족발이 탄생한 곳으로도 유명하는데,

부산족발도 담백하고 탄력 있는 족발과 냉채족발이 유명하다.

Located in Bupyeong-dong Jokbal Alley, this is a famous restaurant that is often introduced on TV programs. It is also famous as the birthplace of naengchae jokbal (cold tossed pork hocks), a local delicacy of Busan. The restaurant's light and chewy jokbal and naengchae jokbal are popular.



📖 족발 Jokbal ₩35,000~60,000
냉채족발 Naengchae Jokbal ₩35,000~60,000

📍 중구 광복로 13-1 | 19-1, Gwangbok-ro, Jung-gu

☎ 051-245-5359

🕒 10:00-24:00 연중무휴 Open 365 days



석화정

Seokhwajeong

20여 년을 운영해 온 굴요리 전문점으로, 제철 생굴, 굴구이,

굴튀김, 굴파전, 굴김치 등 굴을 이용한 다양한 음식들을 즐길 수 있다.

특히 대표메뉴인 굴국밥은 신선한 자연산 굴을 사용하여, 깔끔하고 풍부한 맛으로 인기 있다.

This is a restaurant specializing in oysters for 20 years. You can enjoy a variety of dishes made with oysters, such as fresh oysters, grilled oysters, fried oysters, oyster pancake, and oyster kimchi. In particular, an oyster soup made with fresh natural oysters is popular for its refreshing and rich flavor.



📖 굴국밥 Oyster Soup with Rice ₩9,000
생굴 Raw oysters ₩25,000

📍 영도구 동삼로 42번길 16-11 | 16-11, Dongsam-ro 42beon-gil, Yeongdo-gu

☎ 070-8913-9989

🕒 09:00-21:00 명절 휴무 Closed on public holidays





왔다식당

Wakda Sikdang

일본인 손님들도 자주 찾는 이곳은 30여 년간 운영해온 한우스지요리 전문점으로,

부드러운 식감의 스지는 반드시 한우만 사용한다고 한다.

대표메뉴인 된장전골을 먹을 때는 반드시 라면사리를 추가하는 것을 추천한다.

This Hanwoo tendon specialty restaurant that has been operating for more than 30 years is also frequented by Japanese guests. It only uses Hanwoo beef for the soft-textured tendons.

If you are ordering doenjang jeongol, their signature item, it's highly recommended to add ramen noodles.



스지수육 Steamed tendon ₩40,000/50,000
스지 된장전골 Doenjang jeongol with tendons ₩12,000

영도구 하나길 811 | 811, Hana-gil, Yeongdo-gu

051-412-2676

08:30-15:00 일요일, 명절 휴무 Closed on Sundays and public holidays



우성삼계탕

Useong Samgyetang

40여 년을 삼계탕만 만들어 온 전통 있는 삼계탕전문점으로, 마늘 향이 진하게 느껴지는 국물이

특징이다. 오랜 시간 단일메뉴로 운영된 곳답게 항상 많은 손님들로 북적이고 있으며,

기본으로 제공되는 뽕집튀김이 아주 인기 있다.

Useong Samgyetang is a samgyetang specialty store that has only made samgyetang for more than 40 years. It is known for its thick, garlic-flavored broth. This longtime specialty restaurant is always bustling with local regulars, and the customers love the fried gizzards offered for free.



삼계탕 Samgyetang ₩16,000
뽕집 추가 Extra gizzards ₩4,000

수영구 광서로10번길 68 | 68, Gwangseo-ro 10beon-gil, Suyeong-gu

051-751-2984

11:00-20:00 일요일 휴무 Closed on Sundays





이가네 떡볶이

Lee Family's Tteokbokki

유명 TV쇼에 출연하여 더욱 명성이 높아진 곳으로 전국적으로 많이 알려져 있어

부산 원도심관광의 필수코스 중 하나로 꼽히는 가게이기도 하다.

언제나 사람들로 북적이는 인기 가게이다.

Lee Family's Tteokbokki is well-known throughout Korea by appearing on famous TV shows.

It's a must-visit stop for touring the original Busan city center,

always filled with bustling customers.



- 떡볶이 1인분 1 serving of tteokbokki ₩5,000
- 떡튀 1인분 1 serving of tteokbokki and twigim ₩5,000



중구 부평1길 48 | 48, Bupyeong 1-gil, Jung-gu

051-245-0413

10:00-재료소진 until sold out 일요일 휴무 Closed on Sundays



이가네 칼국수

Lee Family's Kalguksu

사상시외버스터미널 인근은 맛있는 식당들이 모여 있기로 유명한데,

이곳 역시 그 유명한 식당 중 한 곳이다.

해물이 가득한 칼국수와 100% 수제로 만드는 만두, 그리고 밀면까지

무엇을 주문하더라도 만족스러운 식사가 될 것이다.

Sasang Intercity Bus Terminal is famous for the good restaurants in its area, including this one.

Whether it's seafood kalguksu, dumplings made 100% from scratch, or milmyeon, any choice will guarantee your satisfaction.



- 손칼국수 Sonkalguksu ₩7,000
- 왕만두 Large dumplings ₩8,000



사상구 광장로 27 | 27, Gwangjang-ro, Sasang-gu

051-322-8131

11:00-21:00 명절 휴무 Closed on public holidays



장안집

Janganjip

바로 옆에는 계곡이 있고 인근에는 유명사찰인 장안사가 있는 한옥형태의 넓은 식당.

넓은 주차장과 개별 룸들이 있어 가족, 단체로 식사하러 가기 좋은 곳이다.

오리백숙으로 유명한 곳이기도 하다.

Next to this Hanok-style restaurant is a mountain stream, and nearby is a famous temple called Jangansa. The large parking lot and private rooms are great for families and groups.

It is also famous for duck soup.



📖 오리불고기 Duck bulgogi ₩50,000
오리백숙 Duck baeksuk ₩60,000



📍 기장군 장안읍 장안로 365 | 365, Jangan-ro, Jangan-eup, Gijang-gun

☎ 051-727-1819

🕒 11:00-20:30 화요일 휴무 Closed on Tuesdays



초록담미역국

Chorokdam Miyeokguk

미역국에 사용되는 한우는 비계와 힘줄을 직접 제거하고,

직접 만든 반찬과 양념, 그리고 매일 새로 담근 김치를 준비한다.

이곳은 집밥같은 음식을 준비하는 미역국전문점으로 자극적이지 않은 맛으로 유명하다.

The restaurant prepares hanwoo used for seaweed soup by removing the fat and tendons and makes their own side dishes and seasonings, as well as fresh kimchi every day. They specialize in seaweed soup, the ultimate "home-cooked food," and are known for their mild taste.



📖 조개미역국 Clam Seaweed Soup ₩13,000
한우 미역국 Korean Beef Seaweed Soup ₩14,000



📍 동래구 사직로 73, 2층 | 2F, 73, Sajik-ro, Dongnae-gu

☎ 051-505-5255

🕒 10:00-14:30 / 15:20-20:30 화요일 휴무 Closed on Tuesdays



하기연진주냉면

Ha Gi-yeon Jinju Naengmyeon

멸치, 바지락, 다시마가 들어간 해물육수를 사용하고 고명으로 육전이 올라가는 진주냉면은 보기 힘든 음식 중 하나로 그만큼 전수받은 사람이 드물다고 한다.

이곳은 제주도산 흑메밀만 사용하여 면을 만드는 것이 특징.

Jinju naengmyeon is made of seafood broth with anchovies, clams, and kelp and garnished with yukjeon (meat pancakes). It's a rare delicacy, and only a few masters have been professionally trained to make it. This restaurant is characterized by using only black buckwheat from Jeju Island to make noodles.



📖 물비빔냉면 Mulbibim naengmyeon ₩11,500
소육전 Beef yukjeon ₩22,000

📍 사하구 괴정로 32 | 32, Goejeong-ro, Saha-gu

☎ 051-207-6555

🕒 10:30-20:30 일요일 휴무 Closed on Sundays



삼락하동재첩국

Samnak Hadong Jaecheopguk

재첩국 전문 식당이 모여 있는 이 지역에서도 인기 있는 재첩국 전문점으로,

섬진강의 국산 재첩만을 사용하여, 소금물에 담가 해감을 하고,

수 차례 깨끗이 씻은 다음 끓인 국물은 간과 위의 건강에 도움이 된다고 한다.

이곳은 재첩을 회와 찜으로 새롭게 연구하여 재첩 요리를 정착시킨 곳이기도 하다.

This is an especially popular freshwater clam soup restaurant in the area populated by similar restaurants. They only use domestic freshwater clams from Seomjingang River and boil them after washing several times after soaking it in saltwater. Freshwater clam soup is said to help liver and stomach health. The restaurant also researched how to serve freshwater clam as raw fish and steamed, and helped establish.



📖 재첩국 정식 Jaecheopguk set meal ₩8,000
재첩회 Jaecheop hoe ₩10,000

📍 사상구 낙동대로1518번길 33 | 33, Nakdong-daero 1518beon-gil, Sasang-gu

☎ 051-301-7200

🕒 05:00-21:30 연중무휴 Open 365 days





할매재첩국

Halmae Jaecheopguk

1950년 구포에서 재첩국 판매를 시작하여 지금의 자리로 온 것은 20여년이 되었다고 하는 재첩국전문점으로, 이른 시간부터 운영하고 있어 아침을 먹으러 오는 손님들도 많다. 서울에 직영점을 운영하고 있기도 하다.

The owner started selling jaecheopguk (freshwater clam soup) in Gupo in 1950 and moved to today's location 20 years ago. Since it opens early, many customers come here to eat breakfast. It also has a directly managed branch in Seoul.



재첩정식 Jaecheop set meal ₩10,000
재첩덮밥 Jaecheop with rice ₩15,000

수영구 광남로120번길 8 | 8, Gwangnam-ro 120beon-gil, Suyeong-gu

0507-1400-7658

06:00-21:00 명절 휴무 Closed on public holidays



할매재첩국

Halmae Jaecheopguk

낙동강변 재첩요리 먹거리 타운에서 30여 년을 운영하고 있는 재첩국전문점으로, 비빔그릇에 함께 나온 된장과 재첩을 넣고 비빔밥을 만들어 재첩국과 함께 먹는 방법이 인기 있다.

It is a jaecheopguk (freshwater clam soup) specialty restaurant that has been in business for 30 years at the corbicula specialty town located alongside the Nakdong River. The popular way of enjoying the shellfish is making bibimbap with soybean paste and freshwater clam. and eating it with the soup.



재첩국 Shellfish Soup ₩8,000
재첩회 Jaecheop hoe (freshwater clam served raw) ₩10,000

사상구 낙동대로1530번길 20-15 | 20-15, Nakdong-daero 1530beon-gil, Sasang-gu

051-301-7069

07:00-21:00 연중무휴 Open 365 days





해물왕창칼국수

Haemul Wangchang Kalguksu

칼국수의 맛을 내는 조개류는 전라도 고흥에서 매일 공수해오고 있으며, 해물탕에 넣어먹는 자가제면 칼국수는 매일 직접 반죽하여 숙성 시킨다.

신선한 재료와 정성이 듬뿍 들어간 칼국수는 오늘도 인기 있다.

Clams for the broth are supplied every day from Goheung, Jeolla Province.

The dough for the kalguksu (knife-cut noodles) that goes into the seafood soup is made freshly and rested each morning. The noodle soup, made with fresh ingredients and tender loving care, is never going to be unpopular.



📖 해물왕창칼국수(2인부터 주문)

Haemul Wangchang Kalguksu (hand-cut noodles with seafood for two) ₩10,000

육전물밀면 Mul milmyeon with yukjeon ₩7,000

📍 사상구 사상로 316 | 316, Sasang-ro, Sasang-gu

☎ 0507-1357-2579

🕒 11:00-21:30 월요일, 명절 휴무 Closed on Mondays and public holidays



수향밥상

Suhyang Bapsang

가족단위 손님이 많이 찾는다는 추어요리전문점으로 진한 국물의 추어탕이 대표메뉴. 직영 양어장을 운영하는 등 건강하고 좋은 재료를 사용하기 위해 많은 노력을 기울이고 있는 곳이다.

This loach specialty restaurant is beloved by families.

The rich loach soup is the most popular dish. They make a lot of effort to use healthy and quality ingredients, such as directly operating a fish farm.



📖 추어탕 Chueotang (Loach soup) ₩10,000

갈비탕 Short rib soup ₩11,000

📍 사하구 다대로 592 | 592, Dadae-ro, Saha-gu

☎ 051-266-4726

🕒 09:00-16:00/16:30-22:00 명절 휴무 Closed on public holidays





60년 전통 할매국밥

Halmae Gukbap

60년 전통의 돼지국밥 전문점으로 식사 시간에는 30분 이상을 기다려야 하는 유명한 식당이다.

대부분의 돼지국밥들과는 다른 맑은 국물이 특징이며, 대충 썬 것 같은 돼지 수육은 예상외로 부드러운 맛이다. 돼지국물과 고기가 따로 나오는 수육백반이 특히 인기 있다.

This is a restaurant specializing in pork soup with 60 years of tradition. It's so famous that you have to wait longer than 30 minutes during meal times. Unlike most other pork soup, their dwae-jigukbap has clear broth, and the roughly sliced pork meat is incredibly tender.

The steamed meat set, which serves the pork broth and meat separately, is especially popular.



📖 따로 국밥 Ddaro gukbap ₩7,000
수육백반 Steamed meat set ₩9,000



📍 동구 중앙대로533번길 4 | 4, Jungang-daero 533beon-gil, Dong-gu

☎ 051-646-6295

🕒 10:00-19:00 일요일 휴무 Closed on Sundays



몽실종가돼지국밥

Mongsil Jongga Dwaejigukbap

감천문화마을 근처에 있는 돼지국밥전문점으로, 청결한 실내와 친절한 점원들이 인상적이다.

사골뼈를 24시간 이상 푹 고아 만든 국물이 유명하고, 국밥에 들어가는 고기양과 고기 종류를 선택할 수 있는 것이 특징이다.

The restaurant is located near Gamcheon Culture Village. The interior is neat and friendly staff provide memorable service. It is famous for the soup made from boiling beef broth for more than 24 hours. You can choose the amount and the cut of meat to eat with the soup.



📖 돼지국밥 Pork Soup ₩9,000
수육 Steamed pork ₩24,000



📍 서구 까치고개로 197번길 3, 1층 | 1F, 3, Kkachigogae-ro 197beon-gil, Seo-gu

☎ 051-256-0133

🕒 09:00-21:00 명절 휴무 Closed on public holidays



부광돼지국밥

Bugwang Dwaejigukbap

3대에 걸쳐 40여 년을 영업 중인 이곳은 전통적인 방식으로 돼지국밥을 만들고 있는 곳이다. 김치와 깍두기는 직접 담그며, 오래도록 인기 있는 가게답게 신선하고 좋은 재료를 고집한다고 한다.

This authentic dwaejigukbap restaurant has been in business for more than 40 years for three generations. Kimchi and kkakdugi are made from scratch, and their insistence on fresh quality ingredients shows why they have been popular for so long.



📖 돼지국밥 Dwaejigukbap (pork soup with rice) ₩9,000
수육 Steamed pork ₩25,000/30,000

📍 중구 대청로 141번길 15-1 | 15-1, Daechong-ro 141beon-gil, Jung-gu

☎ 051-466-1708

🕒 09:30-20:00 일요일, 명절 휴무 Closed on Sundays and public holidays



수복돼지국밥

Subok Dwaejigukbap

국내산 돼지고기와 내장, 직접 만든 순대를 사용하고, 김치와 깍두기 역시 직접 담는다.

이른 시간부터 누구에게 대접해도 손색없이 음식준비에 정성을 들이고 있으며, 넓은 주차장과 청결한 매장을 갖추고 있다.

The restaurant serves domestic pork meat and innards, and sundae, kimchi, and kkakdugi made from scratch. From the early hours, they pay special care to the preparation of food and provide clean dining rooms and plenty of parking spaces.



📖 수육백반 Suyuk Baekban (Steamed pork with set meal) ₩11,000
돼지국밥 Dwaejigukbap (pork soup with rice) ₩9,000

📍 연제구 고분로 41-1 2층 | 2F, 41-1, Gobun-ro, Yeonje-gu

☎ 051-866-3349

🕒 08:00-22:00 연중무휴 Open 365 days





신창국밥

Sinchang Gukbap

1969년에 국제시장 신창동에서 시작하여 신창국밥이라 이름 지어진 식당으로,
맑은 국물의 돼지국밥이 시작된 곳이다.
신선한 재료와 전통방식인 토렴을 고수하고, 직접 만드는 이북식 순대도 인기 있다.

The famous restaurant was named Sinchang Gukbap, as it was established in 1969 at the Gukje Market in Sinchang-dong. This is the origin of clear-broth dwaejigukbap. They insist on fresh ingredients and the traditional toryeom method, and their North Korean-style sundae made from scratch is also very popular.



📖 왕순대국밥 Wangsundae Gukbap ₩9,000
수육 Steamed pork ₩30,000/45,000

📍 서구 보수대로 53 | 53, Bosu-daero, Seo-gu

☎ 051-244-1112

🕒 09:00-21:00 연중무휴 Open 365 days



쌍둥이돼지국밥

Ssangdungi Dwaejigukbap

식사시간에는 길게 줄을 선 모습을 볼 수 있는 유명한 식당으로,
부산의 수많은 돼지국밥전문점 중에서도 손에 꼽히는 식당 중 한 곳이다.
향정살 수육으로 유명하다.

It is a famous restaurant where you can see a long line during mealtime. Ssangdungi is one of the most popular dwaejigukbap (pork soup) restaurants in Busan, home of this local dish. They are famous for the tenderness of their pork meat.



📖 돼지국밥 Pork Soup ₩9,000
수육백반 Steamed Pork Set ₩11,000

📍 남구 유엔평화로 35-1 | 35-1, UN pyeonghwa-ro, Nam-gu

☎ 051-628-7021

🕒 09:00-22:00 연중무휴 Open 365 days





영진식당

Yeongjin Sikdang

부산의 향토음식인 돼지국밥을 대표하는 식당 중 한 곳으로, 항상 많은 사람들이 찾아오는 곳이다.

돼지 특유의 냄새를 제거하여 깔끔하고 담백한 맛을 자랑하며
수육과 두부, 볶음김치가 함께 나오는 수육백반이 무척 인기 있다.

It is one of the leading restaurants of Busan's local food, dwaejigukbap, and is always crowded with customers. The distinct meat odor is removed for a refreshing taste, and their Suyuk Baekban with steamed pork, tofu, and stir-fried kimchi is very popular.



☞ 수육백반 Suyuk Baekban (Steamed Pork Set Menu) ₩11,000
돼지국밥 Dwaejigukbap (Pork Soup with Rice) ₩8,000

📍 사하구 하신번영로157번길 39 | 39, Hasinbeonyeong-ro 157beon-gil, Saha-gu

☎ 051-206-3820

🕒 09:30-15:00 / 17:00-21:30 일요일 휴무 Closed on Sundays



우리돼지국밥

Uri Dwaejigukbap

1975년부터 3대째 운영하고 있는 이곳은,

24시간 국물을 계속 끓이며 전통적인 토렴방식을 유지하고 있는 곳이다.
돼지 한 마리를 통째로 사용하기 때문에 원하는 부위를 주문하면 즉시 조리해 준다고 한다.

Since 1975, it has been operating for three generations.
It boils the broth for 24 hours and serves the soup with the traditional toryeom method.
It uses the whole pig and immediately serves customers their favorite parts upon request.



☞ 돼지국밥 Dwaejigukbap (pork soup with rice) ₩8,000
모듬수육 Assorted steamed pork ₩25,000~43,000

📍 동구 초량로 27-1 | 27-1, Choyang-ro, Dong-gu

☎ 051-468-5623

🕒 24시간 Open 24 hours 연중무휴 Open 365 days





정짓간

Jeongjitgan

부여의 경상도 방언을 상호로 쓰는 이곳은 가마솥에서 48시간 끓여 돼지국밥을 만든다.

수육백반의 고기는 삼겹살과 항정살 중 선택할 수 있고,

국밥 역시 고기와 온도, 맵기 등 취향대로 선택할 수 있는 것이 장점이다.

This place, named after the Gyeongsangdo dialect for "kitchen," cooks dwaejigukbap by boiling the broth for 48 hours in a cauldron. The steamed pork can be either pork belly or jowl meat, and the toppings, temperature, and level of spice for the soup can also be selected.



📖 돼지국밥 Dwaejigukbap (pork soup with rice) ₩8,500
막국수 Makguksu ₩9,000

📍 사하구 비봉로 6 1층 | 1F, 6, Bibong-ro, Saha-gu

☎ 051-293-2900

🕒 24시간 Open 24 hours 명절 휴무 Closed on public holidays



합천국밥집

Hapcheon Gukbapjip

부산의 돼지국밥을 이야기할 때 빠지지 않는 곳 중 한 곳으로

다른 유명 돼지국밥집과는 다르게 맑고 깔끔한 국물이 특징이다.

국산 돼지고기만 사용하는데, 큼직한 고기가 아낌없이 들어가 있다.

This restaurant is indispensable when discussing dwaejigukbap in Busan. It's differentiated from other gukbap joints by the clear and lean broth. Large chunks of domestic pork are generously served in the soup.



📖 돼지국밥 Dwaejigukbap (pork soup with rice) ₩10,000
수육 Steamed pork ₩35,000/40,000

📍 남구 용호로 235 | 235, Yongho-ro, Nam-gu

☎ 051-628-4898

🕒 09:00-14:00 / 14:30-20:00 명절 휴무 Closed on public holidays





합천일류돼지국밥

Hapcheon Illyu Dwaegigukbap

맛있는 식당들이 많기로 유명한 사상시외버스터미널 근처에서도 특히 유명한 돼지국밥 전문점으로, 24시간 운영되는 이곳은, 관광객들이 많이 찾는 곳이기도 하다.

마늘다대기가 수북하게 올려져 있는 것이 특징이며, 국밥만큼이나 돼지고기 수육도 유명하다.

In the vicinity of Sasang Intercity Bus Terminal, famous for many delicious holes in the wall, this place is especially famous for pork soup. It is open 24 hours a day, and is also a popular spot for tourists. They are known for topping off the soup with heaps of ground garlic. Steamed pork is just as famous as their soup.



고기국밥 Gogigukbap (meat soup with rice) ₩9,000
수육백반 Steamed Pork Set ₩12,000

사상구 광장로 34 | 34, Gwangjang-ro, Sasang-gu

051-317-2478

05:30-22:00 연중무휴 Open 365 days



국제밀면본점

Gukje Milmyeon Main Branch

밀면전문점 중에서도 특히 맛으로 소문난 이곳은

소 사골만을 사용한 육수 등 독창적인 방식의 밀면을 만들고 있다.

보통 기계로 잘려진 편육이 고명으로 올려지는데, 이곳은 손으로 일일이 얇게 찢은 양지머리 고기가 올려지는 것이 특징이다.

This place is widely recognized as one of the best spots for milmyeon, mainly for its exceptional taste. It is one of the most famous restaurants among Busan's many wheat noodle restaurants. They present a distinct type of wheat noodles in beef bone broth. Elsewhere, the meat topping is usually cut by machines, but they are known for hand-pulled thin pieces of brisket.



물밀면 Mul Milmyeon ₩9,000
비빔밀면 Bibim Milmyeon ₩9,000

연제구 중앙대로1235번길 23-6 | 23-6, Jungang-daero 1235beon-gil, Yeonje-gu

051-501-5507

10:00-21:00 명절 휴무 Closed on public holidays





대연밀면

Daeyeon Milmyeon

2011년부터 영업 중인 밀면 전문점으로 이 지역에서 꾸준히 사랑받아 온 식당이다.

기본에 충실한 전통적인 밀면의 맛을 가지고 있으며,
이곳 역시 웨이팅을 감수하고 찾아야 하는 곳이기도 하다.

Established in 2011, this milmyeon restaurant has been popular among the locals ever since. It serves the authentic milmyeon that's true to the basics. The queue is also quite long, but it's well worth the wait.



📖 비빔밀면 Bibim milmyeon ₩6,000
들깨칼국수 Deulkkae kalguksu (hand-cut noodle soup with perilla seeds) ₩6,000



📍 남구 천제등로 55(1층) | 1F, 55, Cheonjedeung-ro, Nam-gu

☎ 051-623-6120

🕒 11:00-15:30 / 15:30-18:00 화요일 휴무 Closed on Tuesdays



면채움

Myeonchaeum

건강한 밀면의 맛을 위해 오곡을 제분하여 직접 면을 뽑고
48시간 우려낸 육수와 과일, 채소로 맛을 낸 천연 양념장을 사용하는 밀면전문점으로,
추억의 음식인 비빔만두도 인기 있는 곳이다.

To make milmyeon healthier, this restaurant uses five different grains to make its own noodles.
The broth is boiled for 48 hours, and the sauce incorporates fruits and vegetables for natural flavor. Bibim mandu, a nostalgic dish for the locals, is also popular here.



📖 밀면 Milmyeon ₩7,500
비빔만두 Bibim mandu ₩7,000



📍 금정구 금정로231번길 11 | 11, Geumjeong-ro 231beon-gil, Geumjeong-gu

☎ 051-513-4443

🕒 10:30-21:00 연중무휴 Open 365 days



53

부산약콩밀면

Busak Yakkong Milmyeon

밀면에 맛과 건강을 더하기 위해, 40년간 쌓인 노하우를 바탕으로
약콩과 함초, 톳으로 만든 천연간수와 기장 다시마로 직접 만든 식초를 사용하여
깊은 맛을 가진 특색 있는 밀면을 개발해 낸 밀면전문점.

To make milmyeon more flavorful and healthy, they applied 40 years of know-how to create a
unique recipe using natural brine from yakkong soybeans, hamcho (glasswort), and tot (hijiki) and
vinegar made of kelp produced in Gijang.



📖 물밀면 Mul milmyeon ₩7,000
물비빔밀면 Mulbibim milmyeon ₩8,000



📍 남구 동명로145번길 80 1층 | 1F, 80, Dongmyeong-ro 145beon-gil, Nam-gu

☎ 051-611-1231

🕒 11:00-15:30/17:00-20:00 월요일 휴무 Closed on Mondays



54

삼성밀면

Samseong Milmyeon

60여 년째 밀면의 맛을 이어가고 있는 밀면전문점인 이곳은
유일하게 1세대 영업주가 운영하는 식당으로 부연 설명이 필요없는 식당이다.

This milmyeon specialty restaurant has maintained its original taste for 60 years.
It is also the only remaining milmyeon restaurant run by the first-generation owner.
What more is there to say?



📖 밀면 Milmyeon ₩7,000
주물럭 Jumulleok milmyeon ₩8,000



📍 부산진구 월드컵대로449번길 47 | 47, World Cup-daero 449beon-gil, Choeup-dong, Busanjin-gu

☎ 051-806-1256

🕒 11:00-16:00/17:00-20:00 화요일 휴무 Closed on Tuesdays



가야밀면

Gaya Milmyeon

깔끔한 맛의 육수가 인상적인 40년 전통의 밀면 전문점으로,
식사시간에는 항상 긴 줄이 늘어서 있지만 140석을 갖춘 넓은 매장으로 인해
웨이팅 시간은 짧은 편. 항상 청결하게 관리되고 있는 기분 좋은 식당이다.

Gaya Milmyeon is a historic restaurant with 40 years of tradition, known for its refreshing broth.
You can always find a long queue of people at mealtimes, but thanks to the large hall with 140
seats, the wait is shorter than it seems. The dining space is delightfully clean at all times.



📖 밀면 Milmyeon ₩7,000
비빔밀면 Bibim Milmyeon ₩7,000

📍 중구 광복로 56-14 | 56-14, Gwangbok-ro, Jung-gu

☎ 051-246-3314

🕒 10:00-21:00 연중무휴 Open 365 days



Interview

맑은 돼지국밥의 시작

The beginning of clear pork soup

돼지국밥 명인
서혜자, 최영선 모자

Seo Hye-ja and Choe Yeong-seon

the mother and son masters of dwaejigukbap

신창국밥
Sinchang Gukbap



Q. 오랜 시간 사랑받아온 신창국밥은 어떻게 만들어 졌나?

서혜자 국제시장에서 순대국밥 하던 이복 아줌마가 있었는데 음식 좀 가르쳐달랬더니 절대 가르쳐 주지 않더라, 그래서 그 집에서 일을 하며 어깨너머로 배웠다. 그렇게 배워서 테이블 2개 놓고 장사를 시작했는데 조금씩 손님이 많아지고 세금을 내야할 시기가 오더라, 그때까지 식당이름도 없이 장사했었는데 세금을 내려니 상호가 필요했다. 그때 그 동네가 신창동이라 신창국밥이라고 했다.

Q. How did the longstanding local favorite Sinchang Gukbap come about?

Seo At Gukje Market, there was a lady from North Korea who used to sell sundae gukbap. When I asked her to teach me how to cook, she refused flatly, so I learned by working at her restaurant. After learning, I opened my own store with two tables. Eventually, I gained more and more customers and made enough money to pay taxes. It didn't have a name back then, but to pay taxes, I needed to make a name. Because we were in Sinchang-dong at the time, I called it Sinchang Gukbap.

Q. 부산이 미식의 도시로 불리고 찾아오는 사람들도 많아지고 있다. 이 평판을 이어나가기 위해 필요한 것은 무엇이라 생각하는가?

서혜자 음식점사는 다른 것 없다. 어떤 음식을 팔던 성의껏 하던 대로 해야 한다. 음식 만드는 사람은 재료도 자기가 골라야 한다. 무조건 좋은 재료 써서 정성들여 만들면 된다.

Q. Busan is now being called a city of gastronomy, and more people are visiting. What do we need to maintain this reputation?

Seo When it comes to the food business, you don't need anything else. Whatever you sell, your heart must be in it. People who make food have to pick their own ingredients. No matter what, use quality ingredients and make food with care.

Q. 신창국밥을 경영하며 힘들었던 점과 좋았던 점이 있다면?

서혜자 5남매 잘 키우기만 하면 된다 생각하고 장사했다. 그래서인지 옛날 손님들이 손주들 데리고 와서 잘 먹는 것 보면 그게 그렇게 보기가 좋더라. 그럴때는 내가 돼지국밥집 하길 잘했다 생각이 든다. 식당하면서 안 힘든 사람이 누가 있노

Q. What kind of difficulties and worthwhile experiences did you have while running this business?

Seo To me, raising my five children was all I wanted. It was especially meaningful to me to see my old regulars bringing their grandkids and being fully fed. That's when I thought it was worthwhile to run a dwaejigukbap restaurant. As for the difficulties, running a restaurant is hard for everyone, not just me.



Q 부산의 맛은 부산을 대표하는 미식가이드이다. 부산의 맛에 바라는 점이 있다면?

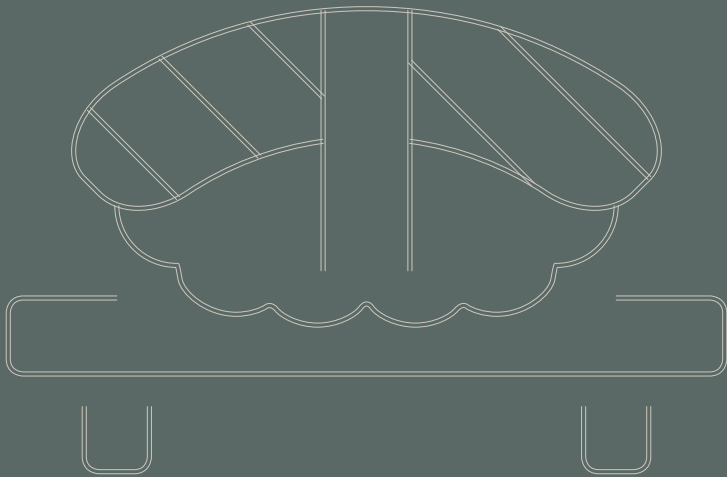
최영선 무엇이든 한 번에 만들어 지는 것이 없다. 맛이란 것이 더 그렇다. 사람들이 신뢰하고 소장하고 싶은 가이드가 되길 바란다.

Q. Taste of Busan is the leading gourmet guide in Busan. Is there something you wish from us?

Choe Nothing is perfect at first. It's especially so when it comes to taste. I hope it becomes a guide that people trust and want to have by their side.



트렌디함 그 자체 부산의 일식
The Trendiest of Trends: Japanese Cuisine in Busan



일식

Japanese cuisine

Japanese cuisine

Sashimi

Sushi

Ramen

일식

Japanese cuisine

내가 바로 미스터 초밥왕 | The King of Sushi

- | | | | |
|------|-------------------------|-----|-------------------------------------|
| p146 | 백산키친
Baeksan Kitchen | 151 | 스시심 타카이
Sushi Sim Takai |
| 147 | 삼송초밥
Samsong Chobap | 154 | 이정태 본참치
Lee Jeong-tae Bonchamchi |
| 148 | 소수인
Sosu-in | 155 | 젠스시
Zen Sushi |
| 149 | 쉰
Shun | 157 | 킹콩스시
King Kong Sushi |
| 150 | 스시미르네
Sushi Mireune | | |

요즘 핫합니다 | Hottest Places in Town

- | | | | |
|------|--------------------------------------|-----|-----------------------------------|
| p140 | 고옥
Go-ok | 152 | 야스마루
Yasumaru |
| 141 | 글라스 앤 보틀
Glass and Bottle | 153 | 원조 18번 완당
Wonjo 18beon Wandang |
| 142 | 교토돈부리본점
Kyoto Donburi Main Branch | 156 | 종앙모밀
Jungang Momil |
| 143 | 나가하마 만게츠
Nagahama Mangetsu | 158 | 타이가 텐푸라
Taiga Tempura |
| 144 | 노는바다
Noneun Bada | 159 | 톤쇼우 부산대점
Tonshou PNU Branch |
| 145 | 동경밥상
Donggyeongbapsang | | |



고옥

Go-ok

부산에서 히츠마부시를 유행시킨 유명한 곳으로, 장어는 숯불을 사용하며 굽고 그날 사용할 장어가 떨어지면 조기 마감한다. 예약을 받지 않고 입점순서대로 식사를 제공한다.

It is a famous restaurant in Busan known for making hitsumabushi popular.
They use coal to grill eels and close early when the prepared ingredients are sold out.
It is first come, first served without reservations.



📖 히츠마부시 Hitsumabushi ₩36,000
아나고 히츠마부시 Anago Hitsumabushi ₩26,000



📍 수영구 광남로 6 남천동 12-8번지 | 12-8, Namcheon-dong, Gwangnam-ro 6, Suyeong-gu

☎ 0507-1360-1638

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00 월요일 휴무 Closed on Mondays



글라스 앤 보틀

Glass and Bottle

일본의 골목길 비스트로를 연상시키는 분위기의 아담한 와인바로 부부가 함께 운영하고 있는 곳으로, 일식 기반의 캐주얼한 요리들이 와인과 무척 잘 어울린다.

테이블 수가 작아 예약이 필수다.

Glass and Bottle is a small wine bar owned by a married couple that resembles small Japanese bistros inside alleyways.

Its Japanese-style casual cuisine goes very well with wine.

Reservation is a must as there are very few tables.



📖 들기름 명란 카펠리니 Perilla oil and myungnan cappellini ₩18,000
네기도로 타르타르 Negitoro tartare ₩33,000



📍 연제구 쌍미천로 179-1 | 179-1, Ssangmicheon-ro, Yeonje-gu

☎ 051-852-8598

🕒 18:00-24:00 월요일 휴무 Closed on Mondays



교토돈부리본점

Kyoto Donburi Main Branch

제주산 흑돼지로 만든 돈카츠와 생연어를 숙성시킨 연어벳살덮밥으로 인기 있는
일식덮밥전문점으로, 무척 높은 수준의 음식을 만날 수 있다.
재료손질과 사용하는 소스 등도 모두 직접 장만하고 있다.

The donburi specialty restaurant is popular for tonkatsu donburi made from Jeju black pig and salmon belly donburi. The quality of food is very high.
The ingredients and the sauces used are all made from scratch.



📖 연어벳살덮밥 Salmon belly rice bowl ₩16,000
가츠동벤또 Katsudon bento ₩12,000

📍 남구 용소로13번길 61 | 61, Yongso-ro 13beon-gil, Nam-gu

☎ 051-622-1919

🕒 11:00-16:00 / 17:00-20:30 명절 휴무 Closed on public holidays



나가하마 만게츠

Nagahama Mangetsu

해리단길의 유명한 일본라멘전문점으로 후쿠오카의 유명한 라멘전문점의 유일한 한국분점이다.
최근에는 해운대로 관광 온 젊은 층의 필수코스가 되어가고 있어
오픈과 동시에 웨이팅이 시작되는 곳이기도 하다.

It is a famous Japanese ramen restaurant in Haeridan-gil and is the only Korean branch of Fukuoka's famous ramen restaurant. In recent years, it has become a mandatory stop for young people who visit the Haeundae area. The waiting begins at the time of its opening.



📖 나가하마 라멘 Nagahama Ramen ₩9,500
나가하마 라멘 교자셋 Nagahama Ramen Gyoza Set ₩14,000

📍 해운대구 우동1로 57 대영빌딩1층 | 1F, Daeyeong Building, 57, Udong 1-ro, Haeundae-gu

☎ 051-731-0886

🕒 11:00-15:30 / 16:30-20:30 명절 휴무 Closed on public holidays





노는바다

Noneun Bada

해삼내장을 손질한 고노와다로 유명한 일본식주점으로 이곳의 고노와다 사시미를
경험해보기 위해 먼 곳에서도 찾아오는 사람도 많다고 한다.
대기하는 사람이 많아 두 시간 이용 제한이 있다.

This Japanese izakaya restaurant is famous for konowata, which are salted guts of
a sea cucumber. People come here from afar to experience their konowata.
Because of the long wait, customers' stay is limited to two hours.



📖 고노와다 사시미 Konowata sashimi ₩28,000/38,000
수제치킨가라아게 Handmade chicken karaage ₩20,000/29,000



📍 수영구 황령대로 481번길 39 1층 | 1F, 39, Hwangnyeong-daero 481beon-gil, Suyeong-gu

☎ 051-992-3838

🕒 17:00-24:00 일요일 휴무, 1월 1일 휴무 Closed on Sundays and January 1



동경밥상

Donggyeongbapsang

240여 년의 긴 역사를 가진 일본의 장어요리전문점 주바코에서 오랜 수련을 거친
오너셰프가 주바코 스타일의 정통방식으로 만든 장어구이를 선보이는 곳으로,
외관부터 내부까지 일본에 온 듯한 분위기를 가지고 있다.

The owner-chef, who trained for a long time at Jyubako, a 240-year-old eel specialty
restaurant in Japan, presents the authentic Jyubako-style grilled eel.
The exterior and interior decor will also make you feel like you are in Japan.



📖 우나쥬 Unaju ₩43,000
히츠마부시 Hitsumabushi ₩36,000



📍 수영구 남천바다로 34-6 | 34-6, Namcheonbada-ro, Suyeong-gu

☎ 0507-1320-1428

🕒 11:30-15:00 / 17:30-21:00 월요일 휴무 Closed on Mondays



백산키친

Baeksan Kitchen

계절재료를 사용해 사시미, 구이, 탕 등 다양한 요리를 만들어내는 일식주점으로
술을 즐기러 찾았다가 배부르게 식사하게 된다는 무서운 곳이다.
숙련된 셰프가 정성껏 준비하는 친절하고 기분 좋은 곳이다.

This Japanese-style izakaya restaurant uses seasonal ingredients to create a variety of dishes such as sashimi, grilled dishes, and soup.

People come here for drinks but end up very full.

The service is friendly and pleasant, and the food is carefully prepared by experienced chefs.



모듬숙성회 Assorted aged raw fish (Korean sashimi) ₩60,000~120,000
수비드 스테이크 Sous vide steak ₩35,000



동구 조방로14 동일타워 225호 | No. 225, Dongil Tower, 14, Jobang-ro, Dong-gu

051-635-8219

17:30~01:00 일요일 휴무 Closed on Sundays



삼송초밥

Samsung Chobap

부산에서 가장 유명한 일식전문점 중 한 곳으로 65년 이상의 역사를 가지고 있으며,
대를 이어 오는 손님들이 이곳의 변치 않는 맛을 보증하고 있다.
특히 김초밥으로 많이 알려져 있기도 한 곳이다.

As one of the most well-known Japanese restaurants in Busan, it has a history of more than 65 years. Generations of customers guarantee its consistent taste.

Their futomaki is especially popular.



김초밥(후토마끼) Futomaki ₩17,000
초밥 정식 특선 Sushi Special ₩32,000~52,000



중구 광복로55번길 13 | 13, Gwangbok-ro 55beon-gil, Jung-gu

051-245-7870

11:00~14:30 / 16:30~21:00 일요일, 명절 휴무 Closed on Sundays and public holidays



소수인

Sosuin

일식을 모티브로 한 새로운 스타일의 요리를 만들고 있는 일본식주점으로
 开业을 시작한지 얼마 되지 않아 항상 사람들이 가득한 곳이 되었다.
 개성 강한 요리들은 술안주로도 식사로도 잘 어울린다.

Sosuin is a Japanese-style bar that offers new Japanese-inspired dishes.
 Shortly after its opening, it started becoming packed with customers. Their distinct dishes
 make great meals and also pair well with drinks.



📖 시메사바 이소베마키 Shime Saba Isobemaki ₩10,000/18,000

📍 부산진구 가야대로750번길 17 | 17, Gaya-daero 750beon-gil, Busanjin-gu

☎ 051-808-4036

🕒 17:00-01:00 일요일 휴무 Closed on Sundays



쉰

Shun

무려 25년 경력의 셰프가 갓 만든 초밥이 레일위에 놓여있는
 회전초밥전문점인 이곳은 좌천 쌀을 사용하며 초밥의 가격은 모두 동일하다.
 먹고 싶은걸 말하면 그 즉시 만들어주기도 한다.

This is a conveyor belt sushi bar with sushi freshly made by an experienced chef of over 25 years.
 They use rice produced in Jwacheon, and every item is the same price.
 The chef also makes and serves new pieces upon request.



📖 점심특선 한 접시 Lunch Special ₩2,300 per dish

저녁 한 접시 Dinner Special ₩2,500 per dish

📍 기장군 기장읍 차성동로 163 | 163, Chaseongdong-ro, Gijang-eup, Gijang-gun

☎ 051-724-3737

🕒 12:00-14:30 / 17:00-21:30 수요일, 명절 휴무 Closed on Wednesdays and public holidays





스시미르네

Sushi Mireune

초밥의 대중화를 이끈 초밥전문점 중 한 곳인 이곳은
초심을 잃지 않고 음식을 만든다는 철학으로 한국인기브랜드 대상을 수상한 곳이기도 하다.
색다른 모습을 가진 통우나동과 물회가 특징적인 메뉴이다.

Sushi Mireune is one of the restaurants that led the popularization of sushi in Korea.
It has also won the Korea Popular Brand Award for its management integrity.
The restaurant is especially known for signature items such as unadon and mulhoe.



물회소바 중 Mulhoe soba (medium) ₩32,000
명품초밥 Special sushi ₩27,000

해운대구 세실로 75 | 75, Seseil-ro, Haeundae-gu

051-703-5623

11:30-14:30 / 17:00-21:00 연중무휴 Open 365 days



스시심 타카이

Sushi Sim Takai

점심, 저녁 각각 두 차례씩 예약제로 운영하는 초밥전문점으로 숙련된 셰프가 제공하는
오마카세는 맛과 가격 모두를 만족시킨다고 한다.
예약에만 3개월이 걸릴 정도로 높은 인기를 자랑하는 곳.

Susi Sim Takai opens two reservation slots each for lunch and dinner.
The omakase course prepared by experienced chefs is satisfying in both taste and affordability.
The fact that it takes 3 months to book a seat proves the restaurant's massive popularity.



런치 Lunch ₩55,000
디너 Dinner ₩80,000

금정구 부산대학교 29 네오스퀘어 2층 | 2F, Neo Square, 29, Busandaehak-ro, Geumjeong-gu

010-2847-3576

12:00 / 14:00 / 18:00 / 20:00 일요일 휴무 Closed on Sundays





야스마루

Yasumaru

입맛 없는 여름에 맛있게 먹을 수 있는 음식을 만들려고 했다지만 계절에 관계없이
항상 긴 줄이 서있는 곳으로 독특한 모습의 파랑국수가 대표메뉴.
간판 없는 인기식당으로도 유명하다.

The restaurant started out to present good food when people lose their appetite in the summer.
But it's known for the long queue regardless of the season.
It's known for parang guksu noodles with a unique appearance and not having a signboard.



📖 파랑국수 Parang guksu ₩11,000
고등어김말이 Mackerel seaweed roll ₩12,000

📍 부산진구 서전로 38번길 35-14, 제일빌딩 102호
No. 102, Jeil Building, 35-14, Seojeon-ro 38beon-gil, Busanjin-gu

☎ 010-7144-7600

🕒 12:00-14:50 / 17:30-21:00 일요일, 2, 4주 월요일 휴무
Closed on Sundays and second and fourth Mondays



원조 18번 완당

Wonjo 18beon Wandang

1947년부터 3대를 이어 운영 중인 유명한 식당으로
1대 창업주가 일본에서 배워온 완당을 한국인의 입맛에 맞게 발전시켰다.
부산 음식문화의 한 부분을 장식한 유서 깊은 식당이다.

Since 1947, this famous restaurant has been operating for three generations.
The founder learned how to make wontons in Japan and developed it to accommodate the
Korean palate. This is a historic restaurant that played an important part in establishing
the food culture in Busan.



📖 발국수 Balguksuk ₩8,000
완당 Wandang(Wontons) ₩8,000

📍 서구 구덕로 238번길 6 | 6, Gudeok-ro 238beon-gil, Seo-gu

☎ 051-256-3391

🕒 10:30-19:30 월요일 휴무 Closed on Mondays





이정태 본참치

Lee Jeong-tae Bonchamchi

전국의 참치 매니아들이 찾아오는 유명한 참치전문점으로, 조리명인인 오너셰프가 운영하고 있는 곳이다. 당일재료는 당일소진하고 있으며, 노인들을 위한 행사를 개최하는 등 지역 사회에 기여하고 있는 식당이기도 하다.

This is a famous tuna restaurant that attracts tuna lovers from all over the country. It is run by an owner-chef who is a master cook. All the ingredients are used up within the day. They also contribute to the local community by holding events for the elderly.



📖 특정식 Special Set ₩33,000
특초밥 Special Sushi ₩17,000

📍 중구 해관로73 | 73, Haegwan-ro, Jung-gu

☎ 051-463-3737

🕒 11:30-14:30 / 17:00-22:30 일요일 휴무 Closed on Sundays



젠스시

Zen Sushi

해운대의 유명 일식전문점으로, 명인 인증서를 받은 오너 셰프가 운영하며, 주방 분위기가 엄격하고, 위생에 무척 신경을 쓰는 것으로도 유명하다. 열 가지의 초밥과 함께 미소시루, 달걀 찜, 튀김 등으로 구성 된 코스요리가 대표메뉴

It is a famous Japanese restaurant in Haeundae, operated by the owner-chef who received a certificate of Master Chef. Zen Sushi is known for its strict kitchen atmosphere and attention to hygiene. A course meal consisting of 10 kinds of sushi, miso soup, egg custard, tempura, and more, is the top menu item.



📖 디너 1인 Dinner for one ₩150,000
콜 키지 병당 Corkage per bottle ₩30,000

📍 해운대구 대천로42번길 28-5 | 28-5, Daechon-ro 42beon-gil, Haeundae-gu

☎ 051-746-7456

🕒 18:00-19:30 / 20:00-22:00 화요일 휴무 Closed on Tuesdays





중앙모밀

Jungang Momil

1956년에 개업하여 60여 년의 역사를 가진 우동·메밀국수전문점으로
부산의 기성세대들에게는 특별한 날 부모님과 함께 왔던 어린 시절의 추억이 있는 곳이다.

3대가 함께 식사하는 모습을 자주 볼 수 있는 곳이기도 하다.

Opened in 1956, this restaurant has been specializing in udon and buckwheat noodles for over 60 years. Busan's older generations have childhood memories of coming here with their parents on special days. Here, it's easy to spot three generations of families dining together.



📖 모밀국수 Buckwheat noodles ₩8,000
가락우동 Udon ₩5,000

📍 중구 중앙대로 49번길 9-1 | 9-1, 49beon-gil, Jungang-daero, Jung-gu

☎ 051-246-8686

🕒 11:00-20:00 수요일 휴무 Closed on Wednesdays



킹콩스시

King Kong Sushi

가격대비 만족도가 무척 높다는 초밥전문점으로 합리적인 가격으로
신선하고 좋은 구성의 초밥을 제공하고 있다.

포장이나 배달주문이 많은 곳이기도 하다.

The sushi restaurant is known for its high value for the price.
It serves fresh assorted sushi at a reasonable price.
Many customers also order takeout or delivery here.



📖 모듬초밥 Assorted Sushi ₩10,900
특선초밥 Special Sushi ₩20,000

📍 수영구 구락로 8-4 | 8-4, Gurak-ro, Suyeong-gu

☎ 051-751-5036

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:30 화요일 휴무 Closed on Tuesdays





타이가 텐푸라

Taiga Tempura

부산에 텐동유행을 불러온 가게 중 하나로, 후쿠오카의 유명 텐동전문점인
텐푸라타카오에서 직접 전수 받은 레시피와 소스로 완성도 높은 텐동을 선보인다.
주문과 동시에 조리가 시작된다.

This is one of the restaurants that led the popularity of tendon (tempura rice bowl) in Busan.
The high-quality tendon uses the recipe taught by Fukuoka's famous tendon specialty store,
Tempura Takao. Cooking begins at the time of ordering.



📖 타이가텐동 Taiga tendon ₩11,000
토리텐동 Tori tendon ₩14,000

📍 해운대구 우동1로 38번가길 15 | 15, Udong 1-ro 38beonga-gil, Haeundae-gu

☎ 051-731-1914

🕒 11:00-15:30 / 17:00-20:00 명절 휴무 Closed on public holidays



톤쇼우 부산대점

Tonshou PNU Branch

유명한 돈카츠전문점 톤쇼우의 본점으로, 좋은 재료를 선별해
저온, 고온, 레스팅, 숯불구이의 네 단계의 조리를 거쳐 만들어진 돈카츠는 놀라운 맛을 선사한다.

This is the main branch of the famous tonkatsu specialty store Tonshou.
The restaurant selects quality ingredients and makes amazing tonkatsu through four stages:
low-temperature frying, high-temperature frying, resting, and charcoal grilling.



📖 버크셔K 특 로스카츠 Berkshire K Special Roast Katsu ₩16,500
히레카츠 Hirekatsu ₩11,500

📍 금정구 금강로 247-10 | 247-10, Geumgang-ro, Geumjeong-gu

☎ 010-5685-5482

🕒 11:30-21:00 명절 휴무 Closed on public holidays



상해거리를 품고있는 부산의 중식
Shanghai-style Chinese Cuisine in Busan



중식

Chinese cuisine

Chinese cuisine

•
Dumplings
Sweet and Sour Pork
Dandanmian

중식

Chinese cuisine

연회음식은 역시 중식 | Chinese Food is for Festivities

- | | | | |
|------|--------------------------|-----|------------------------|
| p166 | 복성반점
Bokseong Banjeom | 171 | 칸웨이
Can Wei |
| 167 | 부우사안
Busan | 173 | 홍성방
Hongseongbang |
| 170 | 석기시대
Seokgisidae | 174 | 화국반점
Hwaguk Banjeom |

본토의 맛을 보여드립니다. | As Authentic As It Gets

- | | | | |
|------|--------------------------------------|-----|--------------------------|
| p164 | 굿모닝홍콩
Good Morning Hong Kong | 169 | 삼형제오리
Samhyeongje Ori |
| 165 | 반핀
Banpin | 172 | 편의방
Pyeonuibang |
| 168 | 산동완탕교자관
Sandong Wantang Gyojagwan | | |



굿모닝홍콩

Good Morning Hong Kong

홍콩인들이 아침식사를 한다는 차찬텡 컨셉의 식당으로, 식사와 디저트가 함께 준비되어 있는 곳이다.

한국인의 입맛에 맞춘 적당한 향신료로 부담 없이 먹을 수 있는 것이 특징이다.

It is a cha chaan teng, a type of restaurant in Hong Kong best known for eating breakfast.

You can enjoy meals and desserts here.

The spice level is mild and accommodating to the Korean palate.



☞ 탄탄면 Dandanmian ₩8,500
토닭볶 Stir-fried tomato and eggs ₩8,500

📍 부산진구 서전로 47번길 19 | 19, Seojeon-ro 47beon-gil, Busan-jin-gu

☎ 010-6444-3724

🕒 12:00-20:00 월요일 휴무 Closed on Mondays



반핀

Banpin

대만음식을 베이스로한 캐주얼한 메뉴로 젊은 층에 인기 높은 이 곳은

비장탄 숯불을 사용한 덮밥이 인기메뉴이다.

간단한 요리메뉴도 있어 식사나 맥주와도 잘 어울린다.

Serving casual dishes inspired by Taiwanese food, this restaurant is very popular among the young generation.

The customer's favorites are rice bowls with toppings grilled over binchotan.

They also have light side dishes that go well with meals or beer.



☞ 차슈덮밥 Char siu rice bowl ₩12,500
마파두부 Mapo tofu ₩10,000

📍 부산진구 동천로 108번길 9 | 9, Dongcheon-ro 108beon-gil, Busan-jin-gu

☎ 051-911-6222

🕒 11:30-16:00 / 17:00-21:00 월요일 휴무 Closed on Mondays



복성반점

Bokseong Banjeom

50여 년간 2대를 이어 운영하고 있는 전통 있는 중식당으로,
유명 TV쇼에 출연하며 더욱 많은 사람들이 찾고 있다.
해산물과 양파가 푸짐하게 올라간 짬뽕이 이곳의 대표메뉴

Bokseong Banjeom is a Chinese restaurant that has been operating for two generations for more than 50 years. Since appearing in famous TV shows, it has been garnering even more crowd.
The signature dish is Jjamppong, topped with generous portions of seafood and onions.



📖 짬뽕 Jjamppong (Spicy seafood noodle soup) ₩9,000
탕수육 Tangsuyuk (Sweet and sour pork) ₩25,000

📍 사하구 하신중앙로 289 | 289, Hasinjungang-ro, Saha-gu

☎ 051-291-7834

🕒 10:30-20:00 화요일 휴무 Closed on Tuesdays



부우사안

Busan

베이징덕으로 유명한 정통중식당으로
조금 특별한 날에 특별한 메뉴를 찾는 사람에게 권할만한 곳이다.
카빙 전 베이징덕을 먼저 보여주고 먹을 수 있게 장만해 주는 것이 재미있다.

This authentic Chinese restaurant, famous for its Beijing Duck,
is highly recommended for special occasions.
It's fun to see the whole Beijing duck before they are carved and served.



📖 당일 예약 베이징덕 Beijing duck (same-day reservation) ₩90,000
런치세트B Lunch Set B ₩30,000

📍 해운대구 해운대해변로209번나길 16 | 16, Haeundaehaebyeon-ro 209beonna-gil, Haeundae-gu

☎ 051-741-3310

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00 명절 휴무 Closed on public holidays





산동완탕교자관

Sandong Wantang Gyojagwan

중국인이 운영하고 있는 이곳은 중국에 있는 식당이 그대로 위치만 옮긴 것 같은 느낌을 준다.
만두를 전문으로 하고 낯선 메뉴와 현지화 되지 않은 중국 본토의 맛을
경험할 수 있는 특별한 식당이다.

Operated by a Chinese owner, it feels as though a restaurant in China was relocated to Korea.
It specializes in dumplings and offers unfamiliar and authentic mainland Chinese flavors that
are not localized.



📖 가지요리 Eggplant dish ₩12,000
마파두부 Mapo tofu ₩10,000

📍 동구 중앙대로248번길 3-11 (1층) | 1F, 3-11, Jungang-daero 248beon-gil, Dong-gu

☎ 070-8240-2385

🕒 10:00-22:00 화요일 휴무 Closed on Tuesdays



삼형제오리

Samhyeongje Ori

중국 현지 북경오리 프랜차이즈의 국내 유일 지점으로
숯불에 구운 오리바베큐가 대표메뉴지만, 양갈비살로 만든 양꼬치도 인기 있다.
오리바베큐를 먹기 위해선 예약이 필수다.

This is the only Korean branch of the Beijing duck franchise based in China.
The signature dish is charcoal-grilled duck barbeque, but lamb skewers made of lamb ribs are
also popular. Reservation is a must for the grilled duck.



📖 양꼬치 2인 Lamb skewers for two ₩15,000
오리바베큐 Duck barbecue ₩40,000

📍 영도구 태종로 73번길 23 | 23, Taejong-ro 73beon-gil, Yeongdo-gu

☎ 051-417-7043

🕒 12:00-14:00 / 15:00-22:00 2, 4주 일요일 휴무 Closed on second and fourth Sundays



석기시대

Seokgisidae

1987년에 개업한 중국만두전문점으로 맛과 품질에 비해

저렴한 가격의 만두와 오향장육을 만날 수 있다.

가볍게 술 마시기 좋은 곳으로 많은 단골손님이 찾아오는 가게이다.

Opened in 1987, this restaurant specializes in Chinese dumplings.

It is known for affordable and tasty dumplings and five-spice steamed pork.

It is frequented by local regulars for casual dining and drinks.



오향장육 Ohyangjangyuk (five-spice steamed pork) ₩19,000/25,000
군만두 Fried dumplings ₩6,000



중구 동광길 75-1 | 75-1, Donggwang-gil, Jung-gu

010-2334-0358

15:00-22:00 일요일, 명절 휴무 Closed on Sundays and public holidays



칸웨이

Can Wei

롯데호텔 중식당과 한식당의 책임자로

각종 국제행사를 책임지던 대표가 선보이는 고급 중식레스토랑이다.

가족외식하기 좋으며, 중식코스 요리가 대표메뉴이다.

It is a high-end Chinese restaurant presented by an owner who has organized various international events as the manager of Chinese and Korean restaurants at Lotte Hotel.

With plenty of accommodations for children, the venue is great for family dining.

The restaurant's signature is the Chinese course meal.



요리코스1 Course meal for 1 ₩31,000
돼지고기탕수육 Sweet and Sour Pork ₩22,000



강서구 명지오션시티4로 84 | 84, Myeongji Ocean City 4-ro, Gangseo-gu

051-271-7173

11:00-15:00 / 17:00-22:00 연중무휴 Open 365 days



편의방

Pyeonuibang

빨간 간판이 눈에 띄는 이곳은 3대째 이어오는 중국만두전문점으로, 하루에 40인분 한정에, 30분 전에 미리 전화로 주문해야 한다는 삼선만두가 유명한 곳이다. 주문과 동시에 만드는 삼선만두는 각종야채와 새우가 가득 차 육즙이 흘러넘친다.

Flashing a striking red signboard, Pyeonuibang is a Chinese dumpling shop operated by the third generation of owners. It is famous for samseon dumplings, which are limited to 40 servings per day, and must be ordered by phone 30 minutes in advance. Made at the time of order, juicy samseon dumplings are filled with various vegetables and prawns.



삼선만두 Samseon dumplings ₩9,500
군만두 Grilled dumplings ₩7,000



서구 대신공원로 13-5 | 13-5, Daesingongwon-ro, Seo-gu

051-256-2121

11:00-21:00 월요일 휴무 Closed on Mondays



홍성방

Hongseongbang

3대에 걸쳐 50년이 넘게 운영해오고 있는 이곳은, 부산차이나타운에서도 가장 유명한 식당 중 한 곳이다. 오래전부터 영주동 물만두집으로 불렸을 만큼 물만두가 인기 있으며, 주말에는 지방에서도 찾아오는 단골손님들이 많다.

This restaurant, which has been operated for over 50 years by three generations, is one of the most famous restaurants in Busan's Chinatown. Water dumplings are so popular that they have long been called "Yeongju-dong water dumplings," and there are many regulars coming from other provinces on weekends as well.



물만두 Water Dumplings ₩8,000/10,000
오향장육 Ohyangjangyuk (Five-Spice Sliced Steamed Pork) ₩25,000/38,000



동구 중앙대로 179번길 16 | 16, Jungang-daero 179beon-gil, Dong-gu

051-467-5398

11:00-15:00 / 17:00-21:30 명절 휴무 Closed on public holidays



화국반점

Hwaguk Banjeom

43년 전통의 중식전문점으로 간짜장이 특히 유명한 이곳은,
전통적인 방식의 요리로 외국인들이 많이 찾는 곳이기도 하다.

신세계와 범죄와의 전쟁 등 영화촬영지로도 유명하다.

Hwaguk Banjeom is a 43-year-old Chinese restaurant specializing in ganjjajang. It is renowned for the traditional style of cooking beloved by foreign visitors. It is also famous as a filming location for films like New World and the Nameless Gangster.



탕수육 Sweet and Sour Pork ₩25,000
간짜장 Ganjjajang ₩8,000

중구 백산길3 | 3, Baeksan-gil, Jung-gu

051-245-5305

11:30-15:30 / 17:00-21:00 월요일, 명절 휴무 Closed on Mondays and public holidays



부산에서 아세안을 만나다 아세안요리
Encountering South Asia in Busan: ASEAN cuisine



아세안 요리

ASEAN cuisine

ASEAN cuisine

•
Pad Thai
Vietnamese Noodles
Bu Pad Pong Karee

아세안 요리

ASEAN cuisine

p180 포맨티코
Phomantico

181 어밤부
A bamboo

182 타이빈
Thai Bin



포맨티코

Phomantico

제대로 된 맛이 날 수 있게 사골 뼈를 24시간 이상 끓이고, 매일 아침 정성껏 재료를 준비한다.
 정성들여 준비해야 좋은 맛이 나는 것은 어느 나라 음식이건 마찬가지다.
 그간 베트남음식에 좋은 기억이 없던 사람들에게 먼저 추천해주고 싶은 곳.

To make proper broth, this restaurant boils beef leg bones for over 24 hours and carefully
 prepares the ingredients every morning.

No matter which cuisine it is, dedication is what makes great food.

It's highly recommended to people who have been unfamiliar with Vietnamese food.



📖 A set(2인) A set (2 persons) ₩27,000
 B set(2인) B set (2 persons) ₩35,000



📍 금정구 장전로 12번길 16 | 16, Jangjeon-ro 12beon-gil, Geumjeong-gu

☎ 051-583-2682

🕒 11:30-15:00 / 16:30-21:00 수요일 휴무 Closed on Wednesdays



어밤부

A bamboo

태국풍의 라탄 조명과 송정 해수욕장의 멋진 풍경이 어우러진 태국음식전문점으로,
 다양한 태국 음식들과 함께 와인 등의 주류와 다양한 음료도 준비되어 있다.

At this Thai restaurant, customers can enjoy the wonderful scenery of Songjeong Beach
 under the rattan-decorated lighting.

It offers a wide variety of Thai dishes, wines, and beverages.



📖 팟타이 Pad Thai ₩13,500
 푸팟퐁커리 Bu Pad Pong Karee ₩29,000



📍 해운대구 송정광어골로 87 | 87, Songjeonggwangeogol-ro, Haeundae-gu

☎ 051-702-8183

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:00 연중무휴 Open 365 days



타이빈

Thai Bin

태국 정부로부터 Thai select 최고등급인 signature 인증을 받았다는 태국음식전문점으로,

태국인요리사가 준비하는 정통태국음식이 준비되어 있다.

태국으로 여행 온 기분을 느끼게 해주는 인테리어가 무척 인상적인 곳이다.

This Thai restaurant has received the signature certification, the highest grade of Thai select, by the Thai government. They serve authentic Thai food prepared by a Thai chef. The decor of this place makes you feel like you are in Thailand.



- 📖 크랩 팟 풍 커리 Crab Pat Phong Curry ₩35,000~65,000
- 뿌님 팟 풍 커리 Punim Pat Phong Curry ₩30,000~55,000
- 탈레 팟 프리크 파우 Thale Phad Phrikphea ₩38,000~70,000



📍 동래구 금강로73번길 12 | 12, Geumgang-ro 73beon-gil, Dongnae-gu

☎ 051-558-8885

🕒 11:00-15:00 / 17:00-22:00 연중무휴 Open 365 days



구이 잘하는 도시 부산 구이요리
Best Barbecue in Busan



그릴

Grill

Grill

● Beef

Pork belly

Eel

소고기는 사랑입니다. | Beef, the Supreme Meat

- | | |
|---|---|
| p189 거대갈비
Geodae Galbi | 197 우봉
Ubong |
| 191 목장원
Mokjangwon | 198 우토피아
Wootopia |
| 192 물레방아 족석구이
Mullebanga Jeukseokgui | 201 풍원장 고기정찬
Pungwonjang Gogijeongchan |
| 193 사미헌
Samihun | 202 해운대 암소갈비집
Haeundae Rib Barbecue Restaurant |
| 196 오륙도 가원
Gawon(Oryukdo Island) | 203 호포갈비 문현점
Hopogalbi Munhyeon Branch |

한잔할 때 이만한 게 또 없습니다. | Your Drink's Best Friend

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| p188 88돼지갈비
88 Dwaejigalbi | 195 옛날오막집
Yennal Omakjip |
| 190 남촌
Namchon | 199 육화목 소고기
Yughwamog |
| 194 양탄
Angtan | 200 장어촌
Jangeochon |



88돼지갈비

88 Dwaejigalbi

숙련된 솜씨로 구워주는 고기의 맛을 표현할 만한 방법이 떠오르지 않는다.
입구부터 투박하고 오래된 흔적을 풍기는 이곳은, 40여 년을 운영해온 양념구이전문점으로
이른바 현지인의 단골가게이다.

The taste of the masterfully grilled meat is indescribably good.
This 40-year-old restaurant with a rustic and quaint entrance is a local favorite
that specializes in marinated barbecue.



📖 양념돼지목살 Marinated pork shoulder ₩10,000

📍 동구 고관로 101-1 | 101-1, Gogwan-ro, Dong-gu

☎ 051-468-3065

🕒 11:00-22:00 연중무휴 Open 365 days



거대갈비

Geodae Galbi

최상등급의 고기와 최고의 원재료만을 사용한다는 한우숯불구이전문점으로,
깔끔한 실내와 친절한 점원들이 인상적이다. 최상등급의 한우인만큼 가격도 높은 편이지만,
직원이 고기를 구워주는 등 만족도가 높은 식당이다.

This Korean charcoal barbecue restaurant uses only the highest-grade meat and the best
raw ingredients. The interior is clean, and the service is nice. The price is high as they serve
the highest-grade Korean beef, but with the staff's grilling service, it's quite satisfactory.



📖 등심(100g) Sirloin (100g) ₩71,000

생갈비(100g) Beef ribs (100g) ₩72,000

📍 해운대구 달맞이길 22 | 22, Dalmaji-gil, Haeundae-gu

☎ 051-746-0037

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30 연중무휴 Open 365 days





남촌

Namchon

청정지역인 지리산 아래 산청의 흑돼지만 사용하고 있는 믿을 수 있는 돼지구이전문점이다.
 사용되는 흑돼지 자체가 일반적인 돼지고기와 식감과 맛의 차이가 많이 나며,
 껍데기가 붙어 있는 오겹살 흑돼지 고기를 쓰는 것이 특징이다.

It is a pork specialty shop that uses only black pork from the clean area below Jiri Mountain.
 The black pork they serve has an entirely different texture and taste from the usual pork.
 They are known for using 5-layered black pork belly with the rind.



📖 흑돼지 한 마리(800g) Whole black pork (800g) ₩63,000
 흑돼지 반마리(600g) Half black pork (600g) ₩45,000

📍 북구 금곡대로8번길 14 | 14, Geumgok-daero 8beon-gil, Buk-gu

☎ 051-335-9294

🕒 11:00-22:00 일요일 휴무 Closed on Sundays



목장원

Mokjangwon

원래 소를 키우는 목장이었던 이곳은 영도에서 가장 유명한 식당 중 한 곳으로,
 식당과 카페 공원이 함께 있는 복합외식공간이다.
 음식의 수준도 무척 높지만 이 곳에서 보이는 바다풍경은 정말 각별하다.

Originally a cattle ranch, this place is one of the most famous restaurants in Yeongdo Island.
 It is a complex dining space with a restaurant, a cafe, and a park. The food is very good, but
 the view of the sea from this place is something else.



📖 한우등심 100g Hanwoo Sirloin 100g ₩42,000
 한우양념구이 120g Grilled Seasoned Hanwoo 120g ₩36,000

📍 영도구 절영로 355 | 355, Jeoryeong-ro, Yeongdo-gu

☎ 051-404-5000

🕒 11:30-21:30 명절 휴무 Closed on public holidays





물레방아 즉석구이

Mullebanga Jeukseokgui

미식가들 사이에서 꾸준히 좋은 평가를 받고 있는 45년 전통의 구이전문점으로,
한우 안거미 부위를 안금무라는 별칭으로 판매해 더 유명한 곳이기도 하다.
명점으로 인정받는 곳답게 고기선별에 무척 신경을 쓴다고 한다.

This 45-year restaurant has been consistently receiving good reviews among gourmets. It is best known as the place that coined the term "angeummu" for hanging tenderloin. To live up to their name, they pay great attention to the selection of meat.



안금무 100g Hanging tender 100g ₩32,000
소금구이 100g Grilled with Salt 100g ₩22,000

중구 중앙대로41번길 11-1 | 11-1, Jungang-daero 41beon-gil, Jung-gu

051-245-1195

11:30-15:00 / 17:00-24:00 1, 3주 일, 월요일 Closed on first and third Sundays and Mondays



사미헌

Samihun

유명한 한우전문점으로 국내 외 유명정상들이 방문했던 곳이기도 한 이 곳은
숙련된 한우 명장이 꼼꼼하고 정직하게 준비한 수준 높은 한우를 만날 수 있다.
개별 룸이 잘 갖춰져 있어 각종 연회나 행사로도 많이 찾는 곳이다.

This is a famous Hanwoo beef specialty restaurant visited by heads of state from Korea and abroad. The delectable meat is meticulously and diligently prepared by a skilled Hanwoo master. It is also equipped with private rooms that are great for various banquets and events.



갈비탕 Galbitang (Beef shortrib soup) ₩14,000
명장세트 Myeongjang Set (Master's Set) ₩330,000/480,000

부산진구 서면문화로 19 | 19, Seomyeonmunhwa-ro, Busanjin-gu

051-819-6677

11:00-21:30 명절 휴무 Closed on public holidays





앙탄

Angtan

낙동강 강변에 위치한 조용하고 여유로운 식당으로, 멋진 풍경을 감상할 수 있는 오리코스요리 전문점이다.
깔끔하고 기분 좋은 코스와 시그니처 디저트 꽃감말이까지 여러모로 기분 좋은 곳이다.

Located on the banks of the Nakdong River, this quiet and laid-back restaurant offers stunning views and a menu of duck courses. After the delightful course, dried persimmon rolls, their signature dessert, conclude the wonderful meal.



📖 오리코스요리 1인 Duck course for one ₩39,000

📍 강서구 식만로 118-1 | 118-1, Sikman-ro, Gangseo-gu

☎ 0507-1487-3122

🕒 11:30-16:00 / 17:00-20:30 연중무휴 Open 365 days



옛날오막집

Yennal Omakjip

1958년부터 운영하고 있는 유명한 내장구이전문점으로 오랜 세월 사랑받고 있는 곳이다.
이곳의 내장구이는 전통만큼이나 각별한 맛을 자랑하는데 함께 제공되는 장아찌와 나물들을 곁들여 먹으면 또 다른 맛을 즐길 수 있다.

Established in 1958, Yetnal Omakjip is a longtime local favorite for grilled beef innards. Their amazing grilled meats prove their history and taste even better with pickles and tossed vegetables offered on the side.



📖 특양150g Tripe 150g ₩35,000

대창160g Large Intestines 160g ₩34,000

📍 서구 구덕로274번길 14 | 14 Gudeok-ro 274beon-gil, Seo-gu

☎ 051-243-6973

🕒 12:00-21:30 2, 4주 월요일 휴무 Closed on second and fourth Mondays





오륙도 가원

Gawon(Oryukdo Island)

건축상을 받은 아름다운 외관과 잘 가꾸어진 넓은 잔디정원이 인상적이다.
이곳은 유명한 한우숯불구이 전문식당으로, 제공되는 음식과 서비스 등
모든 것이 무척 고급스럽다.

It has a beautiful architectural award-winning exterior and a large, well-groomed lawn garden.
Gawon is a famous charcoal-grilled Hanwoo(Domestic beef) restaurant that offers luxurious food
and service.



📖 특수부위 Special cuts ₩280,000
한우모듬 Assorted beef ₩230,000

📍 남구 백운포로 14 | 14, Baegunpo-ro, Nam-gu

☎ 051-635-0707

🕒 11:30-21:30 명절 휴무 Closed on public holidays



우봉

Ubong

동백섬이 보이는 시원한 뷰와 함께 하는 한우구이전문점으로 경매, 도축, 숙성 등의 전 과정을
전문가가 관리하여 만족할만한 품질의 소고기만 제공한다고 한다.
깔끔하고 독특한 모습의 샤브전골도 무척 인기있다.

Ubong is a Hanwoo specialty restaurant with an open view of Dongbaek Island.
From auction to slaughter to aging, the whole process is managed by experts to provide only the
highest quality beef.
The refined presentation of shabu shabu hot pot is also very popular.



📖 한우 숙성등심 Aged Hanwoo sirloin ₩33,000
한우차돌샤브전골 Hanwoo brisket shabu shabu hot pot ₩19,000

📍 해운대구 마린시티1로 155 상가 2층 | 2F, 155, Marine City 1-ro, Haeundae-gu

☎ 051-746-9256

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00 연중무휴 Open 365 days





우토피아

Wootopia

광안리 바다 뷰와 함께 2++등급 한우를 사용한 오마카세 구이를 즐길 수 있는 곳으로
준비되어 나오는 모습도 먹는 방식도 대단히 독특한 한우구이전문점이다.

연인과 함께 하는 것을 추천하고 싶은 식당이다.

At Wootopia, you can enjoy 2++ Grade Hanwoo chosen and grilled by the chef, with the view of
Gwangalli Beach. From preparation to eating, the whole experience is one-of-a-kind.

It's a great place for a romantic night out.



📖 2인set 2-person set ₩146,000
뼈밥 Bone rice ₩29,000



📍 수영구 광안해변로 249 3층 | 3F, 249, Gwanganhaebyeon-ro, Suyeong-gu

☎ 0507-1388-3199

🕒 17:00-23:00 화요일 휴무 Closed on Tuesdays



육화목 소고기

Yughwamog

10년 이상 경력의 주인이 주문과 동시에 고기를 준비하여 제공하는 곳으로
한우와 한돈을 모두 주문할 수 있다.

조금 특별하게 고기를 즐기고 싶은 날 추천할 만한 숯불구이전문점이다.

The owner of more than 10 years of experience prepares and serves meat at the time of order.

Both Hanwoo beef and Handon pork are available.

It's a coal barbecue restaurant recommended for special occasions.



📖 대패삼겹 120g Thinly sliced pork belly 120g ₩11,000
꽃등심 100g Ribeye 100g ₩33,000



📍 해운대구 좌동순환로8번길 78 | 78, Jwadongsunhwan-ro 8beon-gil, Haeundae-gu

☎ 051-743-5747

🕒 16:00-23:00 연중무휴 Open 365 days



장어촌

Jangeochon

부산에서 장어구이를 이야기할 때 항상 최고로 거론되는 곳 중 한 곳으로,
주문 즉시 장만한 장어와 6시간을 끓여 만든 특제한방소스를 경험해 본다면
누구나 그 사실을 인정할 수밖에 없을 것 같다.

It is one of the best places when it comes to grilled eel in Busan. Once you experience
their eel prepared immediately upon order and the special herbal sauce boiled for 6
hours, you will have no choice but to admit it.



민물장어구이 Grilled Freshwater Eel ₩25,000
바다장어구이 Grilled Sea Eel ₩17,000

부산진구 부전로96번길 36 | 36, Bujeon-ro 96beon-gil, Busan-jin-gu

051-803-9617

11:00-23:00 명절 휴무 Closed on public holidays



풍원장 고기정찬

Pungwonjang Gogijeongchan

주방에서 고기를 구워 나와 연기 없이 쾌적한 환경에서 식사를 할 수 있는 이곳은,
대형 구이전문식당으로, 잘 갖춰진 시설과 한정식처럼 푸짐하게 차려지는 상차림 등
가족외식하기 좋은 곳이다.

This restaurant serves the meat grilled in the kitchen, allowing customers to enjoy food without
smoke. Its convenient facilities and generous table setting are great for families to dine out.



한우암소생갈비(1+, 1++) Hanwoo beef ribs (1+, 1++) ₩50,000
한돈돼지갈비 1인분 Handon pork ribs for one ₩21,000

해운대구 달맞이길117번가길 175 | 175, Dalmaji-gil 117beonga-gil, Haeundae-gu

0507-1378-9024

11:00-15:00 / 17:00-21:30 연중무휴 Open 365 days





해운대 암소갈비집

Haeundae Rib Barbecue Restaurant

1964년 창업하여 2대째 운영 중인 암소갈비전문점으로, 한옥형태의 건물과 독특한 양념으로 방문해보지 않은 사람들도 이름정도는 알고 있는 유명한 식당이다.

Established in 1964, this family-owned beef rib barbecue restaurant has been in business for two generations. It is a widely known establishment for its traditional Hanok-style architecture and signature marinade.



📖 생갈비 Fresh beef ribs ₩58,000
양념갈비 Spicy beef ribs ₩52,000

📍 해운대구 중동2로10번길 32-10 | 32-10, Jungdong 2-ro 10beon-gil, Haeundae-gu

☎ 051-746-3333

🕒 11:30-15:10 / 16:30-22:00 연중무휴 Open 365 days



호포갈비 문현점

Hopogalbi Munhyeon Branch

1층의 정육판매점에서 구입한 고기를 2층의 식당에서 구워먹는 방식의 식당으로, 깔끔한 인테리어와 수준 높은 청결상태를 자랑한다.

판매점에서는 질 좋은 육류를 취급하고 있으며, 다양한 부위의 한우를 직접 고를 수 있다.

Customers buy meat from the butcher on the first floor at this restaurant and bring it up to the second floor to grill and eat. It is known for the neat decor and cleanliness. The butcher section has a wide selection of high-quality Hanwoo cuts for customers to choose from.



📖 고기(시세) 1층 고기 구입 후 상차림1인
Meat (Market Price) Bought on 1F, Table Setting for 1 ₩6,000/8,000
호포갈비탕 Hopo Rib Soup ₩15,000

📍 남구 우암로 359 | 359, Uam-ro, Nam-gu, Busan

☎ 051-639-9200

🕒 11:30-21:30 명절 휴무 Closed on public holidays



커피와 빵의 도시 부산
Busan, the city of coffee and bread



카페 & 베이커리

Cafe & Bakeries

Cafe & Bakeries

•
Coffee
Sandwich
Bread & Cake

카페 & 베이커리

Cafe & Bakeries

카페의 도시, 부산 | Busan, the city of cafes

- | | | | |
|------|-----------------------------|-----|---|
| p209 | 모모스커피
Momos Coffee | 218 | 올드머그
Old Mug |
| 210 | 바우노바
Baunova | 220 | 웨이브온 커피
Waveon Coffee |
| 213 | 브레이크인 커피
Break in Coffee | 222 | 초량1941
Choryang 1941 |
| 215 | 빌라 빌레쿨라
Villa Villekulla | 224 | 침암사계
Chiramsagye |
| 216 | 아데초이
A'de Choi | 225 | 커피스가모 인 서면
Coffee Sugamo in Seomyeon |
| 217 | 에테르
Aether | | |

빵의 도시, 부산 | Busan, the city of bread

- | | | | |
|------|--|-----|---|
| p208 | 디저트시네마
Dessert Cinema | 223 | 초량온당
Choryang Ondang |
| 211 | 보리종파티세리 본점
Borison Patisserie Main Branch | 226 | 큐제
QG |
| 212 | 브레드 365
Bread 365 | 227 | 파니니브런치
Panini Brunch |
| 214 | 브리타니
Brittany | 228 | 피아크 카페 앤 베이커리
P. Ark Cafe and Bakery |
| 219 | 용호할매팥빙수단팔죽
Yongho Halmae Patbingsu
Danpatjuk | 229 | 홍옥당
Hongokdang |
| 221 | 이흥용과자점 부산대점
Lee Heung-yong Bakery PSU
Branch | | |



디저트시네마

Dessert Cinema

크로아상, 빵 오 쇼콜라 등 페스츄리류를 기반으로 빵을 만들며
당일 생산 당일 판매를 원칙으로 한다. 크루아상이 특히 인기 있으며
조금 늦게 찾아가면 모든 빵이 매진되어 버리는 인기 베이커리.

Dessert Cinema bakes pastries such as croissants and pain au chocolat and sells them
on the same day. The most popular item is the croissant, and if you arrive late, many
items may be sold out.



📖 오리지널 크로아상 Original croissant ₩3,800
빵 오 쇼콜라 Pain au chocolat ₩4,000

📍 연제구 쌍미천로 32-1 | 32-1, Ssangmicheon-ro, Yeonje-gu

☎ 051-867-5757

🕒 12:00-재료소진 until supplies last 토, 일요일 휴무 Closed on Saturdays and Sundays



모모스커피

Momos Coffee

2019월드 바리스타 챔피언십(WBC) 우승자가 있는 이 곳은
카페의 도시 부산에서도 가장 유명한 카페 중 하나인 모모스커피.
고급 원두를 직접 로스팅하여 커피를 준비하며, 커피에 대한 애정이 가득한 공간이다.

The winner of the 2019 World Barista Championship (WBC) is from this cafe, Momos Coffee,
one of the most famous cafes in Busan, the city of cafes. It is a space full of love for coffee,
offering high-quality beans that they roast themselves.



📖 오늘의 핸드드립 Today's drip coffee ₩6,500
아메리카노 쇼콜라 Americano chocolat ₩6,000

📍 금정구 오시계로 18-1 | 18-1, Osige-ro, Geumjeong-gu

☎ 051-512-7034

🕒 08:00-18:00 명절, 근로자의 날 휴무 Closed on holidays and Labor Day





바우노바

Baunova

다양한 원두를 사용하며 하루에도 3~4번씩 원두를 바꾼다는 이곳에선
워터소믈리에, SCA 커피 감별사 자격을 보유한 바리스타가 나에게 맞는 커피를 찾아준다.
외국인을 포함한 단골손님이 많은 카페다.

Baunova Cafe uses a variety of coffee beans and changes them 3-4 times a day.
Baristas with water sommelier and SCA coffee certifications brew the right coffee for each customer. It has many regulars, including foreigners.



☞ 아메리카노 Americano ₩3,500
카페라떼 Cafe latte ₩4,000

📍 중구 광복로 97번길 6 | 6, Gwangbok-ro 97beon-gil, Jung-gu

☎ 051-253-3757

🕒 07:30-22:00 연중무휴 Open 365 days



보리종파티세리 본점

Borison Patisserie Main Branch

맛있고도 건강한 빵을 연구하는 이곳은
버터향 가득한 소금빵이 바삭하고 쫄깃한 식감으로 인기 있으며,
대표메뉴인 천연발효종 유럽빵과 통밀 건강빵이 다양한 종류로 준비되어 있다.

In pursuit of making delicious and healthy bread, this bakery is popular for its
buttery and chewy salt bread. The best-known items are various European bread
made of natural sourdough starters and healthy whole-wheat bread.



☞ 소금빵 Salt bread ₩1,800
단호박무화과 바스켓 Sweet pumpkin fig basket ₩5,800

📍 금정구 중앙대로 1667 1층 | 1F, 1667, Jungang-daero, Geumjeong-gu

☎ 051-513-5200

🕒 08:30-22:00 명절 휴무 Closed on public holidays





브레드 365

Bread 365

천연 발효종과 저온발효로 빵 자체의 품미가 좋고 소화가 잘되는 빵을 만든다.
빵은 손으로 만질 수 없게 쇼케이스 안에 진열되어 있으며 매일 직접 만드는
바게트 샌드위치가 특히 인기 있다.

Bread 365 makes bread for easy digestion using natural sourdough starters and low-temperature fermentation. All the bread is displayed in the showcase to keep hands off, and baguette sandwiches freshly made every day are the most popular.



📖 잠봉샌드위치 Jambon sandwich ₩6,500
올리브치아바타 Olive ciabatta ₩4,000



📍 남구 못골로 41번길 13 상가 205동 101호 | No. 101, 205-dong, 13, Motgol-ro 41beon-gil, Nam-gu

☎ 051-711-1951

🕒 11:00-19:00 일요일, 2, 4주 월요일 Closed on Sundays and second and fourth Mondays



브레이크인 커피

Break in Coffee

일상에서 벗어나 파노라마 숲속에서 커피 한 잔의 여유를 즐길 수 있는 곳으로,
카페라고는 하지만 22년 경력 제과기능장의 빵을 맛볼 수 있는 베이커리이기도 하다.
재미있는 모양의 수박식빵과 호랑이식빵이 인기있다.

Take a break from your daily routine and enjoy a cup of coffee here in the panoramic forest.
It's a cafe but also a bakery of a Korean confectionery master of 22 years.
Customers' favorites include watermelon bread and tiger bread with interesting shapes.



📖 아메리카노 Americano ₩5,500
수박식빵 Watermelon bread ₩4,500



📍 기장군 정관읍 병산로 117 | 117, Byeongsan-ro, Jeonggwan-eup, Gijang-gun

☎ 051-728-7081

🕒 10:00-22:00 연중무휴 Open 365 days



브리타니

Brittany

조용한 해안마을에 자리한 감성적인 분위기의 카페로 커다란 창밖으로
가덕도 해안이 한눈에 보이는 바다경치를 자랑한다.
루프 탑도 운영 중이며 간단한 식사메뉴도 함께 즐길 수 있는 곳

Located in a quiet coastal village, Brittany is a cozy cafe with a large window that shows
the beautiful view of Gadeok-do coast.

It also has a rooftop terrace and a simple dining menu.



📖 레몬 소르베 Lemon sorbet ₩6,500
마르게리타 피자 Margherita Pizza ₩18,000

📍 강서구 가덕해안로 663 | 663, Gadeokhaean-ro, Gangseo-gu

☎ 0507-1368-4172

🕒 11:00-19:00 월요일 휴무 Closed on Mondays



빌라 빌레쿨라

Villa Villekulla

말괄량이 삐삐가 살던 오두막의 이름을 가진 이곳은 도심 속에서 만나는 휴식의 공간이다.
직접 만든 팬케이크 등의 디저트와 음료는 좋은 재료를 사용하였고,
구석구석 따뜻한 분위기를 가진 나만 알고 싶은 그런 카페다.

Named after the hut where Pippi Longstocking lived, Villa Villekulla is a relaxing spot in the
city center. Desserts and drinks, including handmade pancakes, are made of good ingredients.

Every corner of the cafe gives off a warm atmosphere.



📖 풍당오쇼콜라 + 아메리카노 Fondant Chocolat + Americano ₩7,000
팬케이크 + 아메리카노 Pancakes + Americano ₩10,500

📍 동래구 여고로 63번 나길 8 | 8, Yeogo-ro 63beon na-gil, Dongnae-gu

☎ 0507-1379-0100

🕒 12:00-19:00 일요일, 공휴일 휴무 Closed on Sundays and public holidays





아데초이

A'de Choi

강렬한 색감의 고풍스러운 실내가 창밖으로 보이는 바다와 무척 잘 어울리는 카페로,
고급스러운 맛으로 유명한 이 곳의 디저트들은 동경제과학교 출신의 오너가 직접 만들고 있다.
클래식과 재즈 음악이 조금 나이가 있는 손님들과 참 잘 어울린다.

The intense colors and quaint decor of the interior look nice against the sea view outside the window. The desserts, famous for their refined flavors, are made by the owner who trained at Tokyo Confectionery School. It plays classical and jazz music appreciated by the older clientele of the place.



📖 크로아상 샌드위치 Croissant sandwich ₩19,000
생과일 파이 Fresh fruit pie ₩12,000



📍 기장군 일광읍 문오성길 162-1 | 162-1, Munoseong-gil, Ilgwang-eup, Gijang-gun

☎ 070-8804-1355

🕒 09:00-22:00 연중무휴 Open 365 days



에테르

Aether

현여울 문화마을의 중심지에 위치한 4층으로 구성된 루프 탑 카페로,
전 층에서 영도의 멋진 바다풍경을 감상 할 수 있는 곳이다.
가볍게 음료와 디저트를 즐길 수도 있지만 랍스터롤 등 인기 있는 식사메뉴도 갖추고 있다.

Located in the center of the Huinnyeoul Culture Village, this rooftop cafe consists of 4 floors where you can admire the wonderful sea view of Yeongdo. You can enjoy light drinks and desserts, but it also offers popular meals such as lobster rolls.



📖 랍스터롤 Lobster Roll ₩22,000
치킨아보카도를 Chicken Avocado Roll ₩18,000



📍 영도구 절영로 234 | 234, Jeoryeong-ro, Yeongdo-gu

☎ 051-263-5055

🕒 10:00-21:00 연중무휴 Open 365 days



올드머그

Old Mug

뒤로는 해변열차가 지나가고 산책길과 이어져 있는 핸드드립 전문 카페로
 이른 아침부터 일출과 티타임을 즐기러 온 손님들이 많다.
 실내와 실외 모두 감성적인 공간으로 색다른 송정바다를 만날 수 있는 곳이다.

Old Mug is a hand-drip specialty cafe with the beach train running in the back and connected to a walking trail. Many guests come here to see the sunrise and have tea time in the early morning. Both indoor and outdoor areas are cozy, great for enjoying a different side of Songjeong Beach.



☞ 시나몬 크림라떼 Cinnamon cream latte ₩7,500
 스페셜티 아메리카노 Specialty americano ₩6,000

📍 해운대구 송정구덕포길 122, 1층 | 1F, 122, Songjeonggudeokpo-gil, Haeundae-gu

☎ 051-704-9004

🕒 06:30-24:00 연중무휴 Open 365 days



용호할매팥빙수단팥죽

Yongho Halmae Patbingsu Danpatjuk

오래전부터 팥빙수와 단팥죽으로 유명했던 팔전문점으로 2대에 걸쳐 40여 년이 넘게
 운영 중인 곳이다. 직접 삶은 통팥과 밀양얼음골사과, 부산우유를 사용하는 등
 지역의 재료를 사용한 변함없는 맛을 지켜가고 있다.

The shaved ice with red beans and red bean porridge have been longtime local favorites at this 40-year business continued by second-generation owners. It uses locally sourced ingredients such as whole red beans boiled from scratch, Miryang ice valley apples, and Busan milk to maintain the unchanging flavors.



☞ 팥빙수 Patbingsu (shaved ice with red beans) ₩3,500
 단팥죽 Danpatjuk (sweet red bean porridge) ₩3,500

📍 남구 용호로 90번길 24 | 24, Yongho-ro 90beon-gil, Nam-gu

☎ 051-623-9946

🕒 09:00-22:00 연중무휴 Open 365 days





웨이브온 커피

Waveon Coffee

바다와 카페라는 테마를 이야기할 때 항상 거론되는 로스토리 카페로 전문 큐그레이더가 직접 가져온 스페셜티 커피를 이용한 드립 커피 등 커피 베리에이션 메뉴가 전문이다.

야외에 해변을 바라볼 수 있는 자리와 담요가 구비되어 있다.

The name of this coffee roastery always comes up when discussing cafes and the sea. It is known for serving a wide variety of coffee, including drip coffees using specialty beans selected by a certified Q grader. It has seats and blankets for appreciating the view of the beach outside.



☞ 월내 라떼 Wolnae latte ₩7,500
브라질 캄포 알레그레 드립 커피 Brazilian Campo Alegre drip coffee ₩8,000

📍 기장군 장안읍 해맞이로 286 | 286, Haemaji-ro, Jangan-eup, Gijang-gun

☎ 051-727-1660

🕒 10:00-24:00 연중무휴 Open 365 days



이흥용과자점 부산대점

Lee Heung-yong Bakery PSU Branch

너무나도 유명한 대한민국 제과명장의 베이커리로 4년간 간수 뺀 신안천일염, 제철 우리 농산물 등 좋은 재료를 사용한 100여종의 빵과 디저트를 매일 직접 구워 제공하고 있다.

Owned by one of the most famous Korean confectionery masters, it uses quality ingredients such as sun-dried salt from Sinan that removed salt water for four years and seasonal domestic produce. Over 100 kinds of bread and desserts are prepared and served every day.



☞ 소금빵(2) Salt bread (2) ₩3,800
명장전병 Myeongjang jeonbyeong ₩13,000/23,000

📍 금정구 부산대학로 63번길 30 | 30, Busandaehak-ro 63beon-gil, Geumjeong-gu

☎ 051-711-4454

🕒 08:30-21:00 명절 휴무 Closed on public holidays





초량1941

Choryang 1941

동구의 관광명소인 '이바구길'에 위치한 이 카페는 1941년 당시 부산에 살던 일본인에 의해 지어진 집을 개조한 곳으로, 주변 환경을 포함해 외관도 실내도 모두 1941년을 연상시키는 레트로한 감성을 가지고 있다. 메인메뉴는 자체개발한 예쁜 병에 담겨있는 다양한 '우유'이다.

Located in Ibagu-gil, a tourist attraction in Dong-gu, this cafe renovated a house built by the Japanese who lived in Busan in 1941. The exterior and interior, including the surrounding environment, are reminiscent of the day. The main menu is a variety of "milk" contained in pretty bottles designed by the cafe.



바닐라우유 Vanilla Milk ₩6,500
생강우유 Ginger Milk ₩6,500

동구 망양로 533-5 | 533-5, Mangyang-ro, Dong-gu

051-462-7774

10:30-18:00 연중무휴 Open 365 days



초량온당

Choryang Ondang

오픈시간이면 원하는 빵을 사기위해 긴 줄이 생기는 유명 베이커리로 빵의 도시 부산에서도 보기 힘든 색다른 조합과 레시피의 다양한 빵들을 만날 수 있다. 특히 황 치즈를 사용한 빵들이 제일 인기 있다고 한다.

At this famous bakery, a long queue is formed to buy the bread around the opening hour. You can find a variety of combinations and recipes that are rare even in Busan, the city of bread.

The most popular items are bread made with yellow cheese.



맘모스 Mammoth ₩6,300~6,500
크럼블 Crumble ₩5,200~6,000

동구 초량중로 135, 1층 | 1F, 135, Choryangjung-ro, Dong-gu

0507-1318-1271

12:00-19:00 일, 월요일 휴무 Closed on Sundays and Mondays





칠암사계

Chiramsagye

넓은 매장이 좁게 느껴질 정도로 많은 인파가 몰리는 이곳은
기장의 바다를 바라보면서 다양한 빵과 음료를 즐길 수 있는 유명한 카페다.
모든 곳이 예쁘고, 모든 빵이 맛있는 곳으로, 소금빵과 칠암돌만주가 특히 유명하다.

This place attracts so many people that the huge hall feels small. At this famous cafe, customers can enjoy a variety of bread and drinks as they view the sea of Gijang. All the places are pretty, all the bread is delicious, and salt bread and Chiramdol Manju are especially famous.



📖 소금빵(2) Salt bread (2) ₩4,000
칠암돌만주 Chiramdol Manju ₩2,300



📍 기장군 일광읍 칠암1길 7-10 | 7-10, Chiram 1-gil, Ilgwang-eup, Gijang-gun

☎ 0507-1318-4900

🕒 10:00-21:00 명절 휴무 Closed on public holidays



커피스가모 인 서면

Coffee Sugamo in Seomyeon

아주 드물게 전통적인 핸드드립과 사이폰을 이용해 커피를 내리는 이곳은 시간은 조금 더 걸리지만
색다른 커피를 즐길 수 있는 곳이다. 고급스러운 실내와 테이블 착석 후 주문하고 후불 결제하는
고풍스러운 운영을 고수하는 것도 인상적이다.

This is a rare place that uses traditional hand-drip and syphon methods for brewing coffee.

It takes a little longer, but the distinct flavors are worth it.

The cafe has a very refined style and adheres to old ways of operation, such as taking orders after the customers are seated and receiving payment at the end of service.



📖 사이폰커피(블렌딩) Syphon coffee (blended) ₩7,000
생크림케이크 Cream cake ₩7,500



📍 부산진구 가야대로 755번길 23 1층 | 1F, 23, Gaya-daero 755beon-gil, Busanjin-gu

☎ 051-818-1007

🕒 10:30-22:00 연중무휴 Open 365 days



큐제

QG

프랑스인 파티셰가 운영하는 작은 베이커리 카페로, 최상급 밀과 버터를 사용하여 천연발효종과 저온숙성을 통해 빵을 구워낸다. 프랑스의 대표 빵인 바게트와 크로아상을 비롯해 20여 가지의 빵들을 만날 수 있다.

QG is a small bakery cafe run by a French patisserie. It uses the finest wheat and butter to bake bread using natural sourdough starters and low-temperature fermentation. The cafe offers over 20 different kinds of bread, including baguettes and croissants, the best-known bakeries from France.



📖 크로아상 Croissant ₩4,000
바게트 Baguette ₩3,000

📍 금정구 금샘로 470-1 1층 | 1F, 470-1, Geumsaem-ro, Geumjeong-gu

☎ 0507-1392-8489

🕒 10:30-20:30 월요일 휴무 Closed on Mondays



파니니브런치

Panini Brunch

주택을 개조하여 만든 예쁜 외관의 브런치카페로, 휴일과 잘 어울릴 것 같은 화사한 실내와 창 너머에 보이는 화단이 인상적이다. 아메리칸 브런치, 불고기파니니, 맥앤치즈파니니, 부리또 브런치, 리코타샐러드 등이 인기 있는 메뉴이다.

It is a brunch cafe with a pretty exterior of a renovated house and a perfect, cozy interior for the holidays. An impressive flowerbed is shown beyond the window. Popular items include American brunch, bulgogi panini, mac & cheese panini, burrito brunch, and ricotta salad.



📖 아메리칸 브런치 American Brunch ₩13,000
아메리카노 Americano ₩4,000

📍 사상구 엄궁남로 15 | 15, Eomgunnam-ro, Sasang-gu

☎ 0507-1332-2292

🕒 10:00-18:00 월요일 휴무 Closed on Mondays





피아크 카페 앤 베이커리

P. Ark Cafe and Bakery

하버뷰를 자랑하는 거대한 베이커리카페로 주말이면 유원지라도 온 듯 많은 인파가 몰리지만, 워낙 넓은 공간을 가지고 있어 웨이팅은 생각보다 짧다.

약 80여 종의 다양한 베이커리와 음료, 아이스크림이 준비되어 있고 볼거리가 많은 곳이다.

This huge bakery cafe boasts its harbor view. During weekends, crowds gather here like an amusement park, but the wait is short thanks to the spacious hall.

It serves over 80 different bakeries, drinks, and ice cream and has various things to see.



☞ 마일드블루돌체라떼 Mild blue dolce latte ₩8,000
피아크 몽블랑 P.ARK mont blanc ₩8,500

📍 영도구 해양로 195번길 180 4층 | 4F, 180, Haeyang-ro 195beon-gil, Yeongdo-gu

☎ 051-404-9204

🕒 10:00-23:00 연중무휴 Open 365 days



홍옥당

Hongokdang

광안리해수욕장 앞 골목길에 위치한 아담한 이 가게는 국산 팥만을 사용하여

음식들을 만드는 팔전문점이다. 팥빙수와 단팥죽, 단팥빵이 유명한데,

특히 단팥빵의 인기가 높아 빵을 사기려는 사람들의 줄이 길게 늘어선다.

This small shop is located in an alley in front of Gwangalli Beach. It is a specialty store that uses only domestic red beans for its creations. It is famous for its red bean shaved ice, red bean porridge, and red bean buns. The buns are so popular that you often see long lines of customers who want to purchase them.



☞ 단팥빵 Red Bean bun ₩1,800
말차팥빙수 Shaved Ice with Matcha and Red Beans ₩9,000

📍 수영구 남천동로108번길 49 협진태양아파트 상가
Hyupjin Taeyang Apartment Shopping Center, 49, Namcheondong-ro 108beon-gil, Suyeong-gu

☎ 051-627-1026

🕒 10:00-21:00 연중무휴 Open 365 days



Interview

조용한 동네를
부흥시킨다.

Revitalizing a quiet
neighborhood

개척자

황보 찬

Hwangbo chan

the Pioneer

초량1941, 초량845

Choryang 1941,

Choryang 845

Q. 적산가옥을 개조하여 카페를 시작한 계기가 궁금하다.

황보 찬 원래 사시 공장 뒤 창고로 방치되어 있던 공간이었는데 일본인 사업가의 별장이었다고 한다. 그냥 이 건물 이 너무 마음에 들었다. 그래서 이 곳에서 가게를 하겠다 마음먹었는데 아무도 올 것 같지 않은 곳에서 카페를 하겠다고 하니 공사하시는 분들도 말리더라. 이건 또 재미있는 부분인데 의외로 공사비는 적게 들었다.

Q. How did you decide to start a cafe by renovating an old house from the colonial period?

Hwangbo It was originally a deserted warehouse behind a window frame factory. It used to be part of a Japanese businessman's vacation home. I just liked this building so much. So I made up my mind that I was going to open a business here. When I said I wanted to start a cafe at a place where no one would come, even the construction workers were concerned about it. Thankfully, it didn't cost much to complete the construction.



Q. 우유가 대표메뉴다 이유가 있는가?

황보 찬 남들 다하는 것 말고 다른 것을 하려고 했다. 오픈하기 전 국내외 여러 곳을 둘러보고 고민을 했었는데, 마침 부산에 우유를 주 메뉴로 하는 곳은 없었다. 그래서 했다. 특이한 것을 시도했다기보다는 확실하게 돈을 벌 수 있는 메뉴를 고민한 것이다.

Q. Is there a reason milk is your representative menu?

Hwangbo I tried to do something other than what everyone else did. Before it opened, I traveled overseas and around the country to brainstorm. I found out that no place was serving milk as the main item in Busan. That's why I picked it. It's not that I tried something unusual, but I thought about the item that makes money for sure.



Q. 초량1941이 꾸준히 사랑받고 있는 이유가 무엇이라 생각하는가?

황보 찬 지금 이곳은 하나의 관광지로 인식되고 있는 것 같다. 마침 이곳에서 부산역도 가깝다. 걸어오는 재미도 있겠지만, 주차공간도 제법 충분히 확보해 두었다. 꾸준히 사람들이 찾을 수 있는 조건을 갖추어 놓은 셈이다.

Q. What do you think is the reason Choryang 1941 is steadily loved?

Hwangbo It seems that it is now recognized as a tourist destination. It's also close to Busan Station. It would be fun to walk here too, but we also have ample parking space. We are ready for people to continue visiting us.

Q. 부산광역시 공식 미식가이드인 부산의 맛에 해주고 싶은 말이 있는가?

황보 찬 이제부터 인지도를 많이 올려야한다. 선정업체에 인증판을 달아 준 것이 2년째라고 들었다. 그런 의미 있는 시도들이 이어지다 보면 누구나 좋아할만한 가이드가 될 것이라 생각한다.

Q. Do you have any comments for Taste of Busan, the official gourmet guide of Busan?

Hwangbo You need to promote your name more effectively to the public. I heard this is the second year of attaching your certification plaques to businesses. If such meaningful attempts continue, I am sure Taste of Busan will become a guide that everyone can appreciate.



부산 미식정보

Best restaurants in Busan

부산에 오면
꼭 가보고 싶은 4대 거리
Top 4 Must-Visit Streets in Busan

부산향토음식 13선
Top 13 Local Traditional Foods in Busan

부산에 오면 꼭 가보고 싶은 4대 거리

Top 4 Must-Visit Streets in Busan



산복도로카페거리
Sanbok Road Cafe Street

전포카페거리
Jeonpo Cafe Street



해리단길
Haeridan-gil



광안리해변테마거리
Gwangalli Beach Theme Street



01

뉴욕타임스가 추천하는
전포카페거리

Jeonpo Cafe Street

Recommended by the New York Times

02

여행자들의 필수코스.
해리단길

Haeridan-gil

A Must-Visit for Travelers

03

젊음 그 자체인 이 곳.
광안리해변테마거리

Gwangalli Beach Theme Street

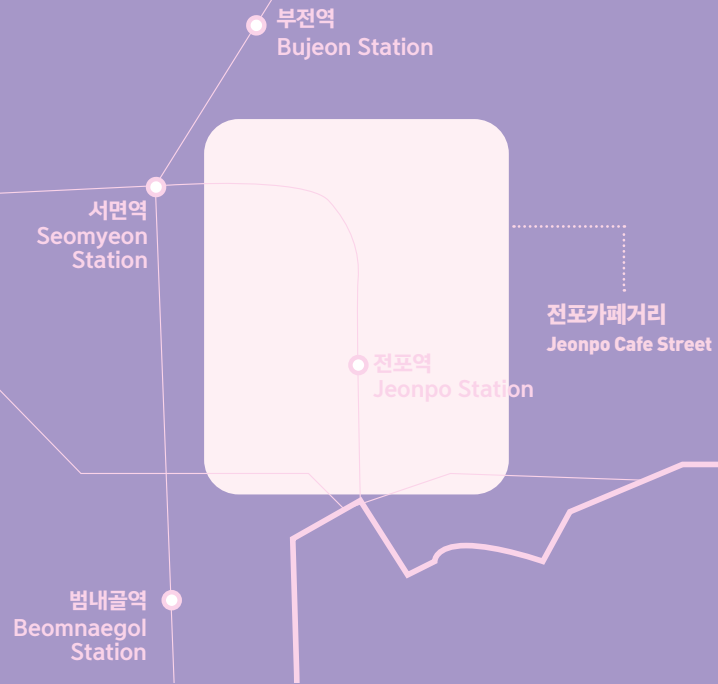
The street of youth

04

신상 스팟이 열렸어요.
산복도로카페거리

Sanbok Road Cafe Street

New Spot on the Block



뉴욕타임스가 추천하는 전포카페거리

철물·공구상가가 밀집한 도심 뒷골목의 슬럼가였던 이곳은 한국에서 유일하게 2017년 뉴욕타임스 선정 '올해의 세계여행지 52곳 중에 한 곳'으로 선정된 젊음의 거리이다. 170여 개의 특색 있는 가게들과 300여 개의 철물·공구상가가 공존하고 있었으나 카페 등 젊은 가게들이 점차 그 영역을 확장해가고 있다. 골목골목 볼거리들이 많은 곳으로 이 거리를 구경하는 것만으로도 상당한 시간을 준비하고 와야 한다.

Jeonpo Cafe Street

The street of youth

It used to be a slum in the back streets of the city, densely populated by hardware and tool shops. In 2017, this young street was selected as one of the 52 Places to Go by the New York Times. It is the only Korean location to make the list. There were more than 170 distinctive shops and 300 hardware and tool shops here, but cafes and stores visited by the young are broadening their sphere. Since there's much to see at every corner, make sure to have ample time when you browse this street.





여행자들의 필수코스.

해리단길

옛 해운대역 철길을 따라 이어지는 오래된 주택가는 골목골목 이색적인 가게들을 만날 수 있는 젊은이들의 공간이 되었고 언제부터인가 해운대의 경리단길이라는 뜻의 이름이 붙었다.

SNS를 통해 빠르게 유명해진 곳으로 조용하고 오래된 동네와 감각적인 가게들이 조화롭게 자리하고 있어 동화화 같은 분위기를 느낄 수 있기도 하다.

캐리어를 끌고 다니는 여행자의 모습이 일상적인 풍경인 곳이다.

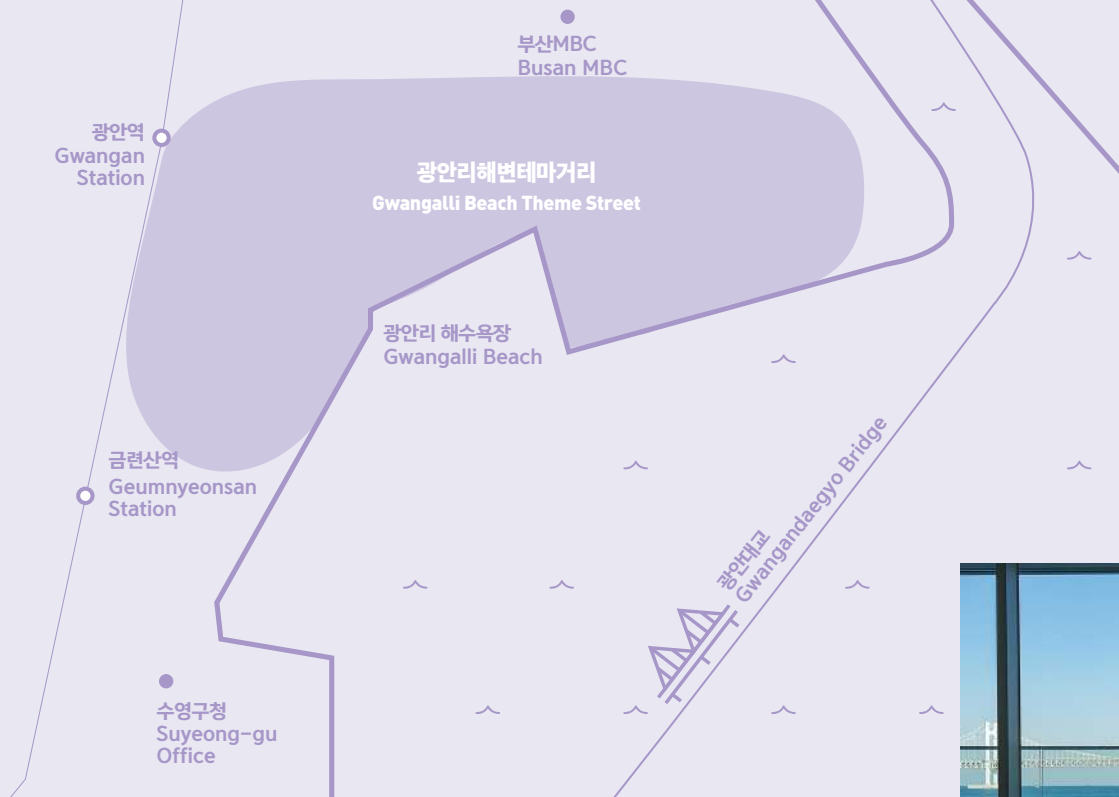
Haeridan-gil

A Must-Visit for Travelers

The old residential street along the former Haeundae Station railways leads to the alley of interesting shops visited by young people. At one point, it started to be called Haeridan-gil, as in the Gyeongnidan-gil of Haeundae.

Trendy shops that quickly garnered buzz on social media are harmoniously located in this quiet, old neighborhood that resembles a fairytale-like atmosphere. It's easy to spot travelers dragging their luggage around.





젊음 그 자체인 이 곳.

광안리해변테마거리

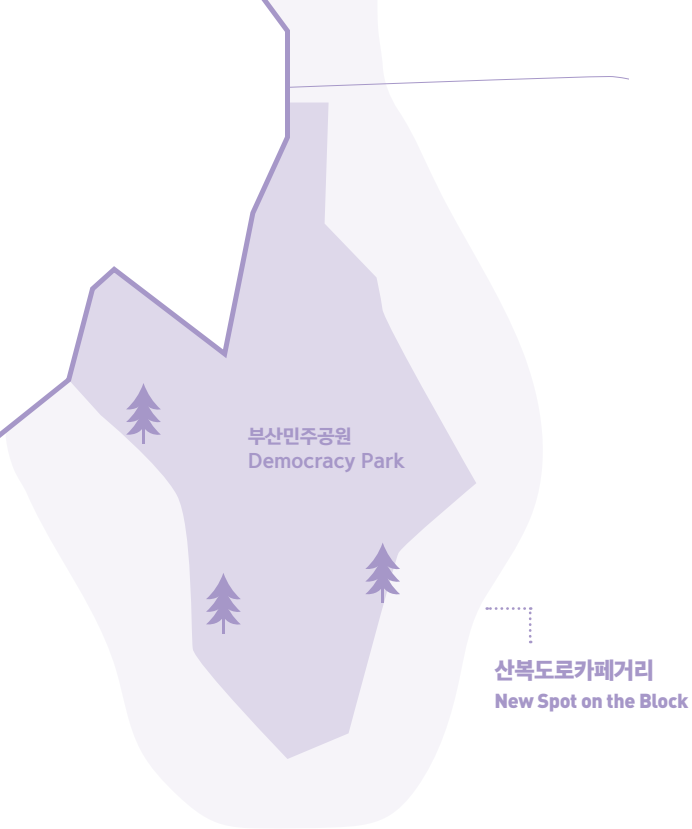
Gwangalli Beach Theme Street

The street of youth

광안리의 해변도로는 그 자체로 젊음의 거리이다. 낭만적인 해변풍경을 즐길 수 있는 100여개의 카페와 골목 구석구석에는 감각적인 가게들이 있고, 주말이면 드론쇼를 포함해 곳곳에서 거리공연이 열린다. 광안리의 명물인 300여개의 횡집·회 센터와 안양불고기골목 그리고, 새로이 각광받는 가게들이 한 곳에 있어 선택의 폭이 무척 넓은 곳이기도 하다.

Gwangalli Beach Road is known for its young crowd. At over 100 cafes, you can enjoy the romantic beach view, and trendy shops are found on every corner of alleyways. On weekends, street performances and drone shows are held all over the place. It offers a wide range of choices, including over 300 raw fish specialty shops and centers, Eonyang bulgogi alley, and new up-and-coming gourmet restaurants.





신상 스팟이 열렸어요.

산복도로카페거리

부산타워와 함께 원도심의 랜드마크인
충혼탑이 있는 민주공원 인근은
부산의 로컬중의 로컬들만 알고 있는 명소였지만
최근 예쁜 카페들이 하나 둘 생겨나며
새로운 여행 스팟으로 급 부상하였다.
산복도로 특유의 이색적인 공간과
창밖으로 펼쳐지는 부산항의 압도적인 풍경이
어우러지는 이곳을 이제는 당신에게도 공개한다.

Sanbok Road Cafe Street

New Spot on the Block

Sanbok Road Cafe Street is near Democracy Park,
where one of the best-known landmarks in the
original city center, Chunghon Tower, is located.

It was only known among the locals but has
recently emerged as a tourist hotspot with dainty
cafes popping up on the block.

Now, this one-of-a-kind atmosphere of the Sanbok
Road area with the magnificent view of the Busan
Port is available to everyone.



부산 향토음식 13선

Top 13 Local Traditional
Foods in Busan

동래 파전

Pufferfish

생선회

Raw fish (Korean-style Sashimi)

흑염소불고기

Black Goat Bulgogi

곰장어구이

Grilled Hagfish

해물탕

Haemultang (Spicy Seafood Soup)

아귀찜

Braised Monkfish

재첩국

Jaecheopguk (Marsh Clam Soup)

낙지볶음

Nakjibokkeum (Spicy Stir-Fried Small Octopus)

밀면

Milmyeon (Cold Wheat Noodle)

돼지국밥

Dwaejigukbap (Pork Soup)

복어 요리

Pufferfish

붕어찜

Braised Crucian Carp

장어요리

Eel

• 향토음식점이란 ?

부산 향토음식 13종에 해당하는 음식을 만들면서,
5년 이상 영업한 업소 중 자체 심사기준 및 심의를 통과하여 선정된 음식점

향토음식의 종류

총 13종

1999년	2000년	2001년	2006년	2007년
생선회	곰장어요리	아구찜	밀면	돼지국밥
동래파전	복어요리	재첩국	장어요리	붕어찜
흑염소불고기	해물탕	낙지볶음		

* 근거 : 「부산의 향토음식」 연구용역자료

• Which restaurants are certified Local Traditional Restaurants?

Among the restaurants that serve one of the 13 local traditional Busan foods and have been in business for 5 years or more, we have selected the establishments that passed our review criteria and screening process.

Types of local traditional foods

13 dishes

1999	2000	2001	2006	2007
Raw fish (Korean-style Sashimi)	Grilled Hagfish	Braised Monkfish	Milmyeon (Cold Wheat Noodle)	Dwaejigukbap (Pork Soup)
Dongnae Pajeon (Green Onion Pancake)	Pufferfish	Jaechepguk (Marsh Clam Soup)	Eel	Braised Crucian Carp
Black Goat Bulgogi	Haemultang (Spicy Seafood Soup)	Nakjibokkeum (Spicy Stir-Fried Small Octopus)		

*Reference: Research Service Report, "Local Traditional Foods in Busan."

01 동래 파전 Dongnae Pajeon (Green Onion Pancake)



동래 부사(옛 부산지역 관리)가 임금에게 진상하던 음식으로 상류층에서 즐기던 음식이라고 한다. 파, 미나리, 대합, 홍합, 굴, 새우, 조갯살, 쇠고기, 달걀, 찹쌀 및 멥쌀가루 등 다양한 식재료가 사용된 독특한 재료 배합과 맛으로 명성이 높다.

This is the dish that was offered to the royal court by the Magistrate of Dongnae and enjoyed by the upper class. It is renowned for the unique flavor that combines various ingredients, including green onions, water parsley, clams, mussels, oysters, shrimp, beef, egg, sweet rice, and nonglutinous rice flour.

소문난 동래파전

Somunnan Dongnae Pajeon

동래구 금강공원로 55

55, Geumganggongwon-ro, Dongnae-gu

051-553-5464

동래할매파전

Dongnae Halmae Pajeon

동래구 명륜로94번길 43-10

43-10, Myeongnyun-ro 94beon-gil, Dongnae-gu

051-552-0792

02 생선회 Raw fish (Korean-style Sashimi)



부산의 연근해 어장은 난류와 한류가 섞이는 덕에 늘 어족 자원이 풍부하였고 강한 조류 속에 사는 물고기들은 활동량이 많아 단단한 육질을 자랑한다. 갯 잡아 올린 신선한 생선을 조리하므로 생선회의 식감이 좋고 단맛이 나는 것이 특징이다.

Due to the mixture of warm and cold currents, Busan's coastal seas have always been rich in marine resources. The fish living in rough currents have a lot of activity, resulting in their solid flesh. Busan-style raw fish is prepared from freshly caught fish, which has a pleasant texture and a slightly sweet flavor.

부산명물횃집

Busan Myeongmul Hoetjip

중구 자갈치해안로 55
55, Jagalchihaean-ro, Jung-gu
051-245-7617

신라횃집

Silla Hoetjip

수영구 민락수변로7번길 16 2~4층
2-4F, 16, Millaksubyeon-ro 7beon-gil, Suyeong-gu
051-753-2800

거북선횃집

Geobukseon Hoetjip

해운대구 달맞이길62번길 69
69, Dalmaji-gil 62beon-gil, Haeundae-gu
051-741-8850

방파제횃집

Bangpaje Hoetjip

수영구 광안해변로294번길 24
24, Gwanganhaeebyeon-ro 294beon-gil, Suyeong-gu
051-753-7325

03 흑염소불고기 Black Goat Bulgogi



금정산성 마을에서 방목된 육질이 부드럽고 냄새가 적은 암컷 흑염소를 양념하여 숯불로 구운 흑염소불고기는 다른 지역과는 다른 독특한 맛을 자랑한다. 금정산성 마을에는 120여 개의 흑염소불고기 전문식당이 영업 중이다.

Soft and odorless black goat bulgogi from grass-fed goats in Geumjeongsanseong Village is grilled over charcoal, creating a distinct flavor unique to this locality. About 120 black goat bulgogi restaurants are operating in the Geumjeongsanseong Village.

산성집

Sanseongjip

금정구 산성로 524
524, Sanseong-ro, Geumjeong-gu
051-517-5546

삼소통나무집

Samsong Tongnamujip

북구 종리로 78
78, Jungni-ro, Buk-gu
051-333-4277

현대가든

Hyeondae Garden

금정구 산성로 510
510, Sanseong-ro, Geumjeong-gu
051-517-6767

창녕집

Changnyeongjip

금정구 산성로 520
520, Sanseong-ro, Geumjeong-gu
051-517-5288

04 곶장어구이 Grilled Hagfish



6·25 전쟁 시기에 피난민들이 배고픔을 면하기 위하여 잘 먹지 않던 곶장어를 먹기 시작했고, 이후 자갈치 시장에서 요리의 모습을 갖추게 되었다. 지금은 짬뽕 곶장어, 양념구이, 소금구이, 볶음 등 다양하게 조리된 곶장어 요리가 사랑받고 있다.

During the Korean War, refugees began to eat an unfamiliar fish called "hagfish" to fill their hungry stomachs. Later, it started being offered as a dish at Jagalchi Market. Nowadays, hagfish dishes are beloved in various ways: straw-fired, seasoned and grilled, salted and grilled, and stir-fried.

기장곶장어

Gijang Kkomjangeo

기장군 기장읍 기장해안로 70
70, Gijanghaean-ro, Gijang-eup, Gijang-gun
051-721-2934

부산원조곶장어맛집 성일집

Seongiljip

중구 대교로 103
103, Daegyo-ro, Jung-gu
051-463-5888

원조산곶장어

Wonjo Sangomjangeo

수영구 수영로725번길32
32, Suyeong-ro 725beon-gil, Suyeong-gu
051-752-2596

05 해물탕 Haemultang (Spicy Seafood Soup)



신선하고 보기 좋은 갑각류와 어패류, 향신채를 넣고 고추장으로 양념하여 풍부한 국물 맛을 낸 음식으로, 바다와 인접하여 각종 해산물을 손쉽게 구할 수 있는 부산 지역의 지리적 여건에 따라 자연스럽게 사랑받아온 음식이다.

Haemultang is a rich soup made of fresh crustaceans, shellfish, and herbs and seasoned with gochujang (red pepper paste). It became a natural favorite amongst the locals with Busan's easy access to wide varieties of seafood from the shores.

정동진해물탕

Jeongdongjin Haemultang

부산진구 서면문화로 33
33, Seomyeonmunhwa-ro, Busanjin-gu
051-809-8208

06 아귀찜 Braised Monkfish



부산의 아귀찜은 신선한 생아귀와 콩나물, 천연 해물 조미료, 맛국물 등으로 다른 지역에서는 맛볼 수 없는 특징적인 맛을 가지고 있다. 고운 고춧가루를 이용하여 보기가 좋고 매운맛을 줄였으며, 생 전분을 사용해 찜에 녹아있는 영양 성분을 섭취할 수 있는 것이 특징이다.

The braised monkfish in Busan has a distinct flavor differentiated from other regions, made of fresh raw monkfish, bean sprouts, natural seafood seasoning, and flavored soup. It is characterized by the use of fine red pepper powder to reduce the spiciness while having an appetizing color. By adding starch, the nutrients in the soup are fully absorbed when eaten.

물콩식당

Mulkkong Sikdang

중구 흑교로59번길 3

3, Heukgyo-ro 59beon-gil, Jung-gu

051-257-3230

대티물콩

Daetimulkkong

사하구 낙동대로135번안길 15

15, Nakdong-daero 135beon-an-gil, Saha-gu

051-203-4425

07 재첩국 Jaecheopguk (Freshwater Clam Soup)



하룻밤동안 재첩의 불순물을 제거하고, 끓여서 껍질을 제거한 후 소금으로 간을 하는 맑은 국으로서 해장국으로 즐겨 먹는 향토 음식이다. 지금은 환경오염으로 부산의 재첩 산지인 녹산 지역의 재첩은 거의 사라지고 있는 것이 아쉽다.

Jaecheopguk is a clear soup made of freshwater clams, which are soaked overnight to remove the sand, shelled, boiled, and seasoned with salt. It is a local favorite for comforting hangovers. Unfortunately, freshwater clams are disappearing from the Noksan area of Busan, which used to be the major habitat, due to environmental pollution.

삼락하동재첩국

Samnak Hadong Jaecheopguk

사상구 낙동대로1518번길 33

33, Nakdong-daero 1518beon-gil, Sasang-gu

051-301-7200

할매재첩국

Halmae Jaecheopguk

사상구 낙동대로1530번길 20-15

20-15, Nakdong-daero 1530beon-gil, Sasang-gu

051-301-7069

08 낙지볶음 Nakjibokkeum (Spicy Stir-Fried Small Octopus)



낙지의 맛을 충분히 활용하기 위해 고운 고춧가루를 넣어 우러나오는 국물 맛이 담백하고 깨끗하여 낙지 특유의 맛을 강하게 느낄 수 있다. 새우, 조개, 멸치 등을 이용하여 만든 육수와 마늘을 많이 사용한 양념장, 필수 재료인 양파와 대파만을 이용하는 점이 특징이다.

To make full use of the flavor of small octopus, the soup is made with fine red pepper powder that is light and crisp in taste. It allows the genuine taste of octopus to come out. It is made of broth from shrimp, clams, and anchovies, seasoning with a lot of garlic, and only adds essential vegetables such as onions and green onions.

원조할매낙지

Wonjo Halmaenakji

부산진구 골드테마길 10
10, Goldtema-gil, Busanjin-gu
051-643-5037

오륙도낙지범일본점

Oryukdo Nakji Beomil Head Store

동구 정공단로 46-1
46-1 Jeonggongdan-ro, Dong-gu
051-638-1589

09 밀면 Milmyeon (Cold Wheat Noodle)



6·25 전쟁 당시 경상도 지방에서 먹었던 밀국수 냉면과 이북의 냉면이 접목되어 유래된 음식이다. 육수는 소·돼지·닭의 뼈나, 고기를 고아 이용하거나 여러 종류의 한약재, 채소류 등을 쓰기도 한다. 차갑게 먹는 면 요리로 단맛, 신맛, 매운맛을 함께 느낄 수 있다.

Milmyeon is derived from Gyeongsang-do style wheat noodles and North Korean-style naengmyeon that were incorporated during the Korean War. For the broth, beef, pork, and chicken bones and meat, various kinds of medicinal herbs, and vegetables can be added. Eaten cold, the dish showcases sweet, sour, and spicy flavors.

춘하추동

Chunhachudong

부산진구 서면문화로 48-1
48-1 Seomyeonmunhwa-ro, Busanjin-gu
051-809-8659

면채움

Myeonchaenum

금정구 금정로231번길 11
11, Geumjeong-ro 231beon-gil, Geumjeong-gu
051-513-4443

10 돼지국밥 Dwaejigukbap (Pork Soup)



6·25 전쟁 시기에 피난민이 먹을 것이 부족하여, 미군 부대에서 나온 돼지 뼈를 이용해 국밥을 만들어 먹은 것이 돼지국밥의 시작이다. 돼지 사골을 이용하여 육수를 내고 소주, 된장, 생강을 넣어 돼지 냄새를 억제하면서 독특한 맛을 낸다.

During the Korean War, refugees never had enough food. Dwaejigukbap started from salvaging soup out of pork bones from American military units. Pork bones are boiled to make broth, and soju, doenjang (soybean paste), and ginger are added to remove the pork smell and generate distinct flavors.

신창국밥

Sinchanggukbap

서구 보수대로 53
53, Bosu-daero, Seo-gu
051-244-1112

합천일류돼지국밥

Hapcheon Illyu Dwaejigukbap

사상구 광장로 34
34, Gwangjang-ro, Sasang-gu
051-317-2478

쌍둥이돼지국밥2호점

Ssangdungi Dwaejigukbap Branch No. 2

남구 유엔평화로35
35, UN pyeonghwa-ro, Nam-gu
051-759-8202

11 복어 요리 Pufferfish



부산 지역은 복어의 유통량이 풍부하여 상시 신선한 복어를 구할 수 있는 것과 제독 기술이 다른 지역에 비해 축적되어 있어, 안전하고 다양한 복어 요리가 사랑받고 있다. 복국이 대표요리로 복회, 복 튀김, 복 껍질 무침, 복찜, 복 불고기, 복 수육 등 다양한 요리를 즐길 수 있다.

Because of the abundant resource of pufferfish in Busan, fresh supplies are always available. Also, with a high level of detoxification skills accumulated here compared to other regions, safe and diverse pufferfish cuisine are popular in Busan. Bokguk (pufferfish soup) is the most famous, but a variety of dishes such as raw fish (Korean-style sashimi), fried pufferfish, seasoned pufferfish skin, braised pufferfish, pufferfish bulgogi, and steamed pufferfish are also enjoyed widely.

초원복국

Chowonbokguk

남구 황령대로492번길 30
30, Hwangnyeong-daero,
492beon-gil, Nam-gu
051-628-3935

가마솥생복집

Gamasot Saengbokjip

기장군 기장읍 차성로 327-2
327-2, Chaseong-ro,
Gijang-eup, Gijang-gun
051-722-2995

금수복국

Geumsubokguk

해운대구 중동1로43번길 23
23, Jungdong 1-ro
43beon-gil, Haeundae-gu
051-742-3600

원조할매복국

Wonjo Haelmae Bokguk

해운대구 달맞이길62번길 1
1, Dalmaji-gil 62beon-gil,
Haeundae-gu
051-742-2790

덕천복집

Deokcheon Bokjip

북구 기차로 41-2
41-2, Gichal-ro, Buk-gu
051-334-5454

일광대복

Ilgwangdaebok

기장군 일광면 이화로 3
3, Ihwa-ro, Ilgwang-myeon, Gijang-gun
051-721-1561

동대복국

Dongdaebokguk

서구 대신공원로 14-8
14-8, Daeshingongwon-ro, Seo-gu
051-246-2448

12 붕어찜 Braised Crucian Carp



붕어는 단백질과 철분이 많아 빈혈에 좋으며, 보양식으로 사랑받아 왔다. 부산은 낙동강 하구를 끼고 있고 저수지가 많아 오래전부터 붕어찜을 즐겨왔으나, 낙동강에서 어로 행위가 줄어들고 오륜 저수지가 수원이자 되며 붕어 공급이 어려워져 보기 드문 음식이 되어가고 있다.

Beloved as a nutritional food in Korea for ages, the crucian carp is high in protein and iron, which is good for anemia. Located at the mouth of the Nakdong River, Busan locals have long been enjoying braised crucian carp with many reservoirs that have provided a rich supply of fish. However, as fishing in the Nakdong River decreased and the supply from the Oryun reservoir is relatively low, crucian carp dishes are becoming increasingly rare to find.

민물가든

Minmul Garden

강서구 둔치중앙길 5

5, Dunchijungang-gil, Gangseo-gu

051-971-8428

13 장어요리 Eel



부산의 기장지역은 붕장어의 대표적인 산지로 붕장어요리 전문점들이 밀집해 있기도 하다. 연중 맛의 차이가 크게 없어 꾸준히 사랑받는 음식으로 대부분 회나 구이로 먹으며, 뼈는 튀겨서 안주로 즐기고 머리와 내장은 국물의 재료가 된다.

The Gijang area of Busan is the main production center of conger eel. Many specialty restaurants are also located in this region. Since there is not much difference in taste throughout the year, eel dishes are always in demand. Most of them are eaten as raw fish or grilled. The bones are fried and enjoyed as snacks, and the head and intestines become ingredients for soup.

오양수산장어구이

Oyangsusan Jangeogui

기장군 기장읍 기장해안로 548-3

548-3, Gijanghaean-ro, Gijang-eup, Gijang-gun

051-721-0074

황금어장

Hwanggeumoejang

수영구 광안해변로 321(2-3층)

#2-3, 321, Gwanhaebyeon-ro, Suyeong-gu

051-751-9285

구별 목차

강서구

1966정원 1966 Jungwon	60	명지첫집 Myeongjicheotjip	84	앙탄 Angtan	194
만드리곤드레밥 Mandeuri Gondeurebap	95	방코 BANCO	63	칸웨이 Can Wei	171
만호갈미샤브샤브 Manho Galmi Shabu-shabu	37	브리타니 Brittany	214		

금정구

마파람 해물찜 해물탕 구서본점 Maparam Haemuljjim Haemultang Guseo Main Branch	30	배비장보쌈 구서점 Baebijang Bossam Guseo Branch	97	큐제 QG	226
면채음 Myeonchaenum	129	보리종파티세리 본점 Borison Patisserie Main Branch	211	톤쇼우 부산대점 Tonshou PNU Branch	159
모모스커피 Momios Coffee	209	스시심 타카이 Sushi Sim Takai	151	포맨티코 Phomantico	180
		이흥용과자점 부산대점 Lee Heung-yong Bakery PSU Branch	221		

기장군

미청식당 Micheong Sikdang	38	아데초이 A'de Choi	216	장안집 Janganjip	108
브레이크인 커피 Break in Coffee	213	웨이브온 커피 Waveon Coffee	220	칠암사계 Chiramsagye	224
쉰 Shun	149	일미아구찜 Ilmi Agujjim	52		

남구

광명집 Gwangmyeongjip	40	부산약콩밀면 Busak Yakkong Milmyeon	130	초원복국 Chowonbokguk	33
교토돈부리본점 Kyoto Donburi Main Branch	142	브레드 365 Bread 365	212	합천국밥집 Hapcheon Gukbapjip	125
궁중해물탕 조씨집 Gungjung Haemultang Jossjip	34	쌍둥이돼지국밥 Ssangdungi Dwaejigukbap	121	호포갈비 문현점 Hopogalbi Munhyeon Branch	203
김유순대구뽕찜 Kim Yu-sun Daegu Ppoljjim	42	오륙도 가원 Gawon(Oryukdo Island)	196		
대연밀면 Daeyeon Milmyeon	128	옹호할매팔방수단팔죽 Yongho Halmae Patbingsu Danpatjuk	219		

동구

60년 전통 할매국밥 Halmae Gukbap	116	범일빈대떡 Bomil Bindaeddeok	98	우리돼지국밥 Uri Dwaejigukbap	123
88돼지갈비 88 Dwaejigalbi	188	산동완탕교자관 Sandong Wantang Gyojagwan	168	초량1941 Choryang 1941	222
명란브랜드연구소 Myeongnan Brand Laboratory	62	오륙도 낙지 범일본점 Oryukdo Nakji Beomil Main Branch	50	초량온당 Choryang Ondang	223
백산키친 Baeksan Kitchen	146	오스테리아비비 Osteria Vivi	69	홍성방 Hongseongbang	173

동래구

금강만두 Geumgang Mandu	90	본 고갈비 Bon Gogalbi	100	조광심민속왕순대 Cho Gwangsim Minsok Wangsundae	87
동래할매파전 Dongnae Halmae Pajeon	78	빌라 빌레쿨라 Villa Villekulla	215	초록담미역국 Chorokdam Miyeokguk	109
몽똥 Mongtteul	85	소문난 원조 조방낙지 Somunnae Wonjo Jobangnakji	48	타이빈 Thai Bin	182
박해윤 통영 해물밥상 Park Hae-yun Tongyeong Bapsang	80	원조고리곰집 Wonjo Kkorigomjip	81		

부산진구

굿모닝홍콩 Good Morning Hong Kong	164	삼성밀면 Samseong Milmyeon	131	장어촌 Jangeochon	200
나탄약선요리 Natan Yakseonyori	91	소수인 Sosuin	148	커피스가모 인 서면 Coffee Sugamo in Seomyeon	225
반핀 Banpin	165	야스마루 Yasumaru	152		
버거샵 Burger Shop	64	원조할매집 Wonjo Halmaejip	51		
사미헌 Samihun	193	음주양식당 오스테리아 어부 Osteria Aboo	70		

북구

남촌 Namchon	190	장수장꼬리곰탕 Jangsujang Kkorigomtang	86		
---------------	-----	------------------------------------	----	--	--

사장구

맹여사육전육회 Maengyeosa Yukjeon Yukhoe	96	이가네 칼국수 Lee Family's Kalguksu	107	합천일류돼지국밥 Hapcheon Illyu Dwaejigukbap	126
삼락하동재첩국 Samnak Hadong Jaecheopguk	111	파니니브런치 Panini Brunch	227	해물왕창칼국수 Haemul Wangchang Kalguksu	114
오대양횃집 Odaeyang Hoetjip	49	할매재첩국 Halmae Jaecheopguk	113		

사하구

대티물골 Daetimulkkong	36	수향밥상 Suhyang Bapsang	115	하기연진주냉면 Ha Gi-yeon Jinju Naengmyeon	110
동원장수춘하단점 Dongwon Jangsuchon Hadan Branch	83	영진식당 Yeongjin Sikdang	122		
복성반점 Bokseong Banjeom	166	정짓간 Jeongjitgan	124		

서구

몽실종가돼지국밥 Mongsil Jongga Dwaejigukbap	117	옛날오막집 Yennal Omakjip	195	편의방 Pyeonuibang	172
신창국밥 Sinchang Gukbap	120	원조 18번 완당 Wonjo 18beon Wandang	153		

수영구

고옥 Go-ok	140	동경밥상 Donggyeongbapsang	145	킹콩스시 King Kong Sushi	157
국이네낙지볶음 Gugine Nakjibokkeum	41	베지나랑 Vegenarang	99	할매재첩국 Halmae Jaecheopguk	112
까치횃집 Kkachi Hoetjip	35	신라횃집 Silla Hoetjip	31	홍옥당 Hongokdang	229
노논바다 Noneun Bada	144	우성삼계탕 Useong Samgyetang	105	황해도 본점 Hwanghaedo Main Branch	79
다리집 Darijip	92	우토피아 Wootopia	198		

연제구

국제밀면본점 Gukje Milmyeon Main Branch	127	디저트시네마 Dessert Cinema	208		
글라스 앤 보틀 Glass and Bottle	141	수복돼지국밥 Subok Dwaejigukbap	119		

영도구

그라치에 Grazie	61	삼형제오리 Samhyeongje Ori	169	왔다식당 Wakda Sikdang	104
도날드즉석떡볶이 Donald Tteokbokki	93	석화정 Seokhwajeong	103	제주복국 Jeju Bokguk	53
목장원 Mokjangwon	191	에테르 Aether	217	청해수산 Cheonghae Susan	32
부흥식당 Buheung Sikdang	47	영도우 Young Dough	68	피아크 카페 앤 베이커리 P. Ark Cafe and Bakery	228

중구

가미가식당 Gamiga Sikdang	89	부광돼지국밥 Bugwang Dwaejigukbap	118	원조 바다집 Wonjo Badajip	45
가야밀면 Gaya Milmyeon	132	부산명물횃집 Busan Myeongmul Hoetjip	46	이가네 떡볶이 Lee Family's Tteokbokki	106
김해식당 Gimhae Sikdang	43	부산족발 Busan Jokbal	102	이재모피자 Lee Jae-mo Pizza	71
돌솔밥집 Dolsotbapjip	94	삼송초밥 Samsong Chobap	147	이정태 본참치 Lee Jeong-tae Bonchamchi	154
물콩식당 Mulkkong Sikdang	39	석기시대 Seokgisidae	170	중앙모밀 Jungang Momil	156
물레방아 즉석구이 Mullebanga Jeukseokgui	192	스톤스트릿 Stone Street	67	할매집회국수 Halamejip Hoeguksu	88
바우노바 Baunova	210	원산면옥 1953 Wonsanmyeonok 1953	82	화국반점 Hwaguk Banjeom	174

해운대구

거대갈비 Geodae Galbi	189	쉐프리 Chef Lee	66	젠스시 Zen Sushi	155
나가하마 만게츠 Nagahama Mangetsu	143	스시미르네 Sushi Mireune	150	타이가텐푸라 Taiga Tempura	158
동백섬횃집 Dongbaekseom Hoejip	44	어밤부 A bamboo	181	풍원장 고기정찬 Pungwonjang Gogijeongchan	201
버거인뉴욕 Burger in New York	65	올드머그 Old Mug	218	해운대 암소갈비집 Haeundae Rib Barbecue Restaurant	202
부다면옥 Budamyeonok	101	우봉 Ubong	197		
부우사안 Busan	167	육화목 소고기 Yughwamog	199		



발행

| 부산광역시 보건위생과 |
(47545) 부산광역시 연제구 중앙대로 1001(연산동)

publisher

| Department of Health Hygiene, Busan metropolitan city |
1001, Jungangdaero, Yeonje-Gu, Busan, Korea 47545

디자인

주식회사 디자인 쿠키

Design

Design Cookie. Co.,

- 본 책자에 수록된 내용은 2022년 12월을 기준으로 작성되었습니다.
 - 각 업소의 운영사정에 따라 메뉴, 가격, 영업시간 등의 변경이 있을 수 있습니다.
 - 각 업소의 운영환경에 의한 휴·폐업이 있을 수 있습니다.
 - 본 책자에 기재된 정보는 평일을 기준으로 작성되었으며, 메뉴와 영업시간 등은 주말과 차이가 있을 수 있습니다.
-
- The contents in this booklet were compiled in December 2022.
 - The menu, prices, and opening hours at each establishment are subject to change.
 - Temporary and permanent closures of businesses may occur due to their operating environment.
 - Please note that the information listed in this booklet applies to weekday services by default, and menu and operating hours may vary on weekends.



WORLD EXPO 2030 BUSAN, KOREA

*BUSAN
is Ready!*

