



2026

Taste of Busan

부산맛

釜山味道
釜山の味



BUSAN
METROPOLITAN CITY



请确认二维码



QRコードを確認してください



釜山allang 二维码 / 釜山オルレン QRコード

- 本手册内容以2025年12月为基准编写。
- 菜单、价格、营业时间等可能根据各商家的经营情况有所调整。
- 根据各商家的经营环境,可能休息或停业。
- 本手册内容以工作日为准制定,菜单、营业时间等可能与周末有所差异。

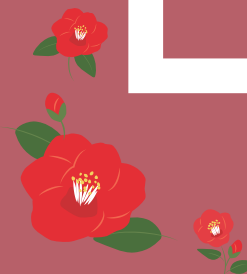
- 本冊子に収録されている内容は、2025年12月を基準に作成されました。
- 各店の運営事情によりメニュー、価格、営業時間など変更になる場合があります。
- 各店の運営環境により、休・廃業する場合があります。
- 本書に記載されている情報は平日を基準に作成されており、週末はメニューや営業時間などが異なる場合があります。



2026

Taste of Busan

부산이



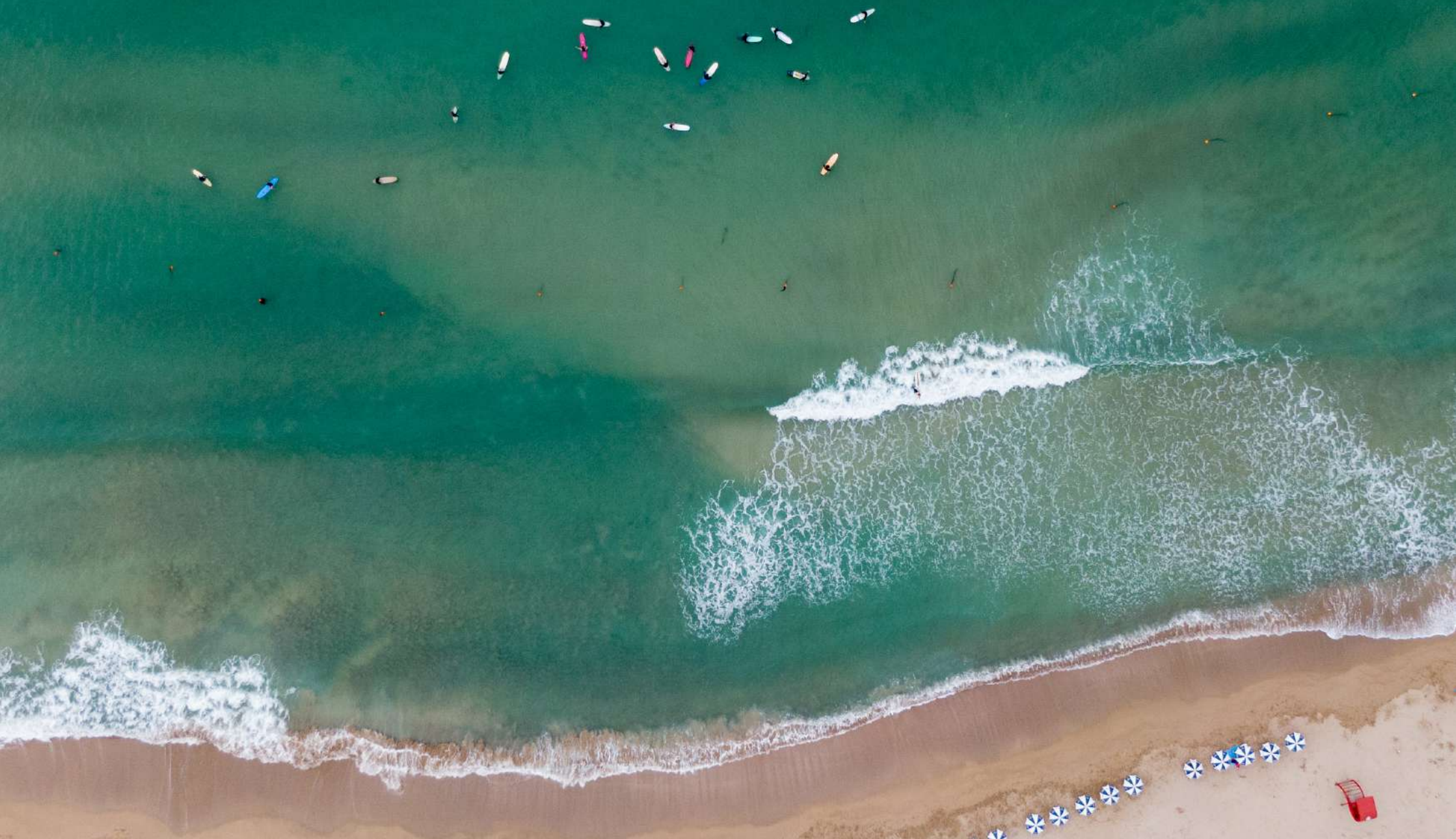
釜山の味
釜山味道



BUSAN
METROPOLITAN CITY

釜山市认证的釜山代表性美食指南
釜山市が認める釜山を代表する美食ガイド

釜山味道 釜山の味





韩国美食之都

大韓民国の美食都市

釜山

传统的味道和新的味道并存，
邂逅大海、江川和山野的味道。
为了享受美食，吸引国内外游客
远道而来的韩国的美食之都。
这里是韩国的美食之都釜山。

長年愛される伝統の味と新しい味が共存し、
海と川、山と野原、すべての味に出会えるところ。
国内外から多くの人々が
美味しいものを共に楽しむために訪れる都市
ここは大韓民国の美食都市、釜山です。



釜山味道是？ 釜山の味は？

为了弘扬釜山美食之都品牌
由釜山市每年评选和发行的
釜山市官方美食指南。
以顾客为中心的评选标准和苛刻的审核流程，
成为釜山的代表性美食品牌。

美食の都市、釜山というブランドを確立するため
釜山市が毎年選定し発刊する
釜山市の公式美食ガイド。
利用者中心の選定基準と厳しい審査を通過した
釜山を代表する美食ブランドです。

2026年 釜山优秀食品

2026 釜山优秀食品

**(주)늘푸른바다
고래사어묵**

동사어묵, 치즈어묵,
고래사어묵(매우), 크림맛
고래사어묵(중량)

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

어묵

(주)덕화푸드

그대 그대만 먹지,
살고자해서 맛 떠나먹은 편지,
억울 편지,
억울 편지

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

경향
린젓

**(주)오복식품
(주)오복F&C**

오복초 맛,
오복 유니,
유니 고추장

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

가
간
장

석하(주)

호스탕만두(해물),호스탕다식
해물만두(다식)

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

다
시
떡

구포연합식품

구포불고기

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

구포
불고기
구수

(주)케이앤비즈

2216 달도리떡 (달),
2216 달도리떡 (아주)

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

달
도
리
떡

(주)이대명과

만공맛 전병, 삼발 전병,
깨야공맛 전병, 님타네발 전병,
외소야공맛 전병, 외산발 전병

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

전
병

(주)효성어묵

오징어묵(다식),어묵,
매콤어묵,
치즈어묵

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

어
묵

**(주)켄츠베이커리
제2공장**

해바라기 신질타맛
해바라기 타맛

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

스
낵

모모스커피(주)

모모스커피 부산 드립백

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

커피

(주)남광식품

넙장 훈장,
죽말 재래김

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

넙
장
김

(주)승인식품

원수의 전통명상이
만든 참기름,
천년의 전통명상이
만든 들기름

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

기
름

대경에프앤비(주)

술만 맛의 편지, 파먹은 맛의 편지,
파먹은 맛의 편지, 술만 맛의 편지

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

경
태
자

**(주)부산고등어
사업단**

부산맛고등어

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

부
산
맛
고
등
어

삼진식품(주)

오밀기, 경향부침, 동천사어묵,
해물어묵, 육식어묵

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

삼
진
어
묵

미누재푸드

우유달걀잼

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

양
갱

(주)부광F&G

바다참살 고등어살

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

고
등
어

세화씨푸드(주)

달래김 전병,
장래김 전병

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

김
스
낵

신양촌식품(주)

연(유)

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

요
거
트
린

(주)갈비구판장

비빔갈비, 비빔갈비

우수
BEST FOOD IN BUSAN
식품

사
미
현
LA갈비
갈비탕





釜山优秀食品

美食之都釜山，每年都会对本地生产的食品，通过对体系化管理、卫生、新鲜度、技术、味道等进行严格且严谨的评审，实施由釜山广域市市长名义授予的“釜山优秀食品认证制度”。

如此获选的釜山优秀食品，是釜山广域市值得信赖的食品，也是釜山作为美食之都的又一有力证明。

釜山優秀食品

グルメ都市・釜山では、毎年地域内で生産される食品を対象に、体系的な管理、衛生面、新鮮さ、技術、味などに関する厳格かつ厳しい審査を行い、釜山広域市長が認定する釜山優秀食品認証制度を実施している。

こうして選定された釜山優秀食品は、釜山広域市が保証する信頼できる食品であり、釜山がグルメ都市であることを示すもう一つの証である。

B.FOOD 菜谱 第三季

釜山优秀食品, 化身为料理

以釜山优秀食品为原料,
开发参与各种试吃活动中的手拿小食,
以及可用于正餐、便当等
餐前小食为主的第三期B-FOOD,
是将釜山开发的食品升级为料理,
旨在通过釜山优秀食品与B-FOOD的持续合作,
开发出可作为代表釜山的旅游商品的料理。

B-FOOD レシピ シーズン3

釜山の優秀食品が 一皿の料理へ

釜山優秀食品を食材として活用し
各種試食イベントで提供しやすいフィンガーフードや
コース料理、お弁当に取り入れやすい
アミューズ・ブーシュを中心に開発された「B-FOOD」第3弾は、
釜山で生まれた優秀な食品を、料理のレベルへと高めるために
釜山優秀食品とB-FOODの継続的なコラボレーションを通じて、
釜山を代表する観光コンテンツとなる料理の開発を目指しています。

菜谱开发团队 レシピ開発チーム

朴尚贤

美食专栏作家

パク・サンヒョン

食コラムニスト

朴基燮

主厨“小空间”

郑志勇

主厨 大同大学餐饮&甜点创业系
系主任

严贤珠

主厨 “Restaurant Ambiance”

パク・ギソブ

シェフ「ソゴンガン」

チョン・ジヨン

シェフ/大同大学 外食&デザート
創業科学科長

オム・ヒョンジュ

シェフ「レストラン・アンピア
ンス」

金润慧

主厨“辣辣馆”

郑容旭

主厨 “Osteria Aboo”

金成镇

甜点师, “Kurumi糕点店”代表

キム・ユンヘ

シェフ「ララ館」

チョン・ヨンウク

シェフ「オステリア漁夫」

キム・ソンジン

パティシエ「クルミ菓子店」代表

金正熙

甜点师, “小空间”

文润镐

“PARTY BEEN”代表

キム・ジョンヒ

パティシエ「ソゴンガン」

ムン・ユンホ

「パーティピン」代表

意式茄丁酱小食

with五福白大酱 & 辣椒酱挞壳

意式茄丁酱小食

| 材料 |

茄子 300g
洋葱 100g
芹菜 100g
EVOO 1oz
松子 20g
刺山柑 30g
食用油 1000cc
番茄糊 20g
白糖 40g
白葡萄酒醋 80g
香草/食用花 3g
盐 适量
布拉塔奶酪 120g
辣椒酱挞壳 适量

※ EVOO:特级初榨橄榄油

| 烹饪方法 |

1. 将茄子切成10mm大小的小块。
2. 将洋葱和芹菜切成5mm细碎末。
3. 将食用油加热至160度左右,放入茄子炸至呈金黄色。将炸好的茄子放在厨房纸巾上沥油。
4. 在另一个锅中倒入少许特级初榨橄榄油,用中小火慢慢翻炒洋葱和芹菜。
5. 待洋葱和芹菜变透明且变软后,加入松子一起翻炒。
6. 然后放入炸好的茄子、刺山柑和番茄泥,用中小火煮约15-20分钟,直到汤汁几乎收干。
7. 关火,放入切碎的罗勒,用盐调味。
8. 用筛网过滤一次,沥去油脂,放凉后冷藏保存。
9. 最后,在五福辣椒酱挞壳上放上布拉塔奶酪,再放上意式茄丁酱、香草和食用花,滴上几滴特级初榨橄榄油即可。

五福白大酱 & 辣椒酱挞壳

| 材料 |

五福白大酱 10g
五福辣椒酱 10g
水 40g
精制黄油 20g
蛋黄 15g
白糖 10g
盐 3g
高筋面粉 150g

| 烹饪方法 |

1. 将两种材料中的一种与除高筋面粉以外的其余材料充分混合。
2. 加入高筋面粉,揉成面团,盖上保鲜膜静置约1小时。
3. 在面团上轻轻撒上手粉,用擀面杖擀薄后,用圆形模具切成适合挞壳的大小。
4. 在挞模前后均匀涂抹一层薄薄的精制黄油,贴入切好的面团,叠上另一个挞模用力按压。
5. 请准备约3个面团叠在一起。
6. 放入预热至150度的烤箱中烘烤约35分钟。
(可根据颜色和烘烤状态调整时间。)



三进鱼糕塔可

丨 材料 丨

蛋黄酱 100g	紫苏油 90g	胡椒 少许
洋葱碎 30g	蛋黄 1个	鱼糕软肉 适量
生菜 50g	青柠汁 20g	布里克薄饼 适量
白糖 10g	蒜泥 20g	山萝卜、香菜、小菊 少许
柠檬汁 10g	盐 少许	细香葱 适量

丨 烹饪方法 丨

1. 将酥皮纸剪成塔可的大小。
2. 将鱼糕鱼浆放在酥皮纸上, 留出边缘1厘米的空隙填满。
3. 放入预热至160度的油中炸约40秒定型。
4. 炸好的塔可中填入洋葱生菜酱。
5. 撒上准备好的细香葱。
6. 最后挤上紫苏蛋黄酱, 点缀上山萝卜、香菜、小菊等即可。



カポナータ ストゥッツィキーノ

with オボク白みそ&コチュジャンのタルトレット

カポナータ ストゥッツィキーノ

材料

なす 300g
玉ねぎ 100g
セロリ 100g
EXオリーブオイル 1oz
松の実 20g
ケッパー 30g
食用油 1000cc
トマトペースト 20g
砂糖 40g
白ワインビネガー 80g
ハーブ/エディブルフラワー 3g
塩 適量
ブッラータチーズ 120g
コチュジャンのタルトレット 適量

※ EVオリーブオイル :
エクストラバージンオリーブオイル

調理方法

- なすは約10mm角に切る。
- 玉ねぎとセロリは約5mm角に小さく切る。
- 食用油を約160°Cに熱し、なすを入れてこんがり色づくまで揚げる。揚げたらキッチンペーパーに取り、油を切る。
- 別のフライパンにEXオリーブオイルを少量入れ、玉ねぎとセロリを中弱火でじっくり炒める。
- 玉ねぎとセロリが透き通ってしんなりしたら、松の実を加えてさらに炒める。
- 揚げたなす、ケッパー、ソースを加え、中弱火で15〜20分ほど、汁気がほとんどなくなるまで煮詰める。
- 火を止め、細かく刻んだバジルを加え、塩で味を調える。
- いったんバットにあげて余分な油を切り、冷ましたあと冷蔵庫で保管する。
- 仕上げに、オボクコチュジャンのタルトレットにブッラータチーズをのせ、カポナータ、ハーブ、エディブルフラワーを飾り、EXオリーブオイルを数滴たらして仕上げる。

オボク白みそ&コチュジャンのタルトレット

材料

オボク白みそ 10g
オボクコチュジャン 10g
水 40g
澄ましバター 20g
卵黄 15g
砂糖 10g
塩 3g
強力粉 150g

調理方法

- 白みそ、またはコチュジャンのいずれか一方を、強力粉以外の材料とよく混ぜ合わせる。
- 強力粉を加えて生地をまとめ、ラップをして約1時間休ませる。
- 生地の表面に軽く打ち粉をし、めん棒で薄くのばして、丸型でタルトレット型の大きさに抜く。
- タルトレット型の表裏に澄ましバターを薄く塗り、抜いた生地をのせ、もう一つの型を重ねてしっかり押さえる。
- この工程を繰り返し、生地を約3枚重ねて用意する。
- 150°Cに予熱したオーブンで約35分焼く。
(焼き色や火の通りを見ながら時間を調整する。)

サムジンオムクのタコス

材料

マヨネーズ 100g
玉ねぎ(みじん切り) 30g
レタス 50g
砂糖 10g
レモン汁 10g
えごまオイル 90g
卵黄 1個分
ライム汁 20g
おろしにんにく 20g
塩 少々
こしょう 少々
オムク用すり身 適量
ブリックペーパー 適量
チャービル・コリアンダー・小菊 各少々
チャイブ 適量

調理方法

- ブリックペーパーをタコスの大きさに切る。
- ブリックペーパーの上にオムク用すり身をのせ、縁を約1cm残して広げる。
- 160°Cに熱した油で約40秒揚げ、形を整える。
- 揚げたタコスに、玉ねぎレタスソースを詰める。
- 仕上げにチャイブを散らす。
- 最後にえごまマヨネーズをのせ、チャービル、コリアンダー、小菊を飾り仕上げる。



Taste of Busan

2026 釜山 味道

釜山の味

BUSAN
METROPOLITAN CITY

index



人气菜品
人気メニュー



地址
住所



咨询
お問い合わせ



营业时间
営業時間



停车设施
駐車可能



釜山乡土美食
釜山郷土料理



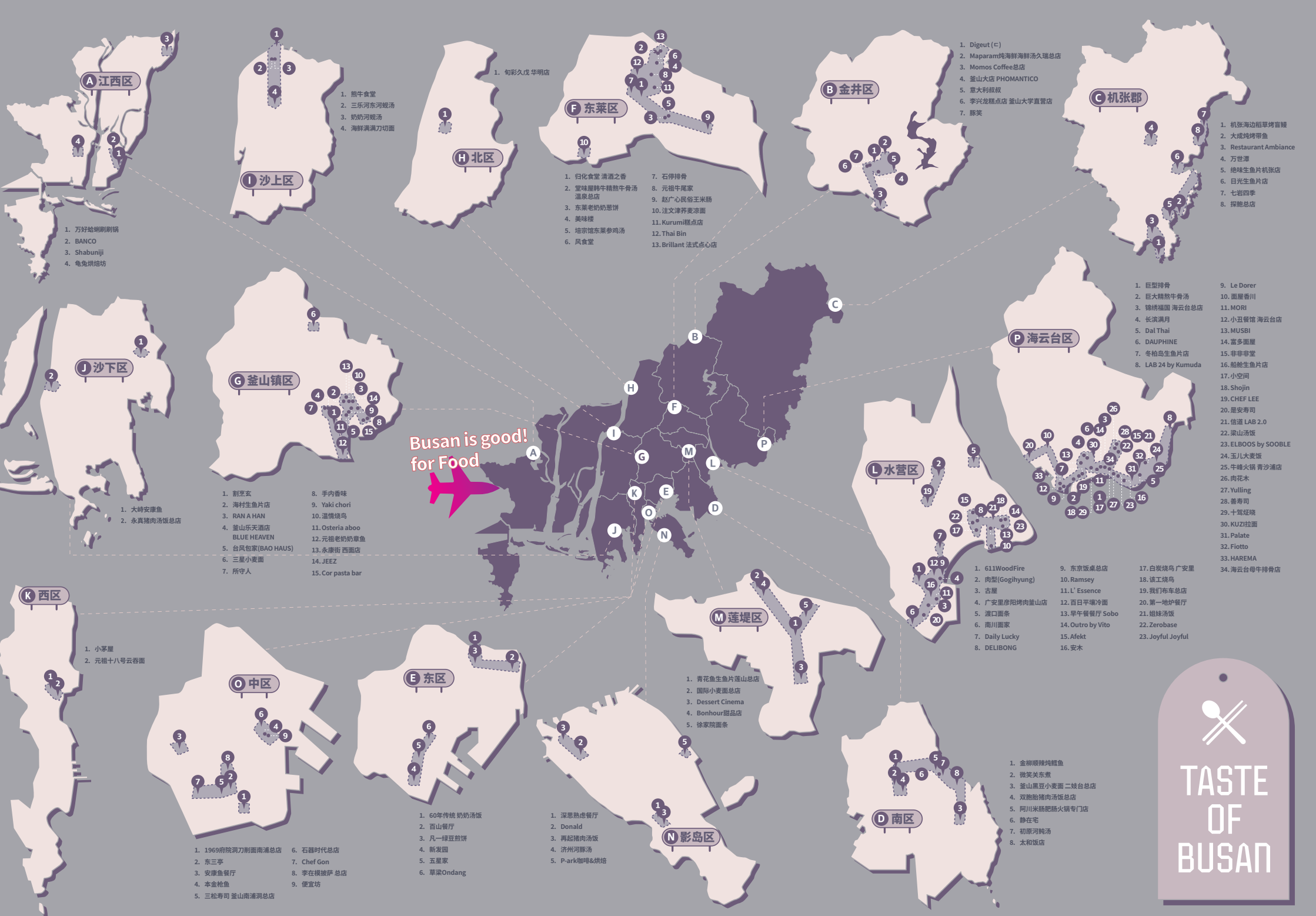
可打包外带
テイクアウト可能



外语菜单
外国語のメニュー

目录 目次

32	江西区 江西区	160	沙下区 沙下区
42	金井区 金井区	168	西区 西区
56	机张郡 機張郡	176	水营区 水營区
70	南区 南区	208	莲堤区 蓮堤区
86	东区 東区	220	影岛区 影島区
98	东莱区 東萊区	232	中区 中区
118	釜山镇区 釜山鎮区	248	海云台区 海雲台区
140	北区 北区	290	附录 付録
150	沙上区 沙上区		



Busan is good!
for Food



TASTE OF
BUSAN

A 江西区

1. 万好蛤蜊刺身
2. BANCO
3. Shabuniji
4. 龟兔烘焙坊

I 沙上区

1. 熊牛食堂
2. 三乐河东河蛸汤
3. 奶奶河蛸汤
4. 海鲜满满刀切面

H 北区

1. 旬彩久茂 华明店

F 东莱区

1. 归化食堂 清酒之香
2. 堂味屋韩牛精熬牛骨汤 温泉总店
3. 东莱老奶奶葱饼
4. 美味楼
5. 培宗馆东莱参鸡汤
6. 凤食堂
7. 石停排骨
8. 元祖牛尾家
9. 赵广心民俗玉米肠
10. 注文津荞麦凉面
11. Kurumi糕点店
12. Thai Bin
13. Brillant 法式点心店

B 金井区

1. Digeut (-)
2. Maparam炖海鲜海鲜久福总店
3. Momos Coffee总店
4. 釜山大店 PHOMANTICO
5. 意大利叔叔
6. 李兴龙糕点店 釜山大学直营店
7. 豚笑

C 机张郡

1. 机张海边稻草烤鱼
2. 大成炖带鱼
3. Restaurant Ambiance
4. 万世潭
5. 绝味生鱼片机张店
6. 日光生鱼片店
7. 七岩四季
8. 探趣总店

J 沙下区

1. 大崎安康鱼
2. 永真猪肉汤饭总店

G 釜山镇区

1. 割烹玄
2. 海村生鱼片店
3. RAN A HAN
4. 釜山乐天酒店 BLUE HEAVEN
5. 台风包家(BAO HAUS)
6. 三星小麦面
7. 所守人
8. 手内香味
9. Yaki chori
10. 温情烧鸟
11. Osteria aboo
12. 元祖老奶奶鱼
13. 永康街 西面店
14. JEEZ
15. Cor pasta bar

Busan is good!
for Food



P 海云台区

1. 巨型排骨
2. 巨大精熬牛骨汤
3. 锦绣福国 海云台总店
4. 长滨满月
5. Dal Thai
6. DAUPHINE
7. 冬柏岛生鱼片店
8. LAB 24 by Kumuda
9. Le Dorer
10. 面屋香川
11. MORI
12. 小丑餐馆 海云台店
13. MUSBI
14. 富多面屋
15. 非非非堂
16. 船舱生鱼片店
17. 小空间
18. Shojin
19. CHEF LEE
20. 星安寿司
21. 信道 LAB 2.0
22. 梁山汤饭
23. ELBOOS by SOOBLE
24. 玉儿大麦饭
25. 牛蛙火锅 青沙浦店
26. 肉花木
27. Yulling
28. 善寿司
29. 十登窑烧
30. KUZ拉面
31. Palate
32. Fiotto
33. HAREMA
34. 海云台母牛排骨店

L 水营区

1. G11WoodFire
2. 肉型(Gogihyung)
3. 古屋
4. 广安里彦阳烤肉釜山店
5. 渡口面条
6. 南川面家
7. Daily Lucky
8. DELIBONG
9. 东京饭桌总店
10. Ramsey
11. L' Essence
12. 百日平冷面
13. 早午餐餐厅 Sobo
14. Outro by Vito
15. Afekt
16. 安木
17. 白夷烧鸟 广安里
18. 该工烧鸟
19. 我们布车总店
20. 第一地炉餐厅
21. 姐妹汤饭
22. Zerobase
23. Joyful Joyful

K 西区

1. 小茅屋
2. 元祖十八号云吞面

O 中区

1. 1969病院洞刀削面南浦总店
2. 东三亭
3. 安康鱼餐厅
4. 本金枪鱼
5. 三松寿司 釜山南浦洞总店
6. 石蒜时代总店
7. Chef Gon
8. 李在模披萨 总店
9. 便宜坊

E 东区

1. 60年传统 奶汤饭
2. 百山餐厅
3. 凡一绿豆煎饼
4. 新发园
5. 五星家
6. 草梁Ondang

M 莲堤区

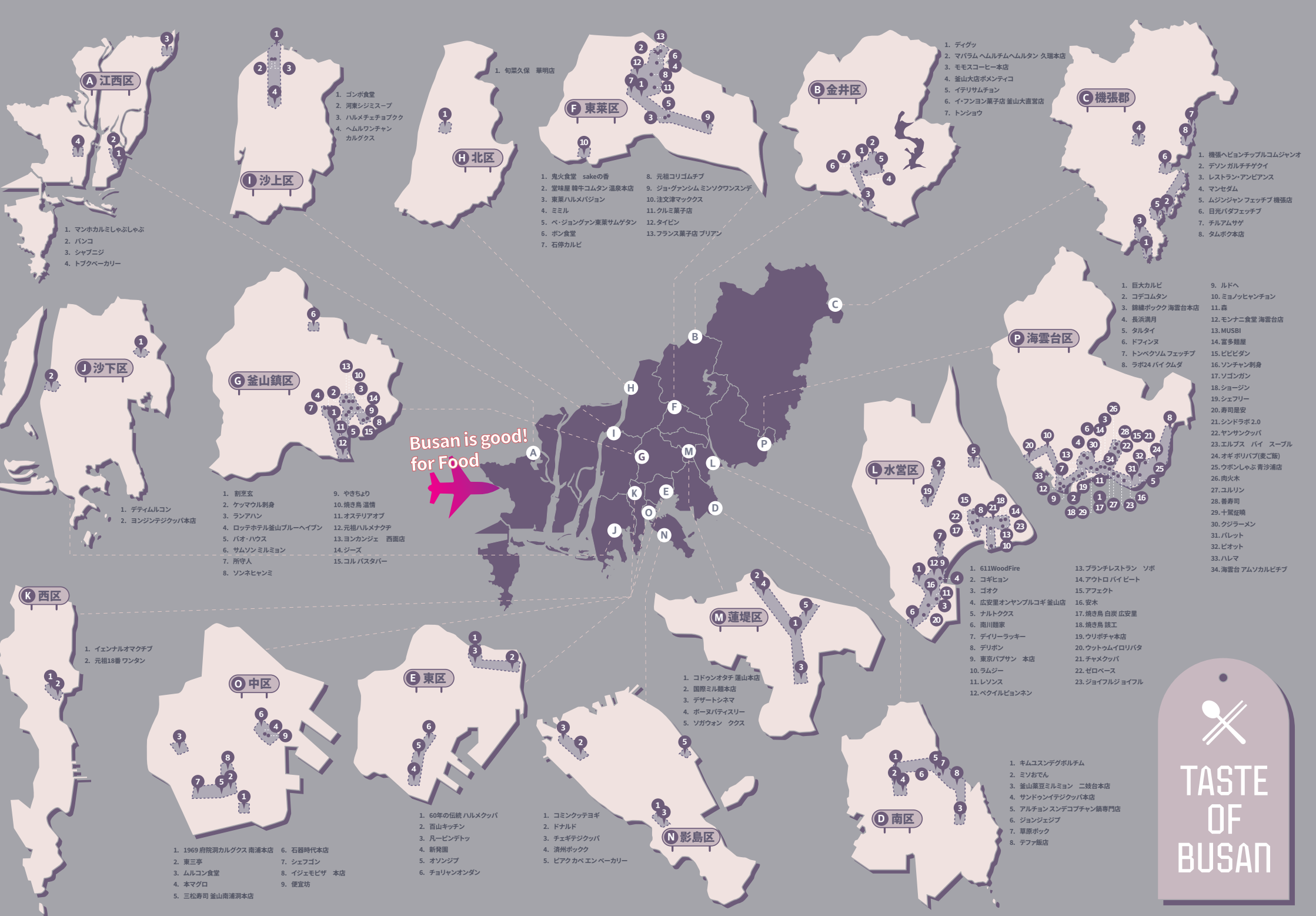
1. 青花鱼生鱼片莲山总店
2. 国际小麦面总店
3. Dessert Cinema
4. Bonhour甜品店
5. 徐家院面条

N 影岛区

1. 深熟熟虑餐厅
2. Donald
3. 再起猪肉汤饭
4. 济州河豚汤
5. P-ark咖啡&烘焙

D 南区

1. 金柳顺辣炖鳀鱼
2. 微笑关东煮
3. 釜山黑豆小麦面二岐台总店
4. 双胞胎猪肉汤饭总店
5. 阿川米肠肥肠火锅专门店
6. 静在宅
7. 初原河豚汤
8. 太和饭店



Busan is good!
for Food



TASTE OF BUSAN

- A 江西区**
1. マンホカルミシャぶしやぶ
 2. パンコ
 3. シャブニジ
 4. トブクペーカリー

- I 沙上区**
1. ゴンボ食堂
 2. 河東シジミスープ
 3. ハルメチエチョブク
 4. ヘルムワンチャン カルグクス

- H 北区**
1. 旬菜久保 華明店

- F 東萊区**
1. 鬼火食堂 sakeの香
 2. 堂味屋 韓牛コムタン 温泉本店
 3. 東萊ハルメバジジョン
 4. ミミル
 5. ベ・ジョンゲン東萊サムゲタン
 6. ボン食堂
 7. 石停カルビ
 8. 元祖コリゴムチブ
 9. ジョ・ガンシム ミンソクワンスンデ
 10. 注文マククス
 11. クルミ菓子店
 12. タイピン
 13. フランス菓子店 プリアン

- B 金井区**
1. デイグ
 2. マバラム ヘルムチムヘルムタン 久瑞本店
 3. モモスコーヒー本店
 4. 釜山大店ポメンティコ
 5. イテリサムチョン
 6. イ・フンヨン菓子店 釜山大直営店
 7. トンショウ

- C 機張郡**
1. 機張ヘビョンチップルコムジャンオ
 2. デソングガルチゲグワイ
 3. レストラン・アンビアン
 4. マンセダム
 5. ムジンジャンフエッチブ 機張店
 6. 日光バダフエッチブ
 7. チルナムサゲ
 8. タムボク本店

- J 沙下区**
1. デティムルコン
 2. ヨンジンテジクッパ本店

- G 釜山鎮区**
1. 割烹玄
 2. ケツマウル刺身
 3. ランファン
 4. ロッテホテル釜山ブルーヘイブ
 5. パオ・ハウス
 6. サムソンミルミョン
 7. 所守人
 8. ソンネハンミ
 9. やきちより
 10. 焼き鳥 温情
 11. オステリアオブ
 12. 元祖ハルメナクテ
 13. ヨンカンジェ 西面店
 14. ジーズ
 15. コル バスタバー

- A**

- I**

- F**

- H**

- C**

- L 水營区**
1. 611WoodFire
 2. コギヒョン
 3. コオク
 4. 広安里オンヤンブルコギ 釜山店
 5. ナルトククス
 6. 南川麵家
 7. デイリラッキー
 8. デリボン
 9. 東京バブサン 本店
 10. ラムジー
 11. レソンス
 12. ペクイルビョンネン
 13. ブランチレストラン ソボ
 14. アウトロバイヒート
 15. アフェクト
 16. 安木
 17. 焼き鳥 白炭 広安里
 18. 焼き鳥 藝工
 19. ウリボチャ本店
 20. ウットゥムイロリバタ
 21. チャメクッパ
 22. セロベース
 23. ジョイフルジョイフル

- P 海雲台区**
1. 巨大カルビ
 2. コデコムタン
 3. 錦繡ポクク 海雲台本店
 4. 長浜潤月
 5. タルタイ
 6. ドフインヌ
 7. トンベクナムフエッチブ
 8. ラボ24 バイクムダ
 9. ルドヘ
 10. ミヨソッヒョンチョン
 11. 森
 12. モンナニ食堂 海雲台店
 13. MUSBI
 14. 富多麵屋
 15. ビビビタン
 16. ソンチャン刺身
 17. ソゴンガ
 18. ショージン
 19. シェフリー
 20. 寿間屋安
 21. シンドラボ2.0
 22. ヤンサンクッパ
 23. エルプス バイ スーパー
 24. オギボリバブ(妻ご飯)
 25. ウボンしゃぶ 青沙浦店
 26. 肉火木
 27. コルリン
 28. 善壽司
 29. 十層煙曉
 30. クジラメン
 31. ハレット
 32. ビオット
 33. ハレマ
 34. 海雲台アムソカルビチブ

- J**

- G**

- A**

- I**

- F**

- H**

- C**

- L**

- P**

- K 西区**
1. イェンナルオマクテブ
 2. 元祖18番ワントン

- O 中区**
1. 1969 府院洞カルグクス 南浦本店
 2. 東三亭
 3. ムルコン食堂
 4. 本マグロ
 5. 三松寿司 釜山南浦洞本店
 6. 石器時代本店
 7. シェフゴン
 8. イジェモビザ 本店
 9. 便宜坊

- E 東区**
1. 60年の伝統 ハルメクッパ
 2. 百山キッチン
 3. 凡ービントッ
 4. 新発園
 5. オソソジブ
 6. チョリヤンオندان

- E**

- M 蓮堤区**
1. コドゥンオタチ 蓮山本店
 2. 国際ミル種本店
 3. デザートシネマ
 4. ボーヌ/バティスリー
 5. ソガウォン ククス

- M**

- N 影島区**
1. コミンクッテヨギ
 2. ドナルド
 3. チェギテジクッパ
 4. 濱州ポクク
 5. ビアクカペエン ペーカリー

- N**

- D 南区**
1. キムコスンテグボルチム
 2. ミソおでん
 3. 釜山菓豆ミルミョン 二枝台本店
 4. サンドゥンイテジクッパ本店
 5. アルチョンスンデコプチャン 領事門店
 6. ジョンジェジブ
 7. 草原ポクク
 8. テファ飯店

- D**

江西区

江西区

32-41

- | | | | |
|----------------------------------|-----------|-----------------------------|-----------|
| 1 万好蛤蜊刷刷锅
マンホカルミしゃぶしゃぶ | 38 | 3 Shabuniji
シャブニジ | 40 |
| 2 BANCO
バンコ | 39 | 4 龟免烘焙坊
トクベーカーリー | 41 |

金井区

金井区

42-55

- | | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| 1 Digeut (ㄷ)
ディグット | 48 | 4 釜山大店 PHOMANTICO
釜山大店ポメントィコ | 51 |
| 2 Maparam炖海鲜海鲜汤
久瑞总店
マパラム ヘルチムヘルタン
久瑞本店 | 49 | 5 意大利叔叔
イテリサムチョン | 52 |
| 3 Momos Coffee总店
モモスコヒー本店 | 50 | 6 李兴龙糕点店 釜山大学直营店
イ・フンヨン菓子店 釜山大直営店 | 53 |
| | | 7 豚笑
トンショウ | 54 |

机张郡

機張郡

56-69

- | | | | |
|--|-----------|---------------------------------------|-----------|
| 1 机张海边稻草烤盲鰻
機張ヘビョンチップルコムジャンオ | 62 | 5 绝味生鱼片机张店
ムジンジャン フェッチブ 機張店 | 66 |
| 2 大成炖烤带鱼
デソン ガルチゲクイ | 63 | 6 日光生鱼片店
日光パダフェッチブ | 67 |
| 3 Restaurant Ambiance
レストラン・アンビアンس | 64 | 7 七岩四季
チルアムサゲ | 68 |
| 4 万世潭
マンセダム | 65 | 8 探鲍总店
タムボク本店 | 69 |

南区

南区

70-83

- | | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 1 金柳顺辣炖鳊鱼
キムユスンデグボルチム | 76 | 5 阿川米肠肥肠火锅专门店
アルチョン スンデコブチャン
鍋専門店 | 80 |
| 2 微笑关东煮
ミソおでん | 77 | 6 静在宅
ジョンジェジブ | 81 |
| 3 釜山黑豆小麦面 二妓台总店
釜山薬豆ミルミョン 二妓台本店 | 78 | 7 初原河鲀汤
草原ポック | 82 |
| 4 双胞胎猪肉汤饭总店
サンドウンイテジクッパ本店 | 79 | 8 太和饭店
テファ飯店 | 83 |

Interview 1

安康鱼餐厅 ムルコン食堂

84

东区

東区

86-97

- | | | | |
|--------------------------------------|-----------|--------------------------------|-----------|
| 1 60年传统 奶奶汤饭
60年の伝統 ハルメクッパ | 92 | 4 新发园
新發園 | 95 |
| 2 百山餐厅
百山キッチン | 93 | 5 五星家
オソンジブ | 96 |
| 3 凡一绿豆煎饼
凡一ピンデトッ | 94 | 6 草梁Ondang
チョリャンオンダン | 97 |

东莱区

東萊区

98-117

- | | | | |
|--|------------|---|------------|
| 1 归化食堂 清酒之香
鬼火食堂 sakeの香 | 104 | 8 元祖牛尾家
元祖コリゴムチブ | 111 |
| 2 堂味屋韩牛精熬牛骨汤
温泉总店
堂味屋 韓牛コムタン 温泉本店 | 105 | 9 赵广心民俗玉米肠
ジョ・グァンシム ミンソクワンスンデ | 112 |
| 3 东莱老奶奶葱饼
東萊ハルメバジョン | 106 | 10 注文津荞麦凉面
注文津マックス | 113 |
| 4 美味楼
ミミル | 107 | 11 Kurumi糕点店
クルミ菓子店 | 114 |
| 5 培宗馆东莱参鸡汤
ペ・ジョングァン東萊サムゲタン | 108 | 12 Thai Bin
タイビン | 115 |
| 6 风食堂
ボン食堂 | 109 | 13 Brilliant 法式点心店
フランス菓子店 プリアン | 116 |
| 7 石停排骨
石停カルビ | 110 | | |

釜山镇区

釜山镇区

118-139

- | | | | |
|---|------------|-------------------------------------|------------|
| 1 割烹玄
割烹玄 | 124 | 8 手内香味
ソンネヒャンミ | 131 |
| 2 海村生鱼片店
ケツマウル刺身 | 125 | 9 Yaki chori
やきちより | 132 |
| 3 RAN A HAN
ランアハン | 126 | 10 温情烧鸟
焼き鳥 温情 | 133 |
| 4 釜山乐天酒店
BLUE HEAVEN
ロッテホテル釜山
ブルーヘイブン | 127 | 11 Osteria aboo
オステリアオブ | 134 |
| 5 台风包家(BAO HAUS)
バオ・ハウス | 128 | 12 元祖老奶奶章鱼
元祖ハルメナクチ | 135 |
| 6 三星小麦面
サムソン ミルミョン | 129 | 13 永康街 西面店
ヨンカンジェ 西面店 | 136 |
| 7 所守人
所守人 | 130 | 14 JEEZ
ジーズ | 137 |
| | | 15 Cor pasta bar
コル パスタバー | 138 |

北区

北区

140-147

- | | |
|-------------------------------|------------|
| 1 旬彩久戊 华明店
旬菜久保 華明店 | 146 |
|-------------------------------|------------|

Interview 2

Kurumi糕点店 クルミ菓子店 148

沙上区

沙上区

150-159

- | | | | |
|----------------------------|------------|-----------------------------------|------------|
| 1 熊牛食堂
ゴンボ食堂 | 156 | 3 奶奶河蚬汤
ハルメチエチョブク | 158 |
| 2 河东河蚬汤
河東シジミスープ | 157 | 4 海鮮满满刀切面
ヘムルワンチャンカルグクス | 159 |

沙下区

沙下区

160-167

- | | | | |
|---------------------------|------------|----------------------------------|------------|
| 1 大峙安康鱼
デティムルコン | 166 | 2 永真猪肉汤饭总店
ヨンジンテジクッパ本店 | 167 |
|---------------------------|------------|----------------------------------|------------|

西区

西区

168-175

- | | | | |
|------------------------------|------------|---------------------------------|------------|
| 1 小茅屋
イエonnalオマクチブ | 174 | 2 元祖十八号云吞面
元祖18番 ワンタン | 175 |
|------------------------------|------------|---------------------------------|------------|

水营区

水营区

176-205

- | | | | |
|--|------------|---------------------------------------|------------|
| 1 611WoodFire
611WoodFire | 182 | 13 早午餐餐厅 Sobo
ブランチレストラン ソボ | 194 |
| 2 肉型(Gogihyung)
コギヒョン | 183 | 14 Outro by Vito
アウトロ バイビート | 195 |
| 3 古屋
ゴオク | 184 | 15 Afekt
アフエクト | 196 |
| 4 广安里彦阳烤肉釜山店
广安里オンヤンプルコギ 釜山店 | 185 | 16 安木
安木 | 197 |
| 5 渡口面条
ナルトククス | 186 | 17 白炭烧鸟 广安里
焼き鳥 白炭 广安里 | 198 |
| 6 南川面家
南川麵家 | 187 | 18 该工烧鸟
焼き鳥 該工 | 199 |
| 7 Daily Lucky
デイリーラッキー | 188 | 19 我们布车总店
ウリポチャ本店 | 200 |
| 8 DELIBONG
デリボン | 189 | 20 第一地炉餐厅
ウットウムイロリパタ | 201 |
| 9 东京饭桌总店
東京パブサン 本店 | 190 | 21 姐妹汤饭
チャメクッパ | 202 |
| 10 Ramsey
ラムジー | 191 | 22 Zerobase
ゼロベース | 203 |
| 11 L' Essence
レソンス | 192 | 23 Joyful Joyful
ジョイフルジョイフル | 204 |
| 12 百日平壤冷面
ベクイルピョンネン | 193 | | |

莲堤区

蓮堤区

208-219

- | | | | |
|-------------------------------------|------------|----------------------------------|------------|
| 1 青花鱼生鱼片蓮山总店
コドゥンオタチ 蓮山本店 | 214 | 4 Bonhour甜品店
ボーナバティスリー | 217 |
| 2 国际小麦面总店
国際ミル麺本店 | 215 | 5 徐家院面条
ソガウォン ククス | 218 |
| 3 Dessert Cinema
デザートシネマ | 216 | | |

影岛区

影島区

220-231

- | | | | |
|-----------------------------|------------|---------------------------------------|------------|
| 1 深思熟慮餐厅
コミンクッテヨギ | 226 | 4 济州河豚汤
濟州ポックク | 229 |
| 2 Donald
ドナルド | 227 | 5 P-ark咖啡&烘焙
ピアク カベ エンペーカリー | 230 |
| 3 再起猪肉汤饭
チェギテジクッパ | 228 | | |

中区

中区

232-247

- | | | | |
|---|------------|--------------------------------|------------|
| 1 1969府院洞刀削面南浦总店
1969 府院洞カルグクス 南浦本店 | 238 | 6 石器时代总店
石器時代本店 | 243 |
| 2 东三亭
東三亭 | 239 | 7 Chef Gon
シェフゴン | 244 |
| 3 安康鱼餐厅
ムルコン食堂 | 240 | 8 李在模披萨 总店
イジェモビザ 本店 | 245 |
| 4 本金枪鱼
本マグロ | 241 | 9 便宜坊
便宜坊 | 246 |
| 5 三松寿司 釜山南浦洞总店
三松寿司 釜山南浦洞本店 | 242 | | |

海云台区

海雲台区

248-287

- | | | | |
|-------------------------------------|------------|---|------------|
| 1 巨型排骨
巨大カルビ | 254 | 5 Dal Thai
タルタイ | 258 |
| 2 巨大精熬牛骨汤
コデコムタン | 255 | 6 DAUPHINE
ドフィンヌ | 259 |
| 3 锦绣福国 海云台总店
錦繡ポックク 海雲台本店 | 256 | 7 冬柏岛生鱼片店
トンベクソム フェッチブ | 260 |
| 4 长滨满月
長浜満月 | 257 | 8 LAB 24 by Kumuda
ラボ24 バイクムダ | 261 |

- | | | | |
|------------------------------------|------------|--|------------|
| 9 Le Dorer
ルドヘ | 262 | 23 ELBOOS by SOOBLE
エルブス バイ スーブル | 276 |
| 10 面屋香川
ミョノッヒャンチョン | 263 | 24 玉儿大麦饭
オギ ボリバブ(麦ご飯) | 277 |
| 11 MORI
森 | 264 | 25 牛峰火锅 青沙浦店
ウボンしゃぶ 青沙浦店 | 278 |
| 12 小丑餐馆 海云台店
モンナニ食堂 海雲台店 | 265 | 26 肉花木
肉火木 | 279 |
| 13 MUSBI
MUSBI | 266 | 27 Yulling
ユルリン | 280 |
| 14 富多面屋
富多麵屋 | 267 | 28 善寿司
善寿司 | 281 |
| 15 非非非堂
ビビビダン | 268 | 29 十驾炬晓
十駕炬曉 | 282 |
| 16 船舱生鱼片店
ソンチャン刺身 | 269 | 30 KUZU拉面
クジラーメン | 283 |
| 17 小空间
ソゴンガン | 270 | 31 Palate
パレット | 284 |
| 18 Shojin
ショージン | 271 | 32 Fiotto
ピオット | 285 |
| 19 CHEF LEE
シェフリー | 272 | 33 HAREMA
ハレマ | 286 |
| 20 是安寿司
寿司是安 | 273 | 34 海云台母牛排骨店
海雲台 アムソカルピチブ | 287 |
| 21 信道 LAB 2.0
シンドラボ 2.0 | 274 | | |
| 22 梁山汤饭
ヤンサンクッパ | 275 | | |

附录
付録

290-301

- | | |
|------------------------------|------------|
| 美食笔记_都市农夫
グルメノート ートシノンサクン | 292 |
| 釜山的美食胡同
釜山のグルメ通り | 296 |
| 釜山乡土饮食
釜山郷土料理 | 300 |



江河与大海交汇处寻得的

季节之味

川と海が出会う場所で見つける

季節の味

#江边兜风 #家庭用餐 #新鲜食材 #平原的呼吸

#リバーサイドドライブ #家族で外食 #新鮮な食材 #平野の息吹



江西区 江西区

洛东江入海口造就的都市中的留白, 这里是地平线取代楼宇森林的地方, 拥有着江河与大海交汇之处出产的丰饶食材。经慢慢悠闲培育出的食材所烹制的菜肴, 唤醒了被华丽所掩盖的纯粹之味的理念。这里是釜山各区中面积最广的区域, 金海国际机场和釜山新港坐落于此, 并拥有鸣旨大葱、大渚酸甜番茄等特产。

洛東江河口が作り出した、都心のゆったりとした空間。ビル群の代わりに広がる地平線、そして川と海が交わる土地ならではの豊かな食材に出会える場所だ。のんびりした環境の中で育まれた食材でつくる料理は、華やかさの奥にある“素材そのものの味”を引き出してくれる。このエリアは釜山の自治区の中でも最も広い面積を誇り、金海国際空港や釜山新港が位置するほか、鳴旨長ネギや大渚チャブチャリトマトなどの特産品でも知られている。

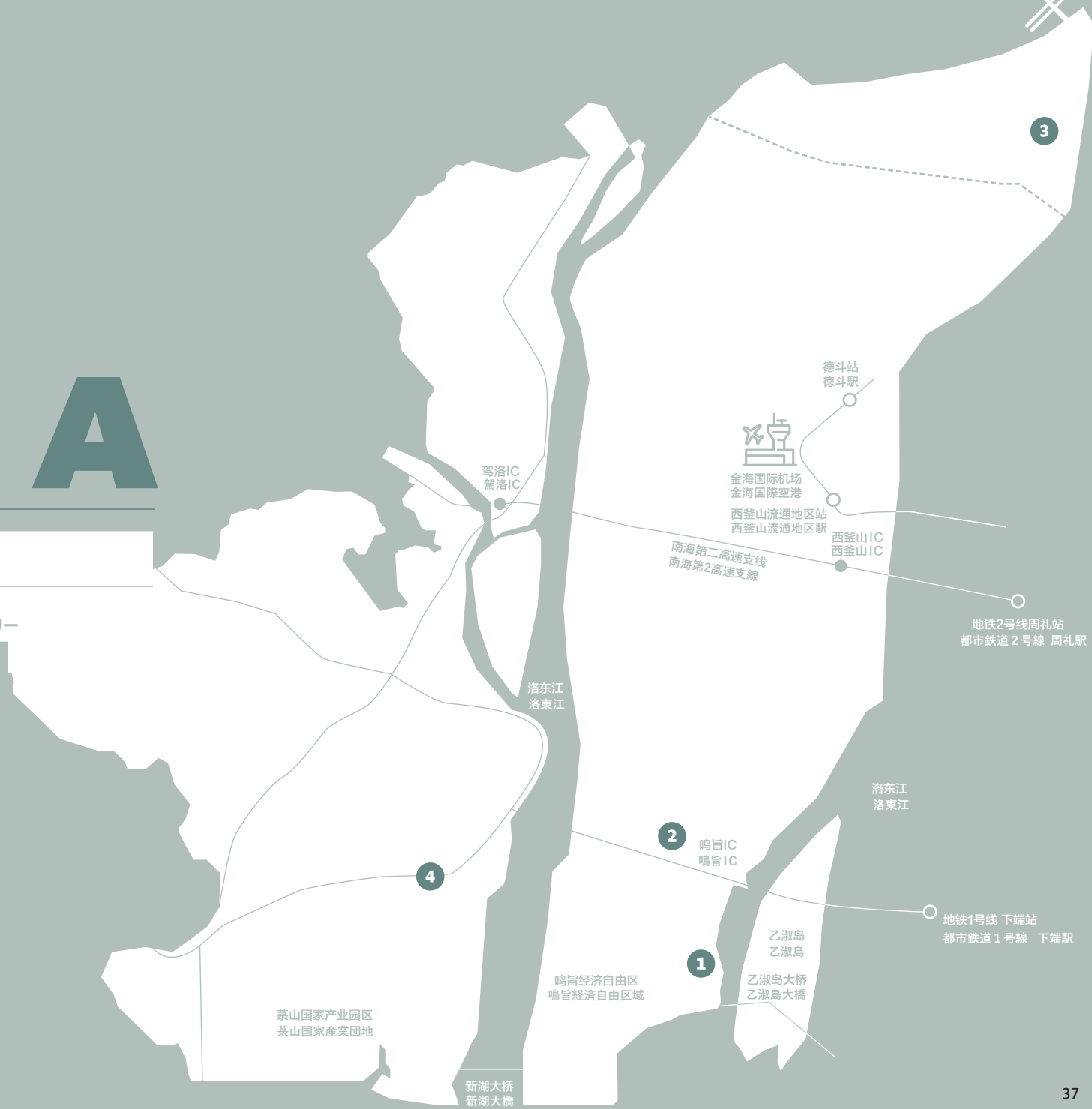


江西区 江西区

A

1	万好蛤蜊刷刷锅 マンホカルミしゃぶしゃぶ
2	BANCO バンコ

3	Shabuniji シャブニジ
4	龟兔烘焙坊 トブクベーカリー



万好蛤蜊刷刷锅 マンホカルミしゃぶしゃぶ



以涮涮锅、白切肉、烧烤等多种方式蛤蜊的蛤蜊专门店。这家餐厅以味道鲜美的汤汁著称，招牌菜是蛤蜊刷刷锅和蛤蜊白切肉。

しゃぶしゃぶ、ゆで貝、貝焼きなど様々な調理方法でバカ貝「カルミチョゲ」を提供している貝専門店。スープが抜群に美味しいことで有名で、しゃぶしゃぶとゆで貝が代表メニュー。

📖 蛤蜊刷刷锅 ¥50,000-80,000
黄蚬五花肉 ¥50,000-80,000

📍 江西省雷诺三星大路 602

☎ 051-271-4389

🕒 11:00-15:30 / 17:00-21:30
每月第2个、第4个星期一休息

📖 カルミしゃぶしゃぶ ¥50,000-80,000
カルミチョゲサムギョプサル ¥50,000-80,000

📍 江西省ルノーサムスン通り602

☎ 051-271-4389

🕒 11:00-15:30 / 17:00-21:30
第2/4月曜休み



BANCO バンコ



这家店的建筑造型十分有特色，是制作火炉烤制的披萨和意大利面的餐厅。选用新鲜的食材和创新烹饪法，做出风味浓郁且不腻的特色料理。招牌菜是散发松露味的披萨和蓝纹奶酪披萨。

一風変わった建物で石窯焼のピザやパスタが食べられる。新鮮な材料と新しい調理法によって、より豊かであっさりした味が特徴。トリュフ風味のピザやブルーチーズのピザが代表メニュー。

📖 蘑菇松露披萨 ¥22,000
无花果蓝纹奶酪披萨 ¥20,000

📍 江西省新真木路51

☎ 051-271-2068

🕒 11:30-14:30 / 17:00-20:30
全年无休

📖 フンギトリュフピザ ¥22,000
イチジクとブルーチーズピザ ¥20,000

📍 江西省セジンモクギル51

☎ 051-271-2068

🕒 11:30-14:30 / 17:00-20:30
年中無休



Shabuniji シャブニジ



有着近百年历史的敌产家屋，被重新诠释为一个让人联想到日本传统旅馆的精致空间。这里提供多种高汤和1++等级的韩牛，可以在美丽的景观中享用到独具特色的美食。

築約100年の敵産家屋を日本の伝統ある旅館を連想させる洗練された空間へと再解釈したお店。多彩なスープと韓牛1++等級の肉が味わえ、美しい景色とともに特別なお食事を楽しむことができる。

📖 牛外脊(1人份) ¥28,000
寿喜烧汤底 ¥3,000

📍 江西区机场路1347号街36

☎ 0507-1310-2671

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00
星期一休息

📖 牛ロース(1人前) ¥28,000
すき焼き用スープ ¥3,000

📍 江西区空港路1347番キル36

☎ 0507-1310-2671

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00
月曜日休み



龟兔烘焙坊 トブクベーカリー



宽敞的韩屋装修风格的咖啡厅，可以享用韩国糕点名匠制作的“金德圭糕点”。眺望与韩屋相得益彰的庭院，感受四季的魅力。

広い韓屋風インテリアのカフェで、大韓民国製菓製パン名匠「キム・ドグギョベーカリー」を楽しむことができる。韓屋と調和した庭を眺めながら美しい四季を感じられる魅力的なお店。

📖 招牌龟兔咖啡(美式滴漏咖啡) ¥5,000
海盐面包 2个 ¥4,000

📍 江西区洛东南路526-1 龟兔烘焙咖啡厅

☎ 0507-1371-0250

🕒 10:00-22:00
春节当天休息

📖 シグネチャートックコブギコーヒー
(プルーイングアメリカノ) ¥5,000
塩パン 2個 ¥4,000

📍 江西区 洛東南路 526-1 トブクベーカリーカフェ

☎ 0507-1371-0250

🕒 10:00-22:00
旧正月当日休み





蕴藏千年寺庙静谧之感的
底蕴深厚的风味

千年古刹の静けさを思わせる、
歴史ある味

#山野菜套餐 #金井山城 #烤制鸭肉 #浓郁风味
#山菜定食 #金井山城 #鴨プルコギ #深い味わい



B

金井区 金井区

金井山是釜山的根基，亦是宁静的安息之所。山脚下，那些仿若千年古刹寂静的菜肴，净化着已习惯于刺激味道的现代人的味觉。沿着山城村庄蜿蜒的小路，可以邂逅到的滋补料理和精致素食，在某种程度上，恰似一场修身养性的修行过程。

地名源于金井山，区内拥有金井山城、梵鱼寺、釜山大学、SPO1公园等地，山城村庄的山羊烧烤颇为有名。

金井山は、釜山の大地を支える静かな安らぎの場所。この山のふもとでは、千年寺院の静寂を感じさせる料理が、刺激的な味に慣れた現代人の舌をやさしく整えてくれる。山城村へと続く、曲がりくねった道の先で出会う体の保養により料理や端正な精進料理は、どこか心と体を整える修行と似ている。

この地域には、金井山から名付けられた金井山城、梵魚寺、釜山大学、SPO1パークなどがあり、山城村のヤギの焼肉が有名だ。



金井区 金井区



1	Digeut (ㄷ) 디그굿
2	Maparam炖海鲜海鲜汤久瑞总店 마바람 험룰춤험룰탄 久瑞本店
3	Momos Coffee总店 모모스코ffee本店
4	釜山大店 PHOMANTICO 釜山大店ポメンティコ

5	意大利叔叔 이테리삼촌
6	李兴龙糕点店 釜山大学直营店 이·فنヨン菓子店 釜山大直营店
7	豚笑 돈쇼우

Digeut (ㄷ) ディグッ



毎日凌晨从鸡肉工厂直接配送的新鲜鸡肉，经过精细处理后，用优质备长炭烤制而成。据说店里有很多年长顾客常来光顾，这家店的名字取自韩语“鸡(닭)”的首字母“ㄷ”，足以见得对烧鸟的诚心所在。

毎朝、鶏肉加工工場から仕入れる新鮮な鶏を丁寧に仕込み、上質な備長炭で焼き上げる焼き鳥店。意外にも年齢層が高い常連が多いこのお店は、店名に「ディグッ(디글)」、韓国語で鶏を意味する語の頭子音からとるほど、焼き鳥へのこだわりが感じられる。

📖 烧鸟套餐 ₩29,000
主厨推荐5种烧鸟 ₩16,000

📍 金井区釜山大学路50号街43

☎ 0507-1338-4691

🕒 11:00-20:00
星期一休息

📖 焼き鳥コース ₩29,000
焼き鳥 おすすめ5種 ₩16,000

📍 金井区釜山大学路50番キル43

☎ 0507-1338-4691

🕒 11:00-20:00
月曜日休み

Maparam 炖海鲜 海鲜汤 久瑞总店 マパラム ヘムルチムヘムルタン 久瑞本店



拥有整洁外观和装修风格的店铺总是坐满顾客。2005年开业以来备受喜爱的海鲜料理专卖店，以新鲜的海鲜和秘制调料而闻名。

こぎれいな外観とインテリアの大きなお店はいつもお客さんでいっぱい。2005年に開業し長い間愛されてきた海産物料理専門店、新鮮な海産物と誰でも食べやすい味付けで人気がある。

📖 炖海鲜 ₩60,000-90,000
海鲜汤 ₩60,000-90,000

📍 金井区金剛路418 2层

☎ 051-557-5577

🕒 11:00-15:00 / 17:00-22:30
每月第2个和第4个星期一休息

📖 海鮮の蒸し物 ₩60,000-90,000
海鮮鍋 ₩60,000-90,000

📍 金井区 金剛路 418 2階

☎ 051-557-5577

🕒 11:00-15:00 / 17:00-22:30
第2/4月曜休み



Momos Coffee总店 モモスコーヒー本店



作为一家培养出2019年世界巴里斯塔锦标赛(WBC)冠军得主的咖啡厅, MOMOS咖啡在咖啡之城釜山也是最有名的咖啡馆之一。店里的咖啡都是直接烘焙高级咖啡豆,是一个对咖啡充满爱意的地方。

📖 今日手冲咖啡 W6,500
美式咖啡巧克力 W6,000

📍 金井区Osige路 20

☎ 051-512-7034

🕒 08:00-18:00
节日、劳动节休息



2019ワールドバリスタチャンピオンシップ(WBC)の優勝者がいて、カフェの都市、釜山でも最も有名なカフェの一つと言えるモモスコーヒー。高級豆を自家焙煎するというコーヒーへの特別な愛情が感じられる。

📖 今日のハンドドリップ W6,500
アメリカーノショコラ W6,000

📍 金井区オシゲ路20

☎ 051-512-7034

🕒 08:00-18:00
名節、勤労者の日休み



釜山大店 PHOMANTICO 釜山大店ポメンティコ



提供熬煮24小时以上的骨汤底, 每天早晨精心准备新鲜的食材。任何国家的美食, 唯有精心准备才能奉上绝佳美味。尤其对越南美食持有刻板印象的人们, 刷新他们对越南美食的新印象。

📖 A套餐(2人) W35,000
B套餐(2人) W39,000

📍 金井区长箭路12号街16

☎ 051-583-2682

🕒 11:00-15:00 / 16:30-21:00
周三休息



本格的な味を出すために牛骨を24時間以上煮込み、毎朝真心を込めて材料を仕込む。真心を込めて準備してこそ良い味が出るのはどの国の食べ物でも同じだろう。これまでベトナム料理に縁がなかった人におすすめしたいお店。

📖 Aセット(2人) W35,000
Bセット(2人) W39,000

📍 金井区 長箭路 12番キル 16

☎ 051-583-2682

🕒 11:00-15:00 / 16:30-21:00
水曜休み



意大利叔叔 イテリサムチョン



将厚实的肉炸得酥脆，搭配自制的炸猪排酱汁。在温馨的氛围中享用餐点，始终诚心制作外酥里嫩的猪排。

- 📖 炸猪排拼盘 W13,000
炸猪排三明治 W10,000
- 📍 金井区东部谷路5号街83
- ☎ 070-8259-8403
- 🕒 11:00-15:00 / 17:00-20:00
星期日休息



厚みのある豚肉をカラッと揚げたサクサクのとんかつに、自家製のとんかつソースがよく合う人気店。あたたかく落ち着いた雰囲気の中で、丁寧に仕込んだしっとりやわらかなとんかつをいつでも楽しめる。

- 📖 盛り合わせとんかつ W13,000
とんかつサンド W10,000
- 📍 金井区東釜谷路5番キル83
- ☎ 070-8259-8403
- 🕒 11:00-15:00 / 17:00-20:00
日曜日休み

李兴龙糕点店 釜山大学直营店 イ・フンヨン菓子店 釜山大直营店



韩国著名糕点名匠的糕点店，使用四年去咸的新安千日盐、时令农产品等优质材料，每日亲自烘焙100多种面包和甜点。

- 📖 海盐面包(2) W4,800
名匠煎饼 W14,700 / 26,700
- 📍 金井区釜山大学路63号街30
- ☎ 051-711-4454
- 🕒 08:30-21:00
节日休息



あまりにも有名な大韓民国製菓名匠のベーカリーで、4年間にがりを抜いたシンアン天日塩、旬の農産物など良質な材料を使った100種類以上のパンとデザートを毎日焼いて提供している。

- 📖 塩パン(2) W4,800
名匠せんべい W14,700 / 26,700
- 📍 金井区釜山大学路 63番キル 30
- ☎ 051-711-4454
- 🕒 08:30-21:00
名節休み

豚笑 トンショウ



这是一家著名炸猪排专卖店豚笑的总店，甄选优质食材，经过低温、高温、烘焙、烧烤四个步骤烹制而成的炸猪排，味道让人赞不绝口。

有名な豚カツ専門店トンショウの本店で、良質の材料を選別して低温、高温、レスティング(肉を休ませる)、炭火焼きの4段階の調理を経て作られた豚カツは驚きを隠せない味。

📖 特级厚炸猪里脊排 W18,500
炸猪里脊排 W12,500

📍 金井区金剛路 247-10

📞 010-5685-5482

🕒 11:00-21:00
节日休息

📖 パークチャーK特ロースカツ W18,500
ヒレカツ W12,500

📍 金井区 金剛路 247-10

📞 010-5685-5482

🕒 11:00-21:00
名節休み



Taste of Busan

2026
釜山
味道
釜山の味





东海与南海交汇所馈赠的
丰盛海洋之味

東海と南海の出会いが届ける、
豊かな海の味

#海鮮画报 #机张鯉鱼 #海洋主题大型咖啡厅 #大海的礼物
#海鮮グルメ #機張カタクチイワシ #オーシャンビュー大型カフェ #海の贈り物



机张郡 機張郡

在狂野澎湃的机张海浪中生长的海鲜，坐拥充满设计感的大型咖啡厅与餐厅。最纯真的海洋之味与现代的休闲方式共存于此，展现了釜山美食文化所发展的程度。

作为釜山唯一的“郡”，辖区内拥有林浪、日光两个海水浴场，以及海东龙宫寺、奥西利亚(OSIRIA)旅游园区等。盛产机张海带、大边港鳀鱼等多种特产。

荒々しい海を生き抜いた海の幸と、洗練された大型カフェやダイニングが共存する場所。海のもっとも素朴な味わいからモダンな空間までを楽しめる機張は、釜山の食文化がこの先どこまで広がっていくのかを感じさせてくれる。

釜山で唯一の「郡」である機張には、任浪海水浴場、日光海水浴場、海東龍宮寺、オシリア観光団地などがあり、機張ワカメや大辺港のカタクチイワシなどの特産品でも知られている。



机张郡 機張郡



1	机张海边稻草烤盲鳗 機張ヘビオンチップルコムジャンオ	5	绝味生鱼片机张店 ムジンジャン フェッチブ 機張店
2	大成炖烤带鱼 デソン ガルチチゲクイ	6	日光生鱼片店 日光パダフェッチブ
3	Restaurant Ambiance レストラン・アンビアンス	7	七岩四季 チルアムサゲ
4	万世潭 マンセダム	8	探鲍总店 タムボク本店

机张海边稻草烤盲鳗 機張ヘビョンチップルコムジャンオ



每天持续供应的新鲜盲鳗，用稻草火烤制，感受到其新鲜美味。盲鳗可以享用调味酱料口味，提供店主亲自烹饪的各种小菜，特别是嫩萝卜缨水辛奇，味道尤其独特。

毎日仕入れる新鮮なヌタウナギ(コムジャンオ)を藁火で香ばしく焼き上げる人気店。コムジャンオは味付け焼きも選べ、オーナーが手作りするおかずとともに楽しめる。その中でも若大根のキムチが評判だ。

📖 稻草烤盲鳗(2人份) ₩60,000
调味盲鳗(2人份) ₩60,000

📍 机张郡机张邑公须2街11

☎ 051-721-4539

🕒 11:00-21:20
全年无休

📖 藁火ヌタウナギ(2人前) ₩60,000
味付けヌタウナギ(2人前) ₩60,000

📍 機張郡機張邑公須2キル11

☎ 051-721-4539

🕒 11:00-21:20
年中無休



大成炖烤带鱼 데송 갈치チゲクイ



位于大边港附近的一家餐厅，炖带鱼、烤带鱼、鳀鱼生鱼片和炖汤非常美味，有很多当地常客。选用新鲜活鳀鱼和济州产活刀鱼，层次感十足且口感柔嫩。

太刀魚(ガルチ)チゲと焼き物(クイ)、カタクチイワシの刺身とチゲがおいしい大辺港近くのお店で、ローカルの常連客が多い。新鮮な生のカタクチイワシと濟州産の生の太刀魚を使用しボリュームたっぷりでまろやかな味が特徴的。

📖 带鱼锅 1人份 ₩43,000
烤带鱼 1人份 ₩43,000

📍 机张郡机张邑大边2街9

☎ 051-721-2289

🕒 11:00-20:30
全年无休

📖 太刀魚チゲ 1人前 ₩43,000
太刀魚焼き 1人前 ₩43,000

📍 機張郡 機張邑 大辺2キル 9

☎ 051-721-2289

🕒 11:00-20:30
年中無休



Restaurant Ambiance レストラン・アンビアンス



使用当地の海帯、裙帯菜等新鮮食材，精心诠释风味的现代韩式餐厅。与机张风景相得益彰的空间，是经过两年的商讨后最终完成。

📖 午餐 W88,000
晚餐 W149,000 (价格可能随季节变动)

📍 机张郡机张邑内里1街10

☎ 0507-1370-3441

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30
星期二、星期三休息



昆布やワカメなど、地域の新鮮な食材を取り入れ丁寧に仕上げるコンテンポラリー・コリアンダイニング。機張の風景によく調和するこの空間は、2年にわたる議論の末に完成したと言う。

📖 ランチ W88,000
ディナー W149,000 (季節により変動する場合あり)

📍 機張郡機張邑内里1キル10

☎ 0507-1370-3441

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30
火、水曜日休み



万世潭 マンセダム



这是拥有诸多获奖经历的韩餐大师朴庆礼主厨的餐厅，许多人慕名而来，只为品尝大师亲自用大锅熬制的牛骨汤。一同提供的小菜也是本店耕种的当季蔬菜制作而成。

📖 牛头肉汤 W11,000
清炖鸭 W76,000

📍 机张郡日光邑山水谷街8-3

☎ 051-758-6349

🕒 08:00-15:00 / 16:00-19:30
星期一休息



数々の受賞歴を持つ韓国料理の名匠、パク・ギョンレシェフのお店。名匠が大釜で丁寧に煮出したコムタンを目当てに、多くの人が訪れる。一緒に提供されるおかずにも、自家栽培の旬野菜が使われている。

📖 牛頭肉のコムタン W11,000
鴨肉の水炊き W76,000

📍 機張郡日光邑山水谷キル8-3

☎ 051-758-6349

🕒 08:00-15:00 / 16:00-19:30
月曜日休み



绝味生鱼片机张店 ムジンジャン フェッチブ 機張店



365天每日检查星鳎确保新鲜,由主厨负责从鱼的处理到烹饪全过程的星鳎专卖店。秘制辣酱、辛奇等上桌的全部菜品都店内亲自制作。

365日アナゴの状態を直に確認して提供し、下ごしらえから調理まで料理長が担うアナゴ専門店。秘法の酢コチュジャンからキムチまで、お客様の食卓に上るすべての品を手作りする。

📖 星鳎(2人份) ₩60,000
石鯛(2人份)(市价)

📍 机张郡机张邑莲花1街137

☎ 051-721-2956

🕒 11:00-21:00
全年无休

📖 アナゴ一皿(2人前) ₩60,000
インダイー一皿(2人前)(时価)

📍 機張郡 機張邑 蓮花1キル 137

☎ 051-721-2956

🕒 11:00-21:00
年中無休



日光生鱼片店 日光パダフェッチブ



使用从日光邑最大渔港鹤里港采购的新鲜时令海鲜制作料理,除了著名的鳀鱼包饭之外,还能品尝到各季节不同的人气时令菜单。

日光邑最大の漁港、鶴里港から届く旬の海産物をあつかうお店。名物のカタクチイワシの野菜包みご飯のほか、各季節の人気メニューを味わうことができる。

📖 鳀鱼包饭 ₩15,000
鱈鱼汤 ₩20,000

📍 机张郡日光面机张海岸路1312

☎ 051-724-7188

🕒 09:00-21:00
星期二休息

📖 カタクチイワシの野菜包みご飯 ₩15,000
たらスープ ₩20,000

📍 機張郡日光面機張海岸路1312

☎ 051-724-7188

🕒 09:00-21:00
火曜日休み



七岩四季 チルアムサゲ



宽敞的店面经常是一番人潮汹涌的景象。可以一边眺望机张大海，一边享受各种面包和饮料。每个角落都有独特的美，面包非常美味，尤其是海盐面包和七岩红豆核桃包最具人气。

広い店舗が狭く感じられるほど多くの人が集まるこの店は、機張の海を眺めながら豊富な種類のパンや飲み物を楽しめる有名なカフェだ。どの場所も素敵でどのパンもおいしく、特に塩パンやチルアムドル饅頭が有名。

- 📖 海盐面包(2) ₩4,000
七岩红豆核桃包 ₩2,500
- 📍 机张郡日光邑七岩1街7-10
- 📞 0507-1318-4900
- 🕒 10:00-21:00
节日休息

- 📖 塩パン(2) ₩4,000
チルアムドル饅頭 ₩2,500
- 📍 機張郡 日光邑 七岩1キル7-10
- 📞 0507-1318-4900
- 🕒 10:00-21:00
名節休み



探鲍总店 タムボク本店



用漂亮的摆盘盛放韩国产鲍鱼料理、招牌鲍鱼内脏酱料等专门制作鲍鱼料理的休闲韩餐，由古老房屋改造的韩式休闲的装饰风格让人眼前一亮。

素敵な盛り付けの国内産アワビ料理、シグネチャーのアワビの内臓ソースなどアワビ料理を専門とするカジュアルな韓国料理を提供するお店。古い家屋を活用した韓国式+カジュアルインテリアが素敵。

- 📖 鲍鱼粥、鲍鱼饭 ₩18,000
烤鲍鱼 ₩39,000
- 📍 机张郡日光邑文五星路31
- 📞 051-727-4213
- 🕒 10:30-16:00
周一、周二休息

- 📖 タムボク粥、タムボク飯 ₩18,000
タムボク焼き ₩39,000
- 📍 機張郡 日光邑 文五城キル 31
- 📞 051-727-4213
- 🕒 10:30-16:00
月、火曜休み





青春活力与浓郁文化气息交融的

广场的味道

若さの活気と豊かな文化の香りが混ざり合う、

広場の味

#大学街美食 #潮流烘焙坊 #文化小巷 #青春之味

#大学街グルメ #トレンドベーカリー #路地カルチャー #青春の味



南区 南区

青春能量洋溢的大学街与联合国纪念公园、釜山文化会馆、展览馆及博物馆的品格相交汇的地方。从潮流店铺到老旧巷弄里的老字号，南区所拥有的味觉宝藏小店们，打破了口味的界限。

这里是汇聚着釜山最多大学和文化设施的地方，坐落着釜山国际金融中心、二妓台等，还以生鱼片和星鳎闻名的龙湖洞seob位街。

若者の活気にあふれる大学街、UN記念公園、釜山文化会館、そして品格漂う展示館や博物館などが交わる場所。トレンド感のあるお店から古い路地に佇む老舗まで、南区が持つ味のスペクトラムは食の好みの境界を心地よくほどいてくれる。

釜山の中でも大学や文化施設が特に多い地域で、釜山国際金融センターや二妓台があり、また龍湖洞のソッチャリは刺身やアナゴ料理が有名だ。



南区
南区

D



1	金柳順辣炖鱈魚 キムユスンデグボルチム
2	微笑关东煮 ミソおでん
3	釜山黑豆小麦面 二妓台总店 釜山薬豆ミルミョン 二妓台本店
4	双胞胎猪肉汤饭总店 サンドウンイテジクッパ本店

5	阿川米肠肥肠火锅专门店 アルチョン スンデコブチャン 鍋専門店
6	静在宅 ジョンジェジブ
7	初原河钝汤 草原ポック
8	太和饭店 テファ飯店

金柳顺辣炖鳕鱼 キムユスンデグボルチム



这是一家炖鳕鱼头专卖店，起初以“忠武餐厅”的名字让人印象深刻。放入满满洋葱的红酱汁是本店特色。堆满豆芽和红酱汁的炖鳕鱼头的卖相让人流口水，与米酒很搭，加上土豆面条更加完美。

チュンムシクタンという名前でも記憶されるデグボルチム(たらの頭の蒸し物)専門店、玉ねぎがいっぱい入った赤いヤンニョムが特徴的。もやしと赤いヤンニョムが山積みになっているユニークな見た目のたらの頭の蒸し物はマッコリともよく合い、じゃがいも麺を追加して食べると完璧。

📖 炖鳕鱼头 ₩33,000 / 45,000 / 52,000

📍 南区鎮南路15

☎ 051-627-4319

🕒 11:30-21:00
节日休息

📖 たらの頭の蒸し物 ₩33,000 / 45,000 / 52,000

📍 南区鎮南路 15

☎ 051-627-4319

🕒 11:30-21:00
名節休み



微笑关东煮 ミソおでん



每当太阳下山使人潮涌动的店铺，朴素而让人舒心的空间沉醉于关东煮小摊的温馨氛围，甚至会与邻座陌生人轻松交谈起来。

日が暮れるといつも多くの人でにぎわう、親しみある雰囲気のおでんバー。おでん屋ならではのあたたかな空気に包まれ、隣り合わせた人とも自然に会話が生まれる、素朴で居心地のよいお店。

📖 牛筋关东煮汤 ₩27,000-32,000
牛筋 ₩18,000

📍 南区联合国和平路10号街9

☎ 051-902-2710

🕒 18:00-24:00
星期日休息

📖 牛すじおでんタン ₩27,000-32,000
牛すじ ₩18,000

📍 南区UN平和路10番キル9

☎ 051-902-2710

🕒 18:00-24:00
日曜日休み



釜山黑豆小麦面 二妓台总店
釜山薬豆ミルミョン 二妓台本店



为了让小麦面更加健康美味,基于40年积累的经验使用药豆、咸草、鹿尾菜制成的天然卤水和机张海带制成的食醋,开发出味道浓郁的的特色小麦面。

ミルミョン(小麦麵)に味と健康をプラスするため、40年間培ってきたノウハウをもとに薬豆やアッケシソウ、ヒジキで作った天然にがりと機張(キジャン)の昆布で作った酢を使用し、深い味わいを持つ特色ある小麦麵を開発した小麦麵専門店。

📖 小麦面 ₩8,000
小麦拌面 ₩9,000

📍 南区东明路145号街80 1层

☎ 051-611-1231

🕒 11:00-15:30 / 17:00-19:30
星期一休息

📖 小麦冷麵 ₩8,000
スープ入り混ぜ小麦麵 ₩9,000

📍 南区 東明路 145番キル 80 1階

☎ 051-611-1231

🕒 11:00-15:30 / 17:00-19:30
月曜休み



双胞胎猪肉汤饭总店
サンドウンイテジクッパ本店



这家店是釜山当地众多猪肉汤饭专门店中数一数二的著名餐厅,一到用餐时段门口经常排起长龙。以鲜嫩的白切猪肉闻名。

食事ときには、列ができることで有名な「テジ(豚)クッパ」の店で、釜山の多くのテジクッパ専門店の中でも特に有名だ。肉が柔らかく美味。

📖 猪肉汤饭 ₩10,000
白切肉配米饭 ₩12,000

📍 南区联合国和平路35-1

☎ 051-628-7021

🕒 09:00-22:00
年中无休

📖 テジクッパ ₩10,000
スユク(ゆで肉) ₩12,000

📍 南区UN平和路35-1

☎ 051-628-7021

🕒 09:00-22:00
年中無休



阿川米肠肥肠火锅专门店 アルチョン スンデコプチャン鍋専門店



提供甄选食材制作的米肠和处理好的肥肠，所有料理都精心制作。浓郁的汤底和鲜美味道，吸引老少皆宜光临。

直接仕入れた材料で手作りしたスンデや下ごしらえしたコプチャンなど、すべての過程に真心が感じられる。濃厚なスープとまろやかな味で大学生から中高年層まで幅広く愛されるお店。

📖 米肠肥肠火锅(2人份) - 2人份起 ¥35,000

📍 南区龙沼路7号街88

☎ 051-612-5952

🕒 11:00-15:00 / 16:00-21:20
周日休息

📖 スンデ入りコプチャンの寄せ鍋(2人前)
- 2人前以上注文可 ¥35,000

📍 南区 龍沼路 7番キル 88

☎ 051-612-5952

🕒 11:00-15:00 / 16:00-21:20
日曜休み



静在宅 ジョンジェジブ



这里像是欧洲僻静小巷里的小酒馆，是以土豆团子(Gnocchi)闻名的意大利餐厅。温馨的室内空间干净卫生，提供亲切的服务和美味的食物。

まるでヨーロッパの静かな路地裏にあるピストロのような雰囲気のにょっきが人気のイタリアンレストラン。落ち着いた店内は清潔感があり、心のこもったサービスとともに本格的な料理を楽しむ。

📖 蘑菇奶油培根土豆团子 ¥18,000
那不勒斯芝麻菜海鲜意面 ¥17,000

📍 南区龙沼路21号街109

☎ 051-793-1866

🕒 11:30-15:00 / 17:00-20:00
星期日、隔周星期一休息

📖 マッシュルームクリーム・ベーコンにょっき
¥18,000
ディ・ナポリ・エ・ルッコラ ¥17,000

📍 南区龍沼路21番キル109

☎ 051-793-1866

🕒 11:30-15:00 / 17:00-20:00
日曜日、隔週月曜日休み



初原河鲀汤 草原ポック



非常有名的河鲀料理专门店，由拥有50年日料厨师经验的爸爸和釜山首个获得特殊厨师类河鲀资格证的儿子接连经营，店内客人总是爆满。可以品尝顶级美味的河鲀料理。

とても有名な河豚(ふぐ)料理専門店、この道50年の経歴を持つ日本料理人の父と、釜山で初めて河豚の特殊調理師の資格を取得した息子が経営している。いつも大勢のお客さんと賑わい、最上級の河豚料理が楽しめる。

📖 河豚汤 W18,000
清炖河豚 W45,000

📍 南区荒岭大路492号街 30

☎ 051-628-3935

🕒 09:00-15:00 / 17:00-21:00
节日休息

📖 ポック(ふぐスープ) W18,000
ゆでふぐ W45,000

📍 南区荒嶺大路492番ギル30

☎ 051-628-3935

🕒 09:00-15:00 / 17:00-21:00
名節休み



太和饭店 テファ飯店



融合韩式中华料理与日式中华料理诞生的另一种风格的中华料理，以番茄酱为底料的粤式糖醋肉和日式川式麻婆豆腐是招牌菜品。

韓国の中華料理と日本の中華料理を組み合わせた新たなスタイルの中華料理で、ケチャップソースをベースにした広東式の酢豚や日本式の四川式麻婆豆腐が有名。

📖 粤味糖醋肉 W22,000
川味麻婆豆腐 W13,000

📍 南区盆浦路115 Hilltop Top Place B栋109室

☎ 051-611-6799

🕒 17:00-24:00
周一休息

📖 広東風酢豚 W22,000
四川風麻婆豆腐 W13,000

📍 南区ブンボ路 115 ヒルタップトッププレイス B棟 109号

☎ 051-611-6799

🕒 17:00-24:00
月曜休み



Interview

釜山辣炖安康鱼的元祖

釜山アグチムの元祖

第二代代表
尹根顺

2代目代表
ユン・グンスン

安康鱼餐厅
ムルコン食堂



Q. 在美食店云集的中区，这里也算是个特别的地方。据说这里是釜山辣炖安康鱼的原祖，很好奇是怎么开始的。

尹根顺 在贫穷的年代，母亲为了养活我们7兄妹，开了这家餐厅。当时札嘎其市场最便宜的就是安康鱼，母亲买这种鱼熬成汤免费提供给客人，然后卖自制的糯米酒。母亲手艺很好，渐渐有了口碑，有位客人提到了马山饮食辣炖安康鱼，建议她也试试看。

听了这番话，母亲使用自己的方式做出了这道自己从未接触过的菜，这就是釜山式辣炖安康鱼的开端。

Q. おいしい店が集まる中区の中でも、特別な存在だと聞いています。釜山アグチムの元祖とうかがいましたが、どのように始まったのでしょうか。

ユン・グンスン 貧しかった頃、母が7人きょうだいを食べさせるためにこの店を始めました。当時、チャガルチ市場でいちばん安かったのが「ムルコン」、つまりアンコウだったんです。母はそれを買ってきてスープを作り無料でふるまいながら、自家製のトンドン酒を売っていました。母は料理の腕がよかったです、しだいに評判が広がっていきました。そんなある日、お客さんの一人が「馬山にはアグチムという料理が

あるから、一度やってみたらどうか」と勧めてくれたんです。

その話を聞いた母が、見たこともない料理を自分なりのレシピで作ってみました。それが、釜山式アグチムの始まりです。

Q. 传承三代，一直备受喜爱。想知道秘诀是什么。

尹根顺 顾客就是一杆秤。顾客们去过很多家店，会立刻进行比较。所以不能耍花招。我们不懂得怎么做得漂亮，所以只能用最新鲜、最好的食材，提供丰盛的份量。让顾客吃得开心满意地离开，这是我们能长久经营的唯一方法。

Q. 3代にわたって愛され続けています。その秘訣を教えてください。

ユン・グンスン お客さまこそが、いちばん正確な物差しです。お客さまはいろいろなお店をご存じですから、すぐに比べられます。だから、下手なことではできません。私たちは見た目を器用に飾ることは得意ではありません。だったら、いちばん新鮮で、いちばん良い食材を、惜しまずたっぷりお出しするしかないんです。そして、お客さまに満足して帰っていただくこと。それが、長く店を続けていく唯一の道だと思っています。



Q. 现在釜山被誉为韩国的美食之都。您认为什么是具有釜山特色的食物？

尹根顺 虽然不太清楚，但如果在釜山吃过的食物，下次再来釜山时还想再找去吃，那不就是具有釜山特色的食物吗？

Q. いまや釜山は韓国を代表するグルメ都市になりました。釜山らしい料理とは、どのようなものだと思いますか。

ユン・グンスン はっきりとは言えませんが、釜山で食べた料理が忘れられず、次に釜山へ来たときにまた食べたいくなる——そんな味ではないでしょうか。

Q. 最后，请您给准备创业的年轻厨师们一些建议。

尹根顺 不要没有准备就开始，首先要积累丰富的经验，等到有信心时，那时一定要靠自己的力量去开始。

Q. 最後に、開業を目指す若い料理人たちへアドバイスをお願いします。

ユン・グンスン 準備なしに始めてはいけない。まずは十分に経験を積んで「これならやれる」という自信がついてから。そのうえで、必ず自分の力で始めてほしいですね。





釜山的门户——承载炽热往事的
温暖的味道

釜山の玄関口で出会う、熱い物語がある
ぬくもりの味

#猪肉汤饭的精髓 #草梁辣烤猪肉 #历史之路 #等待之味
#豚クッパの真髓 #草梁プルベク #歴史の道 #待つ価値のある味



E

东区 東区

作为釜山的门户和所有旅程的起点，东区的餐桌上混合着生活的悲欢与希望。一碗蕴藏着如同山腹道路蜿蜒小径般深厚故事的汤饭，以及草梁温热的烤猪排骨，传递着釜山人的质朴和真诚的慰藉。

这里是釜山港和釜山站所在地，是现代与过去最鲜明共存的地域。拥有草梁猪排骨胡同和上海街等美食街。

釜山の玄関口であり、旅のはじまりの地でもある東区。この町の食卓には、人々の暮らしの喜びや苦勞、希望が溶け込んでいる。山腹道路の曲がりくねった道のように、長い年月を重ねてきた物語を秘めた一杯のクッパや草梁で味わうあたたかい豚カルビは、釜山の人々のたくましさ象徴すると同時に、素朴でまっすぐな“慰めの味”でもある。

釜山港と釜山駅があるこの地域は現代と歴史が共存しており、草梁豚カルビ通りや上海通りなど、個性豊かなグルメストリートがある。



东区 東区



1	60年传统 奶奶汤饭 60年の伝統 ハルメクッパ	4	新发园 新発園
2	百山餐厅 百山キッチン	5	五星家 オソンジブ
3	凡一绿豆煎饼 凡一ピンデトッ	6	草梁Ondang チョリャンオンダン

60年传统 奶奶汤饭 60年の伝統 ハルメクッパ



这是一家有着60年历史的著名猪肉汤饭专营餐厅。饭点的时候需要等待30分钟以上。与大部分猪肉汤饭不同,这家店的汤是清汤。像是随意切的猪肉味道却出乎意料地柔和。猪肉汤和肉分开来的白切肉家常套餐尤其受欢迎。

60年の伝統を持つ、テジクッパ専門店、食事時間には、30分以上並ばないといけないという程、有名な店だ。一般的なテジクッパとは違い、澄んだスープが特徴。大まかにスライスされたゆで豚肉は、予想以上にまろやかな味。スープと肉を混ぜない状態で出されるゆで肉白飯「スユクベツパン」が特に人気。

📄 (飯和汤分开盛放不泡在汤里的)汤饭 ¥8,000
白切肉家常套餐 ¥10,000

📍 东区中央大路533号街4

☎ 051-646-6295

🕒 10:00-19:00
星期日休息

📄 タロクッパ ¥8,000
ゆで肉白飯 ¥10,000

📍 东区中央大路533番ギル4

☎ 051-646-6295

🕒 10:00-19:00
日曜休み



百山餐厅 百山キッチン



使用新鲜时令食材制作生鱼片、烤鱼、汤等多种料理的日式酒馆,不仅能喝酒,又能吃饱。由经验丰富的主厨精心准备料理,带来愉悦的用餐体验。

季節の材料を使って刺身、焼き物、スープなど様々な料理を提供する日本式の居酒屋で、お酒を楽しむために訪れたらお腹いっぱい食べてしまっていたといわれるほど。熟練したシェフが丹念に料理を仕込む親切で心地よいお店。

📄 熟成刺身拼盘 ¥60,000-120,000
低温慢煮牛排 ¥35,000

📍 东区朝纺路14 东一大厦225室

☎ 051-635-8219

🕒 17:30-01:00
星期日休息

📄 熟成刺身の盛り合わせ ¥60,000-120,000
スーヴィードステーキ ¥35,000

📍 东区朝纺路14 ドンイルタワー 225号

☎ 051-635-8219

🕒 17:30-01:00
日曜休み



凡一绿豆煎饼 凡一ピンデトツ



这家店曾出演过著名韩国美食真人秀节目《白钟元的三大天王》。现在成了罕见的绿豆煎饼专营店。代表菜品绿豆煎饼是100%使用绿豆制作的,清淡且醇香。

「ペク・ジョンウォンの三大天王」という有名な料理バラエティー番組で紹介されたことがある、今では珍しい緑豆チヂミ「ピンデトツ」専門店。昔ながらの感性を持っているこの店の代表メニュー「ピンデトツ」の生地は100%緑豆を使い、小麦粉よりも香ばしく、伝統酒にもよく合う。

📖 绿豆煎饼 ₩12,000
葱饼 ₩14,000

📍 东区中央大路519

☎ 051-646-0081

🕒 15:00-24:00
毎月第1个、第3个星期日休息

📖 ピンデトツ ₩12,000
パジョン(ネギチヂミ) ₩14,000

📍 東区中央大路519

☎ 051-646-0081

🕒 15:00-24:00
第1/3日曜休み



新发园 新發園



这家餐厅是釜山中国城两大著名饺子专营店之一。店门前不管何时,一直排着长队。这家店专营中国面包和饺子。代表菜品是拥有松软的饺子皮和丰富的肉汁的肉饺子。

釜山チャイナタウンの有名な二大餃子専門店の一つで、時間帯に関わらず、常に行列ができています。中国のパンと餃子を専門にしているこの店の餃子は、本場中国風のふっくらと厚みのある皮と、食べた瞬間肉汁がにじみ出る肉餃子「コギマンドウ」が代表メニュー。

📖 鲜肉饺子 ₩4,500
煎饺 ₩5,300

📍 东区大英路243号街62

☎ 051-467-0177

🕒 11:00-21:00
周二休息

📖 肉餃子(コギマンドウ) ₩4,500
焼き餃子(クンマンドウ) ₩5,300

📍 東区大瀛路243番ギル62

☎ 051-467-0177

🕒 11:00-21:00
火曜休み



五星家 オソンジブ



店员会熟练地将厚实的肉烤好, 这里以使用肉汁丰富的济州生肉而闻名的烤肉专门店, 一起提供的蒸香辣豆芽让肉的味道更加丰富。

📖 济州生五花肉(130g) ₩13,000
济州带皮五花肉(130g) ₩12,500

📍 东区草梁中路81

☎ 0507-1408-4931

🕒 16:00-24:00
全年无休



厚切りの肉をスタッフが手際よく焼き上げてくれる、人気の焼肉店。济州産の新鮮な生豚肉を使ったジューシーな肉が評判で、一緒に提供されるピリ辛の豆もやし蒸しが肉の旨みをさらに引き立てる。

📖 济州生サムギョプサル(130g) ₩13,000
济州生オギョプサル(130g) ₩12,500

📍 東区草梁中路81

☎ 0507-1408-4931

🕒 16:00-24:00
年中無休



草梁Ondang チョリャンオンダン



一开业顾客就蜂拥而至, 为了购买想要的面包而排队的人气面包店。这里的面包在“面包之都”釜山仍显得别具一格, 充满特色。特别是使用黄奶酪的面包最受欢迎。

📖 夹心面包 ₩5,100
碎渣面包 ₩4,100

📍 东区草梁中路135, 1层

☎ 0507-1318-1271

🕒 12:00-19:00
星期日、星期一休息



オープンの時間になるとパンを買うために長い列ができる有名ベーカリーで、パンの都市釜山でも珍しい組み合わせとレシピのパンに出会える。特に黄色いチーズを使ったパンが一番人気。

📖 マンモス ₩5,100
クランブル ₩4,100

📍 東区草梁中路 135、1階

☎ 0507-1318-1271

🕒 12:00-19:00
日曜、月曜休み





蕴藏堆叠岁月与儒生气魄的

品格的味道

幾重にも重なる歴史と儒学者の気概が息づく

品格ある味

#东莱葱饼 #传统与现代 #雅致饭桌 #老回头客

#東萊パジョン #伝統と現代 #品格ある食卓 #長年の常連



F

东莱区 東萊区

作为釜山长久中心的东莱,其食物中也蕴含着那份品位。从精心摆盘的韩定食的优雅,到古老温泉街上朴素的味道,在东莱的食物中,验证了历经岁月流逝也未曾改变的“好味道”的标准。

作为釜山最古老的地区,这里有福泉洞古坟群、东莱温泉、东莱邑城、社稷棒球场等。还有曾进贡给国王、百姓也喜爱食用的著名东莱葱饼。

かつて釜山の中心地として栄えた東萊には、料理にもその品格が息づいている。丁寧に準備された韓定食の上品な味わいから、歴史ある温泉街に残る素朴な郷土の味まで、東萊の食文化には時代が移り変わっても変わらない「いい味」を確認することができる。

釜山でも最も古い歴史を持つ地域で、福泉洞古墳群、東萊温泉、東萊邑城址、社稷野球場などの名所がある。王にも献上され、庶民にも愛されてきた名物料理、東萊式パジョンが有名。



F

东莱区 東萊区



1	归化食堂 清酒之香 鬼火食堂 sakeの香	8	元祖牛尾家 元祖コリゴムチブ
2	堂味屋韩牛精熬牛骨汤 温泉总店 堂味屋 韓牛コムタン 温泉本店	9	赵广心民俗玉米肠 ジョ・グァンシム ミンソクワンスンデ
3	东莱老奶奶葱饼 東萊ハルメバジョン	10	注文津荞麦凉面 注文津マックス
4	美味楼 ミミル	11	Kurumi糕点店 クルミ菓子店
5	培宗馆东莱参鸡汤 ペ・ジョングァン東萊サムゲタン	12	Thai Bin タイビン
6	风食堂 ボン食堂	13	Brillant 法式点心店 フランス菓子店 ブリアン
7	石停排骨 石停カルビ		

归化食堂 清酒之香 鬼火食堂 sakeの香



可以品尝到各种配置的熟成生鱼片，仿佛置身高级餐厅才能遇到的精致料理，以及令人欣喜的各类清酒酒单，这里还能享用到堪称一绝的蛋包饭，可以尽情体验日本当地的纯正风味。

熟成させた刺身の盛り合わせをはじめ、フラインダイニングで味わえる繊細な料理が楽しめるお店。豊富な日本酒のラインナップも魅力で、名物のオムライスまで日本の味を味わえる人気店。

📖 烤扇贝柱 ¥28,000
招牌蛋包饭 ¥15,000

📍 东莱区中央大路1367号街18

📞 0507-1351-0470

🕒 17:00-24:00
星期日休息

📖 ホタテの貝柱焼き ¥28,000
名物オムライス ¥15,000

📍 東萊区中央大路1367番キル18

📞 0507-1351-0470

🕒 17:00-24:00
日曜日休み



堂味屋韩牛精熬牛骨汤 温泉总店 堂味屋 韓牛コムタン 温泉本店



1986年开业，现已传承至第二代的店家，从肉加工厂到采购环节，严选优质牛肉。可以品尝到经过长时间熬煮、汤头浓郁且肉量丰盛的牛骨汤。

1986年に創業し、現在は2代目が受け継ぐ老舗のコムタン専門店。食肉加工工場や競りを通じて、高品質の韓牛を厳選して仕入れている。時間をかけてじっくり煮込んだ濃厚な牛骨スープに、牛肉をたくさん入れたコムタン(牛肉スープ)が味わえる。

📖 顶级精熬牛骨汤 ¥8,800
韩牛膝骨汤 ¥16,000

📍 东莱区温泉庄路119号街28

📞 051-558-6767

🕒 07:00-15:00 / 16:00-24:00
全年无休

📖 最高等級コムタン ¥8,800
牛の膝軟骨スープ ¥16,000

📍 東萊区温泉場路119番キル28

📞 051-558-6767

🕒 07:00-15:00 / 16:00-24:00
年中無休



东莱老奶奶葱饼 東萊ハルメパジョン



这是一家传承四代的著名餐厅，延续着釜山代表性乡土美食东莱葱饼的传统。眼见为实的丰盛食材，同时满足视觉和味蕾。

4代続く有名なお店で、釜山の代表的な郷土料理である東萊式パジョン(ねぎのチヂミ)の伝統を守っている。写真には写しきれない食材のボリュームがうれしい。

📖 东莱老奶奶葱饼 ₩28,000 / 40,000
东莱什锦炖海螺 ₩30,000

📍 东莱区明伦路94号街43-10

☎ 051-552-0792

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30
星期一休息

📖 東萊ハルメパジョン(ねぎのチヂミ)
₩28,000 / 40,000
東萊卷貝の蒸し物 ₩30,000

📍 東萊区 明倫路 94番キル 43-10

☎ 051-552-0792

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30
月曜日休み



美味楼 ミミル



别具一格的人气中华料理店，可以品尝到普通中餐厅罕见的各种中华料理。在饭点时间，经常排队进店。

スタイリッシュな中華料理として人気が高く、一般的な中華料理専門店では味わえない中華料理に出会えるお店。食事の時間帯にはウェイティング(入店までに並ぶこと)必須。

📖 炸酱面 ₩7,000
糖醋肉 ₩23,000

📍 东莱区温泉场路91-1

☎ 051-555-6609

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30
节日休息

📖 ジャジャン麺 ₩7,000
酢豚 ₩23,000

📍 東萊区 オンチョンジャン路91-1

☎ 051-555-6609

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00
名節休み



培宗馆东莱参鸡汤

ペ・ジョングアン東萊サムゲタン



这家参鸡汤上面有满满的葱丝,30年传统打造的秘制肉汤,味道鲜美无腥味。这家店经常需要排队等候。

ネギがたっぷりトッピングされたサムゲタンは、30年の伝統が作り出した秘伝の牛骨スープを使用しており、臭みがなく淡泊な味を誇る。多くの人を訪れるだけに、ウェイティング(入店までに並ぶこと)必須。

📖 東萊参鸡汤 W19,000
宮廷药鸡汤 W21,000

📍 东莱区东莱路116号街39

☎ 051-555-2464

🕒 11:00-15:00 / 17:00-20:30
周一、周二休息

📖 東萊サムゲタン W19,000
宮中 漢方菜サムゲタン W21,000

📍 東萊区 東萊路 116番キル 39

☎ 051-555-2464

🕒 11:00-15:00 / 17:00-20:30
月、火曜休み



风食堂

ボン食堂



这是一家经营韩餐厅的母亲和法式厨师的儿子共同经营的餐厅,其特点是采用新鲜的时令食材制作套餐,最后的菜包肉套餐非常惊艳,适合作为各种活动的举办场所。



韓国料理店を經營していた母とフレンチシェフの息子が営むお店で、旬の素材を生かしたコースや仕上げのポッサムが特徴的。各種イベント会場としても多く利用される。

📖 S套餐 W68,000
A套餐 W55,000

📍 东莱区温泉场路119号街26

☎ 051-556-9911

🕒 12:00-15:00 / 17:00-22:00
节前一天、当天休息

📖 Sコース W68,000
Aコース W55,000

📍 東萊区 温泉場路 119番キル 26

☎ 051-556-9911

🕒 12:00-15:00 / 17:00-22:00
名節前日、当日



石停排骨 石停カルビ



由研究畜牧专业的畜产专家经营,使用经过300小时低温熟成、拥有15毫米绝妙厚度、4毫米精细刀工的鲜肉,同时提供使用父母亲自耕种蔬菜制作的小菜。

📖 鲜猪排骨 (130g) ¥11,000
调味猪排骨 (180g) ¥11,000

📍 东莱区中央大路1367号街72

☎ 051-555-7021

🕒 16:00-23:00
星期二休息



畜産学を専攻した畜産物の専門家が営む焼肉店。300時間の低温熟成で旨みを引き出した肉を、厚さ15mmの絶妙な厚さにカットし4mm間隔の丁寧な切れ込みを入れ仕上げる。お店で提供されるおかずは、ご両親が育てた野菜を使って手作りしたもの。

📖 生カルビ (130g) ¥11,000
味付けカルビ (180g) ¥11,000

📍 東萊区中央大路1367番キル72

☎ 051-555-7021

🕒 16:00-23:00
火曜日休み



元祖牛尾家 元祖コリゴムチブ



1980年开业,长期深受喜爱的老店。保留肉皮进行料理,以鲜嫩的肉质而闻名。忠于味道的基本,长时间熬制大量的肉是秘诀。

📖 白切韩牛尾 ¥92,000
牛尾汤 ¥27,000

📍 东莱区温泉场路52

☎ 051-552-1106

🕒 08:30-21:30
星期一、节日休息



1980年に開業し長い間愛されてきたお店で、皮を残して調理する特別な方法でより柔らかい肉質を誇る。基本に忠実にたくさんの肉を長時間煮るのが秘法だという。

📖 韓牛テールゆで肉 ¥92,000
牛テールのスープ ¥27,000

📍 東萊区温泉場路 52

☎ 051-552-1106

🕒 08:30-21:30
月曜、名節休み

赵广心民俗玉米肠

ジョ・グアンシム ミンソクワンスンデ



用血块和牛皱胃做的血肠不能冷冻,只能现场手工制作,所有菜单都使用韩国产食材。每到周一休息日,免费提供餐食给需要的人,是一家常客特别多的温暖餐厅。

ソンジとギアラで作った血スンデは冷凍ができないためその場で手作業で作り、すべてのメニューは国産材料を使用する。月曜の休みには自費で無料給食を行っており、常連客が多い温かいお店だ。

📖 牛皱胃血肠 ₩25,000 / 35,000
醒酒汤 ₩13,000

📍 东莱区盘松路 223

☎ 051-527-3927

🕒 04:00-21:00
星期一休息

📖 ギアラ血スンデ ₩25,000 / 35,000
酔い覚ましスープ ₩13,000

📍 東萊区 盤松路223

☎ 051-527-3927

🕒 04:00-21:00
月曜休み



注文津荞麦凉面

注文津マックス



这是一家位于职业棒球圣地社稷棒球场附近的著名餐厅。夏天真的要等很久才能尝到。作为釜山具有代表性的荞麦面馆,该店厚实而极其柔软的白切肉更加有名。

プロ野球の聖地である社稷野球場の近くにある、とても有名な店で、夏は長時間待たなければならぬほど。釜山でも代表的な「マックス」つまり、野菜のたっぷり入ったビビン冷麺の専門店、肉厚でとても柔らかい豚の「スユク」というゆで豚のスライスが有名。

📖 荞麦面 ₩11,000
白切肉 ₩28,000 / 33,000

📍 东莱区社稷路58号街8

☎ 051-501-7856

🕒 11:00-21:30
全年无休

📖 マックス ₩11,000
スユク ₩28,000 / 33,000

📍 東萊区社稷路58番ギル8

☎ 051-501-7856

🕒 11:00-21:30
年中無休



Kurumi糕点店 クルミ菓子店



使用亲自培育的多种天然发酵种，混合多种难以购得的面粉来制作面包，是访问釜山的面包之旅游客们必打卡的地方。

自家製のさまざまな天然酵母種を使い、入手が難しい小麦粉をブレンドしてパンを焼く人気のベーカリー。そのこだわりの味から、釜山でパン巡りをするならぜひ訪れたい店として知られている。

📖 生吐司 W8,000
Kurumi麻糬 W8,000

📍 东莱区温泉川路71-1

☎ 051-553-8725

🕒 11:00-19:00
星期二休息

📖 生食パン W8,000
クルミモチ W8,000

📍 東萊区温泉川路71-1

☎ 051-553-8725

🕒 11:00-19:00
火曜日休み



Thai Bin タイビン



这是一家获得泰国政府泰国精选最高顶级signature认证的泰式料理专门店，由泰国厨师烹制正宗的泰国美食。店内装修彰显地域风情，使你仿佛置身于泰国。

タイ政府からThai selectの最高等級であるsignatureの認証を受けたタイ料理専門店。タイ人シェフが準備する正統派のタイ料理を楽しめる。タイへ旅行に来たような気分を感じさせるインテリアがとても印象的。

📖 香辣咖喱虾 W38,000-65,000
香辣咖喱蟹 W30,000-55,000

📍 东莱区金刚路73号街12

☎ 051-558-8885

🕒 11:00-15:00 / 17:00-22:00
年中无休

📖 クラブパッポンカレー W38,000-65,000
プニムパッポンカレー W30,000-55,000

📍 東萊区クムガン路73番ビル12

☎ 051-558-8885

🕒 11:00-15:00 / 17:00-22:00
年中無休



Brilliant 法式点心店 フランス菓子店 ブリアン



位于风食堂1层, 是由著名的糕点师经营的传统法式点心店, 可以品尝到特别风味的传统法式点心。

📖 经典法式糕点组合(Brilliant Collection) ₩24,500

📍 东莱区温泉场路119号街26 1层

☎ 0507-1342-5709

🕒 12:00-售完为止
周一、周二休息



ボン食堂の1階にある伝統フランス菓子店。有名なパティシエのお店で、特別なフレーバーを持つ伝統フランス菓子に出会える。

📖 ブリアンコレクション ₩24,500

📍 東萊区 温泉場路 119番キル 26 1階

☎ 0507-1342-5709

🕒 12:00-売り切れ次第閉店
月、火曜休み



Taste of Busan

2026
釜山
味道
釜山の味



永不停息发展的市中心

现代的风味

止まることなく進化する都心の

モダンな味

#田浦咖啡街 #西面宝藏店铺 #全球美食 #都市能量

#田浦カフェ通り #西面ホットプレイス #グローバルグルメ #都市のエネルギー



G

釜山镇区 釜山鎮区

在陈旧工具街锈迹斑斑的卷帘门之间涌现出的时尚潮流的咖啡馆，以及提供世界各国料理的潮流餐厅，如今其话题性已超越釜山，走向全球。这个不断变化、追求新意的地方，是24小时不眠的城市心脏。位于釜山中心地带，拥有最大的繁华街区西面。著名的小麦面店聚集于此，世界闻名的田浦咖啡街也日复一日地扩大着其版图。

工具通りの古びたシャッターの間から生まれた個性あふれるカフェや、世界各国の料理を提供するトレンドなレストランが並ぶこの場所は、いま釜山を代表するグルメスポットとして、国内外から注目を集めている。常に新しい文化とトレンドが生まれるこの街は、まさに“24時間眠らない都市の心臓部”。釜山の中心に位置する最大の繁華街である西面をはじめ、有名なミルミョンの名店が集まり、世界的にも知られる田浦カフェ通りはその魅力を広げ続けている。



釜山镇区 釜山镇区



1	割烹玄 割烹玄
2	海村生鱼片店 ケツマウル刺身
3	RAN A HAN ランアハン
4	釜山乐天酒店BLUE HEAVEN ロッセホテル釜山ブルーヘイブン
5	台风包家(BAO HAUS) バオ・ハウス
6	三星小麦面 サムソン ミルミョン
7	所守人 所守人
8	手内香味 ソンネヒャンミ

9	Yaki chori やきちより
10	温情烧鸟 焼き鳥 温情
11	Osteria aboo オステリアオブ
12	元祖老奶奶章鱼 元祖ハルメナクチ
13	永康街 西面店 ヨンカンジェ 西面店
14	JEEZ ジーズ
15	Cor pasta bar コル パスタバー



割烹玄 割烹玄



使用最上等的时令食材，制作正宗日式割烹料理的玄英吉主厨的餐厅。可以品尝到蕴含其多年经验的高水准套餐和单点菜品。是西面长久以来深受喜爱的餐厅之一。

📖 割烹玄 OMAKASE ₩100,000
生鱼片拼盘 ₩60,000 / 80,000 / 110,000

📍 釜山镇区新川大路62号街46

☎ 051-804-7757

🕒 16:00-24:00
节日休息



旬の最高級食材を使い、本格的な日本料理「割烹」を提供するヒョン・ヨンギルシェフのお店。長年の経験が光るコース料理やアラカルトを味わえる。西面で長く愛されてきた名店。

📖 割烹玄 おまかせコース ₩100,000
刺身盛り合わせ ₩60,000 / 80,000 / 110,000

📍 釜山镇区新川大路62番キル46

☎ 051-804-7757

🕒 16:00-24:00
名節休み



海村生鱼片店 ケツマウル刺身



春天夏天供应野生石鲈鱼，秋天冬天则是黑棘鲷只做这两种生鱼片的店家，每两天亲自采购一次鱼食材，朴素丰盛的装盘是其特色。1976年开业，现已传承至第二代经营。

📖 野生石鲈鱼(小份2人) ₩80,000
黑棘鲷(小份2人) ₩65,000

📍 釜山镇区东川路107号街24, 2楼

☎ 051-808-4162

🕒 11:30-14:00 / 17:00-20:30
星期日休息



春から夏には天然マコガレイ、秋から冬にはクロダイ。こちらの2種類の刺身だけを提供し、2日に1度、直接仕入れる新鮮な魚を素朴ながらもボリュームたっぷりに盛り付けてくれる。1976年の創業以来、二代にわたって受け継がれてきた刺身店。

📖 天然マコガレイ(小・2人前) ₩80,000
クロダイ(小・2人前) ₩65,000

📍 釜山镇区东川路107番キル24, 2階

☎ 051-808-4162

🕒 11:30-14:00 / 17:00-20:30
日曜日休み



RAN A HAN ランアハン



一家很有泰国街头风格的小店,由泰国酒店出身的厨师制作正宗的泰国菜,原汁原味地还原当地风味。

タイ現地の通りにあるお店をそのまま運んできたようなこのレストランでは、地元ホテル出身のシェフが本格的なタイ料理を作っており、一切妥協のない本場の味を提供している。

- 📖 泰式火山猪排骨 W36,000
泰式虾仁咖喱 W27,000
- 📍 釜山镇区西田路37号街 14-1
- ☎ 0507-1412-9983
- 🕒 14:30-24:00
星期一休息

- 📖 レンセープ W36,000
クンパッポンカレー W27,000
- 📍 釜山镇区西田路37番キル14-1
- ☎ 0507-1412-9983
- 🕒 14:30-24:00
月曜日休み



釜山乐天酒店BLUE HEAVEN ロッセホテル釜山ブルーヘイブン



白天享受度假区的轻松悠闲氛围,晚上与市中心夜景相伴,幽暗灯光的庭园营造出浪漫氛围,提供休闲餐饮菜单和鸡尾酒、葡萄酒等多种饮品。

昼はリゾートのリラックスした雰囲気、夜は都心の夜景とともにほのかな照明が灯る庭園がロマンチックな雰囲気を演出するこのお店は、カジュアルダイニングのメニューやカクテルワインなど様々なドリンクが用意されている。

- 📖 午餐套餐 W65,000-70,000
晚餐套餐 W100,000-150,000
→ 提供套餐料理,菜单根据食材可能变动
- 📍 釜山镇区伽倻大路772 釜山乐天酒店7楼
- ☎ 051-810-6300
- 🕒 12:00-22:00
全年无休

- 📖 Lunch Course W65,000-70,000
Dinner Course W100,000-150,000
→ Course Menuで提供、食材によるメニュー変動あり
- 📍 釜山镇区伽倻大路772 ロッセホテル釜山7階
- ☎ 051-810-6300
- 🕒 12:00-22:00
年中無休



台风包家(BAO HAUS) バオ・ハウス



这是一家以本店特色诠释台湾美食的休闲餐厅,提供夹馍、牛肉面等台湾代表性美食。以上菜速度快而闻名。

台湾料理をバオハウスならではの解釈で提供するカジュアルレストラン。バオ、牛肉麵など台湾を代表する料理に出会える。食べ物がすぐに提供されることでも有名だ。

- 📖 经典夹馍 ¥5,500
鱼香炸茄子 ¥9,500-14,000
- 📍 釜山镇区西田路38号街 62-9
- 📞 0507-1324-1031
- 🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00
全年无休

- 📖 クラシックバオ ¥5,500
魚香茄子の天ぷら ¥9,500-14,000
- 📍 釜山镇区西田路38番キル62-9
- 📞 0507-1324-1031
- 🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00
年中無休



三星小麦面 サムソン ミルミョン



这是一家延续60多年传统的小麦面专门店。作为唯一一家由第一代老板经营的餐厅,其地位不可撼动。

60年以上ミルミョン(小麦麵)の味を守っている小麦麵専門店であるこのお店は唯一、1代目の店主が営んでいるお店で、さらなる説明は必要ないだろう。

- 📖 小麦面 ¥8,000
鸡肉小麦拌面 ¥9,000
- 📍 釜山镇区世界杯大路449号街47
- 📞 051-806-1256
- 🕒 10:30-18:00
星期二休息

- 📖 小麦麵 ¥8,000
揉み小麦麵 ¥9,000
- 📍 釜山镇区 草邑洞 ワールドカップ大路 449番キル 47
- 📞 051-806-1256
- 🕒 10:30-18:00
火曜休み



所守人 所守人



以日料为主题, 尝试新型料理风格的日式居酒屋, 开业没多久便异常火爆。极具个性的料理适合作为下酒菜, 也适合直接食用。

日本料理をモチーフにした新しいスタイルの料理を提供する日本式の居酒屋で、営業を始めてからいつもたくさんの人々で賑わう。個性的なメニューがお酒のおつまみとしても絶妙だ。

📖 青花鱼鱼卷 ¥18,000

📍 釜山鎮区伽倻大路750号街17

☎ 051-808-4036

🕒 17:00-24:00
节日休息

📖 しめ鯖の磯辺巻き ¥18,000

📍 釜山鎮区伽倻大路750番ギル17

☎ 051-808-4036

🕒 17:00-24:00
名節休み



手内香味 ソンネヒャンミ



眼前可以看到制作锅饭的景象, 火炉里烤制的木浦排骨的香气充斥着整个店内。在专心吃饭的空间里, 等待20多分钟木浦排骨锅饭就会端上。

目の前で釜飯を炊く様子が見え、火鉢で焼く木浦式カルビの香りが空間を満たす。ただ食事に集中できるこのお店では、約20分後に木浦式カルビ釜飯を味わうことができる。

📖 排骨锅饭 ¥30,000

呂浦嗨棒 ¥12,000

📍 釜山鎮区東城路30号街4

☎ 051-715-4648

🕒 12:00-16:00 / 17:30-20:00
星期三休息

📖 カルビ釜飯 ¥30,000

ヨポハイポール ¥12,000

📍 釜山鎮区東城路30番ギル4

☎ 051-715-4648

🕒 12:00-16:00 / 17:30-20:00
水曜日休み



Yaki chori やきちより



坐在位子上观看炭火上烤制的串烧，仿佛置身日本当地的居酒屋。这家藏在田浦洞小巷里的烤串专门店，可以享用到使用新鲜鸡肉制作的各个部位的烤串。

座席に座り、炭火でじっくり焼き上げられる串焼きを眺めていると、まるで日本の居酒屋にいるかのような雰囲気が漂う。田浦洞の路地にある小さな串焼き専門店、新鮮な鶏肉を使ったさまざまな部位の焼き鳥を楽しめる。

📖 鸡颈串 W3,500
鸡肉丸 W4,500

📍 釜山镇区田浦大路223号街14-2

☎ 010-4463-4363

🕒 18:00-20:00 / 20:30-22:30
星期日休息

📖 セセリ W3,500
つくね W4,500

📍 釜山镇区田浦大路223番キル14-2

☎ 010-4463-4363

🕒 18:00-20:00 / 20:30-22:30
日曜日休み

温情烧鸟 焼き鳥 温情



每天早上亲手处理的国产土鸡，在炭火前一串串精心烤制，以OMAKASE套餐形式提供，这家店将鸡肉各部位烤制出最佳美味，呈现给顾客。

毎朝丁寧に下処理した国産の地鶏を使い、炭火で一本ずつ心を込めて焼き上げる焼き鳥専門店。鶏の各部位が持つ魅力を最大限に引き出した串焼きをおまかせで楽しむことができます。

📖 土鸡烧鸟OMAKASE套餐 W33,000
迷你套餐 W19,000

📍 釜山镇区东川路108号街9-7

☎ 010-2281-9293

🕒 18:00-23:30
全年无休

📖 地鶏焼き鳥おまかせ W33,000
ミニコース W19,000

📍 釜山镇区東川路108番キル9-7

☎ 010-2281-9293

🕒 18:00-23:30
年中無休



Osteria aboo オステリアアオブ



没有按韩国人的口味量身定制,但对于喜欢正宗意大利美食的人们非常友好。按照意大利当地味道烹调料理。这里是釜山,但置身餐厅的那一刻,仿佛邂逅意大利。

韓国人には食べ慣れない味でもイタリアの味を好む人のためにイタリア現地の味を基準に調理するというこの店。ここは釜山だが、この空間だけは確かにイタリアだ。

📖 经典品鉴套餐(1人) ₩148,000
罗马奶油培根意面 ₩33,000

📍 釜山镇区东川路58

☎ 051-802-8858

🕒 17:00-22:30
星期二休息

📖 シグネチャーテイastingコース(1人) ₩148,000
ローマ式カルボナーラ ₩33,000

📍 釜山镇区 東川路 58

☎ 051-802-8858

🕒 17:00-22:30
火曜休み



元祖老奶奶章鱼 元祖ハルメナクチ



1968年开始经营的老字号店,无需赘述也能知道本店在人们心中的地位。釜山的乡土美食“朝方章鱼”便是从本店开始的,这足以证明本店的特殊之处了吧。

1968年から営むこのお店を紹介する時はたった一言で十分。釜山の郷土料理「ジヨバンナクチ」の元祖。これ以上何の説明もいらないお店。

📖 炒长爪章鱼肥肠虾仁 ₩11,000
各种另加菜品 ₩1,000

📍 釜山镇区金色主题路10

☎ 051-643-5037

🕒 10:00-20:50
节日休息

📖 ナッコプセ(タコ/コブチャン/エビ炒め) ₩11,000
各種追加トッピング ₩1,000

📍 釜山镇区 ゴールドテーマキル 10

☎ 051-643-5037

🕒 10:00-20:50
名節休み



永康街 西面店 ヨンカンジェ 西面店



以台湾著名街道“永康街”命名的台湾料理专门店,当地气息浓郁,可以品尝到根据韩国人口味改良的浓郁汤头牛肉面和香辣担担面。

📖 牛肉面 W10,500
担担面 W9,500

📍 釜山镇区西田路9号街60

☎ 0507-1334-6094

🕒 11:00-21:30
不定期休息



台北の有名なグルメストリート「ヨンカンジェ」から名付けた台湾料理専門店。現地の雰囲気を感じられる店内では、韓国人の味覚に合わせて仕上げた濃厚なスープの牛肉麺や、ピリ辛の担々麺を楽しむことができる。

📖 牛肉麺 W10,500
担々麺 W9,500

📍 釜山镇区西田路9番キル60

☎ 0507-1334-6094

🕒 11:00-21:30
不定休



JEEZ ジーズ



坐落在一条小巷子里,是一家融合西式元素的日式猪排店。JEEZ作为Jesus的缩写,店如其名,希望制作第一口就让人惊叹的食物。

📖 炸肋间猪排套餐 W13,000
炸里脊猪排套餐 W14,000

📍 釜山镇区西田路58号街34-1, 1楼

☎ 0507-1485-1331

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00
全年无休



小さな路地に位置するこのお店は、洋食の要素を取り入れた和風トンカツを作っている。ジーザス(Jesus!)の略であるジーズという店名のように、一口目に感嘆できる一皿を目指しているようだ。

📖 ロースカツ定食 W13,000
ヒレカツ定食 W14,000

📍 釜山镇区西田路58番キル34-1, 1階

☎ 0507-1485-1331

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00
年中無休



Cor pasta bar コル パスタバー



由1人厨师经营的生面意大利面专门店，意面和面包等料理都由店内精心制作。提供酒吧般的空间氛围和适合葡萄酒享用的美食。

1名のシェフが営む生麺パスタ専門店、手作りの麺やパンなど料理に真心をつくす。バー形態の空間とワインに合う料理構成が特徴的なお店。

📖 鱼子意大利面(Bottarga) ₩28,000
意式土豆团子(gnocchi) ₩25,000

📍 釜山镇区 东城路25号街13 2F

☎ 0507-1474-4570

🕒 12:00-14:30 / 17:00-21:00
周一休息

📖 ボツタルガ(Bottarga) ₩28,000
ニョッキ(gnocchi) ₩25,000

📍 釜山镇区 东城路 25番キル13 2F

☎ 0507-1474-4570

🕒 12:00-14:30 / 17:00-21:00
月曜休み



Taste of Busan

2026
釜山
味道
釜山の味

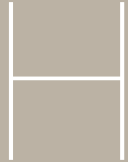


承载生活热情与坚韧的
活力的味道

生きることへの切実な願いと力強さが生み出した
活気あふれる味

#本地人常顾 #家庭用餐 #性价比美食店 #江边散步路

#地元の行きつけの店 #家族で外食 #コスパグルメ #川辺の散歩道



北区 北区

在龟浦市场充满活力的叫卖声中，蕴含着为维系生活而奋斗的坚韧。在充满人情味的巷弄里，沿着江边散步路发现的朴素餐馆，从居民们珍藏的真正的美食店中，能感受到华丽旅游景点无法给予的情谊与舒适。

这里是釜山外围道路的集中地，形成了许多大型居住社区。拥有龟浦站、龟浦市场等，也是著名的龟浦面条的诞生地。

亀浦市場に響く活気あるかけ声の中には、日々を力強く生きる人々のたくましが息づいている。人情あふれる路地や、川辺の散歩道で出会う素朴な飲食店、そして地元の人々が大切にしている本物の名店。ここでは、華やかな観光地では味わえない温かさと安らぎを感じることができる。

釜山の外郭道路が集中しているため、大規模な住宅地が広がる地域でもある。亀浦駅や亀浦市場があり、亀浦ククス発祥の地としても有名だ。

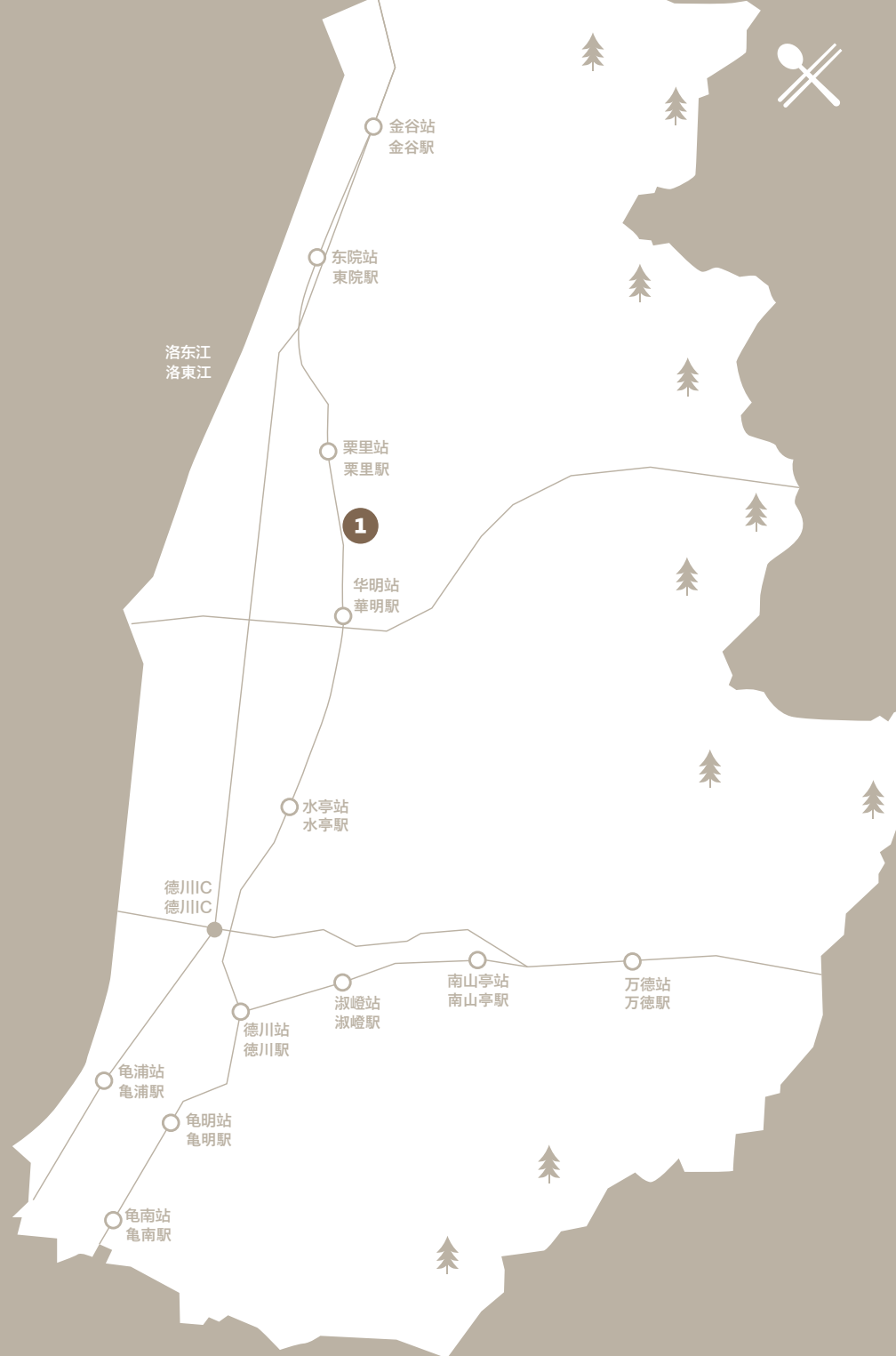


北区
北区



1

旬彩久戊 华明店
旬菜久保 華明店



旬彩久戊 华明店
旬菜久保 華明店



这是一家名古屋鳗鱼盖饭(Hitsumabushi)专门店,只选用最优质的鳗鱼品种风川鳗鱼。采用秘制酱汁和传统方式烤制的鳗鱼非常美味,还提供适合儿童口味的料理。

名古屋名物のひつまぶし専門店、最高級のブンチョンうなぎのみを使用する。特製ソースを塗りながら伝統的な方法で丹念に焼いたうなぎ料理や、お子様が楽しめるメニューも用意されている。

📖 鳗鱼盖饭 W39,000
鲜三文鱼盖饭 W17,500

📍 北区阳达路4号街17

☎ 051-365-2959

🕒 12:00-15:00 / 17:30-20:20
星期一休息

📖 ひつまぶし W39,000
サーモン丼 W17,500

📍 北区ヤンダル路4番キル17

☎ 051-365-2959

🕒 12:00-15:00 / 17:30-20:20
月曜日休み



Taste of Busan

2026
釜山
味道
釜山の味



面包朝圣的终点站

パン巡礼の終着点

代表

金成镇

代表

キム・ソンジン



Q. 这里被认为是釜山面包朝圣路线的必经之地。很好奇做出这些面包的是怎样的人。

金成镇 服役期间，在电视节目中看到了比利时手工巧克力匠人的故事，深受感动。恰巧听说弘大入口附近有家做比利时巧克力的店，等到下次休假时，我就直接穿着军装找上门去，缠着他们想学艺。退伍后就直接在那里开始了工作，做巧克力的过程中，又想学习糕点烘焙，于是去日本留学，正式开始从事这一行。

Q. 釜山的“パン巡礼”では、必ず立ち寄りべき店として知られています。どんな方がこのパンを作っているのか、ずっと気になっていました。

キム・ソンジン 軍隊にいた頃、テレビ番組で見たベルギーの手作りチョコレート職人の話にとっても感銘を受けました。弘大の前にベルギーチョコレートを作る店があると聞き、次の休暇のときに軍服のままその店を訪ねて、「ぜひ修業させてほしい」とお願いしたんです。除隊後はすぐにそこで働き始めました。チョコレートを作るうちに、今度はパン作りも学びたいと思うようになり、日本へ渡って勉強しました。それをきっかけに、本格的にこの仕事の道へ進みました。

Q. 行动力很非凡呢！Kurumi糕点店又是如何创办起来的呢？

金成镇 留学回来后，当时韩国对甜点师的待遇和认知跟现在不一样。没有适合做面包的环境，相关的就业也不容易，我彷徨过一阵子。后来下定决心开店，大约是10年前。虽然事实上除了创业也别无选择，但绝不是被逼无奈才开始开店的。

Q. 素晴らしい行動力ですね！クルミ菓子店はどのようにして生まれたのでしょうか。

キム・ソンジン 留学から戻った当時、韓国では今のようにパティシエの待遇や認識が高くありませんでした。整った環境でパンを作れる職場もまだ少なく、そうした場所に就職するのも簡単ではなく、しばらく模索していました。そんな中、約10年前に自分の店を始めることにしたんです。実際のところ、開業する以外に選択肢があまりなかったのですが、仕方なく始めたということではありません。

Q. 有附近居民的目击到，地铁站前总是经过的那家店，不知从何时起，门口就挤满了排队等候的人群。

金成镇 我认为是一点一点慢慢积累起来的。在旁人看来，可能像是“突然有一天”就火了，但这种事情在现实中非常少见。每天每天积累下来，光顾的客人也一点点增多，才到了今天的人气。托顾客的福，从开始到现在，没有遇到过特别大的危机。

Q. 地元の方の話では、地下鉄駅前にあるお店の前に、ある日から開店を待つ人の行列ができるようになったそうですね。

キム・ソンジン 本当に少しずつ積み重なっていった結果だと思います。外から見ると「ある日突然人気店になった」と感じるかもしれませんが、実際にそのようなことはほとんど起こらないと思います。毎日パンを作り続ける中で、少しずつお客さんが増えていき、今に至りました。ありがたいことに、開業してから今まで大きな困難なく続けることができています。

Q. 最后，请您给准备创业的年轻厨师们一些建议。

金成镇 技术工种没有工作与生活的平衡。釜山充满了强大的竞争者，资历深厚、实力出众的甜点师们也在苦苦拼搏。时间、努力，所有自己能投入的一切，都必须倾尽全力。

Q. 最後に、これから開業を目指す若いシェフたちにアドバイスをお願いします。

キム・ソンジン 技術職にワークライフバランスはありません。釜山には実力のある競争手が本当にたくさんいて、経験豊富で優秀なパティシエでさえ苦労しています。だからこそ、自分の時間や努力すべてをこの仕事に注ぎ込む覚悟が必要だと思います。





为供应城市养分的工厂和劳动者们的

扎实饱腹的味道

都市を支える工場と労働者のための、

力強い味

#职场人当地美食 #沙上牛尾汤店 #活力满满的夜晚 #人情味
#会社員御用達ローカル店 #沙上コリチブ #活気ある夜 #人情



沙上区

沙上区

工厂充满活力的噪音与上班族忙碌的脚步声交织的沙上小巷,烤盘上滋滋作响的烤肉香气,以及卸下疲惫一天的一杯烧酒的悠闲,这便是沙上区独有的叙事。虽然陈旧的餐桌,却有着朴实大方的店主,默默地为普通人的疲惫日常提供一顿饱餐。

这里是釜山代表性工业区——沙上工业园区的所在地,虽是工业区,但三乐生态公园等公园设施也很完善。拥有西釜山地区最大的市场——严弓农产品批发市场。

工場の活気ある音と仕事帰りの人々の足音が交差する沙上の路地。鉄板の上でジュウジュウと焼ける肉の香りと、一日の疲れを癒やす焼酎の一杯は、この街ならではの風景だ。使い込まれたテーブルと、飾らない温かい人情を持つオーナーたちが、今日も働く人々の一日を静かにねぎらってくれる。

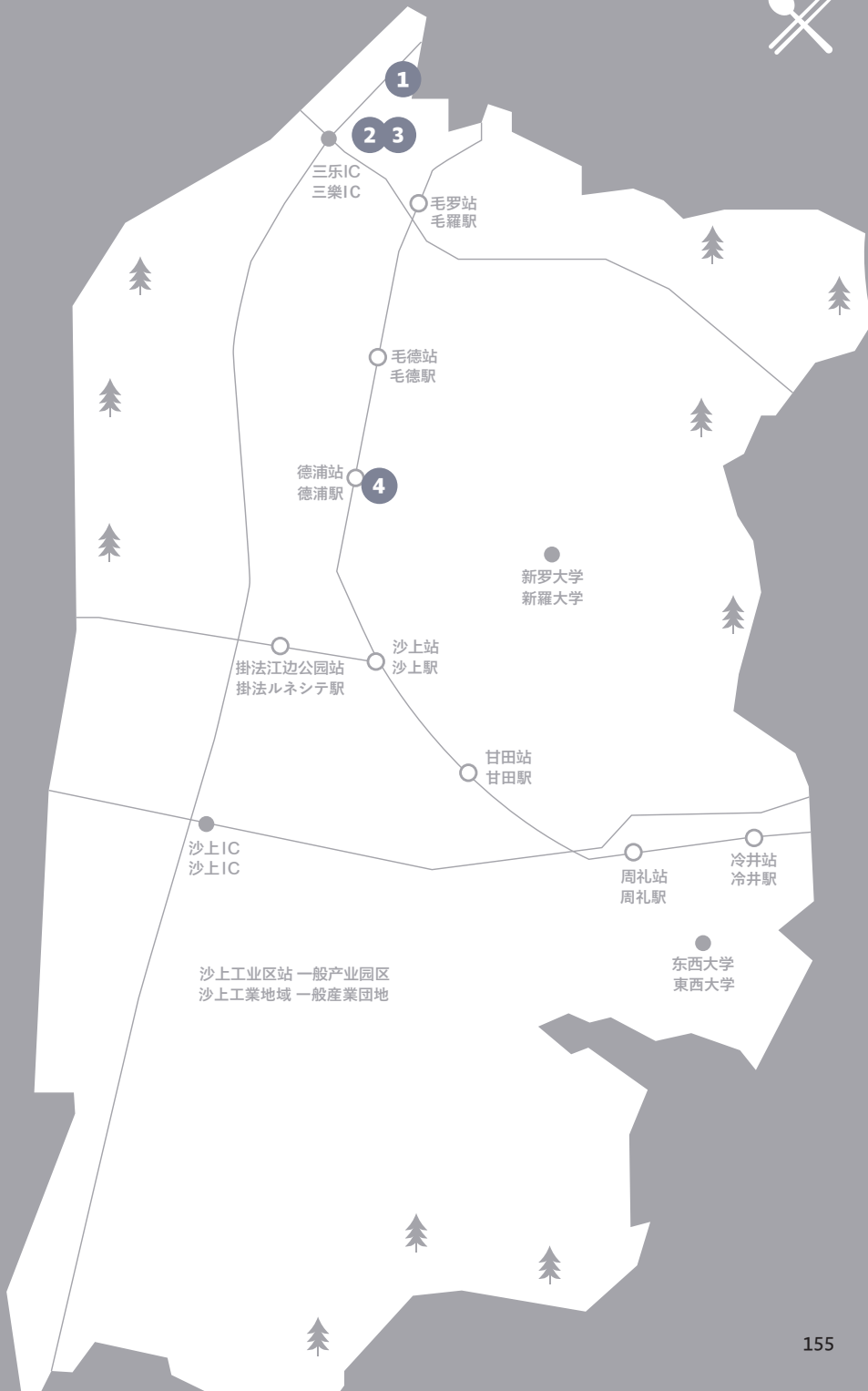
釜山を代表する沙上工業団地がある工業地域でありながら、三楽エコパークなどの公園施設もよく整備されている。また、西釜山最大規模を誇る厳弓農産物卸売市場がある。



沙上区 沙上区



1	熊牛食堂 ゴンボ食堂	3	奶奶河蚬汤 ハルメチエチョプクク
2	河东河蚬汤 河東シジミスープ	4	海鲜满满刀切面 へムルワンチャンカルグクス



熊牛食堂 ゴンボ食堂



1975年开业,经营了50多年的韩牛专门店。凭借多年经验严选出最佳风味的韩母牛。相比柔嫩的味道,更注重保留韩牛原本的纯正肉香。

- 📖 脊排肉 W29,000
生牛肉拌饭 W15,000
- 📍 沙上区洛东大路 1564
- ☎ 051-304-7733
- 🕒 10:00-22:00
节前一天、当日休息



1975年に開業し50年以上営んできた韓牛専門店で、長年のノウハウで常に選別された最上級の韓牛雌牛だけを扱う。柔らかい味よりも韓牛本来の香ばしい味を生かすことに重きを置いている。

- 📖 カルビ焼き W29,000
ユッケビビンバ W15,000
- 📍 沙上区 洛東大路 1564
- ☎ 051-304-7733
- 🕒 10:00-22:00
名節前、当日



河东河蚬汤 河東シジμισープ



即使该地区是专门做河蚬汤的聚集地,也是颇有名气。据了解,使用蟾津江的国产河蚬,把它浸泡在盐水中进行吐沫,多次洗净后倒入煮沸的清水,制作而成的汤汁非常有助于肝胃的健康。这个地方也是挖掘出河蚬刺身和蒸河蚬,研究出各种河蚬料理的本土之地。

- 📖 河蚬汤套餐 W8,000
河蚬刺身 W10,000
- 📍 沙上区洛东大路1518号路33
- ☎ 051-301-7200
- 🕒 05:00-21:30
节日休息



シジμισープ「チェチョプクク」専門食堂が集まっている、この地域でも人気のある専門店。蟾津江(ソンジンガン)で捕れたしじみのみを使用している。塩水に浸して砂抜きし、その後もていねいに洗う。しじみの汁は肝臓や胃に良いという。しじみの刺身や蒸し物にするなどのメニューを研究し、定着させている。

- 📖 シジμισープ定食 W8,000
シジミの刺身 W10,000
- 📍 沙上区 洛東通り1518番ゲル33
- ☎ 051-301-7200
- 🕒 05:00-21:30
名節休み

奶奶河蚬汤 ハルメチェチョプクク



在洛东江畔河蚬一条街经营了30多年的河蚬汤专门店，将大酱和河蚬放入拌饭碗中一起搅拌，搭配河蚬汤一起享用。

洛東江辺にあるシジミ料理グルメタウンで30年以上営んでいるシジミスープ専門店、ビビン器と一緒に出てくる味噌とシジミを入れビビンバを作ってシジミスープと一緒に食べるのが人気。

📖 河蚬汤 ₩8,000
河蚬刺身 ₩10,000

📍 沙上区洛东大路1530号路 20-15

☎ 051-301-7069

🕒 07:00-21:00
年中无休

📖 チェチョプクク ₩8,000
シジミの刺身 ₩10,000

📍 沙上区 洛東通り1530番ギル20-15

☎ 051-301-7069

🕒 07:00-21:00
年中無休



海鲜满满刀切面 へムルワンチャンカルグクス



刀切面中提鲜的贝类，每天从全罗道高兴空运过来，加入海鲜汤的自制刀切面由本店和面发酵制作。满满新鲜食材的刀切面中饱含情意，时至今日也是受欢迎的菜品。

カルグクスの味を出す貝類は全羅道の高興(コファン)から毎日空輸しており、海鮮鍋に入れて食べる自家製麺のカルグクスは毎日練って熟成させる。新鮮な材料と心のこもったカルグクスは今日も人気だ。

📖 海鲜满满刀切面(两人份起) ₩12,000
肉饼小麦面 ₩8,000

📍 沙上区沙上路316

☎ 0507-1357-2579

🕒 11:00-21:00
星期一、节日休息

📖 海鲜たっぷりカルグクス(2人から注文可) ₩12,000
牛肉のチヂミ入り小麦冷麺 ₩8,000

📍 沙上区 沙上路 316

☎ 0507-1357-2579

🕒 11:00-21:00
月曜、名節休み





晚霞与绚丽色彩所馈赠的
浪漫的味道

夕焼けと鮮やかな色彩が贈る、
ロマンあふれる味

#多大浦晚霞 #生鱼片街区的鲜活感 #甘川文化村 #浪漫美食
#多大浦の夕日 #刺身センターの活気 #甘川文化村 #ロマングルメ



沙下区 沙下区

当多大浦的晚霞将世界染红，在感性充盈的旧浦口相遇的浪漫之地，一边欣赏着晚霞，一边享用着刚捕上来的鲜鱼，吃上悠闲的一餐，既是一种视觉上的盛宴，也是浓厚的情感体验。

位于洛东江入海口，拥有甘川文化村、多大浦海水浴场、乙淑岛生态公园和候鸟栖息地。这里也是如同民乐洞或札嘎其一样以生鱼片闻名的地方。

多大浦の夕日が海と空を赤く染め、情緒あふれる昔ながらの港町の風景が広がる、釜山でも屈指のロマンチックな場所。獲れたての新鮮な魚を味わいながら美しい夕焼けを眺める、ゆったりとした食事の時間を楽しむことができる。このひとときは、目にも心にも深く残る特別な体験となるだろう。

洛東江河口に位置するこの地域には、甘川文化村、多大浦海水浴場、乙淑島生態公園や渡り鳥の飛来地など、見どころも多い。また、民楽洞やチャガルチに並ぶ刺身の名所としても知られている。



沙下区 沙下区



<p>1 大峙安康魚 데тім르콘</p>	<p>2 永真猪肉汤饭总店 ヨンジン테지쿱本店</p>
----------------------------------	--



大峙安康魚 デティムルコン



住宅改造而成的温馨空间, 店内装饰能引发中年人的乡愁情怀。以实惠的价格提供丰盛食物, 是一家长期受到地区居民喜爱的炖安康魚专卖店。

住宅を改造した居心地のよい空間は中高年層の郷愁を誘う小物でインテリアされている。比較的リーズナブルでボリュームたっぷりの料理を楽しめるこの地域の住民に長い間愛されてきたアンコウ蒸し専門店。

📖 辣炖安康魚 ₩29,000-59,000
炖半干明太魚 ₩29,000-59,000

📍 沙下区洛東大路135号路15

☎ 051-203-4425

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30
节日休息

📖 アンコウの蒸し物 ₩29,000-59,000
半干しスケトウダラの蒸し物 ₩29,000-59,000

📍 沙下区 洛東大路 135番 アンギル 15

☎ 051-203-4425

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30
名節休み



永真猪肉汤饭总店 ヨンジンテジクッパ本店



经营釜山乡土美食猪肉汤饭的人气餐厅之一, 店内经常顾客爆满。去除猪肉特有的味道, 清淡鲜美的口感是特色。搭配白切肉、豆腐、炒辛奇的白切肉家常套餐是人气料理。

釜山の郷土料理である豚肉クッパを代表するお店の一つで、常に多くの人を訪れるところ。豚肉特有の匂いを取り除いたあっさりとした味が自慢でゆで肉や豆腐、キムチ炒めと一緒に出てくるゆで肉定食がとても人気だ。

📖 白切猪肉家常套餐 ₩14,000
猪肉汤饭 ₩10,000

📍 沙下区下新繁荣路157号街39

☎ 051-206-3820

🕒 09:30-15:00 / 17:00-21:30
星期日休息

📖 ゆで肉定食 ₩14,000
豚クッ ₩10,000

📍 沙下区下新繁荣路157番ギル39

☎ 051-206-3820

🕒 09:30-15:00 / 17:00-21:30
日曜休み





承载岁月的海洋与不变的
本质的味道

時を刻む海が育んだ、変わらない
本質の味

#松島海水浴場 #烤鯖魚 #岩南公園烤蛤蜊 #野生風味

#松島海水浴場 #コガルビ #岩南公園の貝焼き #野生の味



K

西区 西区

松島海水浴場拥有着“韩国第一号海水浴场”的光辉过去，其旁边延伸的奇岩绝壁，长久以来经受着汹涌波涛的洗礼守护在此。看着那些与之相似、经受岁月风浪考验而坚守至今的老字号餐馆，让我们在快速变化的世界里，再次思考着不应失去的味道的本质。

这里是韩国基础地方自治团体中唯一拥有釜山大学医院、东亚大学医院、高神大学福音医院、三育釜山医院等四家大型医疗机构的地方，同时也是釜山式猪肉汤饭的发源地。

松島海水浴場は、韓国で最初に開かれた海水浴場として長い歴史を誇る。その隣に広がる奇岩断崖は、荒波に耐えながらこの海岸を見守り続けてきた。この風景のように、長い年月を越えて店を守り続けてきた老舗の食堂も多く、変化の速い時代の中でも変わらない“味の本質”を改めて感じさせてくれる。

また、全国の基礎自治体の中で唯一、釜山大学病院、東亜大学病院、コシン大学福音病院、三育釜山病院な、4つの大規模な医療機関が集まる地域で、釜山名物として知られる釜山式豚クッパ発祥の地としても知られる。



西区
西区



1	小茅屋 イェンナルオマクチブ	2	元祖十八号云吞面 元祖18番 ワンタン
---	-------------------	---	------------------------



小茅屋 イェンナルオマクチブ



1958年开始经营的著名烤内脏专门店，历史悠久至今仍受欢迎。本店的烤内脏具有独特的传统美味，搭配店内提供的酱菜和野菜，享受不一样的味觉体验。

1958年から続く有名なホルモン焼き専門店として長年愛されてきた。このお店のホルモン焼きは伝統のある味が自慢だが、漬物や野菜の和え物「ナムル」と合わせて頂くとまた違った味わいが楽しめる。

📖 牛胃170g ₩40,000
大腸180g ₩39,000

📍 西区九德路274号街14

☎ 051-243-6973

🕒 12:00-21:30
毎月第2个、第4个星期一休息

📖 上ミノ170g ₩40,000
大腸180g ₩39,000

📍 西区九德路274番ギル14

☎ 051-243-6973

🕒 12:00-21:30
第2/4月曜休み



元祖十八号云吞面 元祖18番 ワンタン



这是一家从1947年开始连续3代经营的著名餐厅，第一代创始人从日本学习制作的云吞经过改良更适合韩国人的口味。这是一家历史悠久、继承发扬釜山饮食文化的餐厅。

1947年から3代続けて営む有名店で、1代目の創業者が日本で学んできたワンタンを韓国人の好みに合わせて発展させた。釜山の食文化の一部を飾った由緒あるお店だ。

📖 荞麦凉面 ₩9,000
云吞面 ₩9,000

📍 西区九德路238号街6

☎ 051-256-3391

🕒 10:30-19:30
全年无休

📖 パルグクス ₩9,000
ワンタン ₩9,000

📍 西区九德路238番ギル6

☎ 051-256-3391

🕒 10:30-19:30
年中無休





广安大桥之下汇聚多样风情的
精致的味道

广安大桥の下に広がる多彩な
洗礼された味

#广安里夜景 #民乐水边公园 #葡萄酒吧 #感性风情
#广安里的夜景 #民楽水辺公園 #ワインバー #感性グルメ



水营区 水营区

当广安大桥的绚烂灯光点缀于海面之上时，这里华丽而感性的面貌便展现出来。民乐洞充满活力的生鱼片街区与海边精致的葡萄酒吧、本地餐厅相融合的此处，是超越味道本身、共享风情的年轻人的大海。以海浪声为背景，随着夜越来越深，这里的味道也愈发浓郁。

这里是广安里、广安大桥所在地，也是釜山市代表性庆典——烟花节的举办地。在海边尽头的民乐洞，建有大规模的生鱼片街区。

广安大桥のきらめくライトアップが海を彩るとき、この街の華やかで洗練された魅力がいつそう際立つ。民楽洞の活気ある刺身センター、海辺に並ぶスタイリッシュなワインバー、そして個性豊かなローカルダイニングが集まるこのエリアは、単なる「食」を超えて“好みや感性”を共有する若者の海だ。波音をBGMに夜が深まるにつれて、この街の味わいもまた一段と深みを増す。

广安里海水浴場と广安大桥がある地域で、釜山市が主催する花火大会が開催される場所としても有名。海岸の端に位置する民楽洞には、大規模な刺身センタータウンがある。



水营区 水营区

1	611WoodFire 611WoodFire	13	早午餐餐厅 Sobo ブランチレストラン ソボ
2	肉型(Gogihyung) コギヒョン	14	Outro by Vito アウトロ バイビート
3	古屋 ゴオク	15	Afekt アフエクト
4	广安里彦阳烤肉釜山店 广安里オンヤンプルコギ 釜山店	16	安木 安木
5	渡口面条 ナルトククス	17	白炭烧鸟 广安里 焼き鳥 白炭 广安里
6	南川面家 南川麵家	18	该工烧鸟 焼き鳥 該工
7	Daily Lucky デイリーラッキー	19	我们布车总店 ウリボチャ本店
8	DELIBONG デリボン	20	第一地炉餐厅 ウットウムイロリバタ
9	东京饭桌总店 東京パプサン 本店	21	姐妹汤饭 チャメクッパ
10	Ramsey ラムジー	22	Zerobase ゼロベース
11	L' Essence レソンス	23	Joyful Joyful ジョイフルジョイフル
12	百日平壤冷面 ペクイルピョンネン		



611WoodFire 611WoodFire



融合老板兼主厨的风格与釜山特色的篝火餐厅, 营造出独特且舒适的氛围。用木材烹调, 烟熏香增强食物的风味。

オーナーシェフのスタイルと釜山らしさを融合した薪焼きレストラン。個性的でありながらリラックスした雰囲気を演出する。木を利用して調理し、燻煙の香りが食べ物の風味を増してくれる。

- 📖 午餐 W42,000
晚餐 W75,000
- 📍 水营区荒岭山路14-1 2层
- 📞 010-6549-0611
- 🕒 12:00-14:45 / 18:00-22:00
周日、周一休息

- 📖 ランチ W42,000
ディナー W75,000
- 📍 水营区 荒嶺山路14-1 2階
- 📞 010-6549-0611
- 🕒 12:00-14:45 / 18:00-22:00
日、月曜休み



肉型(Gogihyung) コギヒョン



这是一家高级韩牛餐厅, 老板精心挑选的韩牛经过熟成, 推荐当天食用。还有不常见的韩牛牛舌和鲜韩牛胸肉等料理。

お肉にこだわりのある店主が選別した韓牛をよく熟成させ、当日のおすすめ部位を味わうことができるプレミアム韓牛専門店。どこでも味わえない韓牛の牛タンと韓牛のともばら肉が用意されている。

- 📖 肉食主義套餐(2人) W125,000
韩牛牛舌(100g) W25,000
- 📍 水营区水营路679号街22
- 📞 0507-1445-9312
- 🕒 17:00-02:00
全年无休

- 📖 肉食主義セット(2人) W125,000
韓牛の牛タン(100g) W25,000
- 📍 水营区水营路679番キル 22
- 📞 0507-1445-9312
- 🕒 17:00-02:00
年中無休



古屋 ゴオク



在釜山以“鳗鱼饭”「ひつまぶし」(hitsumabushi)著称的地方，鳗鱼用炭火烤制，当日鳗鱼售完就提前打样。不接受预约，按进店顺序提供餐食。

釜山でひつまぶしを流行らせた有名なお店として知られ、うなぎは炭火を使って焼きその日使用するうなぎがなくなると店を閉める。事前の予約は受け付けておらず入店順に食事を提供する。

📖 鳗鱼饭 W40,000
星鳗鳗鱼饭 W28,000

📍 水营区 广南路6

📞 0507-1360-1638

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00
星期一休息

📖 ひつまぶし W40,000
あなごひつまぶし W28,000

📍 水营区 廣南路 6

📞 0507-1360-1638

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00
月曜休み



广安里彦阳烤肉釜山店 広安里オンヤンプルコギ 釜山店



这是一家有着30多年传统的广安里彦阳烤肉店，使用精选的100%韩母牛和自家种植的有机菜品，不需要过多说明，是一家顾客认可的老店。

30年以上の伝統がある広安里オンヤンプルコギ店で、厳選された100%韓牛雌牛と自ら栽培した有機農作物を使用する。説明を必要としない有名店の一つ。

📖 彦阳烤肉(200g) W39,000

📍 水营区 南川大海路32

📞 051-754-1004

🕒 11:00-21:30
全年无休

📖 オンヤンプルコギ W39,000

📍 水营区 南川パダ路 32

📞 051-754-1004

🕒 11:00-21:30
年中無休



渡口面条 ナルトククス



使用优质的水尺鱼、鲣鱼等熬制高汤,并采用自制的萝卜块泡菜和辛奇招待客人。以传统手工揪制、口感筋道的手工面片汤最为出名。

📖 蛤蜊面片汤 ₩8,000
渡口面条 ₩5,500

📍 水营区水营路741号街25

☎ 051-754-2619

🕒 11:00-16:00 / 17:00-21:00
星期一休息



良質なディポリ(干し魚)やカタクチイワシを使って丁寧に出汁をとり、自家製のカクテキやキムチとともに提供するククスのお店。伝統的な手作業で生地を一枚ずつちぎって作る、もちもちとしたすいとんが人気。

📖 アサリのすいとん ₩8,000
ナルトククス ₩5,500

📍 水营区水营路741番キル25

☎ 051-754-2619

🕒 11:00-16:00 / 17:00-21:00
月曜日休み



南川面家 南川麵家



这家店每天都提供用韩国产荞麦制作的荞麦面,每一碗食物都倾注了精诚和时间,只为呈上健康的美食。

📖 苏子油荞麦面 ₩11,000
南川荞麦面 ₩12,000

📍 水营区荒岭大路473号街14-2

☎ 0507-1349-1631

🕒 11:00-20:00
全年无休



韩国産のそばを使って毎日自家製のそばを打ち提供しているお店で、健康によい食べ物をもてなしたいという気持ちで、料理一皿ごとに真心と時間を込めて出すという。

📖 エゴマ油そば ₩11,000
南川そば ₩12,000

📍 水营区荒嶺大路473番キル14-2

☎ 0507-1349-1631

🕒 11:00-20:00
年中無休



Daily Lucky デイリーラッキー



本店采用有机小麦和本地小麦制作酸面团面包, 每天早上7点开始营业, 售卖酸面团面包、三明治和热汤, 店内氛围温馨舒适。

📖 意大利火腿芝士三明治 ¥9,200
胡萝卜丝三明治 ¥8,700

📍 水营区水营路540号街7

☎ 0507-1330-1707

🕒 07:00-20:00
全年无休



オーガニックの小麦と国産の小麦でサワードウの食事パンを作っているお店で、こちらの温かくて心地よい空間は毎朝7時からサワードウパンとサンドイッチ、そして温かいスープと共にオープンする。

📖 イタリアンハムチーズサンド ¥9,200
キャロットラベサンドイッチ ¥8,700

📍 水营区水营路 540番キル7

☎ 0507-1330-1707

🕒 07:00-20:00
年中無休

DELIBONG デリボン



搭配Charcuterie(肉类熟食)的法国套餐料理专门店, 由主厨独自一人经营。门店没有牌匾, 从外面不容易寻找, 但里面充满了美食的烟火气。

📖 晚餐套餐 ¥88,000

📍 水营区民乐路27号街4

☎ 051-868-6848

🕒 19:00-21:00
星期日、星期一休息



シャルキュトリーを活用したフランスコース料理専門店で、シェフが一人で営んでいる。このお店は看板がなく、少し戸惑ってしまうかもしれないが、店内では確かに晚餐会が開かれている。

📖 デイナーコース ¥88,000

📍 水营区民乐路27番キル4

☎ 051-868-6848

🕒 19:00-21:00
日、月曜日休み

东京饭桌总店 東京パブサン 本店



在拥有240多年历史的日本鳗鱼料理专卖店Jubako经过长期磨练的老板兼主厨以正宗Jubako风格制作烤鳗鱼,从店外观到内部都有一种置身本的感觉。

240年以上の長い歴史を持つ日本のうなぎ料理専門店「重箱」で修行したオーナーシェフが重箱スタイルの伝統的な方法で作ったうなぎ焼きを提供する店で、外観から内部まで日本に来たような印象を与える。

📖 東京鰻魚飯 W43,000
名古屋鰻魚飯 W38,000

📍 水营区南川大海路 34-6

☎ 0507-1320-1428

🕒 11:30-15:00 / 17:30-21:00
星期一休息

📖 うなぎ重 W43,000
ひつまぶし W38,000

📍 水营区 南川パダ路 34-6

☎ 0507-1320-1428

🕒 11:30-15:00 / 17:30-21:00
月曜休み



Ramsey ラムジー



追求经典法式的餐厅,采用釜山的食材,每个季节都呈现不同的套餐。提供各式各样的葡萄酒,常驻专业侍酒师。

クラシックフレンチを追求するダイニングで、釜山の食材を使って季節ごとに異なるコースを提供する。様々なワインとともに専門ソムリエが常駐しているお店。

📖 午餐 W83,000
晚餐 W179,000

📍 水营区广安海滨路284街38,
海灵顿大厦广安304室

☎ 010-9406-3135

🕒 12:00-15:00 / 18:00-22:30
隔周周一、周二休息

📖 ランチ W83,000
ディナー W179,000

📍 水营区广安海辺路284番キル38,
ハリントンタワー广安304号

☎ 010-9406-3135

🕒 12:00-15:00 / 18:00-22:30
隔週月、火曜休み



L' Essence レソンス



所有菜品均使用自制天然醋、酱油和大酱，是一家将正统法国烹饪手法与韩国时令食材、发酵、腌制技术相结合的创新法式餐厅，通过开放式厨房可以欣赏到烹饪过程。

📖 晚餐品鉴套餐 W180,000
午餐品鉴套餐 W80,000

📍 水营区广南路22号街17

☎ 0507-1325-7050

🕒 12:00-14:30-17:30-23:00
星期一、星期二休息



自家製の天然酢・醤油・味噌を料理に使い本格的なフレンチの技法に韓国の旬の食材や発酵、漬け込みの伝統技術を融合させたイノベティブ・フレンチレストラン。オープンキッチンを通して、調理過程も楽しめる。

📖 デイナーテイastingコース W180,000
ランチテイastingコース W80,000

📍 水营区広南路22番キル17

☎ 0507-1325-7050

🕒 12:00-14:30-17:30-23:00
月、火曜日休み

百日平壤冷面 ペクイルピョンネン



本店以匠人精神坚持传统风味的冷面，仅采用肉汤和食盐熬制高汤，用80%含量的荞麦面制作地道的平壤冷面。还有手工饺子汤、韩式烤牛肉等菜单。

📖 平壤冷面 W13,000
拌冷面 W13,000

📍 水营区南川大海路10号街29, 1楼

☎ 051-625-5515

🕒 11:30-15:30 / 17:00-19:00
全年无休



伝統の味を守ろうとする冷麵職人のこだわりで、肉で取っただしと塩だけで作られたスープと80%含量のそばで作った本物の平壤冷麵を完成させた。自家製の以北餃子スープ、韓牛のプルコギなどのメニューも用意されている。

📖 平壤冷麵 W13,000
ビビン冷麵 W13,000

📍 水营区南川パダ路10番キル29, 1階

☎ 051-625-5515

🕒 11:30-15:30 / 17:00-19:00
年中無休

早午餐餐厅 Sobo ブランチレストラン ソボ



使用至少15种以上的新鲜时令蔬菜, 通过烤、蒸、煮等方式, 制作出令肠胃舒适的料理, 使用乡下的父母亲自栽培的时令蔬菜。

📖 Sobo早午餐 W15,000
牛肉 & 松露奶油三明治 W16,500

📍 水营区民乐路6号街46-4

📞 051-900-4045

🕒 08:30-16:00
全年无休



15種類以上の新鮮な季節野菜を、焼く・蒸す・ゆでる調理法で丁寧に仕上げ、体も心もほっと温まる料理を提供するブランチレストラン。田舎に住むご両親が収穫した信頼できる旬の野菜を使っている。

📖 ソボランチ W15,000
ビーフ&トリュフクリームサンドイッチ W16,500

📍 水营区民楽路6番キル46-4

📞 051-900-4045

🕒 08:30-16:00
年中無休



Outro by Vito アウトロバイビート



毕业于意大利ICIF的主厨Vito经营的小酒馆, 是釜山最早售卖生意大利面的地方。可以品尝22年厨师经验的正宗料理和自然型葡萄酒。

📖 甜虾、布拉塔奶酪、维希奶油浓汤、柚子酱油冻 W17,000

意式肉酱面、生面意大利扁面条 W28,000

📍 水营区民乐本洞路19号街18 1层

📞 051-758-7123

🕒 17:00-24:00
周一、周二休息



イタリアのICIFを卒業したシェフビートのビストロであるこのお店は、釜山で初めて生麺パスタを始めたところだ。22年の経験を持つシェフの経験が込められた料理とナチュラルワインが楽しめる。

📖 甘海老、プラータチーズ、ヴィンソワーズ、ゆず醤油ゼリー W17,000
オリジナルラガー、生麺タリアテッレ W28,000

📍 水营区 民楽本洞路 19番キル18 1階

📞 051-758-7123





🕒 17:00-24:00
月、火曜休み



Afekt アフエクト







这是一家以新鲜时令食材制作法式料理的餐厅，宽敞的U形桌令人印象深刻，菜单适合搭配葡萄酒。

-  腌渍鲑鱼 W28,000
菠菜虾油酱意面 W25,000
-  水营区武鹤路64号街31 1楼
-  0507-1307-7822
-  18:00-21:00
星期日、星期一休息



大きなU字型のテーブルが印象的なこのお店は、旬の材料を利用して作ったフレンチベースのダイニングレストランで、ワインとの相性が良いメニューを楽しむことができる。




-  イカのセビチェ W28,000
ほうれん草とシュリンプオイルソースのタヤリン W25,000
-  水营区舞鶴路64番キル31、1階
-  0507-1307-7822
-  18:00-21:00
日、月曜日休み



安木 安木







以开放式厨房为中心的岛台桌结构虽让人联想到日式拉面店，但这里是猪肉汤饭专门店。将釜山的代表美食猪肉汤饭，以现代感重新诠释的人气餐厅。

-  猪肉汤饭 W10,000
白切五花肉 W16,000
-  水营区广南路22号街3
-  0507-1461-0523
-  11:00-21:00
全年无休



オープンキッチンを囲むカウンタースタイルの店内は、まるで日本のラーメン店を思わせる雰囲気。しかしここは、釜山を代表する豚クッパ専門店。伝統的な味を現代的な感覚で再解釈し、人気を集めている。

-  豚クッパ(テジクッパ) W10,000
サムギョプスユク(豚バラゆで肉) W16,000
-  水营区広南路22番キル3
-  0507-1461-0523
-  11:00-21:00
年中無休



白炭烧鸟 广安里 焼き鳥 白炭 広安里



每天早上进货的新鲜鸡肉去骨后制作烧鸟串, 确保当日食材当日售罄。选择套餐后可以再点单品。可以用多种方式享受美味的烧鸟。



すべての串焼きは、毎朝入荷した鶏を骨抜きし、当日生産当日販売を原則として提供する焼き鳥専門店、コース注文後に単品を追加で注文する。絶妙に焼けた串焼きを色々味わうことができる。

📖 白套餐 W35,000
炭套餐 W19,000

📍 水营区民乐路13号街21, 2楼

☎ 0507-1332-6043

🕒 17:30-23:30
星期一休息

📖 バク(白)コース W35,000
タン(炭)コース W19,000

📍 水营区民楽路13番キル21、2階

☎ 0507-1332-6043

🕒 17:30-23:30
月曜日休み



该工烧鸟 焼き鳥 該工



拥有高级日料店的氛围感, 提供土鸡直接去骨后精心烤制的烧鸟, 当天捕获后炭火烤制的盲鳗也很受欢迎。



高級日本料理店のような雰囲気のお店は、地鶏を骨抜きして丁寧に焼いた焼き鳥を提供する。当日に捕獲し炭火で焼いたヌタウナギも人気があるユニークなところ。

📖 土鸡烧鸟omakase W59,000

📍 水营区民乐本洞路19号街30-5, 1楼

☎ 051-758-8333

🕒 17:30-23:30
星期日休息

📖 地鶏の焼き鳥おまかせ W59,000

📍 水营区民楽本洞路19番キル30-5、1階

☎ 051-758-8333

🕒 17:30-23:30
日曜日休み



我们布车总店 ウリポチャ本店



只选用江原道和济州岛捕获的10公斤以上的天然大鲑鱼制作生鱼片，一开门就会座无虚席，除了鲑鱼生鱼片外，烤鱼头也是必点的菜单。

江原道と济州島で獲れる10kg以上の天然特上ブリの刺身を提供しているこのお店は、オープンと同時にお客様がいっぱいになるところで、ブリの刺身と一緒に店頭焼きも必ず注文して味わってほしい。

📖 大鲑鱼
小 W65,000 / 中 W90,000 / 大 W115,000

📍 水营区光日路29号街9, 1楼

☎ 010-8033-6342

🕒 16:00-23:00
星期日休息

📖 特上ブリ
小 W65,000 / 中 W90,000 / 大 W115,000

📍 水营区広一路29番キル9, 1階

☎ 010-8033-6342

🕒 16:00-23:00
日曜日休み

第一地炉餐厅 ウットウムイロリバタ



这是一家以火炉碳烤为主的日式套餐餐厅，在日式火炉“Irori”中烤制的生鲜增添异国情调，采用预约制运营。

日本式の火鉢「囲炉裏」で焼く魚が異国情緒を感じさせてくれるこのお店では、火鉢を使った炭火焼きをメインとした様々な和食コース料理に出会える。予約制で運営されている。

📖 Omakase套餐 W130,000

📍 水营区水营路408号街20, 1楼

☎ 0507-1460-4790

🕒 周一至周四 19:00-22:00 (一轮)
周五至周六 17:30~22:00 (二轮)
星期日、每月第二和第四个星期一休息

📖 おまかせコース W130,000

📍 水营区水营路408番キル 20、1階

☎ 0507-1460-4790

🕒 月~木 19:00-22:00(1部)
金~土 17:30~22:00(2部)
日曜、第2、第4月曜日休み

姐妹汤饭 チャメクッパ



这是一家经营了30多年的胡同餐厅,每天都用新鲜的猪头肉熬制高汤,深受当地人的喜爱。大酱作为底料调味,味道非常浓郁。

30年以上続くこの店は、毎日新鮮な頭の肉で煮込んだスープを使用し作ったクッパで地元の人々にずっと愛されてきた路地裏食堂だ。味噌ベースの味付けが濃厚でしっかりした味が特徴。

📖 白切肉 ₩10,000
猪肉汤饭 ₩10,000

📍 水营区民乐本洞路27号街56

☎ 051-752-1912

🕒 10:00-21:00
星期日休息

📖 スユク(ゆで肉)一皿 ₩10,000
テジクッパ ₩10,000

📍 水营区民楽本洞路27番キル56

☎ 051-752-1912

🕒 10:00-21:00
日曜日休み



Zerobase ゼロベース



这是一家使用时令材料制作omakase套餐料理的日式餐厅,每月都会推出不同的菜单。选用当日水产市场购买的新鲜食材,融入釜山食材进行烹调。

旬の食材を使ったおまかせコースを提供するオシャレな日本料理店で、毎月替わるコースが楽しめる。当日水産市場で厳選された材料と釜山の食材を使って料理する。

📖 1人 ₩150,000

📍 水营区民乐路33号街17 202室

☎ 070-8803-0318

🕒 18:30-21:00
周日休息

📖 1人 ₩150,000

📍 水营区 民楽路33番キル 17 202号

☎ 070-8803-0318

🕒 18:30-21:00
日曜休み



Joyful Joyful ジョイフルジョイフル



长桌可以容纳10人左右的日式料理店, 提供时令生鲜制作的料理和难得一见的日式町中華料理。店内氛围和食物都堪称一绝。

📖 寿司拼盘 ¥35,000
麻婆豆腐 ¥17,000

📍 水营区民乐本洞路11号街21, 1楼

☎ 0507-1342-3814

🕒 18:00-23:00
每周日、隔周星期一休息



10人ほどが座れる日本式のカウンター席には季節を盛り込んだ旬の魚料理と、珍しい日本風の町中華料理が並ぶ。雰囲気も食べ物も楽しめる居酒屋だ。

📖 寿司の盛り合わせ ¥35,000
麻婆豆腐 ¥17,000

📍 水营区民楽本洞路11番キル21, 1階

☎ 0507-1342-3814

🕒 18:00-23:00
日曜、隔週月曜日休み



Taste of Busan

2026
釜山
味道
釜山の味



Interview

海理团路 拉面王

ヘリダンギルのラーメン王

店长

崔志雄

店长

チェ・ジウン



Q. 这是一家全韩国顾客慕名而来的人气餐厅。好奇长滨满月是如何开始的。

崔志雄 创始代表曾是一位往返于东京从事时尚相关事业的人。因为福冈有物流仓库，所以经常出差，每次都会去一家常去的拉面店，那就是以屋台（路边摊）形式经营的长滨满月总店。与拉面的缘分日渐加深，产生了“想把这种味道原封不动地带到韩国”的想法，经过长时间说服店主，传承了技术，才有了现在的海理团路总店。

Q. 全国からお客さんが訪れる人気店、長浜満月はどのようにして生まれたのでしょうか。

チェ・ジウン 創業者は、東京と韓国を行き来しながらファッション関連の仕事をしていました。福岡に物流倉庫があったため出張も多く、そのたびに必ず立ち寄っていたラーメン店がありました。それが、屋台スタイルで営業していた長浜満月本店でした。ラーメンとの縁は次第に深まり、「この味をそのまま韓国でも伝えたい」という思いから、長い時間をかけて店主を説得し、技術を受け継ぎました。こうして誕生したのが、現在のヘリダンギル本店です。

Q. 现在日本拉面店很多，已经不是难得的食物了，为什么来这里的人却越来越多呢？有什么秘诀吗？

崔志雄 保持食物味道的一成不变是非常困难的事情。所以我们每天早上都会从头开始检查汤底、酱油和所有材料的状态，并做好准备。有很多人特意从远方过来，我们想给他们留下美好的回忆。

Q. 今では日本のラーメン店も増え、珍しい料理ではなくなりました。それでもこの店に人が集まり続ける理由は何でしょうか。

チェ・ジウン 味を常に同じレベルで保つのはとても難しいことです。そのため私たちは、毎朝出汁や醤油、すべての食材の状態を一から確認し、丁寧に準備しています。遠くからわざわざ来てくださるお客様も多いので、良い思い出を持って帰っていただきたいと思っています。



Q. 最近像长滨满月这样有特色的餐厅越来越多。您认为有什么原因吗？

崔志雄 创业年龄层变低了，访客的年龄层也降低了。而且制作的菜单和流行的菜单也发生了变化。这些因素可能也在引领着变化或潮流。

Q. 最近は長浜満月のように個性的なレストランが増えています。その理由はどこにあると思いますか。

チェ・ジウン 起業する人の年齢も若くなり、お店を訪れるお客様の年齢層も若くなっています。また、作る料理や流行するメニューも以前とは変わってきました。そうした変化が、新しい食文化やトレンドを生み出しているのだと思います。

Q. 最后，想请您给准备创业的年轻厨师们一些建议。

崔志雄 基本功很重要。没有经验就贸然挑战是很难成功的。

Q. 最後に、これから飲食店の開業を目指す若い料理人へアドバイスをお願いします。

チェ・ジウン やはり基本が一番大切です。経験を積まずに挑戦しても、成功するのは難しいと思います。





在都市中心寻找平衡的，
合理的味道

都心の中心でバランスを保つ
理にかなった味

#行政城美食 #实惠午餐 #精致韩餐 #都市的平衡

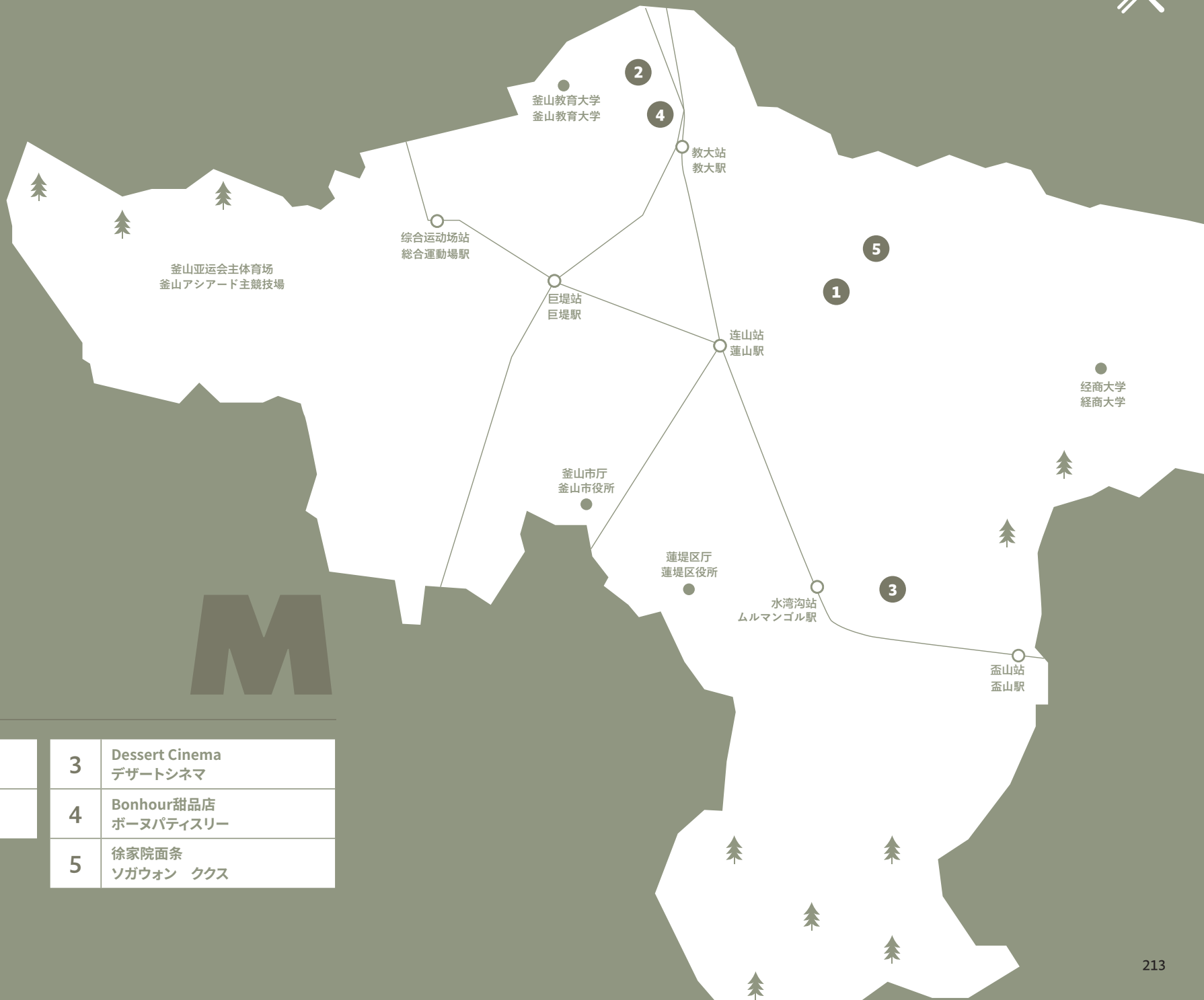
#行政タウンの名店 #満足ランチ #上品な韓国料理 #都会のバランス



莲堤区 蓮堤区

行政与法务机构密集的莲堤区，其饮食精致而均衡。比起追逐喧嚣的流行，这里更多的是坚守自身节奏与原则的餐厅，为疲惫的日常画上舒适的逗号，以格调、舒适、精致与丰盛之间的巧妙平衡，为顾客的一天补充营养。这里是行政城兼法务区，坐落着釜山广域市厅、釜山地方法院、釜山地方检察厅等机构。过去曾是繁华地段的莲山交叉路口附近的老字号餐馆很有名。

行政と法執行機が集まる蓮堤区の食は、どこか整然としてバランスの取れた味わい。流行を追うのではなく、自分たちのペースと信念を守り続けるお店が、忙しい日常にそっと安らぎを与えてくれる。格式と気軽さ、洗練と温かさの絶妙なバランスが、訪れる人の一日を応援してくれる。この地域は釜山市庁、釜山地方法院、釜山地方検察庁などが集まる行政・法曹タウンとして知られ、かつて繁華街として賑わった蓮山交差点周辺には、今も昔ながらの名店が残る。



蓮堤区 蓮堤区



1	青花鱼生鱼片蓮山总店 コドゥンオタチ 蓮山本店	3	Dessert Cinema デザートシネマ
2	国际小麦面总店 国際ミル麺本店	4	Bonhour甜品店 ボーンパティスリー
		5	徐家院面条 ソガウォン ククス

青花鱼生鱼片 蓮山总店 コドゥンオタチ 蓮山本店



釜山第一家活青花鱼生鱼片专门店，可以品尝活鲜的青花鱼生鱼片。从统营渔场直接运来的活青花鱼，奉上新鲜的生鱼片料理。



釜山初の活サバの刺身専門店で、活サバの刺身を味わうことができる。統営の漁場から生きたサバを直接仕入れ、新鮮なサバの刺身を提供している。

📄 活青花鱼生鱼片 ₩45,000-
生鱼片拼盘 ₩55,000-

📍 蓮堤区古墳路31号街42

☎ 051-853-9374

🕒 16:00-01:00
全年无休



📄 活サバの刺身 ₩45,000-
刺身の盛り合わせ ₩55,000-

📍 蓮堤区古墳路31番キル 42

☎ 051-853-9374

🕒 16:00-01:00
年中無休

国际小麦面总店 国际ミル麵本店



在诸多小麦面专门店中，以味道纯正著称。使用牛骨熬煮的汤底，以独创方式制作小麦面。不使用切肉片机器，手撕的牛胸薄片是本店特色。



小麦麵(ミルミョン)専門店の中でも特に美味しいと有名なこの店は牛骨だけを使ったスープなど独創的な小麦麵を作っている。通常、機械で切られた薄切りゆで肉がゴミョン(盛り付け)としてのせられるが、このお店では一つ一つ手で薄く裂いた肩バラ肉がのせられるのが特徴。

📄 小麦凉面 ₩9,000
小麦拌面 ₩9,000

📍 蓮堤区中央大路1235号街23-6

☎ 051-501-5507

🕒 10:00-20:00
节日休息



📄 水ミル麵 ₩9,000
ビビンミル麵 ₩9,000

📍 蓮堤区中央大路1235番ギル23-6

☎ 051-501-5507

🕒 10:00-20:00
名節休み



Dessert Cinema デザートシネマ



提供牛角包、巧克力夹心面包等糕点，仅销售当天制作的面包。牛角包特别受欢迎，如果来得晚，店内所有面包都会售罄的人气店铺。

クロワッサン、パンオショコラなどペストリー類をベースにパンを作り、当日の生産販売を原則としている。クロワッサンが特に人気で、少し遅い時間に訪れるとパンがすべて売り切れかもしれないといわれる人気ベーカリー。

📖 经典牛角包 W4,000
巧克力夹心面包 W4,300

📍 莲堤区双美泉路32-1

☎ 051-867-5757

🕒 12:00-食材售完为止
周六、周日营业

📖 オリジナルクロワッサン W4,000
パンオショコラ W4,300

📍 蓮堤区 サンミチョン路 32-1

☎ 051-867-5757

🕒 12:00-材料切れ
土、日曜営業



Bonhour甜品店 ボーンパティスリー



由毕业于法国蓝带，在巴黎香格里拉酒店、巴黎丽兹酒店等拥有14年工作经验的糕点师金智妍经营，是一家以法式糕点为主的甜品店。

フランスのル・コルドン・ブルーを卒業し、ホテルシャングリラ・パリ、ホテルリッツ・パリなど14年間パリで活動したキム・ジヨンパティシエのデザート店で、フランス製菓が基礎となるフランスのデザート専門店。

📖 季節甜品 W9,500-12,000
可露丽 W2,900

📍 蓮堤区交大路7,2楼

☎ 051-502-2451

🕒 11:30-19:00
星期一休息

📖 季節のデザート W9,500-12,000
カヌレ W2,900

📍 蓮堤区キョデ路7,2階

☎ 051-502-2451

🕒 11:30-19:00
月曜日休み



徐家院面条 ソガウォン ククス



将坡州长湍豆浸泡一天后, 仅用新安天日盐和水调味的豆浆面, 以奶油般顺滑、清淡而香浓的味道闻名。使用南海岸鲷鱼熬制汤底的喜面也很受欢迎。

📖 豆浆面 ₩9,000
喜面 ₩6,500

📍 蓮堤区盤松路68

☎ 051-851-3313

🕒 10:00-15:00
星期四休息



前日に水に浸した坡州の長湍豆を使い、新安の天日塩と水だけで味を整えたコングクス(豆乳麵)が名物。クリームのようになめらかで、淡白で香ばしい味わいが人気。南海産のカタクチイワシで出汁をとった温かいチャンチグクス(にゅうめん)も好評。

📖 豆乳麵 ₩9,000
にゅうめん ₩6,500

📍 蓮堤区盤松路68

☎ 051-851-3313

🕒 10:00-15:00
木曜日休み



Taste of Busan

2026
釜山
味道
釜山の味





咖啡与海洋, 虽看似不协调的

神秘的味道

コーヒーと海、不調和が生む

神秘的な味

#白浅滩路咖啡馆 #影岛路边摊 #岛屿氛围 #独特感性

#ヒンヨウルギルカフェ #影島屋台 #アイランドムード #唯一無二の感性



N

影岛区

影島区

跨过两座大桥进入岛屿，便开启了釜山的另一个时空。面向大海的白浅滩路、遍布岛屿海岸的各式咖啡馆，以及港口造船厂密集的巷弄之间，那些藏匿着惊人美味的老字号餐馆，它们所带来的这种不协调感，反而让这座如今被称为“咖啡岛”的岛屿更添神秘。

这里是釜山海洋产业的中心，同时也是咖啡的中心，最近甚至有了“咖啡岛”的别称。拥有太宗台、韩国海洋大学、影岛港等地标。特产为影岛小红薯。

二つの大橋を渡って島へ入ると、釜山とはまた違う時間が流れるもう一つの世界が広がる。海を望むヒンヨウルギルの散策路や、海岸沿いに並ぶ個性豊かなカフェ、港の造船工場が集まる路地のあいだには、驚きの味を守り続ける古いお店がひっそりと佇む。この一見不思議な組み合わせが、この島を「コーヒーの島」と呼ばれるほど魅力的な場所になっている。

釜山の海洋産業の中心地であり、近年は多くのカフェが集まることからコーヒー島とも呼ばれている。名所として太宗台、韓国海洋大学、影島港などが知られ、特産品はチョネギサツマイモ。



影島区
影島区

1	深思熟慮餐厅 コミンクッテヨギ	4	济州河豚汤 済州ポックク
2	Donald ドナルド	5	P-ark咖啡&烘焙 ピアクカペエンベーカリー
3	再起猪肉汤饭 チェギテジクッパ		

深思熟虑餐厅 コミンクッテヨギ



每天准备手工制作的玉米饼，制作让初次尝试的人也能轻松享用的墨西哥美食。使用每天新鲜准备的食材进行烹饪。

毎日店内で作る自家製コーントルティーヤを使い、初めての人でも気軽に楽しめるメキシコ料理を提供する店。毎日新鮮な食材を使い、丁寧に料理を仕上げる。

📖 大虾墨西哥卷饼 W11,000
卡尼塔斯塔可 W12,400

📍 影島区中里北路29号街12

☎ 0507-1314-1592

🕒 11:30-18:30
星期一、星期二休息

📖 丸ごとエビのプリトー W11,000
カルニタスタコ W12,400

📍 影島区中里北路29番キル12

☎ 0507-1314-1592

🕒 11:30-18:30
月、火曜日休み



Donald ドナルド



经营35年的著名即食辣炒年糕店，是许多当地居民记忆中的味道。采用海鲜汤底和辣椒酱调制出独特的美味。餐后甜品奶油夹心米饼也让许多人慕名而来。

地域住民にとって思い出の場所であるこのお店は、35年間続く有名な即席トッポッキ専門店。海鮮出汁と唐辛子味噌のソースで作った独特な味が自慢。トッポッキを食べた後はスイーツ「ポンクリーム」まであり、これを食べるために訪れる人も多い。

📖 2人套餐 W11,000
3人套餐 W15,000

📍 影島区夢之樹街267

☎ 051-413-9990

🕒 11:00-19:30
周三、周四、周日休息

📖 2人前セット W11,000
3人前セット W15,000

📍 影島区ツクナムギル267

☎ 051-413-9990

🕒 11:00-19:30
水、木、日曜日休み



再起猪肉汤饭 チェギテジクッパ



经营了55年的影岛南港市场著名猪肉汤饭专门店，以传统的热泡方式制作热腾腾的猪肉汤饭，除了猪肉以外，还可以根据个人喜好点不同部位。

55年間営む影島南港市場の有名な豚肉クッパ(テジクッパ)専門店。伝統的なトリヨム方式(汁を何度もかけて温めること)で熱いまま出てくる豚肉クッパは肉以外にも様々な部位を好みに合わせて注文できる。

📖 猪肉汤饭 ₩10,000
拼盘喂养 ₩25,000-35,000

📍 影島区絶影路49号街25

☎ 051-418-0526

🕒 08:00-21:00
周一休息

📖 豚肉クッパ ₩10,000
ゆで肉の盛り合わせ ₩25,000-35,000

📍 影島区絶影路49番キル25

☎ 051-418-0526

🕒 08:00-21:00
月曜休み



济州河豚汤 济州ポックク



与大部分砂锅式河豚汤不同，这里将按人数熬煮的河豚汤现场放入碗中。提到釜山最棒的河豚汤，这里一定榜上有名。宽敞整洁的空间也给人深刻印象。

土鍋で出てくる一般的なポックク(ふぐスープ)店とは異なり、人数分煮込んだふぐスープをその場で器に盛ってくれる。釜山で最高のふぐスープ店を取り上げる時、欠かすことのできないお店の一つでクラシックな雰囲気の良い空間が印象的。

📖 黄鳍东方鲀(清汤、辣汤) ₩20,000
中华多纪鲀(清汤、辣汤) ₩22,000

📍 影島区絶影路481

☎ 051-405-5050

🕒 10:00-15:00 / 17:00-20:30
节日休息

📖 シマフグスープ/辛味スープ ₩20,000
トラフグスープ/辛味スープ ₩22,000

📍 影島区絶影路481

☎ 051-405-5050

🕒 10:00-15:00 / 17:00-20:30
名節休み



P-ark咖啡&烘焙 ピアク カペ エン ベーカリー



这是一家以海港景色著称的大型咖啡店，每逢周末就像是游乐场一样，人潮涌动，但因为空间大，等待时间不会很久。提供约80多种不同的糕点、饮料和冰淇淋。

ハーバービューを誇る大きなベーカリーカフェで、週末には遊園地でも来たかのように多くの人々が集まるが、広い店内のおかげで待ち時間は思ったより少ない。約80種類のベーカリーと飲み物、アイスクリームが揃う見どころが多いお店。

📖 蓝色拉花拿铁 ₩8,500

📍 影岛区海洋路195号街180

☎ 051-404-9204

🕒 10:00-23:00
年中无休

📖 マイルドブルードルチェラテ ₩8,500

📍 影島区 海洋路 195番キル 180

☎ 051-404-9204

🕒 10:00-23:00
年中無休



Taste of Busan

2026
釜山
味道
釜山の味

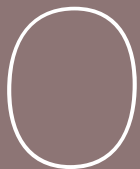


巷弄里满载故事与岁月的
元祖的味道

各路地に刻まれた物語と歳月が育んだ
元祖の味

#札幌其市場 #国際市場老店 #旧城区的精髓 #美食档案馆

#チャガルチ市場 #国際市場の老舗 #原都心グルメ #グルメアーカイブ



中区 中区

拥有札嘎其市场和国际市场的中区，是展示釜山走到今日的活生生的博物馆。从避难首都时期开始，延续了八十多年岁月的充满情谊的食物与故事，深透到每一条巷弄，至今仍清晰地延续着面貌。这里是融合了世界各国的风味与韩国近现代史的地方，也是釜山味道的故乡。

作为釜山的旧城区，这里不仅有著名的旅游景点，同时也是美食特色区域，拥有羊大肠街、烤鲭鱼街、生鱼片城、美食胡同、猪蹄街、富平罐头夜市等。

チャガルチ市場と国際市場がある中区は、釜山がどのようにして今日の姿へと歩んできたのかを物語る“生きた博物館”のような場所だ。臨時首都時代から続く80年以上の歳月の中で生まれた料理と人々の物語が、今も路地のあちこちに色濃く残っている。世界各国の食文化と韓国の近現代史が交差するこの街は、まさに釜山の味の原点ともいえる。

釜山を代表する観光地が集まる原都心エリアには、食に特化したヤンコプチャン通り、コガルビ通り、刺身タウン、グルメ横丁、豚足通り、富平夜市などがある。



中区 中区

O

1	1969府院洞刀削面南浦总店 1969 府院洞カルグクス 南浦本店	5	三松寿司 釜山南浦洞总店 三松寿司 釜山南浦洞本店
2	东三亭 東三亭	6	石器时代总店 石器時代本店
3	安康鱼餐厅 ムルコン食堂	7	Chef Gon シェフゴン
4	本金枪鱼 本マグロ	8	李在模披萨 总店 イジェモピザ 本店
		9	便宜坊 便宜坊



1969府院洞刀削面南浦总店 1969 府院洞カルグクス 南浦本店



每天早上采购食材到店, 确保食材的新鲜度, 当日食材当日售罄。充满新鲜牡蛎和扇贝的刀削面是店内招牌。18点左右通常食材就会售罄。

📖 府院刀削面 ₩9,000
刀削拌面 ₩9,000

📍 中区九德路22号街3, 1楼

☎ 0507-1477-9925

🕒 11:00-19:30
全年无休



鮮度を保つために毎朝競り落とされた食材を仕入れ、材料が切れると閉まってしまうお店。新鮮なカキとホタテがたくさんつたカルグクスに会える。18時頃に材料が切れることが多いようだ。

📖 府院カルグクス ₩9,000
ビピンカルグクス ₩9,000

📍 中区九德路22番キル3、1階

☎ 0507-1477-9925

🕒 11:00-19:30
年中無休



东三亭 東三亭



这是一家以西式食谱制作独特韩式创意料理的韩式酒馆, 每个季节都使用时令食材, 搭配适合菜品的各种酒类, 店内空间干净舒适。

📖 韩牛肉刺身 ₩25,000
东三亭紫菜卷 ₩10,000

📍 中区光复中央路14-62 1楼

☎ 051-912-8343

🕒 18:00-23:50
星期一休息



こぎれいな空間で西洋風の調理法で作ったユニークな韓国料理創作料理に出会えるこのお店は、季節ごとに旬の食材を使用し、色々な種類のお酒と合う料理を楽しめる韓国料理居酒屋だ。

📖 韓牛ユッケのタルタル ₩25,000
韓牛ユッケのタルタル ₩10,000

📍 中区光復中央路14-62、1階

☎ 051-912-8343

🕒 18:00-23:50
月曜日休み



安康鱼餐厅 ムルコン食堂



这是一家由3代经营了60年的安康鱼料理专门店，以新鲜的安康鱼为原料，制作炖安康鱼、清炖安康鱼和安康鱼汤。店内环境干净整洁，味道清淡不刺激的炖安康鱼一直以来是招牌菜。

60年間3代にわたり営業してきたアンコウ料理専門店、新鮮なアンコウを使いアンコウの蒸し物、ゆで肉、スープを作る。刺激が強くなくさっぱりした味のアンコウの蒸し物が代表メニュー。古いお店だが清潔さが印象的。

📖 炖安康鱼 ₩15,000-70,000
清炖安康鱼 ₩40,000-70,000

📍 中区黑桥路59号街3

☎ 051-257-3230

🕒 10:00-21:00
节日休息

📖 アンコウの蒸し物 ₩15,000-70,000
アンコウのゆで肉 ₩40,000-70,000

📍 中区フッギョ路59番ギル3

☎ 051-257-3230

🕒 10:00-21:00
名節休み



本金枪鱼 本マグロ



这是一家著名的金枪鱼专门店，由老板兼主厨的厨艺大师经营，来自全国的金枪鱼爱好者慕名而来。当日供应的食材当日用完。餐厅会举办老年人活动等，为地域社会献出一份力量。

全国のマグロ好きが訪れる有名なマグロ専門店、料理名人のオーナーシェフが営む。当日の材料は当日に使い切り、お年寄りのためのイベントを開催するなど、地域社会にも貢献しているお店だ。

📖 特级套餐 ₩36,000
特级寿司 ₩20,000

📍 中区中央大路81号街9 1楼

☎ 051-463-3737

🕒 11:30-14:30 / 17:00-22:30
星期日休息

📖 特定食 ₩36,000
特寿司 ₩20,000

📍 中区中央大路81番ギル9 1楼

☎ 051-463-3737

🕒 11:30-14:30 / 17:00-22:30
日曜休み



三松寿司 釜山南浦洞总店
三松寿司 釜山南浦洞本店



作为釜山最著名的日料餐厅之一，拥有65年多年的历史，几代顾客证明了其经久不变的口味。尤其以海苔寿司而闻名。

釜山で最も有名な日本料理専門店のひとつで、65年以上の歴史を持つ。代々変わらず訪れるお客様が、この店の変わらぬ味の証だ。特にキムチヨババ(太巻き)が有名。

📖 海苔寿司(卷寿司) W17,000
寿司精选套餐 W30,000-50,000

📍 中区光復路55号街13

☎ 051-245-7870

🕒 11:00-14:30 / 16:30-21:00
星期日、节日休息

📖 キムチヨババ(太巻き) W17,000
寿司定食 特選 W30,000-50,000

📍 中区光復路55番ギル13

☎ 051-245-7870

🕒 11:00-14:30 / 16:30-21:00
日曜、名節休み



石器时代总店
石器時代本店



1987年开业的饺子专卖店，饺子和五香酱肉是招牌，味道好且价格实惠。适合轻松饮酒的好地方，有很多老顾客光顾。

1987年に開業した中国餃子専門店、味や質に比べて安い値段で餃子と五香醬肉を味わえる。気軽にお酒も楽しめることから多くの常連客が来店する。

📖 五香醬肉 W23,000 / 29,000
煎餃 W7,000

📍 中区东光路 75-1

☎ 010-2334-0358

🕒 15:00-21:00
周日、节假日、公休日休息

📖 五香醬肉 W23,000 / 29,000
焼き餃子 W7,000

📍 中区 東光ギル 75-1

☎ 010-2334-0358

🕒 15:00-21:00
日曜日、名節、祝祭日休み



Chef Gon シェフゴン



拥有资深酒店餐厅经验的主厨每日清晨亲自采购时令食材，匠心呈现季节菜单。精心设计的“绵蛸主厨特选套餐”，将颠覆您对札幌其市场的印象。



長年ホテルレストランで経験を積んだシェフが、毎朝早くから新鮮な食材を自ら仕入れ、季節に合わせたメニューを考案している。自信を持って用意した「ジャガルチ シェフコーススペシャル」は、一味違う新しいジャガルチの魅力を経験させてくれる。

📖 炙烤虾配贝类浓酱 W17,000
炙烤章鱼配南瓜酱 W32,000-52,000

📍 中区路23号街12, 1层

📞 0507-1371-6607

🕒 12:00-14:00 / 17:30-19:30 / 20:00-22:00
星期一休息

📖 エビグリルとビスクソース W17,000
タコグリルとかぼちゃソース W32,000-52,000

📍 中区路23番ビル12, 1階

📞 0507-1371-6607

🕒 12:00-14:00 / 17:30-19:30 / 20:00-22:00
月曜日休み



李在模披萨 总店 イジェモピザ 本店



经营30多年的披萨专门店，从釜山尚未普及披萨的年代至今，其悠久传统吸引客人慕名而来。采用韩国产任实奶酪，以丰富的披萨配料坚守始终如一的好味道。



30年以上營業するピザ専門店、釜山でピザが大衆化した時期を考えると、相当の伝統を誇る有名店だ。韓国産のイムシル(任実)チーズを使ったボリュームたっぷりのトッピングピザが特徴的で、いつも変わらない味を守っている。

📖 芝士薄皮披萨 W25,000 / 29,000
焗意大利面 W9,000

📍 中区光復中央路31

📞 051-255-9494

🕒 10:00-21:00
星期日休息

📖 チーズクラストピザ W25,000 / 29,000
オープンスパゲティ W9,000

📍 中区光復中央路31

📞 051-255-9494

🕒 10:00-21:00
日曜休み



便宜坊 便宜坊



映入眼帘的红色牌匾是三代传承经营的中国饺子店。这里的三鲜饺子每天限量提供40人份，必须提前半小时打电话预约。接到订单后现做的三鲜饺子鲜美多汁，放入各种蔬菜和虾仁。

赤い看板が目立つ、3代続く中国餃子専門店。1日に40人前限定で、30分前に電話で注文しなければならないという三聖餃子が有名。注文を受けてから作る三聖餃子は各種野菜とエビがたくさん入っていて、食べると肉汁がこぼれるほどだ。

📖 三鲜饺子 W10,500
煎饺 W8,000

📍 中区海关路64-1, 1层

☎ 051-256-2121

🕒 11:00-15:30 / 16:30-21:00
星期一休息

📖 三聖餃子 W10,500
焼き餃子 W8,000

📍 中区海関路64-1, 1階

☎ 051-256-2121

🕒 11:00-15:30 / 16:30-21:00
月曜休み



Taste of Busan

2026
釜山
味道
釜山の味



青春与潮流汇聚而成的
最华丽的味道

若さとトレンドが集まり生まれる
最も華やかな味

#海边景观 #人生照咖啡厅 #高级餐厅 #潮流街区

#海边ビュー #映えカフェ #高級ダイニング #トレンドストリート



P

海云台区 海雲台区

松亭、青沙浦、尾浦、海云台、冬柏島、Marine City、水営湾、Centum City.....这些都是称呼海云台海岸线一带的名字，也是始终人潮涌动的地方。在这座本身即为韩国最大旅游景点的城市，最潮流、最年轻的人们也依然汇聚于这里，打造出最为华丽的餐桌。

这里是特级酒店密集的海云台海水浴场和以海上休闲闻名的松亭海水浴场的所在地，拥有2009年被载入吉尼斯纪录的世界最大百货商店，同时也是拥有最潮流饮食文化的地区。

松亭、青沙浦、尾浦、海雲台、冬柏島、マリンシティ、水営湾、センタムシティ...海雲台の美しい海岸線を形づくるエリアで、一年を通して多くの人を訪れる人気スポットだ。韓国最大級の観光地として知られ、今日もトレンドに敏感な若者たちが集まり、華やかで洗練された食文化を生み出す。

海雲台海水浴場には高級ホテルが立ち並び、海洋レジャーで有名な松亭海水浴場、2009年にギネス世界記録に登録された世界最大級の百貨店などがある。釜山の中でも、特にトレンドな食文化が集まる。

海云台区
海雲台区



1	巨型排骨 巨大カルビ	18	Shojin ショージン
2	巨大精熬牛骨汤 コデコムタン	19	CHEF LEE シェフリール
3	锦绣福国 海云台总店 錦繡ポックク 海雲台本店	20	是安寿司 寿司是安
4	长滨满月 長浜満月	21	信道 LAB 2.0 シンドラボ 2.0
5	Dal Thai タルタイ	22	梁山汤饭 ヤンサンクッパ
6	DAUPHINE ドフィンヌ	23	ELBOOS by SOOBLE エルブス バイ スーブル
7	冬柏岛生鱼片店 トンベクソム フェッチブ	24	玉儿大麦饭 オギ ポリバブ(麦ご飯)
8	LAB 24 by Kumuda ラボ24 バイクムダ	25	牛峰火锅 青沙浦店 ウボンしゃぶ 青沙浦店
9	Le Dorer ルドヘ	26	肉花木 肉花木
10	面屋香川 ミヨノッヒャンチョン	27	Yulling ユルリン
11	MORI 森	28	善寿司 善寿司
12	小丑餐馆 海云台店 モンナニ食堂 海雲台店	29	十驾炬晓 十駕炬曉
13	MUSBI MUSBI	30	KUZI拉面 クジラーメン
14	富多面屋 富多麵屋	31	Palate パレット
15	非非非堂 ビビビダン	32	Fiotto ピオット
16	船舱生鱼片店 ソンチャン刺身	33	HAREMA ハレマ
17	小空间 ソゴンガン	34	海云台母牛排骨店 海雲台 アムソカルビチブ

巨型排骨 巨大カルビ



只选用顶级肉类和上等食材的韩牛烧烤专门店，整洁的店内环境和亲切的店员给人留下深刻的印象。顶级韩牛价格虽然高，但由店员提供烤肉服务，是一家满意度颇高的餐厅。

最上質の肉と最高の原材料のみを使用して、いる韓牛炭火焼き専門店。店内はきれいに管理され、親切な店員が印象的だ。最上質の韓牛であるだけに価格は高いが、従業員が肉を焼いてくれるなど、利用客の満足度が高い。

📖 里脊(100g) ₩85,000
鮮牛排骨(100g) ₩85,000

📍 海云台区迎月路22

☎ 051-746-0037

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00
年中无休

📖 ロース(100g) ₩85,000
生カルビ(100g) ₩85,000

📍 海雲台区タルマジギル22

☎ 051-746-0037

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00
年中無休



巨大精熬牛骨汤 コデコムタン



严选韩牛牛骨，以传统方式长时间熬煮，汤味浓郁醇厚，以此为傲的餐厅，提供多种风格的精熬牛骨汤。打造俘获全球口味的韩国汤料理是本店目标。

厳選した韓牛の牛骨を伝統的な方法で長時間じっくり煮込み、深いコクとまろやかなスープ、さまざまなスタイルのコムタンを提供する。世界に通用する韓国のスープ料理を目指している。

📖 精熬牛骨汤(清汤/浓白汤) ₩19,000
韓牛白切肉 ₩67,000 / 87,000

📍 海云台区海云台海滨路163

☎ 051-731-0157

🕒 07:00-21:00
节日休息

📖 牛肉コムタン(澄んだスープ/白濁スープ)
₩19,000
韓牛スユク(ゆで牛肉) ₩67,000 / 87,000

📍 海雲台区海雲台海辺路163

☎ 051-731-0157

🕒 07:00-21:00
名節休み



锦绣福国 海云台总店
錦繡ポックク 海雲台本店



延续50年传统的河豚料理店的鼻祖，24小时营业。采用新鲜的食材和高效物流，所有酱类都由店内自己酿制，据说是打造美味的秘诀。

ふぐスープ(ポックク)の元祖といえる50年続く伝統のふぐ料理店。新鮮な原材料と正確な物流システム、醬類はすべて自家製を使うのが味の秘訣だという。24時間営業している。

📖 怀氏兔头鲑(清汤/辣汤) ₩15,000 / 16,000
月尾兔头鲑(清汤/辣汤) ₩22,000 / 23,000

📍 海云台区中洞1路43号街23

☎ 051-742-3600

🕒 24小时营业
全年无休

📖 シロサバフグスープ(スープ/辛いスープ)
₩15,000 / 16,000
サバフグスープ(スープ/辛いスープ)
₩22,000 / 23,000

📍 海雲台区 中洞1路43番キル 23

☎ 051-742-3600

🕒 24時間
年中無休



长滨满月
長浜満月



位于海里团路的一家著名日本拉面店，是福岡著名拉面店唯一的韩国分店。最近成为了海云台观光的年轻人的必打卡店，在开业的同时，门前便排起长龙。

ヘリダンギルの有名な日本ラーメン専門店、福岡の有名なラーメン専門店の唯一の韓国支店だ。最近海雲台に観光に来た若者層の必須コースになりつつあり、オープンと同時に行列ができる。

📖 长滨拉面 ₩11,000
长滨煎饺套餐 ₩18,000

📍 海云台区佑洞1路57 大英大厦1层

☎ 051-731-0886

🕒 11:00-15:30 / 16:30-20:30
节日休息

📖 長浜ラーメン ₩11,000
長浜ラーメン餃子セット ₩18,000

📍 海雲台区 佑洞1路 57 デヨンビル1階

☎ 051-731-0886

🕒 11:00-15:30 / 16:30-20:30
名節休み

Dal Thai タルタイ



这是一家经营了10多年的泰国餐厅,已经成为迎月路的一道风景。厨师全部来自泰国,使用当地空运或农场专供种植的食材烹饪食物。

☞ 咖喱爆炒软壳蟹 W33,000
冬阴功 W23,000

📍 海云台区迎月路193 1楼

☎ 051-741-1122

🕒 11:00-20:00
全年无休



10年以上営業しているタルマジキルの一風景となりつつあるタイ料理店で、タイ人のシェフでまかなうキッチンでは現地からの仕入れ、または専用農場で契約栽培した食材を使用して料理を作っている。

☞ プニムパッポンカレー W33,000
トムヤムクン W23,000

📍 海雲台区タルマジキル193、1階

☎ 051-741-1122

🕒 11:00-20:00
年中無休



DAUPHINE ドフィンヌ



曾在法国巴黎熟食(charcuterie)店工作,并在当地取得资格证书的经验为基础,所有产品均为自制的法式熟食专门店。提供可作为正餐的料理型熟食。

☞ 什锦熟食拼盘 W69,000
法国香肠 W18,000

📍 海云台区佑洞1路50号街5

☎ 0507-1475-1682

🕒 12:00-22:00
星期二、星期三休息



フランス・パリのシャルキュトリ専門店で修業し、現地での資格を取得した経験をもとに、すべて手作りしているフレンチ・シャルキュトリ専門店。食事として楽しめるシャルキュトリを提供する。

☞ ドフィンヌ シャルキュトリ盛り合わせプレート W69,000

ブーダン・ノワール
(豚の血を使ったフランスの伝統的なソーセージ)
W18,000

📍 海雲台区佑洞1路50番キル5

☎ 0507-1475-1682

🕒 12:00-22:00
火、水曜日休み



冬柏島生魚片店 トンベクソム フェッチブ



这是一家野生活鱼生鱼片专门店,生鱼片会配上章鱼生鱼片、海胆、鲍鱼、烤比目鱼、炸虾等多种小菜供应,餐后制作鲜辣鱼汤等料理。海鲜价格会随市价而变动。

粗鱗鯨店(市价)

海云台区海云台海边路209号街17

051-741-3888

12:00-14:00 / 16:00-22:00
节日休息



天然活魚を扱う刺身専門店で、刺身を注文すると茹でダコの刺身、ホヤ、アワビ、カレーの焼き物、海老の天ぷらなどの料理が提供され、締めにはメウンタンを楽しむことができる。魚の価格は市場価格によって変動する。

サメガレイ(時価)

海雲台区海雲台海边路209番ナギル17

051-741-3888

12:00-14:00 / 16:00-22:00
名節休み



LAB 24 by Kumuda ラボ24 バイクムダ



以釜山食材为基础,由主厨爱德华权奉上厨艺的法式高级餐厅。是釜山唯一一家入选La Liste评选的2023年度全球TOP1000榜单的餐厅。

午餐套餐 ₩80,000-95,000
晚餐套餐 ₩150,000-175,000

海云台区松亭比目鱼谷路41

051-701-1301

11:30-15:00 / 17:30-22:00
周一休息



釜山の食材をベースにしたシェフ、エドワード・クォンのフレンチファインダイニング。2023年に世界1000レストラン「La Liste 1000」に登録された釜山唯一のレストラン。

ランチコース ₩80,000-95,000
ディナーコース ₩150,000-175,000

海雲台区 松亭グァンオゴル路 41

051-701-1301

11:30-15:00 / 17:30-22:00
月曜休み



Le Dorer ルドヘ



这里是以釜山食材为基础,融合现代创意的当代韩食餐厅。通过展现釜山的魅力和味道的套餐,带来不一样的用餐体验。

釜山の食材をベースにした現代的で創意的な韓食コンテンポラリーダイニング。釜山の趣と味を盛り込んだコースを通じて特別な食事体験ができるお店。

📖 Dinner course ₩210,000
Lunch course ₩120,000

📍 海云台区 Marine City 3路37号213, 214室

📞 051-747-8522

🕒 12:30-14:30 / 17:00-22:00
周二、周三休息

📖 Dinner course ₩210,000
Lunch course ₩120,000

📍 海雲台区 マリンシティ3路 37 213、214号

📞 051-747-8522

🕒 12:30-14:30 / 17:00-22:00
火、水曜休み



面屋香川 ミヨノツヒヤンチョン



位于牛2洞传统市场入口处,选用优质荞麦,用磨盘和磨粉机精细研磨后现场制作面条。酱料也是店内自制,可乐饼也很美味。

佑2洞ジェレシジャン(伝統市場)の入口にあるこのお店では、良質のそば粉を使って石臼と製粉機で細かく挽いて作った麺を出してくれる。ソースも手作りで、添えられるコロッケなども有名だ。

📖 日式荞麦面(可选纯荞麦) ₩9,000-14,000
荞麦凉面(可选纯荞麦) ₩9,000-14,000

📍 海云台区 海云台路383号街26

📞 051-747-4601

🕒 11:00-15:30
周日休息

📖 盛りそば(生蕎麦選択) ₩9,000-14,000
混ぜそば(生蕎麦選択) ₩9,000-14,000

📍 海雲台区 海雲台路 383番キル 26

📞 051-747-4601

🕒 11:00-15:30
日曜休み





进入店内就能感受到热情好客的氛围, 提供每天从水产市场新鲜采购的时令食材制作的怀石料理。

📖 怀石料理(套餐) ¥250,000

📍 海云台区龟南路21 海云台庆东Leein View2期3楼(311号)

☎ 0507-1349-9891

🕒 19:00-23:00
周一休息



この店に足を踏み入れた瞬間、心のもったおもてなしを感じることができます。毎日、水産市場で直接仕入れた新鮮な食材を使用し、旬の味覚を生かした懐石コース料理をご提供しています。

📖 懐石(コース) ¥250,000

📍 海雲台区亀南路21 海雲台慶東里仁ビュ-2次 3階(311号)

☎ 0507-1349-9891

🕒 19:00-23:00
月曜休み



制作济州产大带鱼的带鱼料理专门店, 可以品尝到新鲜的凉拌带鱼生鱼片。使用老南瓜增添料理的甜味, 食品健康且美味。

📖 烤带鱼 ¥48,000

辣炖带鱼 ¥48,000

📍 海云台区海洋城1路91, 101栋201室

☎ 0507-1418-2528

🕒 11:00-15:00 / 17:00-19:30
星期日、星期一休息



大きな济州産の太刀魚(カルチ)をあつかう太刀魚料理専門店、鮮度が命と言われる太刀魚の刺身の和え物を味わうことができる。西洋かぼちゃを使って甘みを出し健康的な料理を作る。

📖 太刀魚焼き ¥48,000

太刀魚チゲ ¥48,000

📍 海雲台区マリンシティ1路91、101棟201号

☎ 0507-1418-2528

🕒 11:00-15:00 / 17:00-19:30
日曜、月曜日休み



MUSBI MUSBI



这是一家提供各种现代风格荞麦面料理的餐厅，自制日式荞麦面。鲑鱼煮荞麦面、烤鲭鱼荞麦面以其无腥味、清淡而浓郁的风味备受欢迎，同时还提供炸虾、玉子烧等配菜。

📖 MUSBI荞麦面 W19,500
韩牛寿喜烧荞麦面 W21,000

📍 海云台区 佑洞1路19

☎ 010-9733-2329

🕒 11:00-15:00 / 15:00-20:30
节日休息



モダンな感覚でアレンジしたそば料理を提供するお店で、日本式の手打ちそばを作っている。ニシンの煮そばや焼きサバのそばなど、魚の臭みを抑えたあっさりとした豊かな味わいが人気。エビ天ぷらや玉子焼きなどのサイドメニューも充実している。

📖 MUSBIそば W19,500
韓牛すき焼きそば W21,000

📍 海雲台区 佑洞1路19

☎ 010-9733-2329

🕒 11:00-15:00 / 15:00-20:30
名節休み



富多面屋 富多麵屋



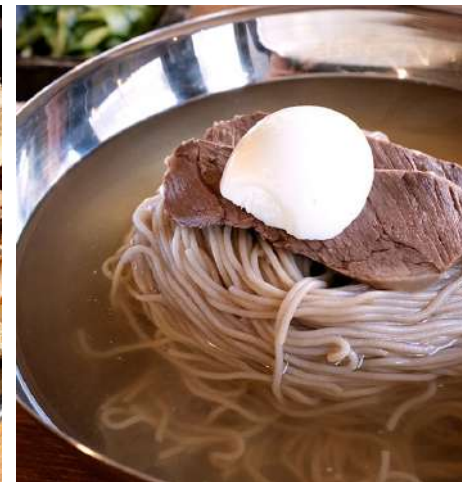
这是一家平壤冷面专门店，为了呈现清爽鲜美的口感，以韩牛腱子肉和多种蔬菜为主要料，采用每桶汤底分别煮沸后冷却的传统方式制作汤底。味道浓郁纯正，让人品尝后难忘。

📖 荞麦冷面 W12,000
韩牛切肉 W20,000

📍 海云台区 中洞1路36 2层

☎ 051-746-8872

🕒 11:00-20:00
星期一休息



平壤式冷麵を専門とするこのお店は、すっきりとしたのど越しのため韓牛のすね肉や各種野菜を主材料として使用しており、各スープ鍋を別々に煮込んで冷やすという伝統的な方法でスープを作っている。写真では表現できない深い味わいだ。

📖 純そば粉冷麵 W12,000
ミニ韓牛ゆで肉 W20,000

📍 海雲台区 中洞1路 36 2階

☎ 051-746-8872

🕒 11:00-20:00
月曜休み



非非非堂 ビビビダン



使用高麗青瓷、朝鮮白瓷等古董茶具制作茶品的韩国传统茶馆, 可以感受古朴的韵味。茶香舒缓日常的疲惫, 在此得到放松治愈。

- ☞ 抹茶 W15,000
南瓜冰沙 W13,000
- 📍 海云台区迎月路239-16, 4层
- ☎ 051-746-0705
- 🕒 10:30-21:30
全年无休

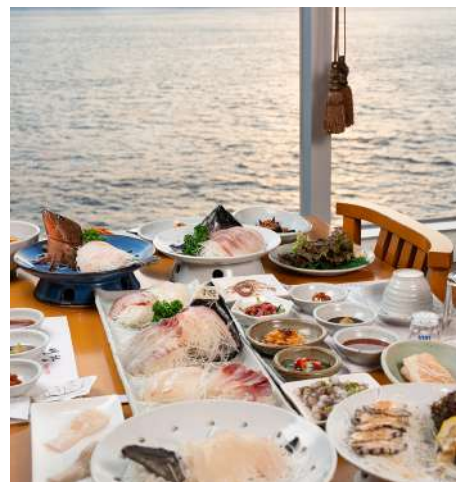


高麗青磁、朝鮮白磁のような骨董茶器を使い、昔の感性を感じることができる韓国伝統茶店。お茶と共に過ごす時間を通じて日常の小さな余裕を届けてくれる。

- ☞ 抹茶 W15,000
カボチャかき氷 W13,000
- 📍 海雲台区 タルマジキル 239-16、4階
- ☎ 051-746-0705
- 🕒 10:30-21:30
年中無休



船舱生鱼片店 ソンチャン刺身



这是经营了40多年的餐厅, 每天早上都会现切亲自捕捉的生鱼片。采用当天供应的蔬菜制作料理, 辛奇也是自己腌制的, 适合特别的日子到此就餐。

- ☞ 船舱套餐 W50,000-150,000
- 📍 海云台区迎月路62号街67
- ☎ 051-747-7470
- 🕒 10:00-22:30
节假日休息2天



40年以上続くこの店は、毎朝魚を仕入れ刺身を仕込み、当日収穫された野菜や自家製のキムチなどを使い、料理は毎日新たに作りなおして提供する。ちょっと特別な日にもぴったりな刺身屋だ。

- ☞ ソンチャンコース W50,000-150,000
- 📍 海雲台区タルマジキル62番キル67
- ☎ 051-747-7470
- 🕒 10:00-22:30
名節(2日間)休み



小空間 ソゴンガン



这是一家以1++等级韩牛为主的空间,利用当天采购的地区特色应季食材,以精湛的手艺打造丰富和谐料理的高级韩餐厅。

小さな空間(ソゴンガン)と牛(ソ)を扱う腕前という意味をもつソゴンガンは、韓牛(1++)をメインに当日買いつけたご当地の旬の食材との調和のとれた構成が際立つ韓国料理ダイニング。

📖 Dinner(11 course) ₩195,000
Lunch(8 course) ₩99,000

📍 海云台区海云台海辺路298号街47, 4层

☎ 010-5191-9002

🕒 12:00-15:00 / 18:00-21:30
周二休息

📖 ディナー(11コース) ₩195,000
ランチ(8コース) ₩99,000

📍 海雲台区 海雲台海岸路 298番キル 47、4階

☎ 010-5191-9002

🕒 12:00-15:00 / 18:00-21:30
火曜休み



Shojin ショージン



选用时令食材精心制作omakase的餐厅,允许自带酒水,设有包厢,创造私密的用餐体验,可以体验高品质的怀石料理。

旬の食材を使ったおまかせコースを提供する。クールキジ(お店にお酒持ち込むこと)が可能で、ルームも備えているためプライベートな食事ができる。高級感あふれる懐石を体験できるお店。

📖 omakase ₩160,000

📍 海云台区龟南路9, Ramada Encore酒店214室

☎ 0507-1354-8060

🕒 18:00-22:00
星期一休息

📖 おまかせ ₩160,000

📍 海雲台区 龜南路9、라마दान코올호텔 214号

☎ 0507-1354-8060

🕒 18:00-22:00
月曜日休み



CHEF LEE シェフリー



这是一家由履历丰富的主厨经营的意式餐厅, 提供适合搭配红酒的美味料理。相比光鲜亮丽的食物外表, 更专注于食物的本质即味道。

- 📖 法式羊排(选用不满5个月的小羔羊)(200g) ¥72,000
奥索布科 ¥65,000
- 📍 海云台区海云台海边路209号街13
baguette酒店3层
- ☎ 051-757-6127
- 🕒 12:00-15:00 / 17:30-22:00
星期日休息



華やかな経歴を持つオーナーシェフが営むイタリアンレストランで、ワインとよく合う料理が味わえる。見た目が美しい食べ物が最近流行っているが、やはり食べ物の本質は味だ。

- 📖 5ヶ月未満 フレンチラック 羊カルビ(200g) ¥72,000
オソブーコ ¥65,000
- 📍 海雲台区 海雲台海边路 209番キル 13
バゲットホテル 3階
- ☎ 051-757-6127
- 🕒 12:00-15:00 / 17:30-22:00
日曜休み



是安寿司 寿司是安



加入红醋调味的寿司非常美味, 适合搭配油脂高的生鲜或蓝背鱼。店内能以相对低廉的价格品尝到omakese, 只接受预约。

- 📖 套餐(10个) ¥35,000
- 📍 海云台区Centum1路9 E栋商业街2楼 210室
- ☎ 051-611-2684
- 🕒 18:00-20:30
星期日休息



赤酢を使ったシャリが脂っこい魚や青魚と相性のいい寿司屋。おまかせレベルの寿司を比較的リーズナブルな価格で提供しており、予約制でのみ運営している。

- 📖 コース(10貫) ¥35,000
- 📍 海雲台区センタム1路9E洞商店街2階210号
- ☎ 051-611-2684
- 🕒 18:00-20:30
日曜日休み



信道 LAB 2.0 シンドラボ 2.0



翻新改造了1975年在釜山开设的第九家精肉店“信道畜产品流通”，作为延续其身份的信道市场信道LAB的第二个空间。与套餐料理专门店信道LAB 1.0不同，信道LAB 2.0以牛排 & 生蚝吧的形式运营。

📖 韩牛 No.9 Porterhouse牛排 ₩300,000-400,000
韩牛 No.9 肋眼牛排 ₩200,000-300,000

📍 海云台区迎月路239-16

☎ 010-5854-5664

🕒 15:30-23:30
星期一休息



1975年、釜山で9番目に誕生した精肉店「シンド畜産物流通」をリニューアルし、その伝統とアイデンティティを受け継いだシンドマーケット・シンドラボ第2の空間。コース料理中心の1.0とは異なり、2.0は、ステーキ&オイスターバーを営む。

📖 韓牛 No.9 ポーターハウス ₩300,000-400,000
韓牛 No.9 リブアイ ₩200,000-300,000

📍 海雲台区タルマジギル239-16

☎ 010-5854-5664

🕒 15:30-23:30
月曜日休み



梁山汤饭 ヤンサンクッパ



在海云台传承了三代的老店，制作釜山风味的清汤猪肉汤饭。特点是用清澈的肉汤以适宜淘饭食用的温度上桌，并使用突出淘饭美味的黄铜餐具。

📖 淘饭汤饭 ₩12,000
小麦面 ₩11,000

📍 海云台区佐洞路10号街75

☎ 1551-3544

🕒 08:00-21:00
节日休息



海雲台で三代にわたって受け継がれてきた釜山式の澄んだスープの豚クッパ専門店。透き通ったスープは、ご飯をスープで温めるトリヨム方式で、食べ頃の温度に仕上げられるのが特徴。そのおいしさを引き立てるため、伝統的な真鍮の器で提供する。

📖 トリヨムクッパ(豚クッパ) ₩12,000
ミルミョン(釜山式冷麵) ₩11,000

📍 海雲台区佐洞路10番キル75

☎ 1551-3544

🕒 08:00-21:00
名節休み



ELBOOS by SOOBLE エルブス バイ スーブル



号称这家店的菜单由老板决定,老板当天想吃什么就做什么,想喝什么就卖什么。周围被优美风景环绕,是一家菜品水准非常高的人气酒馆。干净整洁的开放式厨房令人印象深刻。

📖 牛胸肉炒年糕 W17,000
金枪鱼刺身紫菜卷 W34,000

📍 海云台区迎月路62号街49 3楼

☎ 0507-1411-0178

🕒 17:00-23:00
星期日休息



オーナー自身が食べたいものをメニューにして、飲みたいものを販売しているというこのお店は、美しい風景とともに、レベルの高い料理で人気のあるレストラン。清潔に管理されたオープンキッチンが印象的だ。

📖 牛のともばら肉入りトッポッキ W17,000
マグロのキンパ W34,000

📍 海雲台区タルマジキル62番キル49、3階

☎ 0507-1411-0178

🕒 17:00-23:00
日曜日休み



玉儿大麦饭 オギ ボリバブ(麦ご飯)



每天早上精心准备的10种山野菜和配菜,摆上满满一桌的大麦饭套餐,每一天都精心准备朴实无华的一餐。

📖 大麦饭套餐 W11,000
海鲜葱煎饼 W17,000

📍 海云台区青沙浦路67号街62

☎ 0507-1381-3886

🕒 11:00-15:00
星期日、节日休息



每朝丁寧に準備する10種類のナムルやおかずの麦ご飯定食を提供するお店。毎日変わらず、誠実な一食を大切に作り続けている。

📖 麦ご飯定食 W11,000
海鮮チヂミ(海鮮とねぎのチヂミ) W17,000

📍 海雲台区青沙浦路67番キル62

☎ 0507-1381-3886

🕒 11:00-15:00
日曜日、名節休み



牛峰火锅 青沙浦店 ウボンしゃぶ 青沙浦店



使用最高等级1++级韩牛制作精品火锅,用
纸锅烹调是特色。环境干净整洁,食物精致
且美味。

📖 韩牛胸肉火锅(1人) ₩22,000
双人套餐 ₩67,000

📍 海云台区青沙浦路127

☎ 0507-1349-9256

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:00
周一休息



最上級(1++)の韓牛のみを使用し作るプレミ
アムしゃぶしゃぶのお店で、ユニークに紙鍋
を使って調理する。出てくる食べ物や店内の
すべてのものが小綺麗で清潔な印象。

📖 韓牛ともばら肉のしゃぶしゃぶ(1人) ₩22,000
2人セットメニュー ₩67,000

📍 海雲台区 チョンサボ路 127

☎ 0507-1349-9256

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:00
月曜休み



肉花木 肉花木



拥有10年以上经验的老板在点餐后立即准
备鲜肉,供应给客人,售卖韩牛和韩猪。这是
一家尊享美味的值得推荐的炭烤肉专门店。

📖 薄切五花肉 120g ₩12,000
牛肋眼肉 100g ₩35,000

📍 海云台区佐洞循環路8号街78

☎ 051-743-5747

🕒 16:00-23:00
年中无休



10年以上の経歴を持つ店主が注文と同時
に肉を準備し提供するお店で、韓牛と韓豚
の両方を注文できる。少し特別な肉を楽し
みたい日におすすめの炭火焼き専門店。

📖 薄切りサムギョブサル 120g ₩12,000
霜降り牛ロース 100g ₩35,000

📍 海雲台区 佐洞循環路 8番キル 78

☎ 051-743-5747

🕒 16:00-23:00
年中無休



Yulling ユルリン



来自东京米其林三星餐厅“SÉZANNE”、首尔一星餐厅“L' Amant Secret”的金成柱主厨，与韩国大赛冠军、亚洲侍酒师大赛国家队选手朴敏旭侍酒师共同打造的当代料理餐厅。

📖 特别午餐套餐 W120,000
特别晚餐套餐 W215,000

📍 海云台区迎月路62号街28, 2楼

☎ 0507-1325-3324

🕒 12:00-14:00 / 17:40-21:30
星期三休息



東京のミシュラン三つ星レストラン「SÉZANNE」、ソウルの一つ星レストラン「ラマン・シクレ」で経験を積んだキム・ソンジュ シェフと、韓国の大会優勝者でありアジア・ソムリエ大会の韓国代表のパク・ミヌク ソムリエが共に手がけるコンテンポラリー・ダイニングレストラン。

📖 スペシャルランチコース W120,000
スペシャルディナーコース W215,000

📍 海雲台区タルマジギル62番キル28、2階

☎ 0507-1325-3324

🕒 12:00-14:00 / 17:40-21:30
水曜日休み



善寿司 善寿司



海云台著名的日料专门店，由获得名人证书的老板兼主厨经营。对厨房的整洁度和卫生要求非常高。由10种寿司和味噌汤、蒸蛋、天妇罗等组成的套餐料理是招牌菜品。

📖 晚餐1人 W150,000
开瓶费/每瓶 W50,000

📍 海云台区大川路42号街28-5

☎ 051-746-7456

🕒 18:00-22:00
周一、周二休息



海雲台の有名な日本料理専門店で、名人の証明書を保有するオーナーシェフが運営している。キッチンの管理が厳しく、衛生に非常に気を使うことでも有名。10種類の寿司と味噌汁、茶碗蒸し、天ぷらなどで構成されたコース料理が代表メニュー。

📖 ディナー1人 W150,000
コルケージ1本あたり W50,000

📍 海雲台区大川路42番ギル28-5

☎ 051-746-7456

🕒 18:00-22:00
月、火曜休み



十驾炆晓 十駕炆曉



在日本京都修习多年怀石料理的主理人，使用精心挑选的时令食材，准备套餐料理。其特点是与日本酒（清酒）非常相配的套餐组成。

- 📖 酒看套餐 ¥130,000
- 📍 海云台区海云台路620, 3楼 (303号)
- 📞 051-741-3515
- 🕒 18:00-22:00
星期一、星期二休息



長年、日本の京都で懐石料理を修業したオーナーが、厳選した季節の食材を用いてコース料理を仕立てる。日本酒との相性を考えた構成が楽しめる。

- 📖 シュコウコース ¥130,000
- 📍 海雲台区海雲台路620、3階 (303号)
- 📞 051-741-3515
- 🕒 18:00-22:00
月、火曜日休み



KUZI拉面 クジラーメン



说到拉面，大多数人会想到浓汤的豚骨拉面。但这家店可以品尝到清汤的盐拉面、酱油拉面和葱油拌面。像刀削面一样劲道厚实的面条，拥有一批忠粉。

- 📖 酱油拉面 ¥10,000
- 葱油拌面 ¥10,000
- 📍 海云台区佑洞2路17
- 📞 070-4795-7214
- 🕒 11:00-14:30
星期一休息



ラーメンといえば、たいてい濃いスープのどんこつラーメンを思い浮かべるが、このお店では澄んだスープの塩ラーメンや醤油ラーメン、そして油そばも味わえる。カルダクスのようにやや厚みのある麺が魅力的で、マニアが集うお店。

- 📖 醤油ラーメン ¥10,000
- 油そば ¥10,000
- 📍 海雲台区佑洞2路17
- 📞 070-4795-7214
- 🕒 11:00-14:30
月曜日休み

Palate パレット



融合Kim Jaehoon主厨的丰富创意和灵感，呈现法式烹饪技巧和花样食材组合的餐厅。

フレンチ料理のテクニックと様々な材料の組み合わせから生まれたキム・ジェフンシェフの創意的で感覚的なダイニングレストラン。

- 📖 晚餐套餐 W250,000
午餐套餐 W125,000
- 📍 海云台区迎月路65号街154 3楼
- ☎ 051-626-2364
- 🕒 12:00-15:00 / 18:00-22:00
周一、周二休息

- 📖 デイナーコース W250,000
ランチコース W125,000
- 📍 海雲台区タルマジキル65番キル154、3階
- ☎ 051-626-2364
- 🕒 12:00-15:00 / 18:00-22:00
月、火曜休み



Fiotto ピオット



追求从农场到餐桌 (Farm to Table) 理念的夫妻主厨，与父母一起用亲自耕种的食材制作套餐。使用的所有蔬菜均为自种作物，其他食材则使用本地食材，是一家以本地为中心，用优质食材制作精致食物的餐厅。

ファーム・トゥ・テーブルをコンセプトにしたレストラン。夫婦シェフが両親とともに育てた農作物を中心に、自家栽培の野菜を使ったコース料理を提供する。他の食材も地域の食材を積極的に取り入れるなど、地元へ根ざした料理づくりを大切にしている。

- 📖 Fiotto品鉴套餐 W200,000
- 📍 海云台区迎月路117ga街219, 2楼
- ☎ 0507-1349-1045
- 🕒 18:00-22:00
星期一、星期二休息

- 📖 ピオットテイスティングコース W200,000
- 📍 海雲台区タルマジキル117番街ギル219、2階
- ☎ 0507-1349-1045
- 🕒 18:00-22:00
月、火曜日休み



HAREMA ハレマ



在私密空间享用omakase的餐厅,分为两个时段运营,采用100%预约制,环境彰显高档优雅。

プライベートな雰囲気の中でおまかせコースを楽しめるお店で、ディナーは2時間ごとに100%予約制で運営されている。上品で小綺麗な雰囲気のお店。

📖 Omakase午餐 W100,000
Omakase晚餐 W180,000-200,000

📍 海云台区Marine City 2路33
斗山We've the Zenith地下1层106室

☎ 0507-1354-6558

🕒 12:00-14:00 / 17:00-22:00
周一、周二休息

📖 ランチ おまかせ W100,000
ディナー おまかせ W180,000-200,000

📍 海雲台区 マリンシティ2路 33
ドゥサンウィブザゼニス 地下1階 106号

☎ 0507-1354-6558

🕒 12:00-14:00 / 17:00-22:00
月、火曜休み



海云台母牛排骨店 海雲台 アムソカルビチブ



1964年创立的母牛排骨专卖店, 特别的调料而闻名。在当地赫赫有名, 即使没有去过的人, 也知道这家餐厅的存在。

1964年に創業し現在2代目が営む雌牛カルビ専門店、独特の味付けで来店したことのない人でも店名は知っているといわれる有名なお店だ。

📖 鮮牛排骨 W63,000
調味排骨 W59,000

📍 海云台区海云台海边路 333

☎ 051-746-3333

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00
年中无休

📖 カルビ W63,000
味付けカルビ W59,000

📍 海雲台区海雲台海邊路 333

☎ 051-746-3333

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00
年中無休



Interview

以肉代表釜山。
肉で釜山を代表する

代表
黄昌焕

代表
ファン・チャンファン



信道LAB シンドラボ



Q. 您经营的两家店都因釜山最难预约的餐厅而闻名。很好奇开设这样店的人拥有怎样的故事。

黄昌焕 我学的是设计专业，曾在日本有过派驻工作的经历。托当地朋友的福，我成了一家老字号章鱼料理店的常客，和会一点韩语的店主聊料理，还一起去过筑地市场，关系非常亲近。有一天，我深深感动于他的料理哲学，一周后，我就辞掉了当时的工作，进入了料理学校。

Q. 運営されている2つのお店はいずれも、釜山で最も予約が取りにくい店として知られています。どのような背景を持つお店なのか、ぜひお聞かせください。

ファン・チャンファン 私はもともとデザインを専攻し、日本で派遣勤務をしていました。そこで知り合った人の紹介で、古くから続くタコ料理店の常連になったんです。韓国語を少し話せる店主の方と料理の話をしたり、一緒に築地市場へ行ったりするうちにとても親くなりました。ある日、その方の料理に対する哲学に深く感動する出来事がありました。そしてその一週間後には、会社を辞めて料理学校に入学していました。

Q. 明確な目標と決断力很厉害。新都LAB又是如何诞生的呢？

黄昌焕 我努力工作了一段时间。后来因缘际会，在釜山过着悠闲的生活时，遇到了“信道畜产物流”。那是我非常非常想要的店铺，所以花了近一年的时间，每周都去买五花肉，和店里的长辈们积累交情并拜托他们，如果哪天不做了，一定要卖给我。当时我承诺的是，一定会保留“信道”商号和“肉类”的身份。而我正在信守着这个承诺。

Q. 明確な目標と決断力がとても印象的です。では、シンドラボはどのようにして誕生したのでしょうか。

ファン・チャンファン しばらく必死に働きました。そんな中、釜山で少し余裕のある生活をしていた時に出会ったのが「シンド畜産物流」という精肉店でした。どうしても手に入れたいお店だったので、ほぼ一年間、毎週のようにサムギョブサルを買いに通いながら店主の方々と親しくなり、「もし店を手放すことになったら、ぜひ私に譲ってください」とお願いし続けました。そのとき約束したのが、「シンド」という商号と「肉」というアイデンティティは必ず守る、ということでした。今もその約束を守り続けています。



Q. 通过信道LAB想要实现的目标是什么？

黄昌焕 我想打造一个与生活密切相关的餐厅。希望它能是一个特别的日子，人们会想到的地方。也希望人们来到这里，就能忘记所有的烦恼和疲惫，尽情享受美食。我正在努力让这里成为那样的地方。

Q. シンドラボを通して実現したい目標はありますか。

ファン・チャンファン 人々の生活に自然と寄り添うようなレストランを作りたいと思っています。特別な日には、思い出して訪れてもらえるような店です。そしてここに来たときだけは、日々の大変なことをすべて忘れて、ただ食事時間を楽しんでもらえたら嬉しいですね。そんな場所を目指して努力しています。

Q. 最后，想请您给准备创业的年轻厨师们一些建议。

黄昌焕 其实没什么特别之处。对自己想要从事的领域最大限度的思考、学习和积累经验，这是能在必然遇到的失败中更快恢复、更坚强地磨砺自己的唯一方法。

Q. 最後に、これから創業を目指す若い料理人へアドバイスをお願いします。

ファン・チャンファン 特別な近道はありません。自分が進みたい分野について、深く考え、学び、経験すること。それが必ず訪れる失敗から早く立ち直り、力強く成長するための唯一の方法だと思います。



附录 — 付録

美食笔记_
都市农夫

グルメノート ー
トシノンサクン



釜山的美食胡同
釜山のグルメ通り



釜山乡土饮食
釜山郷土料理

Interview

可持續的新農業公式

持続可能な新しい農業のかたち

城市中的 Cube Farm (株)都市农夫

都市のキューブファーム
(株)トシノンサクン



在广安大桥下可见的二歧台入口处的海边闲置用地(龙湖星光公园),建起了由多个集装箱组成的农场。这里是利用海上运输用冷冻集装箱改造而成,名为 Cube Farm 的都市型智能农业系统,正在栽培低温型香菇、叶菜类、人参苗等。与现有的塑料大棚或板材组装形式的蘑菇栽培设施不同,由于内外材料均为不锈钢(SUS)材质的冷冻集装箱,其隔热性和耐久性非常出色,通过完全密闭可以生产出洁净且品质均一的农产品,并且将现有蘑菇栽培过程中需要大量劳动力的工序自动化,产量提高了约1.5至2倍。这样收获的蘑菇被供应给釜山的知名流通公司和著名餐厅,成为釜山味道的一部分。



広安大橋の下、二妓台の入口付近の海岸沿いにある遊休地(龍湖ピョルビツ公園)には、いくつものコンテナ型農場が並んでいる。

海上輸送用の冷凍コンテナを再利用して作られたキューブファームと呼ばれる都市型スマート農業システムで、低温栽培のシイタケ、葉野菜、新芽高麗人参などを栽培している。従来のビニールハウスやパネル式のキノコ栽培施設とは異なり、内外装にはステンレス(SUS)素材の冷凍コンテナを使用しているため、断熱性と耐久性に優れ、完全密閉によって清潔で均一な品質の農産物を生産することができる。また、従来のキノコ栽培で多くの労働力を必要としていた作業を自動化し、生産量も従来比約1.5~2倍に向上した。

こうして収穫されたキノコは、釜山の有名な流通会社や人気店へと届けられ、釜山の食文化を支える食材として活用されている。



(株)都市农夫 (株)トシノンサクン

(株)都市农夫是成立于2018年的农业公司法人,其目标是通过革新性的农业系统打破城市与农业的边界,实现任何人都能接触的未来型粮食生产平台,并成长为致力于为青年及老年人创造就业岗位的领先社会型企业。

(株)トシノンサクンは2018年に設立された農業法人。革新的な農業システムを通じて都市と農業の境界をなくし、誰もがアクセスできる未来型の食料生産プラットフォームの実現を目指している。また、若者や高齢者の雇用創出にも取り組み、社会に貢献する企業として成長することを目標としている。



釜山的美食胡同
釜山のグルメ通り

乙淑島大桥
乙淑島大橋

鸣湖IC
鳴湖IC

鸣旨洞近邻公园
鳴旨洞近隣公園

鸣湖小学
鳴湖小学校

鸣旨海洋城
鳴旨オーシャンシティ

鸣旨幸福村美食街
鳴旨幸福村グルメタウン

南鸣小学
南鳴小学校



鸣旨幸福村美食街 鳴旨幸福村グルメタウン

形成于鸣旨海洋城内的独特居住·商业综合园区,是一个拥有约130家餐馆和咖啡馆等店铺的大型美食街区。紧邻沿着鸣旨海洋城延伸的海岸散步道,是西釜山地区能够同时享受美食与休闲的代表性美食街。

鳴旨オーシャンシティ内に広がる住宅・商業複合エリア。レストランやカフェなど約130店舗が集まる大規模なグルメタウンである。すぐ隣には鳴旨オーシャンシティ沿いに散策路が続き、食事とともに余暇も楽しめる西釜山を代表するグルメ通り。



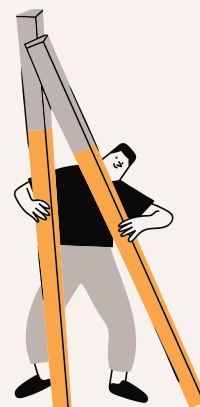
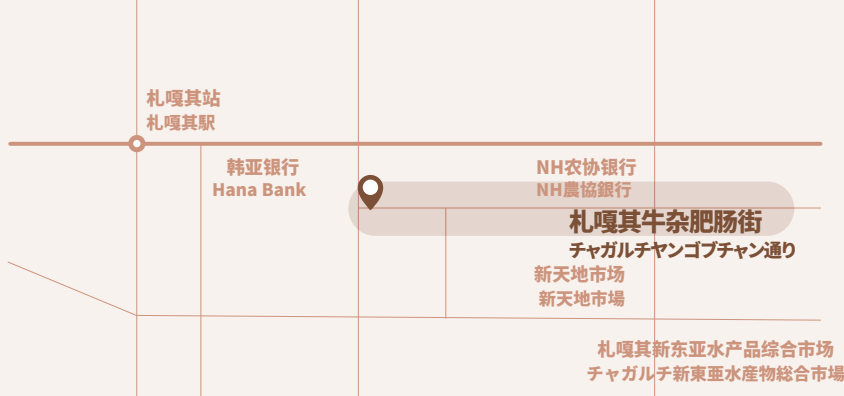


札嘎其牛杂肥肠街

チャガルチヤングブチャン通り

从札嘎其地铁站6号出口进入胡同，蒸腾的烟火气与扑鼻香气便扑面而来。这条牛杂肥肠店满街云集的“札嘎其肥肠胡同”是韩国最大的牛杂肥肠美食街区。特色在于多个店铺设在同一个档口，在一个店铺也有多个选择，但无论选择哪家，都绝不会令人失望。

地下鉄ジャガルチ駅6番出口を出て路地に入ると、煙と共に香ばしい匂いが漂ってくる。ヤングブチャン(牛ミノ)料理店がずらりと並ぶここは、「ジャガルチゴブチャン横丁」と呼ばれる韓国最大のホルモン通り。この地域の飲食店は、一つの店舗内に複数のお店が入居しているところが多く、同じ店舗のなかでもどのお店を選ぼうか迷うこともありますが、どこを選んでもがっかりすることはないだろう。





釜山乡土饮食

釜山の郷土料理

乡土饮食的种类 共13种

<u>1999年</u>	<u>2000年</u>	<u>2001年</u>	<u>2006年</u>	<u>2007年</u>
生鱼片 东菜葱饼 黑山羊烤肉	盲鳗料理 河豚料理 海鲜汤	炖安康鱼 河蚬汤 炒章鱼	小麦面 鳗鱼料理	猪肉汤饭 炖鲫鱼

* 依据:《釜山的乡土饮食》研究劳务资料

郷土料理の種類 全13種

<u>1999年</u>	<u>2000年</u>	<u>2001年</u>	<u>2006年</u>	<u>2007年</u>
魚の刺身 東菜式パジョン 黒山羊肉のブルゴギ	ヌタウナギ料理 ふぐ料理 海鮮鍋	アンコウの蒸し物 シジミスープ テナガダコ炒め	小麦麵 うなぎ料理	豚肉クッパ フナの蒸し物

* 参考:「釜山の郷土料理」研究用役資料



东菜葱饼
東菜パジョン



生鱼片
刺し身



黑山羊烤肉
黒山羊ブルゴギ



烤盲鳗
コムジャンオクイ
(ヌタウナギ焼き)



辣炖安康鱼
鯪鱈の蒸し物



辣炒章鱼
テナガダコ炒め



辣炖鲫鱼
フナの蒸し煮



烤星鳗
アナゴ焼き



小麦面
ミル麵



猪肉汤饭
豚クッパ



河豚汤
ポックク(ふぐスープ)



海鲜汤
ヘムルタン(海鮮鍋)



河蚬汤
シジミ汁

illust - Kim Moodi (“Mood Indigo”代表作家)

以釜山为活动基地的绘画作家兼策划人,运用自然物体与优美曲线相结合的绘画手法“in Flow Touch”,探索关系、流动与季节的情感。

illust - キム・ムディ(「ムードインディゴアート」代表作家)

釜山を拠点に活動する絵画作家兼企画者。自然のオブジェや流れるような曲線を取り入れた絵画的アプローチ「in Flow Touch」を通して、つながりや流れ、季節を表現する。

金井山国立公园

金井山国立公園

于2026年被指定为韩国第24座国立公园，横跨釜山广域市釜山镇区、东莱区、北区、金井区、莲堤区、沙上区以及庆尚南道梁山市等7个市、区、郡的边界，总面积66.859平方公里。由白垩纪末期地下岩浆冷却凝固形成的花岗岩经隆起而成，在漫长的岁月中经过风雨侵蚀与雕琢，不仅形成了奇岩绝壁，还发育出突岩、壶穴、孤山和块状岩流等多种花岗岩地貌，仅是在山中行走就能观察到独特的地形景观。(图片来源:釜山观光档案馆)

2026年に韓国で24番目の国立公園に指定された、総面積66.859km²の広大な公園。釜山広域市の釜山镇区・東萊区・北区・金井区・蓮堤区・沙上区、慶尚南道の梁山市など7つの市・郡・区の境界にまたがっている。白垩紀後期、地下で冷え固まったマグマが隆起して形成された花崗岩の山で、長い年月をかけて風雨の浸食によって形作られた奇岩絶壁をはじめ、トア、ナマ、インセルベルグ、岩塊流など多様な地形が発達した。山を歩くだけで、独特な地形美を間近に観察できる。

(写真提供:釜山観光アーカイブ)

發行

釜山广域市 保健衛生課 |

保健衛生課 (47545) 釜山广域市蓮堤区中央大路1001 (蓮山洞)

發行

釜山広域市 保健衛生課 |

保健衛生課 (47545) 釜山広域市蓮堤区中央大路1001 (蓮山洞)



- 本手册内容以2025年12月为基准编写。
- 菜单、价格、营业时间等可能根据各商家的经营情况有所调整。
- 根据各商家的经营环境,可能休息或停业。
- 本手册内容以工作日为准制定,菜单、营业时间等可能与周末有所差异。

- 本冊子に収録されている内容は、2025年12月を基準に作成されました。
- 各店の運営事情によりメニュー、価格、営業時間など変更になる場合があります。
- 各店の運営環境により、休・廃業する場合があります。
- 本書に記載されている情報は平日を基準に作成されており、週末はメニューや営業時間などが異なる場合があります。

