



Taste of Busan

2025  
부산의  
맛



온라인 QR코드



Online QR code



부산여행 QR코드

- 본 책자에 수록된 내용은 2024년 12월을 기준으로 작성되었습니다.
- 각 업소의 운영사정에 따라 메뉴, 가격, 영업시간 등의 변경이 있을 수 있습니다.
- 각 업소의 운영환경에 의한 휴·폐업이 있을 수 있습니다.
- 본 책자에 기재된 정보는 평일을 기준으로 작성되었으며, 메뉴와 영업시간 등은 주말과 차이가 있을 수 있습니다.

- The contents of this booklet were prepared as of December 2024.
- The menu, prices, and opening hours at each establishment are subject to change.
- Temporary and permanent closures of businesses may occur due to their operating environment.
- Please note that the information listed in this booklet applies to weekday services by default, and menu and operating hours may vary on weekends.



Taste of Busan

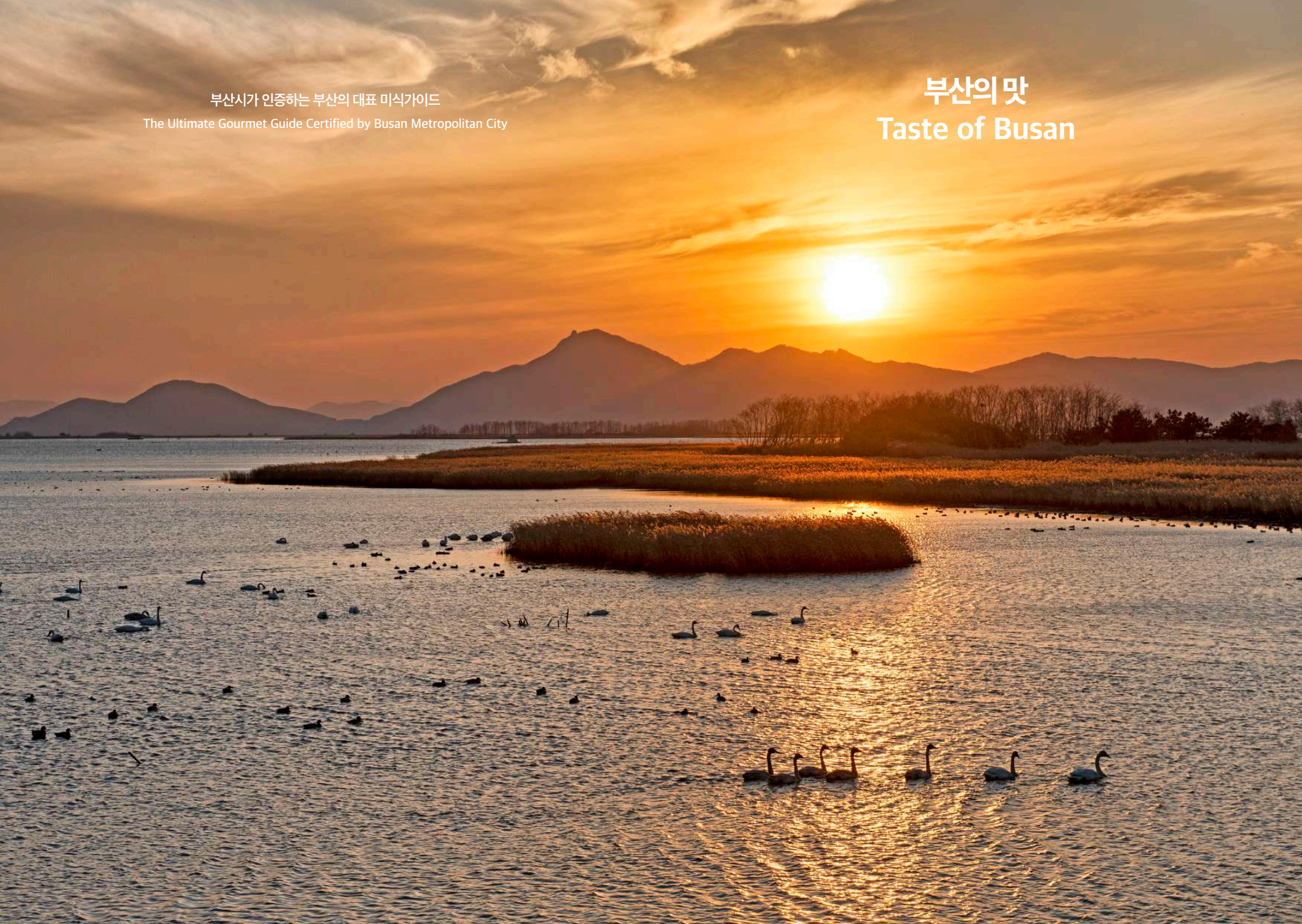
# 2025 부산의 맛





부산시가 인증하는 부산의 대표 미식가이드  
The Ultimate Gourmet Guide Certified by Busan Metropolitan City

# 부산의 맛 Taste of Busan







대한민국 미식도시

The City of Gastronomy in Korea

부산  
Busan

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

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



## 부산의 맛은? What is Taste of Busan?

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

Taste of Busan is the official gourmet guide  
compiled and published every year by Busan Metropolitan City  
to establish Busan's brand as a city of gastronomy.  
It is a gourmet brand that represents Busan,  
one that has passed user-oriented criteria and rigorous review.



# 농산물 편

## 축산물

## 수산물

세계적인 미식도시들이 그렇듯  
부산 역시 풍부한 식재료를 가지고 있는 도시이다.  
바다와 산, 강을 모두 가지고 있어  
농·수·축산 식재료를 모두 가지고 있으며,  
잘 알려져있진 않지만  
어디에 내놓아도 자랑할만한 우수한 품질의 농산물들이  
자라나고 있는 도시이기도 하다.  
요리를 더욱 깊게 만들어주는  
때때로 요리의 주인공이 되기도 하는  
부산의 농산물은  
분명히 당신의 미각을 만족시킬 것이다.

# Produce

## Meat

## Seafood

As a world-renowned city of gastronomy,  
Busan offers a rich abundance of ingredients.  
Blessed with the sea, mountains, and rivers,  
It is full of ingredients from agricultural, marine, and  
livestock products.  
It may not be widely known, but  
Busan also produces high-quality agricultural products  
that are the pride of the region.  
Our produce, which adds depth to dishes  
and often takes center stage in cuisine,  
will surely satisfy your taste buds.



1

Green Onions



2

Tomatoes



3

Sweet potatoes



1

## 명지 대파 Myeongji Green Onions

강서구 명지동 일대는 낙동강에서 흘러온 퇴적 토양으로 대파 재배에 매우 적합한 토질이라 대파의 재배가 유행하였다.

명지 대파는 흰 줄기가 길고 단단하며, 대파 특유의 향과 매운맛이 강한 것으로 명성이 높다.

The area around Myeongji-dong in Gangseo-gu is highly suitable for growing green onions because of the sedimentary soil deposited by the Nakdonggang River. As a result, green onion cultivation became widespread in the region. Myeongji green onions have long, firm white stalks and are renowned for their unique aroma and spicy punch.

2

## 대저 짭짤이 토마토 Daejeo Jjapjjari tomatoes

낙동강과 바닷물이 만나는 비옥한 토지에서 생산되는 대저 짭짤이 토마토는 특별한 품종이 아니라 바닷물 속 풍부한 천연 미네랄과 소금기가 토양에 스며드는 특별한 환경이 만들어낸 이곳만의 특산품이다.

Daejeo Jjapjjari (salty) tomatoes, which are produced in the fertile land where the Nakdonggang River and the sea meet, are not a special variety but a specialty of this region created by the unique environment where the abundant natural minerals and saltiness of seawater seep into the soil.

3

## 영도 조내기 고구마 Yeong-do Jonaegi sweet potatoes

고구마는 조엄이라는 사람이 1764년 대마도에서 들여와 지금의 영도 동삼동, 청학동 일원에 심어 전국으로 전파되었다.

우리나라에서 최초로 고구마가 재배된 이 지역의 고구마는 애기 주먹만한 크기로, 매우 붉은 색에 아주 달고 구운 밤 맛이 났다고 한다.

Sweet potatoes were brought to Korea from Tsushima in 1764 by a man named Jo Eom and were planted in the area of Dongsam-dong and Cheonghak-dong in Yeong-do, and then spread throughout the country. This sweet potato, the first variety to be cultivated in Korea, was the size of a baby's fist, had a strong red color, and was very sweet with a flavor similar to roasted chestnuts.



## B-FOOD 레시피 시즌2 - 부산의 현대

부산의 향토음식,  
식재료, 역사, 환경을 모티브로  
글로벌 스탠더드에 부합하는  
음식과 코스 개발을 목표로  
음식을 통한 부산의  
새로운 매력을 발견하기 위한  
부산의 셰프들이  
부산의 식재료로 만든  
부산다운 음식의  
두 번째 작품입니다.

## B-FOOD Recipe Season 2 - Busan's hospitality

Inspired by Busan's local cuisine,  
ingredients, history, and the environment,  
Chefs in Busan have come up with  
Busan's representative dishes  
made of local ingredients.  
This is the second episode of foods and courses  
intended to meet the global standards and help  
visitors discover  
the city's charms anew  
through the experience of  
tasting Busan.



도자기 협찬 | 함은경 (농부의작업실 대표)  
Pottery Sponsorship | Ham Eun-kyung (CEO of Farmer's Studio)

## 레시피 개발진



**박상현**  
(맛칼럼니스트)  
총괄 디렉터, 스토리 개발

**Park Sang-hyeon**  
(Food columnist)  
Executive director,  
story development



**박기섭**  
(소공간 오너셰프)  
푸드 디렉터, 코스 연출

**Park Gi-seop**  
(Chef-owner, Sogonggan)  
Food director,  
course decoration



**정지용**  
(대동대학교 외식&  
디저트창업과 학과장)  
일본음식

**Jeong Ji-yong**  
(Dean, Department of Food  
& Dessert Entrepreneurship,  
Daedong College)  
Japanese cuisine



**김정희**  
(파티시에)  
디저트 및 음료

**Kim Jeong-hui**  
(Pâtissier)  
Desserts and beverages



**김은하**  
(부산로컬푸드랩 이사)  
전통음식, 사찰음식

**Kim Eun-ha**  
(Director of  
Busan Local Food Lab)  
Traditional food, temple food



**함은경**  
(도예가, 농부의작업실 대표)  
그릇제작

**Ham Eun-kyung**  
(Potter, CEO of  
Farmer's Studio)  
Ceramic tableware production



## 대저토마토 가스파초

스페인 안달루시아 지방의 향토음식인 가스파초는 다양한 채소를 활용해 덥고 건조한 스페인의 여름철에 일반 가정에서 흔히 만들어 먹던 차가운 수프다.

적절한 산미와 당도가 어우러져 대저토마토는 가스파초의 특징을 가장 잘 드러낼 수 있는 식재료다. 저장성이 약한 대저토마토의 단점을 극복하기 위해 신선한 토마토 대신 페이스트를 활용해 일 년 내내 대저토마토를 활용할 수 있는 대안을 제시한다.

차가운 스프라는 가스파초의 특성에 맞춰 다양한 여름 채소와 과일을 곱고명으로 곁들이고, 전통적인 가스파초에 사용하는 식빵 대신 기장에서 재배한 흑미로 만든 팝콘을 곁들임으로써 지역성을 극대화했다.

### | 재료 |

대저토마토 1ea  
오이 20g  
수박 50g  
셀러리 20g  
마늘 1ea  
양파 20g  
마늘 10g  
타임 1ea  
바질 2ea  
소금 1g  
후추 1g  
토마토 페이스트 20g  
물 200ml

### | 조리법 |

1. 대저토마토, 오이, 수박, 셀러리, 마늘을 넣어 찹즙을 만든다.
2. 대저토마토, 양파, 마늘, 타임, 바질, 소금, 후추, 토마토 페이스트, 물을 끓여 소스를 준비한다.
3. 1번과 2번을 섞어서 가스파초를 만든다.
4. 단새우는 유자드레싱에 세비체 한 후 준비한다.
5. 볼에 드라이 토마토, 세비체 한 단새우, 당근 페타치즈를 올리고 만든 가스파초를 부어서 흑미팝콘, 바질오일로 마무리한다.



## 고등어파닥파닥

국민생선인 고등어는 부산을 상징하는 생선이다.

부산시는 지난 2011년 시민들의 투표로 전국 최초로 도시를 상징하는 생선, 즉 시어로 고등어를 선정했다.

국내 고등어 유통량의 80%는 부산을 통해 전국으로 퍼져나간다.

고등어의 종주 도시인 만큼 부산 시민들은 고등어를 많이 먹는다.

하지만 먹는 방식이 구이와 조림 등으로 단조롭다.

B-FOOD는 다양한 고등어 조리법의 일환으로 튀긴 고등어와 명지대파의 만남을 제안한다. 이는 치킨과 파가 어우러진 최근의 경향을 응용한 것이다.

튀긴 고등어와 파의 만남, 그리고 매콤 달콤한 양념장의 조화는 고등어 활용법의 새로운 가능성을 제시한다.

### | 재료 |

물 3큰술      전분 200g  
 설탕 4큰술      식용유(튀김용)  
 식초 4큰술  
 간장 2큰술  
 청주 1큰술  
 노두유&타마리 약간 큰술  
 레몬 1/2개  
 청피망 약간  
 홍피망 약간  
 파 2뿌리  
 간마늘 1작은술  
 생간장 1/2작은술  
 건고추&월남고추 약간  
 청&홍고추 약간  
 고추기름 2ts  
 고등어 1마리

### | 조리법 |

1. 고등어는 머리와 내장을 제거하여 한입크기로 잘라 소금, 후추로 간을 해둔다.
2. 야채 청홍피망과 청홍고추는 다져 준비해 주고 대파는 길게 썰어 얼음물에 담가둔다.
3. 물, 설탕, 간장, 청주, 노두유&타마리를 혼합하여 양념장을 만들어준다.
4. 고등어는 전분을 묻혀 기름 160도 온도에 튀겨낸다.
5. 튀겨낸 고등어를 접시에 담고 피망, 대파를 수북이 담고 3의 양념장과 고추기름을 섞어(양념장2 : 고추기름1) 뿌려 마무리한다.





## 홍시고구마양갱

조선 후기의 실학자들은 일본의 고구마를 한반도로 들여오기 위해 많은 노력을 기울였다. 특히 동래부사를 역임한 실학자들에게 고구마의 도입은 핵심적인 정책과제였다. 그 결과 부산 영도에서 한반도 최초로 고구마가 재배되었으며 이후 구황작물로서 많은 백성들을 굶주림으로부터 구했다. B-FOOD는 부산이 시배지인 고구마의 상징성을 부각하기 위해 가능하면 고구마를 많이 활용하기 위해 고민한다. 고구마와 한천을 결합해서 만든 양갱 또한 그런 고민의 결과물이다. 특히 양갱은 고구마의 맛과 향 그리고 질감을 살리기에 더할 나위 없는 조리법이다.

### | 재료 |

물 120g  
한천 5g  
설탕 60g  
조청 40g  
백앙금 130g  
감퓨레 150g  
반건조 고구마 적당량

### | 조리법 |

1. 냄비에 물과 한천을 넣고 끓어오르면 설탕을 붓고 저어준다.
2. 불을 끈 뒤 고구마 앙금과 조청을 넣고 앙금이 다 졸면 다시 중약불로 농도가 날 때까지 졸인다.
3. 감 퓨레와 반건조 고구마를 넣고 빠르게 섞은 후 틀에 넣어 굳힌다.





## Daejeo Tomato Gazpacho

Gazpacho, a regional dish from the Andalusia region of Spain, is a cold soup made with a variety of vegetables commonly eaten in homes during the hot and dry summer months in Spain.

With the right amount of acidity and sugar content, the Daejeo tomatoes are the ideal ingredient for bringing out the flavor of gazpacho. To overcome the short storage period of Daejeo tomatoes, an alternative of utilizing the paste instead of fresh tomatoes is suggested to use them all year round.

Considering that gazpacho is served as a cold soup, it is topped with various summer vegetables and fruits, and the regionality is maximized by pairing it with popped black rice grown in Gijang instead of the bread used in traditional gazpacho.

### I Ingredients I

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| Daejeo tomato 1ea | Dried tomato 1ea     |
| Cucumber 20g      | Sweet shrimp 2ea     |
| Watermelon 50g    | Yuja dressing 10g    |
| Celery 20g        | Feta cheese 3g       |
| Garlic 1ea        | Mini carrot 1ea      |
| Onion 20g         | Basil oil 2g         |
| Garlic 10g        | Popped black rice 2g |
| Thyme 1ea         |                      |
| Basil 2ea         |                      |
| Salt 1g           |                      |
| Black pepper 1g   |                      |
| Tomato paste 20g  |                      |
| Water 200ml       |                      |

### I Recipe I

1. Combine Daejeo tomato, cucumber, watermelon, celery, and garlic and juice the mixture.
2. Prepare the sauce by boiling water with tomatoes, onions, garlic, thyme, basil, salt, pepper, and tomato paste.
3. Mix #1 and #2 to make gazpacho.
4. Make a ceviche with sweet shrimp using yuzu dressing.
5. Place dried tomatoes, sweet shrimp ceviche, carrots, feta cheese, pour the gazpacho on top, and finish with popped black rice and basil oil.

## Mackerel Padakpadak

Korea's beloved fish, mackerel, also symbolizes Busan.

In 2011, Busan City selected mackerel as its official fish through a vote by citizens, making it the first city in the country to designate a fish symbolizing the city. Eighty percent of the mackerel distributed in Korea is shipped to the rest of the country through Busan.

As the home of mackerel, Busan citizens eat a lot of the fish.

However, they are eaten in more or less similar ways, either grilled or stewed.

B-FOOD proposes a combination of fried mackerel and Myeongji green onions as part of developing new mackerel recipes. This is an adaptation of the recent trend of combining fried chicken and green onions.

The combination of fried mackerel and green onions and the harmony of the spicy and sweet sauce present new possibilities for eating mackerel.

### I Ingredients I

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Water 3 Tbsp                     | Dried red pepper and Vietnamese red pepper To taste |
| Sugar 4 Tbsp                     | Green and red pepper To taste                       |
| Vinegar 4 Tbsp                   | Red pepper oil 2tsp                                 |
| Soy sauce 2 Tbsp                 | Mackerel 2ea  |
| Rice wine 1 Tbsp                 | Starch 200g   |
| Dark soy sauce and tamari 1 Tbsp | Cooking oil (for frying)                            |
| Lemon 1/2ea                      |   |
| Green bell pepper To taste       |   |
| Red bell pepper To taste         |   |
| Green onion 2ea                  |   |
| Minced garlic 1 tsp              |   |
| Raw soy sauce 1/2 tsp            |   |

### I Recipe I

1. Remove the head and entrails from the mackerel and cut it into bite-sized pieces, seasoning with salt and pepper.
2. Dice the green and red bell peppers and green and red chili peppers, cut the green onions into long slices and soak them in ice water.
3. Make a marinade by mixing water, sugar, soy sauce, rice wine, dark soy sauce, and tamari.
4. Coat the mackerel with starch and deep fry at 160 degrees Celsius.
5. Put the fried mackerel on a plate, add plenty of green peppers and green onions, mix the seasonings in #3 with chili oil (seasoning 2: chili oil 1), and sprinkle to finish.

## Ripe Persimmon and Sweet Potato Yanggaeng Jelly

The late Joseon period's Silhak scholars made great efforts to bring Japanese sweet potatoes to the Korean peninsula. The crop's introduction was a key policy issue for the Silhak scholars who served as magistrates in Dongnae. As a result, sweet potatoes were cultivated for the first time on the Korean Peninsula in Yeong-do, Busan, and since then, they have saved many people from starvation as a relief crop. B-FOOD tried to use it as much as possible to highlight the symbolic nature of sweet potatoes, which started to be cultivated in Busan. Yanggaeng, a type of jelly made by combining sweet potatoes and agar, is also the result of such considerations.

It is the perfect recipe for bringing out the flavor, aroma, and texture of sweet potatoes.

### | Ingredients |

Water 120g

Agar 5g

Sugar 60g

Jocheong grain syrup 40g

White bean paste 130g

Persimmon puree 150g

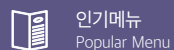
Semi-dried sweet potatoes,  
as needed

### | Recipe |

1. Add water and agar to a pot and when it boils, pour in sugar and stir.
2. After turning off the heat, add the sweet potato paste and the grain syrup. When the paste is all boiled down, lower the heat to medium or low and reduce more until the mixture thickens.
3. Add the persimmon puree and semi-dried sweet potatoes, mix quickly, and pour into a mold to set.



## index



인기메뉴  
Popular Menu



주소  
Address



문의  
Contact



운영시간  
Operating hours



주차가능  
Parking



부산향토음식  
Traditional Busan cuisine



포장가능  
Takeaways available

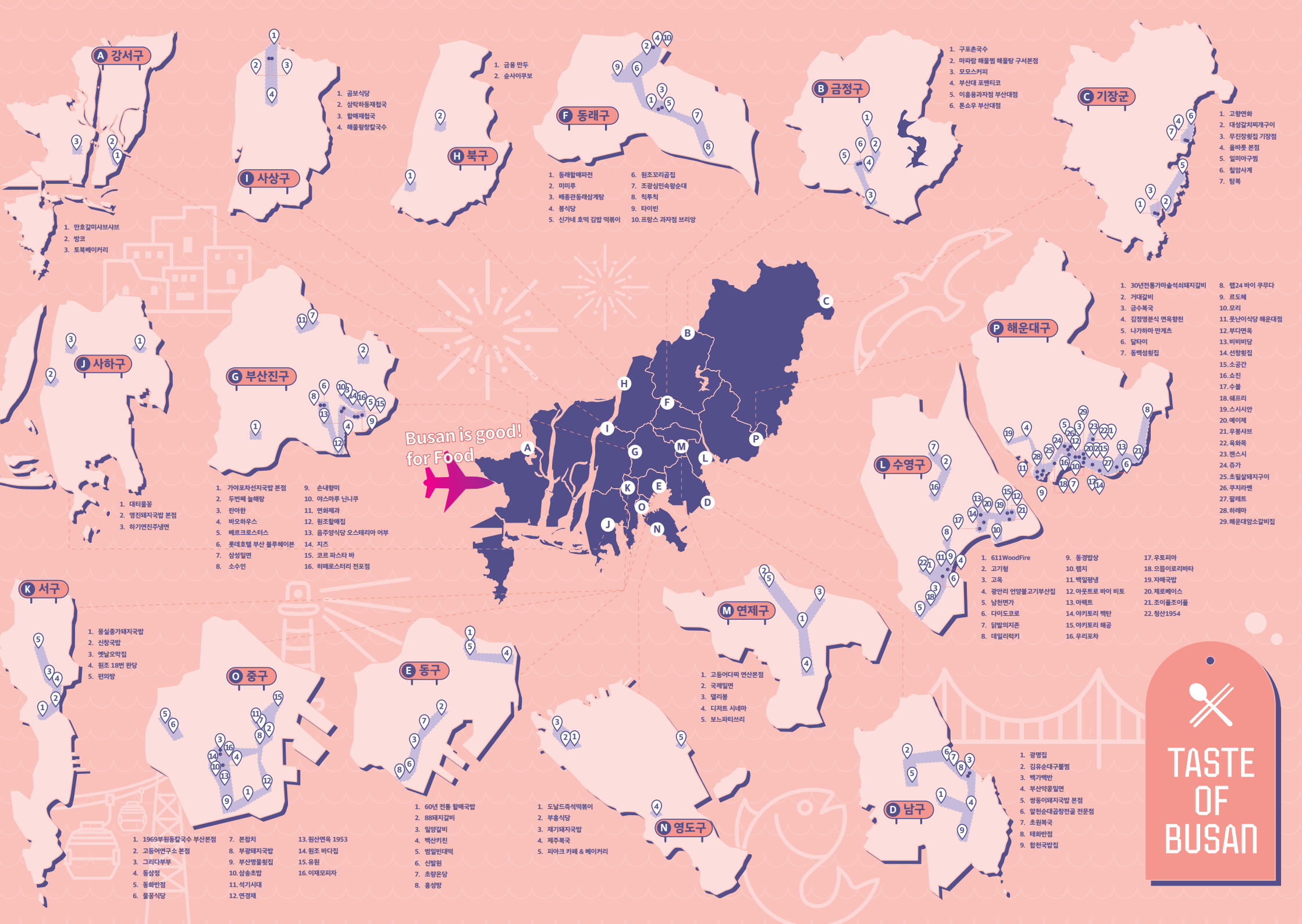


외국어메뉴판  
Foreign language menus

## 목차 Contents

|     |                 |     |                             |
|-----|-----------------|-----|-----------------------------|
| 36  | 강서구 Gangseogu   | 144 | 사하구 Sahagu                  |
| 44  | 금정구 Geumjeonggu | 152 | 서구 Seogu                    |
| 56  | 기장군 Gijanggun   | 162 | 수영구 Suyeonggu               |
| 68  | 남구 Namgu        | 188 | 연제구 Yeonjegu                |
| 82  | 동구 Donggu       | 198 | 영도구 Yeongdogu               |
| 94  | 동래구 Dongnaegu   | 208 | 중구 Junggu                   |
| 108 | 부산진구 Busanjingu | 230 | 해운대구 Haeundaegu             |
| 128 | 북구 Bukgu        | 266 | 미식테마거리 Gourmet theme street |
| 136 | 사상구 Sasangu     |     |                             |





Busan is good!  
for Food



TASTE  
OF  
BUSAN

A 강서구

- 1. 만호갈이샤브샤브
- 2. 방교
- 3. 토복베이커리

I 사상구

- 1. 굴보식당
- 2. 삼익하동재첩국
- 3. 함매재첩국
- 4. 해물왕창갈국수

H 북구

- 1. 금용 만두
- 2. 순사이루보

F 동래구

- 1. 동래합매찐
- 2. 미미루
- 3. 배동관동래삼계탕
- 4. 봉식당
- 5. 신가네 호떡 김밥 떡볶이
- 6. 원조꼬리곰집
- 7. 조광삼원숙향순대
- 8. 칵투릭
- 9. 타이빈
- 10. 프랑스 피자점 브리앙

B 금정구

- 1. 구르촌국수
- 2. 마라탕 해물뽕 해물탕 구서본점
- 3. 모모스커피
- 4. 부산대 포매티코
- 5. 이용용과자점 부산대점
- 6. 톤소우 부산대점

C 기장군

- 1. 고향연화
- 2. 대성갈치찌개구이
- 3. 무진장횡집 기장점
- 4. 올바릇 본점
- 5. 일미야구점
- 6. 칠암사계
- 7. 탐복

J 사하구

- 1. 대티물동
- 2. 영진돼지국밥 본점
- 3. 하가면전주생면

G 부산진구

- 1. 가야포차선자국밥 본점
- 2. 두번째 놀해당
- 3. 관아한
- 4. 바오하우스
- 5. 베르크로스터스
- 6. 롯데호텔 부산 블루베이브
- 7. 삼성일면
- 8. 소수인
- 9. 손내함미
- 10. 아스마루 난니루
- 11. 연화재과
- 12. 원조합매집
- 13. 음주양식당 오스테리아 어부
- 14. 지즈
- 15. 코트 파스타 바
- 16. 히메로스터리 전로점

K 서구

- 1. 통실종가돼지국밥
- 2. 신창국밥
- 3. 옛날오막집
- 4. 원조 18번 원당
- 5. 관의방

O 중구

- 1. 1969부원동갈국수 부산본점
- 2. 고동어연구소 본점
- 3. 그리다부부
- 4. 동상정
- 5. 동화반점
- 6. 물공식당
- 7. 본창치
- 8. 부광돼지국밥
- 9. 부산영물횡집
- 10. 삼송초밥
- 11. 석기시대
- 12. 연경재
- 13. 원산면옥 1953
- 14. 원조 바다집
- 15. 유원
- 16. 이재모피자

E 동구

- 1. 60년 전통 할매국밥
- 2. 88돼지갈비
- 3. 밀양갈비
- 4. 백산키친
- 5. 범말빈대떡
- 6. 신발집
- 7. 초량온당
- 8. 흥성방
- 1. 도날드죽식떡볶이
- 2. 부흥식당
- 3. 재기돼지국밥
- 4. 제주북국
- 5. 피파크 카페 & 베이커리

M 연제구

- 1. 고동어다찌 연산본점
- 2. 국제일면
- 3. 델리봉
- 4. 디저트 시네마
- 5. 보노파티스리

L 수영구

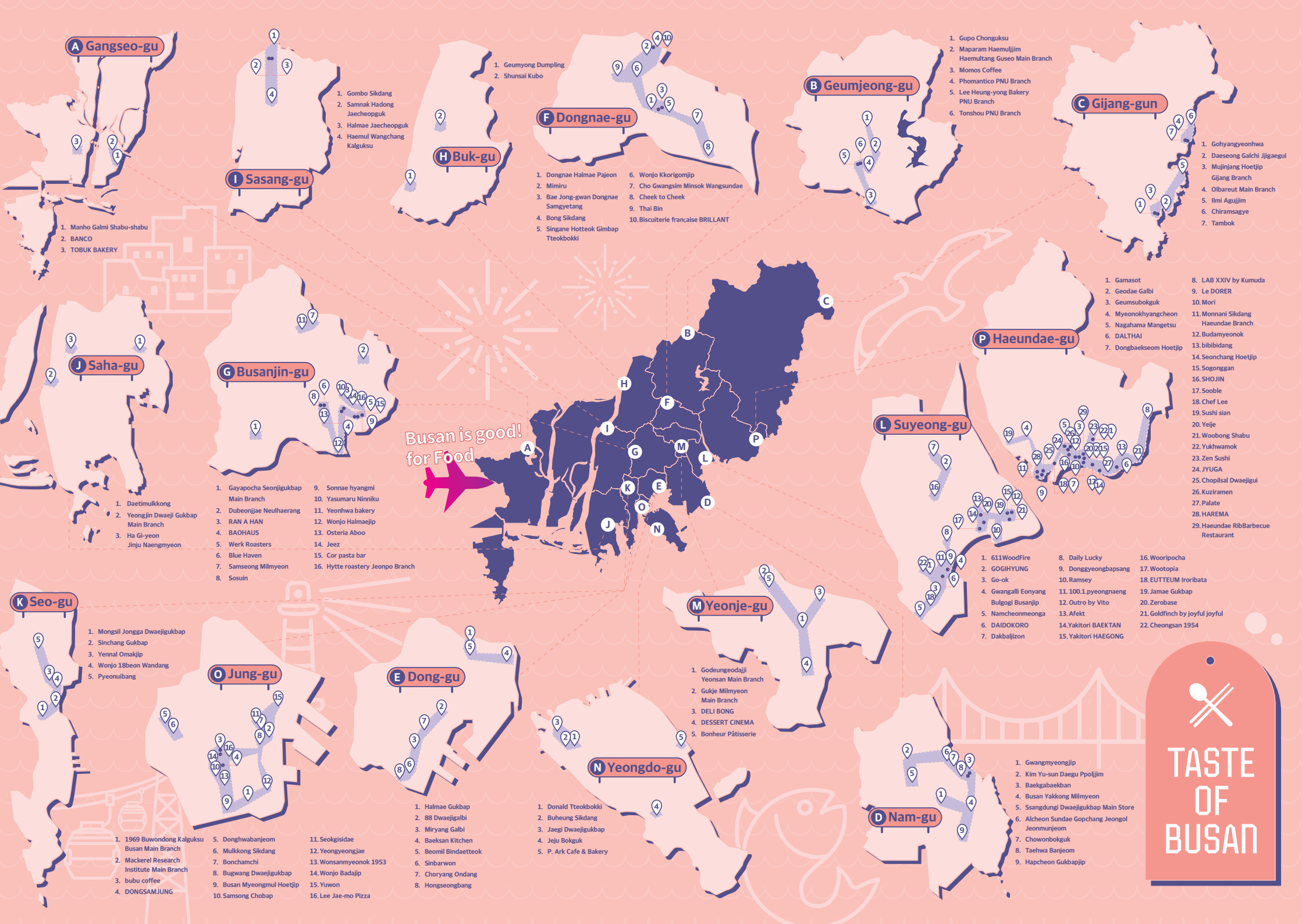
- 1. 611WoodFire
- 2. 고기형
- 3. 고국
- 4. 광안리 연양불고기부산집
- 5. 남천면가
- 6. 다이도코로
- 7. 닭발의지존
- 8. 데일리라키
- 9. 동경밥상
- 10. 램지
- 11. 백일광생
- 12. 아웃로 바이 비토
- 13. 아베크트
- 14. 아키토리 백만
- 15. 아키토리 해공
- 16. 우리포차
- 17. 우토피아
- 18. 으름이로리바타
- 19. 자매국밥
- 20. 제로베이스
- 21. 조이몰조이몰
- 22. 청산1954

P 해운대구

- 1. 30년전통가야술식돼지갈비
- 2. 거대갈비
- 3. 금수북국
- 4. 김정영분식 연육향천
- 5. 나가하마 만게츠
- 6. 달타이
- 7. 동백섬횡집
- 8. 램24 바이 쿠무다
- 9. 르도해
- 10. 모리
- 11. 못난이식당 해운대점
- 12. 부다면옥
- 13. 비비비당
- 14. 선왕횡집
- 15. 소공간
- 16. 소진
- 17. 수물
- 18. 셰프리
- 19. 스키시안
- 20. 에이제
- 21. 우봉샤브
- 22. 옥화목
- 23. 켄스시
- 24. 주가
- 25. 초칠살돼지구이
- 26. 쿠지라멘
- 27. 팔레트
- 28. 하라매
- 29. 해운대말소갈비집

D 남구

- 1. 광명집
- 2. 김유순대구물뽕
- 3. 백가백만
- 4. 부산약물일면
- 5. 쌍둥이돼지국밥 본점
- 6. 알천순대곰창전골 전문점
- 7. 초원북국
- 8. 태화반점
- 9. 합천국밥집



### A Gangseo-gu

1. Manho Galmi Shabu-shabu
2. BANCO
3. TOBUK BAKERY

### I Sasang-gu

1. Gombo Sikdang
2. Samnak Hadong Jaechoeopguk
3. Halmee Jaechoeopguk
4. Haemul Wangchang Kalgusku

### H Buk-gu

1. Geumyeong Dumpling
2. Shunsai Kubo

### F Dongnae-gu

1. Dongnae Halmee Pajeon
2. Mimiru
3. Bae Jong-gwan Dongnae Sangmyetang
4. Bong Sikdang
5. Singane Hotteok Gimhap Teokbokki
6. Wonjo Kkorigomjip
7. Cho Gwangsim Minsok Wangsundae
8. Cheek to Cheek
9. Thal Bin
10. Biscuiterie française BRILLANT

### B Geumjeong-gu

1. Gupo Chongksu
2. Maparam Haemuljijim Haemultang Guseo Main Branch
3. Momos Coffee
4. Phomantico PNU Branch
5. Lee Heung-yong Bakery PNU Branch
6. Tonshou PNU Branch

### C Gijang-gun

1. Gohyangyeonhwa
2. Daeseong Galchi Jjigaegul
3. Mujinjang Hoetjip Gijang Branch
4. Olbareut Main Branch
5. Ilmi Agujjim
6. Chiramssage
7. Tambok

### J Saha-gu

1. Daetimulkong
2. Yeongjin Dwaegi Gukbap Main Branch
3. Ha Gi-yeon Jinju Naengmyeon

### G Busanjin-gu

1. Gayapocha Seonjigukbap Main Branch
2. Dubeonjae Neulhaerang
3. RAN A HAN
4. BAOHAUS
5. Werk Roasters
6. Blue Haven
7. Samseong Milmyeon
8. Sosuln
9. Sonnae hyangmi
10. Yasamaru Nimiku
11. Yeonhwa bakery
12. Wonjo Halmajip
13. Osteria Aboo
14. Jeez
15. Cor pasta bar
16. Hytte roastery Jeonpo Branch

Busan is good!  
for Food



### K Seo-gu

1. Mongsil Jongga Dwaejigukbap
2. Sinchang Gukbap
3. Yennal Omakjip
4. Wonjo 18beon Wandang
5. Pyeonulbang

### O Jung-gu

1. 1969 Buwondong Kalgusku Busan Main Branch
2. Mackerel Research Institute Main Branch
3. bubu coffee
4. DONGSAMJUNG
5. Donghwabanjeom
6. Mulkong Sikdang
7. Bonchamchi
8. Bugwang Dwaejigukbap
9. Busan Myeongmul Hoetjip
10. Samsong Chobap
11. Seokgisidae
12. Yeongyeongjae
13. Wonsanmyeonok 1953
14. Wonjo Badajip
15. Yuwon
16. Lee Jae-mo Pizza

### E Dong-gu

1. Halmee Gukbap
2. 88 Dwaejigalbi
3. Miryang Galbi
4. Baeksan Kitchen
5. Beomil Bindaetteok
6. Sinbarwon
7. Choryang Ondang
8. Hongseongbang

### N Yeongdo-gu

1. Donald Tteokbokki
2. Buheung Sikdang
3. Jaegi Dwaejigukbap
4. Jeju Bokguk
5. P. Ark Cafe & Bakery

### M Yeonje-gu

1. Godeungeodajji Yeonsan Main Branch
2. Gukje Milmyeon Main Branch
3. DELI BONG
4. DESSERT CINEMA
5. Bonheur Pâtisserie

### P Haeundae-gu

1. Gamasot
2. Geodae Galbi
3. Geumsubokguk
4. Myeonokhyangcheon
5. Nagahama Mangetsu
6. DALTHAI
7. Dongbaekseom Hoetjip
8. LAB XXIV by Kumda
9. Le DORER
10. Mori
11. Monnani Sikdang Haeundae Branch
12. Budamyeonok
13. bibibidang
14. Seonchang Hoetjip
15. Sogonggan
16. SHOJIN
17. Sooble
18. Chef Lee
19. Sushi sian
20. Yelje
21. Woobong Shabu
22. Yukhwamok
23. Zen Sushi
24. JYUGA
25. Choplsal Dwaejigui
26. Kuziramen
27. Palate
28. HAREMA
29. Haeundae RibBarbecue Restaurant

### L Suyeong-gu

1. 611WoodFire
2. GOGIHYUNG
3. Go-ok
4. Gwangalli Eonyang Bulgogi Busanip
5. Namcheonmeonga
6. DAIDOKORO
7. Dakbaljizon
8. Daily Lucky
9. Donggyeongbapsang
10. Ramsey
11. 100.1.pyeongaeng
12. Outro by Vito
13. Afekt
14. Yakitori BAEKTAN
15. Yakitori HAEGONG
16. Wooripocha
17. Wootopia
18. EUTTEUM Iroribata
19. Jamae Gukbap
20. Zerobase
21. Goldfinch by joyful joyful
22. Cheongsan 1954

### D Nam-gu

1. Gwangmyeongjip
2. Kim Yu-sun Daegu Ppoljim
3. Baekgaebaekban
4. Busan Yakkong Milmyeon
5. Ssangdungi Dwaejigukbap Main Store
6. Alcheon Sundae Gopchang Jeongol Jeonmunjeom
7. Chwonbokguk
8. Taehwa Banjeom
9. Hapcheon Gukbapjip

TASTE  
OF  
BUSAN

## 강서구 Gangseo-gu

36-43

- |                                       |    |                          |    |
|---------------------------------------|----|--------------------------|----|
| 1 만호갈미샤브샤브<br>Manho Galmi Shabu-shabu | 40 | 3 토북베이커리<br>TOBUK BAKERY | 42 |
| 2 방코<br>BANCO                         | 41 |                          |    |

## 금정구 Geumjeong-gu

44-53

- |  |    |                                     |    |
|--|----|-------------------------------------|----|
| 1 구포춘국수<br>Gupo Chonguksu  | 48 | 4 부산대 포맨티코<br>Phomantico PNU Branch | 51 |
| 2 마파람 해물찜 해물탕<br>구서본점<br>Maparam Haemuljjim<br>Haemultang<br>Guseo Main Branch | 49 | 5 이흥용과자점 부산대점<br>PNU Branch         | 52 |
| 3 모모스커피<br>Momos Coffee  | 50 | 6 톤쇼우 부산대점<br>Tonshou PNU Branch    | 53 |

### Interview 1

### 봉식당 Bong Sikdang

54

## 기장군 Gijang-gun

56-67

- |   |    |                         |    |
|---|----|-------------------------|----|
| 1 고향연화<br>Gohyangyeonhwa                          | 60 | 5 일미아구점<br>Ilmi Agujjim | 64 |
| 2 대성갈치찌개구이<br>Daeseong Galchi Jjigaegui           | 61 | 6 칠암사계<br>Chiramsagye   | 65 |
| 3 무진장회집 기장점<br>Mujinjang Hoetjip<br>Gijang Branch | 62 | 7 탐복<br>Tambok          | 66 |
| 4 올바릇 본점<br>Olbareut Main Branch                  | 63 |                         |    |

## 남구 Nam-gu

68-81

- |   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| 1 광명집<br>Gwangmyeongjip                               | 72 | 6 알천순대곱창전골 전문점<br>Alcheon Sundae Gopchang<br>Jeongol Jeonmunjeom | 77 |
| 2 김유순대구불짐<br>Kim Yu-sun Daegu Ppoljjim                | 73 | 7 초원복국<br>Chowonbokguk   | 78 |
| 3 백가백반<br>Baekgabaeakban                              | 74 | 8 태화반점<br>Taehwa Banjeom   | 79 |
| 4 부산약콩밀면<br>Busan Yakkong Milmyeon                    | 75 | 9 합천국밥집<br>Hapcheon Gukbapjip                                    | 80 |
| 5 쌍둥이돼지국밥 본점<br>Ssangdungi Dwaejigukbap<br>Main Store | 76 |  |    |

## 동구 Dong-gu

82-93

- |                                |    |                               |    |
|--------------------------------|----|-------------------------------|----|
| 1 60년 전통 할매국밥<br>Halmae Gukbap | 86 | 5 범일빈대떡<br>Beomil Bindaetteok | 90 |
| 2 88돼지갈비<br>88 Dwaejigalbi     | 87 | 6 신발원<br>Sinbarwon            | 91 |
| 3 밀양갈비<br>Miryang Galbi        | 88 | 7 초랑온당<br>Choryang Ondang     | 92 |
| 4 백산키친<br>Baeksan Kitchen      | 89 | 8 홍성방<br>Hongseongbang        | 93 |

## 동래구 Dongnae-gu

94-107

- |   |     |  |     |
|---|-----|--|-----|
| 1 동래할매파전<br>Dongnae Halmae Pajeon                       | 98  | 6 원조꼬리곰집<br>Wonjo Kkorigomjip                    | 103 |
| 2 미미루<br>Mimiru   | 99  | 7 조광심민속왕순대<br>Cho Gwangsim<br>Minsok Wangsundae  | 104 |
| 3 배종관동래삼계탕<br>Bae Jong-gwan<br>Dongnae Samgyetang       | 100 | 8 칙투칙<br>Cheek to Cheek                          | 105 |
| 4 봉식당<br>Bong Sikdang                                   | 101 | 9 타이빈<br>Thai Bin                                | 106 |
| 5 신가네 호떡 김밥 떡볶이<br>Singane Hotteok<br>Gimbap Tteokbokki | 102 | 10 프랑스 과자점 브리앙<br>Biscuiterie française BRILLANT | 107 |



## 부산진구 Busanjin-gu

108-127

- |   |  |     |    |  |     |
|---|--|-----|----|--|-----|
| 1 | 가야포차선지국밥 본점<br>Gayapocha Seonjigukbap<br>Main Branch | 112 | 9  | 손내향미<br>Sonnae hyangmi                     | 120 |
| 2 | 두번째 놀해랑<br>Dubeonjjae Neulhaerang                    | 113 | 10 | 야스마루 닌니쿠<br>Yasumaru Ninniku               | 121 |
| 3 | 란아한<br>RAN A HAN                                     | 114 | 11 | 연화제과<br>Yeonhwa bakery                     | 122 |
| 4 | 바오하우스<br>BAOHAUS                                     | 115 | 12 | 원조할매집<br>Wonjo Halmaejip                   | 123 |
| 5 | 베르크로스터스<br>Werk Roasters                             | 116 | 13 | 음주양식당 오스테리아 어부<br>Osteria Aboo             | 124 |
| 6 | 롯데호텔 부산 블루헤이븐<br>Blue Haven                          | 117 | 14 | 지즈<br>Jeez                                 | 125 |
| 7 | 삼성밀면<br>Samseong Milmyeon                            | 118 | 15 | 코르 파스타 바<br>Cor pasta bar                  | 126 |
| 8 | 소수인<br>SosuIn  | 119 | 16 | 히떼로스터리 전포점<br>Hytte roastery Jeonpo Branch | 127 |

## 북구 Buk-gu

128-133

- |   |                            |     |   |                       |     |
|---|----------------------------|-----|---|-----------------------|-----|
| 1 | 금용 만두<br>Geumyong Dumpling | 132 | 2 | 순사이쿠보<br>Shunsai Kubo | 133 |
|---|----------------------------|-----|---|-----------------------|-----|

### Interview 2

소공간 Sogonggan 134

## 사상구 Sasang-gu

136-143

- |   |   |     |   |   |     |
|---|---|-----|---|---|-----|
| 1 | 곰보식당<br>Gombo Sikdang                   | 140 | 3 | 할매재첩국<br>Halmae Jaecheopguk             | 142 |
| 2 | 삼락하동재첩국<br>Samnak Hadong<br>Jaecheopguk | 141 | 4 | 해물왕창칼국수<br>Haemul Wangchang<br>Kalguksu | 143 |

## 사하구 Saha-gu

144-151

- |   |   |     |   |  |     |
|---|---|-----|---|--|-----|
| 1 | 대티물공<br>Daetimulkkong                               | 148 | 3 | 하기연진주냉면<br>Ha Gi-yeon Jinju Naengmyeon | 150 |
| 2 | 영진돼지국밥 본점<br>Yeongjin Dwaeeji Gukbap<br>Main Branch | 149 |   |  |     |

## 서구 Seo-gu

152-161

- |   |  |     |   |                                   |     |
|---|--|-----|---|-----------------------------------|-----|
| 1 | 몽실종가돼지국밥<br>Mongsil Jongga<br>Dwaejigukbap | 156 | 4 | 원조 18번 완당<br>Wonjo 18beon Wandang | 159 |
| 2 | 신창국밥<br>Sinchang Gukbap                    | 157 | 5 | 편의방<br>Pyeonuibang                | 160 |
| 3 | 옛날오막집<br>Yennal Omakjip                    | 158 |   |                                   |     |

## 수영구 Suyeong-gu

162-187

- |    |   |     |    |                                      |     |
|----|---|-----|----|--------------------------------------|-----|
| 1  | 611WoodFire<br>611WoodFire                            | 166 | 12 | 아웃트로 바이 비토<br>Outro by Vito          | 177 |
| 2  | 고기형<br>GOGIHYUNG                                      | 167 | 13 | 아펙트<br>Afekt                         | 178 |
| 3  | 고옥<br>Go-ok   | 168 | 14 | 야키토리 백탄<br>Yakitori BAEKTAN          | 179 |
| 4  | 광안리 연양불고기부산집<br>Gwangalli Eonyang<br>Bulgogi Busanjip | 169 | 15 | 야키토리 해공<br>Yakitori HAEGONG          | 180 |
| 5  | 남천면가<br>Namcheonmeonga                                | 170 | 16 | 우리포차<br>Wooripocha                   | 181 |
| 6  | 다이드코로<br>DAIDOKORO                                    | 171 | 17 | 우토피아<br>Wootopia                     | 182 |
| 7  | 닭발의지존<br>Dakbaljizon                                  | 172 | 18 | 으뜸이로리바타<br>EUTTEUM Iroribata         | 183 |
| 8  | 데일리럭키<br>Daily Lucky                                  | 173 | 19 | 자매국밥<br>Jamae Gukbap                 | 184 |
| 9  | 동경밥상<br>Donggyeong bapsang                            | 174 | 20 | 제로베이스<br>Zerobase                    | 185 |
| 10 | 램지<br>Ramsey  | 175 | 21 | 조이풀조이풀<br>Goldfinch by joyful joyful | 186 |
| 11 | 백일평냉<br>100.1.pyeongnaeng                             | 176 | 22 | 청산1954<br>Cheongsan1954              | 187 |

## 연제구

Yeonje-gu

188-197

- |   |   |     |   |                              |     |
|---|---|-----|---|------------------------------|-----|
| 1 | 고등어다찌 연산본점<br>Godeungeodajji<br>Yeonsan Main Branch | 192 | 4 | 디저트시네마<br>DESSERT CINEMA     | 195 |
| 2 | 국제밀면본점<br>Gukje Milmyeon Main Branch                | 193 | 5 | 보느파티스리<br>Bonheur Pâtisserie | 196 |
| 3 | 델리봉<br>DELI BONG                                    | 194 |   |                              |     |

## 영도구

Yeongdo-gu

198-207

- |   |                               |     |   |                                       |     |
|---|-------------------------------|-----|---|---------------------------------------|-----|
| 1 | 도날드즉석떡볶이<br>Donald Tteokbokki | 202 | 4 | 제주복국<br>Jeju Bokguk                   | 205 |
| 2 | 부흥식당<br>Buheung Sikdang       | 203 | 5 | 피아크 카페 & 베이커리<br>P. Ark Cafe & Bakery | 206 |
| 3 | 재기돼지국밥<br>Jaegi Dwaejigukbap  | 204 |   |                                       |     |

## 중구

Jung-gu

208-227

- |   |   |     |    |                                   |     |
|---|---|-----|----|-----------------------------------|-----|
| 1 | 1969부원동칼국수 부산본점<br>1969 Buwondong Kalguksu<br>Busan Main Branch | 212 | 9  | 부산명물횃집<br>Busan Myeongmul Hoetjip | 220 |
| 2 | 고등어연구소 본점<br>Mackerel Research<br>Institute Main Branch         | 213 | 10 | 삼송초밥<br>Samsong Chobap            | 221 |
| 3 | 그리다부부<br>bubu coffee  | 214 | 11 | 석기시대<br>Seokgisidae               | 222 |
| 4 | 동삼정<br>DONGSAMJUNG  | 215 | 12 | 연경재<br>Yeongyeongjae              | 223 |
| 5 | 동화반점<br>Donghwabanjeom  | 216 | 13 | 원산면옥 1953<br>Wonsanmyeonok 1953   | 224 |
| 6 | 물꽁식당<br>Mulkkong Sikdang  | 217 | 14 | 원조 바다집<br>Wonjo Badajip           | 225 |
| 7 | 본참치<br>Bonchamchi   | 218 | 15 | 유원<br>Yuwon                       | 226 |
| 8 | 부광돼지국밥<br>Bugwang Dwaejigukbap                                  | 219 | 16 | 이재모피자<br>Lee Jae-mo Pizza         | 227 |

Interview 3

젠스시 Zen Sushi

228

## 해운대구

Haeundae-gu

230-263

- |    |   |     |    |   |     |
|----|---|-----|----|---|-----|
| 1  | 30년전통가마솥석쇠돼지갈비<br>Gamasot                     | 234 | 16 | 쇼진<br>SHOJIN                                    | 249 |
| 2  | 거대갈비<br>Geodae Galbi                          | 235 | 17 | 수블<br>Sooble                                    | 250 |
| 3  | 금수복국<br>Geumsubokguk                          | 236 | 18 | 쉐프리<br>Chef Lee                                 | 251 |
| 4  | 김정영분식 면옥향천<br>Myeonok hyangcheon              | 237 | 19 | 스시시안<br>Sushi sian                              | 252 |
| 5  | 나가하마 만게츠<br>Nagahama Mangetsu                 | 238 | 20 | 예이제<br>Yeije                                    | 253 |
| 6  | 달타이<br>DALTHAI                                | 239 | 21 | 우봉샤브<br>Woobong Shabu                           | 254 |
| 7  | 동백섬횃집<br>Dongbaekseom Hoetjip                 | 240 | 22 | 육화목<br>Yukhwamok                                | 255 |
| 8  | 랩24 바이 쿠무다<br>LAB XXIV by Kumuda              | 241 | 23 | 젠스시<br>Zen Sushi                                | 256 |
| 9  | 르도헤<br>Le DORER                               | 242 | 24 | 쥬가<br>JYUGA                                     | 257 |
| 10 | 모리<br>Mori                                    | 243 | 25 | 초필살돼지구이<br>Chopisals Dwaejigui                  | 258 |
| 11 | 못난이식당 해운대점<br>Monnani Sikdang Haeundae Branch | 244 | 26 | 쿠지라멘<br>Kuziramen                               | 259 |
| 12 | 부다면옥<br>Budamyeonok                           | 245 | 27 | 팔레트<br>Palate                                   | 260 |
| 13 | 비비비당<br>bibibidang                            | 246 | 28 | 하레마<br>HAREMA                                   | 261 |
| 14 | 선창횃집<br>Seonchang Hoetjip                     | 247 | 29 | 해운대암소갈비집<br>Haeundae Rib Barbecue<br>Restaurant | 262 |
| 15 | 소공간<br>Sogonggan                              | 248 |    |   |     |

Interview 4

아웃트로 바이 비토 Outro by Vito

264

## 미식테마거리

Gourmet  
theme street

266-283

- |   |     |
|---|-----|
| 부산의 먹자골목<br>Food Streets of Busan                     | 266 |
| 부산향토음식 13선<br>Top 13 Local Traditional Foods in Busan | 274 |

# A

# 강서구 Gangseo-gu



## 강서구 Gangseo-gu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasanggu

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

영도구 Yeongdogu

중구 Junggu

해운대구 Haeundaegu

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 만호갈미샤브샤브<br>Manho Galmi Shabu-shabu | 1 |
| 방코<br>BANCO                         | 2 |
| 토북베이커리<br>TOBUK BAKERY              | 3 |



부산의  
맛



## 강서구 Gangseo-gu





## 만호갈미샤브샤브

### Manho Galmi Shabu-shabu



샤브샤브, 수육, 구이 등 다양한 방식으로 갈미조개를 요리하는 갈미조개 전문 식당. 국물이 맛있기로 유명한 이곳은 갈미샤브샤브와 갈미수육이 대표메뉴이다.

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

☞ 갈미샤브샤브 ₩50,000-80,000  
갈미조개삼겹살 ₩50,000-80,000

☞ 강서구 르노삼성대로 602

☞ 051-271-4389

☞ 11:00-15:30 / 17:00-21:30  
2,4주 월요일 휴무

☞ Hen Clam Shabu Shabu ₩50,000-80,000  
Hen Clam Samgyeopsal ₩50,000-80,000

☞ 602 Renault Samsung-daero, Gangseo-gu

☞ 051-271-4389

☞ 11:00-15:30 / 17:00-21:30  
Closed on second and fourth Mondays



## 방코

### BANCO



특이한 외관의 이 건물은 화덕에 구운 피자와 파스타를 만드는 곳이다. 신선한 재료와 새로운 조리법을 사용하여 풍부하고 담백한 맛을 내는 것이 특징이다. 트러플로 향을 낸 피자와 블루치즈를 사용한 피자가 대표메뉴이다.

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

☞ 풍기 트러플 피자 ₩22,000  
무화과 블루치즈 피자 ₩20,000

☞ 강서구 새진목길 51

☞ 051-271-2068

☞ 11:30-14:30 / 17:00-20:30  
연중무휴

☞ Fungi Truffle Pizza ₩22,000  
Fig and Blue Cheese Pizza ₩20,000

☞ 51 Saejinmok-gil, Gangseo-gu

☞ 051-271-2068

☞ 11:30-14:30 / 17:00-20:30  
Open every day

## 토북베이커리 TOBUK BAKERY

3



넓은 한옥 인테리어의 카페로 대한민국 제과제빵 명장 '김덕규 베이커리'를 함께 즐길 수 있다. 한옥과 어우러진 마당을 바라보며 사계절을 아름답게 바라볼 수 있는 매력적인 장소다.

The cafe has a spacious hanok interior and serves Korean pastry master Kim Deok-gyu's baked goods. It's a charming spot where you can look out over the courtyard that blends in with the hanok and enjoy the beauty of the four seasons.

☞ 시그니처 토끼거북이 커피(브루잉 아메리카노) ₩5,000  
소금빵 2개 ₩4,000

📍 강서구 낙동남로 526-1 토북베이커리카페

☎ 0507-1371-0250

🕒 10:00-22:00  
설날 당일 휴무

☞ Signature Rabbit Turtle Coffee  
(Brewed Americano) ₩5,000  
Salt Bread ₩4,000/2

📍 Tobuk Bakery Cafe 526-1 Nakdongnam-ro,  
Gangseo-gu

☎ 0507-1371-0250

🕒 10:00-22:00  
Closed on Lunar New Year(1 day)







# 금정구 Geum jeong-gu



강서구 Gangseogu  
**금정구 Geumjeonggu**

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasanggu

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

영도구 Yeongdogu

중구 Junggu

해운대구 Haeundaegu



|  |   |
|--|---|
| 구포춘국수<br>Gupo Chonguksu  | 1 |
| 마파람 해물찜 해물탕<br>구서본점<br>Maparam Haemuljjim<br>Haemultang<br>Guseo Main Branch | 2 |
| 모모스커피<br>Momos Coffee  | 3 |

|  |   |
|--|---|
| 부산대 포맨티코<br>Phomantico PNU Branch                  | 4 |
| 이흥용과자점 부산대점<br>Lee Heung-yong Bakery<br>PNU Branch | 5 |
| 톤소우 부산대점<br>Tonshou PNU Branch                     | 6 |



## 금정구 Geumjeong-gu



## 구포춘국수 Gupo Chonguksu

1



메뉴는 오직 국수 한 가지 남해안 최고급멸치 4~5종을 섞어 12시간 이상 끓인 육수를 사용 하는 이곳은, 2대에 걸쳐 30여 년을 운영 중인 유명한 국수전문점으로 누구에게든 추천할 수 있는 곳이다.

The menu features only one noodle dish, using broth simmered for more than 12 hours with four or five of the South Coast's finest anchovies. This renowned noodle shop has been in business for more than 30 years, spanning two generations, and can be recommended to anyone.

국수 ₩6,000 / 7,000 / 8,000

금정구 금섬로 490

051-515-1751

10:30-15:00  
월요일 휴무

Noodles ₩6,000 / 7,000 / 8,000

490, Geumsaem-ro, Geumjeong-gu

051-515-1751

10:30-15:00  
Closed on Mondays



## 마파람 해물찜 해물탕 구서본점

Maparam Haemuljijim Haemultang Guseo Main Branch

2



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

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

해물찜 ₩60,000-90,000  
해물탕 ₩60,000-90,000

금정구 금강로 418 2층

051-557-5577

11:00-15:00 / 17:00-22:30  
2, 4주 월요일 휴무

Steamed seafood ₩60,000-90,000  
Seafood soup ₩60,000-90,000

2F, 418, Geumgang-ro, Geumjeong-gu

051-557-5577

11:00-15:00 / 17:00-22:30  
Closed on second and fourth Mondays



## 모모스커피 Momos Coffee

3



2019 월드 바리스타 챔피언십(WBC) 우승자가 있는 이곳은 카페의 도시 부산에서도 가장 유명한 카페 중 하나인 모모스커피. 고급 원두를 직접 로스팅하여 커피를 준비하며, 커피에 대한 애정이 가득한 공간이다.

The winner of the 2019 World Barista Championship (WBC) is from this cafe, Momos Coffee, one of the most famous cafes in Busan, the city of cafes. It is a space full of love for coffee, offering high-quality beans that they roast themselves.

📖 오늘의 핸드드립 ₩6,500  
아메리카노 쇼콜라 ₩6,000

📍 금정구 오시계로 20

☎ 051-512-7034

🕒 08:00-18:00  
명절, 근로자의 날 휴무

📖 Today's drip coffee ₩6,500  
Americano chocolat ₩6,000

📍 20, Osige-ro, Geumjeong-gu

☎ 051-512-7034

🕒 08:00-18:00  
Closed on holidays and Labor Day



## 부산대 포만리코 Phomantico PNU Branch

4



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

To make proper broth, this restaurant boils beef leg bones for over 24 hours and carefully prepares the ingredients every morning. No matter which cuisine it is, dedication is what makes great food. It's highly recommended to people who have been unfamiliar with Vietnamese food.

📖 A set(2인) ₩29,000  
B set(2인) ₩37,000

📍 금정구 장전로 12번길 16

☎ 051-583-2682

🕒 11:00-15:00 / 16:30-21:00  
수요일 휴무

📖 A set(2 persons) ₩29,000  
B set(2 persons) ₩37,000

📍 16, Jangjeon-ro 12beon-gil, Geumjeong-gu

☎ 051-583-2682

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





## 이흥용과자점 부산대점

### Lee Heung-yong Bakery PNU Branch



5



너무나도 유명한 대한민국 제과명장의 베이커리로 4년간 간수 뺀 신안천일염, 제철 우리 농산물 등 좋은 재료를 사용한 100여종의 빵과 디저트를 매일 직접 구워 제공하고 있다.

Owned by one of the most famous Korean confectionery masters, it uses quality ingredients such as sun-dried salt from Sinan that removed salt water for four years and seasonal domestic produce. Over 100 kinds of bread and desserts are prepared and served every day.

☞ 소금빵(2) ₩3,800  
명장전병 ₩13,000 / 23,000

📍 금정구 부산대학로 63번길 30

☎ 051-711-4454

🕒 08:30-21:00  
명절 휴무

☞ Salt bread(2) ₩3,800  
Myeongjang jeonbyeong ₩13,000 / 23,000

📍 30, Busandaehak-ro 63beon-gil, Geumjeong-gu

☎ 051-711-4454

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



## 톤쇼우 부산대점

### Tonshou PNU Branch



6



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

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

☞ 버크셔K 특 로스카츠 ₩16,500  
히레카츠 ₩11,500

📍 금정구 금강로 247-10

☎ 010-5685-5482

🕒 11:00-21:00  
명절 휴무

☞ Berkshire K Special Roast Katsu ₩16,500  
Hirekatsu ₩11,500

📍 247-10, Geumgang-ro, Geumjeong-gu

☎ 010-5685-5482

🕒 11:00-21:00  
Closed on public holidays

# Interview

## 요리명가의 탄생

The birth of a culinary master

셰프

주미

Chef

Ju Mi

셰프

이봉천

Chef

Lee Bong-cheon

파티시에

이지아

Pâtissier

Lee Ji-a

봉식당

Bong Sikdang



Q. 봉식당은 친근한 이름과 함께 수준높은 코스로 유명하다. 봉식당의 시작이 궁금하다.

주미 원래 음식하는 것을 즐겼고, 아들은 요리를 좋아했다. 2004년부터 보쌈집을 운영해왔는데 프랑스에서 공부하고 스페인, 미국, 일본 등에서 경력을 쌓은 아들이 합류해서 레시피를 개발했다. 그렇게 봉식당이 시작됐다.

Q. Bong Sikdang is famous for its familiar name and high-quality courses. I'm curious about your beginning.

Ju Mi I enjoyed cooking, and my son also loved to cook. I had been running a bossam restaurant since 2004, and my son, who studied in France and gained experience in Spain, the United States, and Japan, joined me and developed the recipe. That's how Bong Sikdang started.

Q. 가족이 모두 요리사다. 요리사가문인 봉식당이 지향하는 모습은 무엇인가?

이봉천 봉식당은 대중성을 추구하는 곳이다. 연세가 있으신분들도 단골로 오시는 분들이 많은데 마무리로 나오는 어머니의 보쌈소쿠리한상이 큰 만족감을 준다. 1층의 과자점 브리앙은 또 다르다. 이곳은 철저하게 수준 높은 디저트를 선보이는 곳이다. 하지만 결국 추구하는 것은 하나다. 손님들이 만족하고 기뻐하는 모습을 보는 것이다.

Q. All of your family members are cooks. What does Bong Sikdang, a restaurant run by a family of chefs, aim to be?

Lee Bong-cheon Bong Sikdang is a place that seeks to be popular. We have many regular elderly customers, and Mother's final dish, a set of bossam in a basket, is very satisfying. The confectionery store on the first floor, Brillant, is something else. It is a place for serving exquisite desserts. But in the end, we pursue only one thing: seeing customers satisfied and happy

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

주미, 이봉천 좋은 재료로 올바른 방식과 좋은 타이밍에 대접하려는 기본을 잘 지켜야 한다. 뻔한 말같지만 사실 이게 가장 어려울 수도 있다.

이지아 유행에 치우치지 않고 좋은 음식을 만드는 식당을 인정하는 대중적인 문화가 조금 더 성숙되어야 한다고 생각한다. 결국 음식의 수준을 높이는 것은 고객이다.



Q. Busan is now called a city of gastronomy, and more visitors are coming here for the food. What should we do to maintain this reputation?

Ju Mi, Lee Bong-cheon We must keep the basics of serving food with good ingredients, made of the right methods, and at the right time. It may sound like a cliché, but this may be the most difficult.

Lee Ji-a I think we need a mature popular culture where we recognize restaurants that make good food without focusing too much on the trends. Ultimately, it is the customers who elevate the standard of food.

Q. 창업을 준비하는 젊은 요리인들에게 조언을 부탁하고 싶다.

많은 경험을 쌓아야 한다. 언뜻 진입장벽이 낮아 보이는 것은 착시다. 보고 듣는 것보다 더 많은 준비와 노력이 필요하다.

Q. What advice do you have for young chefs looking to start their own business?

You need to gain a lot of experience. At first glance, the barrier to entry may seem low, but that is a misconception. It requires more preparation and effort than just watching and listening.





# 기장군 Gijang-gun

강서구 Gangseogu

금정구 Geumjeonggu



**기장군 Gijanggun**

남구 Namgu

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasangu

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

영도구 Yeongdogu

중구 Junggu

해운대구 Haeundaegu

**2025 부산의맛**  
2025 Taste of Busan

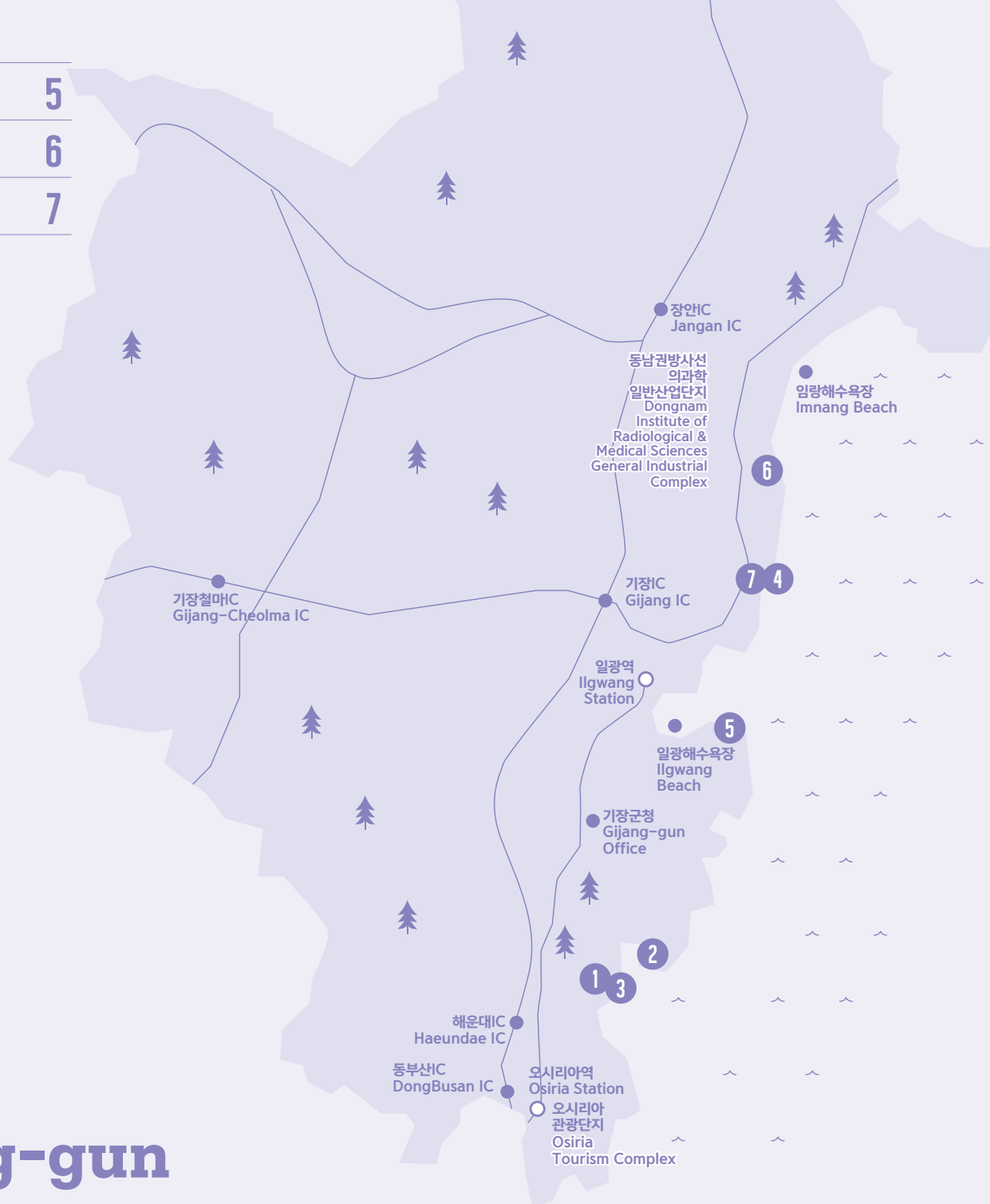


|  |   |
|--|---|
| 고향연화<br>Gohyangyeonhwa                       | 1 |
| 대성갈치찌개구이<br>Daeseong Galchi Jjigaegui        | 2 |
| 무진장횡집 기장점<br>Mujinjang Hoetjip Gijang Branch | 3 |
| 올바릇 본점<br>Olbareut Main Branch               | 4 |

|                       |   |
|-----------------------|---|
| 일미아구점<br>Ilmi Agujjim | 5 |
| 칠암사계<br>Chiramsagye   | 6 |
| 탐복<br>Tambok          | 7 |



# 기장군 Gijang-gun





## 고향연화 Gohyangyeonhwa

1



따뜻하고 밝은 분위기의 식당으로 휴양지에서나 볼 수 있을 것 같은 건물외관이 인상적이다. 국내산 특등급 돈육육으로 만든 돈까스와 당일 배송된 완도 전복으로 만든 전복리조또로 유명하다.

It's a warm and bright restaurant with an exterior that looks like something you'd find at a vacation spot. The restaurant is known for its pork cutlet made with premium domestic pork and abalone risotto made with abalones from Wando Island delivered the same day.

📖 B SET ₩51,000  
C SET ₩50,000

📍 기장군 기장읍 연화길 33-8

☎ 051-724-9005

🕒 11:30-20:30  
수요일 휴무

📖 B SET ₩51,000  
C SET ₩50,000

📍 33-8, Yeonhwa-gil, Gijang-eup, Gijang-gun

☎ 051-724-9005

🕒 11:30-20:30  
Closed on Wednesdays



## 대성갈치찌개구이 Daeseong Galchi Jjigaegui

2



갈치찌개와 구이, 멸치회와 찌개가 맛있는 대변항 인근 식당으로 로컬 단골고객이 많은 식당. 신선한 생멸치와 제주산 생갈치를 사용하여 볼륨감 있고 부드러운 맛이 특징이다.

A Daebyeon Port restaurant with many local regulars that serves stewed and grilled galchi (cutlassfish), anchovy sliced raw fish, and jjigae (stew). The dishes are made of fresh raw anchovies and raw cutlass fish from Jeju Island, with chunky volume and tender flavor.

📖 갈치찌개 1인분 ₩43,000  
갈치구이 1인분 ₩43,000

📍 기장군 기장읍 대변2길 9

☎ 051-721-2289

🕒 11:00-20:30  
연중무휴

📖 Galchi Jjigae(cutlassfish stew) for 1 ₩43,000  
Galchi Gui(grilled cutlassfish) for 1 ₩43,000

📍 9, Daebyeon 2-gil, Gijang-eup, Gijang-gun

☎ 051-721-2289

🕒 11:00-20:30  
Open every day



## 무진장횃집 기장점

### Mujinjang Hoetjip Gijang Branch



3



365일 직접 봉장어의 상태를 체크하여 제공하고, 손질부터 조리까지 주방장이 책임지는 봉장어전 문점. 비법인 초장부터 김치까지 손님상에 올라가는 모든 것을 직접 만들어 사용한다.

At this conger eel restaurant, the chef carefully checks the condition of the eel 365 days a year and takes charge of cleaning and cooking. It makes everything on the menu, from the secret sauce to the kimchi.

📖 봉장어 한접시(2인분) ₩60,000  
돌돔 한접시(2인분) 시가

📍 기장군 기장읍 연화1길 137

☎ 051-721-2956

🕒 11:00-21:00  
연중무휴

📖 Conger eel platter(2 servings) ₩60,000  
Rock bream platter(2 servings) (market price)

📍 137, Yeonhwa 1-gil, Gijang-eup, Gijang-gun

☎ 051-721-2956

🕒 11:00-21:00  
Open every day



## 올바릇 본점

### Olbareut Main Branch



4



하루 1,000여명이 방문한다고 하는 인기 높은 식당. 국내산 재료만을 사용한 특제소스로 만든 꼬막비빔밥, 육전 등을 이색적인 플레이팅으로 담아낸다. 방문 시 웨이팅은 필수.



Olbareut is a popular restaurant with more than 1,000 visitors per day. It offers kkomak bibimbap with special sauce, yukjeon, and other dishes using only domestic ingredients that are served in a unique style. Expect a queue when you are there.

📖 꼬막대판 ₩38,000  
꼬막육전대판 ₩37,000

📍 기장군 일광읍 문오성길61

☎ 070-8845-7277

🕒 11:00-16:00 / 17:00-20:00  
명절, 노동절 휴무

📖 Kkomak platter ₩38,000  
Kkomak and yukjeon platter ₩37,000

📍 61, Munoseong-gil, Ilgwang-eup, Gijang-gun

☎ 070-8845-7277

🕒 11:00-16:00 / 17:00-20:00  
Closed on holidays and Labor Day





## 일미아구찜 Ilmi Agujjim

5



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

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

📖 아귀찜 ₩40,000-60,000  
아귀수육 ₩60,000-80,000

📍 기장군 일광읍 학리등대로 102

☎ 051-724-3318

🕒 10:30-20:00  
화요일, 명절 휴무

📖 Agujjim(braised monkfish) ₩40,000-60,000  
Agu suyuk(steamed monkfish) ₩60,000-80,000

📍 102, Hangnideungdae-ro, Ilgwang-eup, Gijang-gun

☎ 051-724-3318

🕒 10:30-20:00  
Closed on Tuesdays and public holidays



## 칠암사계 Chiramsagye

6



넓은 매장이 좁게 느껴질 정도로 많은 인파가 몰리는 이곳은 기장의 바다를 바라보면서 다양한 빵과 음료를 즐길 수 있는 유명한 카페다. 모든 곳이 예쁘고, 모든 빵이 맛있는 곳으로, 소금빵과 칠암돌만주가 특히 유명하다.

This place attracts so many people that the huge hall feels small. At this famous cafe, customers can enjoy a variety of bread and drinks as they view the sea of Gijang. All the places are pretty, all the bread is delicious, and salt bread and Chiramdol Manju are especially famous.

📖 소금빵(2) ₩4,000  
칠암돌만주 ₩2,300

📍 기장군 일광읍 칠암1길 7-10

☎ 0507-1318-4900

🕒 10:00-21:00  
명절 휴무

📖 Salt bread(2) ₩4,000  
Chiramdol Manju ₩2,300

📍 7-10, Chiram 1-gil, Ilgwang-eup, Gijang-gun

☎ 0507-1318-4900

🕒 10:00-21:00  
Closed on public holidays



## 탐복 Tambok

7



예쁜 플레이팅에 담긴 국내산 전복요리, 시그니처인 전복 내장 소스 등 전복요리를 전문으로 한 캐주얼 한식을 선보이는 곳으로 오래된 가옥을 활용한 한국식+캐주얼 인테리어가 돋보인다.

This casual Korean restaurant specializes in abalone dishes, such as Korean abalone served on beautiful plates and the signature abalone guts sauce. The architecture features a blend of traditional Korean and casual interiors in an old Hanok building.

📖 탐복죽, 탐복밥 ₩17,000  
탐복구이 ₩38,000

📍 기장군 일광읍 문오성길 31

☎ 051-727-4213

🕒 10:30-16:00  
월, 화요일 휴무

📖 Tambok Porridge, Tambok Rice ₩17,000  
Tambok Gui(grilled abalone) ₩38,000

📍 31, Munoseong-gil, Ilgwang-eup, Gijang-gun

☎ 051-727-4213

🕒 10:30-16:00  
Closed on Mondays and Tuesdays







# D

# 남구 Nam-gu

강서구 Gangseogu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun



**남구 Namgu**

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasangu

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

영도구 Yeongdogu

중구 Junggu

해운대구 Haeundaegu



|  |   |
|--|---|
| 광명집<br>Gwangmyeongjip                            | 1 |
| 김유순대구뽕점<br>Kim Yu-sun Daegu Ppoljjim             | 2 |
| 백가백반<br>Baekgabaekban                            | 3 |
| 부산약콩밀면<br>Busan Yakkong Milmyeon                 | 4 |
| 쌍둥이돼지국밥 본점<br>Ssangdungi Dwaejigukbap Main Store | 5 |

|   |   |
|---|---|
| 알천순대곰창전골 전문점<br>Alcheon Sundae Gopchang Jeongol Jeonmunjeom | 6 |
| 초원복국<br>Chowonbokguk  | 7 |
| 태화반점<br>Taehwa Banjeom                                      | 8 |
| 합천국밥집<br>Hapcheon Gukbapjip                                 | 9 |



## 남구 Nam-gu





## 광명집

### Gwangmyeongjip



1



20년이 넘게 대를 이어 운영 중인 아귀찜/대구불뺨 전문점으로 신선하고 품질 좋은 재료들로 찜요리를 만들고 있다. 대구불뺨은 양파가 가득 올려진 독특한 조리법이 사용되며, 두 가지 찜 요리가 모두 인기 있다.

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

📖 아귀찜 ₩40,000-60,000  
대구찜 ₩40,000-60,000

📍 남구 신선로 458

☎ 051-621-4376

🕒 11:00-22:00  
월요일, 명절 휴무

📖 Agujjim(Braised Monkfish) ₩40,000-60,000  
Daeguujjim(Braised Codfish) ₩40,000-60,000

📍 458, Sinseon-ro, Nam-gu

☎ 051-621-4376

🕒 11:00-22:00  
Closed on Mondays and public holidays



## 김유순대구불뺨

### Kim Yu-sun Daegu Ppoljjim



2



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



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

📖 대구불뺨 ₩31,000 / 43,000 / 50,000

📍 남구 진남로 15

☎ 051-627-4319

🕒 11:30-21:00  
명절 휴무

📖 Braised codfish cheeks ₩31,000 / 43,000 / 50,000

📍 15, Jinnam-ro, Nam-gu

☎ 051-627-4319

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

## 백가백반 Baekgabaekban

3



한식을 기본으로 한 집밥스타일의 백반집으로 정갈한 상차림을 선보인다. 잘 구워진 생선구이가 인기있는 이곳은 모든 반찬을 직접 만들고 메인메뉴는 주문 후 바로 조리되어 나온다.

It is a Korean-style home-cooked meal restaurant that serves carefully arranged dishes. Grilled fish is popular here, where all the side dishes are made from scratch, and the main dishes are cooked immediately after the orders are placed.

생선구이정식 ₩10,900  
해물뚝배기 ₩12,000

남구 분포로 145, W스퀘어 상가동 2층 2097호

051-711-0211

10:30-15:30 / 16:30-21:00  
화요일 휴무

Grilled fish set menu ₩10,900  
Seafood ttukbaegi ₩12,000

No. 2097, 2F, W Square Shopping Building,  
145, Bunpo-ro, Nam-gu

051-711-0211

10:30-15:30 / 16:30-21:00  
Closed on Tuesdays



4

## 부산약콩밀면 Busan Yakkong Milmyeon



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

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

물밀면 ₩8,000  
물비빔밀면 ₩9,000

남구 동명로145번길 801층

051-611-1231

11:00-15:30 / 17:00-19:30  
월요일 휴무

Mul milmyeon ₩8,000  
Mulbibim milmyeon ₩9,000

1F, 80, Dongmyeong-ro 145beon-gil, Nam-gu

051-611-1231

11:00-15:30 / 17:00-19:30  
Closed on Mondays





## 쌍둥이돼지국밥 본점

### Ssangdungi Dwaejigukbap Main Store

5



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

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

- 돼지국밥 ₩9,000  
수육백반 ₩11,000
- 남구 유엔평화로 35-1
- 051-628-7021
- 09:00-22:00  
명절 휴무

- Pork Soup ₩9,000  
Steamed Pork Set ₩11,000
- 35-1, UN pyeonghwa-ro, Nam-gu
- 051-628-7021
- 09:00-22:00  
Closed on public holidays

## 알천순대곱창전골 전문점

### Alcheon Sundae Gopchang Jeongeol Jeonmunjeom

6



직접 공수한 재료들로 직접 만드는 순대와 직접 손질한 곱창 등 모든 과정이 정성스럽다. 진한 육수와 부드러운 맛으로 대학생부터 중장년층까지 다양하게 찾아오는 곳이다.

From the handmade sundae with ingredients sourced directly from the farm to the hand-cut gopchang, everything here is done with care. With the rich broth and mild flavor of the hot pot, the restaurant attracts a wide range of customers, from college students to the middle-aged.

- 순대곱창전골(1인분) - 2인 이상 주문 ₩15,000
- 남구 용소로 7번길 88
- 051-612-5952
- 11:00-15:00 / 16:00-21:20  
일요일 휴무

- Sundae Gopchang Hot Pot for 1 (minimum 2 servings) ₩15,000
- 88, Yongso-ro 7beon-gil, Nam-gu
- 051-612-5952
- 11:00-15:00 / 16:00-21:20  
Closed on Sundays



## 초원복국 Chowonbokguk



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

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

- 북국 ₩16,000  
복수육 ₩40,000
- 남구 황령대로 492번길 30
- 051-628-3935
- 09:00-15:00 / 17:00-21:00  
명절휴무

- Bokguk(pufferfish soup) ₩16,000  
Bok suyuk(steamed pufferfish meat) ₩40,000
- 30, Hwangnyeong-daero 492beon-gil, Nam-gu
- 051-628-3935
- 09:00-15:00 / 17:00-21:00  
Closed on public holidays

## 태화반점 Taehwa Banjeom



한국 중화요리와 일본 중화요리를 접목시킨 또 다른 스타일의 중화요리로 케첩소스를 베이스로 한 광동식 탕수육과 일본식 사천식 마파두부가 유명하다.

A different style of Chinese cuisine that combines Korean and Japanese styles of Chinese cuisine. It is known for the Cantonese hot and sour pork with ketchup sauce and Japanese-style Sichuan mapo tofu.

- 광동식탕수육 ₩22,000  
사천식 마파두부 ₩13,000
- 남구 분포로 115 힐탑플레이스 B동 109호
- 051-611-6799
- 17:00-24:00  
월요일 휴무

- Guangdong-style Sweet and Sour Pork ₩22,000  
Sichuan-style Mapo Tofu ₩13,000
- #109, Building B, Hilltop Top Place, 115, Bunpo-ro, Nam-gu
- 051-611-6799
- 17:00-24:00  
Closed on Mondays



9

## 합천국밥집

## Hapcheon Gukbapjip



부산의 돼지국밥을 이야기할 때 빠지지 않는 곳 중 한 곳으로 다른 유명 돼지국밥집과는 다르게 맑고 깔끔한 국물이 특징이다. 국산 돼지고기만 사용하는데, 큼직한 고기가 아낌없이 들어가 있다.

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

📖 돼지국밥 ₩12,000  
수육 ₩40,000 / 45,000

📍 남구 용호로 235

☎ 051-628-4898

🕒 09:30-14:00 / 14:30-20:00  
명절 휴무

📖 Dwaejigukbap(pork soup with rice) ₩12,000  
Steamed pork ₩40,000 / 45,000

📍 235, Yongho-ro, Nam-gu

☎ 051-628-4898

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







# 동구 Dong-gu



## 동구 Donggu

강서구 Gangseogu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasanggu

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

영도구 Yeongdogu

중구 Junggu

해운대구 Haeundaegu

|                              |   |
|------------------------------|---|
| 60년 전통 할매국밥<br>Halmae Gukbap | 1 |
| 88돼지갈비<br>88 Dwaejigalbi     | 2 |
| 밀양갈비<br>Miryang Galbi        | 3 |
| 백산키친<br>Baeksan Kitchen      | 4 |
| 범일빈대떡<br>Beomil Bindaetteok  | 5 |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 신발원<br>Sinbarwon        | 6 |
| 초량온당<br>Choryang Ondang | 7 |
| 홍성방<br>Hongseongbang    | 8 |



부산의  
맛



## 동구 Dong-gu



## 60년 전통 할매국밥 Halmae Gukbap

1



60년 전통의 돼지국밥 전문점으로 식사 시간에는 30분 이상을 기다려야 하는 유명한 식당이다. 대부분의 돼지국밥들과는 다른 맑은 국물이 특징이며, 대충 썬 것 같은 돼지 수육은 예상외로 부드러운 맛이다. 돼지국물과 고기가 따로 나오는 수육백반이 특히 인기 있다.

This is a restaurant specializing in pork soup with 60 years of tradition. It's so famous that you have to wait longer than 30 minutes during meal times. Unlike most other pork soup, their dwaejigukbap has clear broth, and the roughly sliced pork meat is incredibly tender. The steamed meat set, which serves the pork broth and meat separately, is especially popular.

- ☞ 따로 국밥 ₩7,000  
수육백반 ₩9,000
- 📍 동구 중앙대로533번길 4
- ☎ 051-646-6295
- 🕒 10:00-19:00  
일요일 휴무

- ☞ Ddaro gukbap ₩7,000  
Steamed meat set ₩9,000
- 📍 4, Jungang-daero 533beon-gil, Dong-gu
- ☎ 051-646-6295
- 🕒 10:00-19:00  
Closed on Sundays



## 88돼지갈비 88 Dwaejigalbi

2



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

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

- ☞ 양념돼지목살 ₩10,000
- 📍 동구 고관로 101-1
- ☎ 051-468-3065
- 🕒 12:00-22:30  
둘째주 일요일 휴무

- ☞ Marinated pork shoulder ₩10,000
- 📍 101-1, Gogwan-ro, Dong-gu
- ☎ 051-468-3065
- 🕒 12:00-22:30  
Closed on second Sundays





## 밀양갈비 Miryang Galbi



초량돼지갈비골목에서도 손꼽히는 식당으로 국내산 암돼지만 사용한다. 양념갈비와 생갈비가 모두 준비되어 있으며 제공되는 모든 음식은 가게에서 직접 만든다.

It is one of the best restaurants in Choryang Pork Ribs Alley and only uses domestic sows. Both seasoned and unseasoned ribs are available, and all the food served is made from scratch.

📖 돼지갈비 ₩11,000  
생갈비 ₩11,000

📍 동구 초량로 17-5

☎ 051-466-4546

🕒 11:30-21:30  
둘째주 화요일 휴무

📖 Pork ribs ₩11,000  
Unseasoned rib ₩11,000

📍 17-5, Choryang-ro, Dong-gu

☎ 051-466-4546

🕒 11:30-21:30  
Closed on second Tuesdays

## 백산키친 Baeksan Kitchen



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

📖 모듬숙성회 ₩60,000-120,000  
수비드 스테이크 ₩35,000

📍 동구 조방로14 동일타워 225호

☎ 051-635-8219

🕒 17:30-01:00  
일요일 휴무



This Japanese-style izakaya restaurant uses seasonal ingredients to create a variety of dishes such as sliced raw fish, grilled dishes, and soup. People come here for drinks but end up very full. The service is friendly and pleasant, and the food is carefully prepared by experienced chefs.

📖 Assorted aged sliced raw fish  
₩60,000-120,000  
Sous vide steak ₩35,000

📍 No. 225, Dongil Tower, 14, Jobang-ro, Dong-gu

☎ 051-635-8219

🕒 17:30-01:00  
Closed on Sundays



5

## 범일빈대떡 Beomil Bindaetteok



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

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

- 빈대떡 ₩10,000  
파전 ₩12,000
- 동구 중앙대로 519
- 051-646-0081
- 15:00-24:00  
1,3주 일요일 휴무

- Bindaeddeok ₩10,000  
Pajeon(green onion pancake) ₩12,000
- 519, Jungang-daero, Dong-gu
- 051-646-0081
- 15:00-24:00  
Closed on first and third Sundays



6

## 신발원 Sinbarwon



부산차이나타운의 양대 만두전문점 중 하나인 유명한 식당으로, 시간과 관계없이 길게 줄이 서있는 곳이다. 중국빵과 만두를 전문으로 하는 이곳의 만두는 두께감이 느껴지는 폭신한 만두피와 풍부한 육즙의 고기만두가 대표음식이다.

This famous restaurant is one of the two major dumpling shops in Busan Chinatown. You will find long lines of people regardless of the time. Specializing in Chinese bread and dumplings, this shop’s thick and fluffy dumplings, mainly the juicy meat dumplings, are popular.

- 고기만두 ₩4,500  
군만두 ₩5,300
- 동구 대영로243번길 62
- 051-467-0177
- 11:00-21:00  
화요일 휴무

- Meat Dumplings ₩4,500  
Grilled Dumplings ₩5,300
- 62, Daeyeong-ro 243beon-gil, Dong-gu
- 051-467-0177
- 11:00-21:00  
Closed on Tuesdays



## 초량온당 Choryang Ondang

7



오픈시간이면 원하는 빵을 사기위해 긴 줄이 생기는 유명 베이커리로 빵의 도시 부산에서도 보기 힘든 색다른 조합과 레시피의 다양한 빵들을 만날 수 있다. 특히 황 치즈를 사용한 빵들이 제일 인기 있다고 한다.

At this famous bakery, a long queue is formed to buy the bread around the opening hour. You can find a variety of combinations and recipes that are rare even in Busan, the city of bread. The most popular items are bread made with yellow cheese.

☞ 맘모스 ₩6,700-7,700  
크럼블 ₩5,700-6,500

📍 동구 초량중로 135, 1층

☎ 0507-1318-1271

🕒 12:00-19:00  
일, 월요일 휴무

☞ Mammoth ₩6,700-7,700  
Crumble ₩5,700-6,500

📍 1F, 135, Choryangjung-ro, Dong-gu

☎ 0507-1318-1271

🕒 12:00-19:00  
Closed on Sundays and Mondays

## 홍성방 Hongseongbang

8



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

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

☞ 물만두 ₩8,000 / 10,000  
오향장육 ₩30,000 / 40,000

📍 동구 중앙대로 179번길 16

☎ 051-467-5398

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:30  
명절 휴무

☞ Water Dumplings ₩8,000 / 10,000  
Ohyangjangyuk(Five-Spice Sliced Steamed Pork) ₩30,000 / 40,000

📍 16, Jungang-daero 179beon-gil, Dong-gu

☎ 051-467-5398

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





# 동래구 Dongnae-gu

강서구 Gangseogu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동구 Donggu



**동래구 Dongnaegu**

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasanggu

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

영도구 Yeongdogu

중구 Junggu

해운대구 Haeundaegu

|  |   |
|--|---|
| 동래할매파전<br>Dongnae Halmae Pajeon                    | 1 |
| 미미루<br>Mimiru                                      | 2 |
| 배종관동래삼계탕<br>Bae Jong-gwan Dongnae Samgyetang       | 3 |
| 봉식당<br>Bong Sikdang                                | 4 |
| 신가네 호떡 김밥 떡볶이<br>Singane Hotteok Gimbap Tteokbokki | 5 |

|   |    |
|---|----|
| 원조꼬리곰집<br>Wonjo Kkorigomjip                   | 6  |
| 조광심민속왕순대<br>Cho Gwangsim Minsok Wangsundae    | 7  |
| 치투치<br>Cheek to Cheek                         | 8  |
| 타이빈<br>Thai Bin                               | 9  |
| 프랑스 과자점 브리앙<br>Biscuiterie française BRILLANT | 10 |



## 동래구 Dongnae-gu



## 동래할매파전

## Dongnae Halmae Pajeon

1



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

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

동래할매파전 ₩28,000 / 40,000  
동래고동점 ₩30,000

동래구 명륜로 94번길 43-10

051-552-0792

11:30-15:00 / 17:00-21:30  
월요일 휴무

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

43-10, Myeongryun-ro 94beon-gil, Dongnae-gu

051-552-0792

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

## 미미루

## Mimiru

2



스타일리시한 중화요리로 인기 높은 이곳은 보통의 중식전문점에서 쉽게 만날 수 없는 다양한 중화요리를 만날 수 있다. 식사시간은 웨이팅이 필수인 곳이기도 하다.

Popular for its stylish Chinese cuisine, you'll find a wide variety of dishes that you won't find at your average Chinese restaurant. At meal-time, there is always a queue here.

짜장면 ₩7,000  
탕수육 ₩23,000

동래구 온천장로 91-1

051-555-6609

11:30-15:00 / 17:00-21:30  
명절 당일 휴무

Jjajangmyeon ₩7,000  
Sweet and Sour Pork ₩23,000

91-1, Oncheonjang-ro, Dongnae-gu

051-555-6609

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





## 배종관동래삼계탕

### Bae Jong-gwan Dongnae Samgyetang



3



파채가 듬뿍 올라간 것이 특징인 이곳의 삼계탕은, 30년 전통이 만들어낸 비법 사골육수를 사용하여 냄새 없이 담백한 맛을 자랑한다. 많은 사람들이 찾는 만큼 웨이팅이 필수인 곳이다.

This restaurant serves samgyetang with a heap of sliced green onions on top. It uses secret beef bone broth with a 30-year old tradition that boasts deeply nourishing flavors. Expect a long queue here as the place is very popular among the locals.

📖 동래삼계탕 ₩18,000  
궁중약계탕 ₩20,000

📍 동래구 동래로 116번길 39

☎ 051-555-2464

🕒 11:00-15:00 / 17:00-20:30  
월, 화요일 휴무

📖 Dongnae Samgyetang ₩18,000  
Gungjung Yakgyetang ₩20,000

📍 39, Dongnae-ro 116beon-gil, Dongnae-gu

☎ 051-555-2464

🕒 11:00-15:00 / 17:00-20:30  
Closed on Mondays and Tuesdays



## 봉식당

### Bong Sikdang



4



한식당을 운영했던 어머니와 프렌치셰프인 아들이 함께 운영하는 곳으로 계절재료를 살린 코스와 마무리인 보쌈한상이 특징인 곳. 각종 행사장소로도 많이 찾는 곳이다.



Run by a mother who formerly owned a Korean restaurant and a son who is a French chef, this restaurant features courses that utilize seasonal ingredients and a finishing meal of bossam hansang. It is also a popular venue for various events.

📖 S코스 ₩59,000  
A코스 ₩47,000

📍 동래구 온천장로 119번길 26

☎ 051-556-9911

🕒 12:00-15:00 / 17:00-22:00  
명절 전날, 당일 휴무

📖 S Course ₩59,000  
A Course ₩47,000

📍 26, Oncheonjang-ro 119beon-gil, Dongnae-gu

☎ 051-556-9911

🕒 12:00-15:00 / 17:00-22:00  
Closed on holidays and the day before



## 신가네 호떡 김밥 떡볶이 Singane Hotteok Gimbap Tteokbokki

5



동래시장에서 26여 년을 영업 중인 분식점으로 남녀노소, 내·외국인 구분 없이 많은 사람들이 찾는 곳이다. 우엉 등의 김밥재료는 국내산만 사용한다고 한다.

This 26-year bunsik joint in Dongnae Market is beloved by people of all ages, genders, and even foreign tourists. Ingredients in gimbap, including burdock, are all domestically sourced.

▶ 참쌀호떡 ₩1,000  
김밥 ₩3,000

▶ 동래구 충렬대로 249번길 61

▶ 051-552-2644

▶ 06:00-22:00  
두 번째, 네 번째 화요일 휴무

▶ Sweet rice Hotteok ₩1,000  
Gimbap ₩3,000

▶ 61, Chungryeol-daero 249beon-gil, Dongnae-gu

▶ 051-552-2644

▶ 06:00-22:00  
Closed on second and fourth Tuesdays



## 원조꼬리곰집 Wonjo Kkorigomjip

6



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

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

▶ 한우 꼬리수육 ₩90,000  
꼬리탕 ₩25,000

▶ 동래구 온천장로 52

▶ 051-552-1106

▶ 08:30-21:30  
월요일, 명절 휴무

▶ Steamed Hanwoo tail Slices ₩90,000  
Oxtail soup ₩25,000

▶ 52, Oncheonjang-ro, Dongnae-gu

▶ 051-552-1106

▶ 08:30-21:30  
Closed on Mondays and public holidays



## 조광심민속왕순대

### Cho Gwangsim Minsok Wangsundae



7



선지와 막창으로 만든 피순대는 냉동을 할 수 없어 즉석에서 수작업으로 만들고, 모든 메뉴는 국산 재료를 사용한다. 월요일 휴무에는 자비로 무료 급식을 운영하는 이곳은 유난히 단골들이 많은 따뜻한 식당이다.

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

📖 막창 피순대 ₩25,000 / 35,000  
술국 ₩12,000

📍 동래구 반송로 223

☎ 051-527-3927

🕒 04:00-21:00  
월요일 휴무

📖 Makchang pisundae ₩25,000 / 35,000  
Sulguk ₩12,000

📍 223, Bansong-ro, Dongnae-gu

☎ 051-527-3927

🕒 04:00-21:00  
Closed on Mondays



## 치루치

### Cheek to Cheek



8



영국에서 공부하고 활동한 파티시에 동생과 플로리스트 언니가 오픈한 공간이다. 좋은 재료로 계절의 맛을 담아 디저트를 준비하고 사랑하는 사람들과 꼭 함께하고 싶은 공간을 가꾸고 있다.

The space was opened by a pastry chef who studied and was active in the UK with her sister, a florist. It prepares desserts with the flavors of the season, using the best ingredients, and aims to create a place that people want to visit with their loved ones.

📖 헤이즐넛 뉴 오페라 ₩8,800  
스트로베리 마스카포네 ₩9,300

📍 동래구 온천천로 441번길 17

☎ 051-531-1005

🕒 12:00-19:00  
월요일 휴무

📖 Hazelnut new opera ₩8,800  
Strawberry mascarpone ₩9,300

📍 17, Oncheoncheon-ro 441beon-gil, Dongnae-gu

☎ 051-531-1005

🕒 12:00-19:00  
Closed on Mondays





## 라이빈 Thai Bin



태국 정부로부터 Thai select 최고등급인 signature 인증을 받았다는 태국음식전문점으로, 태국 인요리사가 준비하는 정통태국음식이 준비되어 있다. 태국으로 여행 온 기분을 느끼게 해주는 인테리어가 무척 인상적인 곳이다.

크랩 팟 풍 커리 ₩38,000-65,000  
뿌님 팟 풍 커리 ₩30,000-55,000

동래구 금강로73번길 12

051-558-8885

11:00-15:00 / 17:00-22:00  
연중무휴



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

Crab Pat Phong Curry ₩38,000-65,000  
Punim Pat Phong Curry ₩30,000-55,000

12, Geumgang-ro 73beon-gil, Dongnae-gu

051-558-8885

11:00-15:00 / 17:00-22:00  
Open every day

## 프랑스 과자점 브리앙 Biscuiterie Française Brillant



봉식당 1층에 자리한 전통 프랑스과자점으로 유명 파티시에의 가게인 이곳은 특별한 플레이버를 지닌 전통 프랑스과자들을 만날 수 있는 곳이다.

브리앙컬렉션 ₩20,000

동래구 온천장로 119번길 26 1층

0507-1342-5709

12:00-재료소진 시  
월, 화요일 휴무



Located on the first floor of Bongsikdang, this authentic French patisserie is the shop of a renowned pastry chef. You can find original French sweets with special flavors.

Brillant Collection ₩20,000

1F, 26, Oncheonjang-ro 119beon-gil, Dongnae-gu

0507-1342-5709

12:00-until sold out  
Closed on Mondays and Tuesdays



# 부산진구 Busanjin-gu

강서구 Gangseogu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu



**부산진구 Busanjin-gu**

북구 Bukgu

사상구 Sasanggu

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

영도구 Yeongdogu

중구 Junggu

해운대구 Haeundae-gu

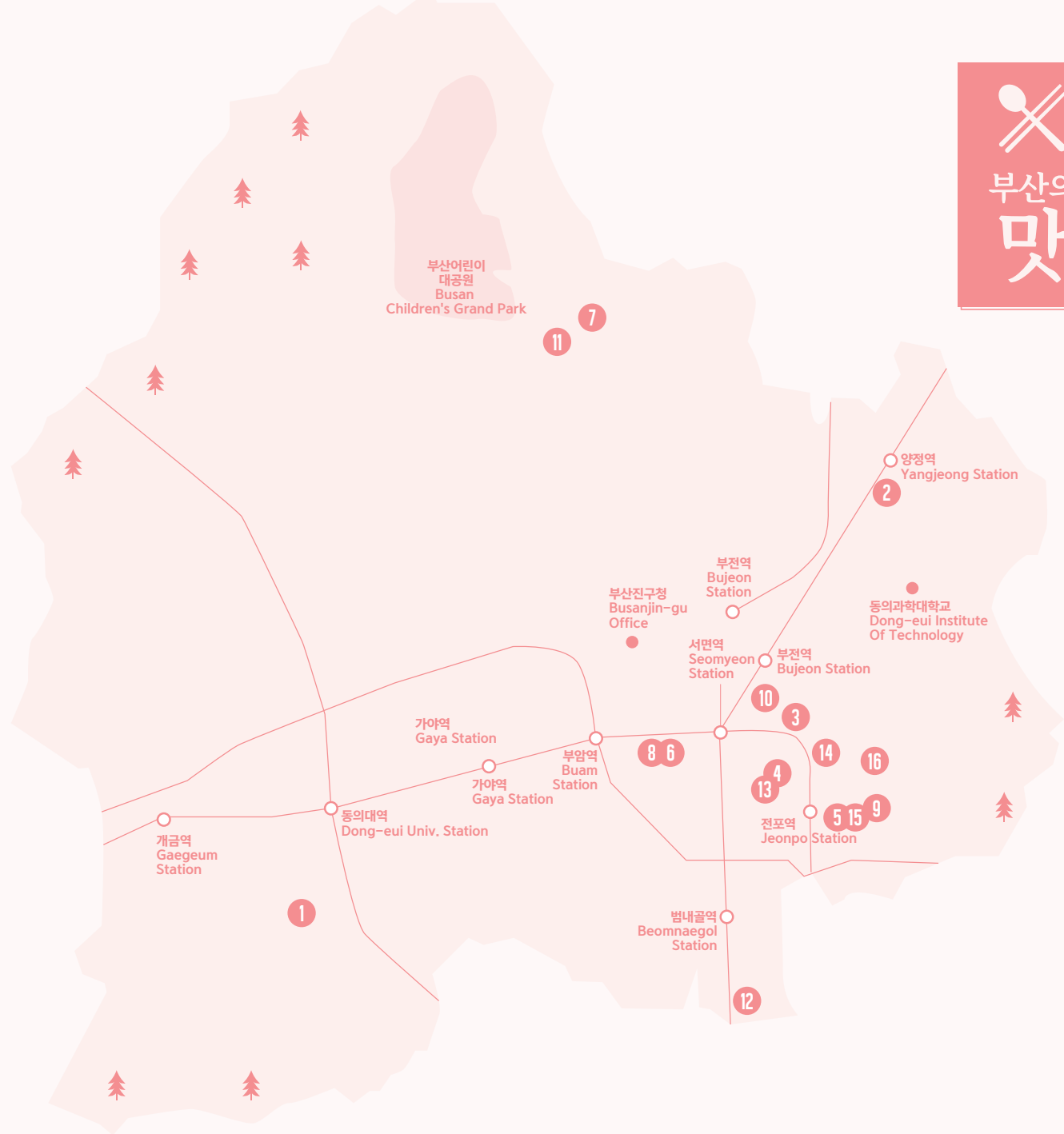
**2025 부산의맛**  
2025 Taste of Busan

|  |   |
|--|---|
| 가야포차선지국밥 본점<br>Gayapocha Seonjigukbap<br>Main Branch | 1 |
| 두번째 놀해랑<br>Dubeonjjae Neulhaerang                    | 2 |
| 란아한<br>RAN A HAN                                     | 3 |
| 바오하우스<br>BAOHAUS                                     | 4 |
| 베르크로스터스<br>Werk Roasters                             | 5 |
| 롯데호텔 부산 블루헤이븐<br>Blue Haven                          | 6 |
| 삼성밀면<br>Samseong Milmyeon                            | 7 |
| 소수인<br>Sosuin  | 8 |
| 손내향미<br>Sonnae hyangmi                               | 9 |

|   |    |
|---|----|
| 야스마루 닌니쿠<br>Yasumaru Ninniku                  | 10 |
| 연화제과<br>Yeonhwa bakery                        | 11 |
| 원조할매집<br>Wonjo Halmaejip                      | 12 |
| 음주양식당 오스테리아 어부<br>Osteria Aboo                | 13 |
| 지즈<br>Jeez                                    | 14 |
| 코르 파스타 바<br>Cor pasta bar                     | 15 |
| 히떼로스터리 전포점<br>Hytte roastery<br>Jeonpo Branch | 16 |



## 부산진구 Busanjin-gu







## 가야포차선지국밥 본점

### Gayapocha Seonjigukbap Main Branch



1



24시간 영업으로 30여 년을 운영해오고 있는 이곳에서는 수구레국밥 등 쉽게 찾기 힘든 수구레 요리를 만날 수 있다. 16시 이후로는 술과 곁들일 수 있는 요리를 주문할 수 있는 편안한 가게이다.

This restaurant, which has remained open 24 hours for over 30 years, serves sugure gukbap and other sugure dishes that are hard to find elsewhere. It is a comfortable spot where you can order dishes to go with alcohol after 4 PM.

수구레국밥 ₩9,000  
선지국밥 ₩8,000

부산진구 가야공원로 58

051-894-6921

00:00-24:00  
명절2일 휴무

Sugure(beef skin lining) gukbap ₩9,000  
Seonji(beef blood curd) gukbap ₩8,000

58, Gayagongwon-ro, Busanjin-gu

051-894-6921

00:00-24:00  
Closed for two days during holidays



## 두번째 늘해랑

### Dubeonjjae Neulhaerang



2



수육백반으로 유명한 늘해랑의 두 번째 가게로 매일 수제로 찹쌀순대를 만들고 국내산 고기, 야채, 김치를 사용한다. 수육과 함께 제공되는 식혜가 특징이다.

Famous for its suyukbaekban (steamed pork meal), this second branch of Neulhaerang makes glutinous rice sundae from scratch every day and serves domestic meats, vegetables, and kimchi. It serves sikhae dishes that accompany the meat.

수육백반 ₩12,000  
돼지국밥 ₩9,000

부산진구 양지로 5번길 24

051-867-5382

10:00-21:00  
월요일, 명절 휴무

Steamed pork meal ₩12,000  
Pork rice soup ₩9,000

24, Yangji-ro 5beon-gil, Busanjin-gu

051-867-5382

10:00-21:00  
Closed on Mondays and holidays



## 란아한 RAN A HAN



태국거리의 가게를 그대로 옮겨온 듯한 이곳은 태국의 호텔셰프 출신 셰프가 정통 태국요리를 만들고 있는 곳으로, 일체의 타협없는 현지의 맛을 구현하고 있다.

This place feels like a direct transplant of a shop from the streets of Thailand. Run by a chef with experience in Thai hotels, it offers authentic Thai cuisine with no compromises, staying true to the bold and vibrant flavors of the region.

램뽕 ₩34,000  
공팟퐁커리 ₩25,000

부산진구 서전로37번길 14-1

0507-1412-9983

14:30-24:00  
월요일 휴무

Leng Saeb ₩34,000  
Kkung Patpong Curry ₩25,000

14-1, Seojeon-ro 37beon-gil, Busanjin-gu

0507-1412-9983

14:30-24:00  
Closed on Mondays

## 바오하우스 BAOHAUS



대만식요리를 바오하우스만의 방식으로 해석하여 제공하는 캐주얼식당으로 바오, 우육면 등 대만의 대표음식들을 만날 수 있다. 음식이 신속하게 제공되는 것으로도 유명하다



This is a casual restaurant that offers Taiwanese cuisine interpreted in a unique way. You can enjoy Taiwan's representative dishes, such as bao and beef noodle soup. It is also famous for its fast food service.

클래식바오 ₩5,000  
어항가지튀김 ₩9,000-14,000

부산진구 서전로 38번길 62-9

0507-1324-1031

11:30-15:00 / 17:00-21:00  
연중무휴

Classic bao ₩5,000  
Stir-fried flavored eggplant ₩9,000-14,000

62-9, Seojeon-ro 38beon-gil, Busanjin-gu

0507-1324-1031

11:30-15:00 / 17:00-21:00  
Open every day



## 베르크로스터스 Werk Roasters

5



베르크로스터스의 스페셜티 로스터리 쇼룸, 다양한 원두를 에스프레소에서 필터커피까지 만나볼 수 있는 곳으로 원두정보 및 안내, 구매, 브랜드 굿즈까지 만날 수 있다.

At Werk Roasters, one can explore a specialty roastery showroom featuring a variety of beans, from espresso to filter coffee, with information and guidance on beans, purchasing, and branded merchandise.

- ☞ 에스프레소 ₩5,000  
테이스팅세트 ₩7,000
- 📍 부산진구 서전로58번길 115 1층-2층
- ☎ 051-817-2111
- 🕒 10:00-18:30  
일요일 휴무

- ☞ Espresso ₩5,000  
Tasting set ₩7,000
- 📍 1F/2F, 115, 58 Seojeon-ro, Busanjin-gu
- ☎ 051-817-2111
- 🕒 10:00-18:30  
Closed on Sundays



## 롯데호텔 부산 블루헤이븐 Blue Haven

6



낮에는 휴양지의 편안하고 여유로운 분위기를 밤에는 도심 속 야경과 함께 은은한 조명의 정원이 로맨틱한 분위기를 연출하는 이곳은 캐주얼 다이닝 메뉴와 칵테일 와인 등 다양한 음료가 준비되어 있다.

With the comfortable and laid-back atmosphere of a resort by day and the romantic atmosphere of a garden with soft lighting along with the night view of the city by night, Blue Haven offers a casual dining menu and a variety of drinks, including cocktails and wine.

- ☞ Lunch Course ₩67,000  
Dinner Course ₩85,000-135,000  
→ Course Menu로 제공되며 식재료에 따라 메뉴 변동 있음
- 📍 부산진구 가야대로 772 롯데호텔 부산 7층
- ☎ 051-810-6300
- 🕒 12:00-22:00  
연중 무휴

- ☞ Lunch Course ₩67,000  
Dinner Course ₩85,000-135,000  
→ Provided as a course menu; the menu may vary depending on the ingredients
- 📍 7F, Lotte Hotel Busan, 772, Gaya-daero, Busanjin-gu
- ☎ 051-810-6300
- 🕒 12:00-22:00  
Open every day





## 삼성밀면 Samseong Milmyeon

7



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

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

- 📖 밀면 ₩7,500  
주물럭 ₩8,500
- 📍 부산진구 월드컵대로449번길 47
- ☎ 051-806-1256
- 🕒 10:30-18:00  
화요일 휴무

- 📖 Milmyeon ₩7,500  
Jumulleok milmyeon ₩8,500
- 📍 47, World Cup-daero 449beon-gil, Busanjin-gu
- ☎ 051-806-1256
- 🕒 10:30-18:00  
Closed on Tuesdays



## 소수인 Sosuin

8



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

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

- 📖 시메사바 이소베마키 ₩18,000
- 📍 부산진구 가야대로750번길 17
- ☎ 051-808-4036
- 🕒 17:00-24:00  
명절휴무

- 📖 Shime Saba Isobemaki ₩18,000
- 📍 17, Gaya-daero 750beon-gil, Busanjin-gu
- ☎ 051-808-4036
- 🕒 17:00-24:00  
Closed on public holidays

## 손내향미 Sonnae hyangmi

9



눈 앞에서는 솥밥을 짓는 모습이 보이고 화로에서 굽히는 목포식갈비의 향이 공간을 채운다. 오롯이 식사에 집중할 수 있는 이 공간에 20여 분간 기다린 목포식 갈비솥밥이 차려진다.

Here, guests can watch as their rice is cooked in a stone pot and smell the aroma of Mokpo-style grilled ribs from the hearth that fills the space. After waiting for about 20 minutes, the Mokpo-style galbi sotbap (stone pot rice) is served in an atmosphere where one can focus solely on their meal.

- 📖 갈비솥밥 ₩30,000  
여포하이볼 ₩12,000
- 📍 부산진구 동성로 30번길 4
- ☎ 051-715-4648
- 🕒 12:00-16:00 / 17:30-20:00  
수요일 휴무

- 📖 Galbi sotbap ₩30,000  
Yeopo highball ₩12,000
- 📍 4, Dongseong-ro 30beon-gil, Busanjin-gu
- ☎ 051-715-4648
- 🕒 12:00-16:00 / 17:30-20:00  
Closed on Wednesdays

## 야스마루 닌니쿠 Yasumaru Ninniku

10



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

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

- 📖 파랑국수 ₩11,000  
고등어김말이 ₩12,000
- 📍 부산진구 서전로38번길 35-14
- ☎ 010-9238-0508
- 🕒 12:00-14:50 / 17:30-21:00  
일요일, 2, 4주 월요일 휴무

- 📖 Parang guksu ₩11,000  
Mackerel seaweed roll ₩12,000
- 📍 35-14, Sejeon-ro 38beon-gil, Busanjin-gu
- ☎ 010-9238-0508
- 🕒 12:00-14:50 / 17:30-21:00  
Closed on Sundays and second and fourth Mondays

## 연화제과 Yeonhwa bakery

11



조용하고 정갈한 공간에서, 건강하고 좋은 재료를 사용하여 만드는 디저트를 만날 수 있는 곳으로, 제철과일과 채소를 이용한 케이크와 구움과자를 만들고 있는 곳이다.

At Yeonhwa Bakery, you can find desserts made with healthy and wholesome ingredients in a quiet and clean space. They make cakes and baked goods using seasonal fruits and vegetables.

📖 케이크(가격변동) 계절마다 변동  
구움과자(가격변동) 달마다 조금씩 변동

📍 부산진구 새싹로 265번길 12

☎ 0507-1415-4191

🕒 11:00-18:00  
화, 수요일 휴무

📖 Cake(price may vary) Seasonal flavors  
Baked goods(price may vary) Monthly flavors

📍 12, Saessak-ro 265beon-gil, Busanjin-gu

☎ 0507-1415-4191

🕒 11:00-18:00  
Closed on Tuesdays and Wednesdays



## 원조할매집 Wonjo Halmaejip

12



1968년부터 운영 중인 이곳을 소개하는 것은 딱 한마디면 충분하다. 부산의 향토음식인 ‘조방낙지’가 시작된 곳. 더 이상 무슨 설명이 필요하겠는가

One word is enough to introduce this place, which was established in 1968. This is where Busan's local food, "jobang nakji," was born. There's nothing more to add.

📖 낙곱새(낙지/곱창/새우볶음) ₩10,000  
각종 사리 ₩1,000

📍 부산진구 골드테마길 10

☎ 051-643-5037

🕒 10:00-20:50  
명절 휴무

📖 Nakgopsae(small octopus/pork intestines/shrimp) ₩10,000  
Various toppings ₩1,000

📍 10, Goldthema-gil, Busanjin-gu

☎ 051-643-5037

🕒 10:00-20:50  
Closed on public holidays





## 음주양식당 오스테리아 어부 Osteria Aboo

13



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

Instead of catering to the Korean palate, this restaurant presents the flavors of Italy as closely as possible for those who love authentic taste. While it is located in Busan, the restaurant's food will take you to Italy.

📖 시그니처 테이스팅 코스(1인) ₩148,000  
로마식 까르보나라 ₩33,000

📍 부산진구 동천로58

☎ 051-802-8858

🕒 17:00-22:30  
화요일 휴무

📖 Signature Tasting Course(1 person) ₩148,000  
La carbonara ₩33,000

📍 58, Dongcheon-ro, Busan-jin-gu

☎ 051-802-8858

🕒 17:00-22:30  
Closed on Tuesdays



## 지즈 Jeez

14



작은 골목안에 자리한 이 곳은 양식적인 요소를 적용한 일본식 돈카츠를 만드는 곳으로, 지저스의 줄임말인 지즈라는 가게명처럼 첫 입에 감탄을 할 수 있는 음식을 목표로 한다고 한다.

This restaurant, located in a small alley, serves Japanese-style tonkatsu with Western elements. As the name of the restaurant, Jeez (short for Jesus), suggests, it aims to serve food that will impress you the first time you taste it.

📖 로스카츠정식 ₩12,000  
히레카츠정식 ₩13,000

📍 부산진구 서전로 58번길 34-1, 1층

☎ 0507-1485-1331

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00  
연중 무휴

📖 Sirloin katsu set meal ₩12,000  
Tenderloin katsu set meal ₩13,000

📍 1F, 34-1, Seojeon-ro 58beon-gil, Busanjin-gu

☎ 0507-1485-1331

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00  
Open every day

## 코르 파스타 바

### Cor pasta bar

15



1인 셰프가 운영하는 생면파스타 전문점으로 직접 만든 면과 빵 등 요리에 정성을 다하는 곳이다. 바 형태의 공간과 와인과 어울리는 음식구성이 특징이라고 한다.

This fresh pasta restaurant is run by one chef who puts his heart and soul into his dishes, including handmade pasta and bread. It is characterized by a bar-like space and a food menu that matches the wine.

📖 보타르가 ₩28,000  
노끼 ₩25,000

📍 부산진구 동성로 25번길132F

☎ 0507-1474-4570

🕒 12:00-14:30 / 17:00-21:00  
월요일 휴무

📖 Bottarga ₩28,000  
gnocchi ₩25,000

📍 2F, 13, Dongseong-ro 25beon-gil, Busanjin-gu

☎ 0507-1474-4570

🕒 12:00-14:30 / 17:00-21:00  
Closed on Mondays

## 히페로스터리 전포점

### Hytte roastery Jeonpo Branch

16



공간도 커피도 마지막까지 편안하고 부드러운 것을 지향하는 이곳은 밸런스 좋고 여운이 깔끔한 커피를 완성하는 것에 가장 많은 시간과 노력을 기울인다고 한다.

Both the space and the coffee are meant to be relaxing and smooth to the last drop, and it puts the most time and effort into making sure the coffee is balanced and has a clean aftertaste.

📖 필터커피 ₩6,000  
카페라떼 ₩5,500

📍 부산진구 동성로 59 2층

☎ 070-7607-7060

🕒 10:00-20:00  
연중무휴

📖 Filtered coffee ₩6,000  
Cafe latte ₩5,500

📍 2F, 59, Dongseong-ro, Busanjin-gu

☎ 070-7607-7060

🕒 10:00-20:00  
Open every day





# 북구 Buk-gu

강서구 Gangseo-gu

금정구 Geumjeong-gu

기장군 Gijang-gun

남구 Nam-gu

동구 Dong-gu

동래구 Dongnae-gu

부산진구 Busanjin-gu



**북구 Buk-gu**

사상구 Sasang-gu

사하구 Sahag-u

서구 Seo-gu

수영구 Suyeong-gu

연제구 Yeonje-gu

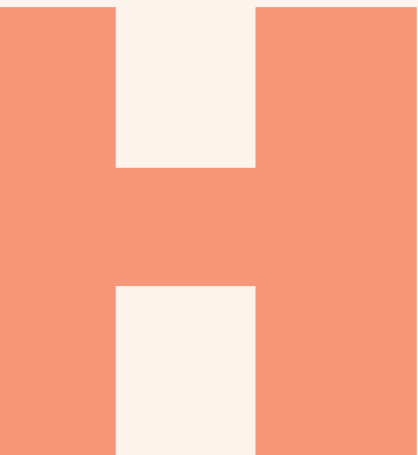
영도구 Yeongdo-gu

중구 Jung-gu

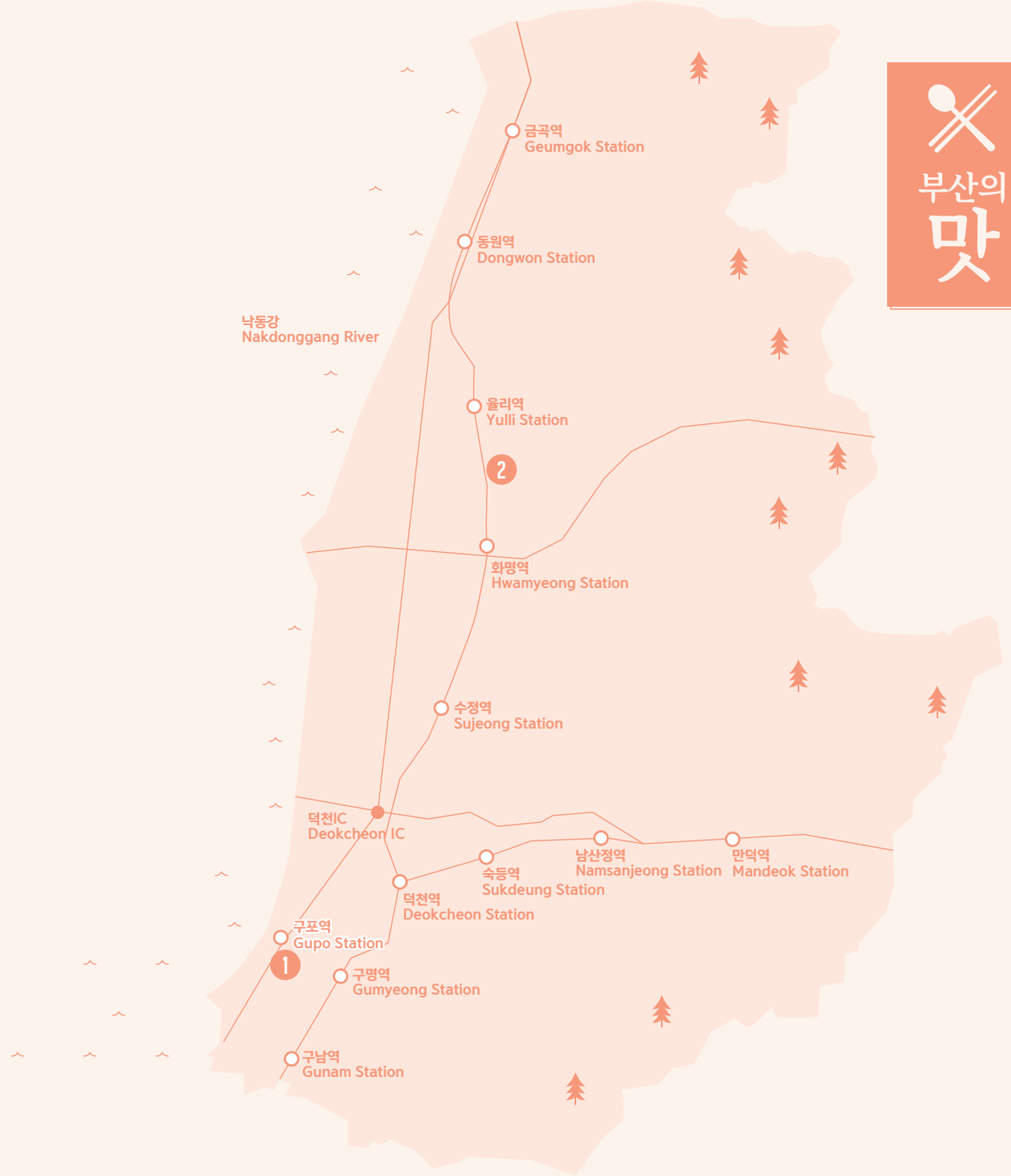
해운대구 Haeundae-gu



|                            |   |
|----------------------------|---|
| 금용 만두<br>Geumyong Dumpling | 1 |
| 순사이쿠보<br>Shunsai Kubo      | 2 |



# 북구 Buk-gu





## 금용 만두 Geumyong Dumpling



1960년부터 운영해온 중국만두전문점으로 찐 돼지껍질과 사태, 소꼬리 살로 소를 만드는 산둥식 만두를 만들고 있다. 준비해둔 재료가 언제나 당일 소진이 될 정도로 인기가 높다.

This Chinese dumpling restaurant has been operating since 1960, making Shandong-style dumplings with braised pork skin and oxtail meat. It is so popular that the prepared ingredients are always sold out on the same day.

- 📖 찐만두 ₩8,000  
군만두 ₩8,000
- 📍 북구 구포만세길 75
- ☎ 051-332-1261
- 🕒 10:30-20:30  
명절휴무

- 📖 Steamed Dumplings ₩8,000  
Pan-fried Dumplings ₩8,000
- 📍 75, Gupomanse-gil, Buk-gu
- ☎ 051-332-1261
- 🕒 10:30-20:30  
Closed on public holidays



## 순사이쿠보 Shunsai Kubo



나고야식 장어덮밥인 히츠마부시 전문점으로 최고급 생물 풍천장어만 사용한다. 특제소스를 발라가며 전통방식으로 정성껏 구운 장어와 함께 아이가 즐길 수 있는 메뉴도 준비되어 있다.



Shunsai Kubo is a restaurant specializing in hitsumabushi, a Nagoya-style eel rice bowl that uses only the finest Pungcheon eels. It offers traditionally prepared eel, grilled with care by brushing special sauce, as well as dishes for children to enjoy.

- 📖 히츠마부시 ₩39,000  
생연어덮밥 ₩17,500
- 📍 북구 양달로 4번길 17
- ☎ 051-365-2959
- 🕒 12:00-15:00 / 17:30-20:20  
월요일 휴무

- 📖 Hitsumabushi ₩39,000  
Salmon rice bowl ₩17,500
- 📍 17, Yangdal-ro 4beon-gil, Buk-gu
- ☎ 051-365-2959
- 🕒 12:00-15:00 / 17:30-20:20  
Closed on Mondays

# Interview

부산의 마스터셰프

Master Chef of Busan

셰프

## 박기섭

Chef

**Park Gi-seop**

소공간

Sogonggan



**Q.** 부산만의 레시피개발에도 계속 참여하고 계신 부산 파인 다이닝을 대표하는 분이시다. 요리를 시작하게 된 계기가 궁금하다.

**박기섭** 원래 미술을 전공했다. 어느 날 접시 위에 담긴 음식들을 보았는데 하얀 캔버스 위에 그려진 작품 같더라. 그 날부터 푸드스타일리스트를 목표로 하다가 깊이 들어오게 되었다.

**Q.** You represent Busan's fine dining and still continue to participate in the development of unique local recipes. How did you first begin cooking?

**Park** Originally, I majored in art. One day, I looked at the food on the plate, and it looked like a work of art on a white canvas. From that day on, I aimed to become a food stylist and got deeply involved.

**Q.** 소공간이 꾸준히 좋은 평가를 받고 있다. 소공간이 추구하는 요리는 무엇인가?

**박기섭** 양식을 공부하고 만들면서도 한식에 대한 애착이 강하다. 그래서 소를 사용하고 내가 가진 양식스킬로 한식을 풀어냈다. 비싼 요리먹고 집에 가서 라면을 먹는 일은 없어야 하지 않겠나? 그래서 코스 마무리는 곰탕이다.

**Q.** Sogonggan has been consistently receiving good reviews. What kind of cuisine does it pursue?

**Park** Even as I study and make Western-style food, I have a strong attachment to Korean cuisine. I use beef to express Korean food with the Western culinary skills I have. I believe we shouldn't eat expensive food and then go home to eat ramen. That's why our course ends with gomtang (beef soup).

**Q.** 지금 부산은 가장 인기있는 미식도시이다. 이 현상에 대한 셰프님의 생각이 궁금하다.

**박기섭** 우리와는 별개로 외국인의 시선으로 본 부산식의 다이닝은 대단한 것이다. 소공간의 고객 중 40% 정도가 해외방문객이기도 한 것처럼 해외고객들이 많이 유입되었는데 이러한 부분이 미식도시로 발전하고 있다는 반증이지 않겠나?

**Q.** Busan is the most popular gourmet city right now. What are your thoughts on this phenomenon?

**Park** Busan-style dining as seen from the perspective of a foreigner, different from our own, is amazing. About 40% of the customers at Sogonggan are foreign visitors, which is a testament to the fact that the area is developing into a gourmet city.

**Q.** 부산다운 음식이란 무엇이라고 생각하나?

**박기섭** 그냥 부산에서 만날 수 있는 좋은 음식이 부산의 음식이지 않을까? 부산의 재료, 부산이라는 환경 모두가 부산다운 음식을 만드는 요소다. '이것이 부산이야'라는 선입견을 조금 내려놓고 생각하면 의외로 많은 것들이 보인다.

**Q.** What do you think makes something an authentic Busan dish?

**Park** Isn't the good food that you can find in Busan enough to make it an authentic Busan dish? The ingredients and the environment of Busan are both elements that make food that is unique to Busan. If you think a little outside the box and put down the preconceived notion about what makes something "authentically Busan," you might see more than what meets the eye.

**Q.** 창업을 준비하는 젊은 요리인들에게 조언을 부탁하고 싶다.

**박기섭** 준비가 덜된 상태에서 창업부터 하는 경우를 종종 봤는데, 첫 도전을 실패로 시작하는 것을 추천하고 싶지는 않다. '보이는 것과 실체는 다르다' 충분한 경력과 실력을 쌓고 시작하는 것을 추천한다.

**Q.** What advice do you have for young chefs looking to start their own business?

**Park** I have often seen people starting a business without being fully prepared, and I don't recommend starting your first challenge with a failure. "What you see is not always what you get," I recommend starting with sufficient experience and skills.



牟功韓

[소공간]







# 사상구 Sasang-gu

강서구 Gangseogu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu



**사상구 Sasanggu**

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

영도구 Yeongdogu

중구 Junggu

해운대구 Haeundaegu

**2025 부산의맛**  
2025 Taste of Busan

|   |   |
|---|---|
| 곰보식당<br>Gombo Sikdang                   | 1 |
| 삼락하동재첩국<br>Samnak Hadong<br>Jaecheopguk | 2 |
| 할매재첩국<br>Halmae Jaecheopguk             | 3 |
| 해물왕창칼국수<br>Haemul Wangchang<br>Kalguksu | 4 |

## 사상구 Sasang-gu







1

## 곰보식당 Gombo Sikdang



1975년 개업하여 50여 년을 운영해온 한우전문점으로, 오랜 노하우로 항상 선별된 최상의 한우 암소만을 취급하고 있다. 부드러운 맛보다는 한우 본연의 고소한 맛을 살리는 것에 집중하고 있다.

Established in 1975 and operating for more than 50 years, this Korean beef specialty restaurant has been handling only the best Korean beef cows, which are always selected with experienced expertise. The focus is on bringing out the savory flavor of Korean beef beyond its tenderness.

책갈비살 ₩29,000  
육회비빔밥 ₩15,000

사상구 낙동대로 1564

051-304-7733

10:00-22:00  
명절 전, 당일 휴무

Meat from whole ribs ₩29,000  
Yukhoe bibimbap ₩15,000

1564, Nakdong-daero, Sasang-gu

051-304-7733

10:00-22:00  
Closed on holidays and the day before



2

## 삼락하동재첩국 Samnak Hadong Jaecheopguk



재첩국 전문 식당이 모여 있는 이 지역에서도 인기 있는 재첩국 전문점으로, 섬진강의 국산 재첩만을 사용하여, 소금물에 담가 해감을 하고, 수차례 깨끗이 씻은 다음 끓인 국물은 간과 위의 건강에 도움이 된다고 한다. 이곳은 재첩을 회와 찜으로 새롭게 연구하여 재첩 요리를 정착시킨 곳이기도 하다.

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

재첩국 정식 ₩8,000  
재첩회 ₩10,000

사상구 낙동대로1518번길 33

051-301-7200

05:00-21:30  
명절휴무

Jaecheopguk set meal ₩8,000  
Jaecheop hoe ₩10,000

33, Nakdong-daero 1518beon-gil, Sasang-gu

051-301-7200

05:00-21:30  
Closed on public holidays





3

## 할매재첩국

### Halmae Jaecheopguk



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

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

재첩국 ₩8,000  
재첩회 ₩10,000

사상구 낙동대로1530번길 20-15

051-301-7069

07:00-21:00  
연중무휴

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

20-15, Nakdong-daero 1530beon-gil, Sasang-gu

051-301-7069

07:00-21:00  
Open every day



4

## 해물왕창칼국수

### Haemul Wangchang Kalguksu



칼국수의 맛을 내는 조개류는 전라도 고흥에서 매일 공수해오고 있으며, 해물탕에 넣어먹는 자가지면 칼국수는 매일 직접 반죽하여 숙성 시킨다. 신선한 재료와 정성이 듬뿍 들어간 칼국수는 오늘도 인기 있다.

Clams for the broth are supplied every day from Goheung, Jeolla Province. The dough for the kalguksu(knife-cut noodles) that goes into the seafood soup is made freshly and rested each morning. The noodle soup, made with fresh ingredients and tender loving care, is never going to be unpopular.

해물왕창칼국수(2인부터 주문) ₩12,000  
육전물밀면 ₩8,000

사상구 사상로 316

0507-1357-2579

11:00-21:00  
월요일, 명절 휴무

Haemul Wangchang Kalguksu  
(hand-cut noodles with seafood for two) ₩12,000  
Mul milmyeon with yukjeon ₩8,000

316, Sasang-ro, Sasang-gu

0507-1357-2579

11:00-21:00  
Closed on Mondays and public holidays





# 사하구 Saha-gu

강서구 Gangseogu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasanggu



**사하구 Sahagu**

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

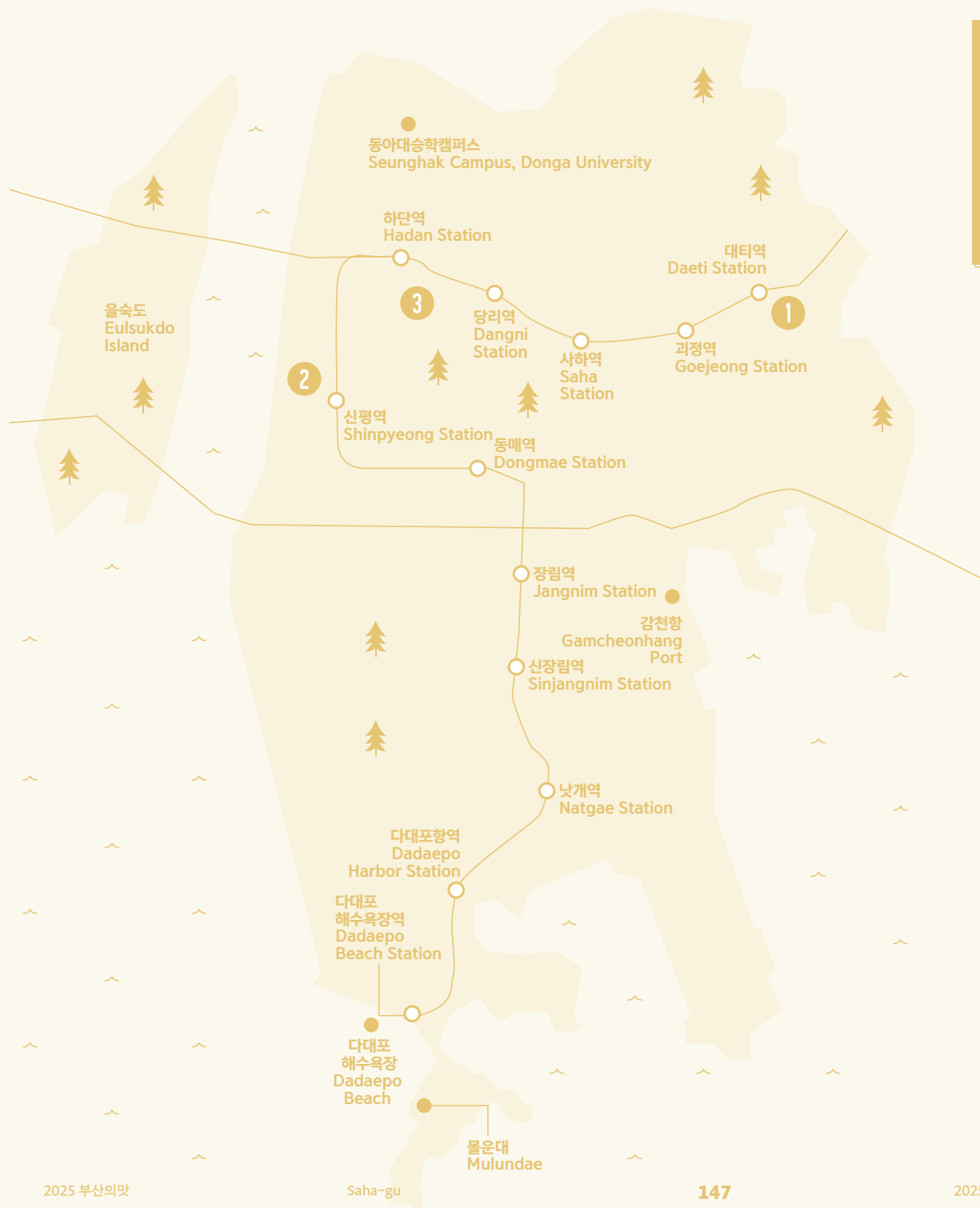
영도구 Yeongdogu

중구 Junggu

해운대구 Haeundaegu

|  |   |
|--|---|
| 대티물골<br>Daetimulkkong                              | 1 |
| 영진돼지국밥 본점<br>Yeongjin Dwaegi Gukbap<br>Main Branch | 2 |
| 하기연진주냉면<br>Ha Gi-yeon<br>Jinju Naengmyeon          | 3 |

# 사하구 Saha-gu









## 대리물골 Daetimulkkong



  
1



주택을 개조한 포근한 공간은 중·장년층의 향수를 자극할 만한 소품들로 인테리어 되어 있다. 비교적 저렴한 가격으로 푸짐한 음식들을 만날 수 있어 이 지역의 주민들에게 오랜 시간 사랑받아온 아귀찜전문점이다.

The renovated house has a cozy decor, filled with props that bring out the nostalgia of the older generation. It is a beloved neighborhood hole-in-the-wall that specializes in braised monkfish, and serves generous portions at affordable prices.

-  아귀찜 ₩28,000-45,000  
코다리찜 ₩28,000-45,000
-  사하구 낙동대로 135번안길 15
-  051-203-4425
-  11:30-15:00 / 17:00-21:30  
명절휴무

-  Agujjim(braised monkfish) ₩28,000-45,000  
Kodarijjim(Braised Dried Pollack) ₩28,000-45,000
-  15, Nakdong-daero 135beonan-gil, Saha-gu
-  051-203-4425
-  11:30-15:00 / 17:00-21:30  
Closed on public holidays







  
2





## 영진돼지국밥 본점 Yeongjin Dwaegi Gukbap Main Branch



부산의 향토음식인 돼지국밥을 대표하는 식당 중 한 곳으로, 항상 많은 사람들이 찾아오는 곳이다. 돼지 특유의 냄새를 제거하여 깔끔하고 담백한 맛을 자랑하며 수육과 두부, 볶음김치가 함께 나오는 수육백반이 무척 인기 있다.

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

-  수육백반 ₩12,000  
돼지국밥 ₩9,000
-  사하구 하신번영로157번길 39
-  051-206-3820
-  09:30-15:00 / 17:00-21:30  
일요일 휴무

-  Suyuk Baekban(Steamed Pork Set Menu) ₩12,000  
Dwaejigukbap(Pork Soup with Rice) ₩9,000
-  39, Hasinbeonyeong-ro 157beon-gil, Saha-gu
-  051-206-3820
-  09:30-15:00 / 17:00-21:30  
Closed on Sundays



## 하기연진주냉면

### Ha Gi-yeon Jinju Naengmyeon



3



멸치, 바지락, 다시마가 들어간 해물육수를 사용하고 고명으로 육전이 올라가는 진주냉면은 보기 힘든 음식 중 하나로 그만큼 전수받은 사람이 드물다고 한다. 이곳은 제주도산 흑메밀만 사용하여 면을 만드는 것이 특징.

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

📖 물비빔냉면 ₩12,000  
소육전 ₩24,000

📍 사하구 괴정로 32

☎ 051-207-6555

🕒 10:30-19:30  
일요일 휴무

📖 Mulbibim naengmyeon ₩12,000  
Beef yukjeon ₩24,000

📍 32, Goejeong-ro, Saha-gu

☎ 051-207-6555

🕒 10:30-19:30  
Closed on Sundays



Taste of Busan

2025  
부산의  
맛

부산광역시  
BUSAN METRO CITY





강서구 Gangseoogu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasanggu

사하구 Sahagu



**서구 Seogu**

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

영도구 Yeongdogu

중구 Junggu

해운대구 Haeundaegu

**서구**  
**Seo-gu**

**2025 부산의맛**  
2025 Taste of Busan



|   |   |
|---|---|
| 몽실종가돼지국밥<br>Mongsil Jongga Dwaejigukbap | 1 |
| 신창국밥<br>Sinchang Gukbap                 | 2 |
| 옛날오막집<br>Yennal Omakjip                 | 3 |
| 원조 18번 완당<br>Wonjo 18beon Wandang       | 4 |
| 편의방<br>Pyeonuibang                      | 5 |



## 서구 Seo-gu





1

## 몽실종가돼지국밥

### Mongsil Jongga Dwaejigukbap



감천문화마을 근처에 있는 돼지국밥전문점으로, 청결한 실내와 친절함 점원들이 인상적이다. 사골 뼈를 24시간 이상 푹 고아 만든 국물이 유명하고, 국밥에 들어가는 고기양과 고기 종류를 선택할 수 있는 것이 특징이다.

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

📖 돼지국밥 ₩9,000  
수육 ₩24,000

📍 서구 까치고개로 197번길 3, 1층

☎ 051-256-0133

🕒 09:00-20:00  
명절 휴무

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

📍 1F, 3, Kkachigogae-ro 197beon-gil, Seo-gu

☎ 051-256-0133

🕒 09:00-20:00  
Closed on public holidays



2

## 신창국밥

### Sinchang Gukbap



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

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

📖 왕순대국밥 ₩9,000  
수육 ₩30,000 / 45,000

📍 서구 보수대로 53

☎ 051-244-1112

🕒 09:00-21:00  
일요일 휴무

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

📍 53, Bosu-daero, Seo-gu

☎ 051-244-1112

🕒 09:00-21:00  
Closed on Sundays



## 옛날오막집 Yennal Omakjip

3



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

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

📖 특양 170g ₩38,000  
대창 180g ₩37,000

📍 서구 구덕로274번길 14

☎ 051-243-6973

🕒 12:00-21:30  
2,4주 월요일 휴무

📖 Tripe 170g ₩38,000  
Large Intestines 180g ₩37,000

📍 14, Gudeok-ro 274beon-gil, Seo-gu

☎ 051-243-6973

🕒 12:00-21:30  
Closed on second and fourth Mondays



## 원조 18번 완당 Wonjo 18beon Wandang

4



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

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

📖 발국수 ₩8,500  
완당 ₩8,500

📍 서구 구덕로 238번길 6

☎ 051-256-3391

🕒 10:30-19:30  
연중무휴

📖 Balguksuk ₩8,500  
Wandang(Wontons) ₩8,500

📍 6, Gudeok-ro 238beon-gil, Seo-gu

☎ 051-256-3391

🕒 10:30-19:30  
Open every day






5

## **편의방** **Pyeonuibang**




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

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

 삼선만두 ₩10,500  
 군만두 ₩8,000

 서구 대신공원로 13-5


 051-256-2121

 11:00-15:30 / 16:30-21:00  
 월요일 휴무

 Samseon dumplings ₩10,500  
 Grilled dumplings ₩8,000

 13-5, Daesingongwon-ro, Seo-gu

 051-256-2121

 11:00-15:30 / 16:30-21:00  
 Closed on Mondays





# 수영구 Suyeong-gu

강서구 Gangseo-gu

금정구 Geumjeong-gu

기장군 Gijang-gun

남구 Nam-gu

동구 Dong-gu

동래구 Dongnae-gu

부산진구 Busanjin-gu

북구 Buk-gu

사상구 Sasang-gu

사하구 Sahag-gu

서구 Seo-gu



**수영구 Suyeong-gu**

연제구 Yeonje-gu

영도구 Yeongdo-gu

중구 Jung-gu

해운대구 Haeundae-gu

**2025 부산의맛**  
2025 Taste of Busan

|   |    |
|---|----|
| 611WoodFire<br>611WoodFire                            | 1  |
| 고기형<br>GOGIHYUNG                                      | 2  |
| 고옥<br>Go-ok   | 3  |
| 광안리 연양불고기부산집<br>Gwangalli Eonyang<br>Bulgogi Busanjip | 4  |
| 남천면가<br>Namcheonmeonga                                | 5  |
| 다이드코로<br>DAIDOKORO                                    | 6  |
| 달발의 지존<br>Dakbaljizon                                 | 7  |
| 데일리럭키<br>Daily Lucky                                  | 8  |
| 동경밥상<br>Donggyeong bapsang                            | 9  |
| 램지<br>Ramsey  | 10 |
| 백일평냉<br>100.1.pyeongnaeng                             | 11 |

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 아웃트로 바이 비토<br>Outro by Vito  | 12 |
| 아펙트<br>Afekt                 | 13 |
| 야키토리 백탄<br>Yakitori BAEKTAN  | 14 |
| 야키토리 해공<br>Yakitori HAEGONG  | 15 |
| 우리포차<br>Wooripocha           | 16 |
| 우토피아<br>Wootopia             | 17 |
| 으뜸이로리바타<br>EUTTEUM Iroribata | 18 |
| 자매국밥<br>Jamae Gukbap         | 19 |
| 제로베이스<br>Zerobase            | 20 |
| 조이풀조이풀<br>(골드핀치by조이풀조이풀)     | 21 |
| 청산1954<br>Cheongsan1954      | 22 |

## 수영구 Suyeong-gu



부산의  
맛



## 611WoodFire 611WoodFire

1



오너셰프의 스타일과 부산의 색을 녹여낸 우드파이어 레스토랑은 특색있지만 편안한 분위기를 연출한다. 나무를 이용해 조리하여 훈연향이 음식의 풍미를 더 해준다.

This wood-fired restaurant combines the owner's style with the colors of Busan, creating a unique yet comfortable atmosphere. The smoky aroma from cooking with wood adds to the flavor of the food.

📖 런치 ₩42,000  
디너 ₩75,000  
📍 수영구 황령산로14-12층  
☎ 010-6549-0611  
🕒 12:00-14:45 / 18:00-22:00  
일, 월요일 휴무

📖 Lunch ₩42,000  
Dinner ₩75,000  
📍 2F, 14-1, Hwangnyeongsan-ro, Suyeong-gu  
☎ 010-6549-0611  
🕒 12:00-14:45 / 18:00-22:00  
Closed on Sundays and Mondays

## 고기형 GOGIHYUNG

2



고기에 진심인 주인이 신경써서 선별한 한우를 잘 숙성하여 당일 추천으로 먹을 수 있는 프리미엄 한우집. 경험하기 힘든 한우 우설과 한우 생차돌박이가 준비되어 있다.

At this premium Korean beef restaurant, the owner, who is serious about meat, carefully ages selected Hanwoo beef and makes daily recommendations for guests. They offer Hanwoo tongue and fresh fatty brisket, which are hard to come by.

📖 육식주의세트(2인) ₩125,000  
한우우설(100g) ₩25,000  
📍 수영구 수영로679번길 22  
☎ 0507-1445-9312  
🕒 17:00-02:00  
연중 무휴

📖 Meat-eaters set(for 2) ₩125,000  
Hanwoo beef tongue(100g) ₩25,000  
📍 22, Suyeong-ro 679beon-gil, Suyeong-gu  
☎ 0507-1445-9312  
🕒 17:00-02:00  
Open every day



## 고옥 Go-ok

3



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

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

- 📖 히츠마부시 ₩38,000  
아나고 히츠마부시 ₩28,000
- 📍 수영구 광남로 6
- ☎ 0507-1360-1638
- 🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00  
월요일 휴무

- 📖 Hitsumabushi ₩38,000  
Anago Hitsumabushi ₩28,000
- 📍 6, Gwangnam-ro, Suyeong-gu
- ☎ 0507-1360-1638
- 🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00  
Closed on Mondays



## 광안리 연양불고기부산집 Gwangalli Eonyang Bulgogi Busanjip

4



30여 년 전통의 광안리 연양불고기집으로, 엄선된 100% 한우암소와 직접 재배한 유기농 농작물을 사용한다. 큰 설명이 필요치 않은 식당 중 한 곳이다.

This 30-year-old Gwangalli Eonyang Bulgogi restaurant uses carefully selected 100% Korean beef cows and home-grown organic produce. This is one of those restaurants that doesn't need much introduction.

- 📖 연양불고기(200g) ₩35,000
- 📍 수영구 남천바다로 32
- ☎ 051-754-1004
- 🕒 11:00-21:30  
연중무휴

- 📖 Eonyang Bulgogi(200g) ₩35,000
- 📍 32, Namcheonbada-ro, Suyeong-gu
- ☎ 051-754-1004
- 🕒 11:00-21:30  
Open every day

## 남천면가 Namcheonmeonga

5



국내산 메밀을 사용하여 매일 직접 반죽하고 뽑는 메밀면을 제공하고 있는 곳으로, 건강한 음식을 대접하고 싶은 마음으로 음식 한 그릇마다 많은 정성과 시간을 담아 내놓는다고 한다.

This restaurant serves buckwheat noodles that are made from scratch daily from domestic buckwheat. They put a lot of effort and time into each bowl of food to serve healthy food to customers.

📖 들기름메밀면 ₩9,500  
남천소바 ₩10,000

📍 수영구 황령대로473번길 14-2  
☎ 0507-1349-1631

🕒 11:00-20:00  
연중무휴

📖 Perilla oil buckwheat noodles ₩9,500  
Namcheon soba ₩10,000

📍 14-2, Hwangnyeongdae-ro 473beon-gil,  
Suyeong-gu

☎ 0507-1349-1631

🕒 11:00-20:00  
Open every day



## 다이드코로 DAIDOKORO

6



일본 가정식을 만드는 인기 있는 식당으로 흔히 보기 힘든 일본 현지 메뉴들을 선보이고 있다. 인기에 그치지 않고 메뉴 개발에도 힘쓰고 있는 중이다.

This popular Japanese home-style restaurant offers a variety of local Japanese dishes that are hard to find. It continues to work on the menu despite its popularity.

📖 치킨가라아게세트 ₩13,900  
카레세트 ₩13,900

📍 수영구 남천동로 108번길 27 2층  
☎ 070-8631-8402

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:00  
연중무휴

📖 Chicken karaage set ₩13,900  
Curry set ₩13,900

📍 2F, 27, Namcheondong-ro 108beon-gil,  
Suyeong-gu

☎ 070-8631-8402

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:00  
Open every day





## 닭발의 지존 Dakbaljizon



40여 년을 닭발과 조개탕만 만들어 온 전통있는 닭발전문점으로 매콤한 수제양념의 닭발과 시원한 국물의 조개탕이 무척 잘 어울리는 조합이다. 오랜시간 많은 사람들에게 사랑받아온 가게이다.

This is a restaurant with a heritage that has been only serving chicken feet and clam soup for over 40 years. The spicy seasoning of the chicken feet made from scratch goes fantastically well with the nourishing broth of the clam soup. It has been beloved by many people in the area for a long time.

📖 닭발 ₩15,000-21,000  
조개탕 ₩15,000-21,000

📍 수영구 연수로 374

☎ 051-865-8449

🕒 16:00-24:00  
1,3주 일요일 휴무

📖 Seasoned chicken feet ₩15,000-21,000  
Clam soup ₩15,000-21,000

📍 374, Yeonsu-ro, Suyeong-gu

☎ 051-865-8449

🕒 16:00-24:00  
Closed on first and third Sundays

## 데일리럭키 Daily Lucky



유기농 밀과 토종 밀로 사워도우 식사빵을 만들고 있는 곳으로 이 포근하고 기분좋은 공간은 매일 아침 7시부터 사워도우 빵과 샌드위치 그리고 따뜻한 수프와 함께 문을 연다.

This cozy and pleasant bakery opens every morning at 7:00 with sourdough bread, sandwiches, and hot soup. The sourdough bread is made of organic domestic wheat.

📖 이탈리아햄치즈샌드 ₩9,200  
당근라페 샌드위치 ₩8,700

📍 수영구 수영로 540번길 7

☎ 0507-1330-1707

🕒 07:00-20:00  
연중무휴

📖 Italian ham and cheese sandwich ₩9,200  
Carottes Râpées Sandwich ₩8,700

📍 7, Suyeong-ro 540beon-gil, Suyeong-gu

☎ 0507-1330-1707

🕒 07:00-20:00  
Open every day

## 동경밥상 Donggyeongbapsang

9



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

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

📖 우나쥬 ₩43,000  
히츠마부시 ₩38,000

📍 수영구 남천바다로 34-6

☎ 0507-1320-1428

🕒 11:30-15:00 / 17:30-21:00  
월요일 휴무

📖 Unaju ₩43,000  
Hitsumabushi ₩38,000

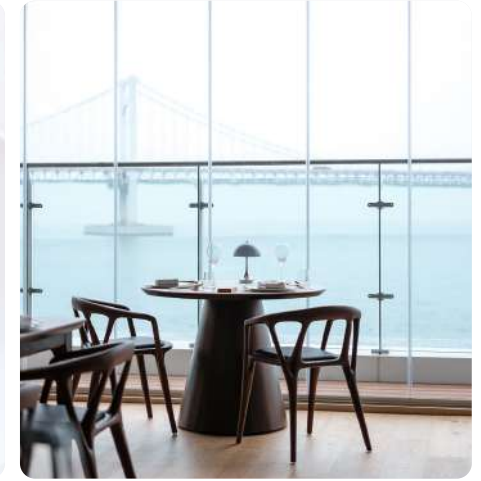
📍 34-6, Namcheonbada-ro, Suyeong-gu

☎ 0507-1320-1428

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

## 램지 Ramsey

10



클래식 프렌치를 추구하는 다이닝으로 부산의 식재료를 사용하여 계절마다 다른 코스를 선보이고 있다. 다양한 와인잔과 함께 전문 소믈리에가 상주하고 있는 곳이기도 하다.

The restaurant pursues classic French cuisine and offers different courses for each season using local ingredients from Busan. They also have a professional sommelier on staff with a wide selection of wine glasses.

📖 런치 ₩83,000  
디너 ₩179,000

📍 수영구 광안해변로 284번길 38, 해링턴타워 광안 304호

☎ 010-9406-3135

🕒 12:00-15:00 / 18:00-22:30  
월, 화요일 휴무

📖 Lunch ₩83,000  
Dinner ₩179,000

📍 #304, Harrington Tower Gwangsan, 38, Gwan-ganhaebyeon-ro 284beon-gil, Suyeong-gu

☎ 010-9406-3135

🕒 12:00-15:00 / 18:00-22:30  
Closed on Monday and Tuesday

## 백일평냉 100.1.pyeongnaeng

11



전통의 맛과 냉면 기술자들의 고집으로, 오직 고깃국물과 소금으로만 만들어진 육수와 80% 함량의 메밀면으로 만든 제대로 된 평양냉면을 완성하였다. 수제 이북 만둣국, 한우 불고기 등의 메뉴도 준비되어 있다.

With the traditional flavors and the principle of the cold noodle technicians, the restaurant has completed the art of making authentic Pyeongyang naengmyeon, consisting of beef broth, salt, and 80% buckwheat noodles. The menu also includes homemade North Korean manduguk (dumpling soup) and Hanwoo bulgogi.

평양냉면 ₩13,000  
비빔냉면 ₩13,000

수영구 남천바다로10번길 29, 1층

051-625-5515

11:30-15:30 / 17:00-19:00  
연중 무휴

Pyeongyang naengmyeon ₩13,000  
Bibim naengmyeon ₩13,000

1F, 29, Namcheonbada-ro 10beon-gil, Suyeong-gu

051-625-5515

11:30-15:30 / 17:00-19:00  
Open every day

A文

## 아웃트로 바이 비토 Outro by Vito

12



이탈리아 ICIF를 졸업한 셰프 비토의 비스트로인 이곳이 부산에서 최초로 생면 파스타를 시작한 곳이다. 22년 경력 셰프의 경험이 담긴 요리들과 내추럴 와인을 만날 수 있다.

This bistro by Chef Vito, who graduated from ICIF in Italy, is the first place in Busan to serve fresh pasta. It offers dishes prepared by a chef with 22 years of experience and natural wines.

단새우, 부라타치즈, 비시슈아즈, 유자간장젤리 ₩16,000  
오리지널 라구, 생면탈리아텔레 ₩27,000

수영구 민락본동로 19번길 18 1층

051-758-7123

17:00-24:00  
월, 화요일 휴무

Sweet shrimp, burrata cheese, vichyssoise, yuja soy jelly ₩16,000  
Original ragu, fresh tagliatelle ₩27,000

1F, 18, Millakbondong-ro 19beon-gil, Suyeong-gu

051-758-7123

17:00-24:00  
Closed on Mondays and Tuesdays





## 아펙트 Afekt



커다란 U자 형태의 테이블이 인상적인 이 곳은 제철재료를 이용하여 만든 프렌치 베이스의 다이닝 레스토랑으로, 와인과의 페어링이 좋은 메뉴를 구성하고 있다.

This impressive restaurant with a large U-shaped table is a French-based dining restaurant that uses seasonal ingredients and offers a menu that pairs great with wine.

📖 오징어세비체 ₩28,000  
시금치 쉬림프 오일 소스 타야린 ₩25,000

📍 수영구 무학로 64번길 31, 1층

☎ 0507-1307-7822

🕒 18:00-21:00  
일, 월요일 휴무

📖 Squid ceviche ₩28,000  
Spinach shrimp oil sauce tajarin ₩25,000

📍 1F, 31, Muhak-ro 64beon-gil, Suyeong-gu

☎ 0507-1307-7822

🕒 18:00-21:00  
Closed on Sundays and Mondays



## 야키토리 백탄 Yakitori BAEKTAN



모든 꼬치는 매일 아침 들어온 생닭을 직접 발골하여 당일생산 당일판매의 원칙으로 제공하는 야키토리전문점으로 코스주문 후 단품을 주문하는 방식이다. 잘 구워진 꼬치를 다양한 방법으로 즐길 수 있다.

All the skewers are served on the same day as they are made using chicken that has been deboned by hand every morning. This yakitori specialty restaurant follows the principle of serving what is cooked on the same day. To order, choose a course first, then add individual items. You can enjoy well-grilled skewers in various ways.

📖 백코스 ₩35,000  
탄코스 ₩19,000

📍 수영구 민락로13번길 21, 2층

☎ 0507-1332-6043

🕒 17:30-23:30  
월요일 휴무

📖 Baek Course ₩35,000  
Tan Course ₩19,000

📍 2F, 21, Millak-ro 13beon-gil, Suyeong-gu

☎ 0507-1332-6043

🕒 17:30-23:30  
Closed on Mondays

## 야키토리 해공 Yakitori HAEGONG



15



고급 음식점같은 분위기의 이곳은 토종닭을 직접 발골하여 정성스레 구운 야키토리를 제공하고 있는 곳으로, 당일에 잡아서 숯불에 구운 곰장어도 인기있는 유니크한 곳이다.

This place, which has an atmosphere like that of a high-end Japanese restaurant, serves yakitori, which is made by boning and carefully grilling Korean native chickens. It is also a unique place where kkomjangeo (hagfish), which are caught on the same day and grilled over charcoal, are also popular.

📖 토종닭 야키토리 오마카세 ₩59,000

📍 수영구 민락본동로 19번길 30-5, 1층

☎ 051-758-8333

🕒 17:30-23:30  
일요일 휴무

📖 Korean native chicken yakitori omakase ₩59,000

📍 1F, 30-5, Millakbondong-ro 19beon-gil, Suyeong-gu

☎ 051-758-8333

🕒 17:30-23:30  
Closed on Sundays

## 우리포차 Wooripocha



16



강원도와 제주도에서 잡히는 10kg이상의 자연산 특방어만 사용하여 방어회를 제공하고 있는 이곳은 오픈과 동시에 손님이 가득차는 곳으로, 방어회와 함께 머리구이도 꼭 주문해야 할 메뉴라고 한다.

This restaurant, which serves yellowtail sashimi(sliced raw fish) made with only wild yellowtail weighing 10 kg or more caught in Gangwon-do and Jeju-do, is always full of customers from the moment it opens. Must-order items include grilled yellowtail heads and yellowtail sashimi.

📖 대방어 소 ₩65,000 / 중 ₩90,000 / 대 ₩115,000

📍 수영구 광일로29번길 9, 1층

☎ 010-8033-6342

🕒 16:00-23:00  
일요일 휴무

📖 Yellowtail Small ₩65,000 / medium ₩90,000 / large ₩115,000

📍 1F, 9, Gwangil-ro 29beon-gil, Suyeong-gu

☎ 010-8033-6342

🕒 16:00-23:00  
Closed on Sundays





## 우토피아 Wootopia



17



광안리 바다 뷰와 함께 2++등급 한우를 사용한 오마카세 구이를 즐길 수 있는 곳으로 준비되어 나오는 모습도 먹는 방식도 대단히 독특한 한우구이 전문점이다. 연인과 함께 하는 것을 추천하고 싶은 식당이다.

At Wootopia, you can enjoy 2++ Grade Hanwoo chosen and grilled by the chef, with the view of Gwangalli Beach. From preparation to eating, the whole experience is one-of-a-kind. It's a great place for a romantic night out.

- 📖 2인 set ₩146,000  
뼈밥 ₩29,000
- 📍 수영구 광안해변로 249 3층
- ☎ 0507-1388-3199
- 🕒 17:00-23:00  
화요일 휴무

- 📖 2-person set ₩146,000  
Bone rice ₩29,000
- 📍 3F, 249, Gwanganhaebyeon-ro, Suyeong-gu
- ☎ 0507-1388-3199
- 🕒 17:00-23:00  
Closed on Tuesdays

## 으뜸이로리바라 EUTTEUM Iroribata



18



일본식 화로 '이로리'에서 굽히고 있는 생선이 이국적인 분위기를 더해주고 있는 이곳은 화로를 이용한 숯불구이를 중심으로 한 다양한 일식 코스 요리를 만날 수 있는 곳이다. 예약제로 운영되고 있다.

The fish being grilled in the Japanese-style hearth "irori" adds an exotic atmosphere to this restaurant, which serves a variety of Japanese course meals centered on charcoal-grilled dishes using the hearth. It operates on a reservation basis.

- 📖 오마카세 코스 ₩100,000
- 📍 수영구 수영로408번길 20, 1층
- ☎ 0507-1460-4790
- 🕒 월-목 19:00-22:00(1부제)  
금-토 17:30~22:00(2부제)  
일요일, 매달 2,4번째 월요일 휴무

- 📖 Omakase course ₩100,000
- 📍 1F, 20, Suyeong-ro 408beon-gil, Suyeong-gu
- ☎ 0507-1460-4790
- 🕒 Mon-Thu 19:00-22:00(1 Session)  
Fri-Sat 17:30~22:00(2 Sessions)  
Closed on Sundays and the 2nd and 4th Mondays of every month





## 자매국밥 Jamae Gukbap

19



30여 년을 운영해온 곳으로 매일 새 머릿고기로 우려낸 육수를 사용하여 지역민들에게 사랑받아 온 골목식당이다. 된장베이스의 양념으로 진하고 강한 맛이 특징이다.

This is a hole-in-the-wall that has been loved by the locals for over 30 years, serving broth made from fresh pork head meat every day. The soup is rich and strong, flavored with doenjang-based seasoning.

- 수육한접시 ₩10,000  
돼지국밥 ₩9,000
- 수영구 민락본동로27번길 56
- 051-752-1912
- 10:00-21:00  
일요일 휴무

- Steamed pork slices ₩10,000  
Dwaeji gukbap(pork soup with rice) ₩9,000
- 56, Millakbondong-ro 27beon-gil, Suyeong-gu
- 051-752-1912
- 10:00-21:00  
Closed on Sundays



## 제로베이스 Zerobase

20



제철재료를 이용한 오마카세 코스를 선보이는 감각적인 일식당으로, 매월 변화되는 코스를 선보인다. 당일 수산시장의 엄선된 재료와 부산의 식재료를 사용하여 요리한다.

This stylish Japanese restaurant offers omakase courses featuring seasonal ingredients, with courses changing monthly. The dishes are prepared using carefully selected ingredients from the fish market and local ingredients from Busan.

- 1인 ₩130,000
- 수영구 민락로33번길 17 202호
- 070-8803-0318
- 18:30-21:00  
일요일 휴무

- Omakase for 1 ₩130,000
- 202, 17, Millak-ro 33beon-gil, Suyeong-gu
- 070-8803-0318
- 18:30-21:00  
Closed on Sundays



## 조이풀조이풀(골드핀치by조이풀조이풀) Goldfinch by joyful joyful



10명 정도가 앉을 수 있는 일본식 다찌바에는 계절을 담은 제철 생선 요리들과 잘 보기 힘든 일본 풍 마치츄카 요리가 올려진다. 분위기와 음식 모두 즐거운 좋은 주점이다.

The Japanese-style bar, which can seat about 10 people, serves seasonal fish dishes and Japanese-style street Chinese food that are hard to find in Korea. It is a good pub where both the atmosphere and the food are enjoyable.

한판모듬스시 ₩35,000  
마보도후 ₩17,000

수영구 민락본동로11번길 21, 1층

0507-1342-3814

18:00-23:00  
일요일, 격주 월요일 휴무

Assorted sushi set ₩35,000  
Mapo tofu ₩17,000

1F, 21, Millakbondong-ro 11beon-gil,  
Suyeong-gu

0507-1342-3814

18:00-23:00  
Closed on Sundays and every other Monday



## 청산1954 Cheongsan 1954



12가지 한약재로 삶은 후 편백나무에 쪄낸 한방 보쌈을 576시간 수경재배로 직접 키운 새싹쌈과 함께 제공하고 있는 곳이다. 1968년 지어진 목조 건물이 재생건축을 통해 재탄생한 곳이기도 하다.

This restaurant serves a pork belly dish first boiled with 12 Korean medicinal herbs and steamed in cypress wood, along with a side of fresh leafy greens grown in a hydroponic system for 576 hours. The space was created by renovating a wooden building established in 1968.

편백낙지보쌈(1인) ₩23,000  
오독낙지볶음(1인) ₩14,500

수영구 황령산로 29

051-622-1954

11:00-15:30 / 17:00-20:50  
매달 마지막주 수요일(명절 혹은 공휴일 있는 달 변동)  
휴무

Pork belly bossam with small octopus in cypress steamer(1 person) ₩23,000  
Stir-fried octopus(1 person) ₩14,500

29, Hwangnyeongsan-ro, Suyeong-gu

051-622-1954

11:00-15:30 / 17:00-20:50  
Closed on the last Wednesday of every month  
(varies in months with national holidays)





# 연제구 Yeonje-gu

강서구 Gangseogu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasanggu

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu



**연제구 Yeonje-gu**

영도구 Yeongdogu

중구 Junggu

해운대구 Haeundaegu



|   |   |
|---|---|
| 고등어다찌 연산본점<br>Godeungeodajji<br>Yeonsan Main Branch | 1 |
| 국제밀면본점<br>Gukje Milmyeon<br>Main Branch             | 2 |
| 델리봉<br>DELI BONG                                    | 3 |
| 디저트시네마<br>DESSERT CINEMA                            | 4 |
| 보느파티쓰리<br>Bonheur Pâtisserie                        | 5 |



# 연제구 Yeonje-gu



## 고등어다찌 연산본점

### Godeungeodajji Yeonsan Main Branch



1



부산 최초의 활고등어 전문점으로 살아있는 고등어회를 맛볼 수 있는 곳. 통영의 어장에서 직접 살아있는 고등어를 공수하여 싱싱한 고등어회를 제공하고 있다.

This is Busan's first restaurant specializing in live mackerel sliced raw fish. It serves fresh mackerel sliced raw fish by sourcing live mackerel directly from the fishing grounds in Tongyeong.

📖 활고등어회 ₩45,000-  
모듬회 ₩55,000-

📍 연제구 고분로31번길 42

☎ 051-853-9374

🕒 16:00-01:00  
연중무휴

📖 Live mackerel hoe ₩45,000-  
Assorted sliced raw fish ₩55,000-

📍 42, Gobun-ro 31beon-gil, Yeonje-gu

☎ 051-853-9374

🕒 16:00-01:00  
Open every day



## 국제밀면본점

### Gukje Milmyeon Main Branch



2



밀면전문점 중에서도 특히 맛으로 소문난 이곳은 소사골만을 사용한 육수 등 독창적인 방식의 밀면을 만들고 있다. 보통 기계로 잘려진 편육이 고명으로 올려지는데, 이곳은 손으로 일일이 얇게 찢은 양지머리 고기가 올려지는 것이 특징이다.

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

📖 물밀면 ₩9,000  
비빔밀면 ₩9,000

📍 연제구 중앙대로1235번길 23-6

☎ 051-501-5507

🕒 10:00-20:00  
명절 휴무

📖 Mul Milmyeon ₩9,000  
Bibim Milmyeon ₩9,000

📍 23-6, Jungang-daero 1235beon-gil, Yeonje-gu

☎ 051-501-5507

🕒 10:00-20:00  
Closed on public holidays

## 델리봉 DELI BONG

3



샤케테리를 활용한 프랑스 코스요리전문점으로 셰프가 혼자 운영하고 있는 곳이다. 이곳을 찾는다면 간판이 없어 잠깐 당황스러울 수도 있을 것이나 그 안에선 분명 만찬이 벌어지고 있다.

DELI BONG, run by a single-owner chef, offers French course dining using charcuterie. Upon the first visit, guests may be a little confused because there is no signboard, but there is definitely a feast going on inside.

- 📖 디너코스 ₩75,000
- 📍 연제구 신금로 25, 노블레스스퀘어 110호
- ☎ 051-868-6848
- 🕒 19:00-21:00  
일, 월요일 휴무

- 📖 Dinner course ₩75,000
- 📍 #110, Noblesse Square, 25, Singeum-ro 25, Yeonje-gu
- ☎ 051-868-6848
- 🕒 19:00-21:00  
Closed on Sundays and Mondays

## 디저트시네마 DESSERT CINEMA

4



크로아상, 빵 오 쇼콜라 등 페스츄리류를 기반으로 빵을 만들며 당일 생산 당일 판매를 원칙으로 한다. 크루아상이 특히 인기 있으며 조금 늦게 찾아가면 모든 빵이 매진되어 버리는 인기 베이커리.

Dessert Cinema bakes pastries such as croissants and pain au chocolat and sells them on the same day. The most popular item is the croissant, and if you arrive late, many items may be sold out.

- 📖 오리지널 크로아상 ₩4,000  
빵 오 쇼콜라 ₩4,300
- 📍 연제구 쌍미천로 32-1
- ☎ 051-867-5757
- 🕒 12:00-재료소진  
토, 일요일 운영

- 📖 Original croissant ₩4,000  
Pain au chocolat ₩4,300
- 📍 32-1, Ssangmicheon-ro, Yeonje-gu
- ☎ 051-867-5757
- 🕒 12:00-until supplies last  
Open on Saturdays and Sundays



## 보느파티쓰리 Bonheur Pâtisserie

5



프랑스 르 꼬르동 블루를 졸업하고, 호텔 상그릴라 파리, 호텔리츠 파리 등 14년간 파리에서 활동한 김지연 파티시에의 디저트가게로 프랑스제과가 기초가 된 프랑스디저트 전문점이다.

This is a French dessert shop run by pastry chef Kim Ji-yeon, who graduated from Le Cordon Bleu in France and worked at Hotel Shangri-La Paris and Hotel Ritz Paris for 14 years.

📖 계절디저트 ₩9,500-12,000  
까눌레 ₩2,900

📍 연제구 교대로 7, 2층

☎ 051-502-2451

🕒 11:30-19:00  
월요일 휴무

📖 Seasonal dessert ₩9,500-12,000  
Canelé ₩2,900

📍 2F, 7, Gyodae-ro, Yeonje-gu

☎ 051-502-2451

🕒 11:30-19:00  
Closed on Mondays





# 영도구 Yeongdo-gu

강서구 Gangseogu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasanggu

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu



**영도구 Yeongdogu**

중구 Junggu

해운대구 Haeundaegu

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 도날드즉석떡볶이<br>Donald Tteokbokki         | 1 |
| 부흥식당<br>Buheung Sikdang               | 2 |
| 재기돼지국밥<br>Jaegi Dwaejigukbap          | 3 |
| 제주복국<br>Jeju Bokguk                   | 4 |
| 피아크 카페 & 베이커리<br>P. Ark Cafe & Bakery | 5 |



# 영도구 Yeongdo-gu





## 도날드즉석떡볶이 Donald Tteokbokki



지역민들에게 추억의 장소인 이곳은 35년간 운영 해온 유명한 즉석떡볶이 전문점으로 해물 육수와 고추장소스를 사용하여 독특한 맛을 자랑한다. 후식으로 판매하는 뽕크림을 먹기 위해 찾아오는 손님들도 많다.

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

2인 Set ₩10,400  
3인 Set ₩14,100

영도구 꿈나무길 267(1층)

051-413-9990

11:00-19:30  
수, 목, 일요일 휴무

Set for 2 ₩10,400  
Set for 3 ₩14,100

1F, 267, Kkumnamu-gil, Yeongdo-gu

051-413-9990

11:00-19:30  
Closed on Wednesdays, Thursdays, and Sundays



## 부흥식당 Buheung Sikdang



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

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

자리돔회 ₩30,000  
자리돔물회 ₩12,000

영도구 절영로 104

051-417-0227

11:00-19:00  
일요일 휴무

Jaridomhoe(Raw Slices of Pearl Chromis) ₩30,000  
Jaridommulhoe(Raw Slices of Pearl Chromis with Cold Soup) ₩12,000

104, Jeoryeong-ro, Yeongdo-gu

051-417-0227

11:00-19:00  
Closed on Sundays



## 재기돼지국밥 Jaegi Dwaejigukbap

3



55년을 운영해온 영도 남항시장의 유명한 돼지국밥전문점으로 전통적인 토렴방식으로 뜨겁게 나오는 돼지국밥에는 고기 이외에 여러 부위를 취향에 맞게 주문할 수 있다.

A famous pork soup restaurant in Yeongdo's Namhang Market that has been operating for 55 years, the pork soup is served hot in the traditional toryeom style. Customers can customize the meat and other parts to their liking.

📖 돼지국밥 ₩10,000  
모듬수육 ₩25,000-35,000

📍 영도구 절영로 49번길 25

☎ 051-418-0526

🕒 08:00-21:00  
월요일 휴무

📖 Dwaegi gukbap ₩10,000  
Assorted steamed meats ₩25,000-35,000

📍 25, Jeoryeong-ro 49-gil, Yeongdo-gu

☎ 051-418-0526

🕒 08:00-21:00  
Closed on Mondays



## 제주복국 Jeju Bokguk

4



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

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

📖 까치복 지리/매운탕 ₩18,000  
참복 지리/매운탕 ₩22,000

📍 영도구 절영로 481

☎ 051-405-5050

🕒 10:00-15:00 / 17:00-20:30  
명절 휴무

📖 Striped puffer soup(spicy or mild) ₩18,000  
Tiger puffer soup(spicy or mild) ₩22,000

📍 481, Jeoryeong-ro, Yeongdo-gu

☎ 051-405-5050

🕒 10:00-15:00 / 17:00-20:30  
Closed on public holidays



## 피아크 카페 & 베이커리 P. Ark Cafe & Bakery



하버뷰를 자랑하는 거대한 베이커리카페로 주말이면 유원지라도 온 듯 많은 인파가 몰리지만, 워낙 넓은 공간을 가지고 있어 웨이팅은 생각보다 짧다. 약 80여 종의 다양한 베이커리와 음료, 아이스크림이 준비되어 있고 볼거리가 많은 곳이다.

This huge bakery cafe boasts its harbor view. During weekends, crowds gather here like an amusement park, but the wait is short thanks to the spacious hall. It serves over 80 different pastries, drinks, and ice cream and has various things to see.

마일드블루돌체라떼 ₩8,000  
피아크 몽블랑 ₩7,500

영도구 해양로 195번길 180 4층

051-404-9204

10:00-23:00  
연중무휴

Mild blue dolce latte ₩8,000  
P.ARK mont blanc ₩7,500

4F, 180, Haeyang-ro 195beon-gil, Yeongdo-gu

051-404-9204

10:00-23:00  
Open every day







# 중구 Jung-gu

강서구 Gangseogu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasanggu

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

영도구 Yeongdogu

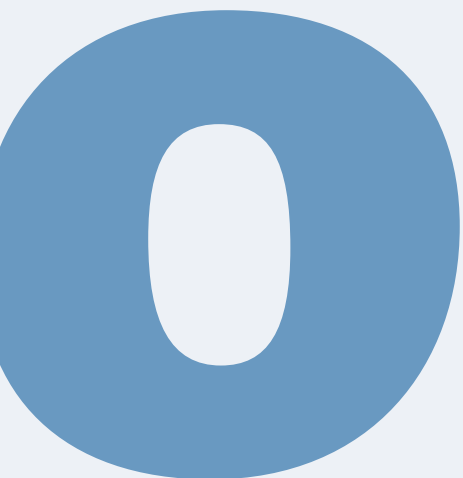


**중구 Junggu**

해운대구 Haeundaegu

|   |   |
|---|---|
| 1969부원동칼국수 부산본점<br>1969 Buwondong Kalguksu<br>Busan Main Branch | 1 |
| 고등어연구소 본점<br>Mackerel Research<br>Institute Main Branch         | 2 |
| 그리다부부<br>bubu coffee  | 3 |
| 동삼정<br>DONGSAMJUNG  | 4 |
| 동화반점<br>Donghwa banjeom   | 5 |
| 물콩식당<br>Mulkong Sikdang   | 6 |
| 본참치<br>Bonchamchi   | 7 |
| 부광돼지국밥<br>Bugwang Dwaejigukbap                                  | 8 |

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 부산명물횃집<br>Busan Myeongmul Hoetjip | 9  |
| 삼송초밥<br>Samsong Chobap            | 10 |
| 석기시대<br>Seokgisidae               | 11 |
| 연경재<br>Yeongyeongjae              | 12 |
| 원산면옥 1953<br>Wonsanmyeonok 1953   | 13 |
| 원조 바다집<br>Wonjo Badajip           | 14 |
| 유원<br>Yuwon                       | 15 |
| 이재모피자<br>Lee Jae-mo Pizza         | 16 |



## 중구 Jung-gu







## 1969부원동칼국수 부산본점

1969 Buwondong Kalguksu Busan Main Branch



신선도를 유지하기 위해 매일 아침 경매된 식재료를 공수하여 재료소진 시까지 한정 판매하고 있는 곳으로 신선한 굴과 가리비가 듬뿍 올려진 칼국수를 만날 수 있다. 18시쯤 재료가 소진되는 경우가 많다고 한다.

To maintain freshness, the restaurant receives the ingredients auctioned off every morning and operates in limited quantities until noodles are sold out. Here, you can enjoy noodles topped with plenty of fresh oysters and scallops. Typically, the ingredients are exhausted around 6 PM.

부원칼국수 ₩9,000  
비빔칼국수 ₩9,000

중구 구덕로22번길31층

0507-1477-9925

11:00-19:30  
연중 무휴

Buwon kalguksu ₩9,000  
Bibim kalguksu ₩9,000

1F, 3, Gudeok-ro 22beon-gil, Jung-gu

0507-1477-9925

11:00-19:30  
Open every day

## 고등어연구소 본점

Mackerel Research Institute Main Branch



다양한 연구를 통하여 고등어의 비린맛을 완벽하게 제거한 이 곳은 일식베이스의 고등어요리를 제공하는 곳으로, 고태솔밥, 고등어온소바, 고등어붕초밥 등 다채로운 고등어요리가 준비되어 있다.

This restaurant perfected the art of serving mackerel dishes in the freshest way possible through various research. It offers a wide array of Japanese-cuisine-based dishes, including stone pot rice with mackerel, warm soba with mackerel, and mackerel sushi.

고태솔밥 + 오차즈케 ₩10,900  
고등어온소바 ₩10,900

중구 중앙대로 79-1

0507-1428-0048

11:00-15:00 / 17:00-21:30  
명절휴무

Stone pot rice with mackerel with ochazuke ₩10,900

Warm soba with mackerel ₩10,900

79-1, Jungang-daero, Jung-gu

0507-1428-0048

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





## 그리다부부 bubu coffee

3



행복한 공간을 추구하는 부부의 취향이 온전히 담긴 감성적인 카페로 직접 로스팅한 '강배전 스페셜티 커피'와 함께 행복한 기분을 느낄 수 있도록 세심하게 구성된 공간이다.

It is a cozy cafe decorated by a couple who pursue a happy space. It is carefully organized to make guests feel joy with the in-house dark-roasted specialty coffee.

RI 드립커피 ₩6,500  
시나몬 아일랜드 라떼 ₩7,000

중구 광복중앙로 35-1 1층

010-7516-0484

11:00-22:00  
연중무휴

RI drip coffee ₩6,500  
Cinnamon island latte ₩7,000

1F, 35-1, Gwangbokjungang-ro, Jung-gu

010-7516-0484

11:00-22:00  
Open every day



## 동삼정 DONGSAMJUNG

4



깔끔한 공간에서 서양식 조리법으로 만든 독특한 한식 창작요리를 만날 수 있는 이 곳은 계절마다 제철음식을 사용하여 다양한 술과 어울리는 음식이 기다리고 있는 한식주점이다.

This is a Korean bar where you can enjoy unique Korean fusion dishes made with Western cooking methods in a clean space. It serves seasonal dishes that go well with various types of alcoholic drinks.

한우육회 타르타르 ₩25,000  
동삼정김밥 ₩10,000

중구 광복중앙로 14-62 1층

051-912-8343

18:00-23:50  
일요일 휴무

Yukhoe(Korean beef tartare) ₩25,000  
Dongsamjung gimbap ₩10,000

1F, 14-62, Gwangbokjungang-ro, Jung-gu

051-912-8343

18:00-23:50  
Closed on Sundays



## 동화반점

### Donghwa banjeom



5



1950년 창업한 부산 최초의 중식전문점으로, 1987년 보수동으로 이전했으며 남구 남천동에도 매장을 가지고 있다. 오랜 시간 꾸준히 사랑받아 온 만큼 충분히 보증된 맛을 가지고 있다.

This is the first Chinese restaurant in Busan, founded in 1950. It moved to Bosu-dong in 1987 and also has a store in Namcheon-dong, Nam-gu. It's been around for a long time, and the quality of food is guaranteed.

유니짜장 ₩8,500  
난자완스 ₩28,000

중구 흑교로 75번길 3

051-253-6661

11:30-15:00 / 17:00-21:00  
화요일 휴무

Yuni jjajang ₩8,500  
Nanja wans(Korean Chinese meatballs) ₩28,000

3, Heukgyo-ro 75beon-gil, Jung-gu

051-253-6661

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



## 물공식당

### Mulkkong Sikdang



6



60년째 3대를 이어 운영해온 전통 있는 아귀요리 전문점으로 신선한 아귀를 사용해 아귀찜, 수육, 탕을 만든다. 자극적이지 않은 담백한 맛의 아귀 찜이 대표메뉴로 오래되었지만 청결한 가게가 인상적이다.

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

아귀찜 ₩15,000-70,000  
아귀수육 ₩40,000-70,000

중구 흑교로59번길 3

051-257-3230

10:00-21:00  
명절 휴무

Braised Monkfish ₩15,000-70,000  
Steamed Monkfish ₩40,000-70,000

3, Heukgyo-ro 59beon-gil, Jung-gu

051-257-3230

10:00-21:00  
Closed on public holidays





## 본참치 Bonchamchi

7



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

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

📖 특정식 ₩34,000  
특초밥 ₩18,000

📍 중구 해관로73

☎ 051-463-3737

🕒 11:30-14:30 / 17:00-22:30  
일요일 휴무

📖 Special Set ₩34,000  
Special Sushi ₩18,000

📍 73, Haegwan-ro, Jung-gu

☎ 051-463-3737

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



## 부광돼지국밥 Bugwang Dwaejigukbap

8



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

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

📖 돼지국밥 ₩10,000  
수육 ₩30,000 / 35,000

📍 중구 대청로 141번길 15-1

☎ 051-466-1708

🕒 09:30-19:30  
일요일, 명절 휴무

📖 Dwaejigukbap(pork soup with rice) ₩10,000  
Steamed pork ₩30,000 / 35,000

📍 15-1, Daechong-ro 141beon-gil, Jung-gu

☎ 051-466-1708

🕒 09:30-19:30  
Closed on Sundays and public holidays





## 부산명물횃집

### Busan Myeongmul Hoetjip



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

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

회백밥 1인분 ₩40,000  
생선회 ₩110,000

중구 자갈치해안로 55

051-245-4995

10:30-15:00 / 16:00-22:00  
1,3주 월요일 휴무

Hoe Set Menu for 1 ₩40,000  
Hoe(sliced raw fish) ₩110,000

55, Jagalchihaean-ro, Jung-gu

051-245-4995

10:30-15:00 / 16:00-22:00  
Closed on first and third Mondays

## 삼송초밥

### Samsong Chobap



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



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

김초밥(후토마끼) ₩17,000  
초밥 정식 특선 ₩32,000-52,000

중구 광복로55번길 13

051-245-7870

11:00-14:30 / 16:30-21:00  
일요일, 명절 휴무

Futomaki ₩17,000  
Sushi Special ₩32,000-52,000

13, Gwangbok-ro 55beon-gil, Jung-gu

051-245-7870

11:00-14:30 / 16:30-21:00  
Closed on Sundays and public holidays

## 석기시대 Seokgisidae

11



1987년에 개업한 중국만두전문점으로 맛과 품질에 비해 저렴한 가격의 만두와 오향장육을 만날 수 있다. 가볍게 술 마시기 좋은 곳으로 많은 단골손님이 찾아오는 가게이다.

Opened in 1987, this restaurant specializes in Chinese dumplings. It is known for affordable and tasty dumplings and five-spice steamed pork. It is frequented by local regulars for casual dining and drinks.

📖 오향장육 ₩19,000 / 25,000  
군만두 ₩6,000

📍 중구 동광길 75-1

☎ 010-2334-0358

🕒 15:00-21:00  
일요일, 명절, 공휴일 휴무

📖 Ohyangjaryuk(five-spice steamed pork) ₩19,000 / 25,000  
Fried dumplings ₩6,000

📍 75-1, Donggwang-gil, Jung-gu

☎ 010-2334-0358

🕒 15:00-21:00  
Closed on Sundays and public holidays

## 연경재 Yeongyeongjae

12



창립자가 직접 디자인한 건물과 시간과 공간, 문화의 어우러짐을 표현한 철학이 느껴지는 공간이 특색 있다. 카페음료뿐 아니라 국내 각지의 좋은 차와 음료 재료를 발굴 개발하고 있는 곳.

Yeongyeongjae operates in a building designed by the founder with a philosophy that expresses the convergence of time, space, and culture. It continues to create and develop coffee drinks, tea, and beverage ingredients from all over the country.

📖 7:01 AM Blend(시그니처 블렌드) 아메리카노 ₩5,500  
달항아리(Dal Hangari) ₩8,000

📍 중구 중앙대로 29번길 6

☎ 0507-1412-5753

🕒 08:30-21:30  
연중무휴

📖 7:01 AM Blend(signature blend) Americano ₩5,500  
Dal Hangari ₩8,000

📍 6, Jungang-daero 29beon-gil, Jung-gu

☎ 0507-1412-5753

🕒 08:30-21:30  
Open every day



## 원산면옥 1953 Wonsanmyeonok 1953

13



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

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

📖 평양냉면 ₩14,000  
함흥냉면 ₩14,000

📍 중구 광복로 56-8

☎ 051-245-2310

🕒 11:00-21:30  
연중무휴

📖 Pyeongyang Naengmyeon ₩14,000  
Hamheung Naengmyeon ₩14,000

📍 56-8, Gwangbok-ro, Jung-gu

☎ 051-245-2310

🕒 11:00-21:30  
Open every day

## 원조 바다집 Wonjo Badajip

14



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

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

📖 수증전골 ₩12,000  
낙지볶음 ₩11,000

📍 중구 광복로 43번길 18-5

☎ 051-245-1924

🕒 11:00-21:00  
명절 휴무

📖 Sujung jeongol(Seafood hot pot) ₩12,000  
Nakjibokkeum(Stir-fried small octopus) ₩11,000

📍 18-5, Gwangbok-ro 43beon-gil, Jung-gu

☎ 051-245-1924

🕒 11:00-21:00  
Closed on public holidays





## 유원

## Yuwon



변화가에서 조금 떨어진 곳 ‘코모도호텔’ 인근에 자리한 이 곳은 언뜻 큰 특징이 없어 보이나, 무려 50여 년간 주방을 지켜온 화교 출신의 오너셰프가 직접 요리하고 있는 중식당이다.

Located a little away from the downtown area near the Komodo Hotel, it doesn't seem to have any outstanding features at first glance, but it is a Chinese restaurant where the owner-chef, who is of Chinese descent and has been in charge of the kitchen for more than 50 years, cooks the food himself.

오향장육 ₩38,000  
간소새우 ₩35,000  
광동면 ₩11,000

중구 충장대로9번길 29 보전빌딩 지하1층  
0507-1492-5659

12:00-15:00 / 17:00-20:30  
일요일 휴무

Five-spice braised pork ₩38,000  
Chili shrimp ₩35,000  
Guangdong noodles ₩11,000

B1, Bojeon Building,  
29, Chungjang-daero 9beon-gil, Jung-gu

0507-1492-5659  
12:00-15:00 / 17:00-20:30  
Closed on Sundays

## 이재모피자

## Lee Jae-mo Pizza



30여 년을 운영 중인 피자전문점으로 부산에서 피자가 대중화된 시기를 생각하면 상당한 전통을 자랑하는 유명한 곳이다. 국내산 임실치즈를 사용한 푸짐한 토핑의 피자가 특징이며, 변함없는 맛을 지키고 있다.

This is a 30-year-old pizzeria, which has a very long tradition considering when pizza actually became popular in Busan. Characterized by generous toppings and Imsil cheese, the pizza is as tasty as ever.

치즈크러스트피자 ₩25,000 / 29,000  
오븐스파게티 ₩8,500

중구 광복중앙로 31  
051-255-9494

10:00-21:00  
일요일 휴무

Cheese Crust Pizza ₩25,000 / 29,000  
Oven-baked Spaghetti ₩8,500

31, Gwangbokjungang-ro, Jung-gu  
051-255-9494

10:00-21:00  
Closed on Sundays

# Interview

최고를 말하다.

Best of the best.

명인

## 백 선 필

Master

### Baek Seon-pil



**Q.** 최고의 스시를 말할 때 가장 먼저 거론되는 이름이다. 초밥을 쥐게된 계기가 무엇인지?

**백선필** 식당을 하시던 부친의 영향으로 85년 서울 청담동의 한 일식집에서 시작했다. 처음에 너무 하기 싫어서 포기하려 했는데 아버지가 딱 한번 참고 해보라 하시더라. 그래서 그냥 꾸준히 해오다 보니 지금에 이르렀다.

**Q.** Yours is the first name that comes to mind when talking about the best sushi. What was the reason you got into sushi?

**Baek** I started out in 1985 at a Japanese restaurant in Cheongdam-dong, Seoul, under the influence of my father, who ran a restaurant. At first, I didn't want to do it and was going to give up, but he told me to try it just once. So I just kept at it, and here I am today.

**Q.** 젠스시가 최고라 불리는 이유가 있을 것 같다. 항상 지키고 있는 원칙이 있다면 무엇인가?

**백선필** 음식하는 사람은 긴장감을 가지고 있어야한다. 기본에 충실히 매일 하는 일을 꾸준히 반복하는 것, 생선을 다루기 때문에 위생관리를 더 철저히 하는 것들이 원칙이다.

**Q.** There must be a reason why Zen Sushi is called the best. What are the principles you always keep in mind?

**Baek** A cook must stay nervous. The principles are to be faithful to the basics, to repeat daily tasks consistently, and to be more thorough in hygiene management because we handle fish.

**Q.** 지금 부산은 가장 인기 있는 미식도시이다. 이유가 무엇이라 생각하나?

**백선필** SNS의 덕을 가장 많이 보고 있다. SNS라는 것이 지금 시대의 입소문 아닌가, 또 유명요리사들이 많이 이끌어가고 있기도 하고, 고객들의 음식에 대한 기본적인 이해도가 많이 높아져서 좋은 식당들이 성업하게 된 것도 이유일 것 같다.

**Q.** Busan is now the most popular gourmet city. What do you think is the reason?

**Baek** We're benefitting a lot from social media. Today, social media represents word of mouth, and influential chefs with many followers are leading the way. Also, because customers have a much better understanding of food, good restaurants are thriving these days.



**Q.** 부산이 미식도시로서 더 발전해 나가기 위해서 필요한 것들이 있을지 무엇일지 의견이 궁금하다.

**백선필** 좋은 식당들이 좋은 평가를 받아야 한다. 그리고 결국 부산에 사는 부산사람들이 많이 찾는 식당들이 되어야 한다.

**Q.** I would like to hear your views on what Busan needs to develop further as a gourmet city.

**Baek** I believe good restaurants should receive good reviews. And in the end, they should become restaurants that are frequented by many Busan residents.

**Q.** 창업을 준비하는 젊은 요리인들에게 조언을 부탁하고 싶다.

**백선필** 더 많이 공부하고 더 많이 경험 해야한다. 경험이 더해진 실질적인 지식을 꾸준히 쌓다보면 좋은 요리인이 될 수 있을 것이라 생각한다.

**Q.** What advice do you have for young chefs looking to start their own business?

**Baek** You should study more and experience more. You can become a good cook if you steadily accumulate practical knowledge with experience.





P

# 해운대구 Haeundae -gu

강서구 Gangseogu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasanggu

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

영도구 Yeongdogu

중구 Junggu



해운대구 Haeundae-gu

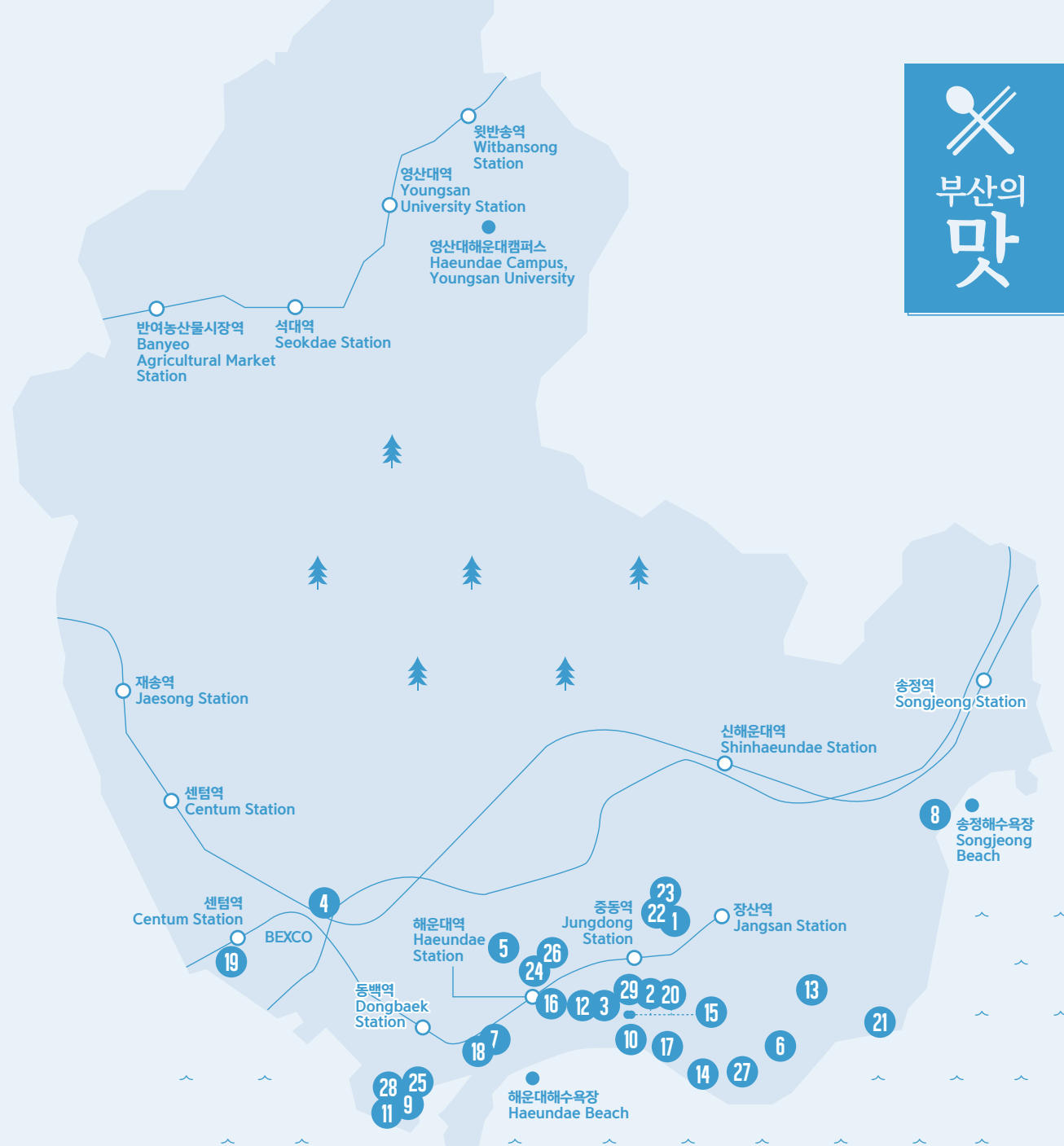
2025 부산의맛  
2025 Taste of Busan



|   |    |
|---|----|
| 30년전통가마솥쇠돼지갈비<br>Gamastot                     | 1  |
| 거대갈비<br>Geodae Galbi                          | 2  |
| 금수복국<br>Geumsubokguk                          | 3  |
| 김정영분식 면옥향천<br>Myeonok hyangcheon              | 4  |
| 나가하마 만게츠<br>Nagahama Mangetsu                 | 5  |
| 달타이<br>DALTHAI                                | 6  |
| 동백섬찐집<br>Dongbaekseom Hoetjip                 | 7  |
| 랩24 바이 쿠무다<br>LAB XXIV by Kumuda              | 8  |
| 르도헤<br>Le DORER                               | 9  |
| 모리<br>Mori                                    | 10 |
| 못난이식당 해운대점<br>Monnani Sikdang Haeundae Branch | 11 |
| 부다면옥<br>Budamyeonok                           | 12 |

|  |    |
|--|----|
| 비비비당<br>bibibidang                           | 13 |
| 선창횃집<br>Seonchang Hoetjip                    | 14 |
| 소공간<br>Sogonggan                             | 15 |
| 쇼진<br>SHOJIN                                 | 16 |
| 수블<br>Sooble                                 | 17 |
| 쉐프리<br>Chef Lee                              | 18 |
| 스시시안<br>Sushi sian                           | 19 |
| 예이제<br>Yeije                                 | 20 |
| 우봉샤브<br>Woobong Shabu                        | 21 |
| 육화목<br>Yukhwamok                             | 22 |
| 젠스시<br>Zen Sushi                             | 23 |
| 추가<br>JYUGA                                  | 24 |
| 초필살돼지구이<br>Chopilsal Dwaejigui               | 25 |
| 쿠지라멘<br>Kuziramen                            | 26 |
| 팔레트<br>Palate                                | 27 |
| 하레마<br>HAREMA                                | 28 |
| 해운대암소갈비집<br>Haeundae Rib Barbecue Restaurant | 29 |

## 해운대구 Haeundae-gu



부산의  
맛



## 30년전통가마솥석쇠돼지갈비 Gamasot



국내산 돼지를 사용하여 초벌구이된 양념돼지갈비 단일메뉴로 30여 년을 운영해온 돼지갈비전문점으로 모든 음식을 직접 만든다. 식사를 주문하면 제공되는 찌개와 게조림이 기대 이상의 맛을 보여준다.

This pork ribs specialty restaurant has been operating for over 30 years with a single menu of seasoned domestic pork rib barbecue. All the food is made in-house. The jjigae and praised crab served at each order are delightful beyond expectations.

📖 돼지갈비(200g) ₩14,000  
식사(1인) ₩2,000

📍 해운대구 좌동로14번길 60

☎ 0507-1305-6175

🕒 12:00-22:00  
연중 무휴

📖 Pork ribs(200g) ₩14,000  
Meal(1 person) ₩2,000

📍 60, Jwadong-ro 14beon-gil, Haeundae-gu

☎ 0507-1305-6175

🕒 12:00-22:00  
Open every day



## 거대갈비 Geodae Galbi



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

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

📖 등심(100g) ₩79,000  
생갈비(100g) ₩79,000

📍 해운대구 달맞이길 22

☎ 051-746-0037

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00  
연중무휴

📖 Sirloin(100g) ₩79,000  
Beef ribs(100g) ₩79,000

📍 22, Dalmaji-gil, Haeundae-gu

☎ 051-746-0037

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00  
Open every day

## 금수복국 Geumsubokguk

3



복국의 원조라 할 수 있는 50년 전통의 복요리집으로, 신선한 원재료와 정확한 물류 시스템, 모든 장류는 직접 담아 사용하는 것이 맛의 비결이라고 한다. 24시간 영업하는 곳.

This 50-year-old bokguk (pufferfish soup) restaurant is said to be the original bokguk restaurant. The secret to its flavor is its fresh ingredients, precise logistics system, and the fact that all the sauces are made from scratch. It is open 24 hours a day.

☞ 은복국(지리/탕) ₩15,000 / 16,000  
밀복국(지리/탕) ₩20,000 / 21,000

📍 해운대구 중동1로43번길 23

☎ 051-742-3600

🕒 24시간  
연중무휴

☞ Eunbokguk(brown-backed toadfish soup)  
clear / spicy broth ₩15,000 / 16,000  
Milbokguk(green toadfish soup)  
clear / spicy broth ₩20,000 / 21,000

📍 23, Jungdong 1-ro 43beon-gil, Haeundae-gu

☎ 051-742-3600

🕒 24 hours  
Open every day

## 김정영분식 면옥향천 Myeonok hyangcheon

4



우2동 재래시장 입구에 자리한 이곳은 좋은 메밀을 사용하여, 맷돌과 제분기에 곱게 말아 만든 면을 바로 내놓는다. 소스도 직접 만들며, 곁들일 수 있는 고로케 등도 유명하다.

Located at the entrance to the traditional market in U2-dong, this place uses good buckwheat and serves up noodles made with freshly ground flour using millstones and a milling machine. They make their own sauces and are known for croquettes on the side.

☞ 모리소바(순메일로 선택시) ₩9,000-14,000  
막국수(순메일로 선택시) ₩9,000-14,000

📍 해운대구 해운대로 383번길 26

☎ 051-747-4601

🕒 11:00-15:30  
일요일 휴무

☞ Morisoba(when selecting 100% buckwheat) ₩9,000-14,000  
Makguksu(when selecting 100% buckwheat) ₩9,000-14,000

📍 26, Haeundae-daero 383beon-gil, Haeundae-gu

☎ 051-747-4601

🕒 11:00-15:30  
Closed on Sundays



## 나가하마 만게츠 Nagahama Mangetsu

5



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

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

📖 나가하마 라멘 ₩10,000  
나가하마 라멘 교자세트 ₩16,000

📍 해운대구 우동1로 57 대영빌딩 1층  
☎ 051-731-0886

🕒 11:00-15:30 / 16:30-20:30  
명절 휴무

📖 Nagahama Ramen ₩10,000  
Nagahama Ramen Gyoza Set ₩16,000

📍 1F, Daeyeong Building, 57, Udong 1-ro, Haeundae-gu

☎ 051-731-0886

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



## 달라이 DALTHAI

6



10여 년을 운영해오며 달맞이길의 한 풍경이 되어 가는 태국음식점으로, 전원 태국인 셰프로 구성된 주방에서 현지공수 또는 전용농장 계약 재배한 식재료를 사용하여 음식을 만들고 있다.

This Thai restaurant has been a fixture on Dalmaji-gil for over a decade. The kitchen is staffed by a team of Thai chefs who use ingredients sourced from Thailand or from contracted local farms.

📖 뿌님팟퐁커리 ₩33,000  
طومยำ ₩23,000

📍 해운대구 달맞이길 193 1층  
☎ 051-741-1122

🕒 11:00-20:00  
연중무휴

📖 Pu nim pad pong kari ₩33,000  
Tom yum goong ₩23,000

📍 1F, 193, Dalmaji-gil, Haeundae-gu  
☎ 051-741-1122

🕒 11:00-20:00  
Open every day



## 동백섬횃집

### Dongbaekseom Hoetjip



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

At this wild-caught raw fish (hwareohoe) restaurant, every order of hoe comes with a table full of side dishes such as steamed octopus, sea urchin, abalone, grilled flounder, fried prawns, and spicy fish stew. The cost of most fish fluctuates according to market prices.

- 출가자미(이시가리) (시가)
- 해운대구 해운대해변로209번나길 17
- 051-741-3888
- 12:00-14:00 / 16:00-22:00  
명절 휴무

- Roughscale sole (market price)
- 17, Haeundaehaebyeon-ro 209beonna-gil, Haeundae-gu
- 051-741-3888
- 12:00-14:00 / 16:00-22:00  
Closed on public holidays

## 랩24 바이 쿠무다

### LAB XXIV by Kumuda



부산의 식재료를 바탕으로 한 셰프 에드워드권의 프렌치파인다이닝으로 2023년 세계 1000대 레스토랑 “La Liste 1000”에 등재된 부산 유일의 레스토랑.

Chef Edward Kwon offers his style of French fine dining using Busan ingredients. It is the only restaurant in Busan to be listed in the world's top 1000 restaurants, “La Liste 1000,” in 2023.

- lunch course ₩70,000-130,000  
dinner course ₩125,000-155,000
- 해운대구 송정광어골로 41
- 051-701-1301
- 11:30-15:00 / 17:30-22:00  
월요일 휴무

- lunch course ₩70,000-130,000  
dinner course ₩125,000-155,000
- 41, SongjeongGwangeogol-ro, Haeundae-gu
- 051-701-1301
- 11:30-15:00 / 17:30-22:00  
Closed on Mondays

## 르도헤 Le DORER

9



부산의 식재료를 기반으로 한 현대적이고 창의적인 한식 컨템포러리 다이닝으로 부산의 멋과 맛을 담아낸 코스를 통해 특별한 식사 경험을 제공하는 곳이다.

It is a modern and creative Korean contemporary restaurant focusing on the ingredients of Busan, offering a unique dining experience with courses that capture the local style and flavors.

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

📍 해운대구 마린시티3로 37 213, 214호

☎ 051-747-8522

🕒 12:30-14:30 / 17:00-22:00  
화, 수요일 휴무

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

📍 #213-214, 37, Marine City 3-ro, Haeundae-gu

☎ 051-747-8522

🕒 12:30-14:30 / 17:00-22:00  
Closed on Tuesdays and Wednesdays

## 모리 Mori

10



들어서는 순간 배려와 환대를 느낄 수 있는 이곳은 매일 수산시장에서 직접 공수한 신선한 식자재로 준비한 제철음식을 가이세키 코스요리로 만날 수 있는 곳이다.

The moment you step inside, you'll feel the warmth of thoughtful hospitality. This restaurant offers kaiseki-style course meals prepared with the freshest seasonal ingredients, carefully selected daily from the local fish market.

📖 가이세키(코스) ₩210,000

📍 해운대구 해운대해변로 298번길 24  
팔레드시즈 2층2-4호

☎ 051-731-9889

🕒 19:00-23:00  
월요일 휴무

📖 Kaiseki course ₩210,000

📍 2F #2-4, Pale De Cz, 24 298beon-gil,  
Haeundaehaebyeon-ro, Haeundae-gu

☎ 051-731-9889

🕒 19:00-23:00  
Closed on Mondays





## 못난이식당 해운대점

### Monnani Sikdang Haeundae Branch

11



큰 제주산 갈치를 사용하는 갈치요리전문점으로, 신선도가 중요한 갈치회무침을 만날 수 있다. 늙은호박을 사용해서 단맛을 내는 건강한 음식을 만들고 있다.

This restaurant specializes in cutlassfish dishes using large cutlassfish from Jeju, and you can enjoy fresh tossed cutlassfish. They make healthy food using sweetness from squash.

갈치구이 ₩43,000  
갈치찌개 ₩43,000

해운대구 마린시티1로 91, 101동 201호

0507-1418-2528

11:00-15:00 / 17:00-19:30  
일, 월요일 휴무

Grilled cutlassfish ₩43,000  
Galchi jjigae(cutlassfish stew) ₩43,000

#101-201, 91, Marine City 1-ro, Haeundae-gu

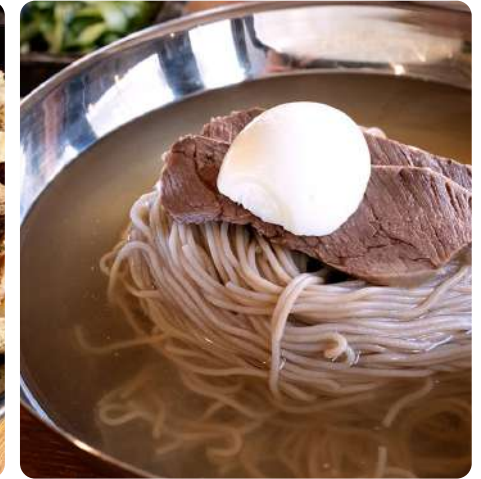
0507-1418-2528

11:00-15:00 / 17:00-19:30  
Closed on Sundays and Mondays

## 부다면옥

### Budamyeonok

12



평양냉면을 전문으로 하는 이곳은, 깔끔하고 시원한 목 넘김을 위해 한우 사태 및 여러 야채들을 주재료로 하여, 모든 육수 통을 따로 끓이고 식히는 전통 방식으로 육수를 만든다. 사진으로는 표현되지 않는 깊은 맛을 가진 곳이다.

For a clean and refreshing taste, this Pyongyang naengmyeon specialty restaurant uses the shank from Hanwoo beef and various vegetables to make the broth. Each of the ingredients is boiled in different pots and cooled in the traditional way. The depth of their flavors is indescribable through photos.

순 메밀 냉면 ₩12,000  
맛보기 한우 수육 ₩20,000

해운대구 중동1로 362층

051-746-8872

11:00-20:00  
월요일 휴무

Pure buckwheat naengmyeon ₩12,000  
Steamed Hanwoo sampler ₩20,000

2F, 36, Jungdong1-ro, Haeundae-gu

051-746-8872

11:00-20:00  
Closed on Mondays



## 비비비당 bibibidang

13



고려청자, 조선백자와 같은 골동 다기들을 사용해서 오래 전 감성을 느낄 수 있는 한국전통찻집으로 차와 함께하는 시간을 통해 일상에서의 작은 여유를 선물하는 곳이다.

It is a traditional Korean teahouse that uses antique Goryeo celadon and Joseon white porcelain teapots, giving visitors a sense of the past. Through tea time, it presents one with the little leisures in life.

- ☞ 말차 ₩15,000  
단호박빙수 ₩13,000
- 📍 해운대구 달맞이길 239-16, 4층
- ☎ 051-746-0705
- 🕒 10:30-21:30  
연중무휴

- ☞ Matcha ₩15,000  
Pumpkin Shaved Ice ₩13,000
- 📍 4F, 239-16 Dalmaji-gil, Haeundae-gu
- ☎ 051-746-0705
- 🕒 10:30-21:30  
Open every day



## 선창횃집 Seonchang Hoetjip

14



40여 년을 운영해온 이곳은 매일같이 아침마다 직접 가져온 횃감을 준비하고 당일 수급된 채소와, 직접 담근 김치 등을 준비하며 요리는 매일 새로 만들어 제공한다. 조금 특별한 날에도 어울리는 횃집이다.

In operation for more than 40 years, Seonchang Hoetjip prepares its own seafood every morning and serves dishes made fresh daily with vegetables delivered that day and hand-made kimchi. This is a Korean-style sliced raw fish restaurant that is suitable for a special occasion.

- ☞ 선창 코스 ₩50,000-150,000
- 📍 해운대구 달맞이길62번길 67
- ☎ 051-747-7470
- 🕒 10:00-22:30  
명절연휴 2일 휴무

- ☞ Seonchang course ₩50,000-150,000
- 📍 67, Dalmaji-gil 62beon-gil, Haeundae-gu
- ☎ 051-747-7470
- 🕒 10:00-22:30  
Closed for 2 days during the national holidays



## 소공간 Sogonggan



작은 공간(小空間)과 소(牛)를 다루는 솜씨라는 의미의 소공간은 한우(1++)를 메인으로 당일 공수한 지역 색 가득한 제철 식재료의 조화로운 구성이 돋보이는 한식 다이닝이다.

- Dinner(11 course) ₩182,000  
Lunch(8 course) ₩92,000
- 해운대구 해운대해변로 298번길 47, 4층
- 010-5191-9002
- 12:00-15:00 / 18:00-21:30  
화요일 휴무



Sogonggan, which means both small space and being skilled at cooking beef, is a Korean restaurant that serves 1++-rated beef and features a harmonious composition of local, colorful, and seasonal ingredients sourced on the same day.

- Dinner(11 course) ₩182,000  
Lunch(8 course) ₩92,000
- 4F, 47, Haeundaehaebyeon-ro 298beon-gil, Haeundae-gu
- 010-5191-9002
- 12:00-15:00 / 18:00-21:30  
Closed on Tuesdays

## 쇼진 SHOJIN



계절 식재료를 이용한 오마카세 코스를 선보이는 곳으로 콜키지가 가능하고, 룸이 있어 더 프라이빗한 식사가 가능하다. 고급스러운 가이세키를 경험할 수 있는 곳.

- 오마카세 ₩160,000
- 해운대구 구남로 9, 라마다앙코르호텔 214호
- 0507-1354-8060
- 18:00-22:00  
월요일 휴무



Serving omakase courses featuring seasonal ingredients, the restaurant allows for corkage and has rooms for more private dining. It's a place to experience upscale kaiseki.

- Omakase ₩160,000
- #214, Ramada Encore Hotel, 9, Gunam-ro, Haeundae-gu
- 0507-1354-8060
- 18:00-22:00  
Closed on Mondays





## 수블 Sooble

17



자신이 먹고 싶은 것을 메뉴로 하고, 마시고 싶은 것들을 판다고 하는 이 곳은 아름다운 풍경과 함께 수준 높은 요리로 인기 높은 요리주점이다. 청결하게 관리되고 있는 오픈키친이 인상적이다.

Sooble vows to serve what the chef wants to eat and drink. This popular restaurant-bar offers a view of beautiful scenery and delectable cuisine. The open kitchen, maintained without a spot, makes a great impression.

📖 차돌떡볶이 ₩15,000  
생참치김밥 ₩29,000

📍 해운대구 달맞이길 62번길 19, 2층

☎ 0507-1411-0178

🕒 17:00-23:00  
일요일 휴무

📖 Chadol tteokbokki ₩15,000  
Tuna gimbap ₩29,000

📍 2F, 19, Dalmaji-gil 62beon-gil, Haeundae-gu

☎ 0507-1411-0178

🕒 17:00-23:00  
Closed on Sundays



## 셰프리 Chef Lee

18



화려한 경력의 오너셰프가 운영하는 이탈리안 레스토랑으로 와인과도 잘 어울리는 요리들을 만날 수 있다. 예쁜 모습의 음식들이 많이 유행하고 있지만 역시 음식의 본질은 맛이다.

This Italian restaurant, run by an owner-chef with an acclaimed career, presents delicious dishes that also pair well with wine. While fancy decorations seem to be popular these days, when it comes down to food, it has to taste good.

📖 5개월미만 프렌치랙 양갈비(200g) ₩69,000  
오소부코 ₩65,000

📍 해운대구 해운대해변로209번길 13 바게트호텔 3층

☎ 051-757-6127

🕒 12:00-15:00 / 17:30-22:00  
일요일 휴무

📖 French Rack Lamb (under 5 months, 200g) ₩69,000  
Osso Buco ₩65,000

📍 3F, Baguettes Hotel, 13, Haeundaehaebyeon-ro 209beon-gil, Haeundae-gu

☎ 051-757-6127

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



## 스시시안 Sushi sian

19



붉은식초를 이용한 샤리로 기름진 생선이나 등푸른 생선과 궁합이 좋은 스시집. 오마카세 수준의 스시를 비교적 저렴한 가격으로 만날 수 있으며, 예약제로만 운영하고 있다.

This sushi restaurant uses red vinegar to prepare shari (vinegared rice), which goes well with fatty fish or blue-backed fish. You can enjoy omakase-level sushi at a relatively affordable price, and the restaurant operates by reservation only.

- 코스(10피스) ₩35,000
- 해운대구 센텀1로 9 E동상가 2층 210호
- 051-611-2684
- 18:00-20:30  
일요일 휴무

- Course(10 pieces) ₩35,000
- #210, 2F, E-dong Sangga, 9, Centum 1-ro, Haeundae-gu
- 051-611-2684
- 18:00-20:30  
Closed on Sundays



## 예이제 Yeije

20



해운대 해변인근에 위치한 한정식전문점으로, 가족모임이나 손님 대접 등으로 많이 찾는 곳이다. 주인이 직접 고른 제철 식재료와 지인이 운영하는 농장에서 키운 채소를 사용하는 이곳은 먹는 것이 고민스러운 정도로 예쁜 음식이 특징이다.

Located near Haeundae Beach, this Hanjeongsik restaurant is a favorite for family gatherings and treating guests. Using seasonal ingredients selected by the owner and vegetables grown in a farm run by an acquaintance, this restaurant presents beautiful plates that you can't help but admire before eating.

- 런치 ₩39,000 / 49,000  
예이제 코스 ₩69,000-150,000
- 해운대구 해운대해변로298번길 29  
해운대푸르지오시티 2층
- 051-731-1100
- 12:00-15:00 / 17:30-21:20  
명절 휴무

- Lunch ₩39,000 / 49,000  
Yeije Course ₩69,000-150,000
- Haeundae Prugio City 2F, 29, Haeundaehaebyeon-ro 298beon-gil, Haeundae-gu
- 051-731-1100
- 12:00-15:00 / 17:30-21:20  
Closed on public holidays



## 우봉샤브 Woobong Shabu



최상급(1++)한우만 사용하여 만든 프리미엄 샤브샤브로 특이하게도 종이냄비를 사용하여 조리한다. 나오는 음식과 눈에 보이는 모든 것이 정갈하고 깔끔한 곳이다.

This premium shabu shabu is made with only the finest 1++-rated beef and is cooked in a paper pot. Everything in sight, including the food served, is neat and carefully organized.

한우 차돌박이 샤브샤브(1인) ₩19,000  
2인 세트메뉴 ₩58,000

해운대구 청사포로 127

0507-1349-9256

11:00-15:00 / 17:00-21:00  
월요일 휴무

Korean beef brisket shabu shabu  
(1 person) ₩19,000  
Set for 2 ₩58,000

127, Cheongsapo-ro, Haeundae-gu

0507-1349-9256

11:00-15:00 / 17:00-21:00  
Closed on Mondays

## 육화목 Yukhwamok



10년 이상 경력의 주인이 주문과 동시에 고기를 준비하여 제공하는 곳으로 한우와 한돈을 모두 주문할 수 있다. 조금 특별하게 고기를 즐기고 싶은 날 추천할 만한 숯불구이전문점이다.

The owner of more than 10 years of experience prepares and serves meat at the time of order. Both Hanwoo beef and Handon pork are available. It's a coal barbecue restaurant recommended for special occasions.

대패삼겹 120g ₩11,000  
꽃등심 100g ₩33,000

해운대구 좌동순환로8번길 78

051-743-5747

16:00-23:00  
연중무휴

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

78, Jwadongsunhwan-ro 8beon-gil,  
Haeundae-gu

051-743-5747

16:00-23:00  
Open every day



## 젠스시 Zen Sushi

23



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

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

📖 디너 1인 ₩150,000  
콜키지 병당 ₩50,000

📍 해운대구 대천로42번길 28-5

☎ 051-746-7456

🕒 18:00-22:00  
월, 화요일 휴무

📖 Dinner for one ₩150,000  
Corkage per bottle ₩50,000

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

☎ 051-746-7456

🕒 18:00-22:00  
Closed on Mondays and Tuesdays

## 쥬가 JYUGA

24



다년간 일본교토에서 가이세키요리를 수련한 오너와 오사카출신 일본인 요리사 부부가 누구나 편하게 즐길 수 있는 오사카의 대중음식을 만들고 있는 해리단길의 인기가게.

This crowd favorite on Haeridan-gil is run by an owner who trained for many years in kaiseki cuisine in Kyoto, Japan, and his wife, a Japanese chef from Osaka. Together, they make tasty Osaka-based cuisine anyone can enjoy.

📖 쿠시카츠10개세트 ₩19,000  
오덴 모리아와세(모듬) ₩20,000

📍 해운대구 우동1로20번길 53,2층

☎ 0507-1364-3516

🕒 17:00-23:00  
월요일 휴무

📖 10-piece kushikatsu set ₩19,000  
Oden moriawase(assortment) ₩20,000

📍 2F, 53, Udong 1-ro 20beon-gil, Haeundae-gu

☎ 0507-1364-3516

🕒 17:00-23:00  
Closed on Mondays

## 초필살돼지구이 Chopilsal Dwaejigui

25



친절한 직원들이 고기를 직접 구워준다. 유명한 맛집으로 언제나 웨이팅이 있다. 캐치테이블로 예약이 가능하다. 다양한 소스로 취향에 맞게 즐길 수 있다.

The friendly staff grills the meat for customers. It's a famous restaurant, and there's always a wait. Guests can reserve a spot on the Catch Table app. You can customize it with a variety of sauces.

- 필살겹데기 ₩9,500  
뒷고기 ₩9,500
- 해운대구 마린시티3로 23  
백산E오렌지프라자 A동 107호
- 0507-1417-5516
- 17:00-24:00  
연중무휴

- Pilsal rind ₩9,500  
Various cuts ₩9,500
- #107, Building A, Byeoksan E Orange Plaza  
23, Marine City 3-ro, Haeundae-gu
- 0507-1417-5516
- 17:00-24:00  
Open every day

## 쿠지라멘 Kuziramen

26



라멘이라면 대부분 진한 국물의 돈코츠라멘을 떠올리지만 이 곳은 맑은 국물의 시오라멘과 쇼유라멘 그리고 아부라소바를 만날 수 있는 곳이다. 칼국수처럼 다소 두툽한 면이 매력적인 마니아층이 단단한 가게다.

When it comes to Japanese ramen, most people think of tonkotsu ramen with a thick broth, but this is a place where you can find shio ramen and shoyu ramen with a clear broth, as well as abura soba. The ramen shop with a dedicated fanbase presents slightly thicker noodles, similar to those used in kalguksu, that have a unique appeal.

- 쇼유라멘 ₩10,000  
아부라소바 ₩10,000
- 해운대구 우동2로 17
- 070-4795-7214
- 11:00-14:30  
월요일 휴무

- Shoyu ramen ₩10,000  
Abura soba ₩10,000
- 17, Udong 2-ro, Haeundae-gu
- 070-4795-7214
- 11:00-14:30  
Closed on Mondays

## 팔레트 Palate

27



프렌치쿠킹 테크닉과 다양한 재료의 조합을 바탕으로 하는 김재훈 셰프의 창의적이고 감각적인 다 이닝레스토랑

A refined dining experience curated by Chef Kim Jae-hoon, where French cooking techniques meet a harmonious blend of diverse ingredients, resulting in creative and sophisticated cuisine.

☞ 디너 코스 ₩200,000  
런치 코스 ₩88,000

📍 해운대구 달맞이길65번길 154, 3층

☎ 051-626-2364

🕒 12:00-15:00 / 18:00-22:00  
월, 화요일 휴무

☞ Course Dinner ₩200,000  
Course Lunch ₩88,000

📍 3F, 154, Dalmaji-gil 65beon-gil, Haeundae-gu

☎ 051-626-2364

🕒 12:00-15:00 / 18:00-22:00  
Closed on Mondays and Tuesdays

## 하레마 HAREMA

28



프라이빗한 분위기에서 오마카세 코스를 즐길 수 있는 곳으로 디너는 두 시간으로 나누어져 100% 예약제로 운영되고 있다. 고급스럽고 깔끔한 분위기의 식당.

At Harema, the omakase course is served in a private setting. The dinner service is divided into two times, and reservations are 100% required. It is a restaurant with a classy, clean atmosphere.

☞ 런치 오마카세 ₩100,000  
디너 오마카세 ₩180,000-200,000

📍 해운대구 마린시티2로 33  
두산 위브더제니스 지하 1층 106호

☎ 0507-1354-6558

🕒 12:00-14:00 / 17:00-22:00  
월, 화요일 휴무

☞ Omakase Lunch ₩100,000  
Omakase Dinner ₩180,000-200,000

📍 #106, B1F, Doosan We've the Zenith,  
33, Marine City 2-ro, Haeundae-gu

☎ 0507-1354-6558

🕒 12:00-14:00 / 17:00-22:00  
Closed on Mondays and Tuesdays





## 해운대암소갈비집

## Haeundae Rib Barbecue Restaurant



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

Established in 1964, this family-owned beef rib barbecue restaurant has been in business for two generations.

생갈비 ₩58,000  
양념갈비 ₩54,000

해운대구 해운대해변로 333

051-746-3333

11:30-15:00 / 17:00-22:00  
연중무휴

Fresh beef ribs ₩58,000  
Spicy beef ribs ₩54,000

333, Haeundaehaebyeon-ro, Haeundae-gu

051-746-3333

11:30-15:00 / 17:00-22:00  
Open every day



# Interview

자가제면 퀴진무비

A Movie of Handmade Noodles

셰프

김 상 진

Chef

Kim Sang-jin

아웃트로 바이 비토

Outro by Vito



**Q.** 지금 가장 핫한 셰프이자 사랑받는 가게다. 어떻게 요리를 시작했는지 어떤 경력을 쌓아왔는지 궁금하다.

**김상진** 좀 사고뭉치였다. 고등학교를 졸업했을 때 어머니가 너는 손재주가 좋으니 미용사와 요리사 중 일을 골라보라는 말에 요리를 시작하게 되었는데 여러 가게에서 일하며 경험을 쌓던 중 제대로 공부해보자는 생각이 들만한 일이 생겼다. 바로 이탈리아로 날아가 ICIF에서 배우고 경력들을 쌓아왔다.

**Q.** You're the hottest chef with the most beloved restaurant right now. How did you start cooking, and what kind of career did you build until now?

**Kim** I was a bit of a troublemaker. When I graduated from high school, my mother told me I was good at making something using my hands, so I should choose between hairdresser or cook. I started cooking, and while working at a few restaurants and gaining experience, I decided to study properly. I flew to Italy right away to learn at the ICIF and continued to build my career.

**Q.** 음식영화의 주인공 이야기 같다. 아웃트로 바이 비토는 어떻게 시작되었나?

**김상진** 어린 시절 전포동에 있던 친구 아버지의 공업사에서 아르바이트를 했었다. 그리운 기억에 전포동에서 가게를 시작했는데 당

시 부산에 제대로 된 생면파스타가 없었다. 그래서 부산에 생면파스타를 선보이고 싶었다. 그렇게 14년, 생면파스타를 만들어 왔다.

**Q.** It's like the story of a lead character in a food movie. How did Outro by Vito begin?

**Kim** When I was young, I used to work part-time at my friend's father's body shop in Jeonpo-dong. I started my restaurant in Jeonpo-dong because of that memory, but there was no proper fresh pasta restaurant in Busan at the time. So, I wanted to introduce that item to Busan. For 14 years, I have been making fresh pasta.



**Q.** 부산여행에서 가고 싶은 식당으로 아웃트로 바이 비토가 자주 거론된다. 이유는 무엇일까?

**김상진** 이 가게를 찾는 사람들이 언제나 편하게 찾아와서 즐거운 시간을 가졌으면 좋겠다고 생각했다. 그래서 그런 가게를 만드려고 했다. 가게를 옮길 때 고려한 것도 '찾아오기 편한 외진 곳'이었다.

**Q.** Outro by Vito is often mentioned as a restaurant that people want to visit on their trip to Busan. What do you think is the reason?

**Kim** I wanted people who visited my restaurant to always feel comfortable and have a good time. So I tried to make it that way. When I considered the new location, I wanted it to be a remote location that was still easy to access.



**Q.** 지금 미식도시라 불리는 부산이 더 발전해 나가기 위해 필요한 것은 무엇이 있을까?

**김상진** 도시의 명성에 비해 요리에 대한 풀이 좁고, 다양성이 부족하다고 생각한다. 그런 부분들이 보충되어야 하지 않을까?

**Q.** What do you think Busan, now called the city of gastronomy, needs to develop further?

**Kim** I think the city's reputation is not matched by its cuisine. It lacks variety and has a narrow pool. Shouldn't those aspects be improved?

**Q.** 창업을 준비하는 젊은 요리인들에게 조언을 부탁하고 싶다.

**김상진** 이상과 현실의 차이를 정확하게 인지해야한다. 자신이 정말 하고 싶은 것이 무엇인지 또, 가능한 것인지에 대해 진지하게 고민해봤으면 한다.

**Q.** What advice do you have for young chefs looking to start their own business?

**Kim** You must be aware of the difference between ideal and reality. I'd like you to seriously think about what you really want to do and whether it is possible.







01

## 부산역 돼지국밥골목

### Dwaejigukbap (Pork Soup) Alley near Busan Station

부산역광장의 양옆 골목은 부산을 대표하는 돼지국밥집의

본점과 분점 10여 곳이 모여있는 돼지국밥 골목이다.

어느 곳이나 추천할 만한 돼지국밥집들이 모인 이곳에서

나의 입맛에 맞는 돼지국밥을 찾아보는 것도 재미있을 것 같다.

The alleys on both sides of Busan Station Square form the Pork Soup Alley, where the main stores and about 10 branches of the pork soup stores that represent Busan are gathered.

It would be fun to find the best dwaejigukbap place for your taste buds on this street, filled with highly praised soup spots at every turn.

부산역 돼지국밥골목  
Food Streets of Busan

상해거리  
Sanghaegeori

부산역  
Busan Station

초량역  
Choryang Station



부산항국제여객터미널  
International Passenger Terminal,  
Busan Port





02

## 부평족발골목

Bupyeong Jokbal (Pork Trotter) Alley

국제시장으로 알려진  
광복로 거리의 끝자락에는  
유명한 포장마차 거리와 함께  
돼지족발집 간판이 보이는 골목을  
만날 수 있다.  
거리에서 보이는 창으로 족발 찌는  
모습을 볼 수 있는 이 골목은  
냉채족발이 시작된 곳으로도 유명하다.

At the end of Gwangbok-ro Street, known  
as Gukje Market, you will find a famous  
pojangmacha (tented food stalls) street and an alley  
with signs of pork trotter restaurants.  
This alley, where you can find vendors slicing jokbal  
through the window from the street, is also famous as  
the origin of naengchae jokbal (cold-tossed jokbal).



270



2025 부산의맛



271

2025 Taste of Busan



부평깡통시장  
Bupyeong Kkangtong Market

용두산공원  
Yongdusan Park

자갈치역  
Jagalchi Station

자갈치시장  
Jagalchi Market

남포역  
Nampo Station

03

## 부평깡통시장

### Bupyeong Kkangtong Market

국제시장과 이어져 있는 부평깡통시장에는 부산을 대표하는 어묵집과 떡볶이집 등 다양한 길거리음식을 만날 수 있다. 특히 저녁이 되고 야시장이 열리면 100m가량의 골목에 수십 개의 먹거리 포장마차들이 열리는 장관이 펼쳐진다.

In Bupyeong Kkangtong Market, which is connected to Gukje Market, you can try various street foods such as eomuk and tteokbokki that represent Busan. When the night market opens in the evening, dozens of food stalls open in an alley about 100m long, creating a spectacle for the eye.





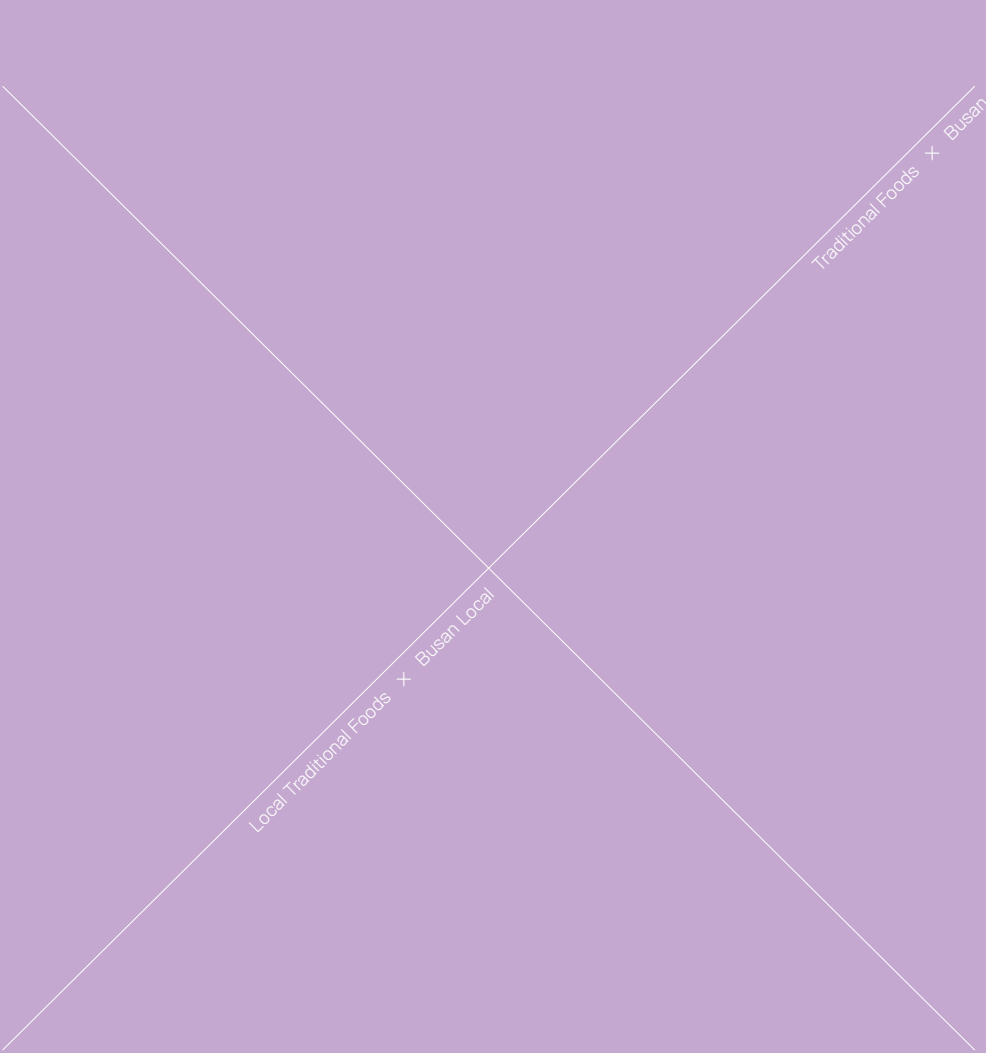
부산

향토

음식

13선

Top 13  
Local Traditional  
Foods in Busan



동래 파전  
Dongnae Pajeon  
(Green Onion Pancake)

생선회  
Sliced Raw Fish

흑염소불고기  
Black Goat Bulgogi

곰장어구이  
Grilled Hagfish

해물탕  
Haemultang  
(Spicy Seafood Soup)

아귀찜  
Braised Monkfish

재첩국  
Jaecheopguk  
(Marsh Clam Soup)

낙지볶음  
Nakjibokkeum  
(Spicy Stir-Fried Small  
Octopus)

밀면  
Milmyeon  
(Cold Wheat Noodle)

돼지국밥  
Dwaejigukbap  
(Pork Soup)

복국  
Bokguk  
(pufferfish soup)

붕어찜  
Braised Crucian Carp

붕장어 구이  
Grilled Conger Eel

# 향토음식점이란?

부산 향토음식 13종에 해당하는 음식을 만들면서,  
5년 이상 영업한 업소 중 자체 심사기준 및 심의를 통과하여 선정된 음식점

## 향토음식의 종류 총 13종

| 1999년  | 2000년 | 2001년 | 2006년 | 2007년 |
|--------|-------|-------|-------|-------|
| 생선회    | 곰장어요리 | 아귀찜   | 밀면    | 돼지국밥  |
| 동래파전   | 복어요리  | 재첩국   | 장어요리  | 붕어찜   |
| 흑염소불고기 | 해물탕   | 낙지볶음  |       |       |

\* 근거 : 「부산의 향토음식」 연구용역자료

## Which restaurants are certified Local Traditional Restaurants?

Among the restaurants that serve one of the 13 local traditional Busan foods and have been in business for 5 years or more, we have selected the establishments that passed our review criteria and screening process.

## Types of local traditional foods 13 dishes

| 1999  | 2000  | 2001  | 2006                                   | 2007  |
|---|---|---|--|---|
| Raw fish<br>Dongnae Pajeon<br>(Green Onion Pancake)<br>Black Goat Bulgogi | Grilled Hagfish<br>Pufferfish<br>Haemultang<br>(Spicy Seafood Soup) | Braised Monkfish<br>Jaechepguk<br>(Marsh Clam Soup)<br>Nakjibokkeum<br>(Spicy Stir-Fried Small Octopus) | Milmyeon<br>(Cold Wheat Noodle)<br>Eel | Dwaejigukbap<br>(Pork Soup)<br>Braised Crucian Carp |

\*Reference: Research Service Report, "Local Traditional Foods in Busan."

## 01 동래 파전 Dongnae Pajeon (Green Onion Pancake)



동래 부사(옛 부산지역 관리)가 임금에게 진상하던 음식으로 상류층에서 즐기던 음식이라고 한다. 파, 미나리, 대합, 홍합, 굴, 새우, 조갯살, 쇠고기, 달걀, 찹쌀 및 멥쌀가루 등 다양한 식재료가 사용된 독특한 재료 배합과 맛으로 명성이 높다.

This is the dish that was offered to the royal court by the Magistrate of Dongnae and enjoyed by the upper class. It is renowned for the unique flavor that combines various ingredients, including green onions, water parsley, clams, mussels, oysters, shrimp, beef, egg, sweet rice, and nonglutinous rice flour.

### 소문난 동래파전 Somunnae Dongnae Pajeon

동래구 금강공원로 55  
55, Geumganggongwon-ro, Dongnae-gu  
051-553-5464

### 동래할매파전 Dongnae Halmæ Pajeon

동래구 명륜로94번길 43-10  
43-10, Myeongnyun-ro 94beon-gil, Dongnae-gu  
051-552-0792

## 02 생선회 Sliced Raw Fish



부산의 연근해 여장은 난류와 한류가 섞이는 덕에 늘 어족 자원이 풍부하였고 강한 조류 속에 사는 물고기들은 활동량이 많아 단단한 육질을 자랑한다. 갓 잡아 올린 신선한 생선을 조리하므로 생선회의 식감이 좋고 단맛이 나는 것이 특징이다.

Due to the mixture of warm and cold currents, Busan's coastal seas have always been rich in marine resources. The fish living in rough currents have a lot of activity, resulting in their solid flesh. Busan-style raw fish is prepared from freshly caught fish, which has a pleasant texture and a slightly sweet flavor.

### 부산명물횃집 Busan Myeongmul Hoetjip

중구 자갈치해안로 55  
55, Jagalchihaean-ro, Jung-gu  
051-245-7617

### 거북선횃집 Geobukseon Hoetjip

해운대구 달맞이길62번길 69  
69, Dalmaji-gil 62beon-gil, Haeundae-gu  
051-741-8850

### 광안리 신라횃집 Silla Hoetjip

수영구 민락수변로7번길 16 2~4층  
2-4F, 16, Millaksubyeon-ro 7beon-gil, Suyeong-gu  
051-753-2800

### 방파제 Bangpaje

수영구 광안해변로294번길 24  
24, Gwananhaebeon-ro 294beon-gil, Suyeong-gu  
051-753-7325

## 03 흑염소불고기 | Black Goat Bulgogi



금정산성 마을에서 방목된 육질이 부드럽고 냄새가 적은 암컷 흑염소를 양념하여 숯불로 구운 흑염소불고기는 다른 지역과는 다른 독특한 맛을 자랑한다. 금정산성 마을에는 120여 개의 흑염소불고기 전문식당이 영업 중이다.

Soft and odorless black goat bulgogi from grass-fed goats in Geumjeongsanseong Village is grilled over charcoal, creating a distinct flavor unique to this locality. About 120 black goat bulgogi restaurants are operating in the Geumjeongsanseong Village.

### 산성집 Sanseongjip

금정구 산성로 524  
524, Sanseong-ro,  
Geumjeong-gu  
051-517-5546

### 현대가든 Hyeondae Garden

금정구 산성로 510  
510, Sanseong-ro,  
Geumjeong-gu  
051-517-6767

### 삼소통나무집 Samso Tongnamujip

북구 종리로 78  
78, Jungni-ro, Buk-gu  
051-333-4277

### 창녕집 Changnyeongjip

금정구 산성로 520  
520, Sanseong-ro,  
Geumjeong-gu  
051-517-5288

## 04 곰장어구이 | Grilled Hagfish



6·25 전쟁 시기에 피난민들이 배고픔을 면하기 위하여 잘 먹지 않던 곰장어를 먹기 시작했고, 이후 자갈치 시장에서 요리 의 모습을 갖추게 되었다. 지금은 짬뽕 곰장어, 양념구이, 소금구이, 볶음 등 다양하게 조리된 곰장어 요리가 사랑받고 있다.

During the Korean War, refugees began to eat an unfamiliar fish called "hagfish" to fill their hungry stomachs. Later, it started being offered as a dish at Jagalchi Market. Nowadays, hagfish dishes are beloved in various ways: straw-fired, seasoned and grilled, salted and grilled, and stir-fried.

### 기장곰장어 Gijang Kkomjangeo

기장군 기장을 기장해안로 70  
70, Gijanghaean-ro, Gijang-eup,  
Gijang-gun  
051-721-2934

### 부산원조곰장어맛집 성일집 Seongiljip

중구 대교로 103  
103, Daegyo-ro, Jung-gu  
051-463-5888

### 원조산곰장어 Wonjo Sangomjangeo

수영구 수영로725번길32  
32, Suyeong-ro 725beon-gil,  
Suyeong-gu  
051-752-2596

## 05 해물탕 Haemultang (Spicy Seafood Soup)



신선하고 보기 좋은 갑각류와 어패류, 향신채를 넣고 고추장으로 양념하여 풍부한 국물 맛을 낸 음식으로, 바다와 인접하여 각종 해산물을 손쉽게 구할 수 있는 부산 지역의 지리적 여건에 따라 자연스럽게 사랑받아온 음식이다.

Haemultang is a rich soup made of fresh crustaceans, shellfish, and herbs and seasoned with gochujang (red pepper paste). It became a natural favorite amongst the locals with Busan's easy access to wide varieties of seafood from the shores.

### 정동진해물탕 Jeongdongjin Haemultang

부산진구 서면문화로 37  
37, Seomyeonmunhwa-ro, Busanjin-gu  
051-809-8208

## 06 아귀찜 Braised Monkfish



부산의 아귀찜은 신선한 생아귀와 콩나물, 천연 해물 조미료, 맛국물 등으로 다른 지역에서는 맛볼 수 없는 특징적인 맛을 가지고 있다. 고운 고춧가루를 이용하여 보기가 좋고 매운맛을 줄였으며, 생 전분을 사용해 찜에 녹아있는 영양 성분을 섭취할 수 있는 것이 특징이다.

The braised monkfish in Busan has a distinct flavor differentiated from other regions, made of fresh raw monkfish, bean sprouts, natural seafood seasoning, and flavored soup. It is characterized by the use of fine red pepper powder to reduce the spiciness while having an appetizing color. By adding starch, the nutrients in the soup are fully absorbed when eaten.

### 물곰식당 Mulkong Sikdang

중구 흑교로59번길 3  
3, Heukgyo-ro 59beon-gil, Jung-gu  
051-257-3230

### 대티물곰 Daetimulkong

사하구 낙동대로135번안길 15  
15, Nakdong-daero 135beon-an-gil, Saha-gu  
051-203-4425



## 07 재첩국 Jaecheopguk (Freshwater Clam Soup)



하룻밤 동안 재첩의 불순물을 제거하고, 끓여서 껍질을 제거한 후 소금으로 간을 하는 맑은 국으로서 해창국으로 즐겨 먹는 향토 음식이다. 지금은 환경오염으로 부산의 재첩 산지인 녹산 지역의 재첩은 거의 사라지고 있는 것이 아쉽다.

Jaecheopguk is a clear soup made of freshwater clams, which are soaked overnight to remove the sand, shelled, boiled, and seasoned with salt. It is a local favorite for comforting hangovers. Unfortunately, freshwater clams are disappearing from the Noksan area of Busan, which used to be the major habitat, due to environmental pollution.

### 삼락하동재첩국 Samnak Hadong Jaecheopguk

사상구 낙동대로1518번길 33  
33, Nakdong-daero 1518beon-gil, Sasang-gu  
051-301-7200

### 할매재첩국 Halmae Jaecheopguk

사상구 낙동대로1530번길 20-15  
20-15, Nakdong-daero 1530beon-gil, Sasang-gu  
051-301-7069

## 08 낙지볶음 Nakjibokkeum (Spicy Stir-Fried Small Octopus)



낙지의 맛을 충분히 활용하기 위해 고운 고춧가루를 넣어 우려나오는 국물 맛이 담백하고 깨끗하여 낙지 특유의 맛을 강하게 느낄 수 있다. 새우, 조개, 멸치 등을 이용하여 만든 육수와 마늘을 많이 사용한 양념장, 필수 재료인 양파와 대파만을 이용하는 점이 특징이다.

To make full use of the flavor of small octopus, the soup is made with fine red pepper powder that is light and crisp in taste. It allows the genuine taste of octopus to come out. It is made of broth from shrimp, clams, and anchovies, seasoning with a lot of garlic, and only adds essential vegetables such as onions and green onions.

### 원조할매낙지 Wonjo Halmaenakji

부산진구 골드테마길 10  
10, Goldtema-gil, Busanjin-gu  
051-643-5037

### 오륙도낙지범일본점 Oryukdo Nakji Beomil Main Branch

동구 정공단로 46-1  
46-1, Jeonggongdan-ro, Dong-gu  
051-638-1589

## 09 밀면 Milmyeon (Cold Wheat Noodle)



6·25 전쟁 당시 경상도 지방에서 먹었던 밀국수 냉면과 이북의 냉면이 접목되어 유래된 음식이다. 육수는 소·돼지·닭의 뼈나, 고기를 고아 이용하거나 여러 종류의 한약재, 채소류 등을 쓰기도 한다. 차갑게 먹는 면 요리로 단맛, 신맛, 매운맛을 함께 느낄 수 있다.

Milmyeon is derived from Gyeongsang-do style wheat noodles and North Korean-style naengmyeon that were incorporated during the Korean War. For the broth, beef, pork, and chicken bones and meat, various kinds of medicinal herbs, and vegetables can be added. Eaten cold, the dish showcases sweet, sour, and spicy flavors.

### 춘하추동 Chunhachudong

부산진구 서면문화로 48-1  
48-1, Seomyeonmunhwa-ro, Busanjin-gu  
051-809-8659

### 면채움 Myeonchaeum

금정구 금정로231번길 11  
11, Geumjeong-ro 231beon-gil, Geumjeong-gu  
051-513-4443

## 10 돼지국밥 Dwaejigukbap (Pork Soup)



6·25 전쟁 시기에 피난민이 먹을 것이 부족하여, 미군 부대에 서 나온 돼지 뼈를 이용해 국밥을 만들어 먹은 것이 돼지국밥의 시작이다. 돼지 사골을 이용하여 육수를 내고 소주, 된장, 생강을 넣어 돼지 냄새를 억제하면서 독특한 맛을 낸다.

During the Korean War, refugees never had enough food. Dwaejigukbap started from salvaging soup out of pork bones from American military units. Pork bones are boiled to make broth, and soju, doenjang (soybean paste), and ginger are added to remove the pork smell and generate distinct flavors.

### 신창국밥 Sinchanggukbap

서구 보수대로 53  
53, Bosu-daero, Seo-gu  
051-244-1112

### 쌍둥이돼지국밥 본점 Ssangdungi Dwaejigukbap Main Store

남구 유엔평화로 35-1  
35, UN pyeonghwa-ro, Nam-gu  
051-628-7021

11

## 복국 Bokguk (pufferfish soup)



부산 지역은 복어의 유통량이 풍부하여 상시 신선한 복어를 구할 수 있는 것과 제독 기술이 다른 지역에 비해 축적되어 있어, 안전하고 다양한 복어 요리가 사랑받고 있다. 복국이 대표 요리로 복회, 복 튀김, 복 겹절 무침, 복찜, 복 불고기, 복 수육 등 다양한 요리를 즐길 수 있다.

Because of the abundant resource of pufferfish in Busan, fresh supplies are always available. Also, with a high level of detoxification skills accumulated here compared to other regions, safe and diverse pufferfish cuisine are popular in Busan. Bokguk (pufferfish soup) is the most famous, but a variety of dishes such as raw fish, fried pufferfish, seasoned pufferfish skin, braised pufferfish, pufferfish bulgogi, and steamed pufferfish are also enjoyed widely.

### 초원복국 Chowonbokguk

남구 황령대로492번길 30  
30, Hwangnyeong-daero, 492beon-gil,  
Nam-gu  
051-628-3935

### 가마솥생복집 Gamasot Saengbokjip

기장군 기장을 차성로 327-2  
327-2, Chaseong-ro, Gijang-eup,  
Gijang-gun  
051-722-2995

### 원조할매복국 Wonjo Haelmae Bokguk

해운대구 달맞이길62번길 1  
1, Dalmaji-gil 62beon-gil, Haeundae-gu  
051-742-2790

### 덕천복집 Deokcheon Bokjip

북구 기철로 41-2  
41-2, Gichal-ro, Buk-gu  
051-334-5454

### 동대복국 Dongdaebokguk

서구 대신공원로 14-8  
14-8, Daeshingongwon-ro, Seo-gu  
051-246-2448

### 금수복국 Geumsubokguk

해운대구 중동1로43번길 23  
23, Jungdong 1-ro 43beon-gil,  
Haeundae-gu  
051-742-3600

### 일광대복 Ilgwangdaebok

기장군 일광면 이화로 3  
3, Ihwa-ro, Ilgwang-myeon, Gijang-gun  
051-721-1561

12

## 붕어찜 Braised Crucian Carp



붕어는 단백질과 철분이 많아 빈혈에 좋으며, 보양식으로 사랑받아 왔다. 부산은 낙동강 하구를 끼고 있고 저수지가 많아 오래전부터 붕어찜을 즐겨왔으나, 낙동강에서 어로 행위가 줄어들고 오른 저수지가 수원지가 되며 붕어 공급이 어려워져 보기 드문 음식이 되어가고 있다.

Beloved as a nutritional food in Korea for ages, the crucian carp is high in protein and iron, which is good for anemia. Located at the mouth of the Nakdong River, Busan locals have long been enjoying braised crucian carp with many reservoirs that have provided a rich supply of fish. However, as fishing in the Nakdong River decreased and the supply from the Oryun reservoir is relatively low, crucian carp dishes are becoming increasingly rare to find.

13

## 붕장어 구이 Grilled Conger Eel



부산의 기장지역은 붕장어의 대표적인 산지로 붕장어요리 전문점들이 밀집해 있기도 하다. 연중 맛의 차이가 크게 없어 꾸준히 사랑받는 음식으로 대부분 회나 구이로 먹으며, 뼈는 튀겨서 안주로 즐기고 머리와 내장은 국물의 재료가 된다.

The Gijang area of Busan is the main production center of conger eel. Many specialty restaurants are also located in this region. Since there is not much difference in taste throughout the year, eel dishes are always in demand. Most of them are eaten as raw fish or grilled. The bones are fried and enjoyed as snacks, and the head and intestines become ingredients for soup.

### 오양수산붕어구이 Oyangsusan Jangeogui

기장군 기장을 기장해안로 548-3  
548-3, Gijanghaean-ro, Gijang-eup, Gijang-gun  
051-721-0074

### 황금어장 Hwanggeumoejang

광안해변로 278번길 42  
42, Gwanhaebeon-ro 278beon-gil, Suyeong-gu  
051-751-9285



## 부산의 새로운 랜드마크 부산콘서트홀

시민들의 오랜 기다림과 준비 끝에 비수도권 공연장 최초  
파이프 오르간을 갖춘 클래식 전용 콘서트홀

### A new landmark in Busan BUSAN CONCERT HALL

After Busan citizens waited and prepared for a long time,  
a concert hall for classic only with a pipe organ has opened  
for the first time at the non-capital area.

**위치**  
**Location** 부산광역시 부산진구 동평로 250 (부산시민공원 內)  
250 Dongpyeong-ro, Busanjin-gu, Busan Metropolitan City (inside Busan Citizens Park)

**규모**  
**Area** 대지면적 29,408㎡ / 연면적 19,901㎡(지하1층, 지상3층)  
Land area: 29,408㎡ / Total floor area: 19,901㎡  
(1 basement level, 3 above-ground levels)

**공간구성**  
**Space composition** 콘서트홀(2,011석), 챔버홀(400석)  
Concert hall(2,011 seats), Chamber hall(400 seats)

**주요내용**  
**Main programs** 클래식 공연, 교육프로그램, 카페 운영 등  
Classical performances, educational programs, and café operations

**시설특징**  
**Facility features** 클래식전용공연장, 비수도권 공연장 최초 파이프오르간 설치, 빈야드(포도밭) 형태의 공연장  
A vineyard-style dedicated concert hall for classical music and the first installation  
of a pipe organ outside of the Seoul Metropolitan area in a public institution

**홈페이지**  
**Website** <http://classicbusan.busan.go.kr>  
<http://classicbusan.busan.go.kr>





#### 발행

| 부산광역시 보건위생과 |  
(47545) 부산광역시 연제구 중앙대로 1001(연산동)

#### publisher

| Department of Health Hygiene, Busan metropolitan city |  
1001, Jungangdaero, Yeonje-Gu, Busan, Korea 47545



- 본 책자에 수록된 내용은 2024년 12월을 기준으로 작성되었습니다.
- 각 업소의 운영사정에 따라 메뉴, 가격, 영업시간 등의 변경이 있을 수 있습니다.
- 각 업소의 운영환경에 의한 휴·폐업이 있을 수 있습니다.
- 본 책자에 기재된 정보는 평일을 기준으로 작성되었으며, 메뉴와 영업시간 등은 주말과 차이가 있을 수 있습니다.
- The contents of this booklet were prepared as of December 2024.
- The menu, prices, and opening hours at each establishment are subject to change.
- Temporary and permanent closures of businesses may occur due to their operating environment.
- Please note that the information listed in this booklet applies to weekday services by default, and menu and operating hours may vary on weekends.



9 773059 172004

ISSN 3059-1724