

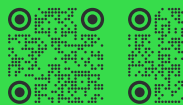
GE

한  
감  
FOUND  
ITY

# BUSAN GOURMET GUIDE

부산 미식 가이드

THE GU



KOR E-book

ENG E-



부산광역시  
BUSAN METROPOLITAN CITY

정구·동래구·연제구  
SNAE-GU · YEONJE-GU

---

## 미쉐린 가이드 Michelin Guide



프랑스 타이어 회사 미쉐린에서 발간하는  
세계 최고 권위의 미식 가이드입니다.  
Published by the French tire company Michelin,  
it is the world's most prestigious gourmet guide.

---

## 부산의 맛 Taste of Busan



부산시에서 매년 선정하고 발간하는  
공식 미식 가이드입니다.  
Selected and published annually by Busan City,  
it is the official gourmet guide.

---

## 택슬랭 Taxchelin



부산 베테랑 택시기사들이 엄선하는  
원도심 로컬 미식 가이드입니다.  
Curated by veteran Busan taxi drivers,  
it is a local gourmet guide to the original downtown.

---

GEUMJEONG<sup>금정</sup> GU  
 DONGNAE<sup>동래</sup> GU  
 YEONJE<sup>연제</sup> GU  
 HAEUNDAE<sup>해운대</sup> GU  
 GIJANG<sup>기장</sup> GUN  
 BUSANJIN<sup>부산진</sup> GU  
 DONG<sup>동</sup> GU  
 YEONGDO<sup>영도</sup> GU  
 SUYEONG<sup>수영</sup> GU  
 NAM<sup>남</sup> GU  
 GANGSEO<sup>강서</sup> GU  
 BUK<sup>북</sup> GU  
 SASANG<sup>사상</sup> GU  
 SAHA<sup>사하</sup> GU  
 SEO<sup>서</sup> GU  
 JUNG<sup>중</sup> GU

GEUMJEONG<sup>금정</sup> GU

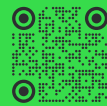
묵직한  
 생동감  
 A PROFOUND  
 VITALITY

DONGNAE<sup>동래</sup> GU

YEONJE<sup>연제</sup> GU



KOR E-book



ENG E-book

1. 부산 미식 가이드 | 금정구·동래구·연제구  
 BUSAN GOURMET GUIDE | GEUMJEONG-GU · DONGNAE-GU · YEONJE-GU

# GEUMJEONG GU

# DONGNAE GU

# YEONJE GU

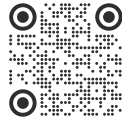


▼ QR. Click for Online Map | 온라인 지도 바로가기

▲ Step 1. Open the cover to check the map | 표지를 펼쳐 지도 확인하기  
Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 번호를 따라 맛집 찾아보기 ▶



KOREA MAP  
Naver



GLOBAL MAP  
Google



GEUMJEONG<sup>동</sup>GU - DONGNAE<sup>동</sup>GU - YEONJE<sup>안</sup>GU

# LIST

✿ 미쉐린 가이드 🏠 부산의 맛 🚗 택슬랭

No.	상호	종류	✿	🏠	🚗
1	마파람해물짬해물탕 본점	해물짬·탕		●	
2	디근	야키토리		●	
3	이흥용과자점 부산대점	베이커리		●	
4	튼소우	돈카츠		●	
5	부산대 포맨티코 본점	쌀국수		●	
6	이태리삼촌	돈가스		●	
7	모모스커피 본점	로스터리 카페		●	
8	당미옥 한우곰탕 온천본점	곰탕		●	
9	프랑스 과자점 브리앙	프랑스 구움과자		●	
10	봉식당	한식 컨템포러리		●	
11	미미루	중식		●	
12	타이빈	태국식		●	
13	원조꼬리곰집	꼬리곰탕		●	

# LIST

✿ 미쉐린 가이드 🏠 부산의 맛 🚗 택슬랭

No.	상호	종류	✿	🏠	🚗
14	쿠루미 과자점	베이커리		●	
15	석정갈비	돼지 구이		●	
16	귀화식당 사케의향	이자카야		●	
17	동래할매파전	동래파전		●	
18	배종관동래삼계탕	삼계탕		●	
19	조광심민속왕순대	피순대		●	
20	소문난주문진막국수	막국수		●	
21	국제밀면 본점	밀면		●	
22	보느파티쓰리	프랑스 디저트		●	
23	서가원국수	국수		●	
24	고등어다찌 연산본점	고등어회		●	
25	디저트시네마	베이커리 카페		●	
26	차애전 할매칼국수	칼국수	●		

1

## 마파람해물찜해물탕 구서본점

해물찜·탕

부산의 맛

금정구 금강로 418, 2층 | 0507-1473-5657

도심 한복판에서 마주하는 신선한 바다의 맛

넓고 쾌적한 해산물 요리 전문점으로 싱싱한 해산물과 누구나 좋아할 법한 비법 양념으로 꾸준한 인기를 유지하고 있습니다. 꽃게, 새우, 전복, 갑오징어, 가리비가 듬뿍 들어간 해물탕과 해물이 돋보이는 해물찜은 이곳의 자부심입니다.

2

## 디글

야키토리

부산의 맛

금정구 부산대학교50번길 43 | 0507-1338-4691

매일의 신선함에 진심을 더해 구워낸 야키토리

초성 'ㄷ'에 닭을 향한 진심을 담은 야키토리 전문점입니다. 매일 새벽 직배송받은 신선한 닭을 섬세하게 손질해 고급 비장탄으로 구워냅니다. 대학가의 젊은 에너지 속에서 섬세하고 깊은 맛의 숙련도를 느껴보세요.

3

## 이홍용과자점 부산대직영점

베이커리

부산의 맛

금정구 부산대학교63번길 30 | 051-711-4454

밀가루 한 줌부터 소금 한 톨까지 엄선하는 명장의 베이커리 1995년 작은 가게에서 시작해 대한민국 제과명장의 반열에 오른 이홍용과자점입니다. 4년간 간수를 뺀 신안 천일염과 제철 우리 농산물 등 최상의 재료로 매일 100여 종의 빵과 디저트를 구워냅니다. 갓 구워낸 풍미를 마주해 보세요.

4

## 톤쇼우

돈카츠

부산의 맛

금정구 금강로 247-10 | 010-5685-5482

전국에서 유명한 부산 대표 돈카츠

저온, 고온, 레스팅, 숯불구이 네 단계의 조리 공정과 엄선한 재료는 톤쇼우의 명성을 유지하는 확고한 원칙입니다. 정교한 온도와 시간으로 완성한 풍부한 육즙과 고소한 풍미. 부산 돈카츠의 새로운 기준을 직접 경험해 보세요.

5

## 부산대 포맨티코 본점

쌀국수

부산의 맛

금정구 장전로12번길 16 | 0507-1314-2682

온기를 담은 쌀국수

24시간 이상 우려낸 진한 한우 사골 육수와 부드러운 양지, 신선한 채소가 남다른 감칠맛을 완성합니다. 취향껏 더할 수 있는 육수와 채소의 넉넉함 속에서 쌀국수 본연의 매력을 온전히 누리보세요.

6

## 이태리삼촌

돈가스

부산의 맛

금정구 동부곡로5번길 83 | 070-8259-8403

비법 숙성으로 완성한 걸바속촉 돈가스의 정석

엄선된 국내산 돈육에 비밀스러운 숙성 과정을 더해 풍부한 육즙과 부드러운 식감을 선사합니다. 두툼한 육질과 특제 소스의 조화는 완벽한 밸런스를 이루며, 특히 느끼함을 덜어주는 매운 소스가 깔끔한 마무리를 장식합니다.

7

## 모모스커피 본점

로스터리 카페

부산의 맛

금정구 오시계로 20 | 051-512-7034

### 글로벌 스페셜티 커피의 성지

2019 월드 바리스타 챔피언십(WBC) 우승자를 배출한 부산의 대표 카페로, 이제는 세계적인 카페로 명성을 이어가고 있습니다. 직접 로스팅한 고품질 원두의 향미와 애정이 깃든 공간 속에서 커피 한 잔의 여유를 느껴보세요.

8

## 당미옥 한우곰탕 온천본점

곰탕

부산의 맛

동래구 온천장로119번길 28 | 0507-1407-6768

### 대를 이어 지켜낸 곰탕 한 그릇

1986년부터 2대째 가업을 이어오며 변함없는 맛을 위한 원칙을 고수합니다. 육가공 공장과 경매 등 좋은 품질의 소를 직접 선별하고, 순수한 한우 뼈만을 사용해 32시간 고아냅니다. 시간이 우려낸 진국을 음미해 보세요.

9

## 프랑스 과자점 브리앙

프랑스 구움과자

부산의 맛

동래구 온천장로119번길 26, 1층 | 0507-1342-5709

### 프랑스 과자로 만나는 향, 식감, 맛의 3중주

봉식당 1층에 자리한 이곳은 유명 파티시에의 감각이 깃든 전통 프랑스 과자점입니다. 과자의 진한 풍미가 살아나는 최상의 타이밍에 제공해 가장 맛있는 순간을 선사합니다. 고급스럽고 아름다운 작은 프랑스를 직접 만나보세요.

10

## 봉식당

한식 컨템포러리

부산의 맛

동래구 온천장로119번길 26 | 051-556-9911

어머니의 정성과 아들의 감각으로 풀어낸 현대적인 한식 한식당을 운영했던 어머니의 깊은 손맛과 프렌치 셰프인 아들의 섬세한 감각이 만나는 공간입니다. 제철 식재료를 살린 다채로운 코스 요리부터 정갈한 보쌈 한 상으로 이어지는 독특한 마무리는 이곳만의 미식을 완성합니다.

11

## 미미루

중식

부산의 맛

동래구 온천장로 91-1 | 051-557-7671

### 계란프라이 하나에 담긴 중국집의 다정함

식사류 위에 올려진 계란프라이에서 부산 중식의 정겨운 인심을 느낄 수 있습니다. 진한 풍미의 짜장면과 짬뽕은 물론, 마의상수와 부용게살 등 중화요리까지 다채롭게 즐길 수 있어 줄 서는 수고가 아깝지 않은 곳입니다.

12

## 타이빈

태국식

부산의 맛

동래구 금강로73번길 12 | 051-558-8885

### 태국 정부가 인정한 정통 태국 음식

'태국의 미슐랭'이라 불리는 타이 셀렉트에서 최고 등급인 '시그니처'를 받은 태국 음식 전문점입니다. 현지 셰프가 선사하는 정통의 맛에 동물복지 인증 식재료와 곡물로 키운 프리미엄 소고기를 더해 미식의 품격을 높였습니다.

13

## 원조꼬리곰집

꼬리곰탕

부산의 맛

동래구 온천장로 52 | 051-552-1106

### 40여 년의 시간이 고아낸 보양식의 정석, 꼬리곰탕

1980년부터 자리를 지켜온 곳으로, 껍데기를 보존하는 특별한 방식으로 독보적인 부드러움을 자랑합니다. 한우 꼬리와 도가니를 오랜 시간 정성껏 고아낸 국물은 그 자체로 깊은 보양식이니, 목직한 온기를 느껴보세요.

14

## 쿠루미 과자점

베이커리

부산의 맛

동래구 온천천로 71-1 | 051-553-8725

### 좋은 재료가 선사하는 부산 대표 빵지순례

전국의 빵 애호가들이 부산 여행의 필수 코스로 꼽는 이곳은 직접 키운 다양한 천연 발효종과 희소성 있는 밀가루를 블렌딩하여 빵을 만듭니다. 특히 밀가루 없이 100% 국산 찹쌀로 만든 쿠루미 모찌는 꼭 한 번 담아보세요.

15

## 석정갈비

돼지 구이

부산의 맛

동래구 중앙대로1367번길 72 | 051-555-7021

### 좋은 재료와 전문성이 만나 완성한 줄 서는 돼지 생갈비

축산학을 전공한 전문가가 청정 남해에서 마늘을 먹여 키운 프리미엄 돼지 생갈비를 선보입니다. 300시간의 저온 숙성, 15mm의 두께 그리고 4mm 간격의 정교한 칼집이 만나 부드러운 풍미를 선사합니다.

16

## 귀화식당 사케의 향

이자카야

부산의 맛

동래구 중앙대로1367번길 18 | 0507-1351-0470

### 제철의 신선함과 일본 현지의 맛이 머무는 공간

제철 재료를 활용한 캐주얼 이자카야로, 용호동에서 동래로 새롭게 안착한 곳입니다. 다채로운 숙성 사시미와 섬세한 요리, 명물 오므라이스. 여기에 곁들이기 좋은 폭넓은 사케 리스트도 이곳의 빼놓을 수 없는 매력입니다.

17

## 동래할매파전

동래파전

부산의 맛

동래구 명륜로94번길 43-10 | 051-552-0792

동래파전의 부드러움 속에 담긴 향토음식의 원형

1940년대부터 4대째 동래파전의 명맥을 이어오고 있는 곳으로 식재료 본연의 푸짐함을 자랑합니다. 타협하지 않고 전통의 원형을 유지한 촉촉하고 부드러운 식감에서 부산 향토음식의 정직한 맛을 느껴보세요.

18

## 배증관동래삼계탕

삼계탕

부산의 맛

동래구 동래로116번길 39 | 051-555-2464

수많은 발길이 증명하는 삼계탕 한 그릇

듬뿍 올라간 파채와 30년 비법의 사골 육수를 사용해 잡내 없이 담백한 맛을 자랑하는 삼계탕 전문점입니다. 7가지 한약재로 우려낸 궁중약계탕과 동래삼계탕, 오직 두 가지 구성에서 이곳의 인기와 내공을 엿볼 수 있습니다.

19

## 조광심민속왕순대

피순대

부산의 맛

동래구 반송로 223 | 051-527-3927

부산에서 보기 드문 피순대 전문점

선지와 막창으로 매일 직접 만든 피순대를 선보입니다. 맛보기 순대가 함께 나오는 푸짐한 건더기의 술국은 이곳의 넉넉한 인심을 대변합니다. 휴무일에도 무료 급식을 운영하는 따뜻한 공간을 마주해 보세요.

20

## 소문난주문진막국수

막국수

부산의 맛

동래구 사직로58번길 8 | 051-501-7856

야구의 열기 속에 즐기는 막국수와 수육의 조화

프로야구의 성지 사직야구장 근처에 있는 부산의 대표적인 막국수 전문점입니다. 두툼하고 부드러운 돼지 수육에 칼칼한 김치와 시원한 막국수를 곁들이는 이곳만의 조합은 한 번 맛보면 다시 찾을 수밖에 없으니 직접 경험해 보세요.

21

## 국제밀면 본점

밀면

부산의 맛

연제구 중앙대로1235번길 23-6 | 051-501-5507

## 밀면 하나로 승부하는 밀면의 정석

부산을 대표하는 밀면 전문점 중 하나입니다. 소 사골만을 사용한 구수하고 진한 육수에 손으로 얇게 찢어 올린 양치 머리 고명이 특별함을 더합니다. 시원한 물밀면과 매콤한 비빔밀면, 이곳의 별미 온육수로 부산의 맛을 느껴보세요.

22

## 보느파티쓰리

프랑스 디저트

부산의 맛

연제구 교대로 7, 2층 | 051-502-2451

## 파리의 정통이 깃든 디저트 카페

14년간 파리에서 활동한 김지연 파티시에의 프랑스 디저트 전문점입니다. 르 꼬르동 블루를 졸업하고 호텔 상그릴라, 리츠 파리에서 익힌 현지의 맛에 특별한 터치를 더했습니다. 다양한 구움과자와 계절 디저트로 파리를 만나보세요.

23

## 서가원국수

국수

부산의 맛

연제구 반송로 68 | 051-851-3313

## 좋은 재료로 담아낸 남다른 국수

엄선한 파주 장단콩과 신안 천일염으로 맛을 낸 콩국수는 크림처럼 부드럽고 짙은 고소함을 선사합니다. 남해안 멸치를 푹 우려낸 육수에 부산 구포국수면을 더한 잔치국수 또한 별미이니 식재료 본연의 정직한 풍미를 즐겨보세요.

24

## 고등어다지 연산본점

고등어회

부산의 맛

연제구 고분로31번길 42 | 051-853-9374

## 바다의 신선함이 머무는 고등어회

부산 최초의 활고등어 전문점으로, 통영 어장에서 직송해 싱싱한 고등어회를 선보입니다. 수족관 속 활어를 오랜 노하우로 손질해 비린내가 없으며, 고등어 특유의 쫄깃한 식감과 깊은 고소함이 일품입니다. 그 진미를 만나보세요.

25

## 디저트시네마

베이커리 카페

부산의 맛

연제구 쌍미천로 32-1 | 051-867-5757

## 바삭한 결을 살린 페이스트리 빵

크루아상, 빵 오 쇼콜라, 애플파이, 초코스틱 등 겹겹이 쌓인 페이스트리에 집중한 인기 베이커리입니다. 주말과 지정된 수요일에만 만날 수 있으며 당일 생산 및 판매를 원칙으로 운영합니다. 매번 조기 품절되는 귀한 풍미를 즐겨보세요.

26

## 차애전 할매칼국수

칼국수

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

연제구 과정로191번가길 70 | 051-751-9639

## 자꾸 생각나는 인생 칼국수

1982년 문을 연 칼국수 전문점입니다. 맑고 깔끔한 국물에 이곳만의 매콤한 양파 양념장, 튀김가루, 김가루가 어우러져 변함없는 맛을 전합니다. 처음에는 습습한 국물 맛을 충분히 즐긴 뒤, 양념장을 풀어 얼큰하게 마무리해 보세요.

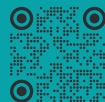


GEUMJEONG<sup>금정</sup> GU  
 DONGNAE<sup>동래</sup> GU  
 YEONJE<sup>연제</sup> GU  
 HAEUNDAE<sup>해운대</sup> GU  
 GIJANG<sup>기장</sup> GUN  
 BUSANJIN<sup>부산진</sup> GU  
 DONG<sup>동</sup> GU  
 YEONGDO<sup>영도</sup> GU  
 SUYEONG<sup>수영</sup> GU  
 NAM<sup>남</sup> GU  
 GANGSEO<sup>강서</sup> GU  
 BUK<sup>북</sup> GU  
 SASANG<sup>사상</sup> GU  
 SAHA<sup>사하</sup> GU  
 SEO<sup>서</sup> GU  
 JUNG<sup>중</sup> GU

남다른  
 특별함  
 UNIQUE  
 SPECIALTIES

GIJANG<sup>기장</sup> GUN

HAEUNDAE<sup>해운대</sup> GU



KOR E-book



ENG E-book

2. 부산 미식 가이드 | 해운대구·기장군

BUSAN GOURMET GUIDE | HAEUNDAE-GU · GIJANG-GUN

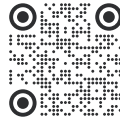


▼ QR. Click for Online Map | 온라인 지도 바로가기

▲ Step 1. Open the cover to check the map | 표지를 펼쳐 지도 확인하기  
Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 번호를 따라 맛집 찾아보기 ▶



KOREA MAP  
Naver



GLOBAL MAP  
Google



HAEUNDAE 해운대 GU · GIJANG 기장 GUN

# LIST

No.	상호	종류	✿	📍	🚗
1	스시시안	초밥		●	
2	면옥향천	메밀국수·돈가스		●	
3	못난이식당 해운대점	갈치 구이·찌개 정식		●	
4	하레마	초밥		●	
5	르도혜	한식 컨템포러리	●	●	
6	뫼밀집	메밀국수	●		
7	거대곰탕	곰탕		●	
8	이와	일식	●		
9	쉐프리	이탈리안 다이닝		●	
10	동백섬횃집	자연산회		●	
11	오스테리아 어부	이탈리안 다이닝		●	
12	무스비	소바		●	
13	딤타오 본점	딤섬	●		
14	도핀느	프렌치 다이닝		●	
15	나가하마만게츠	라멘	●	●	
16	쿠지라멘	라멘		●	
17	쥬가정효	일식 다이닝		●	
18	쇼진	일식 다이닝		●	
19	해목 해운대점	장어 덮밥	●		
20	토오루	일식 다이닝	●		
21	으뜸이로리바타	일식 다이닝	●	●	
22	모리	일식	●	●	
23	부다면옥	냉면	●	●	
24	금수복국 해운대본점	복국	●	●	
25	해운대암소갈비집	한우 구이	●	●	

# LIST

✿ 미쉐린 가이드 🏠 부산의 맛 🚗 택슬랭

No.	상호	종류	✿	🏠	🚗
26	거대갈비	한우 구이		●	
27	소공간	한식 컨템포러리	●	●	
28	본앤브레드 해운대	한우 다이닝	●		
29	차오란	광동식	●		
30	울링	프렌치 컨템포러리	●	●	
31	엘부스 바이 수블	다이닝 바		●	
32	선창횃집	활어회		●	
33	이안	한식 컨템포러리	●		
34	팔레트	프렌치 컨템포러리	●	●	
35	달타이	태국식		●	
36	피오토	이탈리안 컨템포러리	●	●	
37	신도랩2.0	한우·오이스터 바		●	
38	비비비당	전통 찻집		●	
39	우나쥬	장어 덮밥	●		
40	옥이보리밥	보리밥 정식		●	
41	우봉 샤브 청사포점	샤부샤부		●	
42	양산국밥	돼지국밥		●	
43	육화목	한우·돼지 구이		●	
44	젠스시	초밥		●	
45	랩24 바이 쿠무다	프렌치 다이닝		●	
46	기장해변짬뽕곰장어	곰장어 구이		●	
47	레스토랑 엠비언스	한식 컨템포러리		●	
48	무진장횃집 기장점	붕장어회		●	
49	대성갈치찌개구이	갈치·멸치 정식		●	
50	일광바다횃집	멸치쌈밥·자연산회		●	

# LIST

✿ 미쉐린 가이드 🏠 부산의 맛 🚗 택슬랭

No.	상호	종류	✿	🏠	🚗
51	만세담	곰탕		●	
52	탐복 본점	전복 정식		●	
53	칠암사계	베이커리 카페		●	

1

## 스시시안

초밥

부산의 맛

해운대구 센텀1로 9 E동상가, 2층 | 051-611-2684

### 붉은 식초가 깨우는 오마카세의 감칠맛

오랜 시간 발효해 깊은 풍미를 머금은 붉은 식초로 샤리를 빛냅니다. 이 붉은 샤리로 기름지거나 등푸른 생선과의 조화를 정교하게 완성합니다. 예약제로만 운영되는 고요한 공간에서 오마카세의 품격을 합리적으로 누리세요.

2

## 면옥향천

메밀국수·돈가스

부산의 맛

해운대구 해운대로383번길 26 | 051-747-4601

### 맷돌이 천천히 일궈낸 메밀 면의 정직한 결

맷돌과 제분기로 갓 뽑아낸 면에는 메밀 본연의 단정한 향이 깃들여 있습니다. 직접 만든 소스, 정성껏 튀겨낸 돈가스와 고로케는 더욱 풍성한 한 끼를 완성합니다. 우2동 재래시장 입구에서 만나는 미식, 그 의외의 즐거움을 경험해 보세요.

3

## 뭇난이식당 해운대점

갈치 구이·찌개 정식

부산의 맛

해운대구 마린시티1로 91, 101동 201호 | 0507-1418-2528

### 제주 바다와 대지의 단맛이 만나는 갈치 한 상

큼직한 제주산 갈치로 정성껏 차려낸 갈치회무침과 늙은 호박의 천연 당분으로 맛을 낸 건강한 요리를 차려냅니다. 재료 본연의 가치를 훼손하지 않는 정직함과 바다의 신선함을 오롯이 느껴보세요.

4

## 하레마

초밥

부산의 맛

해운대구 마린시티2로 33, 지하 1층 | 0507-1354-6558

### 오직 당신에게만 허락된 두 시간의 오마카세

100% 예약제로 운영되는 프라이빗한 공간에서 정갈한 오마카세 코스를 선보입니다. 밀도 있게 짜인 두 시간의 디너는 일상의 소음을 지우고 오직 맛에만 몰입하게 합니다. 소중한 이와 함께 가장 사적인 미식의 순간을 즐겨보세요.

5

## 르도혜

한식 컨템포러리

미쉐린 가이드 : 원스타 | 부산의 맛

해운대구 마린시티3로 37, 2층 | 051-747-8522

### 부산의 사계절로 그린 가장 현대적인 한식

부산의 제철 식재료를 기반으로 창의적인 한식의 변주를 그려냅니다. 부산의 멋과 맛을 정교하게 엮어낸 코스는 익숙한 재료에서 뜻밖의 특별함을 발견하게 합니다. 감각적인 다이닝으로 풀어낸 부산의 여운을 기억하세요.

6

## 미밀집

메밀국수

미쉐린 가이드 : 빙 구르망

해운대구 마린시티3로 23, 2층 | 051-744-9944

### 정성으로 일궈낸 순수한 메밀의 시간

국산 메밀 100%로 직접 뽑아낸 면에 재료 본연의 담백함과 쫄깃함을 함께 담았습니다. 정갈한 매력의 물 메밀, 고소한 들기름과 깊은 감칠맛의 냉육수를 더한 들기름 메밀까지. 순도 높은 메밀의 맛을 마주해 보세요.

7

## 거대곰탕

곰탕

부산의 맛

해운대구 해운대해변로 163 | 051-731-0157

### 오랜 정성이 농축된 곰탕 한 그릇

엄선한 한우 사골을 전통 방식으로 오랜 시간 고아내어 깊고 부드러운 진국을 담아냅니다. 다양한 스타일로 풀어낸 곰탕에는 세계로 나아가려는 의지가 담겨 있습니다. 뜨거운 온기 속에서 한국의 깊은 뿌리를 마주해 보세요.

10

## 동백섬횃집

자연산회

부산의 맛

해운대구 해운대해변로209번나길 17 | 051-741-3888

### 환대 속 맞이하는 신선한 자연산회

자연산 활어만을 고집해 싱싱한 제철 생선회, 다채로운 밑반찬과 식사 후 이어지는 매운탕으로 한 상 가득 풍성한 차림을 만날 수 있습니다. 바다에 따라 달라지는 식탁의 풍경을 오롯이 만끽해 보세요.

8

## 이와

일식

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

해운대구 해운대해변로209번길 13, 2층 | 0507-1408-3418

### 기다림 끝에 얻어낸 숙성 일식의 품미

생선 숙성 특허를 보유한 셰프의 정교한 관리 아래 모든 재료는 4일 이상의 숙성을 거쳐 최상의 컨디션으로 거듭납니다. 식재료의 수급과 구상에 따른 다양한 구성에도 흔들림 없는 맛의 세심함에 빠져보세요.

11

## 오스테리아 어부

이탈리안 다이닝

부산의 맛

해운대구 해운대로570번길 23, 3층 | osteriaaboo@gmail.com

### 부산 바다를 품은 이탈리아 본연의 품미

부산 속 이탈리아를 만들기 위해 현지의 맛을 기준 삼아, 부산 바다의 신선한 해산물과 엄선한 식재료를 현대적으로 풀어냅니다. 매년 전 직원이 현지에서 얻은 미식의 영감을 엄선한 와인과 함께 음미해 보세요.

9

## 쉐프리

이탈리안 다이닝

부산의 맛

해운대구 해운대해변로209번길 13, 3층 | 051-757-6127

### 맛으로 증명하는 이탈리아 요리사의 진심

화려한 경력의 오너 셰프가 이끄는 이곳은 음식의 본질인 맛에 집중한 요리를 선보입니다. 와인과의 긴밀한 조화를 이루는 메뉴에선 유행에 흔들리지 않는 깊은 내공을 느낄 수 있습니다. 진정성 있는 맛을 원한다면 직접 경험해 보세요.

12

## 무스비

소바

부산의 맛

해운대구 우동1로 19 | 0507-1371-5788

### 정교함 위에 펼쳐지는 현대적 소바

직접 제면한 일본식 메밀면을 바탕으로 감각적인 소바요리를 선보입니다. 청어와 고등어 등 세심하게 다룬 재료가 비린 맛 없이 면과 담백한 조화를 이루어냅니다. 소바라는 익숙한 메뉴를 이곳에서 트렌디하게 즐겨보세요.

13

## 딤타오 본점

딤섬

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

해운대구 우동1로 25 | 051-741-3638

'마음에 점을 찍다'는 딤섬의 의미를 담다

딤섬의 의미를 담아 육즙 가득한 샤오롱바오와 탄력 있는 새우 교자 등 정통의 맛을 선보입니다. 따뜻한 차 한 잔을 곁들이며 중국 광둥의 식문화를 즐겨보세요. 해리단길의 활기 속에서 정성이 깃든 이곳을 발견할 수 있습니다.

14

## 도핀느

프렌치 다이닝

부산의 맛

해운대구 우동1로50번길 5 | 0507-1475-1682

파리의 시간을 정교하게 담아낸 샤퀴테리

파리 현지의 전문점에서 쌓은 자격과 경험을 바탕으로 모든 제품을 직접 만듭니다. 단순한 가공육을 넘어 훌륭한 한 끼 식사가 되는 '요리형 샤퀴테리'를 지향하는 곳에서 프랑스 본토의 풍미를 경험해 보세요.

15

## 나가하마만게츠

라멘

미쉐린 가이드 : 빙 구르망 | 부산의 맛

해운대구 우동1로 57, 1층 | 051-731-0886

후쿠오카의 전통을 잇는 단 하나의 정통 라멘

1960년대 후쿠오카에서 시작된 명성을 부산에서 유일하게 이어갑니다. 장시간 우려낸 진한 사골 국물에 비법 간장을 더해 깊으면서도 정갈한 맛을 완성합니다. 취향에 따른 면의 삶기부터 다양한 소스까지, 해리단길에서 만나보세요.

16

## 쿠지라멘

라멘

부산의 맛

해운대구 우동2로 17 | 070-4795-7214

맑은 국물 속에 응축된 담백한 라멘의 매력

돈코츠와 달리 맑은 시오라멘과 쇼유라멘, 그리고 감칠맛 나는 아부라소바를 선보입니다. 칼국수처럼 두툽한 면의 독특한 식감이 이곳을 다시 찾게 만드는 포인트입니다. 단단한 취향이 담긴 정갈한 한 그릇을 음미해 보세요.

17

## 주가정호

일식 다이닝

부산의 맛

해운대구 해운대로 620, 3층 | 051-741-3515

교토에 뿌리를 둔 사계절 일식 코스

교토에서 가이세키 요리를 수련한 셰프가 엄선한 계절 식재료로 일본식 코스 요리를 준비합니다. 일본 술과 깊은 조화를 이루는 구성이 정갈한 맛을 더욱 풍성하게 끌어올립니다. 섬세한 한 끼를 만끽해 보세요.

18

## 소진

일식 다이닝

부산의 맛

해운대구 구남로 9, 2층 | 0507-1354-8060

계절이 머무는 프라이빗한 고급 코스 요리

독립된 공간에서 펼쳐지는 가이세키 요리로 품격 있는 미식 경험을 선사합니다. 계절 식재료로 이루어진 구성은 외부의 방해 없이 오직 요리와 소중한 사람에게만 집중하는 특별한 순간을 완성합니다.

19

## 해목 해운대점

장어 덮밥

미쉐린 가이드 : 빙 구르망

해운대구 구남로24번길 8 | 051-746-3730

일본 가옥의 감성을 담은 장어 덮밥

파란 담장과 다다미 좌석이 자아내는 일본 정취 속에서  
고슬고슬한 밥, 훈연의 풍미와 비법소스를 머금은  
히츠마부시를 선보입니다. 해운대 골목 안 특색 있고  
고즈넉한 정서가 본점만의 매력을 더해줍니다.

20

## 토오루

일식 다이닝

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

해운대구 구남로 21, 상가동 2층 | 0507-1386-6012

제철 식재료로 만나는 일식 소요리 오마카세

전포동에서 쌓아온 명성을 해운대에서 이어갑니다. 당일  
공수한 제철 해산물로 본연의 담백한 맛을 살린 소요리  
오마카세를 선보입니다. 고급스러운 공간에서 한층 깊어진  
미식의 세계에 빠져보세요.

21

## 으뜸이로리바타

일식 다이닝

미쉐린 가이드 : 셀렉티드 | 부산의 맛

해운대구 구남로 21, 상가동 2층 | 051-743-1020

일본식 화로 구이로 만나는 일식 코스

셰프의 이름을 건 일식 오마카세를 선보입니다. 일본식 화로  
'이로리'에서 제철 생선이 익어가는 이국적인 풍경이 미식의  
기대를 높입니다. 숯불 구이 중심의 코스로, 솔밥을 비롯한  
다채로운 요리에서 일식의 정갈함을 경험해 보세요.

22

## 모리

일식

미쉐린 가이드 : 원스타 | 부산의 맛

해운대구 구남로 21, 상가동 3층 | 0507-1349-9891

부부의 진심이 담긴 정갈한 정통 일식 코스

일본에서 수학한 셰프와 그의 일본인 아내가 함께 운영하는  
곳으로 들어서는 순간 따뜻한 환대가 느껴집니다. 매일  
수산시장에서 직접 공수한 신선한 제철 식재료로 눈과 입이  
즐거운 가이세키 요리를 준비하니, 오롯이 만끽해 보세요.

23

## 부다면옥

냉면

미쉐린 가이드 : 빙 구르망 | 부산의 맛

해운대구 중동1로 36,2층 | 051-746-8872

순 메밀의 고소함과 깊은 육수가 완성한 평양냉면

100% 순 메밀면과 한우 사태, 채소를 끓여 식힌 슴슴하고  
깊은 국물이 일품입니다. 전통 방식으로 끓여낸 맑은 육수와  
씹을수록 고소한 면에 취향껏 고명을 얹어 이곳만의 목직한  
내공을 즐겨보세요.

## 금수복국 해운대본점

복국

미쉐린 가이드 : 셀렉티드 | 부산의 맛

해운대구 중동1로43번길 23 | 051-742-3600

50년의 역사와 자부심으로 끓여낸 복국의 기준

1970년부터 대를 이어 복국의 대중화를 이끈 이곳은  
예민한 식재료인 복어의 엄격한 관리와 체계적인 유통,  
직접 담근 장류를 원칙으로 삼습니다. 복어 전문가의  
내공이 담긴 요리를 24시간 안전하게 맛보세요.

24



### 해운대암소갈비집

한우 구이

미쉐린 가이드 : 셀렉티드 | 부산의 맛

해운대구 해운대해변로 333 | 051-746-3333

시대를 건너온 명성, 고유의 양념으로 완성한 소갈비

1964년 문을 연 이래 3대째 이어온 부산 대표 소갈비로 이곳의 독특한 양념은 긴 세월 동안 수많은 이들의 기억 속에 각인되었습니다. 반세기가 넘는 사이 흔들림 없이 지켜온 단단함을 직접 확인해 보세요.



### 거대갈비

한우 구이

부산의 맛

해운대구 달맞이길 22 | 051-746-0037

최상급 한우를 직접 구워주는 한우숯불구이

최고의 고기와 식재료만을 고집하는 이곳은 숯불구이의 정석을 보여줍니다. 깔끔한 실내와 베테랑 점원이 숯불에 구워주는 세심한 서비스는 식사 만족도를 한층 높여줍니다. 숯향이 배어든 한우의 풍미를 편안하게 즐겨보세요.



### 소공간

한식 컨템포러리

미쉐린 가이드 : 셀렉티드 | 부산의 맛

해운대구 해운대해변로298번길 47, 4층 | 0507-1315-9100

작은 공간에서 마주하는 소를 향한 커다란 진심

'작은(小) 공간'이자 '소고기(牛)를 다루는 공간'이라는 뜻을 담은 소공간은 1++ 한우와 지역색 가득한 제철 식재료의 조화를 선보입니다. 양식의 미학과 한식의 깊이가 만난 세련된 한식 다이닝으로 셰프의 따스한 진심을 만나보세요.



### 본앤브레드 해운대 파라다이스점

한우 다이닝

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

해운대구 해운대해변로 296, 지하 1층 | 051-749-2400

최상급으로 즐기는 다양한 한우의 맛

서울 마장동의 전설적인 한우 명가를 해운대에서도 만날 수 있습니다. 매일 경매로 엄선한 최상급 암소 한우를 최적으로 숙성하고 정형하여 고기 본연의 깊은 맛을 극대화합니다. 다채로운 부위의 맡김차림 등 즐거운 포만감을 기대하세요.



### 차오란

광동식

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

해운대구 달맞이길 30, 5층 | 051-922-1250

해운대 바다에서 만나는 낭만적인 홍콩 요리

1920년대 홍콩의 정취를 담은 이곳은 정통 광동식 기반의 화려한 미식을 선보입니다. 촉촉한 차오란 덕과 바삭한 페킹 덕은 하루 전 예약이 필수입니다. 담섬 등 다채로운 메뉴와 함께 홍콩의 맛을 만끽해 보세요.



### 울링

프렌치 컨템포러리

미쉐린 가이드 : 셀렉티드 | 부산의 맛

해운대구 달맞이길62번길 28, 2층 | 0507-1325-3324

미쉐린 스타의 프렌치 감각과 국가대표 소몰리에의 앙상블

부산의 식재료를 더한 미쉐린 스타 출신 셰프의 프렌치 코스 요리와 국가대표 소몰리에의 페어링으로 한결 깊은 풍미를 완성합니다. 석양 아래 탁 트인 바다 전망을 바라보며 아름다운 미식을 음미해 보세요.

31

## 엘부스 바이 수블

다이닝 바

부산의 맛

해운대구 달맞이길62번길 49, 3층 | 0507-1411-0178

### 셰프의 취향이 가득 담긴 세련된 다이닝 바

셰프가 먹고 싶은 메뉴와 술을 제안하는 이곳은 수려한

풍경과 수준 높은 요리가 어우러진 다이닝 바입니다.

청결한 오픈 키친과 탁 트인 바다 전망에서 트렌디함을

경험해 보세요.

32

## 선창횃집

활어회

부산의 맛

해운대구 달맞이길62번길 67 | 051-747-7470

### 오랜 성실함이 증명하는 신선한 활어회

40여 년의 세월을 이어온 이곳은 매일 아침 준비하는

신선한 횃감과 직접 담근 김치, 갓 만든 요리로 정성을

다합니다. 조금 특별한 날에도 어울리는 정갈한 구성과

살아있는 바다의 맛을 여유롭게 즐겨보세요.

33

## 이안

한식 컨템포러리

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

해운대구 달맞이길65번길 88 | 0507-1480-1465

### 앞으로의 한식이 기대되는 젊은 셰프의 프렌치 감각

프렌치와 한식으로 재해석한 과감한 컨템포러리 요리로

젊은 셰프의 시선이 돋보입니다. 프렌치 터치가 들어간

플레이팅과 뛰어난 밸런스의 소스는 앞으로를 더 기대하게

만듭니다. 포근함과 단아함을 달맞이고개에서 만나보세요.

34

## 팔레트

프렌치 컨템포러리

미쉐린 가이드 : 원스타 | 부산의 맛

해운대구 달맞이길65번길 154, 3층 | 051-626-2364

### 부산 다이닝의 새로운 가능성을 열어가는 미쉐린 1스타

고향 부산에서 최초로 미쉐린 1스타를 받은 김재훈 셰프의

감각적인 도전과 열정이 고스란히 담긴 공간입니다. 정교한

프렌치 테크닉과 다채로운 식재료의 조합으로 탄생한

창의적인 미식을 여유롭게 음미해 보세요.

35

## 달타이

태국식

부산의 맛

해운대구 달맞이길 193 | 051-741-1122

### 현지 셰프들의 손끝에서 피어나는 태국 미식

전원 태국인 셰프로 구성된 주방과 현지에서 공수하거나

전용 농장 계약으로 재배한 식재료로 그야말로 정통 태국

요리를 선보입니다. 10여 년을 달맞이길과 함께한

이곳만의 이국적인 미식을 만나보세요.

36

## 피오또

이탈리안 컨템포러리

미쉐린 가이드 : 원스타 | 부산의 맛

해운대구 달맞이길117번가길 219, 2층 | 0507-1349-1045

### 부부 셰프가 일궈낸 이탈리안 팜투테이블

농장에서 수확한 채소와 생면, 생햄 등 대부분의 식재료를

직접 만들어 자연스러운 본질의 맛을 그대로 드러냅니다.

식재료 출처와 부부 셰프의 농사 이야기를 듣는 것 또한

이곳에서만 마주하는 흥미로운 미식 경험입니다.

37

## 신도랩2.0

한우·오이스터 바

부산의 맛

해운대구 달맞이길 239-16 | 0507-1303-5664

### 부산에서 가장 핫한 정육점의 두 번째 실험실

1975년 부산의 아홉 번째 정육점 '신도 축산물 유통'의 정체성을 재해석한 '신도마켓'의 두 번째 공간으로 고품격 한우와 굴을 활용한 창의적인 바 요리를 선보입니다. 전통과 트렌드를 잇는 미식 스토리를 확인해 보세요.

38

## 비비비당

전통 찻집

부산의 맛

해운대구 달맞이길 239-16, 4층 | 051-746-0705

### 푸른 바다와 맞닿은 전통 찻집

고려청자와 조선백자 등 골동 다기가 주는 예스러움을 간직한 한국 전통 찻집입니다. 단호박 빙수와 식혜는 물론 다양한 차와 다식이 준비되어 있으니 창가 너머 오션뷰를 감상하며 한 잔의 여유를 즐겨보세요.

39

## 우나쥬

장어 덮밥

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

해운대구 청사포로67번길 39 | 051-702-6250

### 청사포에서 즐기는 나고야 향토 요리 히츠마부시

1948년 나고야 '시라카와'의 전통을 잇는 히츠마부시 전문점입니다. 두 번 구워 쫄깃하고 바삭한 장어와 특제 소스의 조화가 일품입니다. 마지막 오차즈케까지 다채로운 장어의 맛을 직접 만끽해 보세요.

40

## 옥이보리밥

보리밥 정식

부산의 맛

해운대구 청사포로67번길 62 | 0507-1381-3886

### 지극정성으로 담아낸 보리밥 한 상 차림

매일 아침 정성껏 준비한 열 가지 나물과 반찬으로 보리밥 한 상을 차려냅니다. 정직한 한 끼를 향한 고집스러운 마음으로 더욱 정갈한 음식을 만날 수 있습니다. 소중한 나를 위해 맛과 건강을 챙겨보세요.

41

## 우봉 샤브 청사포점

샤부샤부

부산의 맛

해운대구 청사포로 127 | 051-702-9256

### 종이 냄비에 담아낸 최상급 한우 샤부샤부

1++ 한우와 종이 냄비를 사용하는 독특한 조리 방식이 돋보이는 프리미엄 샤부샤부 전문점으로 신선한 채소를 마음껏 즐길 수 있습니다. 청사포 오션뷰의 여유로움 속에서 정갈한 한 끼를 맛보세요.

42

## 양산국밥

돼지국밥

부산의 맛

해운대구 좌동로10번길 75 | 0507-1358-3544

### 3대 역사가 우러난 맑은 돼지국밥

해운대에서 3대째 이어온 부산식 맑은 돼지국밥으로 밥알 사이사이 진한 육수가 스며드는 토렴 방식이 유명합니다. 유기그릇에 담아 온기를 유지하며 밥과 국이 따로 나오는 따로 국밥도 준비되어 있으니 취향껏 즐겨보세요.

43

### 육화목

한우·돼지 구이

부산의 맛

해운대구 좌동순환로8번길 78 | 051-743-5747

#### 현지인이 좋아하는 한우·한돈 숯불구이

한우와 한돈을 모두 즐길 수 있는 숯불구이 전문점입니다. 10년 이상 경력의 주인이 주문 즉시 고기를 손질해 신선한 육질을 선보이며 안정적인 퀄리티로 현지인이 믿고 찾는 동네 맛집이니 맛있는 고기가 생각날 때 방문해 보세요.

44

### 젠스시

초밥

부산의 맛

해운대구 대천로42번길 28-5 | 051-746-7456

#### 명인의 자부심이 깃든 정갈한 오마카세

해운대 대표 오마카세로 명인 인증을 받은 오너 셰프가 운영합니다. 열 가지 초밥과 미소시루, 달걀찜, 튀김 등으로 구성된 코스 유명하며 엄격한 위생 관리와 좋은 식재료, 친절한 서비스가 이곳의 품격을 온전히 증명합니다.

45

### 랩24 바이 쿠무다

프렌치 다이닝

부산의 맛

해운대구 송정광어골로 41, 4층 | 051-701-1301

#### 미식의 문턱을 낮춘 특별한 프렌치 다이닝

7성급 호텔의 수석총괄주방장 출신의 에드워드 권 셰프가 부산 식재료를 풀어낸 프렌치 파인다이닝입니다. 2023년 세계 1000대 레스토랑 'La Liste 1000'에 오른 이곳의 압도적인 명성을 합리적인 가격으로 누리보세요.

46

### 기장해변짚불곰장어

곰장어 구이

부산의 맛

기장군 기장을 공수2길 11 | 051-721-4539

#### 짚불 향 머금은 부산의 별미, 곰장어

매일 들어오는 곰장어를 짚불에 구워내는 송정해수욕장 맛집입니다. 양념구이로도 즐길 수 있으며 직접 담근 열무물김치와의 조화는 이곳만의 각별한 맛을 자랑합니다. 정성 가득한 반찬과 부산의 별미를 꼭 도전해 보세요.

47

### 레스토랑 엠비언스

한식 컨템포러리

부산의 맛

기장군 기장을 내리1길 10 | 0507-1370-3441

#### 기장에서 만나는 현대적인 부산의 맛

다시마, 미역 등 지역의 신선한 재료를 현대적으로 재해석한 한식 컨템포러리 다이닝입니다. 치열한 논의 끝에 완성된 공간으로 단순한 식사 그 이상의 서사를 풀어냅니다. 부산의 식재료를 만든 특별함을 직접 즐겨보세요.

48

### 무진장횃집 기장점

붕장어회

부산의 맛

기장군 기장을 연화1길 137 | 051-721-2956

#### 부산 붕장어의 신선함을 지키는 우직함

365일 직접 선별한 붕장어 손질부터 조리까지 책임지는 붕장어 전문점입니다. 비법 초장과 직접 담근 김치까지 모든 것을 손수 준비하는 정직함을 고집합니다. 자부심이 느껴지는 이곳에서 부산 붕장어를 경험해 보세요.

## 대성갈치찌개구이

갈치·멸치 정식

부산의 맛

기장군 기장읍 대변2길 9 | 051-721-2289

### 항구에서 만나는 생갈치와 생멸치

제주산 생갈치와 신선한 생멸치를 사용해 볼륨감 있고 부드러운 맛으로 현지 단골손님이 많은 곳입니다. 기장 대변항에 자리해 항구 마을의 투박하지만 깊은 내공이 느껴집니다. 푸짐한 부산의 식탁을 맛보세요.

## 일광바다횃집

멸치쌈밥·자연산 회

부산의 맛

기장군 일광읍 기장해안로 1312 | 051-724-7188

### 학리항 자연산 회와 기장 대표 멸치쌈밥

일광읍 최대 어항인 학리항에서 공수한 제철 수산물로 가득한 이곳은 가장 유명한 멸치쌈밥 외에도 다양한 계절 메뉴를 만날 수 있습니다. 줄 서는 만큼 맛있는 기장의 매력에 푹 빠져보세요.

## 만세담

곰탕

부산의 맛

기장군 일광읍 산수곡길 8-3 | 051-758-6349

### 명인이 직접 끓인 곰탕 한 솥

한식 명인 박경례 셰프가 직접 가마솥에 끓인 소머리곰탕, 도가니탕 등 그 진국이 일품입니다. 직접 농사지어 만든 건강한 제철 반찬까지. 일부러 찾아오는 사람들도 많은 이곳에서 뜨끈한 한 그릇에 집중해 보세요.

## 탐복 본점

전복 정식

부산의 맛

기장군 일광읍 문오성길 31 | 051-727-4213

### 눈으로 먼저 맛보는 트렌디한 전복 요리

국내산 전복을 메인으로 캐주얼 한식을 선보입니다. 오래된 가옥을 감각적으로 개조해 공간 역시 음식과 많이 닮아 있습니다. 시그니처 전복 내장 소스를 활용한 다양한 전복 요리로 기력을 회복해 보세요.

## 칠암사계

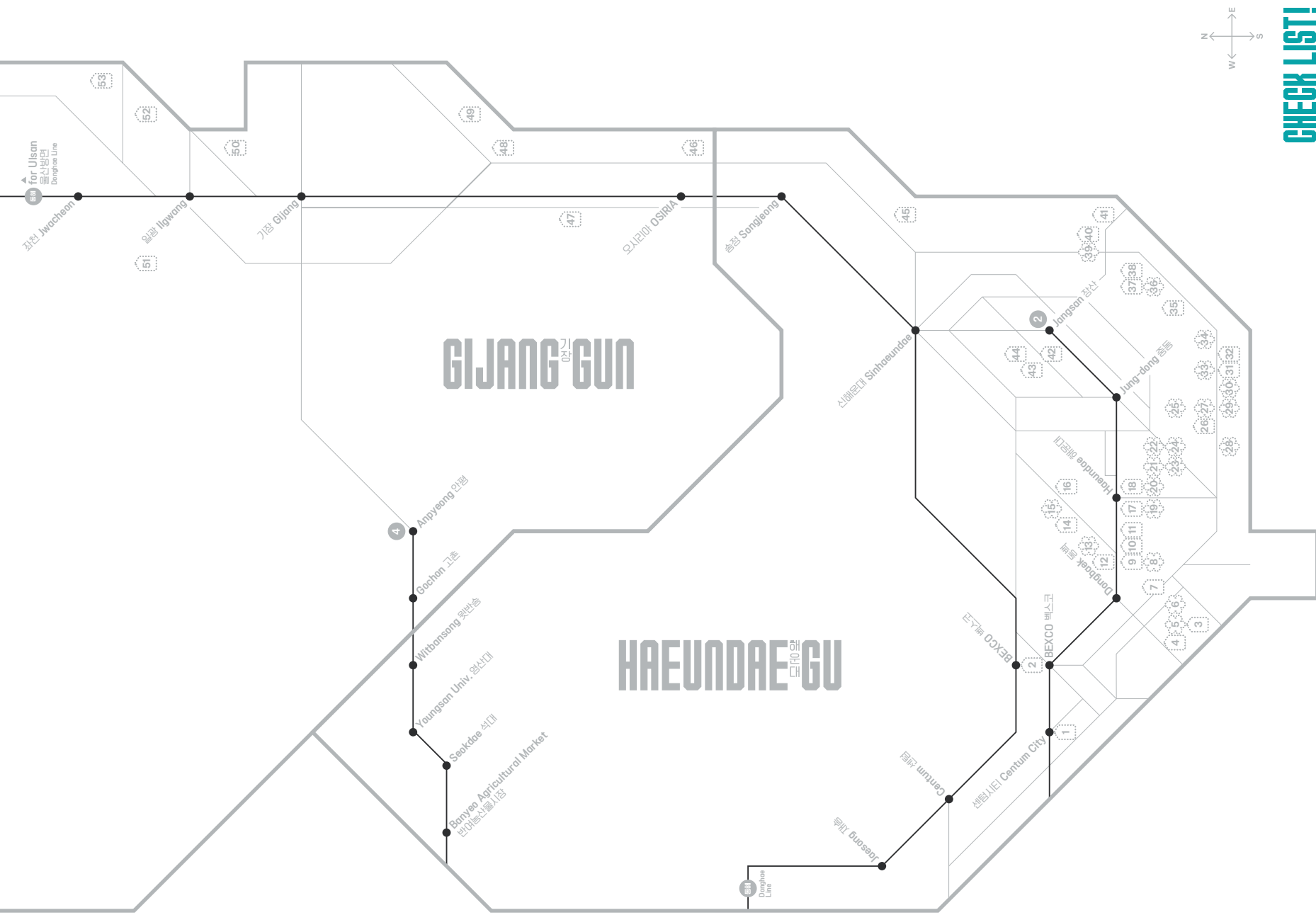
베이커리 카페

부산의 맛

기장군 일광읍 칠암1길 7-10 | 0507-1318-4900

### 바다를 바라보며 즐기는 명인의 빵맛

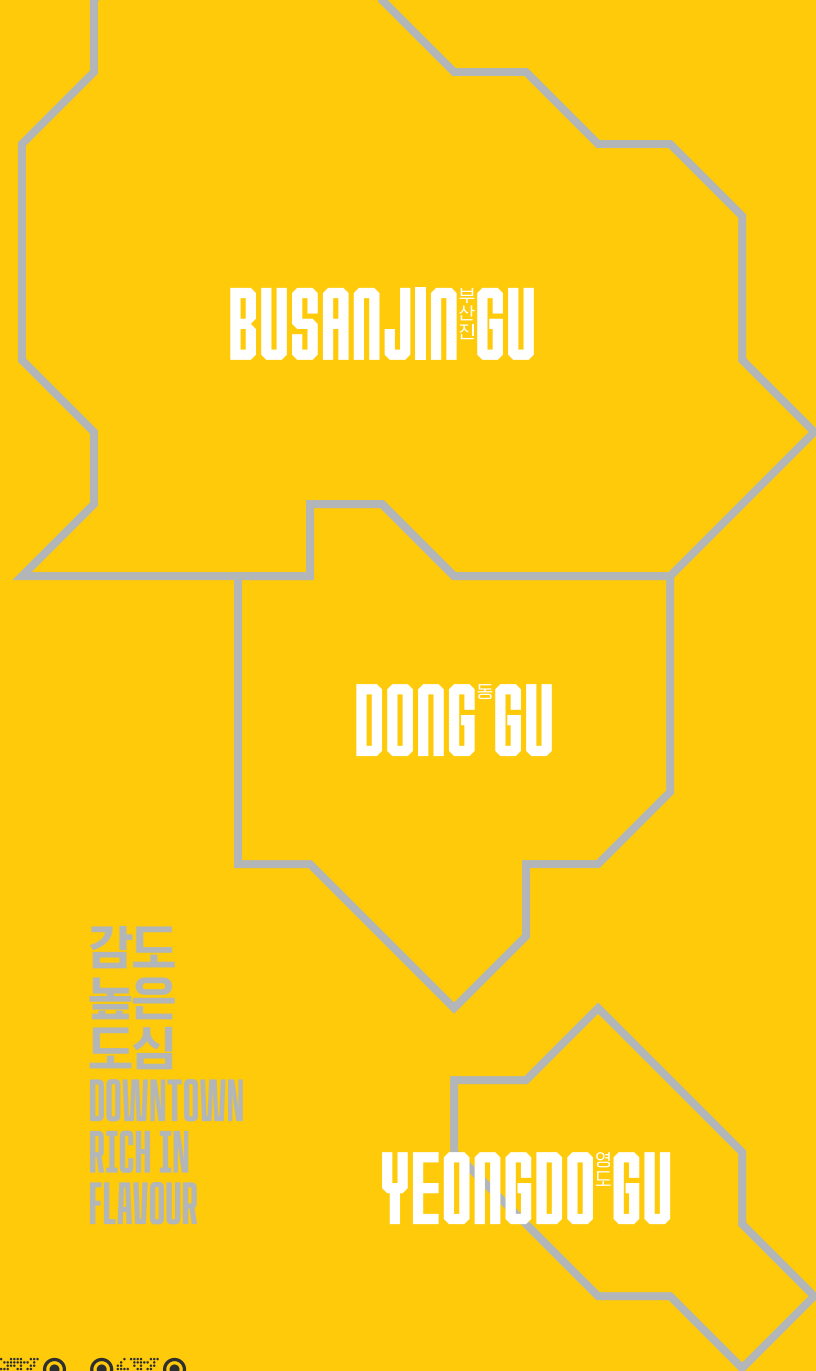
기장 바다를 바라보며 다양한 빵과 음료를 즐기는 베이커리 카페입니다. 이홍용 제과명장 빵답게 고소한 풍미가 가득해 소금빵과 칠암돌만주가 특히 인기입니다. 넓은 매장이 좁게 느껴질 만큼 유명하니 꼭 한번 방문해 보세요.



**CHECK LIST!**

나의 부산 미식 지도를 완성해보세요  
CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

GEUMJEONG<sup>금정</sup> GU  
 DONGNAE<sup>동래</sup> GU  
 YEONJE<sup>연제</sup> GU  
 HAEUNDAE<sup>해운대</sup> GU  
 GJANG<sup>기장</sup> GUN  
 BUSANJIN<sup>부산진</sup> GU  
 DONG<sup>동</sup> GU  
 YEONGDO<sup>영도</sup> GU  
 SUYEONG<sup>수영</sup> GU  
 NAM<sup>남</sup> GU  
 GANGSEO<sup>강서</sup> GU  
 BUK<sup>북</sup> GU  
 SASANG<sup>사상</sup> GU  
 SAHA<sup>사하</sup> GU  
 SEO<sup>서</sup> GU  
 JUNG<sup>중</sup> GU



감도  
 도심  
 DOMINTOWN  
 RICH IN  
 FLAVOUR



KOR E-book



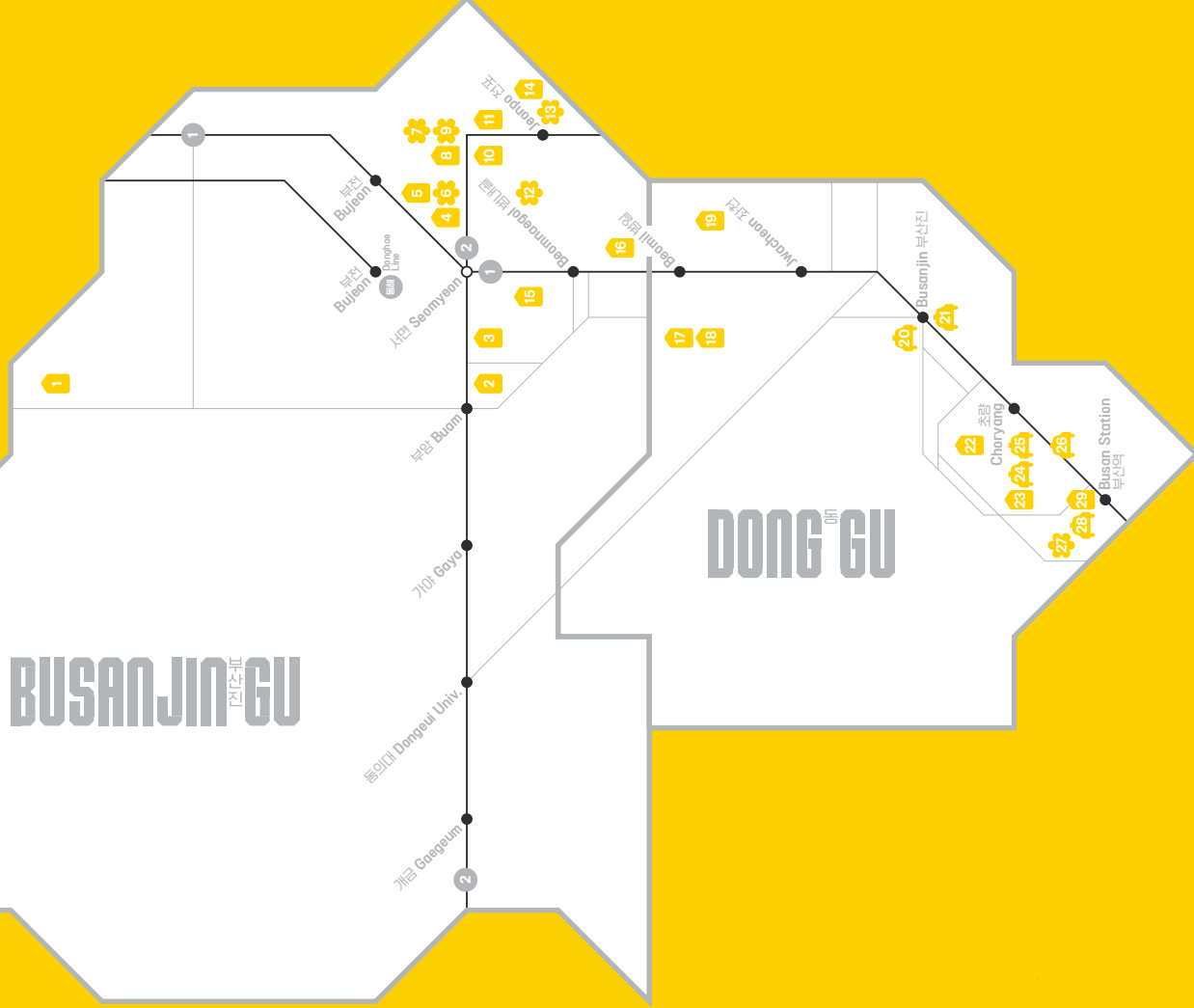
ENG E-book

3. 부산 미식 가이드 | 부산진구·동구·영도구  
 BUSAN GOURMET GUIDE | BUSANJIN-GU · DONG-GU · YEONGDO-GU

# BUSANJIN-GU 부산진구

# DONG-GU 동구

# YEONGDO-GU 영도구



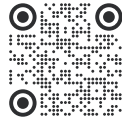
✳ Michelin Guide 📍 Taste of Busan 🚗 Taxchein

▼ QR. Click for Online Map | 온라인 지도 바로가기

▲ Step 1. Open the cover to check the map | 표지를 펼쳐 지도 확인하기  
Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 번호를 따라 맛집 찾아보기 ▶



KOREA MAP  
Naver



GLOBAL MAP  
Google



BUSANJIN<sup>부산</sup>GU - DONG<sup>동</sup>GU - YEONGDO<sup>영도</sup>GU

# LIST

✿ 미쉐린 가이드 🏠 부산의 맛 🚗 택슬랭

No.	상호	종류	✿	🏠	🚗
1	삼성밀면	밀면		●	
2	소수인	일식 주점		●	
3	롯데호텔 부산 블루헤이븐	캐주얼 다이닝		●	
4	갯마을횃집	자연산회		●	
5	융강씨에 서면점	대만식		●	
6	야키토리 온정	꼬치 구이	●	●	
7	굿모닝홍콩	홍콩식	●		
8	란아한	태국식		●	
9	잔둔가	멕시코식	●		
10	야키초리	꼬치 구이		●	
11	지즈	돈카츠		●	
12	바오하우스	대만식	●	●	
13	코르 파스타 바	생면 파스타	●	●	
14	손내향미	술밥		●	
15	갯포현	일식 갯포		●	
16	원조할매낙지	낙곱새		●	
17	60년전통할매국밥	돼지국밥		●	
18	범일빈대떡	빈대떡		●	
19	백산키친	일식 주점		●	
20	고관함박	함박스테이크			●
21	청기와식당	한식 뷔페			●
22	초량온당	베이커리		●	
23	오성집	돼지 구이		●	
24	초량갈비	돼지 구이			●
25	부광갈비	돼지 구이			●

# LIST

✿ 미쉐린 가이드 🏠 부산의 맛 🚗 택슬랭

No.	상호	종류	✿	🏠	🚗
26	초량돼지국밥	돼지국밥			●
27	평산옥	돼지 수육	●		
28	마가만두	만두			●
29	신발원	만두		●	●
30	명당구리	빙장회			●
31	도날드	즉석떡볶이		●	●
32	재기돼지국밥	돼지국밥		●	
33	아르프	비건	●		
34	왔다식당	스지 전골			●
35	그라치에	이탈리안 비스트로			●
36	피아크 카페&베이커리	베이커리 카페		●	
37	고민끝에여기	멕시코식		●	
38	제주복국	복국		●	●

1

## 삼성밀면

밀면

부산의 맛

부산진구 월드컵대로449번길 47 | 051-806-1256

### 밀면의 기틀을 다진 정통의 맛

밀면 1세대가 60여 년간 맛을 이어온 곳입니다. 소뼈와 돼지뼈에 각종 약재를 더해 우려낸 육수, 비법 양념장과 푸짐한 고명이 완벽한 조화를 이룹니다. 물과 비빔, 그리고 물비빔으로 불리는 이곳만의 주물럭 밀면을 즐겨보세요.

2

## 소수인

일식 주점

부산의 맛

부산진구 부전로 75-5 | 051-808-4036

### 예약이 가장 치열한 일식 주점

일식을 모티브로 원재료의 맛을 살린 창의적인 요리를 선보입니다. 고등어 살로 꽉 채운 시메사바 이소베마키, 든든한 식사로 손색없는 금태술밥 등 이곳만의 섬세하고 세련된 맛을 음미해 보세요.

3

## 롯데호텔 부산 블루헤이븐

캐주얼 다이닝

부산의 맛

부산진구 가야대로 772 롯데호텔 부산, 7층 | 051-810-6300

### 도심 속 휴양지에서 즐기는 호텔 미식

낮에는 휴양지의 여유를, 밤에는 화려한 도심 야경과 정원의 낭만을 동시에 선사합니다. 다양한 칵테일, 와인에 어울리는 세련된 캐주얼 다이닝을 선보입니다. 도심 속 오아시스에서 즐기는 트렌디한 미식의 세계를 만끽해 보세요.

4

## 갯마을횃집

자연산회

부산의 맛

부산진구 동천로107번길 24, 2층 | 051-808-4162

### 자연산 도다리와 감성돔 두 가지로 지켜온 명성

1976년부터 2대째 이어온 노포입니다. 봄·여름에는 자연산 도다리, 가을·겨울에는 감성돔 두 가지만 고집하며 계절의 정직한 맛을 전합니다. 이들에 한 번 직접 공수하는 신선한 횃감의 소박하고도 푸짐한 내공을 직접 경험해 보세요.

5

## 웅강지에 서면점

대만식

부산의 맛

부산진구 서전로9번길 60 | 0507-1334-6094

### 부산에서 맛보는 진한 대만 감성

대만의 유명 거리 '웅강제'를 모티브로 현지 분위기를 고스란히 담아낸 공간입니다. 은은한 산미와 깊은 감칠맛이 일품인 우육탕면, 고소한 탄탄면 등 다채로운 현지 인기 메뉴를 마주해 보세요.

6

## 야키토리 온정

꼬치 구이

미쉐린 가이드 : 빙 구르망 | 부산의 맛

부산진구 동천로108번길 9-7 | 010-9649-9293

### 토종닭 본연의 꼬치구이 코스

매일 아침 국내산 토종닭을 직접 발굴하고 해체해 신선함을 극대화했습니다. 정확한 불 조절의 비장탄으로 구워내 부위별로 가장 매력적인 맛과 풍미를 선사합니다. 다양한 주류와 함께 정성 가득한 꼬치구이 코스를 즐겨 보세요.



## 굿모닝홍콩

홍콩식

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

부산진구 서전로47번길 19 | 010-6444-3724

### 홍콩의 낭만을 재현한 미식

홍콩의 차찬텡 문화를 옮겨온 공간입니다. 칼칼한 토마토 라면부터 달달한 나이차까지, 현지의 맛을 한국인 취향에 맞춰 감각적으로 재해석했습니다. 모든 메뉴를 한정으로 준비하니 서둘러 홍콩의 이국적인 정취를 만끽해 보세요.



## 란아한

태국식

부산의 맛

부산진구 서전로37번길 14-1 | 0507-1412-9983

### 태국인도 찾는 정통 태국 요리

방콕 호텔 출신, 현지 셰프가 정통 태국 요리를 선보입니다. 현지의 색을 온전히 담기 위해 타협 없는 고유 레시피로 랭쌌부터 공팟퐁커리 등 다양한 메뉴를 재현합니다. 고객의 70%가 태국인일 만큼 이국적인 멋과 맛을 경험해 보세요.



## 잔둔가

멕시코식

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

부산진구 동천로108번길 41 | 0507-1399-9208

### 고기·토르티야·살사, 멕시코의 완벽한 밸런스

조용한 골목에 위치한 멕시코 요리 전문점으로 젊은 셰프의 깊은 애정이 담긴 공간입니다. 메뉴는 간결하지만 매일 아침 준비한 토르티야부터 정성껏 만든 속재료와 수제 소스까지, 재료 본연의 신선하고 풍부한 맛을 기대해 보세요.



## 야키초리

꼬치구이

부산의 맛

부산진구 전포대로223번길 14-2 | 010-4463-4363

### 예약제로 맛보는 닭꼬치구이

전포동 골목에서 일본 현지 이자카야의 정취를 전합니다. 숯불에 구워내는 신선하고 다양한 닭꼬치를 감상하며 즐거움을 더해 보세요. 당일 공수한 재료만을 고집하며 100% 예약제로 운영되니 방문 전 확인은 필수입니다.



## 지즈

돈카츠

부산의 맛

부산진구 서전로58번길 34-1, 1층 | 0507-1485-1331

### 양식의 감각을 입은 돈카츠

놀람의 감탄사 '지저스(Jesus)'에서 따온 이름처럼 첫입에 감탄을 자아내는 맛을 지향합니다. 일본식 돈카츠에 허브 오일과 트러플 버터의 양식적 터치를 더해 육즙 가득한 풍미를 선보입니다. 방문 전 미리 예약해 보세요.



## 바오하우스

대만식

미쉐린 가이드 : 밥 구르망 | 부산의 맛

부산진구 서전로38번길 62-9 | 0507-1324-1031

### 캐주얼하게 즐기는 대만 요리

대만식 요리를 재해석해 친숙하면서도 이국적인 미식을 선보입니다. 매일 직접 반죽해 만든 대만식 찐빵 '바오'와 진한 우육면 등을 가볍고 빠르게 즐길 수 있습니다. 부산에서 대만의 작은 식당을 마주해 보세요.

## 코르 파스타 바

생면 파스타

미쉐린 가이드 : 빙 구르망 | 부산의 맛  
부산진구 동성로25번길 13, 2층 | 051-813-1030

### 정성이 가득한 생면 파스타

직접 제면한 생면을 바탕으로 진한 풍미의 비스크 파스타, 어린이 들어간 보타르가 파스타, 한우를 사용한 라구까지 다양한 파스타를 선보입니다. 1인 1음료 주문이 필수이니, 와인 한 잔을 곁들여 더욱 풍성한 미식을 완성해 보세요.

## 손내향미

술밥

부산의 맛  
부산진구 동성로30번길 4 | 051-715-4648

### 숯불 향을 머금은 정갈한 갈비 술밥

눈앞에서 갓 지어지는 술밥의 온기와 화로 위에서 익어가는 소금 갈비의 향이 공간을 가득 채웁니다. 20여 분의 기다림 끝에 정성 어린 술밥 한 상을 마주해 보세요. 한 달 전 예약이 마감될 만큼 인기가 높으니 미리 일정을 확인하세요.

## 갯포현

일식 갯포

부산의 맛  
부산진구 신천대로62번길 46 | 051-804-7757

### 제철 재료로 빚어낸 정통 일본식 갯포 요리

'칼과 불을 다루는 기술'을 뜻하는 갯포 요리 전문점입니다. 숙련된 솜씨로 제철 식재료 본연의 풍미를 극대화하며, 계절의 정취를 담은 오마카세와 자연산 모리아와세로 재료가 지닌 최상의 생동감을 선사하니 오롯이 느껴 보세요.

## 원조할매낙지

낙곱새

부산의 맛  
부산진구 골드테마길 10 | 051-643-5037

### 부산의 향토 음식, 조방낙지의 원조

부산식 낙지볶음인 '조방낙지'가 시작된 곳입니다. 인공 조미료 없이 양념을 듬뿍 넣어 재료 본연의 담백한 맛을 살리는 것이 오랜 비결입니다. 맵지 않은 낙지볶음에 밥을 비벼 먹고, 면 사리를 더해 원조의 맛을 경험해 보세요.

17

**60년전통할매국밥**

돼지국밥

부산의 맛

동구 중앙대로533번길 4 | 051-646-6295

**맑은 국물 속에 담긴 60년 전통의 돼지국밥**

깔끔한 맑은 육수로 차별화된 담백한 풍미가 특징입니다. 투박하게 썰어낸 수육은 예상치 못한 부드러운 식감을 자랑하며, 고기와 국물이 따로 나오는 수육백반이 특히 별미입니다. 부추 곁절이를 더해 부산의 맛을 즐겨 보세요.

18

**범일빈대떡**

빈대떡

부산의 맛

동구 중앙대로 519 | 051-646-0081

**100% 녹두로 빻어낸 고소한 빈대떡 명가**

'백종원의 3대 천왕' 등 여러 매체가 주목한 빈대떡 전문점입니다. 100% 녹두만으로 빻어낸 빈대떡은 겉은 바삭하고 속은 담백하며 고소한 풍미가 일품입니다. 노포 특유의 정겨운 분위기 속에서 시원한 막걸리를 곁들여 보세요.

19

**백산기친**

일식 주점

부산의 맛

동구 조방로 14, 2층 | 051-635-8219

**취향 따라 고르고 즐기는 일식 요리**

제철 사시미부터 구이, 튀김, 탕, 술밥 등 다채로운 요리를 골라 즐길 수 있는 일식 주점입니다. 가벼운 술자리를 기대했다가 든든한 식사까지 마주하게 되는 이곳에서, 맛있는 한 잔을 기울여 보세요.

20

**고관함박**

함박스테이크

택솔랭

동구 중앙대로349번길 14 | 051-911-8484

**뚝배기부터 돈가스까지, 풍성한 수제 함박**

100% 국내산 돼지고기를 사용하여 육즙과 풍미가 가득한 수제 함박스테이크 전문점입니다. 수제 함박을 튀겨낸 고관까스부터 돈까스는 물론 파스타, 쫄면, 비빔국수를 곁들인 다채로운 구성을 합리적인 가격으로 푸짐하게 만나 보세요.

21

**청기와식당**

한식 뷔페

택솔랭

동구 중앙대로320번길 7-2 | 070-7311-7541

**일상을 채워주는 다정한 한 끼**

매일 새롭게 바뀌는 풍성한 메뉴와 합리적인 가격으로 인근 직장인들에게 사랑받는 이곳은 시골 할머니가 차려주신 집밥처럼 정성이 가득합니다. 정겨운 식판 위에 원하는 만큼 넉넉히 담아 든든한 한 끼 식사를 즐겨 보세요.

22

**초량온당**

베이커리

부산의 맛

동구 초량중로 135, 1층 | 0507-1318-1271

**부산 빵지순례에 빠지지 않는 유명 베이커리**

오픈 전부터 긴 줄이 이어지는 이곳은 맘모스빵, 크럼블, 스콘 등 다채로운 빵을 선보입니다. 매일 조금씩 다른 구성으로 원물의 맛이 풍성하게 느껴지는 것이 특징입니다. 특히 진한 황치즈 메뉴가 인기이니 다양한 종류로 담아 보세요.

23

## 오성집

돼지구이  
부산의 맛  
동구 초량중로 81 | 0507-1408-4931

### 주민들이 아끼는 부산역 제주 고기 맛집

제주산 생고기를 직원이 직접 구워주는 돼지구이 전문점입니다. 두툼한 고기의 육즙과 매콤한 콩나물찌미 만나 풍미를 한층 끌어올립니다. 쫄깃한 돼지껍데기와 뜨끈한 찌개로 마지막까지 든든하게 마무리해 보세요.

24

## 초량갈비

돼지구이  
택솔랭  
동구 초량로 17-7 | 051-467-9276

### 한결같은 맛을 고수하는 초량 숯불갈비

1970년부터 가업을 이어 초량 갈비 골목의 명맥을 지켜온 곳입니다. 국내산 생고기에 특제 양념이 깊게 배어들어 부드러운 육질이 일품입니다. 골목 안 정겨운 노포에서 구수한 된장 국수로 따뜻한 여운을 만끽해 보세요.

25

## 부광갈비

돼지구이  
택솔랭  
동구 초량중로 88 | 0507-1300-7389

### 50여 년을 구워낸 진한 숯불 돼지갈비

반세기 역사를 간직한 초량 갈비 골목의 산증인입니다. 진한 숯불 향과 비법 양념의 풍미가 더해진 돼지갈비에서 오랜 손맛을 확인할 수 있습니다. 현지인 단골이 많은 이곳의 깊은 맛을 함께 즐겨 보세요.

26

## 초량돼지구밥

돼지구밥  
택솔랭  
동구 중앙대로214번길 3-12 | 051-442-0032

### 현지인이 인정하는 부산역 맑은 돼지구밥

매일 새벽 사골과 돼지고기를 정성껏 고아낸 맑은 육수가 이곳의 자부심입니다. 텁텁함 없이 개운한 국물에 새우젓과 부추를 곁들이면 또 다른 맛이 완성됩니다. 투박하지만 속이 짝 찬 순대가 별미이니 로컬의 깊은 맛을 만나 보세요.

27

## 평산옥

돼지 수육  
미쉐린 가이드 : 셀렉티드  
동구 초량중로 26 | 051-468-6255

### 100년의 역사가 깃든 전통 수육

4대째 전통을 이어온 돼지 수육 전문점입니다. 지방과 살코기가 균형 잡힌 국내산 수육은 잡내 없이 부드러우며, 1인 주문이 가능해 혼자서도 즐기기 좋습니다. 정갈한 수육과 국수의 조화로 노포의 저력을 확인해 보세요.

28

## 마가만두

만두  
택솔랭  
동구 대영로243번길 56 | 0507-1354-4059

### 부산 차이나타운의 양대 만두 전문점

한 입 베어 물면 육즙이 터져 나오는 것이 특징입니다. 바삭한 군만두, 생강 향이 매력적인 찐만두, 육즙 가득한 물만두까지 각기 다른 개성을 지녔습니다. 시원한 맥주를 곁들여 수제 만두의 깊은 풍미를 음미해 보세요.



## 신발원

만두

부산의 맛 | 택슬랭

동구 대영로243번길 62 | 051-467-0177

### 부산 차이나타운의 만두 명가

1951년부터 70여 년간 차이나타운의 상징으로 자리 잡은 곳입니다. 폭신한 만두피와 진한 육즙의 고기만두를 비롯해 바삭한 군만두가 정통의 맛을 전합니다. 따뜻한 콩국에 중국식 파배기를 곁들여 노포의 저력을 확인해 보세요.



## 명탕구리

빙장회

택슬랭

영도구 절영로93번길 11 | 051-415-2421

### 이모카세로 맛보는 영도 얼음 빙장회

얼음에 회를 재워 숙성하는 빙장회를 선보입니다. 냉기가 깃든 회에 투박하고 정겨운 손맛이 더해져 주당들의 입맛을 사로잡습니다. 냉장고가 없던 시절의 방식을 간직한 이곳의 빙장회를 직접 경험해 보세요.



## 도날드

즉석떡볶이

부산의 맛 | 택슬랭

영도구 꿈나무길 267, 1층 | 051-413-9990

### 추억이 깃든 40년 전통의 즉석떡볶이

1985년부터 영도를 지켜온 즉석떡볶이 전문점입니다. 해물 육수와 고추장 소스의 감칠맛이 어우러진 떡볶이에 취향껏 사리를 더해 즐겨 보세요. 뽕튀기 속에 아이스크림을 넣은 별미인 '뽕크림'이 정겨운 맛의 마침표를 찍어줍니다.



## 재기돼지국밥

돼지국밥

부산의 맛

영도구 절영로49번길 25 | 051-418-0526

### 영도 남항시장의 내공, 깔끔한 돼지국밥

영도 남항시장에서 오랜 시간 사랑받아온 돼지국밥 전문점입니다. 전통적인 토렴 방식으로 정성껏 말아낸 국밥은 잡내 없이 깔끔한 국물이 특징입니다. 푸짐하고 기본에 충실한 한 그릇으로 현지의 맛을 경험해 보세요.

33

## 아르프

비건

미쉐린 가이드 : 빙 구르망

영도구 태종로99번길 35 | 070-1307-1368

### 로컬 채소가 주인공인 비건 비스트로

100% 비건 음식만 선보이는 로컬 채소 요리 전문점입니다. 지리산 고사리 파스타와 쌀로 직접 빻은 와인의 조화가 비건 미식에 대한 편견을 단박에 깨뜨립니다. 고기 없이도 깊은 풍미의 빼어난 요리를 감각적인 공간에서 즐겨 보세요.

34

## 왔다식당

스지 전골

택솔랭

영도구 하나길 811 | 051-412-2676

### 한우 힘줄 '스지'의 정직함을 끓여낸 전골냄비

대표 메뉴인 스지 된장 전골은 넉넉한 버섯과 두부, 그리고 쫄깃한 한우 스지가 어우러져 깊은 맛을 자랑합니다. 남은 국물에 면 사리를 넣어 끓일수록 진해지는 풍미를 온전하게 즐겨 보세요.

35

## 그라치에

이탈리안 비스트로

택솔랭

영도구 청학동로 12, 1층 | 070-4150-9999

### 이탈리아의 정취를 느낄 수 있는 영도 뇨끼 맛집

매일 새벽 시장에서 공수하는 신선한 식재료와 질 좋은 원육을 고집해 신뢰할 수 있는 미식을 선보입니다. 다양한 버섯과 베이컨을 곁들인 진한 감자 뇨끼와 통오징어를 올린 먹물 리조또의 깊은 풍미를 오롯이 음미해 보세요.

36

## 피아크 카페&베이커리

베이커리 카페

부산의 맛

영도구 해양로195번길 180 | 051-404-9204

### 거대한 크루즈를 닮은 베이커리 카페

통유리창 너머로 펼쳐지는 파노라마 하버뷰는 마치 거대한 크루즈에 올라탄 듯한 이색적인 경험을 선사합니다. 100여 종의 다채로운 베이커리와 음료, 그리고 풍성한 볼거리가 어우러져 눈과 입이 즐거운 미식 여행을 완성해 보세요.

37

## 고민끝에여기

멕시코식

부산의 맛

영도구 중리북로29번길 12 | 0507-1314-1592

### 고민 끝에 찾아낸 영도만의 브리또와 타코

한국인의 입맛에 맞춰 재해석한 멕시코 요리를 선보입니다. 매일 아침 옥수수 토르티야를 굽고 새로 준비하는 신선한 재료로 요리합니다. 큼직한 새우가 듬뿍 들어간 통새우 브리또와 타코 등 색다른 별미를 즐겨 보세요.

38

## 제주복국

복국

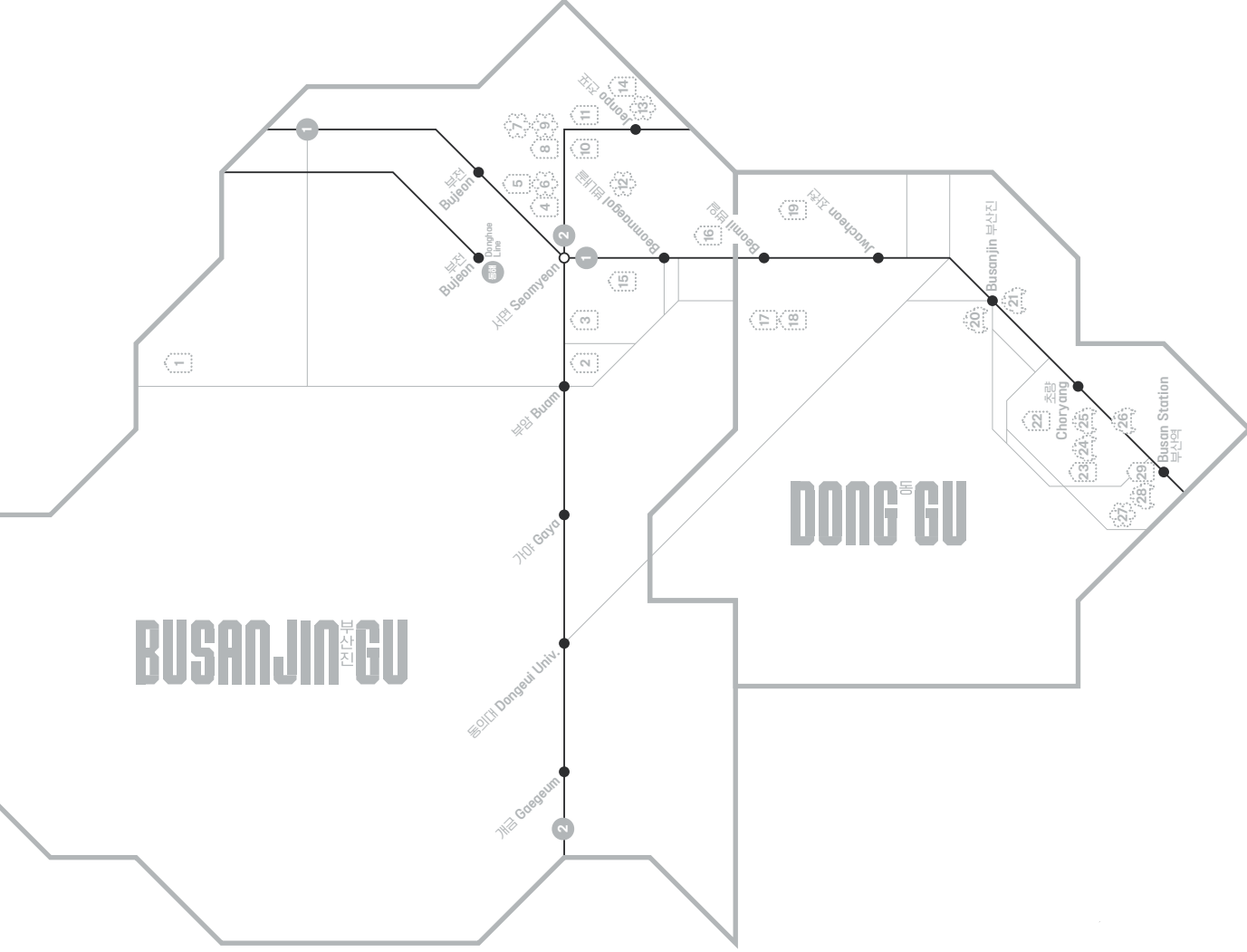
부산의 맛 | 택솔랭

영도구 절영로 481 | 051-405-5050

### 부산에서 손꼽히는 깊고 시원한 복국

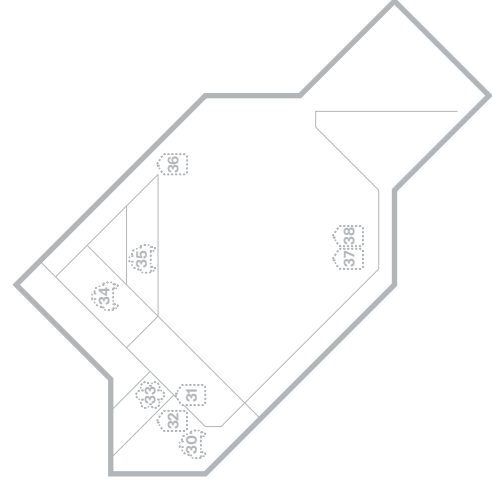
신선한 복어로 초회, 튀김, 수육, 찜 등 다채로운 요리를 선보입니다. 특히 복국은 뚝배기 대신 냄비에 끓여 즉석에서 담아주는 방식이 특징이며, 은은한 미나리 향과 크림리한 이리가 녹아든 국물은 독보적인 감칠맛을 자랑합니다.

# BUSANJIN GU 부산진구



# DONG GU 동구

# YEONGDO GU 영도구



**CHECK LIST!**

나의 부산 미식 710도를 완성해보세요.  
CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

GEUMJEONG<sup>금정</sup> GU  
 DONGNAE<sup>동래</sup> GU  
 YEONJE<sup>연제</sup> GU  
 HAEUNDAE<sup>해운대</sup> GU  
 GIJANG<sup>기장</sup> GUN  
 BUSANJIN<sup>부산진</sup> GU  
 DONG<sup>동</sup> GU  
 YEONGDO<sup>영도</sup> GU  
**SUYEONG<sup>수영</sup> GU**  
**NAM<sup>남</sup> GU**  
 GANGSEO<sup>강서</sup> GU  
 BUK<sup>북</sup> GU  
 SASANG<sup>사상</sup> GU  
 SAHA<sup>사하</sup> GU  
 SEO<sup>서</sup> GU  
 JUNG<sup>중</sup> GU

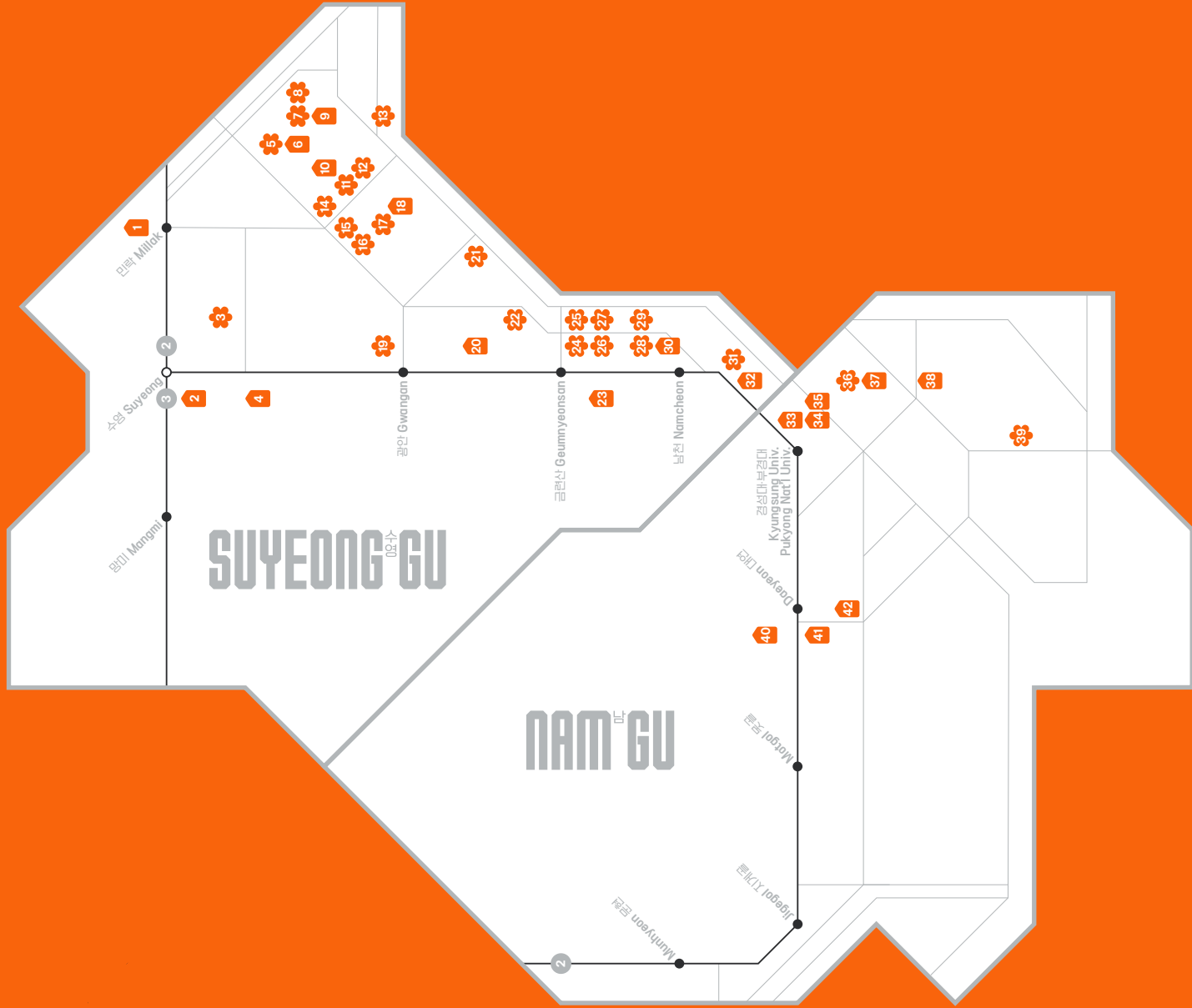


KOR E-book



ENG E-book

지금  
 힙한  
 로컬  
 LOCAL,  
 TRENDING  
 NOW

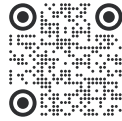


▼ QR. Click for Online Map | 온라인 지도 바로가기

▲ Step 1. Open the cover to check the map | 표지를 펼쳐 지도 확인하기  
Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 번호를 따라 맛집 찾아보기 ▶



KOREA MAP  
Naver



GLOBAL MAP  
Google



SUYEONG<sup>수영</sup>GU · NAM<sup>남</sup>GU

# LIST

✿ 미쉐린 가이드 🏠 부산의 맛 🚗 택슬랭

No.	상호	종류	✿	🏠	🚗
1	나룻터국수	국수·수제비		●	
2	고기형	한우 구이		●	
3	피리피리	태국식	●		
4	우리포차 본점	제철회		●	
5	미락슈퍼	한식 컨템포러리	●		
6	자매국밥	돼지국밥		●	
7	야키토리 해공	꼬치 구이	●	●	
8	아웃트로 바이 비토	유러피언	●	●	
9	조이풀조이풀	이자카야		●	
10	브런치식당 소보	브런치		●	
11	웅강찌에 광안본점	대만식	●		
12	진돼지곰탕	돼지곰탕	●		
13	램지	프렌치 컨템포러리	●	●	
14	올트라바이트	아시안 컨템포러리	●		
15	델리봉	프렌치 컨템포러리	●	●	
16	제로베이스	일식 컨템포러리	●	●	
17	송헌집	떡갈비	●		
18	야키토리 백탄 광안리	꼬치 구이		●	
19	마츠자키	일식 다이닝	●		
20	데일리럭키	브런치 카페		●	
21	한월관	곰탕	●		
22	비네토	와인바	●		
23	611WoodFire	우드파이어 다이닝		●	
24	백일평냉	냉면	●	●	
25	동경밥상 본점	장어 덮밥	●	●	

# LIST

✿ 미쉐린 가이드 🏠 부산의 맛 🚗 택슬랭

No.	상호	종류	✿	🏠	🚗
26	비비재	비빔밥	●		
27	광안리 언양불고기부산집	불고기	●	●	
28	안목	돼지국밥	●	●	
29	레쌍스	이노베이티브 프렌치	●	●	
30	고옥	장어 덮밥		●	
31	뉴루우멘관즈	우육면	●		
32	남천면가	메밀면		●	
33	알천순대곰창전골전문점	순대전골		●	
34	비스트로 정재집	이탈리안 비스트로		●	
35	초원복국 대연본점	복국		●	
36	나막집	돼지곰탕	●		
37	태화반점	중식		●	
38	부산약콩밀면 이기대본점	밀면		●	
39	합천국밥집	돼지국밥	●		
40	김유순대구뽕찜	대구뽕찜		●	
41	미소오뎅	어묵		●	
42	쌍둥이돼지국밥 본점	돼지국밥		●	

1

## 나룻터국수

국수·수제비

부산의 맛

수영구 수영로741번길 25 | 051-754-2619

피로를 씻어내는 국수와 수제비 한 그릇

수영강변에서 사랑받던 손맛을 새로운 터전에서 변함없이 이어갑니다. 디포리와 멸치로 정성껏 우려낸 육수에 손수 빻은 쫄깃한 수제비가 일품으로, 직접 담근 김치를 곁들여 소박하지만 정성 가득한 한 끼를 즐겨 보세요.

2

## 고기형

한우 구이

부산의 맛

수영구 수영로679번길 22 | 0507-1445-9312

나만 알고 싶은 한우 구이 아지트

혼자서도 편안하게 즐길 수 있어 '비밀 아지트'라 불리는 곳입니다. 직접 엄선한 1++ 한우를 선보이며, 초벌한 고기를 화로에서 취향껏 더 구워 먹는 재미가 있습니다. 당일 추천하는 가장 좋은 고기에 담긴 진심을 느껴보세요.

3

## 피리피리

태국식

미쉐린 가이드 : 밥 구르망

수영구 무학로33번길 54 | 0507-1364-4143

익숙한 듯 낯선 태국의 맛

현지의 맛을 세련되게 재해석해 누구나 부담 없이 즐길 수 있는 태국 요리 전문점입니다. 태국식 족발덮밥 '카오카무', 커리 소스가 일품인 '푸팟퐁커리' 등 다채로운 메뉴와 함께 이국적인 정취를 만끽해 보세요.

4

## 우리포차 본점

제철회

부산의 맛

수영구 광일로29번길 9, 1층 | 010-8033-6342

기다림이 아깝지 않은 대방어와 제철 바다의 만남

계절이 살아 있는 제철 회 전문점입니다. 특히 강원도와 제주도에서 잡히는 10kg 이상 자연산 특방어만을 엄선한 방어회가 일품이며, 노릇하게 구워낸 머리구이도 이곳의 별미입니다. 가장 맛이 오른 사계절 바다를 만나 보세요.

5

## 미락슈퍼

한식 컨템포러리

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

수영구 미락본동로31번길 46 | 0507-1371-3318

양식의 감각과 한식의 정서가 만난 제철 창작 요리

오래된 간판 아래 셰프의 독창성이 흐르는 제철 창작 요리 전문점입니다. 직접 키운 채소와 전국에서 공수한 식재료를 활용해 감각적인 코스 요리를 선보입니다. 셰프의 철학이 담긴 미식 일정을 미리 확인해 보세요.

6

## 자매국밥

돼지국밥

부산의 맛

수영구 미락본동로27번길 56 | 051-752-1912

담백한 머릿고기와 깊고 진한 된장 베이스 돼지국밥

30여 년간 주민들의 든든한 한 끼를 책임져온 돼지국밥 전문점입니다. 매일 들여오는 신선한 머릿고기를 꼭 고아낸 육수에 된장의 깊은 풍미가 더해져 구수한 맛을 자랑합니다. 부드러운 수육과 함께 로컬의 진한 맛을 경험해 보세요.



### 야키토리 해공

꼬치 구이  
미쉐린 가이드 : 셀렉티드 | 부산의 맛  
수영구 민락본동로19번길 30-5, 1층 | 051-758-8333

토종닭 야키토리와 부산 곰장어 구이의 세련된 조화  
토종닭 야키토리를 고급스럽게 풀어낸 공간입니다. 직접  
발굴한 신선한 닭고기와 당일 준비한 곰장어를 숯불에 구워  
원재료의 풍미와 식감을 극대화합니다. 정갈한 분위기 속  
부산의 색채가 담긴 꼬치 요리를 오롯이 느껴 보세요.



### 아웃트로 바이 비토

유러피언  
미쉐린 가이드 : 셀렉티드 | 부산의 맛  
수영구 민락본동로19번길 18, 1층 | 051-758-7123

유럽식 스몰 플레이트로 완성하는 내추럴 와인  
이탈리아 ICIF를 졸업한 22년 경력 셰프의 비스트로입니다.  
내추럴 와인을 메인으로 시그니처 생면 파스타와 다채로운  
유럽식 요리를 선보입니다. 셰프의 감각이 묻어나는 요리와  
와인의 근사한 페어링을 음미해 보세요.



### 조이풀조이풀

이자카야  
부산의 맛  
수영구 민락본동로11번길 21, 1층 | 0507-1342-3814

제철 생선 요리와 일본풍 중화요리가 만나는 이자카야  
아담한 ㄷ자형 바 카운터인 다찌 좌석에서 제철 생선 요리와  
일본식 중화요리인 '마치츠키카'를 선보입니다. 부드러운  
아귀간 무스에 달콤한 살구잼을 곁들인 '안키모 빠떼' 등  
개성 넘치는 미식을 주류와 함께 취향껏 즐겨 보세요.



### 브런치식당 소보

브런치  
부산의 맛  
수영구 민락로6번길 46-4 | 051-900-4045

계절 채소에 담긴 정성과 건강한 위로  
시골 부모님이 직접 수확한 15가지 이상의 신선한 채소를  
정성껏 굵고, 찌고, 삶아 내어 자극적이지 않고 속이 편안한  
음식을 선보입니다. 샐러드, 샌드위치, 파스타 등 식재료  
본연의 풍미를 살린 다채로운 메뉴를 만나 보세요.



### 웅강지에 광안본점

대만식  
미쉐린 가이드 : 셀렉티드  
수영구 광안해변로277번길 10 | 0507-1441-6011

부산에서 맛보는 진한 대만 감성  
대만의 유명 거리 '웅강제'를 모티브로 현지 분위기를  
고스란히 담아낸 공간입니다. 은은한 산미와 깊은 감칠맛이  
일품인 우육탕면, 고소한 탄탄면 등 다채로운 현지 인기  
메뉴를 마주해 보세요.



### 진돼지곰탕

돼지곰탕  
미쉐린 가이드 : 셀렉티드  
수영구 광안해변로284번길 4, 2층 | 0507-1468-1634

지리산 버크셔K로 맑게 끓여낸 세련된 돼지곰탕  
아담한 U자형 바 카운터에서 즐기는 돼지곰탕은 부산 젊은  
세대의 새로운 미식 트렌드로 자리 잡았습니다. 지리산  
버크셔K 흑돼지를 사용해 맑고 담백한 국물이 일품인  
곰탕과 부드럽고 깔끔한 수육을 함께 즐겨 보세요.



### 램지

프렌치 컨템포러리

미쉐린 가이드 : 셀렉티드 | 부산의 맛  
수영구 광안해변로284번길 38, 3층 | 010-9406-3135

정통 프렌치의 격식에 한국적 색채를 입힌 다이닝

부산 식재료를 현대적으로 재해석한 '뉴 코리안 프렌치'.  
정통 프렌치 코스 구조에 세련된 소스와 와인 페어링을  
더해 미식의 깊이를 완성했습니다. 광안대교가 펼쳐지는  
특별한 다이닝 순간을 마주해 보세요.



### 울트라바이트

아시아 컨템포러리

미쉐린 가이드 : 셀렉티드  
수영구 민락로14번길 28 | 0507-1358-2745

아시아 요리에 프렌치 터치로 그려낸 재기 발랄한 미식  
호주와 서울에서 실력을 쌓은 젊은 셰프들이 아시아의  
다채로운 식재료를 프렌치 테크닉으로 재해석해 이곳만의  
선명한 색깔을 선보입니다. 음악과 와인이 어우러진  
공간에서 감각적인 미식의 즐거움을 만끽해 보세요.



### 델리봉

프렌치 컨템포러리

미쉐린 가이드 : 셀렉티드 | 부산의 맛  
수영구 민락로27번길 4, 3층

직접 만든 샤퀴테리로 완성한 독창적인 프렌치 요리  
간판 없는 입구 뒤로 셰프의 정성이 가득한 프랑스 코스  
요리가 펼쳐집니다. 직접 만든 샤퀴테리를 중심으로  
재료 본연의 풍미를 조합해 선보이는 특색 있는 요리를  
셰프의 설명과 함께 음미해 보세요.



### 제로베이스

일식 컨템포러리

미쉐린 가이드 : 셀렉티드 | 부산의 맛  
수영구 민락로33번길 17, 2층 | 070-8803-0318

정통 일식에 현대적 감각을 입힌 오마카세

신선한 부산 해산물에 새로운 해석을 녹여낸 일식 오마카세  
코스를 선사합니다. 아버지가 수확한 쌀로 지어낸 솔밥과  
정성껏 고른 식재료에서 셰프의 진심을 느끼며, 제철 바다의  
변화를 발견해 보세요.



### 송헌집

떡갈비

미쉐린 가이드 : 빙 구르망  
수영구 민락로19번길 18 | 051-711-4648

옛 방식 그대로 시간의 맛을 이어가는 떡갈비 한 상

부산 한식의 다채로운 스펙트럼을 넓혀온 셰프가 선보이는  
떡갈비 한상차림. 그윽한 숯 향과 육즙을 머금은 두툽한  
떡갈비와 조화롭게 어우러지는 반찬, 구수한 된장찌개까지  
깊은 손맛과 정겨움에 푹 빠져 보세요.



### 야키토리 백탄 광안리

꼬치 구이

부산의 맛  
수영구 민락로13번길 21, 2층 | 0507-1441-1498

신선한 야키토리의 맛을 돌우는 풍성한 주류

매일 아침 직접 발골한 생닭을 당일 소진하는 원칙으로  
야키토리의 깊은 풍미를 완성합니다. 정교하게 구워낸  
꼬치 요리와 50여 종의 주류 페어링이 즐거움을 더합니다.  
연구를 거듭한 다채로운 미식을 음미해 보세요.

19

## 마츠자키

일식 다이닝

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

수영구 수영로582번길 10 | 010-9433-4065

술의 깊이를 더하는 정통 가이세키 전문점

어머니의 그림과 고급 식기로 채워진 아담하고 우아한 공간입니다. 계절의 미학을 담은 핫스부터 정갈한 나베까지, 사케와 조화를 이루는 섬세한 흐름을 선보입니다. 그 끝에 담긴 정성 어린 환대를 누려 보세요.

20

## 데일리력키

브런치 카페

부산의 맛

수영구 수영로540번길 7 | 0507-1330-1707

건강한 사워도우로 만나는 브런치 카페

유기농 및 토종 밀로 정성껏 빚은 천연발효 사워도우가 매일 아침 7시에 문을 엽니다. 사워도우 빵과 다채로운 샌드위치, 따뜻한 수프를 곁들인 커피 한 잔과 함께 다정한 아침을 맞이해 보세요.

21

## 한월관

곰탕

미쉐린 가이드 : 빙 구르망

수영구 광안로62번길 10 | 051-711-7025

깊은 육향에 취향을 더해 완성하는 정갈한 곰탕 한 그릇 식용을 목적으로 세심하게 기른 미경산 한우 암소만을 고집하여 국물 속에 깊고 은은한 육향이 배어 있습니다. 취향에 맞게 육수와 고기 부위를 더해 나만의 완벽한 한 그릇을 만끽해 보세요.

22

## 비네토

와인바

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

수영구 수영로522번길 55 | 010-2981-8078

다채로운 와인 셀렉션과 부부 셰프의 감각이 흐르는 공간 엄선한 글라스 와인과 보틀, 다양한 디제스티프(식후주)를 고루 갖춘 이탈리아 와인바입니다. 이탈리아 ALMA에서 배운 클래식 요리를 현대적이고 캐주얼하게 풀어내 수준 높은 페어링과 함께 아늑하고 포근한 시간을 채워 보세요.

23

## 611WoodFire

우드파이어 다이닝

부산의 맛

수영구 황령산로 14-1, 2층 | 010-6549-0611

은은한 나무 향과 계절을 느낄 수 있는 우드파이어 코스 숯과 나무의 훈연 향이 배어든 제철 식재료에 액젓과 젓갈을 더한 특색 있는 코스 요리입니다. 부산의 색을 녹여낸 셰프의 우드파이어 요리가 새로운 미식의 세계로 안내합니다. 불꽃에서 피어난 섬세한 풍미를 직접 경험해 보세요.

24

## 백일평냉

냉면

미쉐린 가이드 : 빙 구르망 | 부산의 맛

수영구 남천바다로10번길 29, 1층 | 051-625-5515

전국 각지를 돌며 완성한 평양냉면

100일의 확신을 거쳐 정식 오픈한 평양냉면 전문점입니다. 오직 고깃국물과 소금만으로 이루어진 육수와 80% 함량의 메밀면이 섬세하고 은은한 냉면의 진가를 선사합니다. 어복쟁반, 수제 만두 등 다른 메뉴도 함께 즐겨 보세요.



## 동경밥상 본점

장어 덮밥

미쉐린 가이드 : 빙 구르망 | 부산의 맛  
수영구 남천바다로 34-6 | 0507-1320-1428

일본 정통 방식으로 담아낸 정갈한 장어 덮밥

240년 역사의 일본 장어 요리 전문점 '주바코'에서 오랜 수련을 거친 셰프가 동경식 우나쥬, 나고야식 히츠마부시를 선보입니다. 두툼한 장어의 풍미와 감칠맛 나는 소스, 윤기 나는 쌀밥에 깃든 장인 정신을 느껴 보세요.



## 비빔밥

비빔밥

미쉐린 가이드 : 빙 구르망  
수영구 남천바다로10번길 45 | 070-8287-1035

평범한 비빔밥의 흥미로운 도전

비빔밥이라는 익숙한 틀 위에 다채로운 식재료의 조합으로 색다른 맛을 선사합니다. 모든 메뉴는 따끈한 돌솥밥으로 변경할 수 있어 마지막까지 온기가 유지됩니다. 고소한 육전과 함께 비빔밥만의 특별한 비빔밥을 만나 보세요.



## 광안리 언양불고기부산집

불고기

미쉐린 가이드 : 셀렉티드 | 부산의 맛  
수영구 남천바다로 32 | 051-754-1004

광안리 터줏대감, 언양불고기

30여 년간 늘 문전성시를 이루는 언양불고기 전문점입니다. 100% 한우 암소와 직접 재배한 식재료를 고수하며, 불고기 외에 다양한 특수 부위도 맛볼 수 있습니다. 서울식과 달리 단맛이 적고 고소한 고유의 풍미를 직접 확인해 보세요.



## 안목

돼지국밥

미쉐린 가이드 : 빙 구르망 | 부산의 맛  
수영구 광남로22번길 3 | 0507-1461-0523

국밥의 경계를 넓힌 돼지국밥

새로운 형태의 돼지국밥 전문점입니다. 돼지국밥 특유의 풍미를 유지하면서 현대적이고 감각적인 진화를 이뤄내 많은 이들이 찾는 곳입니다. 국밥에 대한 고정관념을 깨고, 깊고 오묘한 국물 본연의 맛을 탐색해 보세요.



## 레쌍스

이노베이티브 프렌치

미쉐린 가이드 : 셀렉티드 | 부산의 맛  
수영구 광남로22번길 17, 3층 | 0507-1325-7050

한국의 재료로 풀어낸 도전적인 프렌치 코스

장아찌와 발효액이 반겨주는 프렌치 레스토랑입니다. 한국의 제철 식재료에 직접 만든 천연 식초와 장류를 더해 독창적인 미식을 펼쳐냅니다. 섬세하고 격식 있는 코스 요리 속에서 익숙하면서도 낯선 조화를 감상해 보세요.

## 고옥

장어 덮밥

부산의 맛  
수영구 광남로 6 | 0507-1360-1638

부산 히츠마부시 열기의 시작

부산에 나고야식 히츠마부시를 유행시킨 장어덮밥 전문점입니다. 매일 아침 준비한 신선한 장어를 숯불 위에 정성껏 구워내며, 재료가 소진되면 조기 마감하는 원칙으로 품질에 대한 고집을 보여줍니다. 깊은 신뢰의 맛을 느껴 보세요.



31

### 뉴러우멘관즈

우육면

미쉐린 가이드 : 빙 구르망

수영구 수영로388번길 25-4 | 051-623-0251

#### 부산의 골목에서 마주하는 대만 우육면

대만 현지의 맛을 정직하게 구현한 우육면 전문점입니다. 깊은 감칠맛의 소고기 우육면 '홍샤오 뉴러우멘'과 가오슝 방식으로 육수에 자작하게 비벼 먹는 '홍샤오 뉴러우반멘' 등 현지의 색채가 짙은 메뉴로 미식 여행을 떠나 보세요.

32

### 남천면가

메밀면

부산의 맛

수영구 황령대로473번길 14-2 | 0507-1349-1631

#### 진심으로 빚어낸 메밀면 한 그릇

건강한 메밀면을 위해 매일 직접 반죽하고 면을 뽑아 정성껏 담아냅니다. 고소한 '들기름 메밀면' 본연의 맛을 충분히 음미한 뒤, 와사비로 색다른 감칠맛을 깨워 보세요. 마지막으로 온육수를 넣으면 다채로운 조화가 완성됩니다.

33

### 알천순대곱창전골전문점

순대전골

부산의 맛

남구 용소로7번길 88 | 051-612-5952

#### 진심을 담아 끓여낸 수제 순대전골

직접 공수한 재료로 가득 채운 순대와 손질한 곱창에 진한 육수가 어우러진 순대전골이 일품입니다. 볶음밥으로 마무리하는 든든한 한 끼는 대학생부터 중장년층까지 폭넓은 사랑을 받는 이곳의 필수 코스입니다.

34

### 비스트로 정재집

이탈리안 비스트로

부산의 맛

남구 용소로21번길 109 | 0507-1316-1866

#### 존속하고 부드러운 뇨끼가 일품인 이탈리안 비스트로

버섯의 풍미가 가득한 크림 소스와 쫄깃한 식감이 조화로운 '버섯 크림 베이컨 뇨끼'가 단연 이곳의 시그니처입니다. 유럽의 비스트로를 옮겨온 듯한 아늑한 공간에서 미식의 여운을 간직해 보세요.

35

### 초원복국 대연본점

복국

부산의 맛

남구 황령대로492번길 30 | 051-628-3935

#### 2대째 명성을 이어온 복국

50년 경력의 일식 요리사인 아버지에 이어 부산 최초의 특수조리사 복어자격증을 갖춘 아들이 일궈낸 복국 전문점입니다. 정교하게 손질한 최상급 참복부터 담백한 은복까지, 오랜 세월 다듬어온 복요리의 진수를 확인해 보세요.

36

## 나막집

돼지곰탕

미쉐린 가이드 : 셀렉티드

남구 분포로 145, W 스퀘어 A동 1068호 | 051-746-4882

국밥의 풍미를 현대적으로 담아낸 돼지곰탕

전통적인 돼지국밥을 맑게 재해석한 돼지곰탕 전문점으로 고기 육수에 채수의 비중을 높인 깔끔한 맛을 선보입니다. 돼지곰탕부터 고기칼국수, 수육, 삼겹구이까지 모던한 공간에서 다채로운 미식을 마주해 보세요.

37

## 태화반점

중식

부산의 맛

남구 분포로 115 | 051-611-6799

한·중·일의 미식이 교차하는 독창적인 중화요리

한국과 일본의 중화요리를 접목하여 독창적인 스타일을 선보입니다. 팔보채, 양장피, 케첩 소스 베이스의 광동식 탕수육 등 모든 요리가 훌륭하지만, 그중 일본식 사천 마파두부로 이곳 중식의 색다른 묘미를 경험해 보세요.

38

## 부산약콩밀면 이기대본점

밀면

부산의 맛

남구 동명로145번길 80, 1층 | 051-611-1231

이기대 입구에서 만나는 건강한 약콩밀면

약콩의 고소함과 소화의 편안함을 더한 밀면 전문점입니다. 곱게 간 약콩과 천연간수로 빚어낸 면의 부드럽고 쫄깃한 식감이 일품이며, 직접 만든 기장 다시마 식초가 감칠맛을 끌어올립니다. 익숙한 듯 깊이 있는 진심을 만나 보세요.

39

## 합천국밥집

돼지국밥

미쉐린 가이드 : 빙 구르망

남구 용호로 235 | 051-628-4898

명계깍두기와 함께하는 맑고 깔끔한 돼지국밥

특유의 토렴 노하우로 잡내를 덜어내고 고기 본연의 풍미를 극대화한 돼지국밥 전문점입니다. 맑고 정갈한 국물의 깊은 감칠맛은 시간이 지나도 긴 여운을 남깁니다. 부산 바다의 향을 담은 명계깍두기와 이색적인 조화를 누리 보세요.

40

## 김유순대구뽕찜

대구뽕찜

부산의 맛

남구 진남로 15 | 051-627-4319

어두욱미의 매력을 살린 매콤한 대구뽕찜

'충무식당'이라는 이름으로 명성을 이어온 대구뽕찜 전문점입니다. 생선 머리 부위의 쫄깃한 속살에 아삭한 콩나물과 매콤한 양념이 어우러져 수북한 비주얼을 자랑합니다. 감자면 사리를 추가해 완벽한 미식을 완성해 보세요.

41

## 미소오뎅

어묵

부산의 맛

남구 유엔평화로10번길 9 | 051-902-2710

해가 지면 언제나 복적이든 정겨운 오뎅바

낯선 이와도 스스럼없이 대화를 나눌 수 있는 아담하고 소박한 오뎅바입니다. 국내산 한우의 힘줄을 손질해 넣은 스키의 쫄깃한 식감이 이곳의 별미입니다. 다양한 어묵과 떡꼬치도 준비되어 있으니 따뜻한 정취를 즐겨 보세요.





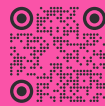
GEUMJEONG<sup>금정</sup> GU  
 DONGNAE<sup>동래</sup> GU  
 YEONJE<sup>연제</sup> GU  
 HAEUNDAE<sup>해운대</sup> GU  
 GIJANG<sup>기장</sup> GUN  
 BUSANJIN<sup>부산진</sup> GU  
 DONG<sup>동</sup> GU  
 YEONGDO<sup>영도</sup> GU  
 SUYEONG<sup>수영</sup> GU  
 NAM<sup>남</sup> GU  
**GANGSEO<sup>강서</sup> GU**  
**BUK<sup>북</sup> GU**  
**SASANG<sup>사상</sup> GU**  
 SAHA<sup>사하</sup> GU  
 SEO<sup>서</sup> GU  
 JUNG<sup>중</sup> GU

**BUK<sup>북</sup> GU**

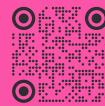
**GANGSEO<sup>강서</sup> GU**

나만  
 알고  
 싶은  
 YOU'LL  
 WANT TO  
 KEEP IT TO  
 YOURSELF

**SASANG<sup>사상</sup> GU**

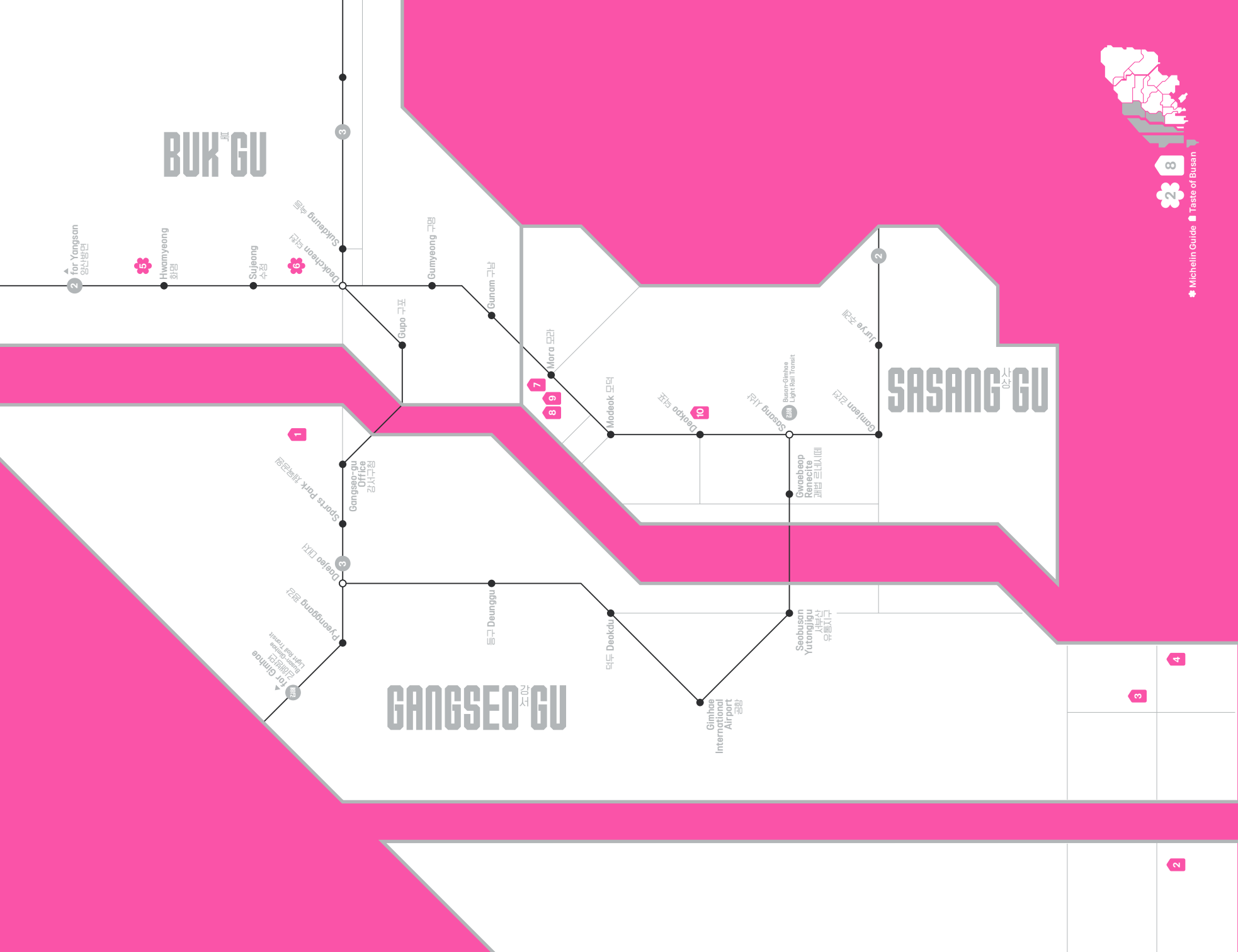


KOR E-book



ENG E-book

5.부산 미식 가이드 | 강서구·북구·사상구  
 BUSAN GOURMET GUIDE | GANGSEO-GU · BUK-GU · SASANG-GU



# BUK-GU

# SASANG-GU

# GANGSEO-GU

2 for Yangsan 양산방면

5 Hwamyeong 화암

for Gimhae 김해방면 Busan-Gimhae Light Rail Transit

3 Pyeonggang 역

3 Daegu City

1 Sports Park 체육공원  
Gangseo-gu Office 강서구청

1

6 Deokcheon 역

Sujeong 수정

3

6 Deokcheon 역

6 Deokcheon 역

Gumyeong 구명

Gupo 구포

Gunam 구남

7 Mora 모라

8

9

Madeok 모덕

10 Daegu 역

Gimhae International Airport 김항공항

덕두 Deokdu

등산 Deungu

Seobusan Yutongligu 서부산우동리구

Gwagebeop Rensichte 개북리문화센터

10 Sasang 역

Busan-Gimhae Light Rail Transit

Ganjeon 역

12 Juye 역

2

3

4

2

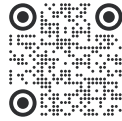
8

▼ QR. Click for Online Map | 온라인 지도 바로가기

▲ Step 1. Open the cover to check the map | 표지를 펼쳐 지도 확인하기  
Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 번호를 따라 맛집 찾아보기 ▶



KOREA MAP  
Naver



GLOBAL MAP  
Google



GANGSEO<sup>강서</sup> GU - BUK<sup>북</sup> GU - SASANG<sup>상</sup> GU

# LIST

No.	상호	종류	✿	🏠	🚗
1	샤브니지	샤부샤부		●	
2	토북베이커리	베이커리 카페		●	
3	방코	화덕 피자		●	
4	만호갈미샤브샤브	갈미조개 샤부샤부		●	
5	순사이쿠보 화명	장어 덮밥	●	●	
6	평양집	만두	●		
7	곰보식당	한우 구이		●	
8	하동재첩국	재첩국		●	
9	할매재첩국	재첩국		●	
10	해물왕창칼국수	해물 칼국수		●	

**1**

## 샤브니지

샤부샤부

부산의 맛

강서구 공향로1347번길 36 | 0507-1310-2671

### 오래된 일본가옥에서 만나는 샤부샤부

100년에 가까운 적산가옥을 일본 료칸 무드로 재해석한 샤부샤부 전문점입니다. 다양한 육수와 1++ 한우 그리고 무제한 채소까지. 정갈한 조경과 특색 있는 식사가 어우러져 특별한 순간을 완성해 줍니다.

**2**

## 토복베이커리

베이커리 카페

부산의 맛

강서구 낙동남로 526-1 | 0507-1371-0250

### 고풍스러운 한옥에서 맛보는 명장의 빵

김덕규 제과명장의 숙련된 맛을 선보이는 대형 베이커리 카페입니다. 정성스러운 손길이 닿은 다채로운 베이커리를 즐겨보세요. 사계절이 흐르는 드넓은 한옥에서 한 잔의 여유를 만끽하기에 충분합니다.

**3**

## 방코

화덕 피자

부산의 맛

강서구 새진목길 51 | 051-271-2068

### 시선을 끄는 공간, 걸바속존 화덕 피자의 매력

화덕을 담은 유니크한 외관 안에서 갓 구워낸 화덕 피자과 파스타를 선보입니다. 신선한 재료와 새로운 레시피가 만나 풍부하고 담백한 맛을 냅니다. 특히 트러플과 블루치즈의 깊은 풍미를 살린 두 가지 피자의 매력을 발견해 보세요.

**4**

## 만호갈미샤브샤브

갈미조개 샤부샤부

부산의 맛

강서구 르노삼성대로 602, 2층 | 051-271-4389

### 강물과 바닷물이 만나는 자리, 달큰한 갈미조개

갈미조개는 갈매기 부리를 닮아 이름 붙여진 부산 명지의 특산물입니다. 이곳은 샤부샤부, 수육, 구이 등 다채로운 방식으로 선보이는 갈미조개 전문점으로 국물이 일품인 샤부샤부와 수육이 유명하니 직접 경험해 보세요.

---



### 순사이쿠보 화명

장어 덮밥

미쉐린 가이드 : 빙 구르망 | 부산의 맛  
북구 양달로4번길 17 | 051-365-2959

#### 장인정신이 깃든 나고야식 장어 덮밥

일본에서 수련한 셰프가 선보이는 히츠마부시는  
최고급 생물 풍천장어에 특제 소스를 정성껏 발라가며  
구워내는 전통 방식으로 확고한 맛과 품질을 고집합니다.  
어린이용 메뉴도 갖춰 모두를 위한 식사를 완성합니다.



### 평양집

만두

미쉐린 가이드 : 빙 구르망  
북구 금곡대로20번길 21 | 051-331-5455

#### 정성으로 빚어낸 담백함, 이북식 만두와 녹두전

직접 빚은 얇은 만두피에 속 재료를 가득 채운 이북식 만두,  
양지와 사태로 우려낸 시원한 육수의 조합이 담백한 맛을  
선사합니다. 맷돌에 간 바삭한 녹두전에 따뜻한 만둣국  
한 그릇으로 진심 어린 온기를 느껴보세요.



### 곰보식당

한우 구이

부산의 맛  
사상구 낙동대로 1564 | 051-304-7733

#### 반세기가 증명하는 한우 압소의 진가

1975년부터 최상의 암소만을 엄선해 온 한우 전문점  
입니다. 부드러움 너머 한우 본연의 육질과 고소한 맛을  
살리는 데 전념한 이곳의 50여 년 세월 속에서, 미식에  
대한 깊은 자부심과 노하우를 직접 확인해 보세요.



### 하동재첩국

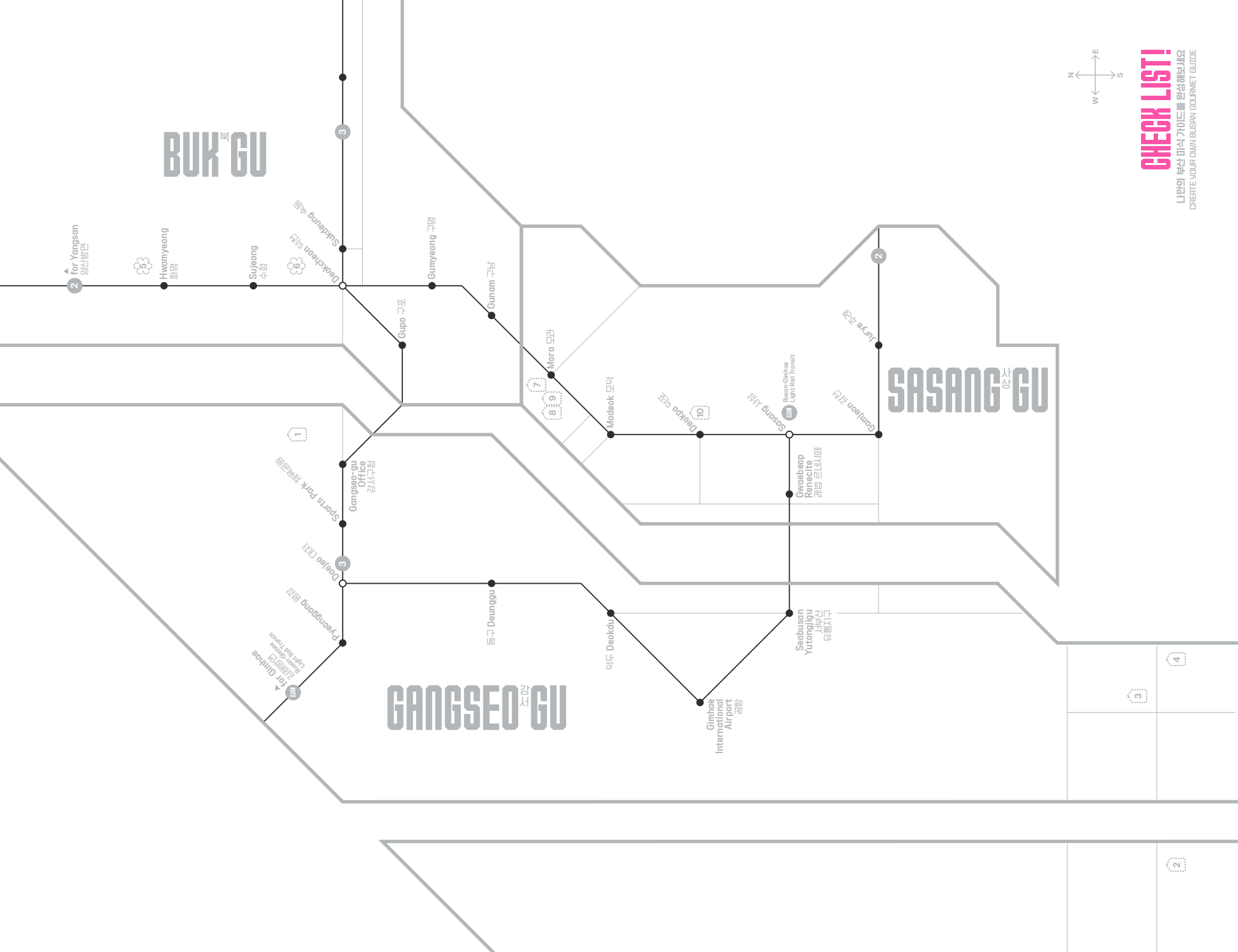
재첩국

부산의 맛  
사상구 낙동대로1518번길 33 | 051-301-7200

#### 재첩 한 그릇으로 든든하게

섬진강 재첩만을 사용하는 재첩국 전문점으로 돋보이는  
인기를 자랑합니다. 수차례의 해감과 세척을 거쳐 정성껏  
끓인 맑은 재첩국과 끊임없는 연구로 정착시킨 재첩 회,  
찜 요리로 건강까지 챙긴 한 끼를 즐겨보세요.





북구  
BUK GU

사상구  
SASANG GU

강서구  
GANGSEO GU



**CHECK LIST!**

나만의 부산 미식 지도를 완성해보세요  
CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

3

4

2

2 for Yangsan 양산방면

Hwamyeong 화암

Sujeong 수정

Deakcheon 단천

3

Saekyeong 새천

Gumyeong 구명

Gunam 구남

Mora 모라

Madeok 모덕

10 Daepo 대포

11 Sasang Sasang Light Rail Transit

2

Jaeyeon 재연

Ganjeon 간전

Gwagebeop Rensette 관북로네치메

Seobusan Yutongjigu 서부산 유통지구

Gijehae International Airport 기정공항

Deokdu 덕두

Deunggu 등구

Gangseo-gu Office 강서구청

Sports Park 체육공원

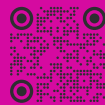
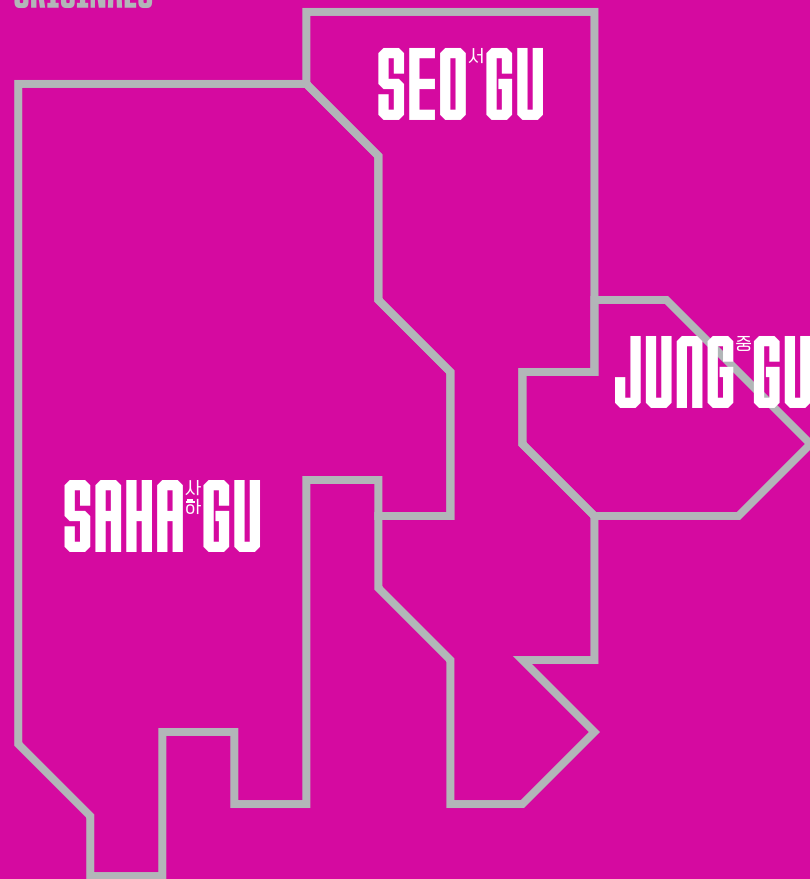
3 Daegjeon 대저

Pyeonggang 평강

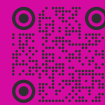
11 for Gimhae 기정국제공항

GEUMJEONG<sup>금정</sup> GU  
 DONGNAE<sup>동래</sup> GU  
 YEONJE<sup>연제</sup> GU  
 HAEUNDAE<sup>해운대</sup> GU  
 GIJANG<sup>기장</sup> GUN  
 BUSANJIN<sup>부산진</sup> GU  
 DONG<sup>동</sup> GU  
 YEONGDO<sup>영도</sup> GU  
 SUYEONG<sup>수영</sup> GU  
 NAM<sup>남</sup> GU  
 GANGSEO<sup>강서</sup> GU  
 BUK<sup>북</sup> GU  
 SASANG<sup>사상</sup> GU  
**SAHA<sup>사하</sup> GU**  
**SEO<sup>서</sup> GU**  
**JUNG<sup>중</sup> GU**

변치 않는  
 오리지널  
 UNCHANGING  
 ORIGINALS

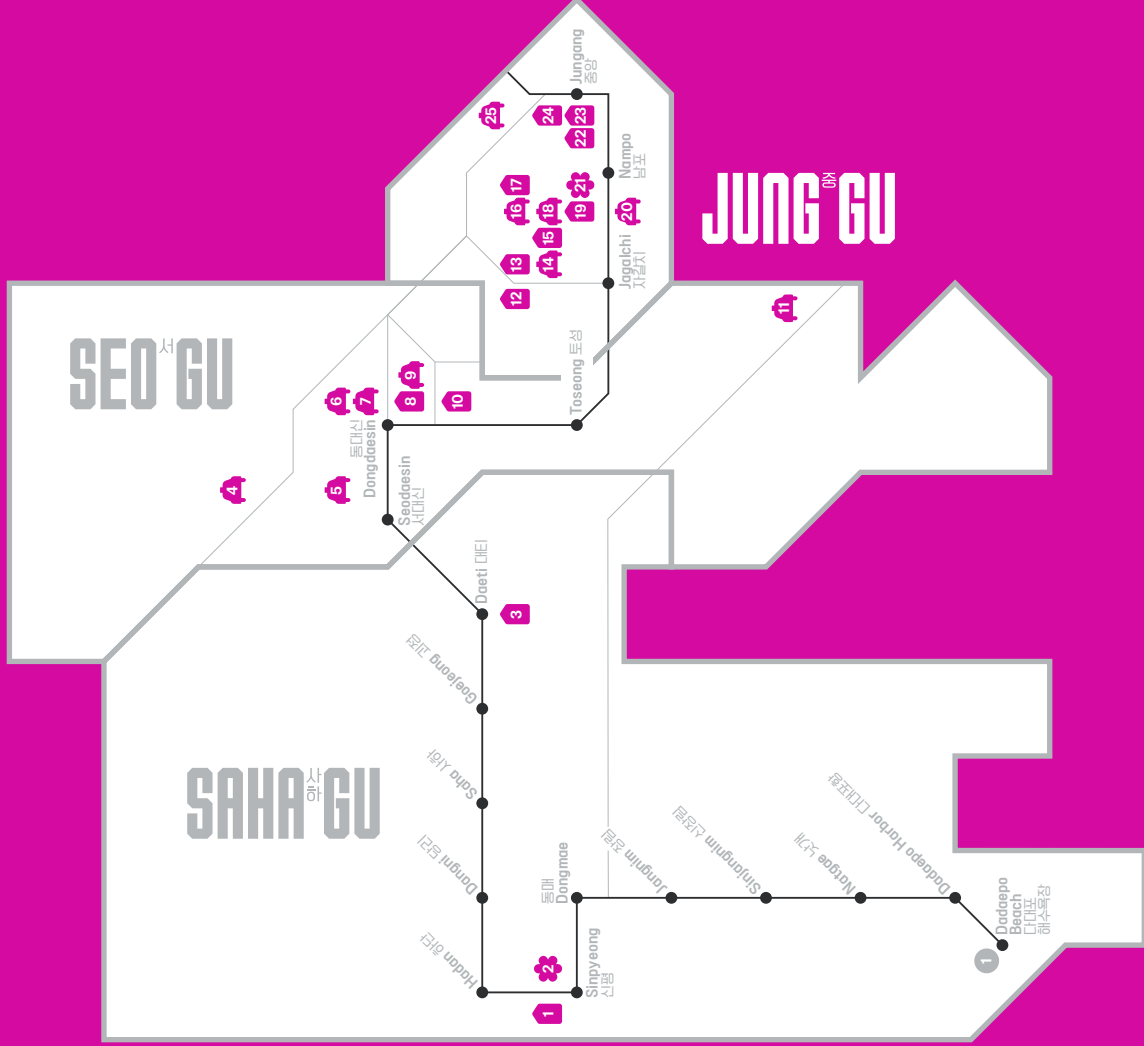


KOR E-book



ENG E-book

6.부산 미식 가이드 | 사하구·서구·중구  
 BUSAN GOURMET GUIDE | SAHA-GU · SEO-GU · JUNG-GU

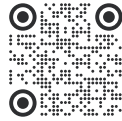


▼ QR. Click for Online Map | 온라인 지도 바로가기

▲ Step 1. Open the cover to check the map | 표지를 펼쳐 지도 확인하기  
Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 번호를 따라 맛집 찾아보기 ▶



KOREA MAP  
Naver



GLOBAL MAP  
Google



SAHA<sup>사하</sup>GU · SEO<sup>서</sup>GU · JUNG<sup>중</sup>GU

# LIST

No.	상호	종류	✿	📍	🚗
1	영진돼지국밥 본점	돼지국밥		●	
2	정짓간 신평본점	돼지국밥	●		
3	대티물골	아귀찜		●	
4	꽃마을지리산어탕	어탕			●
5	골목손칼국수	칼국수			●
6	영남냉면밀면	밀면·냉면			●
7	흑산도 횃집	활어회			●
8	옛날오막집	양곱창 구이		●	●
9	맛나기사식당	대구탕			●
10	원조18번완당	완당		●	
11	왕밀면냉면 본점	밀면			●
12	물골식당	아귀찜		●	●
13	동삼정	브런치·다이닝		●	
14	원조일미기사식당	선지국밥			●
15	쉐프곤	컨템포러리		●	
16	돌고래순두부	순두부찌개			●
17	이재모피자 본점	피자		●	●
18	개미집 본점	낙곱새			●
19	삼송초밥 부산남포동본점	일식		●	
20	막동이네 양곱창	양곱창 구이			●
21	1969부원동칼국수 본점	칼국수	●	●	
22	분참치	참치회		●	
23	편의방	만두		●	
24	동광동 석기시대 본점	만두		●	
25	할매복국	복국			●

1

## 영진돼지국밥 본점

돼지국밥

부산의 맛

사하구 하신번영로157번길 39 | 051-206-3820

### 줄 서서 먹는 부산 대표 돼지국밥

부산을 대표하는 돼지국밥 맛집 중 하나로 늘 사람들이 북적거립니다. 돼지 잡내를 잡아낸 깔끔하고 담백한 국물은 누구나 부담 없이 즐기기 좋으며 두부와 볶음김치를 곁들이는 수육백반은 본점의 맛을 경험할 수 있는 최고의 선택입니다.

2

## 정짓간 신평본점

돼지국밥

미쉐린 가이드 : 빙 구르망

사하구 비봉로 6 | 051-293-2900

### 언제든 마주하는 부엌의 온기, 24시 돼지국밥

경상도 방언으로 '부엌'을 뜻하는 이곳은 쾌적한 공간에서 따뜻한 부산식 돼지국밥을 선보입니다. 매일 정성껏 끓여낸 뽀얀 국물은 깔끔하고 고소한 풍미가 일품이며, 향정살로 만든 수육과 막국수까지 24시간 언제나 즐길 수 있습니다.

3

## 대티물골

아귀찜

부산의 맛

사하구 낙동대로135번안길 15 | 051-203-4425

### 동네 주민이 먼저 찾는 아귀찜

주택을 개조한 아늑한 공간 곳곳에 중장년층의 향수를 자극하는 소품들이 자리하고 있습니다. 합리적인 가격과 넉넉한 양으로 오랜 시간 주민들의 사랑을 받아온 아귀찜과 함께 정겨운 한 상을 마주해 보세요.

4

## 꽃마을지리산어탕

어탕

택솔랭

서구 엄광산로 29 | 0507-1382-0992

### 기운을 가득 채우는 든든한 어탕국수

지리산 1급수 민물고기로 끓여낸 어탕은 국수와 수제비, 밥 중 원하는 구성을 선택해 즐길 수 있습니다. 주문 즉시 조리해 쫄깃한 면발과 시원하고 얼큰한 국물이 피로를 말끔히 씻어줍니다. 지친 몸에 활기를 불어넣어 보세요.

5

## 골목 손칼국수

칼국수

택솔랭

서구 대영로45번길 98 | 051-242-0306

### 세월을 담은 정겨운 칼국수 한 그릇

오랜 시간 주민들의 사랑을 받아온 대신동의 칼국수 전문점입니다. 정성 어린 손맛이 느껴지는 부드럽고 쫄깃한 면발과 고소한 국물이 일품입니다. 여기에 다진 땃초(청양고추)를 취향껏 더해 개운한 부산 로컬의 참맛을 경험해 보세요.

6

## 영남냉면밀면

밀면·냉면

택솔랭

서구 보수대로201번길 7 | 051-243-9963

### 세월이 증명하는 부산 밀면의 명성

30년 넘게 자리를 지켜온 부산의 대표 밀면·냉면 전문점입니다. 이곳의 면은 다른 집보다 가늘면서도 당면과 쫄면의 장점을 섞은 듯 쫄깃한 식감이 특징입니다. 깔끔한 물밀면과 매콤달콤한 비빔밀면, 그 내공을 직접 경험하세요.

7

## 흑산도 횡집

활어회

택솔랭

서구 대영로85번길 20 | 0507-1306-4916

### 실속 있게 큼직한 로컬 횡집의 정석

언제나 활기찬 이곳은 싱싱한 활어를 두툼하게 썰어내 씹는 맛이 남다르며, 여기에 제철 자연산 회까지 고루 갖춰 주민들의 발길이 끊이지 않습니다. 산초와 방아잎을 넣어 끓인 부산식 매운탕도 별미이니 든든하게 즐겨보세요.

8 

## 옛날오막집

양곱창 구이

부산의 맛 | 택솔랭

서구 구덕로274번길 14 | 051-243-6973

### 부산에서 가장 오래된, 숯불 향 가득한 양곱창

1958년부터 이어온 부산 양곱창 숯불구이의 살아있는 역사입니다. 잡내 없이 부드러운 식감은 물론, 직접 담근 재래식 장과 장아찌, 나물들이 조화를 이루어 남다른 풍미를 선사합니다. 오랜 세월 지켜온 깊은 맛을 마주해 보세요.

9

## 맛나기사식당

대구탕

택솔랭

서구 대영로74번길 58 | 051-244-2518

### 택시 기사들이 30년간 아껴온 대구탕

택시 기사들의 발길이 끊이지 않는 기사식당으로 진한 국물과 푸짐한 속살의 대구탕이 속을 시원하게 풀어줍니다. 1인 1냄비 시스템으로 각자 취향에 맞게 즐길 수 있으며 특히 어묵을 추가하는 방식은 이곳만의 별미입니다.

10

## 원조18번완당

완당

부산의 맛

서구 구덕로238번길 6 | 051-256-3391

### 원조 중의 원조, 부산 향토음식 완당의 시작

1947년부터 3대를 이어온 부산 완당의 시작점입니다. 1대 창업주가 일본에서 배워온 완당을 한국인 입맛에 맞춰 발전시켰으며 작고 얇은 피에 고기와 채소를 넣어 빛은 부드러운 식감이 특징입니다. 원조 완당을 경험해 보세요.

11

## 왕밀면냉면 본점

밀면

택솔랭

서구 충무대로 122-1 프레스코, 2층 | 051-245-3087

### 30년간 증명해 온 밀면과 수제 돈가스의 완벽한 조화

여름이면 어김없이 찾게 되는 30년 전통의 밀면 전문점입니다. 쫄깃한 면발과 깊은 육수의 밀면, 그리고 바삭한 수제 돈가스의 조합이 일품입니다. 송도해수욕장 근처 본점에서 시원하고 따뜻한 색다른 온도 차를 느껴보세요.



### 물공식당

아귀찜  
부산의 맛 | 택슬랭  
중구 흑교로59번길 3 | 051-257-3230

#### 생아귀만 고집하는 60년 전통 아귀찜

3대째 국내산 생아귀만을 고집해 찜, 수육, 탕 요리를 선사하는 아귀 요리 전문점입니다. 신선한 재료로 만든 자극적이지 않고 담백한 맛이 일품이며, 오래된 노포의 내공 깊은 맛을 오롯이 음미해 보세요.



### 동삼정

브런치·다이닝  
부산의 맛  
중구 흑교로46번길 3-1 | 051-710-8343

#### 제철 식재료를 채운 이탈리안 브런치·다이닝

오랜 시간 사랑받던 한식 주점이 낮은 브런치부터 밤의 다이닝까지 아우르는 공간으로 돌아왔습니다. 이탈리아 현지에서 익힌 정통 요리에 한국의 제철 식재료를 더한 독창적인 요리를 만나보세요.



### 원조일미기사식당

선지국밥  
택슬랭  
중구 흑교로 16-1 | 0507-1384-4442

#### 24시간 착하고 든든한 선지국밥 한 그릇

매일 직접 전통시장을 누비며 공수한 질 좋은 재료로 합리적인 가격의 정성 가득한 요리를 선보입니다. 속을 시원하게 풀어주는 선지국밥과 정갈한 비빔밥 등 따뜻한 마음씨가 담긴 메뉴로 진한 부산의 정을 느껴보세요.



### 쉐프콘

컨템포러리  
부산의 맛  
중구 중구로23번길 12, 1층 | 0507-1371-6607

#### 자갈치의 사계절과 정교함이 만나는 컨템포러리

호텔 출신 셰프의 오랜 숙련미가 느껴지는 컨템포러리 다이닝입니다. 100% 예약제로 운영되며, 매일 아침 자갈치 시장에서 직접 공수한 식재료를 특별한 경험을 선사합니다. 부산 해산물로 만드는 미식의 세계로 초대합니다.



### 돌고래순두부

순두부찌개  
택슬랭  
중구 중구로40번길 15 | 051-246-1825

#### 남포동의 아이콘, 추억의 순두부찌개

부산 사람들의 향수가 깃든 노포로, 1982년부터 지켜온 투박한 손맛을 느낄 수 있습니다. 특유의 감칠맛이 돋보이는 칼칼하고 고소한 순두부찌개와 매일 아침 담그는 아삭한 생김치의 조합을 합리적으로 누려보세요.



### 이재모피자 본점

피자  
부산의 맛 | 택슬랭  
중구 광복중앙로 31 | 051-255-9494

#### 부산의 또 다른 랜드마크, 이재모피자

1992년 광복동에서 시작한 부산의 상징적인 피자 전문점입니다. 세대를 아우르는 맛으로 오랜 시간 현지인과 관광객 모두에게 사랑받으며 부산의 맛으로 자리 잡았습니다. 부산 피자의 역사가 담긴 이곳의 매력을 직접 확인해 보세요.

18

## 개미집 본점

낙곱새  
택솔랭

중구 중구로30번길 21-1 | 051-246-3186

### 국제시장에서 시작된 부산 낙곱새

1972년 문을 연 부산의 대표 메뉴 낙곱새의 원조입니다. 부산식 낙지볶음에 새로운 조합과 이름을 선보인 곳으로 2대째 가업을 이어 운영 중입니다. 양푼 밥에 매콤한 낙지, 곱창, 새우를 얹어 부추, 김 가루와 함께 비벼보세요.

19

## 삼송초밥 부산남포동본점

일식

부산의 맛

중구 광복로55번길 13 | 051-245-7870

### 오랜 명성을 지키는 부산 초밥의 대표

65년 이상의 깊은 역사만큼 전통의 가치를 이어가는 일식 전문점입니다. 재료 하나하나 원칙에 따라 준비하는 김초밥(후토마키)부터 직접 뽑아낸 모밀 소스, 참복만을 고집하는 복사시미까지. 타협하지 않는 원형의 맛을 음미해 보세요.

20

## 막둥이네 양곱창

양곱창 구이

택솔랭

중구 자갈치로59번길 5-20, 1층 | 0507-1376-6006

### 양곱창에서 느껴지는 남포동 곱창의 자부심

남포동 곱창 전문점들 사이에서도 독보적인 존재감을 자랑하는 양곱창 전문점으로 신선한 원육을 숙련된 솜씨로 구워내 겉은 바삭하고 속은 쫄깃한 식감이 일품입니다. 고소한 볶음밥으로 마무리해 완벽한 코스를 완성해 보세요.

21

## 1969부원동갈국수 남포본점

칼국수

미쉐린 가이드 : 셀렉티드 | 부산의 맛

중구 구덕로22번길 3, 1층 | 0507-1477-9925

### 오늘의 신선함이 결정하는 한정판 칼국수

매일 아침 경매로 공수한 식재료를 재료 소진 시까지 한정 판매하는 칼국수 전문점입니다. 직접 제면한 쫄깃한 면발과 해물·채소로 우려낸 맑고 깊은 비법 육수, 계절에 따라 엄선한 굴, 홍합, 가리비 등의 조합이 일품입니다.

22

## 본참치

참치회

부산의 맛

중구 중앙대로81번길 9, 1층 | 051-463-3737

### 명인의 까다로운 기준, 이정태 본참치

조리 명인 이정태 오너셰프가 운영하는 참치 전문점입니다. 매일 아침 엄선한 참치를 당일 소진하는 것을 원칙으로 삼아 전국 매니아들의 발길이 끊이지 않는 곳입니다. 극한까지 이끌어낸 원재료의 맛을 만끽해 보세요.

23

## 편의방

만두

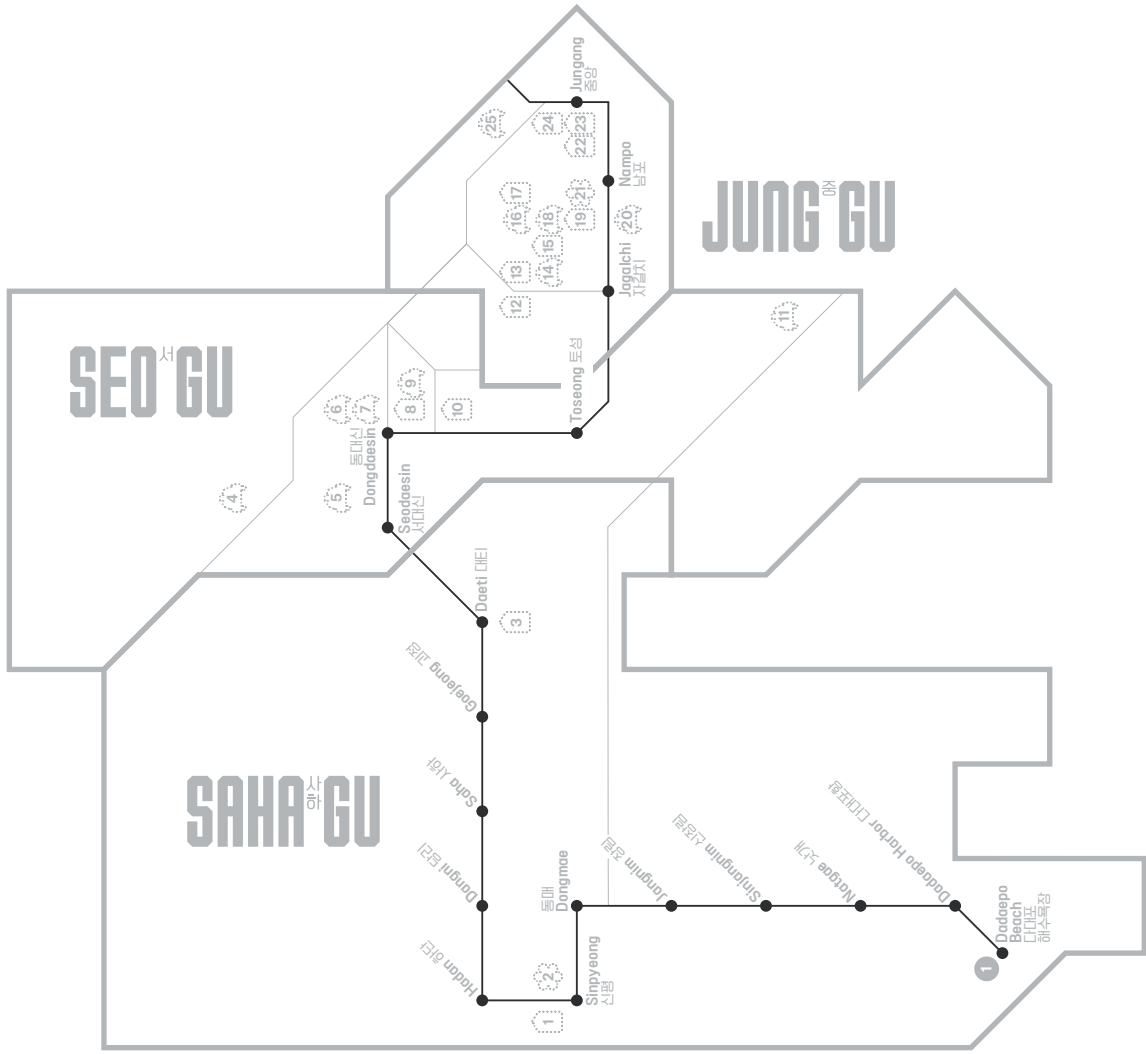
부산의 맛

중구 해관로 64-1, 1층 | 051-256-2121

### 3대째 이어온 비법 만두

서구 대신동에서 명성을 쌓아온 중국식 만두 전문점이 중구 중앙동으로 이전해 그 맛을 이어갑니다. 하루 40인분 한정 삼선만두는 주문 즉시 조리해 풍부한 육즙을 자랑하며, 전화 예약이 필수입니다. 이곳의 내공을 직접 즐겨보세요.





# CHECK LIST!

나만의 부산 미식 기호를 완성해보세요  
 CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

# BUSAN GOURMET GUIDE

부산 미식 가이드



## 부산광역시 관광마이스산업과

(47545) 부산광역시 연제구 중앙대로 1001(연산동)

본 지도에 수록된 내용은 미쉐린 가이드('26년), 부산의 맛('26년),  
택솔랭('25년)을 기준으로 작성되었습니다.

업소별 운영 상황에 따라 정보 변경 및 휴·폐업이 있을 수 있습니다.

## Busan Metropolitan City

Tourism and MICE Industry Division

1001, Jungang-daero, Yeonje-gu, Busan, Republic of Korea 47545

The information included in this guide is based on the Michelin Guide (2026),  
Taste of Busan (2026), and Taxchelin (2025). Information herein is subject  
to change, and establishments may open or close depending on their  
operational status.

# BUSAN GOURMET GUIDE

부산 미식 가이드



부산광역시  
BUSAN METROPOLITAN CITY