



2026

Taste of Busan

부산맛

 부산광역시



온라인 QR코드



Online QR code



부산올랭 QR코드

- 본 책자에 수록된 내용은 2025년 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 2025.
- 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.



2026

Taste of Busan

부산이

맛이다

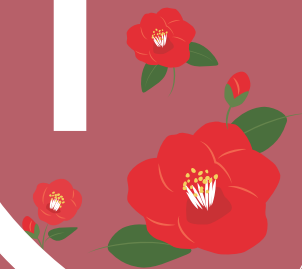
입니다

입니다

입니다

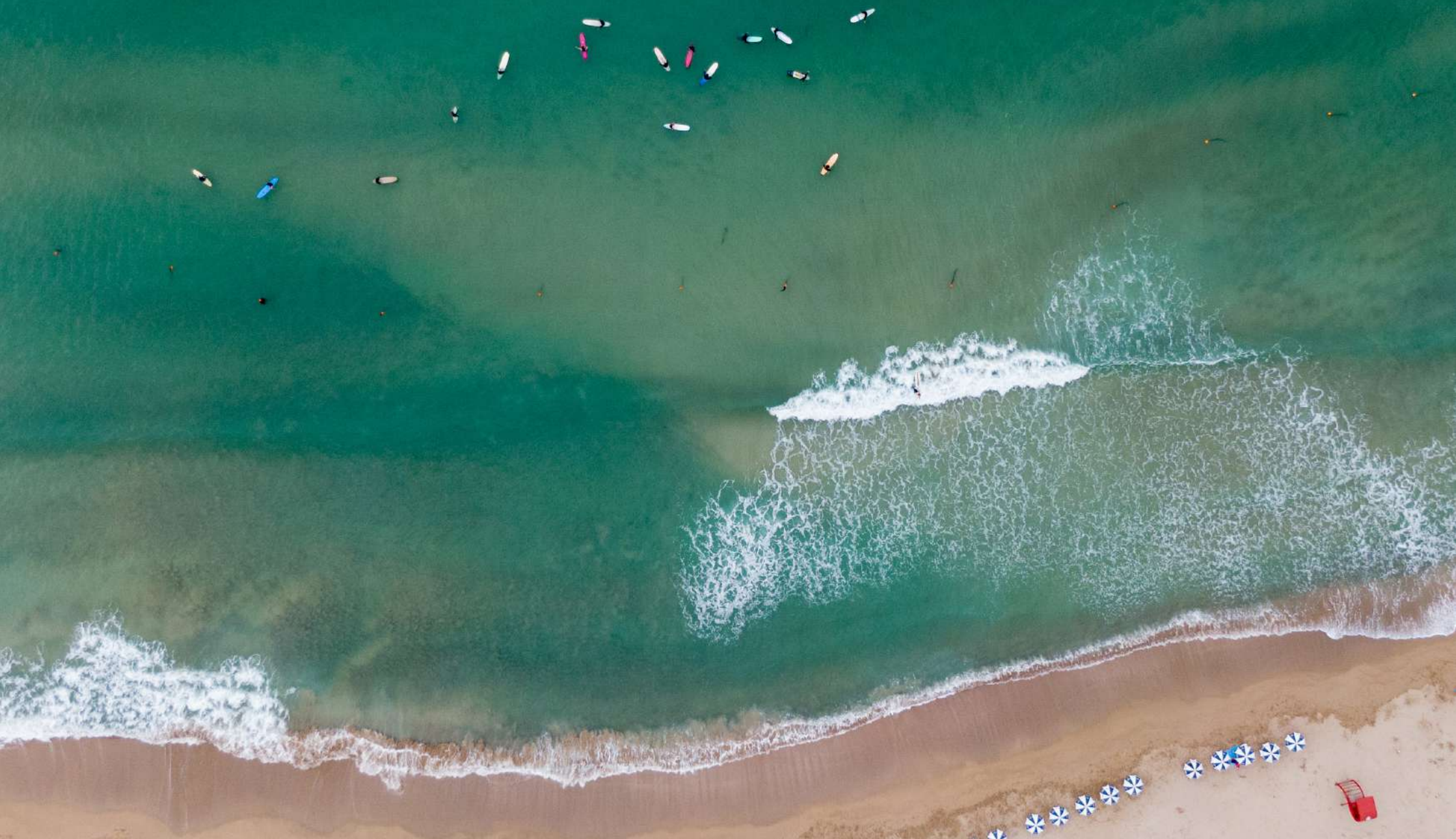
입니다

부산광역시



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.

2026

부산우수식품

2026

Busan

Excellent

Food

**(주)늘푸른바다**  
**고래사어묵**

동사어묵, 치즈어묵, 고래사어묵(매우), 크림맛 고래사어묵(중음향)

우수 부산우수식품

어묵

**(주)덕화푸드**

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

우수 부산우수식품

경이린 젓

**(주)오복식품**  
**(주)오복F&C**

오복초 참기, 오복 유채, 유채 고추장

우수 부산우수식품

가느장

**석하(주)**

로스탄반부채용유다익 해물물회다익

우수 부산우수식품

다시팩

**구포연합식품**

구포물김국

우수 부산우수식품

구포물김국

**(주)케이앤비즈**

2216 달도리떡 (달), 2216 달도리떡 (어유)

우수 부산우수식품

달도리떡

**(주)이대명과**

만공맛 전병, 삼작 전병, 배아공맛 전병, 남태미전 전병, 외소라이프맛 전병, 외산맛 전병

우수 부산우수식품

전병

**(주)효성어묵**

오징어묵(중음향)어묵, 배물어묵, 치즈어묵

우수 부산우수식품

어묵

**(주)켄츠베이커리 제2공장**

해바라기 신질타맛, 해바라기 타맛

우수 부산우수식품

스낵

**모모스커피(주)**

모모스커피 부산 드립백

우수 부산우수식품

커피

**(주)남광식품**

넙작 들기, 죽말 재래김

우수 부산우수식품

들기김

**(주)승인식품**

원수의 전통명상이 만든 들기, 원수의 전통명상이 만든 들기

우수 부산우수식품

기름김

**대경에프앤비(주)**

술만 맛시 편지, 편지, 편지 편지, 편지, 편지 편지, 편지 편지

우수 부산우수식품

경태자

**(주)부산고등어 사업단**

부산맛고등어

우수 부산우수식품

부산맛고등어

**삼진식품(주)**

오밀, 경실, 동해, 동해, 동해, 동해, 동해, 동해

우수 부산우수식품

삼진어묵

**미누재푸드**

유리달사탕

우수 부산우수식품

양갱

**(주)부광F&G**

바다참살 고등어

우수 부산우수식품

고등어

**세화씨푸드(주)**

질배김 전병, 질배김 전병

우수 부산우수식품

김스낵

**신양촌식품(주)**

원(원)

우수 부산우수식품

요거트

**(주)갈비구판장**

사비노갈비, 사비노갈비

우수 부산우수식품

사비노갈비





## 부산우수식품

미식의 도시 부산에서는 매년 지역 내에서 생산되는 식품을 대상으로 체계적인 관리, 위생, 신선함, 기술, 맛 등의 엄격하고 까다로운 심사를 통해 부산광역시장이 부여하는 부산우수식품인증제를 실시하고 있다.

이렇게 선정된 부산우수식품은 부산광역시가 보증하는 믿을 수 있는 식품으로 부산이 미식의 도시라는 또 하나의 증명이다.

## Busan Excellent Food

In Busan, a city known for its vibrant gastronomic culture, the Busan Metropolitan City annually operates the Busan Excellent Food Certification Program, through which locally produced food products undergo a rigorous evaluation of management, hygiene, freshness, technology, and taste before being certified by the Mayor of Busan. Once selected through this process, Busan Excellent Foods are recognized as trustworthy products guaranteed by the Busan Metropolitan Government, serving as yet another testament to Busan's identity as a city of gastronomy.

## B-FOOD 레시피 시즌 3

### 부산우수식품, 요리가 되다

부산우수식품을 재료로 하여

각종 시식행사 등에서 활용 가능한 핑거푸드와

정찬, 도시락 등에 활용할 수 있는

어뮤즈부쉬 중심으로 개발된 세번째 B-FOOD는

부산에서 개발된 식품을 요리의 차원으로 한 단계 끌어올리는

작업으로 부산우수식품과 B-FOOD의 꾸준한 협업을 통하여

부산을 대표할 관광상품으로서의 요리를 개발하려 한다.

## B-FOOD Recipe Season 3

### Transforming Busan Excellent Foods Into Cuisine

The third B-FOOD series was developed using “Busan Excellent Food” products

as ingredients, with a focus on finger foods suitable for various tasting events

and amuse-bouches that can be incorporated into boxed meals and formal dining.

This project aims to elevate food products developed in Busan to the level of cuisine,

and through the continued collaboration between Busan Excellent Food and B-Food,

to develop dishes that can represent Busan as a tourism product.

## 레시피 개발진 Recipe Development Team

### 박상현

맛칼럼니스트

### Park Sang-hyeon

Food columnist

### 박기섭

셰프 '소공간'

### Park Gi-seop

Chef, Sogonggan

### 정지용

셰프 대동대학교 외식 &  
디저트창업과 학과장

### Jeong Ji-yong

Chef, Head of the Department  
of Food and Dessert Startups,  
Daedong University

### 엄현주

셰프 '레스토랑 엠비언스'

### Eom Hyeon-ju

Chef, Restaurant Ambience

### 김윤혜

셰프 '라라관'

### Kim Yun-hye

Chef, Lalaguan

### 정용욱

셰프 '오스테리아 어부'

### Cheong Yong-wook

Chef, Osteria Aboo

### 김성진

파티시에 '쿠루미 과자점' 대표

### Kim Seong-jin

Patissier, Kurumi Sweets

### 김정희

파티시에 '소공간'

### Kim Jeong-hui

Patissier, Sogonggan

### 문윤호

'파티빈' 대표

### Mun Yun-ho

Owner, Party Been

## 카포나타 스투치키니

with 오복 백된장 & 고추장 타르틀렛

### 카포나타 스투치키니

#### | 재료 |

가지 300g  
양파 100g  
샐러리 100g  
EVOO 1oz  
잣 20g  
케이퍼 30g  
식용유 1000cc  
토마토페이스트 20g  
설탕 40g  
화이트와인식초 80g  
허브 / 식용꽃 3g  
소금 적당량  
부라타치즈 120g  
고추장 타르틀렛 적당량  
※ EVOO : 엑스트라 버진 올리브오일

#### | 조리법 |

1. 가지는 10mm 크기로 작게 썰어주세요.
2. 양파와 샐러리는 5mm 크기로 조금 더 잘게 썰어주세요.
3. 식용유를 160도 정도로 데운 뒤, 가지를 넣어 갈색빛이 돌 때까지 튀겨주세요. 다 튀긴 가지는 키친타월 위에 올려 기름을 빼주시면 됩니다.
4. 다른 팬에 EVOO를 살짝 두르고 양파와 샐러리를 중약불에서 천천히 볶아주세요.
5. 양파와 샐러리가 투명해지고 숨이 죽으면 잣을 넣고 함께 볶아 주세요.
6. 여기에 튀긴 가지, 케이퍼, 소스를 넣고 중약불에서 15~20분정도, 소스가 거의 다 졸아들 때까지 끓여주세요.
7. 불을 끄고 잘게 썬 바질을 넣은 뒤, 소금으로 간을 맞춰주세요.
8. 채반에 한 번 걸러 기름을 빼주신 뒤, 식혀서 냉장 보관해 주세요.
9. 마지막으로 오복 고추장 타르틀렛 위에 부라타 치즈를 올리고, 그 위에 카포나타와 허브, 식용꽃을 올린 뒤 EVOO를 몇 방울 떨어뜨려 마무리 해 주세요.

### 오복 백된장 & 고추장 타르틀렛

#### | 재료 |

오복 백된장 10g  
오복 고추장 10g  
물 40g  
정제버터 20g  
노른자 15g  
설탕 10g  
소금 3g  
강력분 150g

#### | 조리법 |

1. 두 가지 재료 중 한 가지를 강력분을 제외한 나머지 재료와 잘 섞어 주세요.
2. 여기에 강력분을 넣고 반죽을 만든 뒤, 랍을 씌워 1시간 정도 휴지해 주세요.
3. 반죽 위에 덧밀가루를 살짝 뿌리고, 밀대로 얇게 민 다음 원형 몰드를 이용해 타르틀렛 사이즈에 맞게 잘라주세요.
4. 타르틀렛 틀에 정제버터를 앞뒤로 얇게 바르고, 자른 반죽을 붙인 뒤 다른 타르틀렛 틀을 겹쳐서 꼭 눌러주세요.
5. 반죽은 3개 정도씩 겹쳐서 준비해 주세요.
6. 150도로 예열한 오븐에서 35분 정도 구워주세요.  
(색과 굵기 상태를 보면서 시간을 조절해 주시면 됩니다.)



## 삼진어묵 타코

### | 재료 |

마요네즈 100g	노른자 1개	브릭페이퍼 적당량
양파즙 30g	라임즙스 20g	처빌, 고수, 소국 약간
레터스 50g	간마늘 20g	차이브 적당량
설탕 10g	소금 약간	
레몬즙 10g	후추 약간	
깻잎오일 90g	어묵 연육 적당량	

### | 조리법 |

1. 브릭 페이퍼를 타코 크기로 잘라주세요
2. 어묵 연육을 브릭 페이퍼 위에 올리고 가장자리 1cm를 남겨 채워주세요
3. 160도로 예열한 기름에 40초 정도 튀겨 모양을 잡아주세요
4. 튀긴 타코에 양파 레터 소스를 채워 넣어주세요
5. 준비한 차이브를 뿌려주세요
6. 마지막으로 깻잎 마요네즈를 올리고, 처빌·고수·소국 등을 곁들여 마무리해 주세요



# Caponata Stuzzichini

with Obok White Doenjang & Gochujang Tartlet

## Caponata Stuzzichini

### I Ingredients I

Eggplant 300g  
Onion 100g  
Celery 100g  
EVOO 1oz  
Pine nuts 20g  
Capers 30g  
Cooking oil 1000cc  
Tomato paste 20g  
Sugar 40g  
White wine vinegar 80g  
Herbs/edible flowers 3g  
Salt to taste  
Burrata cheese 120g  
Gochujang tartlet as needed  
※ EVOO: Extra virgin olive oil

### I Recipe I

1. Cut the eggplant into 10mm cubes.
2. Finely dice the onion and celery into 5mm pieces.
3. Heat the cooking oil to about 160°C, then add the eggplant and fry until lightly browned. Once fried, place the eggplant on a kitchen towel to drain the excess oil.
4. In another pan, add a small amount of EVOO and slowly sauté the onion and celery over medium-low heat.
5. When the onion and celery become translucent and softened, add the pine nuts and sauté together.
6. Add the fried eggplant, capers, and sauce, then cook over medium-low heat for about 15 to 20 minutes, until the sauce has almost completely reduced.
7. Turn off the heat, add finely chopped basil, and season with salt.
8. Strain once through a sieve to remove excess oil, then let cool and store in the refrigerator.
9. Finally, place burrata cheese on top of the gochujang tartlet, add the caponata, herbs, and edible flowers, and finish with a drizzle of EVOO.

## Obok White Doenjang & Gochujang Tartlet

### I Ingredients I

Obok White Doenjang 10g  
Obok Gochujang 10g  
Water 40g  
Clarified butter 20g  
Egg yolk 15g  
Sugar 10g  
Salt 3g  
Bread flour 150g

### I Recipe I

1. Choose one of the two pastes and mix it well with all the ingredients except the bread flour.
2. Add the bread flour and knead to form a dough. Cover with plastic wrap and let it rest for about 1 hour.
3. Lightly dust the dough with flour, roll it out thin with a rolling pin, and cut it to the size of the tartlet using a round mold.
4. Thinly coat the inside and outside of the tartlet mold with clarified butter. Attach the cut dough to the mold, then place another tartlet mold on top and press firmly.
5. Stack about three molds together when preparing them.
6. Bake in a preheated oven at 150°C for about 35 minutes.  
(Adjust the baking time depending on the color and doneness.)

# Samjin Eomuk Taco

### I Ingredients I

Mayonnaise 100g  
Chopped onion 30g  
Lettuce 50g  
Sugar 10g  
Lemon juice 10 g  
Perilla leaf oil 90g  
Egg yolk 1  
Lime juice 20g  
Minced garlic 20g  
Salt to taste  
Black pepper to taste  
Eomuk paste as needed  
Brick pastry sheets as needed  
Chervil, cilantro,  
and edible chrysanthemum for garnish  
Chives as needed

### I Recipe I

1. Cut the brick pastry sheets into taco-sized pieces.
2. Place the eomuk fish paste on the brick pastry, spreading it evenly while leaving about 1cm around the edges.
3. Fry in oil preheated to 160°C for about 40 seconds to set the shape.
4. Fill the fried taco shell with the onion and lettuce sauce.
5. Sprinkle the prepared chives on top.
6. Finally, add the perilla mayonnaise and garnish with chervil, cilantro, and edible chrysanthemum.




## 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

32	<b>강서구</b> Gangseogu	160	<b>사하구</b> Sahagu
42	<b>금정구</b> Geumjeonggu	168	<b>서구</b> Seogu
56	<b>기장군</b> Gijanggun	176	<b>수영구</b> Suyeonggu
70	<b>남구</b> Namgu	208	<b>연제구</b> Yeonjegu
86	<b>동구</b> Donggu	220	<b>영도구</b> Yeongdogu
98	<b>동래구</b> Dongnaegu	232	<b>중구</b> Junggu
118	<b>부산진구</b> Busanjingu	248	<b>해운대구</b> Haeundaegu
140	<b>북구</b> Bukgu	290	<b>부록</b> Appendix
150	<b>사상구</b> Sasanggu		

### A 강서구

1. 만초갈미사브샤브
2. 방교
3. 사브니지
4. 토목베이커리

### I 사상구

1. 굴보식당
2. 하동재현국
3. 할매재현국
4. 해물왕창합국수

### H 북구

1. 순사이쿠보 화병

### F 동래구

1. 귀화식당 사계외항
2. 담미옥 한우공방 온천분점
3. 동래할매파전
4. 미미루
5. 배종관동래삼계탕
6. 봉식당
7. 석정갈비
8. 원조꼬리곰집
9. 조광심민속왕순대
10. 주문진막국수
11. 쿠루미 과자점
12. 타이빈
13. 프랑스 과자점 브리앙

### B 금정구

1. 다균
2. 마파람 해물찜 해물탕 구서분점
3. 모모스키미 본점
4. 부산대 포멘티코
5. 이태리 삼촌
6. 이용용과자점 부산대덕영점
7. 뜬소우

### C 기장군

1. 기장해변질분류점어
2. 대성갈치찌개구이
3. 레스토랑 엠비언스
4. 만세당
5. 무진장횡집 기장점
6. 일광바다횡집
7. 칠암사계
8. 탐복 본점

### J 사하구

1. 대티물궁
2. 영진돼지국밥 본점

### G 부산진구

1. 갯포천
2. 갯마을횡집
3. 린아한
4. 롯데호텔 부산 블루에이븐
5. 바이오하우스
6. 삼성밀면
7. 소수인
8. 손내함미
9. 아키요리
10. 아키토리 온정
11. 오스테리아 어부
12. 원조할매낙지
13. 용강피에 서면점
14. 지즈
15. 코르 파스타 바

Busan is good!  
for Food

### L 수영구

1. 611WoodFire
2. 고기향
3. 고육
4. 광안리 연양불고기부산점
5. 나룻터국수
6. 남천면가
7. 데일리라키
8. 델리봉
9. 동경밥상 본점
10. 펠치
11. 레벤스
12. 백일평생
13. 브런치식당 소보
14. 아웃트로 바이 비토
15. 아베트
16. 안육
17. 아키토리 맥탄 광안리
18. 아키토리 해공
19. 우리포차 본점
20. 으뜸이로리바타
21. 자매국밥
22. 제로베이스
23. 조이풀조이풀

### P 해운대구

1. 거대갈비
2. 거대곰탕
3. 금수북국 해운대본점
4. 나기하야 만게츠
5. 달 타이
6. 도핀즈
7. 동백섬횡집
8. 뽕24 바이 쿠무다
9. 르도헤
10. 면육향천
11. 모리
12. 꽃난이식당 해운대점
13. 무스비
14. 부다면육
15. 비비비당
16. 선향횡집
17. 소공간
18. 쇼진
19. 셰프리
20. 스시시안
21. 신도림 2.0
22. 양산국밥
23. 엘부스 바이 수물
24. 육이보리밥
25. 우봉 사브 청사포점
26. 육화목
27. 율림
28. 펜스시
29. 유가 정호
30. 루지라엔
31. 팔레트
32. 피아또
33. 히레마
34. 해운대양소갈비점

### K 서구

1. 옛날오막집
2. 원조 18년 완당

### O 중구

1. 1969부원동합국수 부산본점
2. 동삼정
3. 물궁식당
4. 분침치
5. 삼송초밥 부산남포동본점
6. 석기시대 본점
7. 셰프코
8. 이제오피자 본점
9. 핀리방

### E 동구

1. 60년 전통 할매국밥
2. 백산키친
3. 범일빈대떡
4. 신발원
5. 오성집
6. 초랑온당

### N 영도구

1. 고민굴에이거
2. 도날드
3. 재기돼지국밥
4. 제주북국
5. 피아크 카페 & 베이커리

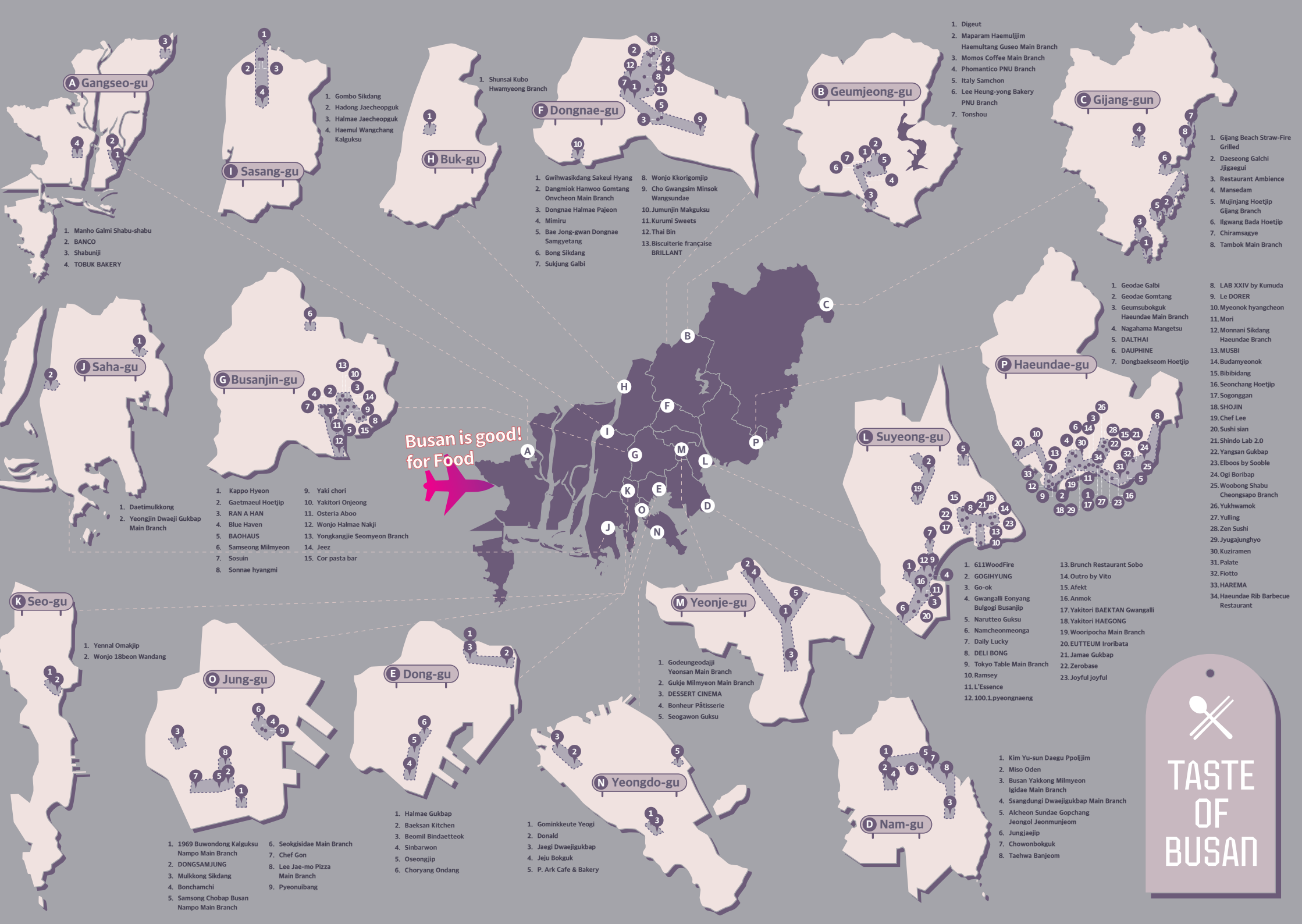
### M 연제구

1. 고등어다찌 연산본점
2. 국제밀면 본점
3. 디지털시네마
4. 보느파티스리
5. 시가원 국수

### D 남구

1. 김유순대구불찜
2. 미소오영
3. 부산약공밀면 이기대본점
4. 쌍둥이돼지국밥 본점
5. 알천순대공성전을 전문점
6. 정재집
7. 초원북국
8. 태화반점





**A Gangseo-gu**

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

**I Sasang-gu**

1. Gombo Sikdang
2. Hadong Jaechoepguk
3. Halmaj Jaechoepguk
4. Haemul Wangchang Kalguksu

**H Buk-gu**

1. Shunsai Kubo Hwamyong Branch

**F Dongnae-gu**

1. Gwihwaskdang Sakeui Hyang
2. Dangmiok Hanwoo Gomtang Onvcheon Main Branch
3. Dongnae Halmaj Pajeon
4. Mimiru
5. Bae Jong-gwan Dongnae Sangyetang
6. Bong Sikdang
7. Sukjung Galbi
8. Wonjo Kkorigomjip
9. Cho Gwangsim Minsok Wangsundae
10. Jumunjin Makguksu
11. Kurumi Sweets
12. Thal Bin
13. Biscuiterie française BRILLANT

**B Geumjeong-gu**

1. Digeut
2. Maparam Haemuljjim Haemutang Guseo Main Branch
3. Momos Coffee Main Branch
4. Phomantico PNU Branch
5. Italy Samchon
6. Lee Heung-yong Bakery PNU Branch
7. Tonshou

**C Gijang-gun**

1. Gijang Beach Straw-Fire Grilled
2. Daeseong Galchi Jjigaegui
3. Restaurant Ambience
4. Mansedam
5. Mujinjang Hoetjip Gijang Branch
6. Ilgwang Bada Hoetjip
7. Chiramsagye
8. Tambok Main Branch

**J Saha-gu**

1. Daetimulkkong
2. Yeongjin Dwaeji Gukbap Main Branch

**G Busanjin-gu**

1. Kappo Hyeon
2. Gaetmaeul Hoetjip
3. RAN A HAN
4. Blue Haven
5. BAOHAUS
6. Samseong Milmyeon
7. Sosuin
8. Sonnae hyangmi
9. Yaki chori
10. Yakitori Onjeong
11. Osteria Aboo
12. Wonjo Halmaj Nakji
13. Yongkangjie Seomyeon Branch
14. Jeez
15. Cor pasta bar

Busan is good!  
for Food



**M Yeonje-gu**

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

**L Suyeong-gu**

1. 611WoodFire
2. GOGIHYUNG
3. Go-ok
4. Gwangalli Eonyang Bulgogi Busanjip
5. Narutteo Guksu
6. Namcheonmeonga
7. Daily Lucky
8. DELI BONG
9. Tokyo Table Main Branch
10. Ramsey
11. L'Essence
12. 100.1.pyeongnaeng

**P Haeundae-gu**

1. Geodae Galbi
2. Geodae Gomtang
3. Geumsubokguk Haeundae Main Branch
4. Nagahama Mangetsu
5. DALTHAI
6. DAUPHINE
7. Dongbaekseom Hoetjip

8. LAB XXIV by Kumuda
9. Le DORER
10. Myeonok hyangcheon
11. Mori
12. Monnani Sikdang Haeundae Branch
13. MUSBI
14. Budamyeonok
15. Bibibidang
16. Seonchang Hoetjip
17. Sogongan
18. SHOJIN
19. Chef Lee
20. Sushi sian
21. Shindo Lab 2.0
22. Yangsan Gukbap
23. Elboos by Sooble
24. Ogi Boribap
25. Woobong Shabu Cheongsapo Branch
26. Yukhwamok
27. Yulling
28. Zen Sushi
29. Jyugajunghyo
30. Kuziramen
31. Palate
32. Fiotto
33. HAREMA
34. Haeundae Rib Barbecue Restaurant

**K Seo-gu**

1. Yennal Omakjip
2. Wonjo 18beon Wandang

**O Jung-gu**

1. 1969 Buwondong Kalguksu Nampo Main Branch
2. DONGSAMJUNG
3. Mulkkong Sikdang
4. Bonchamchi
5. Samsung Chobap Busan Nampo Main Branch
6. Seokgisidae Main Branch
7. Chef Gon
8. Lee Jae-mo Pizza Main Branch
9. Pyeonuibang

**E Dong-gu**

1. Halmaj Gukbap
2. Baeksan Kitchen
3. Beomil Bindaetteok
4. Sinbarwon
5. Oseongjip
6. Choryang Ondang

**N Yeongdo-gu**

1. Gominkkeute Yeogi
2. Donald
3. Jaegi Dwaejigukbap
4. Jeju Bokguk
5. P. Ark Cafe & Bakery

**D Nam-gu**

1. Kim Yu-sun Daegu Ppoljim
2. Miso Oden
3. Busan Yakkong Milmyeon Igidae Main Branch
4. Ssangdungi Dwaejigukbap Main Branch
5. Alcheon Sundae Gopchang Jeongol Jeonmunjeom
6. Jungjaeip
7. Chwonbokguk
8. Taehwa Banjeom



## 강서구 Gangseo-gu

32-41

- |  |           |                                 |           |
|--|-----------|---------------------------------|-----------|
| <b>1</b> 만호갈미샤브샤브<br>Manho Galmi Shabu-shabu | <b>38</b> | <b>3</b> 샤브니지<br>Shabuniji      | <b>40</b> |
| <b>2</b> 방코<br>BANCO                         | <b>39</b> | <b>4</b> 토북베이커리<br>TOBUK BAKERY | <b>41</b> |

## 금정구 Geumjeong-gu

42-55

- |   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>1</b> 다근<br>Digeut   | <b>48</b> | <b>4</b> 부산대 포맨티코<br>Phomantico PNU Branch                    | <b>51</b> |
| <b>2</b> 마파람 해물찜 해물탕<br>구서본점<br>Maparam Haemuljjim<br>Haemultang<br>Guseo Main Branch | <b>49</b> | <b>5</b> 이태리 삼촌<br>Italy Samchon                              | <b>52</b> |
| <b>3</b> 모모스커피 본점<br>Momos Coffee Main Branch   | <b>50</b> | <b>6</b> 이흥용과자점 부산대직영점<br>Lee Heung-yong Bakery<br>PNU Branch | <b>53</b> |
|   |           | <b>7</b> 톤쇼우<br>Tonshou                                       | <b>54</b> |

## 기장군 Gijang-gun

56-69

- |  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>1</b> 기장해변짚불곰장어<br>Gijang Beach<br>Straw-Fire Grilled Hagfish | <b>62</b> | <b>5</b> 무진장횃집 기장점<br>Mujinjang Hoetjip<br>Gijang Branch | <b>66</b> |
| <b>2</b> 대성갈치찌개구이<br>Daeseong Galchi Jjigaegui                   | <b>63</b> | <b>6</b> 일광바다 횃집<br>Ilgwang Bada Hoetjip                 | <b>67</b> |
| <b>3</b> 레스토랑 엠비언스<br>Restaurant Ambience                        | <b>64</b> | <b>7</b> 칠암사계<br>Chiramsagye                             | <b>68</b> |
| <b>4</b> 만세담<br>Mansedam   | <b>65</b> | <b>8</b> 탐복 본점<br>Tambok Main Branch                     | <b>69</b> |

## 남구 Nam-gu

70-83

- |   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>1</b> 김유순대구뽕찜<br>Kim Yu-sun Daegu Ppoljjim                         | <b>76</b> | <b>5</b> 알천순대곱창전골 전문점<br>Alcheon Sundae Gopchang<br>Jeongol Jeonmunjeom | <b>80</b> |
| <b>2</b> 미소오뎡<br>Miso Oden  | <b>77</b> | <b>6</b> 정재집<br>Jungjaejip  | <b>81</b> |
| <b>3</b> 부산약콩밀면 이기대본점<br>Busan Yakkong Milmyeon<br>Igidae Main Branch | <b>78</b> | <b>7</b> 초원복국<br>Chowonbokguk   | <b>82</b> |
| <b>4</b> 쌍둥이돼지국밥 본점<br>Ssangdungi Dwaejigukbap<br>Main Branch         | <b>79</b> | <b>8</b> 태화반점<br>Taehwa Banjeom   | <b>83</b> |

### Interview 1

### 물공식당 Mulkkong Sikdang

84

## 동구 Dong-gu

86-97

- |                                       |           |                                  |           |
|---------------------------------------|-----------|----------------------------------|-----------|
| <b>1</b> 60년 전통 할매국밥<br>Halmae Gukbap | <b>92</b> | <b>4</b> 신발원<br>Sinbarwon        | <b>95</b> |
| <b>2</b> 백산키친<br>Baeksan Kitchen      | <b>93</b> | <b>5</b> 오성집<br>Oseongjip        | <b>96</b> |
| <b>3</b> 범일빈대떡<br>Beomil Bindaetteok  | <b>94</b> | <b>6</b> 초랑온당<br>Choryang Ondang | <b>97</b> |

## 동래구 Dongnae-gu

98-117

- |  |            |   |            |
|--|------------|---|------------|
| <b>1</b> 귀화식당 사케의향<br>Gwihwasikdang Sakeui Hyang                         | <b>104</b> | <b>8</b> 원조꼬리곰집<br>Wonjo Kkorigomjip                    | <b>111</b> |
| <b>2</b> 당미옥 한우곰탕 온천본점<br>Dangmiok Hanwoo Gomtang<br>Oncheon Main Branch | <b>105</b> | <b>9</b> 조광심민속왕순대<br>Cho Gwangsim<br>Minsok Wangsundae  | <b>112</b> |
| <b>3</b> 동래할매파전<br>Dongnae Halmae Pajeon                                 | <b>106</b> | <b>10</b> 주문진막국수<br>Jumunjin Makguksu                   | <b>113</b> |
| <b>4</b> 미미루<br>Mimiru   | <b>107</b> | <b>11</b> 쿠루미과자점<br>Kurumi Sweets                       | <b>114</b> |
| <b>5</b> 배종관동래삼계탕<br>Bae Jong-gwan<br>Dongnae Samgyetang                 | <b>108</b> | <b>12</b> 타이빈<br>Thai Bin                               | <b>115</b> |
| <b>6</b> 봉식당<br>Bong Sikdang   | <b>109</b> | <b>13</b> 프랑스 과자점 브리앙<br>Biscuiterie française BRILLANT | <b>116</b> |
| <b>7</b> 석정갈비<br>Sukjung Galbi   | <b>110</b> |   |            |

## 부산진구 Busanjin-gu

118-139

- |                                      |            |   |            |
|--------------------------------------|------------|---|------------|
| <b>1</b> 갯포현<br>Kappo Hyeon          | <b>124</b> | <b>9</b> 야키초리<br>Yaki chori                       | <b>132</b> |
| <b>2</b> 갯마을횃집<br>Gaetmaeul Hoetjip  | <b>125</b> | <b>10</b> 야키토리 온정<br>Yakitori Onjeong             | <b>133</b> |
| <b>3</b> 란아한<br>RAN A HAN            | <b>126</b> | <b>11</b> 오스테리아 어부<br>Osteria Aboo                | <b>134</b> |
| <b>4</b> 롯데호텔 부산 블루헤이븐<br>Blue Haven | <b>127</b> | <b>12</b> 원조할매낙지<br>Wonjo Halmae Nakji            | <b>135</b> |
| <b>5</b> 바오하우스<br>BAOHAUS            | <b>128</b> | <b>13</b> 용강찌에 서면점<br>Yongkangjie Seomyeon Branch | <b>136</b> |
| <b>6</b> 삼성밀면<br>Samseong Milmyeon   | <b>129</b> | <b>14</b> 지즈<br>Jeez                              | <b>137</b> |
| <b>7</b> 소수인<br>Sosu-in              | <b>130</b> | <b>15</b> 코르 파스타 바<br>Cor pasta bar               | <b>138</b> |
| <b>8</b> 손내향미<br>Sonnae hyangmi      | <b>131</b> |   |            |

## 북구 Buk-gu

140-147

- |  |            |
|--|------------|
| <b>1</b> 순사이쿠보 화명<br>Shunsai Kubo<br>Hwamyong Branch | <b>146</b> |
|--|------------|

### Interview 2

- |                       |     |
|-----------------------|-----|
| 쿠루미 과자점 Kurumi Sweets | 148 |
|-----------------------|-----|

## 사상구 Sasang-gu

150-159

- |                                      |            |  |            |
|--------------------------------------|------------|--|------------|
| <b>1</b> 곰보식당<br>Gombo Sikdang       | <b>156</b> | <b>3</b> 할매재첩국<br>Halmae Jaecheopguk             | <b>158</b> |
| <b>2</b> 하동재첩국<br>Hadong Jaecheopguk | <b>157</b> | <b>4</b> 해물왕창칼국수<br>Haemul Wangchang<br>Kalguksu | <b>159</b> |

## 사하구 Saha-gu

160-167

- |                                |            |   |            |
|--------------------------------|------------|---|------------|
| <b>1</b> 대티물골<br>Daetimulkkong | <b>166</b> | <b>2</b> 영진돼지국밥 본점<br>Yeongjin Dwaegi Gukbap<br>Main Branch | <b>167</b> |
|--------------------------------|------------|---|------------|

## 서구 Seo-gu

168-175

- |                                  |            |  |            |
|----------------------------------|------------|--|------------|
| <b>1</b> 옛날오막집<br>Yennal Omakjip | <b>174</b> | <b>2</b> 원조 18번 완당<br>Wonjo 18beon Wandang | <b>175</b> |
|----------------------------------|------------|--|------------|

## 수영구 Suyeong-gu

176-205

- |  |            |   |            |
|--|------------|---|------------|
| <b>1</b> 611WoodFire<br>611WoodFire                            | <b>182</b> | <b>13</b> 브런치식당 소보<br>Brunch Restaurant Sobo        | <b>194</b> |
| <b>2</b> 고기형<br>GOGIHYUNG                                      | <b>183</b> | <b>14</b> 아웃트로 바이 비토<br>Outro by Vito               | <b>195</b> |
| <b>3</b> 고옥<br>Go-ok   | <b>184</b> | <b>15</b> 아펙트<br>Afekt                              | <b>196</b> |
| <b>4</b> 광안리 연양불고기부산집<br>Gwangalli Eonyang<br>Bulgogi Busanjip | <b>185</b> | <b>16</b> 안목<br>Anmok                               | <b>197</b> |
| <b>5</b> 나룻터국수<br>Narutteo Guksu                               | <b>186</b> | <b>17</b> 야키토리 백탄 광안리<br>Yakitori BAEKTAN Gwangalli | <b>198</b> |
| <b>6</b> 남천면가<br>Namcheonmeonga                                | <b>187</b> | <b>18</b> 야키토리 해공<br>Yakitori HAEGONG               | <b>199</b> |
| <b>7</b> 데일리럭키<br>Daily Lucky                                  | <b>188</b> | <b>19</b> 우리포차 본점<br>Wooripocha Main Branch         | <b>200</b> |
| <b>8</b> 델리봉<br>DELI BONG                                      | <b>189</b> | <b>20</b> 으뜸이로리바타<br>EUTTEUM Iroribata              | <b>201</b> |
| <b>9</b> 동경밥상 본점<br>Tokyo Table Main Branch                    | <b>190</b> | <b>21</b> 자매국밥<br>Jamae Gukbap                      | <b>202</b> |
| <b>10</b> 램지<br>Ramsey   | <b>191</b> | <b>22</b> 제로베이스<br>Zerobase                         | <b>203</b> |
| <b>11</b> 레썬스<br>L'Essence                                     | <b>192</b> | <b>23</b> 조이풀조이풀<br>Joyful joyful                   | <b>204</b> |
| <b>12</b> 백일평생<br>100.1.pyeongnaeng                            | <b>193</b> |   |            |

## 연제구

### Yeonje-gu

208-219

- |  |            |                                       |            |
|--|------------|---------------------------------------|------------|
| <b>1</b> 고등어다찌 연산본점<br>Godeungeodajji<br>Yeonsan Main Branch | <b>214</b> | <b>4</b> 보느파티쓰리<br>Bonheur Pâtisserie | <b>217</b> |
| <b>2</b> 국제밀면 본점<br>Gukje Milmyeon Main Branch               | <b>215</b> | <b>5</b> 서가원 국수<br>Seogawon Guksu     | <b>218</b> |
| <b>3</b> 디저트시네마<br>DESSERT CINEMA                            | <b>216</b> |                                       |            |

## 영도구

### Yeongdo-gu

220-231

- |                                       |            |  |            |
|---------------------------------------|------------|--|------------|
| <b>1</b> 고민끝에여기<br>Gominkkeute Yeogi  | <b>226</b> | <b>4</b> 제주복국<br>Jeju Bokguk                   | <b>229</b> |
| <b>2</b> 도날드<br>Donald                | <b>227</b> | <b>5</b> 피아크 카페 & 베이커리<br>P. Ark Cafe & Bakery | <b>230</b> |
| <b>3</b> 재기돼지국밥<br>Jaegi Dwaejigukbap | <b>228</b> |  |            |

## 중구

### Jung-gu

232-247

- |  |            |   |            |
|--|------------|---|------------|
| <b>1</b> 1969부원동칼국수 남포본점<br>1969 Buwondong Kalguksu<br>Nampo Main Branch | <b>238</b> | <b>6</b> 석기시대 본점<br>Seokgisidae Main Branch       | <b>243</b> |
| <b>2</b> 동삼정<br>DONGSAMJUNG  | <b>239</b> | <b>7</b> 셰프곤<br>Chef Gon                          | <b>244</b> |
| <b>3</b> 물공식당<br>Mulkkong Sikdang  | <b>240</b> | <b>8</b> 이재모피자 본점<br>Lee Jae-mo Pizza Main Branch | <b>245</b> |
| <b>4</b> 본참치<br>Bonchamchi   | <b>241</b> | <b>9</b> 편의방<br>Pyeonuibang                       | <b>246</b> |
| <b>5</b> 삼송초밥 부산남포동본점<br>Samsong Chobap Busan Nampo<br>Main Branch       | <b>242</b> |   |            |

## 해운대구

### Haeundae-gu

248-287

- |   |            |  |            |
|---|------------|--|------------|
| <b>1</b> 거대갈비<br>Geodae Galbi                               | <b>254</b> | <b>4</b> 나가하마 만게츠<br>Nagahama Mangetsu | <b>257</b> |
| <b>2</b> 거대곰탕<br>Geodae Gomtang                             | <b>255</b> | <b>5</b> 달 타이<br>DALTHAI               | <b>258</b> |
| <b>3</b> 금수복국 해운대본점<br>Geumsubokguk<br>Haeundae Main Branch | <b>256</b> | <b>6</b> 도핀느<br>DAUPHINE               | <b>259</b> |
|   |            | <b>7</b> 동백섬횃집<br>Dongbaekseom Hoetjip | <b>260</b> |

- |   |            |  |            |
|---|------------|--|------------|
| <b>8</b> 랩24 바이 쿠무다<br>LAB XXIV by Kumuda               | <b>261</b> | <b>22</b> 양산국밥<br>Yangsan Gukbap                           | <b>275</b> |
| <b>9</b> 르도헤<br>Le DORER                                | <b>262</b> | <b>23</b> 엘부스 바이 수블<br>Elboos by Sooble                    | <b>276</b> |
| <b>10</b> 면옥향천<br>Myeonok hyangcheon                    | <b>263</b> | <b>24</b> 옥이보리밥<br>Ogi Boribap                             | <b>277</b> |
| <b>11</b> 모리<br>Mori                                    | <b>264</b> | <b>25</b> 우봉 샤브 청사포점<br>Woobong Shabu<br>Cheongsapo Branch | <b>278</b> |
| <b>12</b> 못난이식당 해운대점<br>Monnani Sikdang Haeundae Branch | <b>265</b> | <b>26</b> 육화목<br>Yukhwamok                                 | <b>279</b> |
| <b>13</b> 무스비<br>MUSBI                                  | <b>266</b> | <b>27</b> 율링<br>Yulling                                    | <b>280</b> |
| <b>14</b> 부다면옥<br>Budamyeonok                           | <b>267</b> | <b>28</b> 켄스시<br>Zen Sushi                                 | <b>281</b> |
| <b>15</b> 비비비당<br>Bibibidang                            | <b>268</b> | <b>29</b> 류가정효<br>Jyugajunghyo                             | <b>282</b> |
| <b>16</b> 선창횃집<br>Seonchang Hoetjip                     | <b>269</b> | <b>30</b> 쿠지라멘<br>Kuziramen                                | <b>283</b> |
| <b>17</b> 소공간<br>Sogonggan                              | <b>270</b> | <b>31</b> 팔레트<br>Palate                                    | <b>284</b> |
| <b>18</b> 쇼진<br>SHOJIN                                  | <b>271</b> | <b>32</b> 피오토<br>Fiotto                                    | <b>285</b> |
| <b>19</b> 셰프리<br>Chef Lee                               | <b>272</b> | <b>33</b> 하레마<br>HAREMA                                    | <b>286</b> |
| <b>20</b> 스시시안<br>Sushi sian                            | <b>273</b> | <b>34</b> 해운대암소갈비집<br>Haeundae Rib Barbecue<br>Restaurant  | <b>287</b> |
| <b>21</b> 신도랩 2.0<br>Shindo Lab 2.0                     | <b>274</b> |  |            |

## 부록

### Appendix

290-301

- |  |            |
|--|------------|
| 미식노트 _ 도시농사꾼<br>Gastronomy Notes _ Urban Farmer Agricultural Corporation | <b>292</b> |
| 부산의 먹자골목<br>Food Streets of Busan  | <b>296</b> |
| 부산향토음식 13선<br>The local food of Busan                                    | <b>300</b> |



강과 바다가 만나는 곳에서 찾은  
**계절의 맛**

Where the River Meets the Sea  
**Flavors of the Season**

#강변드라이브 #가족외식 #신선한식재료 #평야의숨결  
#RiversideDrive #FamilyDining #FreshIngredients #BreathOfThePlains



## 강서구 Gangseo-gu

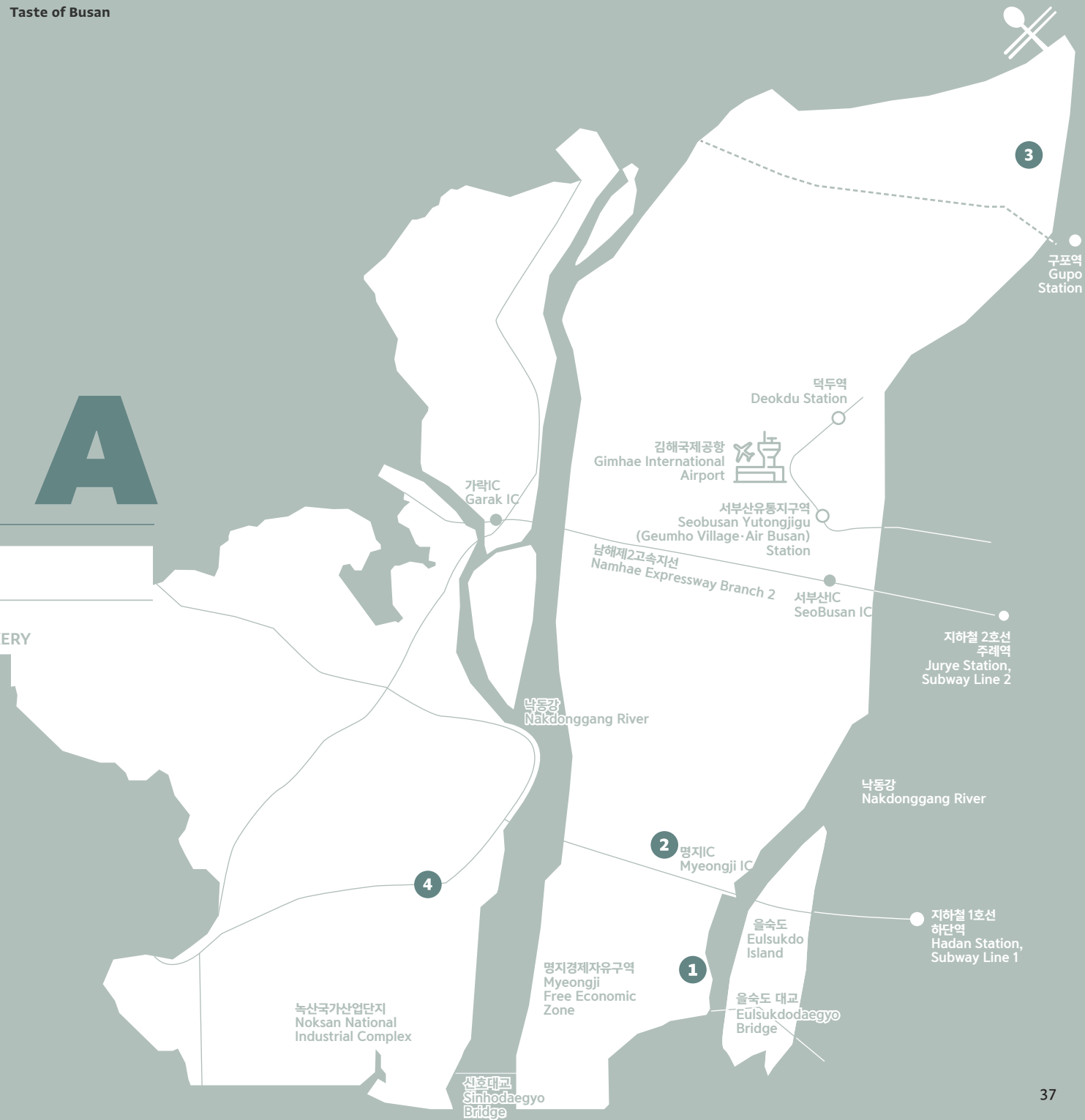
낙동강하구가 만든 도심 속 여백, 빌딩 숲 대신 지평선이 펼쳐진 이곳은 강과 바다가 마주치는 길목에서 나오는 풍성한 식재료들을 가지고 있다. 여유롭고 느긋하게 길러진 식재료를 사용한 음식이 화려함 속에 가려져있던 순수한 맛의 개념을 일깨운다. 부산의 자치구들 중 가장 넓은 면적을 가진 곳으로, 김해국제공항과 부산신항이 이곳에 있고 명지대파, 대저잡짬이토마토 등의 특산품을 가지고 있다.

At the estuary of the Nakdonggang River lies an open stretch of space within the city. Instead of a forest of buildings, the horizon unfolds here, bringing an abundance of ingredients from the meeting point of river and sea. Dishes made with ingredients grown slowly and with care awaken a sense of pure flavor that had long been hidden behind culinary extravagance. Gangseo-gu, the largest district in Busan by area, is home to Gimhae International Airport and Busan New Port, and it is also known for agricultural specialties such as Myeongji green onions and Daejeo salty tomatoes.

# 강서구 Gangseo-gu

# A

1	만호갈미샤브샤브 Manho Galmi Shabu-shabu	3	샤브니지 Shabuniji
2	방코 BANCO	4	토북베이커리 TOBUK BAKERY



## 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 피자과 파스타를 만드는 곳이다. 신선한 재료와 새로운 조리법을 사용하여 풍부하고 담백한 맛을 내는 것이 특징이다. 트러플로 향을 낸 피자와 블루치즈를 사용한 피자가 대표메뉴이다.

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

📖 풍기 트러플 피자 ₩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



## 샤브니지 Shabuniji



100년 가까이 된 적산가옥이 일본 전통 료칸을 연상시키는 세련된 공간으로 재해석되었다. 다양한 육수와 한우 1++ 등급의 고기를 제공하며, 아름다운 조경과 특색있는 식사를 즐길 수 있는 곳.

A nearly century-old Japanese colonial-era house has been reinterpreted as a refined space reminiscent of a traditional Japanese ryokan. The restaurant offers a variety of broths and Korean beef graded 1++, allowing guests to enjoy a distinctive meal alongside beautiful landscaping.

- 📖 채끝등심(1인) ₩28,000  
스키야키 육수 ₩3,000
- 📍 강서구 공항로 1347번길 36
- ☎ 0507-1310-2671
- 🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00  
월요일 휴무

- 📖 Striploin (per person) ₩28,000  
Sukiyaki broth ₩3,000
- 📍 36, Gonghang-ro 1347beon-gil, Gangseo-gu
- ☎ 0507-1310-2671
- 🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00  
Closed on Mondays



## 토북베이커리 TOBUK BAKERY



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)





천년사찰의 고요함을 담은  
유서 깊은 맛

The Quiet Grace of a Thousand-Year Temple  
**Flavors with Deep Roots**

#산채정식 #금정산성 #오리불고기 #깊은풍미  
#WildVegetableDishCombo #GeumjeongsanseongFortress  
#DuckBulgogi #DeepFlavor



# B

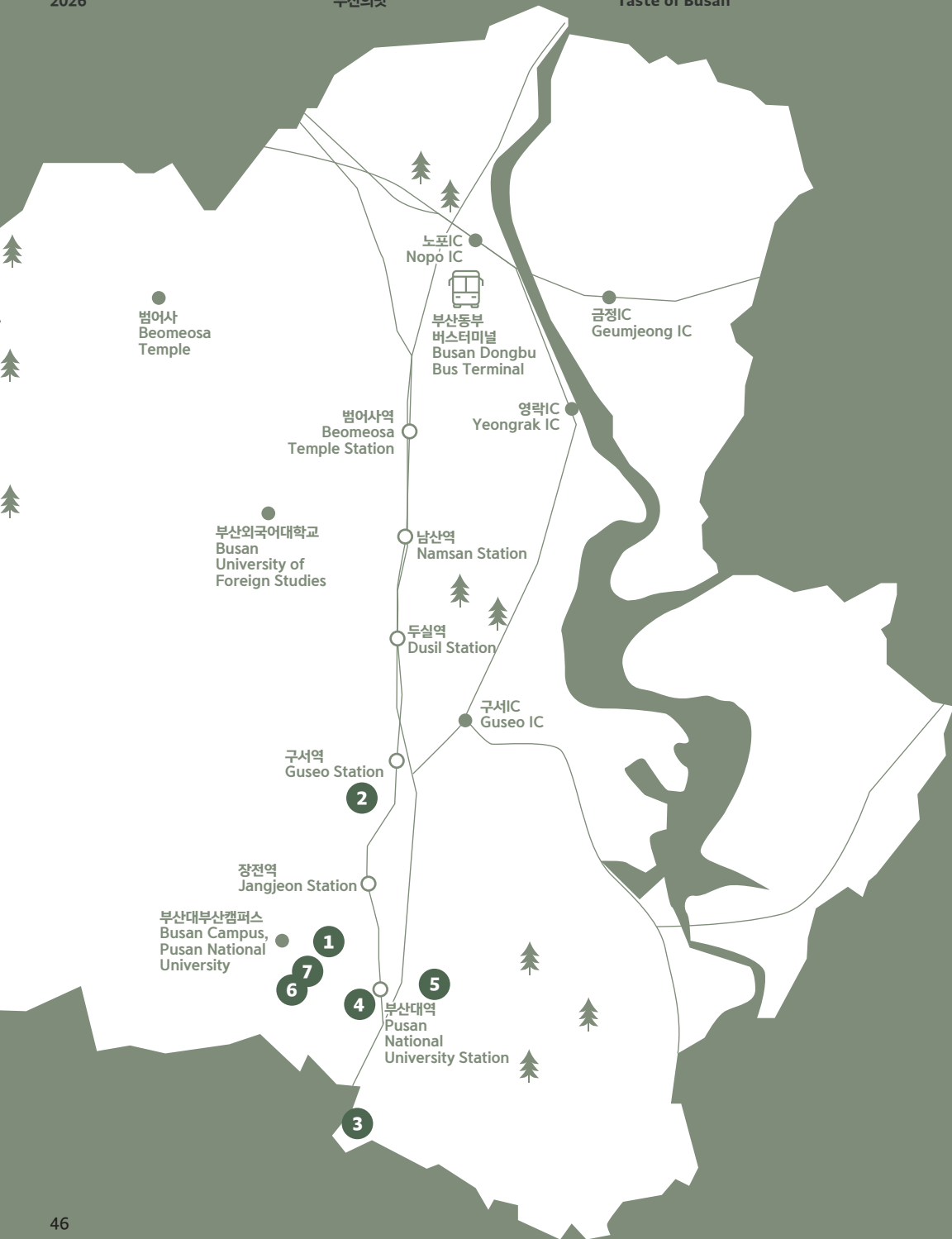
## 금정구 Geumjeong-gu

금정산은 부산의 뿌리이자 고요한 안식처다. 그 아래 천년사찰의 정적을 닮은 음식들이 자극적인 맛에 익숙해진 현대인의 미각을 정화한다. 산성 마을의 굽이진 길을 따라 만나는 보양식과 정갈한 채식은 어딘가 몸과 마음을 다스리는 수행의 과정과 닮아있다.

금정산에서 유래한 이름으로 금정산성과 범어사, 부산대학교, 스포원파크 등이 있고 산성마을의 염소구이가 유명하다.

Geumjeongsan Mountain is both the root of Busan and a place of quiet refuge. Beneath its slopes, dishes that echo the stillness of thousand-year-old temples cleanse the modern palate, long accustomed to bold and stimulating flavors. Along the winding roads of Sanseong Village, restorative dishes and carefully prepared vegetarian meals appear one after another, resembling a kind of quiet practice that restores both body and mind.

Named after Geumjeongsan Mountain, the district is home to Geumjeongsanseong Fortress, Beomeosa Temple, Pusan National University, and Spo1 Park, while Sanseong Village is especially known for its grilled goat.



## 금정구 Geumjeong-gu



1	디귄 Digeut	5	이태리 삼촌 Italy Samchon
2	마파람 해물찜 해물탕 구서본점 Maparam Haemuljjim Haemultang Guseo Main Branch	6	이흥용과자점 부산대직영점 Lee Heung-yong Bakery PNU Branch
3	모모스커피 본점 Momos Coffee Main Branch	7	톤쇼우 Tonshou
4	부산대 포멘티코 Phomantico PNU Branch		

## 디귄 Digeut



매일 새벽 계육공장에서 직배송 받은 싱싱한 닭을 섬세한 성형을 거쳐 고급 비장탄으로 구워낸다. 의외로 높은 연령대의 손님들이 자주 찾는다는 이곳은 상호를 닭의 초성 디귄에서 따올 만큼 야키토리에 진심을 담고 있다.



Fresh chicken delivered each dawn from a poultry facility is carefully trimmed and grilled over premium binchotan charcoal. Despite specializing in yakitori, the restaurant is surprisingly popular with an older clientele. The name itself, taken from the Korean consonant “ㄷ,” the initial sound of dak (chicken), reflects the restaurant’s sincere dedication to yakitori.

📖 야키토리 코스 ₩29,000  
야키토리 오스스메 5종 ₩16,000

📍 금정구 부산대학교로50번길 43

☎ 0507-1338-4691

🕒 11:00-20:00  
월요일 휴무

📖 Yakitori Course ₩29,000  
Top 5 Yakitori Osusume (Chef’s Selection)  
₩16,000

📍 43, Busandaehak-ro 50beon-gil, Geumjeong-gu

☎ 0507-1338-4691

🕒 11:00-20:00  
Closed on Mondays

## 마파람 해물찜 해물탕 구서본점 Maparam Haemuljjim Haemultang Guseo Main Branch



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



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

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

📍 금정구 금강로 4182층

☎ 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 본점 Momos Coffee Main Branch



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 소콜라 ₩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 national holidays and Labor Day



## 부산대 포맨티코 Phomantico PNU Branch



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) ₩35,000  
B set(2인) ₩39,000

📍 금정구 장전로 12번길 16

☎ 051-583-2682

🕒 11:00-15:00 / 16:30-21:00  
수요일 휴무

📖 A set(2 persons) ₩35,000  
B set(2 persons) ₩39,000

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

☎ 051-583-2682

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



## 이태리 삼촌 Italy Samchon



두툽한 고기를 바삭하게 튀기고, 직접 만든 돈까스 소스를 사용한다. 아늑한 분위기에서 식사를 즐길 수 있는 곳으로 진심을 담아 언제나 촉촉하고 부드러운 돈까스를 만들고 있다.



Thick cuts of meat are fried to a crisp and served with house-made tonkatsu sauce. In a cozy setting, the restaurant takes pride in preparing tonkatsu that is always moist and tender, made with genuine care.

모듬돈까스 ₩13,000  
돈까스샌드 ₩10,000

금정구 동부곡로5번길 83

070-8259-8403

11:00-15:00 / 17:00-20:00  
일요일 휴무

Assorted Tonkatsu ₩13,000  
Tonkatsu Sandwich ₩10,000

83, Dongbugok-ro 5beon-gil, Geumjeong-gu

070-8259-8403

11:00-15:00 / 17:00-20:00  
Closed on Sundays



## 이흥용과자점 부산대직영점 Lee Heung-yong Bakery PNU Branch



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



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

소금빵(2) ₩4,800  
명장전병 ₩14,700 / 26,700

금정구 부산대화로 63번길 30

051-711-4454

08:30-21:00  
명절 휴무

Salt bread(2) ₩4,800  
Myeongjang jeonbyeong ₩14,700 / 26,700

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

051-711-4454

08:30-21:00  
Closed on national holidays



## 톤쇼우 Tonshou



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 ₩18,500  
히레카츠 ₩12,500

📍 금정구 금강로 247-10

☎ 010-5685-5482

🕒 11:00-21:00  
명절 휴무

📖 Berkshire K Special Roast Katsu ₩18,500  
Hirekatsu ₩12,500

📍 247-10, Geumgang-ro, Geumjeong-gu

☎ 010-5685-5482

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



Taste of Busan

2026  
부산의  
맛





동해와 남해가 만나 선사하는  
**풍부한 바다의 맛**

Where the East Sea and the South Sea Meet  
**Abundant Flavors of the Sea**

#해산물화보 #기장멸치 #오션뷰대형카페 #바다의선물  
#SeafoodShowcase #GijangAnchovies #OceanViewLargeCafe #GiftFromTheSea



## 기장군 Gijang-gun

거칠고 야성적인 기장 바다의 파도를 견디며 자란 해산물, 감각적인 대형 카페와 다이닝. 가장 원초적인 바다의 맛과 가장 현대적인 휴식이 공존하는 기장은 부산의 미식문화가 어디까지 성장할 수 있는지를 보여주는 곳이다.

부산의 유일한 ‘군’으로 임랑, 일광의 두 개 해수욕장과 해동용궁사, 오시리아관광단지 등이 있다. 기장미역과 대변항의 멸치 등 다양한 특산품을 가지고 있다.

Seafood raised while enduring the rough and untamed waves of the Gijang sea offers bold and distinctive flavors, while stylish large cafés and dining spaces add a modern sensibility to the area. In Gijang, the most elemental flavors of the sea coexist with contemporary spaces for relaxation, demonstrating how far Busan’s food culture can evolve.

Gijang is the only gun (county) in Busan and is home to two beaches, Imnang Beach and Ilgwang Beach, as well as Haedong Yonggungsa Temple and the Osiria Tourism Complex. The region is also known for its local specialties, including Gijang seaweed and anchovies from Daebyeon Port.



## 기장군 Gijang-gun



1	기장해변짚불곰장어 Gijang Beach Straw-Fire Grilled Hagfish	5	무진장횃집 기장점 Mujinjang Hoetjip Gijang Branch
2	대성갈치찌개구이 Daeseong Galchi Jjigaegui	6	일광바다횃집 Ilgwang Bada Hoetjip
3	레스토랑 엠비언스 Restaurant Ambience	7	칠암사계 Chiramsagye
4	만세담 Mansedam	8	탐복 본점 Tambok Main Branch

## 기장해변짚불곰장어 Gijang Beach Straw-Fire Grilled Hagfish



매일같이 들어오는 곰장어를 짚불에 구워 신선함을 맛으로 느낄 수 있다. 곰장어는 양념으로도 먹을 수 있고, 오너가 직접 조리하는 반찬이 제공되는데 특히 열무물김치가 각별한 맛을 자랑한다.

This restaurant grills fresh hagfish, delivered daily, over straw fire so that diners can fully experience its natural freshness and flavor. The hagfish can also be enjoyed with seasoning, and a variety of side dishes prepared directly by the owner are served together. The young radish mulgimchi is especially memorable for its distinctive taste.

📖 짚불곰장어(2인) ₩60,000  
양념곰장어(2인) ₩60,000

📍 기장군 기장을 공수2길 11

☎ 051-721-4539

🕒 11:00-21:20  
연중무휴

📖 Straw-Fire Grilled Hagfish (for 2) ₩60,000  
Seasoned Hagfish (for 2) ₩60,000

📍 11, Gongsu 2-gil, Gijang-eup, Gijang-gun

☎ 051-721-4539

🕒 11:00-21:20  
Open every day



## 대성갈치찌개구이 Daeseong Galchi Jjigaegui



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 기장을 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



## 레스토랑 엠비언스 Restaurant Ambiance







다시마, 미역 등 지역의 신선한 재료를 공급받고 사용하여 정성스럽게 맛을 풀어내는 컨템퍼러리 한식 다이닝으로, 기장의 풍경과 잘 어울리는 이 공간은 2년간의 논의 끝에 완성되었다고 한다.

-  런치 ₩88,000  
디너 ₩149,000  
(계절에 따라 가격변동될 수 있음)
-  기장군 기장읍 내리1길 10
-  0507-1370-3441
-  11:30-15:00 / 17:00-21:30  
화, 수요일 휴무



This contemporary Korean dining restaurant carefully brings out refined flavors using fresh local ingredients such as kelp and seaweed. The space, which harmonizes beautifully with the landscape of Gijang, was completed after two years of discussion and planning.





-  Lunch ₩88,000  
Dinner ₩149,000  
(Prices may vary depending on the season)
-  10, Naeri 1-gil, Gijang-eup, Gijang-gun
-  0507-1370-3441
-  11:30-15:00 / 17:00-21:30  
Closed on Tuesdays and Wednesdays



## 만세담 Mansedam



다양한 수상경력을 가진 한식명인 박경례 셰프의 식당으로, 명인이 직접 가마솥에 끓여 만든 곰탕을 찾아오는 사람들이 많다. 함께 제공되는 반찬도 직접 농사지은 제철 채소들로 만든 것이다.

-  소머리곰탕 ₩11,000  
오리백숙 ₩76,000
-  기장군 일광읍 산수곡길 8-3
-  051-758-6349
-  08:00-15:00 / 16:00-19:30  
월요일 휴무



This restaurant is run by Korean cuisine master chef Park Gyeong-rye, who has received numerous awards. Many people visit to enjoy the gomtang that the master chef personally prepares in a traditional cauldron. The side dishes served with the meal are also made with seasonal vegetables that are grown and harvested by the chef.

-  Someorigomtang (Beef Head Meat Soup) ₩11,000  
Oribaeksuk (Whole Duck Soup) ₩76,000
-  8-3, Sansugok-gil, Ilgwang-eup, Gijang-gun
-  051-758-6349
-  08:00-15:00 / 16:00-19:30  
Closed on Mondays



## 무진장횃집 기장점 Mujinjang Hoetjip Gijang Branch



365일 직접 붕장어의 상태를 체크하여 제공하고, 손질부터 조리까지 주방장이 책임지는 붕장어전문점. 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.

📖 붕장어 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



## 일광바다횃집 Ilgwang Bada Hoetjip



일광읍 최대 어항인 학리항에서 공수한 신선한 제철 수산물로 음식을 준비하는 이곳은, 특히 유명한 멸치쌈밥 외에도 계절별로 인기 높은 메뉴들을 만날 수 있다.

This restaurant prepares its dishes using fresh seasonal seafood sourced from Hakri Port, the largest fishing port in Ilgwang-eup. In addition to its well-known anchovy ssambap, the restaurant also offers a variety of popular seasonal dishes.

📖 멸치쌈밥 ₩15,000  
대구탕 ₩20,000

📍 기장군 일광면 기장해안로 1312

☎ 051-724-7188

🕒 09:00-21:00  
화요일 휴무

📖 Myeolchissambap  
(Leaf Wraps and Rice with Anchovies) ₩15,000  
Daegutang (Codfish Soup) ₩20,000

📍 1312, Gijanghaean-ro, Ilgwang-eup, Gijang-gun

☎ 051-724-7188

🕒 09:00-21:00  
Closed on Tuesdays



## 칠암사계 Chiramsagye



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

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

📖 소금빵(2) ₩4,000  
칠암돌만주 ₩2,500

📍 기장군 일광읍 칠암1길 7-10

☎ 0507-1318-4900

🕒 10:00-21:00  
명절 휴무

📖 Salt bread(2) ₩4,000  
Chiramdol Manju ₩2,500

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

☎ 0507-1318-4900

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



## 탐복 본점 Tambok Main Branch



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 ₩18,000  
탐복구이 ₩39,000

📍 기장군 일광읍 문오성길 31

☎ 051-727-4213

🕒 10:30-16:00  
월, 화요일 휴무

📖 Tambok Porridge, Tambok Rice ₩18,000  
Tambok Gui(grilled abalone) ₩39,000

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

☎ 051-727-4213

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





청춘의 활기와 짙은 문화의 향기가 섞여있는  
**광장의 맛**

Where Youthful Energy Meets the Scent of Culture  
**Flavors of the Bustling Plaza**

#대학가맛집 #트렌디베이커리 #문화골목 #청춘의맛

#UniversityDistrictEats #TrendyBakery #CulturalAlleys #TasteOfYouth



# D

## 남구 Nam-gu

청춘의 에너지가 넘치는 대학가와 UN기념공원, 부산문화회관, 전시관과 박물관의 품격이 교차하는 곳. 트렌디한 가게들과 오래된 골목 안의 노포까지, 남구가 가진 맛의 스펙트럼이 취향의 경계를 기분 좋게 허물었다.

부산에서 가장 많은 대학교와 문화시설을 가진 곳으로 부산국제금융센터와 이기대 등이 있고 회와 붕장어로 유명한 용호동의 섭자리가 있다.

Nam-gu is a place where the vibrant energy of university districts meets the dignified atmosphere of the UN Memorial Cemetery, Busan Cultural Center, exhibition halls, and museums. From trendy shops to long-established eateries hidden in old alleyways, the wide spectrum of flavors found in Nam-gu pleasantly blurs the boundaries of taste and preference.

The district has the largest number of universities and cultural facilities in Busan. It is also home to the Busan International Finance Center and Igi-dae Cliff, while Seopjari in Yongho-dong is well known for its raw fish and conger eel dishes.



# 남구 Nam-gu



1	김유순대구뽕찜 Kim Yu-sun Daegu Ppoljjim	5	알천순대곱창전골 전문점 Alcheon Sundae Gopchang Jeongol Jeonmunjeom
2	미소오뎅 Miso Oden	6	정재집 Jungjaejip
3	부산약콩밀면 이기대본점 Busan Yakkong Milmyeon Igidae Main Branch	7	초원복국 Chowonbokguk
4	쌍둥이돼지국밥 본점 Ssangdungi Dwaejigukbap Main Branch	8	태화반점 Taehwa Banjeom



## 김유순대구뽕찜 Kim Yu-sun Daegu Ppoljjim



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

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

☞ 대구뽕찜 ₩33,000 / 45,000 / 52,000

📍 남구 진남로 15

☎ 051-627-4319

🕒 11:30-21:00  
명절 휴무

☞ Braised codfish cheeks ₩33,000 / 45,000 / 52,000

📍 15, Jinnam-ro, Nam-gu

☎ 051-627-4319

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



## 미소오뎅 Miso Oden



해가 지면 언제나 사람들로 북적이는 곳으로 오뎅 바가 주는 정겨운 분위기에 취해 옆 좌석의 모르는 사람과도 편하게 대화를 나누게 되는 소박하고 마음 편한 공간이다.

When evening falls, this place is always filled with people. The warm and nostalgic atmosphere of the oden bar makes it easy to strike up conversations even with strangers sitting nearby.

☞ 스킨오뎅탕 ₩27,000-32,000  
스지 ₩18,000

📍 남구 유엔평화로10번길 9

☎ 051-902-2710

🕒 18:00-24:00  
일요일 휴무

☞ Sujiodentang  
(Oden with Beef Tendons) ₩27,000-32,000  
Suji (Beef Tendons) ₩18,000

📍 9, UN pyeonghwa-ro 10beon-gil, Nam-gu

☎ 051-902-2710

🕒 18:00-24:00  
Closed on Sundays



## 부산약콩밀면 이기대본점

Busan Yakkong Milmyeon Igidae Main Branch



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

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

📖 물밀면 ₩8,000  
물비빔밀면 ₩9,000

📍 남구 동명로145번길 80 1층

☎ 051-611-1231

🕒 11:00-15:30 / 17:00-19:30  
월요일 휴무

📖 Mul milmyeon ₩8,000  
Mulbimbim 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 Branch



식사시간에는 길게 줄을 선 모습을 볼 수 있는 유명한 식당으로, 부산의 수많은 돼지국밥전문점 중에서도 손에 꼽히는 식당 중 한 곳이다. 항정살 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 ₩10,000  
수육백반 ₩12,000

📍 남구 유엔평화로 35-1

☎ 051-628-7021

🕒 09:00-22:00  
명절 휴무

📖 Pork Soup ₩10,000  
Steamed Pork Set ₩12,000

📍 35-1, UN pyeonghwa-ro, Nam-gu

☎ 051-628-7021

🕒 09:00-22:00  
Closed on national holidays



## 알천순대곱창전골 전문점

Alcheon Sundae Gopchang Jeongeol Jeonmunjeom



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(2인분) - 2인 이상 주문 ₩35,000

📍 남구 용소로 7번길 88

☎ 051-612-5952

🕒 11:00-15:00 / 16:00-21:20  
일요일 휴무

☞ Sundae Gopchang Hot Pot for 2 (minimum 2 servings) ₩35,000

📍 88, Yongso-ro 7beon-gil, Nam-gu

☎ 051-612-5952

🕒 11:00-15:00 / 16:00-21:20  
Closed on Sundays



## 정재집

Jungjaejip



그야말로 유럽의 한적한 골목 안 비스트로 같은 곳으로 뇨끼가 유명한 이탈리아 전문점이다. 아늑한 실내 공간은 위생적이며, 친절한 서비스와 맛있는 음식을 제공한다.

This Italian restaurant, known for its gnocchi, feels like a bistro tucked away on a quiet European alley. The cozy interior is clean and well maintained, and the restaurant offers friendly service along with delicious food.

☞ 버섯크림 베이컨 뇨끼 ₩18,000  
디 나폴리 에 루콜라 ₩17,000

📍 남구 용소로 21번길 109

☎ 051-793-1866

🕒 11:30-15:00 / 17:00-20:00  
일요일, 격주 월요일 휴무

☞ Mushroom Cream Bacon Gnocchi ₩18,000  
Di Napoli e Rucola ₩17,000

📍 109, Yongso-ro 21beon-gil, Nam-gu

☎ 051-793-1866

🕒 11:30-15:00 / 17:00-20:00  
Closed on Sundays and every other Monday



## 초원복국 Chowonbokguk



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

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

☞ 복국 ₩18,000  
복수육 ₩45,000

📍 남구 황령대로 492번길 30

☎ 051-628-3935

🕒 09:00-15:00 / 17:00-21:00  
명절휴무

☞ Bokguk(pufferfish soup) ₩18,000  
Bok suyuk(steamed pufferfish meat) ₩45,000

📍 30, Hwangnyeong-daero 492beon-gil, Nam-gu

☎ 051-628-3935

🕒 09:00-15:00 / 17:00-21:00  
Closed on national 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 힐탑탑플레이스 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



# Interview

## 부산아구찜의 원조

The Restaurant That Started  
Busan Agwijjim

2대 대표

## 윤근순

Second-generation Owner

## Yun Geun-sun



**Q.** 맛집만 모여있다는 중구에서도 특별한 곳이다. 부산아구찜의 원조라고 들었는데 어떻게 시작이 되었는지 궁금하다.

**윤근순** 가난했던 시절 우리 7남매를 먹여 살리기 위해 어머니가 이 식당을 시작하셨다. 당시 자갈치시장에 가장 저렴한 것이 물꽂, 바로 아귀였는데, 이 물꽂을 사서 탕을 끓여 무료로 주고 직접 만든 동동주를 파셨다. 어머니가 솜씨가 있으셔서 점차 소문이 나기 시작했고 손님 중 한 분이 마산음식 아구찜 이야기를 하면서 해보라더라.

그 이야기를 들은 어머니가 본적도 없는 음식을 본인 방식으로 만드셨다. 그게 부산식 아구찜의 시작이 됐다.

**Q.** This restaurant stands out even in Jung-gu, where many famous eateries are located. We have heard that it is the origin of Busan-style agwijjim(spicy braised monkfish). How did it all begin?

**Yun** During difficult times, my mother started this restaurant to feed and support her seven children. Back then, the cheapest thing at Jagalchi Market was mulkkong, or monkfish. She would buy monkfish, cook it into soup, and give it away for free while selling the dongdongju she brewed herself. My mother was a very good cook, so word gradually spread. One day, a customer mentioned a dish from Masan called agwijjim and suggested she try making it.

My mother had never even seen the dish before, but she created it in her own way. That was the beginning of Busan-style agwijjim.

**Q.** 3대째 이어오며 사랑받아오고 있다. 비결이 궁금하다.

**윤근순** 손님들은 저울이다. 손님들은 여러 가게 다 가 본 사람들이라 바로 비교한다. 그래서 허튼짓하면 안 된다. 우리는 뭘 이쁘게 할 줄 모르니까 그냥 제일 싱싱한 것, 제일 좋은 것 써야지, 푸짐하게 내놓아야지. 그래서 손님 기분 좋게 드시고 나가야 그게 우리가 장사를 오래 할 수 있는 유일한 방법이다.

**Q.** It has now been loved by customers for three generations. What is the secret?

**Yun** Customers are the real measure. They have been to many different restaurants, so they compare right away. That means we cannot cut corners. We do not know how to make things fancy, so we simply use the freshest and best ingredients and serve generous portions. Only when customers leave satisfied can we continue running the restaurant for a long time. That is the only way.



**Q.** 지금 부산은 대한민국의 미식도시다. 부산다운 음식이란 무엇이라 생각하나?

**윤근순** 잘은 모르겠지만 부산에서 먹었던 음식을 다음 부산 방문 때 또 찾게 되면 그게 부산다운 음식 아닐까?

**Q.** Busan is now considered a gastronomic city in Korea. What do you think makes a dish unique to Busan?

**Yun** I am not entirely sure, but if someone eats something in Busan and comes back looking for that same dish on their next visit, then that must be Busan-style food.

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

**윤근순** 준비 없이 시작하지 마라, 일단 경험부터 많이 쌓고 자신감 있을 때 그때 반드시 스스로의 힘으로 시작해라.

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

**Yun** Do not start without preparation. First, gain as much experience as you can, and when you feel confident, start on your own. And when you do, make sure you begin with your own strength.



2026

부산의맛

Taste of Busan



부산의 관문 그 뜨거운 사연을 담은  
**따뜻한 맛**

The Stories of Busan's Gateway  
**Flavors of Warmth**

#대지국밥의정석 #초량불백 #역사의길 #기다림의맛

#TheEpitomeOfDwaejiGukbap #ChoryangBulbaek #PathsOfHistory

#TheTasteOfWaiting



E

## 동구 Dong-gu

부산의 관문이자 모든 여정의 시작점인 동구의 식탁에는 삶의 애환과 희망이 섞여 있다. 산복도로의 굽이진 길만큼이나 깊은 사연을 간직한 국밥 한 그릇과 초량의 따뜻한 돼지갈비는 부산 사람들의 치열함이자 가장 투박하고도 솔직한 위로다.

부산항과 부산역이 있는 곳으로 가장 극명하게 현대와 과거가 공존하고 있는 지역이다. 초량돼지갈비거리와 상해거리 등의 음식거리가 있다.

As the gateway to Busan and the starting point of countless journeys, the dining table of Dong-gu carries both the sorrows and the hopes of everyday life. Like the winding roads of the hillside neighborhoods, a bowl of guk-bap rich with untold stories and the comforting pork ribs of Choryang offer both a reflection of Busan people's resilience and a simple, honest form of comfort.

Home to Busan Port and Busan Station, this district is where the past and present coexist most vividly. The area also features several well-known food streets, including Choryang Dwaengi Galbi Alley and Shanghai Street.



# 동구 Dong-gu



1	60년 전통 할매국밥 Halmae Gukbap	4	신발원 Sinbarwon
2	백산키친 Baeksan Kitchen	5	오성집 Oseongjip
3	범일빈대떡 Beomil Bindaetteok	6	초량온당 Choryang Ondang

## 60년 전통 할매국밥 Halmae Gukbap



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

This is a restaurant specializing in pork soup with 60 years of tradition. It's so famous that you have to wait longer than 30 minutes during meal times. Unlike most other pork soup, their 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 ₩8,000  
수육백반 ₩10,000

📍 동구 중앙대로533번길 4

☎ 051-646-6295

🕒 10:00-19:00  
일요일 휴무

☞ Ddaro Gukbap ₩8,000  
Steamed meat set ₩10,000

📍 4, Jungang-daero 533beon-gil, Dong-gu

☎ 051-646-6295

🕒 10:00-19:00  
Closed on Sundays



## 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.

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.

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

📍 동구 조방로14 동일타워 225호

☎ 051-635-8219

🕒 17:30-01:00  
일요일 휴무

☞ 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



## 범일빈대떡 Beomil Bindaetteok



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

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

- 📖 빈대떡 ₩12,000  
파전 ₩14,000
- 📍 동구 중앙대로 519
- ☎ 051-646-0081
- 🕒 15:00-24:00  
1, 3주 일요일 휴무

- 📖 Bindaeddeok ₩12,000  
Pajeon(green onion pancake) ₩14,000
- 📍 519, Jungang-daero, Dong-gu
- ☎ 051-646-0081
- 🕒 15:00-24:00  
Closed on first and third Sundays



## 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



## 오성집 Oseongjip



두툽한 고기를 점원이 솜씨있게 구워주는 이곳은 육즙이 풍부한 제주 생고기를 사용하는 것으로 유명한 구이 전문점으로 함께 제공되는 매콤한 콩나물찜이 고기 맛을 더욱 풍부하게 만든다.

📖 제주 생삼겹살(130g) ₩13,000  
제주 생오겹살(130g) ₩12,500

📍 동구 초량중로 81

☎ 0507-1408-4931

🕒 16:00-24:00  
연중무휴



At this grill restaurant, thick cuts of meat are skillfully cooked by the staff at the table. The restaurant is known for using juicy, fresh pork from Jeju, and the spicy braised bean sprouts served alongside enhance the flavor of the meat.

📖 Jeju Fresh Pork Belly (130g) ₩13,000  
Jeju Fresh Five-Layer Pork Belly (130g) ₩12,500

📍 81, Choryangjung-ro, Dong-gu

☎ 0507-1408-4931

🕒 16:00-24:00  
Open every day

## 초랑온당 Choryang Ondang



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

📖 맘모스 ₩5,100  
크럼블 ₩4,100

📍 동구 초량중로 135, 1층

☎ 0507-1318-1271

🕒 12:00-19:00  
일, 월요일 휴무



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.

📖 Mammoth ₩5,100  
Crumble ₩4,100

📍 1F, 135, Choryangjung-ro, Dong-gu

☎ 0507-1318-1271

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



2025

부산의맛

Taste of Busan



겹겹이 쌓인 시간과 선비들의 기개가 담긴  
**품격있는 맛**

Layered with Time and the Spirit of Scholars  
**Flavors of Refinement**

#동래파전 #전통과현대 #기품있는상차림 #오래된단골

#DongnaePajeon #TraditionAndModernity #ElegantTable #LongtimeRegulars



F

## 동래구 Dongnae-gu

부산의 오랜 중심지였던 동래는 음식에도 그 품격이 깃들어 있다. 정성껏 차려낸 한정식의 기품부터 오래된 온천 거리의 소박한 맛까지, 우리는 동래의 음식에서 세월이 흘러도 변하지 않는 ‘좋은 맛’의 기준을 확인한다.

부산에서 가장 오래된 지역으로 북천동고분군, 동래온천, 동래읍성, 사직구장등이 있다. 왕에게도 진상되고 서민들도 즐겨 먹었다는 유명한 동래파전이 있다.

Dongnae, once the historic center of Busan, carries its sense of refinement into its food. From the elegance of carefully prepared Korean course meals to the humble flavors found along the old hot spring streets, the cuisine of Dongnae reveals a standard of “good taste” that has endured through time.

As one of the oldest areas in Busan, Dongnae is home to sites such as the Bokcheon-dong Ancient Tombs, Dongnae Hot Springs, Dongnaeeupseong Fortress, and Sajik Baseball Ground. It is also known for the famous Dongnae pajeon, which was once presented to the king and enjoyed by common people alike.



# F

## 동래구 Dongnae-gu



1	귀화식당 사케의향 Gwihwasikdang Sakeui Hyang	8	원조꼬리곰집 Wonjo Kkorigomjip
2	당미옥 한우곰탕 온천본점 Dangmiok Hanwoo Gomtang Oncheon Main Branch	9	조광심민속왕순대 Cho Gwangsim Minsok Wangsundae
3	동래할매파전 Dongnae Halmae Pajeon	10	주문진막국수 Jumunjin Makguksu
4	미미루 Mimiru	11	쿠루미 과자점 Kurumi Sweets
5	배종관동래삼계탕 Bae Jong-gwan Dongnae Samgyetang	12	타이빈 Thai Bin
6	봉식당 Bong Sikdang	13	프랑스 과자점 브리앙 Biscuiterie française BRILLANT
7	석정갈비 Sukjung Galbi		

## 귀화식당 사케의향 Gwihwasikdang Sakeui Hyang



다양한 구성의 숙성사시미와 파인 다이닝에서 만날 수 있을 것 같은 섬세한 요리들 그리고 다양한 사케리스트가 반가운 곳으로 그야말로 명물인 오무라이스까지 일본현지의 맛을 즐길 수 있는 곳.

This restaurant offers a welcome combination of aged sashimi in various selections, delicate dishes reminiscent of fine dining, and an extensive sake list. Guests can enjoy authentic Japanese flavors here, including the house specialty omurice, which has become something of a signature dish.

📖 가리비 관자구이 ₩28,000  
명물 오무라이스 ₩15,000

📍 동래구 중앙대로1367번길 18

☎ 0507-1351-0470

🕒 17:00-24:00  
일요일 휴무

📖 Grilled Scallops ₩28,000  
Signature Omurice ₩15,000

📍 18, Jungang-daero 1367beon-gil, Dongnae-gu

☎ 0507-1351-0470

🕒 17:00-24:00  
Closed on Sundays



## 당미옥 한우곰탕 온천본점 Dangmiok Hanwoo Gomtang Oncheon Main Branch



1986년 시작하여 2대째 운영 중인 이곳은 육가공 공장부터 경매 등 좋은 품질의 소를 직접 선별하여 사용한다. 천천히 시간을 들여 고아내는 진한 육수에 푸짐하게 고기가 들어간 곰탕을 만날 수 있다.

Founded in 1986 and now run by the second generation, this restaurant carefully selects high-quality cattle directly through the auction process and works closely with its own meat processing facilities. Guests can enjoy gomtang filled generously with beef, served in a rich broth that has been slowly simmered over time.

📖 투뿔곰탕 ₩8,800  
한우 도가니탕 ₩16,000

📍 동래구 온천장로119번길 28

☎ 051-558-6767

🕒 07:00-15:00 / 16:00-24:00  
연중무휴

📖 Premium Hanwoo Gomtang (Beef Bone Soup) ₩8,800  
Hanwoo Doganitang (Korean Beef Tendon Soup) ₩16,000

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

☎ 051-558-6767

🕒 07:00-15:00 / 16:00-24:00  
Open every day



## 동래할매파전 Dongnae Halmae Pajeon



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



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 / 17:00-21:30  
Closed on national holidays



## 배중관동래삼계탕

### Bae Jong-gwan Dongnae Samgyetang



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 ₩19,000  
궁중약계탕 ₩21,000

📍 동래구 동래로 116번길 39

☎ 051-555-2464

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

📖 Dongnae Samgyetang ₩19,000  
Gungjung Yakgyetang ₩21,000

📍 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



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 ₩68,000  
A코스 ₩55,000

📍 동래구 온천장로 119번길 26

☎ 051-556-9911

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

📖 S Course ₩68,000  
A Course ₩55,000

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

☎ 051-556-9911

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



## 석정갈비 Sukjung Galbi



축산학을 전공한 축산물 전문가가 운영하는 곳으로 300시간의 저온 숙성과 15mm의 절묘한 두께, 4mm 간격의 정교한 칼집으로 준비된 고기와 부모님이 농사지은 채소를 사용하여 직접 만든 반찬을 제공하고 있다.

This restaurant is run by a livestock product specialist who studied animal science. The meat is prepared through 300 hours of low-temperature aging, cut to an optimal thickness of 15 mm, and scored with precise 4 mm intervals. The restaurant also serves house-made side dishes prepared with vegetables grown by the owner's parents.

📖 생갈비(130g) ₩11,000  
양념갈비(180g) ₩11,000

📍 동래구 중앙대로1367번길 72

☎ 051-555-7021

🕒 16:00-23:00  
화요일 휴무

📖 Unseasoned ribs (130g) ₩11,000  
Seasoned ribs (180g) ₩11,000

📍 72, Jungang-daero 1367beon-gil, Dongnae-gu

☎ 051-555-7021

🕒 16:00-23:00  
Closed on Tuesdays



## 원조꼬리곰집 Wonjo Kkorigomjip



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

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

📖 한우 꼬리수육 ₩92,000  
꼬리탕 ₩27,000

📍 동래구 온천장로 52

☎ 051-552-1106

🕒 08:30-21:30  
월요일, 명절 휴무

📖 Steamed Hanwoo tail Slices ₩92,000  
Oxtail soup ₩27,000

📍 52, Oncheonjang-ro, Dongnae-gu

☎ 051-552-1106

🕒 08:30-21:30  
Closed on Mondays and national holidays



## 조광심민속왕순대 Cho Gwangsim Minsok Wangsundae



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

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

☞ 막창 피순대 ₩25,000 / 35,000  
술국 ₩13,000

📍 동래구 반송로 223

☎ 051-527-3927

🕒 04:00-21:00  
월요일 휴무

☞ Makchang pisundae ₩25,000 / 35,000  
Sulguk ₩13,000

📍 223, Bansong-ro, Dongnae-gu

☎ 051-527-3927

🕒 04:00-21:00  
Closed on Mondays



## 주문진막국수 Jumunjin Makguksu



프로야구의 성지인 사직야구장 근처에 있는 아주 유명한 식당으로, 여름에는 정말 오래 기다려야 음식을 맞볼 수 있다. 부산의 대표적인 막국수전문점인 이곳은 두툼하면서도 극단적으로 부드러운 돼지수육이 더욱 유명하다.

It's a very famous restaurant near the Sajik Baseball Stadium, the holy ground of professional baseball. In summer, you have to wait a long time before enjoying their food. This restaurant is a top makguksu specialty shop in Busan. It's also known for the extremely tender steamed pork.

☞ 막국수 ₩11,000  
수육 ₩28,000 / 33,000

📍 동래구 사직로58번길 8

☎ 051-501-7856

🕒 11:00-21:30  
연중무휴

☞ Makguku ₩11,000  
Steamed meat ₩28,000 / 33,000

📍 8, Sajik-ro 58beon-gil, Dongnae-gu

☎ 051-501-7856

🕒 11:00-21:30  
Open 365 days



## 쿠루미 과자점 Kurumi Sweets



직접 키운 다양한 천연 발효종을 사용하고 쉽게 구할 수 없는 다양한 밀가루를 블렌딩하여 빵을 만들고 있는 곳으로 부산의 빵집 투어를 계획하는 사람이라면 꼭 방문 계획을 잡는 곳이다.

This bakery makes bread using a variety of natural starters cultivated in-house and blends several types of flour that are not easily found. It is a must-visit destination for anyone planning a bakery tour in Busan.

- 📖 생식빵 ₩8,000  
쿠루미모찌 ₩8,000
- 📍 동래구 온천천로 71-1
- ☎ 051-553-8725
- 🕒 11:00-19:00  
화요일 휴무

- 📖 Fresh Milk Bread ₩8,000  
Kurumi Mochi ₩8,000
- 📍 71-1, Oncheoncheon-ro, Dongnae-gu
- ☎ 051-553-8725
- 🕒 11:00-19:00  
Closed on Tuesdays



## 타이빈 Thai Bin



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

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

- 📖 크랩 팟 풍 커리 ₩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

- 📖 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.

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.

📖 브리앙컬렉션 ₩24,500

📍 동래구 온천장로 119번길 26 1층

☎ 0507-1342-5709

🕒 12:00-재료소진 시  
월, 화요일 휴무

📖 Brillant Collection ₩24,500

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

☎ 0507-1342-5709

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



Taste of Busan

2026  
부산의  
맛





멈추지 않고 성장하는 도시의  
**현대적인 맛**

The City's Growth Never Stops  
**Flavors of Today**

#전포카페거리 #서면힙플 #글로벌미식 #도시의에너지

#JeonpoCafeStreet #SeomyeonHotspot #GlobalCuisine #EnergyOfTheCity



# G

## 부산진구 Busanjin-gu

넓은 공구거리의 녹슨 셔터 사이로 피어난 감각적인 카페들과 세계 각국의 요리를 선보이는 트렌디한 식당들은 이제 부산을 넘어 글로벌한 화제성을 가지게 되었다. 끊임없이 변하고 새로움을 갈구하는 이곳은 24시간 잠들지 않는 도시의 심장이다.

부산의 중심부에 위치한 곳으로 최대의 변화가인 서면이 있다. 유명한 밀면가게들이 이 지역에 있으며, 세계적으로 유명한 전포카페거리가 나날이 그 영역을 넓혀가고 있다.

Stylish cafés emerging between the rusted shutters of the old hardware district, along with trendy restaurants serving cuisine from around the world, have turned this area into a place that attracts attention far beyond Busan. Constantly changing and always seeking something new, this neighborhood is the beating heart of a city that never sleeps. Located in the heart of Busan, the district includes Seomyeon, the city's largest and most vibrant commercial district. The area is also home to several well-known milmyeon restaurants, and the globally famous Jeonpo Cafe Street continues to expand its presence day by day.



# 부산진구 Busanjin-gu

1	갯포현 Kappo Hyeon
2	갯마을횃집 Gaetmaeul Hoetjip
3	란야한 RAN A HAN
4	롯데호텔 부산 블루헤이븐 Blue Haven
5	바오하우스 BAOHAUS
6	삼성밀면 Samseong Milmyeon
7	소수인 Sosuin
8	손내향미 Sonnae hyangmi

9	야키초리 Yaki chori
10	야키토리 온정 Yakitori Onjeong
11	오스테리아 어부 Osteria Aboo
12	원조할매낙지 Wonjo Halmae Nakji
13	용강찌에 서면점 Yongkangjie Seomyeon Branch
14	지즈 Jeez
15	코르 파스타 바 Cor pasta bar



## 갯포현 Kappo Hyeon



최고의 제철 재료를 사용하여 정통 일본식 갯포 요리를 만드는 현영길 셰프의 가게로 오랜 경력이 담겨있는 수준 높은 코스와 단품 요리를 만날 수 있다. 서면에서 오랜 시간 사랑받아 온 곳이다.

Run by Chef Hyeon Yeong-gil, this restaurant serves authentic Japanese kappo cuisine using the finest seasonal ingredients. Guests can enjoy refined course meals and à la carte dishes shaped by the chef's many years of experience. It has long been a beloved dining spot in Seomyeon.

📖 갯포현 오마카세 ₩100,000  
사시미 모리아와세 ₩60,000 / 80,000 / 110,000

📍 부산진구 신천대로62번길 46

☎ 051-804-7757

🕒 16:00-24:00  
명절 휴무

📖 Kappo Hyeon Omakase ₩100,000  
Sashimi Moriawase ₩60,000 / 80,000 / 110,000

📍 46, Sincheon-daero 62beon-gil, Busanjin-gu

☎ 051-804-7757

🕒 16:00-24:00  
Closed on national holidays



## 갯마을횃집 Gaetmaeul Hoetjip



봄여름에는 자연산 도다리, 가을과 겨울에는 감성돔 딱 두 가지 횃만 취급하고 있는 곳으로 이틀에 한 번 직접 공수한 횃감을 소박하고 푸짐하게 담아 준다. 1976년 개업하여 2대에 걸쳐 운영 중인 곳.

This restaurant serves only two kinds of sashimi: wild-caught flounder in spring and summer, and black seabream in autumn and winter. The fish, sourced directly every two days, is served simply but generously. Opened in 1976, the restaurant has been run by two generations.

📖 자연산 도다리(소 2인) ₩80,000  
감성돔 소(소 2인) ₩65,000

📍 부산진구 동천로107번길 24, 2층

☎ 051-808-4162

🕒 11:30-14:00 / 17:00-20:30  
일요일 휴무

📖 Wild Flounder (Small, for 2) ₩80,000  
Black Seabream (Small, for 2) ₩65,000

📍 2F, 24, Dongcheon-ro 107beon-gil, Busanjin-gu

☎ 051-808-4162

🕒 11:30-14:00 / 17:00-20:30  
Closed on Sundays



## 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.

☞ 랭쌈 ₩36,000  
공팟퐁커리 ₩27,000

📍 부산진구 서전로37번길 14-1

☎ 0507-1412-9983

🕒 14:30-24:00  
월요일 휴무

☞ Laeng Saeb ₩36,000  
Kkung Patpong Curry ₩27,000

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

☎ 0507-1412-9983

🕒 14:30-24:00  
Closed on Mondays



## 롯데호텔 부산 블루헤이븐 Blue Haven



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 ₩65,000-70,000  
Dinner Course ₩100,000-150,000  
→ 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 ₩65,000-70,000  
Dinner Course ₩100,000-150,000  
→ 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



## 바오하우스 BAOHAUS



대만식요리를 바오하우스만의 방식으로 해석하여 제공하는 캐주얼식당으로 바오, 우육면 등 대만의 대표음식들을 만날 수 있다. 음식이 신속하게 제공 되는 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 ₩5,500  
어항가지튀김 ₩9,500-14,000
- 📍 부산진구 서전로 38번길 62-9
- ☎ 0507-1324-1031
- 🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00  
연중무휴

- 📖 Classic bao ₩5,500  
Stir-fried flavored eggplant ₩9,500-14,000
- 📍 62-9, Seojeon-ro 38beon-gil, Busanjin-gu
- ☎ 0507-1324-1031
- 🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00  
Open every day

## 삼성밀면 Samseong Milmyeon



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 ₩8,000  
주물럭 ₩9,000
- 📍 부산진구 월드컵대로449번길 47
- ☎ 051-806-1256
- 🕒 10:30-18:00  
화요일 휴무

- 📖 Milmyeon ₩8,000  
Jumulleok milmyeon ₩9,000
- 📍 47, World Cup-daero 449beon-gil, Busanjin-gu
- ☎ 051-806-1256
- 🕒 10:30-18:00  
Closed on Tuesdays

## 소수인 Sosuin



일식을 모티브로 한 새로운 스타일의 요리를 만들고 있는 일본식 주점으로 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 national holidays



## 손내항미 Sonnae hyangmi



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

📖 갈비솔밥 ₩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



## 야키초리 Yaki chori



좌석에 앉아 숯불에 구워지는 꼬치구이를 보고 있으면 왠지 일본 현지의 이자카야에 온 듯한 분위기가 난다. 전포동 골목의 작은 꼬치구이 전문점인 이곳에서는 신선한 닭을 사용한 여러 부위의 꼬치구이를 즐길 수 있다.

Watching the skewers grilling over charcoal at the counter creates the feeling of being in a local Japanese izakaya. This small skewer grill restaurant tucked away in an alley of Jeonpo-dong offers a variety of yakitori made with fresh chicken.

- ☞ 세세리 ₩3,500  
츠크네 ₩4,500
- 📍 부산진구 전포대로223번길 14-2
- ☎ 010-4463-4363
- 🕒 18:00-20:00 / 20:30-22:30  
일요일 휴무

- ☞ Seseeri (Chicken Neck) ₩3,500  
Tsukune (Chicken Meatball Skewer) ₩4,500
- 📍 14-2, Jeonpo-daero 223beon-gil, Busanjin-gu
- ☎ 010-4463-4363
- 🕒 18:00-20:00 / 20:30-22:30  
Closed on Sundays

## 야키토리 온정 Yakitori Onjeong



매일 아침 손수 손질한 국내산 토종닭을 불 앞에서 한 꼬치씩 정성스럽게 구워 오마카세 구성으로 제공하는 이곳은, 닭의 각 부위가 가장 매력적인 맛을 내도록 구운 꼬치구이를 손님에게 제공하고 있다.

Here, locally raised native chicken, carefully prepared each morning, is grilled one skewer at a time over the fire and served in an omakase-style course. Each skewer is cooked to bring out the most appealing flavor of every part of the chicken.

- ☞ 토종닭 야키토리 오마카세 ₩33,000  
미니코스 ₩19,000
- 📍 부산진구 동천로108번길 9-7
- ☎ 010-2281-9293
- 🕒 18:00-23:30  
연중무휴

- ☞ Tojongdak (Native Korean Chicken)  
Yakitori Omakase ₩33,000  
Mini Course ₩19,000
- 📍 9-7, Dongcheon-ro 108beon-gil, Busanjin-gu
- ☎ 010-2281-9293
- 🕒 18:00-23:30  
Open every day



## 오스테리아 어부 Osteria Aboo



한국인에게는 다소 생소한 맛일지라도 이탈리아의 맛을 좋아하는 사람들을 위해 이탈리아 현지의 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



## 원조할매낙지 Wonjo Halmae Nakji



1968년부터 운영 중인 이곳을 소개하는 것은 딱 한 마디면 충분하다. 부산의 향토음식인 ‘조방낙지’가 시작된 곳. 더 이상 무슨 설명이 필요 하겠는가.

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

📖 낙곱새(낙지/곱창/새우볶음) ₩11,000  
각종 사리 ₩1,000

📍 부산진구 골드테마길 10

☎ 051-643-5037

🕒 10:00-20:50  
명절 휴무

📖 Nakgopsae(small octopus/pork intestines/shrimp) ₩11,000  
Various toppings ₩1,000

📍 10, Goldthema-gil, Busanjin-gu

☎ 051-643-5037

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



## 용강씨에 서면점 Yongkangjie Seomyeon Branch



대만의 유명한 거리인 '용강제'를 상호로 하는 대만 음식 전문점으로 현지 느낌을 물씬 풍기는 이곳에서는 한국인의 입맛에 맞게 구현한 진한 국물의 우육탕면과 매콤한 탄탄면을 만날 수 있다.

우육탕면 ₩10,500  
탄탄면 ₩9,500

부산진구 서전로9번길 60

0507-1334-6094

11:00-21:30  
비정기 휴무



Named after Yongkang Street, a famous street in Taiwan, this restaurant specializes in Taiwanese cuisine. With an atmosphere that captures the vibes of Taiwan, the restaurant serves rich beef noodle soup and spicy dandan noodles prepared to suit Korean tastes.

Beef Noodle Soup ₩10,500  
Dandan Noodles ₩9,500

60, Seojeon-ro 9beon-gil, Busanjin-gu

0507-1334-6094

11:00-21:30  
Subject to occasional closures



## 지즈 Jeez



작은 골목안에 자리한 이곳은 양식적인 요소를 적용한 일본식 돈카츠를 만드는 곳으로, 지저스의 줄임말인 지즈라는 가게명처럼 첫입에 감탄할 수 있는 음식을 목표로 한다고 한다.

로스카츠정식 ₩13,000  
히레카츠정식 ₩14,000

부산진구 서전로 58번길 34-1, 1층

0507-1485-1331

11:30-15:00 / 17:00-21:00  
연중 무휴



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.

Sirloin katsu set meal ₩13,000  
Tenderloin katsu set meal ₩14,000

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



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 25번길13 2F

☎ 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



Taste of Busan

2026  
부산의  
맛



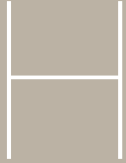


삶의 열망과 강인함이 만들어낸  
**활기찬 맛**

Shaped by the Passion and Resilience of Everyday Life  
**Flavors of Vitality**

#현지인단골 #가족외식 #가성비맛집 #강변산책로

#LocalFavorites #FamilyDining #GreatValueEats #RiversideWalk



# 북구 Buk-gu

구포 시장의 활기찬 외침 속에는 삶을 영위하기 위한 강인함이 깃들어있다. 사람 사는 냄새가 가득한 골목과, 강변 산책로를 따라 발견하는 소박한 식당들, 동네 주민들이 아껴둔 진짜 맛집들에게서 화려한 관광지가 줄 수 없는 정과 편안함을 발견한다.

부산의 외곽도로들이 집중되어 있는 곳으로 대단위 주거지가 많이 형성되어 있는 지역이다. 구포역과 구포시장 등이 있으며, 유명한 구포국수가 탄생한 곳이다.

Amid the lively calls of vendors in Gupo Market lies the resilience of people striving to make a living. Along the alleyways filled with the warmth of everyday life and the riverside walking paths, visitors discover modest restaurants and cherished local favorites that offer a sense of comfort and familiarity that polished tourist destinations often cannot provide.

The district is also where many of Busan's major outer roads converge and where large residential areas have developed. It is home to places such as Gupo Station and Gupo Market, and it is also known as the birthplace of the famous Gupo Noodles.

# 북구 Buk-gu



<b>1</b>	순사이쿠보 화명 Shunsai Kubo Hwamyeng Branch
----------	---



## 순사이쿠보 화명

### Shunsai Kubo Hwamyong Branch



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



Taste of Busan

2026  
부산의  
맛



# Interview

## 빵지순례의 종착점

The Final Stop on the Busan Bakery Pilgrimage

대표

## 김성진

Owner

## Kim Seong-jin



## 쿠루미 과자점

## Kurumi Sweets



**Q.** 부산 빵지순례의 필수 코스로 꼽히는 곳이다. 어떤 사람이 만드는 빵인지 항상 궁금했다.

**김성진** 군 시절에 봤던 TV 프로그램에서 벨기에 수제 초콜릿 장인들의 이야기에 큰 감명을 받았는데 마침 홍대 앞에 벨기에 초콜릿을 만드는 곳이 있다더라, 다음 휴가 때 바로 군복입은 채로 무작정 찾아가 일을 배우고 싶다고 떼를 썼다. 전역 후 바로 그곳에서 일을 시작했는데 초콜릿을 만들다 보니 제과제빵도 배우고 싶어 일본으로 유학을 가서 본격적으로 이 업을 하게 되었다.

**Q.** This bakery is widely considered a must-visit stop on Busan's famous bakery pilgrimage route. I have always wondered who is behind the bread.

**Kim** When I was in the military, I watched a TV program about Belgian artisan chocolate makers and was deeply impressed. Around that time, I heard that there was a place near Hongdae that made Belgian chocolate. On my next leave, I went there straight in my military uniform and insisted that I wanted to learn how to work there. After my discharge, I started working there right away. While making chocolate, I also wanted to learn baking and pastry, so I went to Japan to study and began pursuing this profession in earnest.

**Q.** 굉장한 행동력을 가졌다. 그럼 쿠루미 과자점은 어떻게 만들게 되었나?

**김성진** 유학을 마치고 돌아왔는데 당시 우리나라의 파티시에에 대한 대우나 인식이 지금과 같지 않았다. 제대로 빵을 만들 수 있는 환경도 부족하고, 그런 곳에 취업하는 것도 쉽지 않아 잠시 방황했었다. 그러다가 가게를 시작하기로 결심한 것이 10년 정도 전이다. 사실상 창업 이외의 선택지가 없기도 했지만 결코 떠밀리듯 가게를 시작한 것은 아니다.

**Q.** You seem to be someone who acts boldly. How did Kurumi Sweets come to be?

**Kim** When I returned from studying abroad, the treatment and perception of pastry chefs in Korea were not what they are today. There were not many environments where one could properly make bread, and it was not easy to find work in such places, so I wandered for a while. About ten years ago, I decided to start my own shop. In some ways it felt like I did not have many other options besides opening my own business, but I did not begin the shop simply because I was pushed into it.

**Q.** 지하철역 앞 항상 지나치던 가게가 언제부터인지 오픈된 대기 인파로 가득차게 되었다는 동네주민의 목격담이 있다.

**김성진** 아주 천천히 조금씩 쌓아왔다고 생각한다. 옆에서 볼 때는 '어느 날 갑자기'처럼 보일 수도 있겠지만, 그런 이야기는 현실적으로 무척 드물다. 매일매일 쌓아가다 보니 찾아주시는 분들도 조금씩 늘어나 지금에 이른 것 같다. 그 덕분에 시작부터 지금까지 아주 큰 위기는 없기도 했다.

**Q.** Local residents say that the shop in front of the subway station, which they used to walk past without much notice, suddenly began drawing crowds lining up before opening.

**Kim** I think we built it very slowly, little by little. From the outside, it might seem as though success happened overnight, but that's very unlikely in real life. By continuing day after day, the number of people who came to visit gradually increased, and that is how we arrived where we are now. Thanks to that, we have not faced any major crises since the beginning.

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

**김성진** 기술직에게는 워라밸이 없다. 부산은 막강한 경쟁자들로 넘쳐나고 경력 있고 뛰어난 파티시에들도 고전한다. 시간, 노력 본인이 투자할 수 있는 모든 것을 다 쏟아부어야 한다.

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

**Kim** For people in skilled trades, there is no such thing as work-life balance. Busan is full of strong competitors, and even experienced and talented pastry chefs struggle. You have to pour in everything you can invest: your time, your effort, everything you have.



도시의 양분을 생산하는 공장과 노동자를 위한  
**든든한 맛**

That Sustain the Factories and Workers of the City  
**Flavors that Nourish**

#직장인로컬맛집 #사상꼬리집 #활기찬저녁 #사람냄새

#LocalEatsForWorkers #SasangOxtailEats #LivelyEvenings #EverydayWarmth



# 사상구

## Sasang-gu

공장의 활기찬 소음과 직장인들의 분주한 발걸음이 교차하는 사상의 골목, 불판 위에 서 지글거리는 고기 냄새와 고된 하루를 털어내는 소주 한 잔의 여유는 사상이 가진 고유의 서사다. 세련되지 않고 손때 묻은 테이블과 세련되지 않지만 넉넉한 인심을 가진 가게주인이 고단한 일상을 묵묵히 응원하고 있다.

부산의 대표 공업지역인 사상공업단지가 있는 곳으로, 공단지역이지만 삼락생태공원 등의 공원시설도 잘 되어있다. 서부산권 최대의 시장인 엄궁농산물도매시장이 있다.

In the alleys of Sasang, where the lively noise of factories meets the hurried footsteps of office workers, the sizzling aroma of meat on the grill and a relaxing glass of soju at the end of a long day tell the unique story of this district. The worn tables may not be polished, and the shop owners may not be refined, but their generous spirit quietly supports people through the fatigue of everyday life.

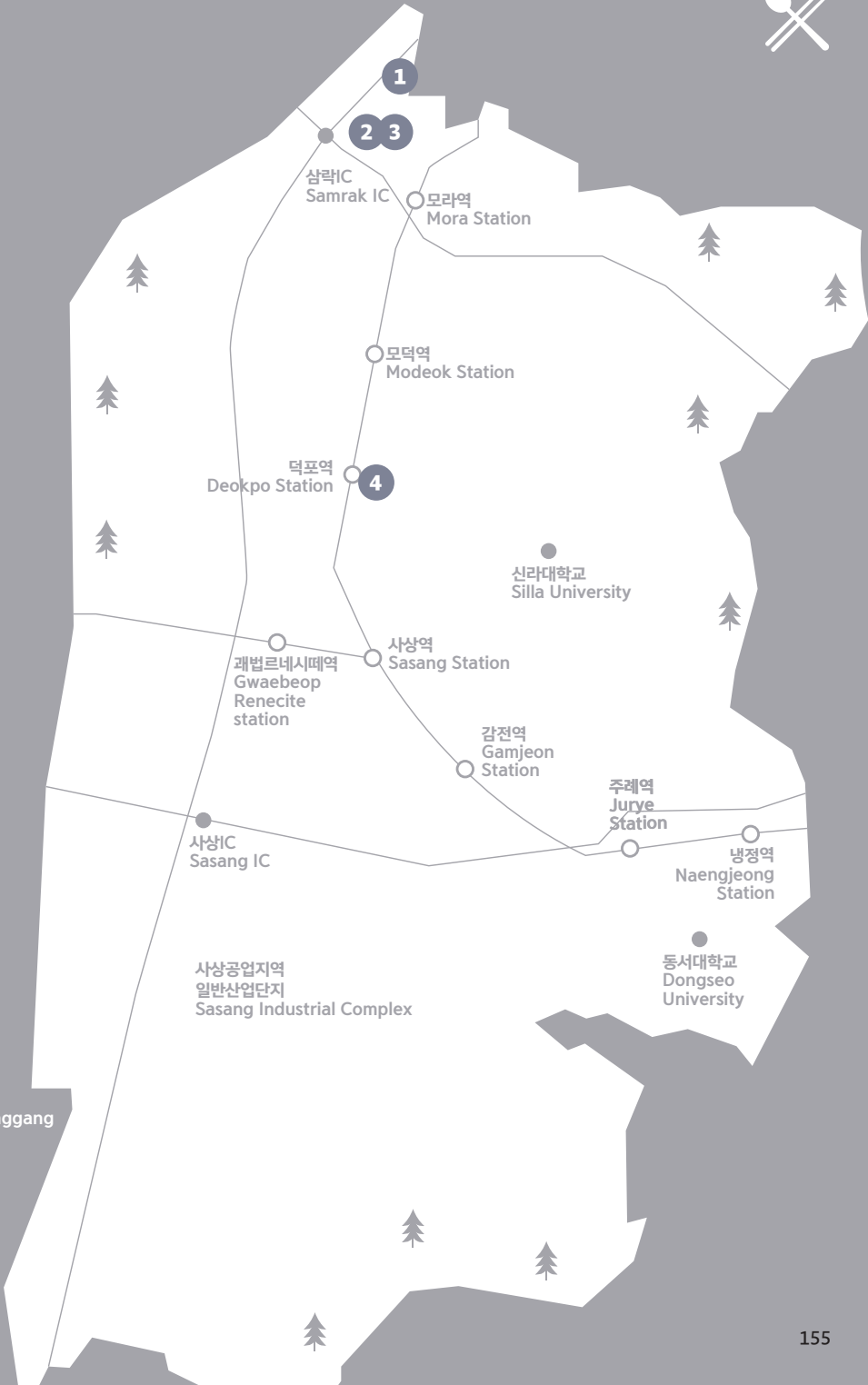
Sasang is home to the Sasang Industrial Complex, one of Busan's major industrial areas. Although it is known as a manufacturing district, it also offers well-developed green spaces such as Samnak Eco Park. It is also home to Eomgung Agricultural Wholesale Market, the largest wholesale produce market in western Busan.



# 사상구 Sasang-gu



1	곰보식당 Gombo Sikdang	3	할매재첩국 Halmae Jaecheopguk
2	하동재첩국 Hadong Jaecheopguk	4	해물왕창칼국수 Haemul Wangchang Kalguksu



## 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

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

사상구 낙동대로 1564

1564, Nakdong-daero, Sasang-gu

051-304-7733

051-304-7733

10:00-22:00  
명절 전, 당일 휴무

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



## 하동재첩국 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

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

사상구 낙동대로1518번길 33

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

051-301-7200

051-301-7200

05:00-21:30  
명절휴무

05:00-21:30  
Closed on national holidays



## 할매재첩국 Halmae Jaecheopguk



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

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

☞ 재첩국 ₩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



## 해물왕창칼국수 Haemul Wangchang Kalguksu



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

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

☞ 해물왕창칼국수(2인부터 주문) ₩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 national holidays





낙조와 화려한 색채가 선물하는  
**낭만이 깃든 맛**

Gifted by Sunset and Brilliant Colors  
**Flavors of Dreams**

#다대포노을 #회센터의생동감 #감천문화마을 #낭만미식

#DadaepoSunset #EnergyOfTheFishMarket #GamcheonCultureVillage  
#RomanticDining



# 사하구

## Saha-gu

다대포의 낙조가 세상을 붉게 물들이고, 감성 가득한 옛 포구가 만난 가장 낭만적인 장소에서, 갯 잡은 생선의 싱싱함과 노을을 감상하며 즐기는 여유로운 한 끼는, 우리에게 하나의 시각적 발견이자 짙은 정서적 경험이 될 수 있다는 것을 알게 되었다.

낙동강 하구에 위치한 곳으로 감천문화마을, 다대포 해수욕장, 을숙도 생태공원과 철새도래지가 있다. 사실 이곳은 민락동이나 자갈치만큼 회로 유명한 곳이기도 하다.

At the most romantic place where the crimson sunset of Dadaepo colors the horizon and the nostalgic atmosphere of the old port lingers, a leisurely meal enjoyed with freshly caught fish and the glow of the evening sky becomes both a visual discovery and a deeply emotional experience.

Located at the Nakdonggang River estuary, the district is home to Gamcheon Culture Village, Dadaepo Beach, Eulsukdo Ecological Park, and important migratory bird habitats. In fact, the area is also well known for its hoe (thinly sliced raw fish), rivaling famous seafood districts such as Millak-dong and Jagalchi.

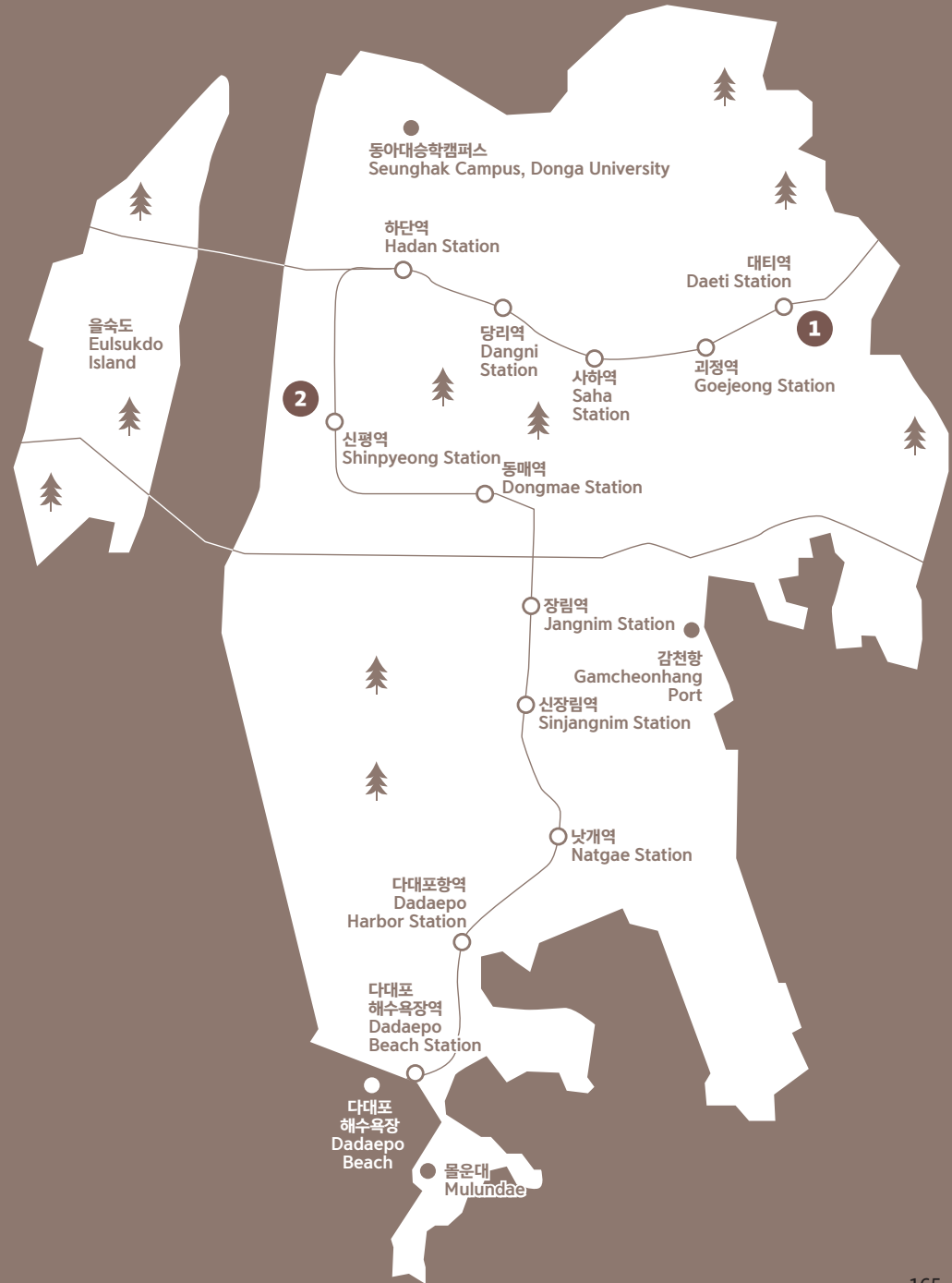


# 사하구 Saha-gu



**1** 대티물골  
Daetimulkkong

**2** 영진돼지국밥 본점  
Yeongjin Dwaegi Gukbap  
Main Branch



## 대티물콩 Daetimulkkong



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 사랑받아 온 아귀찜 전문점이다.

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 ₩29,000-59,000  
코다리찜 ₩29,000-59,000

📍 사하구 낙동대로 135번안길 15

☎ 051-203-4425

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30  
명절휴무

☞ Agujjim(braised monkfish) ₩29,000-59,000  
Kodarijjim(Braised Dried Pollack) ₩29,000-59,000

📍 15, Nakdong-daero 135beonan-gil, Saha-gu

☎ 051-203-4425

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



## 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 ₩14,000  
돼지국밥 ₩10,000

📍 사하구 하신변영로157번길 39

☎ 051-206-3820

🕒 09:30-15:00 / 17:00-21:30  
일요일 휴무

☞ Suyuk Baekban(Steamed Pork Set Menu) ₩14,000  
Dwaejigukbap(Pork Soup with Rice) ₩10,000

📍 39, Hasinbeonyeong-ro 157beon-gil, Saha-gu

☎ 051-206-3820

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





세월을 간직한 바다와 변하지 않는  
**본질의 맛**

From Unchanging Sea of Times  
**Flavors of Essence**

#송도해수욕장 #고갈비 #암남공원조개구이 #야생의미  
#SongdoBeach #Gogalbi #AmnamParkGrilledClams #WildTaste



K

## 서구 Seo-gu

송도해수욕장은 대한민국의 첫 번째 해수욕장이라는 화려한 과거를 간직하고 있고, 그 옆으로 펼쳐진 기암절벽은 오랜 시간 거친 파도를 견디며 이곳을 지켜왔다. 그 모습을 닮아 세월의 풍파를 견디며 자리를 지켜온 노포들을 보며, 빠르게 변해가는 세상 속에서 도 잃지 말아야 할 맛의 본질에 대해 다시금 생각한다.

전국 기초 지자체 중 유일하게 부산대학교병원, 동아대학교병원, 고신대학교복음병원, 삼육부산병원 4개의 대형 의료기관을 가진 곳으로 부산식 돼지국밥이 시작된 지역이기도 하다.

Songdo Beach holds the distinguished history of being Korea's first public beach, while the rugged cliffs stretching beside it have long endured the rough waves of the sea. Resembling that steadfast landscape, the long-standing restaurants that have weathered the passage of time here remind us to reflect on the essential flavors that should not be lost, even in a world that changes so quickly.

Among basic local governments nationwide, this district uniquely hosts four major medical institutions: Pusan National University Hospital, Dong-a University Hospital, Kosin University Gospel Hospital, and Busan Adventist Hospital. It is also known as the place where Busan-style pork gukbap first began.



# 서구 Seo-gu



1	옛날오막집 Yennal Omakjip	2	원조 18번 완당 Wonjo 18beon Wandang
---	-------------------------	---	-----------------------------------



## 옛날오막집 Yennal Omakjip



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

Established in 1958, Yennal 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 ₩40,000  
대창 180g ₩39,000

📍 서구 구덕로274번길 14

☎ 051-243-6973

🕒 12:00-21:30  
2,4주 월요일 휴무

📄 Tripe 170g ₩40,000  
Large Intestines 180g ₩39,000

📍 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



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 ₩9,000  
완당 ₩9,000

📍 서구 구덕로 238번길 6

☎ 051-256-3391

🕒 10:30-19:30  
연중무휴

📄 Balguksuk ₩9,000  
Wandang(Wontons) ₩9,000

📍 6, Gudeok-ro 238beon-gil, Seo-gu

☎ 051-256-3391

🕒 10:30-19:30  
Open every day





광안대교 아래 펼쳐진 다양한 취향의  
**감각적인 맛**

A Variety of Tastes Beneath  
the Gwangandaegyo Bridge  
**Flavors of Sensibility**

#광안리아경 #민락수변공원 #와인바 #감각적인취향  
#GwanganriNightView #MillakWatersidePark #WineBars #RefinedTastes



# 수영구

## Suyeong-gu

광안대교의 다채로운 조명이 바다 위를 수놓을 때, 화려하고 감각적인 이곳의 모습이 드러난다. 민락동의 활기찬 회센터와 해변의 세련된 와인바와 로컬 다이닝이 어우러진 이곳은 맛을 넘어 ‘취향’을 공유하는 젊은이들의 바다다. 파도 소리를 배경으로 밤이 깊어질수록 이곳의 맛도 더욱 깊어지고 있다.

광안리, 광안대교가 있는 지역으로 부산시의 대표 축제인 불꽃축제가 개최되는 곳이기도 하다. 해변의 끝자락인 민락동에 대규모 회센터 타운이 조성되어 있다.

When the colorful lights of Gwangandaegyo Bridge illuminate the sea, the vibrant and stylish character of this district comes into full view. With the lively hoe center of Millak-dong alongside elegant wine bars and local dining spots along the beach, this area has become a seaside gathering place where young people share not just food but their tastes and lifestyles. As the night deepens to the sound of the waves, the flavors of this neighborhood grow richer as well.

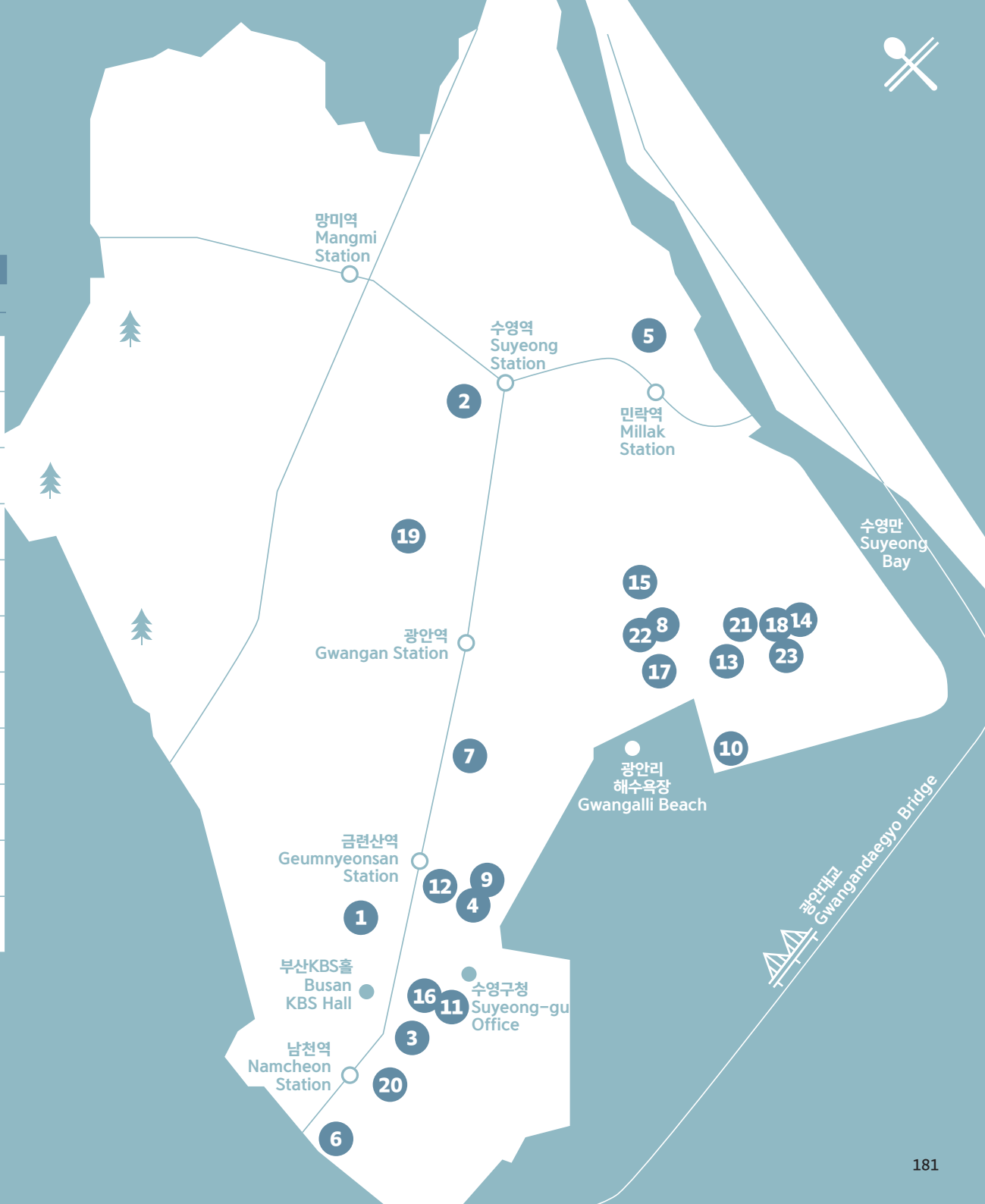
Suyeong-gu is home to Gwangalli Beach and the iconic Gwangandaegyo Bridge, and it also hosts Busan's representative festival, the Busan Fireworks Festival. At the far end of the beach in Millak-dong, a large hoe center complex has been established.



# 수영구 Suyeong-gu

1	611WoodFire 611WoodFire
2	고기형 GOGIHYUNG
3	고옥 Go-ok
4	광안리 언양불고기부산집 Gwangalli Eonyang Bulgogi Busanjip
5	나룻터국수 Narutteo Guksu
6	남천면가 Namcheonmeonga
7	데일리럭키 Daily Lucky
8	델리봉 DELI BONG
9	동경밥상 본점 Tokyo Table Main Branch
10	램지 Ramsey
11	레썬스 L'Essence
12	백일평냉 100.1.pyeongnaeng

13	브런치식당 소보 Brunch Restaurant Sobo
14	아웃트로 바이 비토 Outro by Vito
15	아펙트 Afekt
16	안목 Anmok
17	야키토리 백탄 광안리 Yakitori BAEKTAN Gwangalli
18	야키토리 해공 Yakitori HAEGONG
19	우리포차 본점 Wooripocha Main Branch
20	으뜸이로리바타 EUTTEUM Iroribata
21	자매국밥 Jamae Gukbap
22	제로베이스 Zerobase
23	조이풀조이풀 Joyful joyful



## 611WoodFire 611WoodFire



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



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



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 ₩40,000  
아나고 히츠마부시 ₩28,000
- 수영구 광남로 6
- 0507-1360-1638
- 11:30-15:00 / 17:00-21:00  
월요일 휴무

- Hitsumabushi ₩40,000  
Anago Hitsumabushi ₩28,000
- 6, Gwangnam-ro, Suyeong-gu
- 0507-1360-1638
- 11:30-15:00 / 17:00-21:00  
Closed on Mondays



## 광안리 언양불고기부산집 Gwangalli Eonyang Bulgogi Busanjip



30여 년 전통의 광안리 언양불고기집으로, 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.

- 언양불고기(200g) ₩39,000
- 수영구 남천바다로 32
- 051-754-1004
- 11:00-21:30  
연중무휴

- Eonyang Bulgoggi(200g) ₩39,000
- 32, Namcheonbada-ro, Suyeong-gu
- 051-754-1004
- 11:00-21:30  
Open every day



## 나룻터국수 Narutteo Guksu



좋은 품질의 디포리, 멸치 등을 사용하여 육수를 만들고, 직접 담근 깍두기와 김치를 사용해 손님을 맞이한다. 전통적인 수제 방식으로 떼어내 쫄깃한 식감을 자랑하는 수제비가 유명하다.

☞ 바지락수제비 ₩8,000  
나룻터국수 ₩5,500

📍 수영구 수영로741번길 25

☎ 051-754-2619

🕒 11:00-16:00 / 17:00-21:00  
월요일 휴무



This restaurant prepares its broth using high-quality dried fish such as sardines and anchovies, and welcomes guests with house-made kkkadugi and kimchi. Its handmade sujebi, torn by hand in the traditional style and known for its pleasantly chewy texture, is especially popular.

☞ Clam Sujebi ₩8,000  
Narutteo Noodles ₩5,500

📍 25, Suyeong-ro 741beon-gil, Suyeong-gu

☎ 051-754-2619

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



## 남천면가 Namcheonmeonga



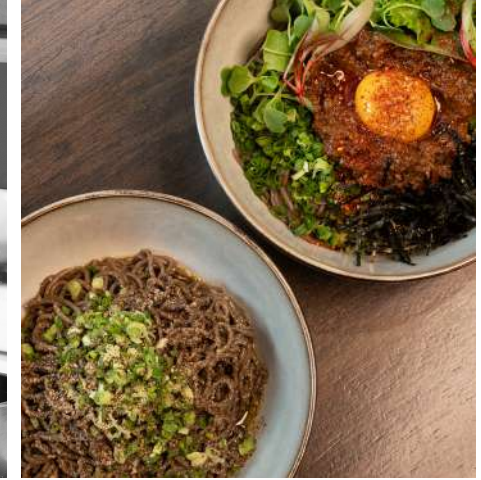
국내산 메밀을 사용하여 매일 직접 반죽하고 뽑는 메밀면을 제공하고 있는 곳으로, 건강한 음식을 대접하고 싶은 마음으로 음식 한 그릇마다 많은 정성과 시간을 담아 내놓는다고 한다.

☞ 들기름메밀면 ₩11,000  
남천소바 ₩12,000

📍 수영구 황령대로473번길 14-2

☎ 0507-1349-1631

🕒 11:00-20:00  
연중무휴



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.

☞ Perilla oil buckwheat noodles ₩11,000  
남천소바 ₩12,000

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

☎ 0507-1349-1631

🕒 11:00-20:00  
Open every day



## 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

## 델리봉 DELI BONG



샤퀴테리를 활용한 프랑스 코스요리전문점으로 셰프가 혼자 운영하고 있는 곳이다. 이곳을 찾는다면 간판이 없어 잠깐 당황스러울 수도 있을 것이나 그 안에서 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 ₩88,000

📍 수영구 민락로27번길 4

☎ 051-868-6848

🕒 19:00-21:00  
일, 월요일 휴무

📖 Dinner course ₩88,000

📍 4, Millak-ro 27beon-gil, Suyeong-gu

☎ 051-868-6848

🕒 19:00-21:00  
Closed on Sundays and Mondays

## 동경밥상 본점 Tokyo Table Main Branch



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

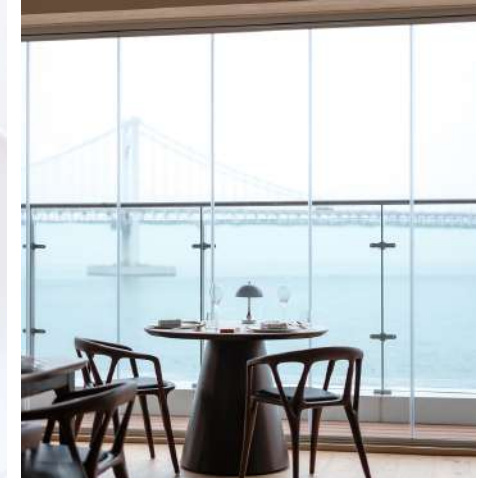
📍 34-6, Namcheonbada-ro, Suyeong-gu

☎ 0507-1320-1428

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



## 램지 Ramsey



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 Gwangan, 38, Gwangan-haebyeon-ro 284beon-gil, Suyeong-gu

☎ 010-9406-3135

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



## 레썬스 L'Essence



메뉴 전반에 직접 만든 천연 식초와 간장, 된장을 사용하고, 정통 프렌치 기법에 한국의 제철 식재료와 발효, 절임 기술이 결합된 음식을 만드는 이노베이티브 프렌치 레스토랑으로 오픈 키친을 통해 조리 과정을 즐길 수 있는 곳.

📖 디너 테이스팅 코스 ₩180,000  
런치 테이스팅 코스 ₩80,000

📍 수영구 광남로22번길 17

☎ 0507-1325-7050

🕒 12:00-14:30-17:30-23:00  
월, 화요일 휴무



This innovative French restaurant uses house-made natural vinegar, soy sauce, and doenjang throughout its menu. The cuisine combines classic French techniques with Korean seasonal ingredients, along with traditional fermentation and pickling methods. Guests can also enjoy watching the cooking process through the open kitchen.

📖 Dinner Tasting Course ₩180,000  
Lunch Tasting Course ₩80,000

📍 17, Gwangnam-ro 22beon-gil, Suyeong-gu

☎ 0507-1325-7050

🕒 12:00-14:30-17:30-23:00  
Closed on Mondays and Tuesdays

## 백일평냉 100.1.pyeongnaeng



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

📖 평양냉면 ₩13,000  
비빔냉면 ₩13,000

📍 수영구 남천바다로10번길 29, 1층

☎ 051-625-5515

🕒 11:30-15:30 / 17:00-19:00  
연중 무휴



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.

📖 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

## 브런치식당 소보 Brunch Restaurant Sobo



최소 15가지 이상의 신선한 계절 야채를 굽고, 찌고, 삶아 속이 따뜻하고 편안한 음식을 만드는 곳으로, 시골의 부모님이 직접 수확한 믿을 수 있는 계절채소를 사용하고 있다.

☞ 소보브런치 ₩15,000  
비프&트러플크림 샌드위치 ₩16,500

📍 수영구 민락로6번길 46-4

☎ 051-900-4045

🕒 08:30-16:00  
연중무휴



This restaurant prepares warm and comforting dishes by roasting, steaming, and boiling at least fifteen kinds of fresh seasonal vegetables. The vegetables used are reliable seasonal produce harvested directly by the owner's parents in the countryside.

☞ Sobo Brunch ₩15,000  
Beef and Truffle Cream Sandwich ₩16,500

📍 46-4, Millak-ro 6beon-gil, Suyeong-gu

☎ 051-900-4045

🕒 08:30-16:00  
Open every day



## 아웃트로 바이 비토 Outro by Vito



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

☞ 단새우, 부라타치즈, 비시슈아즈, 유자간장젤리 ₩17,000

오리지널 라구, 생면탈리아텔레 ₩28,000

📍 수영구 민락본동로 19번길 181층

☎ 051-758-7123

🕒 17:00-24:00  
월, 화요일 휴무



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.

☞ Sweet shrimp, burrata cheese, vichyssoise, yuja soy jelly ₩17,000  
Original ragu, fresh tagliatelle ₩28,000

📍 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 이곳은 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



## 안목 Anmok



오픈주방을 중심으로한 바 테이블구조의 내부가 일식 라멘가게를 연상시키지만 이곳은 분명히 돼지국밥전문점으로 부산의 대표음식인 돼지국밥을 현대적인 감각으로 재해석하여 인기 높은 곳이다.



With its bar-style seating centered around an open kitchen, the interior may remind visitors of a Japanese ramen shop. However, this restaurant is clearly a dwaejigukbap spot that reinterprets Busan's iconic dish with a modern sensibility.

📖 돼지국밥 ₩10,000  
삼겹수육 ₩16,000

📍 수영구 광남로22번길 3

☎ 0507-1461-0523

🕒 11:00-21:00  
연중무휴

📖 Dwaejigukbap (Pork and Rice Soup) ₩10,000  
Samgyeopsuyuk (Steamed Pork Belly) ₩16,000

📍 3, Gwangnam-ro 22beon-gil, Suyeong-gu

☎ 0507-1461-0523

🕒 11:00-21:00  
Open every day



## 야키토리 백탄 광안리 Yakitori BAEKTAN Gwangalli



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



고급 일식집같은 분위기의 이곳은 토종닭을 직접 발골하여 정성스레 구운 야키토리를 제공하고 있는 곳으로, 당일에 잡아서 숯불에 구운 곱장어도 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 본점 Wooripocha Main Branch



강원도와 제주도에서 잡히는 10kg 이상의 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 10kg 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

## 으뜸이로리바타 EUTTEUM Iroribata



일본식 화로 '이로리'에서 굽히고 있는 생선이 이국적인 분위기를 더해주고 있는 이곳은 화로를 이용한 숯불구이를 중심으로 한 다양한 일식 코스요리를 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 ₩130,000

📍 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 ₩130,000

📍 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



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

☒ 수육한점시 ₩10,000

돼지국밥 ₩10,000

📍 수영구 민락본동로27번길 56

☎ 051-752-1912

🕒 10:00-21:00  
일요일 휴무



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.

☒ Steamed pork slices ₩10,000

Dwaeji gukbap(pork soup with rice) ₩10,000

📍 56, Millakbondong-ro 27beon-gil, Suyeong-gu

☎ 051-752-1912

🕒 10:00-21:00  
Closed on Sundays



## 제로베이스 Zerobase



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

☒ 1인 ₩150,000

📍 수영구 민락로33번길 17 202호

☎ 070-8803-0318

🕒 18:30-21:00  
일요일 휴무



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.

☒ Omakase for 1 ₩150,000

📍 202, 17, Millak-ro 33beon-gil, Suyeong-gu

☎ 070-8803-0318

🕒 18:30-21:00  
Closed on Sundays



## 조이풀조이풀 Joyful joyful



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

한판모듬스시 ₩35,000  
마보도후 ₩17,000

수영구 민락본동로11번길 21, 1층

0507-1342-3814

18:00-23:00  
일요일, 격주 월요일 휴무



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.

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



Taste of Busan

2026  
부산의  
맛



# Interview

해리단길 라멘왕

Ramen King of Haeridan-gil

점장

## 최지웅

Branch Manager

**Choe Ji-ung**

### 나가하마 만게츠

Nagahama Mangetsu



**Q.** 전국에서 찾아오는 인기가게다. 나가하마 만게츠가 어떻게 시작된 건지 궁금하다.

**최지웅** 창업대표는 일본 도쿄를 오가며 패션관련 사업을 하던 사람이었다. 후쿠오카에 물류창고가 있어 잦은 출장을 다녔고, 그때 마다 꼭 들르던 단골 라멘집이 있었는데 바로 야타이(포장마차) 형식으로 운영되던 나가하마 만게츠 본점이었다. 라멘과의 인연은 점점 깊어졌고, “이 맛을 한국에서도 그대로 전하고 싶다”는 생각으로 이어져 오랜 시간 주인을 설득해 전수받은 기술로 지금의 해리단길 본점이 탄생했다.

**Q.** This is a popular restaurant that attracts visitors from across the country. How did Nagahama Mangetsu begin?

**Choe** The founder was originally involved in a fashion business and frequently traveled between Korea and Tokyo, Japan. He also had a logistics warehouse in Fukuoka, so he visited there often on business trips. Whenever he went, he made sure to stop by a ramen shop he loved. It was the original Nagahama Mangetsu, which operated as a street stall. Over time, his connection to ramen grew deeper, and he began to think, “I want to share this flavor in Korea.” After spending a long time persuading the owner, he eventually learned the techniques directly, and that is how the current main branch in Haeridan-gil was born.

**Q.** 지금은 일본 라멘집도 많이 생겨 접하기 어려운 음식도 아닌데 왜 이곳은 찾아오는 사람이 늘어만 가는지? 비결이 있는가?

**최지웅** 음식의 맛을 일정하게 유지하는 것은 무척 어려운 일이다. 그래서 우리는 매일 아침 육수와 간장, 모든 재료의 상태를 처음부터 다시 점검하고 준비한다. 일부터 먼 곳에서 오시는 분들도 많은데, 좋은 기억을 남겨드리고 싶다.

**Q.** Today, there are many Japanese ramen shops, and ramen is no longer a difficult dish to find. Why do people continue to seek out this place in particular? Is there a secret?

**Choe** Maintaining consistent flavor in food is extremely difficult. That is why every morning we check the broth, the soy sauce, and the condition of all the ingredients from the beginning and prepare everything again. Many people come from far away to enjoy our food, and we want them to leave with a good memory.



**Q.** 최근 나가하마 만게츠처럼 특색 있는 식당들이 많이 생겨나고 있다. 어떤 이유가 있다고 생각하나?

**최지웅** 창업연령도 낮아지고 방문객의 연령도 낮아졌다. 그리고 만드는 메뉴와 유행하는 메뉴도 달라졌다. 이런 것들이 변화나 유행을 이끄는 요인일 수도 있을 것 같다.

**Q.** Recently, many distinctive restaurants like Nagahama Mangetsu have been opening. Why do you think this is happening?

**Choe** The age of people starting businesses has become younger, and the age of visitors has also become younger. The types of dishes people create and the foods that become trends have also changed. I think these kinds of shifts may be driving new trends and changes.

**Q.** 마지막으로 창업을 준비하는 젊은 요리인들에게 조언을 부탁드립니다.

**최지웅** 기본이 중요하다. 경험 없이 뛰어드는 도전은 성공하기 어렵다.

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

**Choe** The fundamentals are important. Without experience, it is difficult to succeed.





도심의 중심에서 균형을 잡는,  
**합리적인 맛**

At the Center of the City  
**Flavors of Balance**

#행정타운맛집 #실속있는점심 #정갈한한식 #도심의균형

#GovernmentDistrictEats #PracticalLunchSpots #RefinedKoreanFood #UrbanBalance



# M

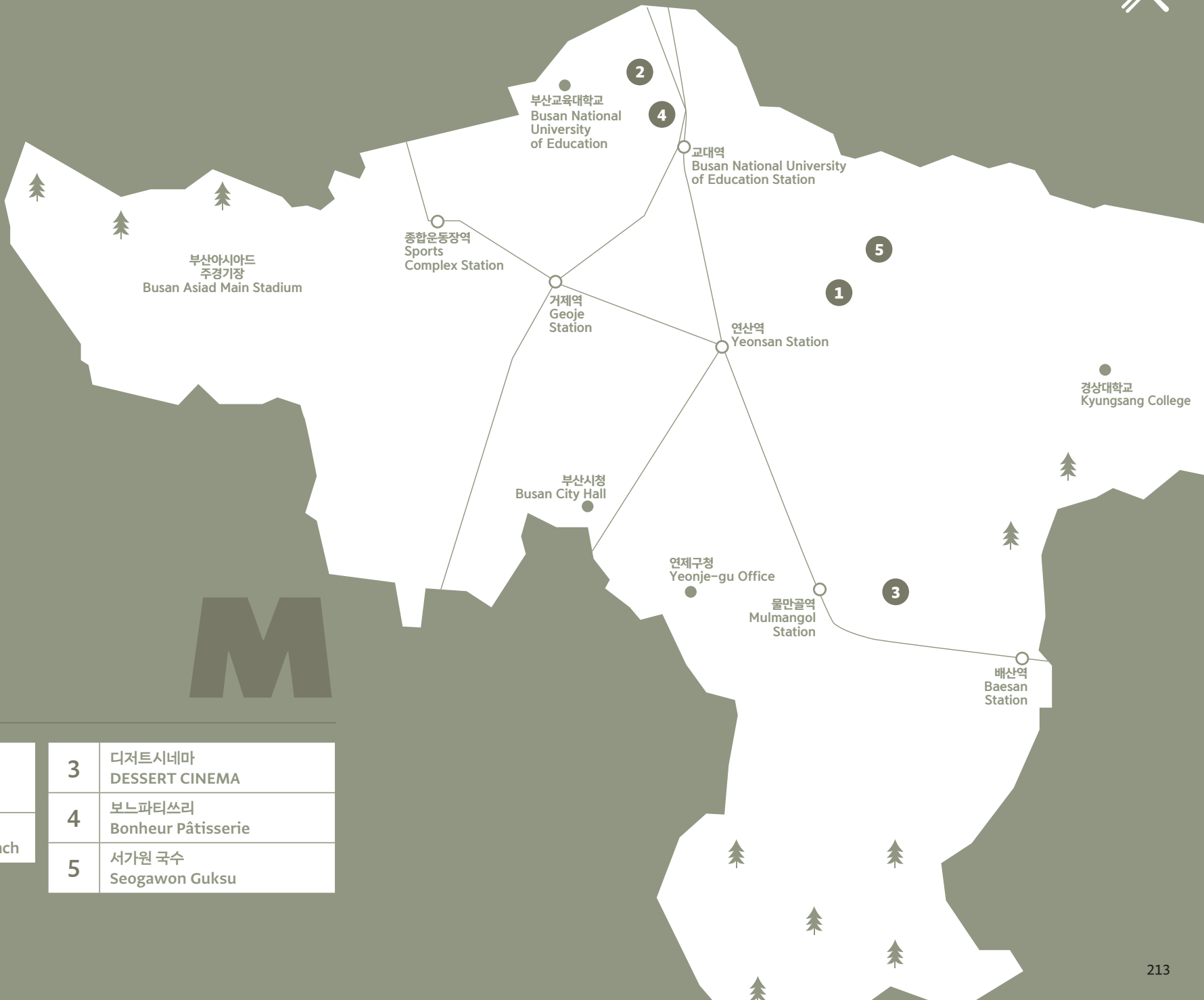
## 연제구 Yeonje-gu

행정과 법조가 밀집한 연제구의 음식은 정갈하고 균형이 잡혀 있다. 소란스러운 유행을 쫓기보다 자기만의 속도와 원칙을 지키는 식당들이 지친 일상에 편안한 쉼표를 찍어주고, 격식과 편안함, 세련됨과 넉넉함 사이의 절묘한 균형으로 당신의 하루를 응원한다.

행정타운이자 법조타운으로 부산시청, 부산지방법원, 부산지방검찰청 등이 이곳에 있다. 과거 변화가었던 연산교차로 인근의 오래된 가게들이 유명하다.

The food of Yeonje-gu, where administrative and judicial institutions are concentrated, reflects a sense of neatness and balance. Rather than chasing noisy trends, restaurants here tend to keep their own pace and principles. They offer a comforting pause in the midst of busy daily life and support your day with a subtle balance between formality and comfort, sophistication and generosity.

Yeonje-gu serves as both the administrative and legal center of the city, home to Busan City Hall, the Busan District Court, and the Busan District Prosecutors' Office. Old restaurants around the Yeonsan Intersection area, once a bustling commercial district, are particularly well known.



# 연제구 Yeonje-gu



1	고등어다찌 연산본점 Godeungeodajji Yeonsan Main Branch	3	디저트시네마 DESSERT CINEMA
2	국제밀면 본점 Gukje Milmyeon Main Branch	4	보느파티쓰리 Bonheur Pâtisserie
		5	서가원 국수 Seogawon Guksu

## 고등어다찌 연산본점

## Godeungeodajji Yeonsan Main Branch



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



## 국제밀면 본점

## Gukje Milmyeon Main Branch



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

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

물밀면 ₩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 national holidays



## 디저트시네마 DESSERT CINEMA



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

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

📖 오리지널 크로아상 ₩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



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  
까늘레 ₩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

## 서가원 국수 Seogawon Guksu



파주 장단콩을 하루 전에 불려 신안 천일염과 물로 만 맛을 내는 이곳의 콩국수는 크림처럼 부드럽고 담백하게 고소한 맛으로 유명하다. 남해 멸치로 육수를 낸 잔치국수도 인기있다.

☞ 콩국수 ₩9,000  
잔치국수 ₩6,500

📍 연제구 반송로 68

☎ 051-851-3313

🕒 10:00-15:00  
목요일 휴무



The soybeans used for the restaurant's kongguksu are Jangdan beans from Paju, soaked the day before and seasoned simply with water and sun-dried sea salt from Sinan. The result is a soybean broth that is creamy, mild, and deeply nutty. Janchiguksu made with broth prepared from anchovies from Namhae is also popular.

☞ Kongguksu (Noodles in Cold Soybean Soup) ₩9,000

Janchiguksu (Banquet Noodles) ₩6,500

📍 68, Bansong-ro, Yeonje-gu

☎ 051-851-3313

🕒 10:00-15:00  
Closed on Thursdays



Taste of Busan

2026  
부산의  
맛





커피와 해양, 조화롭지 않지만  
**신비로운 맛**

Coffee and the Sea, An Unlikely Yet  
**Flavors of Wonder**

#흰여울길카페 #영도포장마차 #아일랜드무드 #독보적감성

#HuinnyeoulGilCafes #YeongdoStreetStalls #IslandMood #DistinctiveVibe



# N

## 영도구 Yeongdo-gu

두 개의 대교를 건너 섬으로 들어서면 부산의 또 다른 시공간이 열린다. 대해를 마주한 흰여울길과 섬의 해안을 가득 메운 다양각색의 카페들과 항구의 선박공장이 밀집한 골목 사이사이에 놀라운 맛을 숨기고 있는 오래된 식당들이 주는 부조화가 이제는 커피 섬으로 불리는 이 섬을 더욱 신비롭게 만들고 있다.

부산해양산업의 중심지이자 커피의 중심이기도 해 최근에는 커피섬이란 별칭도 가지고 있으며 태종대, 한국해양대학교, 영도항 등이 있다. 특산물로 조내기고구마가 있다.

Crossing the two bridges onto the island opens up another world of Busan. Along Huinnyeoul-gil facing the open sea, cafes of every kind line the coast, while the alleys filled with shipyards and port workshops conceal surprising old restaurants. This unusual harmony of contrasts has given the island an even more mysterious charm, earning it the nickname “Coffee Island.”

Yeongdo is both a center of Busan’s maritime industry and, more recently, a hub of coffee culture. It is home to attractions such as Taejongdae, Korea Maritime and Ocean University, and Yeongdo Port. The area is also known for its local specialty, Jonaegi sweet potatoes.



# 영도구 Yeongdo-gu



1	고민끝에여기 Gominkkeute Yeogi	4	제주복국 Jeju Bokguk
2	도날드 Donald	5	피아크 카페 & 베이커리 P. Ark Cafe & Bakery
3	재기돼지국밥 Jaegi Dwaejigukbap		

## 고민끝에여기 Gominkkeute Yeogi



매일 직접 만든 옥수수 토르띠아를 준비하고, 처음 먹는 사람도 편하게 먹을 수 있는 멕시코 음식을 만들기 위해 노력하는 곳. 매일 새로 준비하는 신선한 재료를 사용해 요리한다.

This restaurant prepares fresh corn tortillas in-house every day and strives to make Mexican dishes that are approachable even for first-time diners. All dishes are prepared with fresh ingredients that are newly prepared each day.

☞ 통새우브리토 ₩11,000  
까르니따스타코 ₩12,400

📍 영도구 중리북로29번길 12

☎ 0507-1314-1592

🕒 11:30-18:30  
월, 화요일 휴무

☞ Shrimp Burrito, Pico del Gallo ₩11,000  
Carnitas Taco ₩12,400

📍 12, Jungnibuk-ro 29beon-gil, Yeongdo-gu

☎ 0507-1314-1592

🕒 11:30-18:30  
Closed on Mondays and Tuesdays



## 도날드 Donald



지역민들에게 추억의 장소인 이곳은 35년간 운영 해온 유명한 즉석떡볶이 전문점으로 해물 육수와 고추장소스를 사용하여 독특한 맛을 자랑한다. 후식으로 판매하는 뽕크림을 먹기 위해 찾아오는 사람들도 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 seafood broth and gochujang sauce. Many also come here for Ppeong Cream, an ice cream sandwich with ppeongtwigi (rice puff) sold as dessert.

☞ 2인 Set ₩11,000  
3인 Set ₩15,000

📍 영도구 꿈나무길 267(1층)

☎ 051-413-9990

🕒 11:00-19:30  
수, 목, 일요일 휴무

☞ Set for 2 ₩11,000  
Set for 3 ₩15,000

📍 1F, 267, Kkumnamu-gil, Yeongdo-gu

☎ 051-413-9990

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



## 재기돼지국밥 Jaegi Dwaejigukbap



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 49beon-gil, Yeongdo-gu

☎ 051-418-0526

🕒 08:00-21:00  
Closed on Mondays



## 제주복국 Jeju Bokguk



뚝배기로 나오는 대부분의 복국집과 다르게 인원 수만큼 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 ₩20,000  
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) ₩20,000  
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 national 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 ₩8,500

📍 영도구 해양로 195번길 180

☎ 051-404-9204

🕒 10:00-23:00  
연중무휴

☞ Mild blue dolce latte ₩8,500

📍 180, Haeyang-ro 195beon-gil, Yeongdo-gu

☎ 051-404-9204

🕒 10:00-23:00  
Open every day



  
Taste of Busan  
**2026**  
**부산의**  
**맛**





골목골목 가득 찬 사연과 세월이 만든  
**원조의 맛**

Shaped by Time and Stories in Every Alley  
**Flavors of the Original**

#자갈치시장 #국제시장노포 #원도심의진수 #미식의아카이브

#JagalchiMarket #OldEstablishmentsAtInternationalMarket #EssenceOfOldBusan  
#CulinaryArchive



## 중구 Jung-gu

자갈치와 국제시장을 품고 있는 중구는 부산이 어떻게 오늘날까지 왔는지를 보여주는 살아있는 박물관이다. 피란 수도 시절부터 80여년의 세월을 이어 온 애뜻한 음식과 사연이 골목마다 배어들어 아직도 선명하게 모습을 이어가는 곳, 세계 각국의 맛과 한국의 근현대사가 섞여있는 이곳이, 바로 부산의 맛의 고향이다.

부산의 원도심으로 유명한 관광지와 함께, 양곱창거리, 고갈비거리, 회타운, 먹자골목, 족발거리, 부평야시장 등 음식으로 특화된 지역이기도 하다.

Home to Jagalchi Market and Gukje Market, Jung-gu is a living museum that reveals how Busan has grown into the city it is today. From the years when Busan served as the temporary capital during the Korean War, the district has preserved more than eighty years of food traditions and personal stories. Those memories remain vividly present in the alleyways, where flavors from around the world mingle with the modern history of Korea.

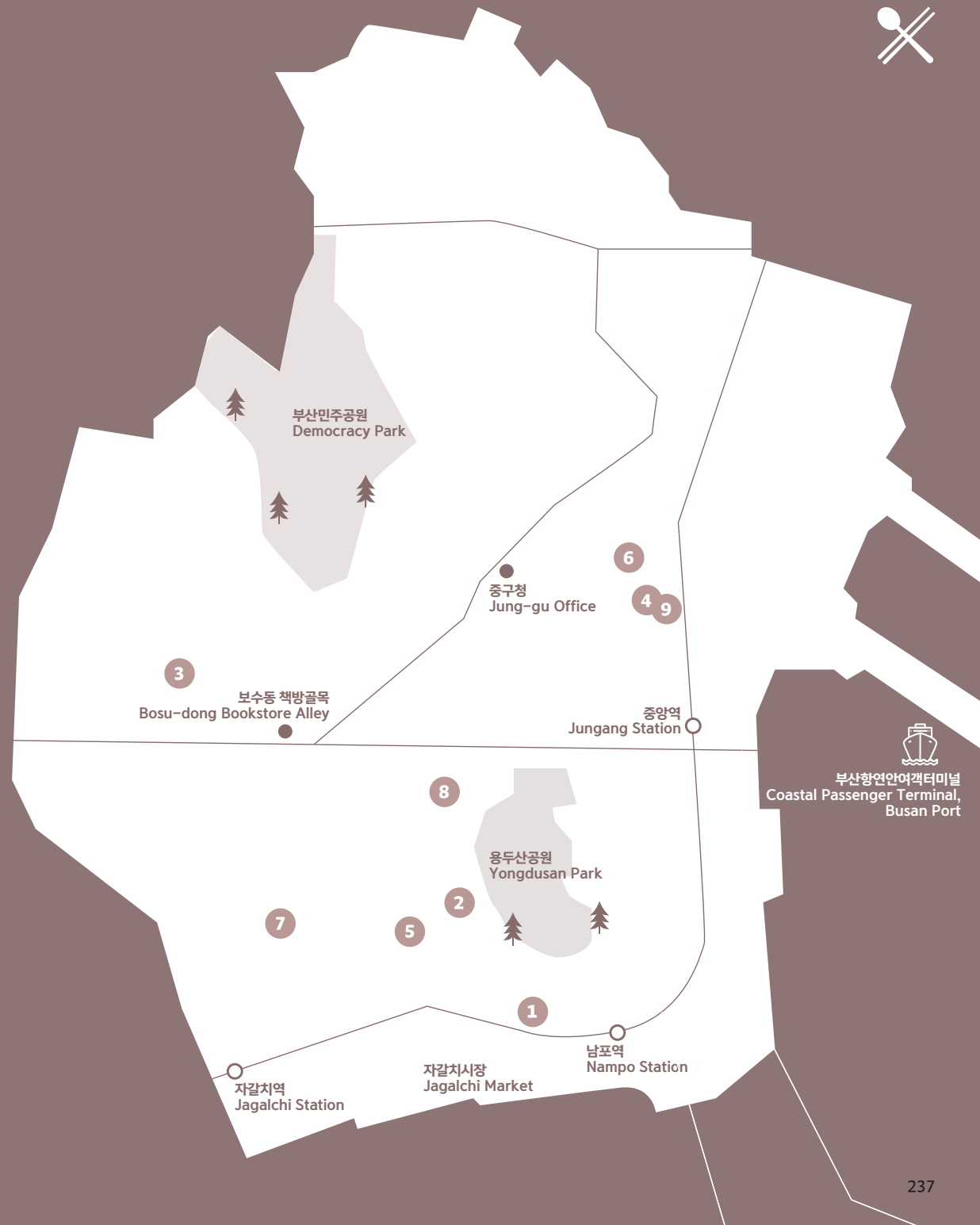
As Busan's historic downtown, the area is filled with famous tourist sites as well as streets known for food specialties, including yanggopchang (tripe and intestine) alley, gogalbi (grilled mackerel) alley, hoe towns, food alleys, jokbal (braised pork trotter) streets, and the Bupyeong Night Market.



# 중구 Jung-gu



1	1969부원동칼국수 남포본점 1969 Buwondong Kalguksu Nampo Main Branch	6	석기시대 본점 Seokgisidae Main Branch
2	동삼정 DONGSAMJUNG	7	쉐프곤 Chef Gon
3	물꽁식당 Mulkkong Sikdang	8	이재모피자 본점 Lee Jae-mo Pizza Main Branch
4	본참치 Bonchamchi	9	편의방 Pyeonuibang
5	삼송초밥 부산남포동본점 Samsong Chobap Busan Nampo Main Branch		



## 1969부원동칼국수 남포본점

### 1969 Buwondong Kalguksu Nampo 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



## 동삼정

### DONGSAMJUNG



깔끔한 공간에서 서양식 조리법으로 만든 독특한 한식 창작요리를 만날 수 있는 이곳은 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



## 물꽂식당 Mulkkong Sikdang



60년째 3대를 이어 운영해온 전통 있는 아귀요리전문점으로 신선한 아귀를 사용해 아귀찜, 수육, 탕을 만든다. 자극적이지 않은 담백한 맛의 아귀찜이 대표 메뉴로 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 national holidays



## 본참치 Bonchamchi



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

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

📖 특정식 ₩36,000  
특초밥 ₩20,000

📍 중구 중앙대로81번길 91층

☎ 051-463-3737

🕒 11:30-14:30 / 17:00-22:30  
일요일 휴무

📖 Special Set ₩36,000  
Special Sushi ₩20,000

📍 1F, 9, Jungang-daero 81beon-gil, Jung-gu

☎ 051-463-3737

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



## 삼송초밥 부산남포동본점

Samsung Chobap Busan Nampo Main Branch



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 ₩30,000-50,000

📍 중구 광복로55번길 13

☎ 051-245-7870

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

📖 Futomaki ₩17,000  
Sushi Special ₩30,000-50,000

📍 13, Gwangbok-ro 55beon-gil, Jung-gu

☎ 051-245-7870

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



## 석기시대 본점

Seokgisidae Main Branch



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 ₩23,000 / 29,000  
군만두 ₩7,000

📍 중구 동광길 75-1

☎ 010-2334-0358

🕒 15:00-21:00  
일요일, 명절, 공휴일 휴무

📖 Ohyangjanyuk(five-spice steamed pork)  
₩23,000 / 29,000  
Fried dumplings ₩7,000

📍 75-1, Donggwang-gil, Jung-gu

☎ 010-2334-0358





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



## 쉐프곤 Chef Gon







오랜 호텔식당경력의 셰프가 아침마다 신선한 재료를 직접 구하여 계절에 맞는 메뉴를 구성한다. 자신 있게 준비한 '자갈치 셰프 코스 스페셜'은 또 다른 자갈치를 경험하게 해 줄 것이다.

-  새우구이와 비스크소스 ₩17,000  
문어구이와 단호박소스 ₩32,000-52,000
-  중구 중구로 23번길 12, 1층
-  0507-1371-6607
-  12:00-14:00 / 17:30-19:30 / 20:00-22:00  
월요일 휴무



Every morning, a chef with many years of experience in hotel restaurants prepares seasonal menus using fresh ingredients sourced daily. The confidently prepared "Jagalchi Chef Course Special" will give you a whole new experience of Jagalchi Market.





-  Grilled Shrimp with Bisque Sauce ₩17,000  
Grilled Octopus with Pumpkin Sauce ₩32,000-52,000
-  1F, 12, Junggu-ro 23beon-gil, Jung-gu
-  0507-1371-6607
-  12:00-14:00 / 17:30-19:30 / 20:00-22:00  
Closed on Mondays



## 이재모피자 본점 Lee Jaemo Pizza Main Branch



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.

-  치즈크러스트피자 ₩25,000 / 29,000  
오븐스파게티 ₩9,000
-  중구 광복중앙로 31
-  051-255-9494
-  10:00-21:00  
일요일 휴무



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 lmsil cheese, the pizza is as tasty as ever.

-  Cheese Crust Pizza ₩25,000 / 29,000  
Oven-baked Spaghetti ₩9,000
-  31, Gwangbokjungang-ro, Jung-gu
-  051-255-9494
-  10:00-21:00  
Closed on Sundays



## 편의방 Pyeonuibang



빨간 간판이 눈에 띄는 이곳은 3대째 이어오는 중국만두전문점으로, 하루에 40인분 한정에, 30분 전에 미리 전화로 주문해야 한다는 삼선만두가 유명한 곳이다. 주문과 동시에 만드는 삼선만두는 각종 야채와 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

📍 중구 해관로 64-1, 1층

☎ 051-256-2121

🕒 11:00-15:30 / 16:30-21:00  
월요일 휴무

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

📍 1F, 64-1, Haegwan-ro, Jung-gu

☎ 051-256-2121

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



Taste of Busan

2026  
부산의  
맛





젊음과 트렌드가 모여 만들어지는  
**가장 화려한 맛**

Shaped by Youth and Trends  
**The Fanciest Flavors**

#해변뷰 #인생샷카페 #고급다이닝 #트렌디스트리트  
#OceanViews #PhotoSpotCafes #FineDining #TrendyStreets



P

## 해운대구 Haeundae-gu

송정, 청사포, 미포, 해운대, 동백섬, 마린시티, 수영만, 센텀시티.. 해운대의 해안라인을 지칭하는 이름들이고, 언제나 많은 사람들이 몰려드는 곳들의 이름이기도 하다. 도시 자체로 국내최대의 관광지인 이곳에서는, 오늘도 가장 트렌디하고 가장 젊은 이들이 모여 가장 화려한 식탁을 만들어 내고 있다.

특급호텔이 밀집되어 있는 해운대해수욕장과 해양레저로 유명한 송정해수욕장, 2009년 기네스에 등재된 세계최대백화점 등을 가진 곳이며 가장 트렌디한 음식문화를 가진 곳이기도 하다.

From Songjeong and Cheongsapo to Mipo, Haeundae, Dongbaekseom, Marine City, Suyeong Bay, and Centum City— these names define Haeundae's coastal line, and they are also places that continually draw crowds of visitors. As one of Korea's largest tourist destinations, Haeundae is where the most trend-conscious and youthful crowds gather, creating the most vibrant dining scenes today.

The district is home to Haeundae Beach, lined with luxury hotels, Songjeong Beach known for marine leisure activities, and the world's largest department store recorded in the Guinness World Records in 2009. It is also widely recognized as one of the centers of the city's most trend-forward food culture.



# 해운대구 Haeundae-gu



1	거대갈비 Geodae Galbi	18	쇼진 SHOJIN
2	거대곰탕 Geodae Gomtang	19	쉐프리 Chef Lee
3	금수복국 해운대본점 Geumsubokguk Haeundae Main Branch	20	스시시안 Sushi sian
4	나가하마 만게츠 Nagahama Mangetsu	21	신도랩 2.0 Shindo Lab 2.0
5	달 타이 DALTHAI	22	양산국밥 Yangsan Gukbap
6	도핀느 DAUPHINE	23	엘부스 바이 수블 Elboos by Sooble
7	동백섬횃집 Dongbaekseom Hoetjip	24	옥이보리밥 Ogi Boribap
8	랩24 바이 쿠무다 LAB XXIV by Kumuda	25	우봉 샤브 청사포점 Woobong Shabu Cheongsapo Branch
9	르도헤 Le DORER	26	육화목 Yukhwamok
10	면옥향천 Myeonok hyangcheon	27	율링 Yulling
11	모리 Mori	28	젠스시 Zen Sushi
12	못난이식당 해운대점 Monnani Sikdang Haeundae Branch	29	추가정효 Jyugajunghyo
13	무스비 MUSBI	30	쿠지라멘 Kuziramen
14	부다면옥 Budamyeonok	31	팔레트 Palate
15	비비비당 Bibibidang	32	피오토 Fiotto
16	선창횃집 Seonchang Hoetjip	33	하레마 HAREMA
17	소공간 Sogonggan	34	해운대암소갈비집 Haeundae Rib Barbecue Restaurant



## 거대갈비 Geodae Galbi



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

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

📖 등심(100g) ₩85,000  
생갈비(100g) ₩85,000

📍 해운대구 달맞이길 22

☎ 051-746-0037

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00  
연중무휴

📖 Sirloin(100g) ₩85,000  
Beef ribs(100g) ₩85,000

📍 22, Dalmaji-gil, Haeundae-gu

☎ 051-746-0037

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



## 거대곰탕 Geodae Gomtang



엄선한 한우 사골뼈를 전통적인 방식으로 오랜 시간 우려내 진하고 부드러운 국물을 자랑하는 곳으로 다양한 스타일의 곰탕을 제공한다. 세계적으로 인정받는 한국의 국물 요리를 목표로 한다.

This restaurant slowly simmers carefully selected Korean beef bones using traditional methods to produce a rich and smooth broth. It offers a variety of styles of gomtang and aims to present Korean soup cuisine that can be appreciated on a global stage.

📖 고기곰탕(맑은육수/뽀얀육수) ₩19,000  
한우수육 ₩67,000 / 87,000

📍 해운대구 해운대해변로 163

☎ 051-731-0157

🕒 07:00-21:00  
명절 휴무

📖 Gogi Gomtang (Clear Broth/Milky Broth) ₩19,000  
Hanwoo Suyuk (Boiled Korean Beef Slices) ₩67,000 / 87,000

📍 163, Haeundaehaebyeon-ro, Haeundae-gu

☎ 051-731-0157

🕒 07:00-21:00  
Closed on national holidays



## 금수복국 해운대본점

### Geumsubokguk Haeundae Main Branch



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) ₩22,000 / 23,000

📍 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 ₩22,000 / 23,000

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

☎ 051-742-3600

🕒 24 hours  
Open every day



## 나가하마 만게츠

### Nagahama Mangetsu



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

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

☞ 나가하마 라멘 ₩11,000  
나가하마 라멘 교자셋 ₩18,000

📍 해운대구 우동1로 57 대영빌딩 1층

☎ 051-731-0886

🕒 11:00-15:30 / 16:30-20:30  
명절 휴무

☞ Nagahama Ramen ₩11,000  
Nagahama Ramen Gyoza Set ₩18,000

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

☎ 051-731-0886

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

## 달 타이 DALTHAI



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

☞ 뷔님팟퐁커리 ₩33,000  
뚝얌꿍 ₩23,000

📍 해운대구 달맞이길 193 1층

☎ 051-741-1122

🕒 11:00-20:00  
연중무휴



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.

☞ 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



## 도핀느 DAUPHINE



프랑스 파리의 샤퀴테리 전문점에서 근무하고, 현지에서 자격도 취득한 경험이 담겨있는 곳으로 모든 제품을 직접 만드는 프렌치 샤퀴테리 전문점. 식사가 되는 요리형 샤퀴테리를 지향하는 곳이다.

☞ 도핀느 모든 샤퀴테리 플래토 ₩69,000  
부당누아 ₩18,000

📍 해운대구 우동1로50번길 5

☎ 0507-1475-1682

🕒 12:00-22:00  
화, 수요일 휴무



Having worked at a charcuterie shop in Paris and earned professional certification there, the chef brings that experience to this French charcuterie specialty shop, where all products are made in-house. The restaurant focuses on charcuterie-style dishes that can also be enjoyed as a full meal.

☞ Dauphine Charcuterie Plateau ₩69,000  
Boudin Noir ₩18,000

📍 5, Udong 1-ro 50beon-gil, Haeundae-gu

☎ 0507-1475-1682

🕒 12:00-22:00  
Closed on Tuesdays and Wednesdays



## 동백섬횃집 Dongbaekseom Hoetjip



자연산 활어회 전문 횃집으로, 생선회를 주문하면 문어숙회, 멧게, 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.

- 줄가자미(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 national 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 ₩80,000-95,000  
dinner course ₩150,000-175,000
- 해운대구 송정광어골로 41
- 051-701-1301
- 11:30-15:00 / 17:30-22:00  
월요일 휴무

- lunch course ₩80,000-95,000  
dinner course ₩150,000-175,000
- 41, SongjeongGwangeogol-ro, Haeundae-gu
- 051-701-1301
- 11:30-15:00 / 17:30-22:00  
Closed on Mondays



## 르도해 Le DORER



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



## 면옥향천 Myeonok hyangcheon



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



## 모리 Mori



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) ₩250,000

📍 해운대구 구남로21 해운대 경동리인뷰2차 3층(311호)

☎ 0507-1349-9891

🕒 19:00-23:00  
월요일 휴무

📖 Kaiseki course ₩250,000

📍 #311, 3F, Kyungdong Leein View 2, 21, Gunam-ro, Haeundae-gu

☎ 0507-1349-9891

🕒 19:00-23:00  
Closed on Mondays



## 못난이식당 해운대점 Monnani Sikdang Haeundae Branch



큼직한 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 ₩48,000

갈치찌개 ₩48,000

📍 해운대구 마린시티1로 91, 101동 201호

☎ 0507-1418-2528

🕒 11:00-15:00 / 17:00-19:30  
일, 월요일 휴무

📖 Grilled cutlassfish ₩48,000

Galchi jjigae(cutlassfish stew) ₩48,000

📍 #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



## 무스비 MUSBI



현대적인 느낌의 다양한 소바요리를 선보이는 곳으로 일본식 메밀면을 직접 만든다. 청어조림소바, 구운고등어소바가 비린 맛 없이 담백하고 풍부한 맛으로 인기 높고 새우튀김과 타마고야키 등의 사이드 메뉴도 준비되어 있다.

This restaurant presents a variety of soba dishes with a modern touch and makes its Japanese-style buckwheat noodles in-house. Popular menu items include simmered herring soba and grilled mackerel soba, known for their clean and rich flavors without any fishy taste. Side dishes such as shrimp tempura and tamagoyaki are also available.

☞ 무스비소바 ₩19,500  
한우스키야키소바 ₩21,000

📍 해운대구 우동1로 19

☎ 010-9733-2329

🕒 11:00-15:00 / 15:00-20:30  
명절 휴무

☞ MUSBI Soba ₩19,500  
Hanwoo Sukiyaki Soba ₩21,000

📍 19, Udong 1-ro, Haeundae-gu

☎ 010-9733-2329

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



## 부다면옥 Budamyeonok



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

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

☞ 순 메밀 냉면 ₩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



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

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

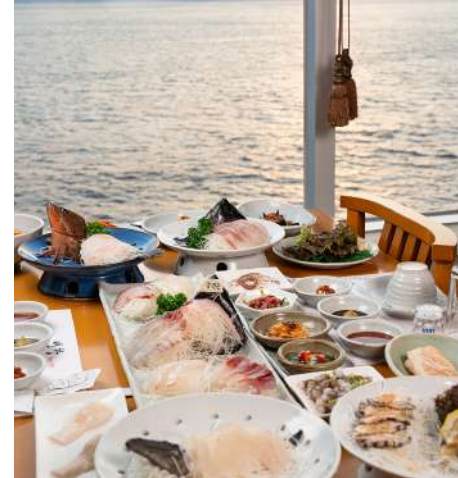


It is a traditional Korean teahouse that uses antique Goryeo celadon and Joseon white porcelain teapots, giving visitors a sense of the past. Through tea time, it presents one with the little leisures in life.

- 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



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.

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



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 handmade kimchi. This is a Korean-style sliced raw fish restaurant that is suitable for a special occasion.

- 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.

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) ₩195,000  
Lunch(8 course) ₩99,000

📍 해운대구 해운대해변로 298번길 47, 4층

☎ 010-5191-9002

🕒 12:00-15:00 / 18:00-21:30  
화요일 휴무

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

📍 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.

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.

📖 오마카세 ₩160,000

📍 해운대구 구남로 9, 라마다앙코르호텔 214호

☎ 0507-1354-8060

🕒 18:00-22:00  
월요일 휴무

📖 Omakase ₩160,000

📍 #214, Ramada Encore Hotel, 9, Gunam-ro, Haeundae-gu

☎ 0507-1354-8060

🕒 18:00-22:00  
Closed on Mondays



## 쉐프리 Chef Lee



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



This Italian restaurant, run by an owner-chef with an acclaimed career, presents delicious dishes that also pair well with wine. While fancy decorations seem to be popular these days, when it comes down to food, it has to taste good.

📖 5개월미만 프렌치렉 양갈비(200g) ₩72,000  
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)  
₩72,000  
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



붉은식초를 이용한 샤리로 기름진 생선이나 등푸른 생선과 궁합이 좋은 스시집. 오마카세 수준의 스시를 비교적 저렴한 가격으로 만날 수 있으며, 예약제로만 운영하고 있다.

📖 코스(10피스) ₩35,000

📍 해운대구 센텀1로 9 E동상가 2층 210호

☎ 051-611-2684

🕒 18:00-20:30  
일요일 휴무



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.

📖 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



## 신도랩 2.0 Shindo Lab 2.0



1975년 부산에서 아홉 번째로 생긴 정육점 '신도축산물유통'을 리뉴얼하고 그 정체성을 이은 신도마켓 신도랩의 두 번째 공간으로, 코스요리인 1.0과 달리 2.0은 스테이크&오이스터바로 운영하고 있다.

한우 No.9 포터하우스 ₩300,000-400,000  
한우 No.9 립 아이 ₩200,000-300,000

해운대구 달맞이길 239-16

010-5854-5664

15:30-23:30  
월요일 휴무



Renovated from Shindo Livestock Distribution, the ninth butcher shop established in Busan in 1975, this space carries on its legacy as the second location of Shindo Market's Shindo Lab. While the first location, Shindo Lab 1.0, offers a course-style dining experience, Shindo Lab 2.0 operates as a steak and oyster bar.

Hanwoo No. 9 Porterhouse ₩300,000-400,000  
Hanwoo No. 9 Rib Eye ₩200,000-300,000

239-16, Dalmaji-gil, Haeundae-gu

010-5854-5664

15:30-23:30  
Closed on Mondays



## 양산국밥 Yangsan Gukbap



해운대에서 3대를 이어 운영 중인 곳으로 부산식의 맑은 돼지고국밥을 만든다. 맑은 국물이 밥을 톨렘해서 먹기 좋은 온도로 나오는 것이 특징이며, 톨렘방식의 장점을 높일 수 있는 유기그릇을 사용하는 것이 특이하다.

톨렘국밥 ₩12,000  
밀면 ₩11,000

해운대구 좌동로10번길 75

1551-3544

08:00-21:00  
명절 휴무



This restaurant has been run by three generations in Haeundae and serves Busan-style clear dwaejigukbap (pork soup with rice). Its clear broth is served at an ideal temperature for tolyeom, the traditional method of briefly soaking rice in hot broth. Notably, the restaurant uses brassware bowls that enhance the advantages of the tolyeom style.

Toryeom Dwaegi Gukbap (Pork Soup with Rice) ₩12,000

Milmyeon (Cold Wheat Noodles) ₩11,000

75, Jwadong-ro 10beon-gil, Haeundae-gu

1551-3544

08:00-21:00  
Closed on national holidays



## 엘부스 바이 수블 Elboos by Sooble



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

☞ 차돌떡볶이 ₩17,000  
생참치김밥 ₩34,000

📍 해운대구 달맞이길62번길 49, 3층

☎ 0507-1411-0178

🕒 17:00-23:00  
일요일 휴무



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.

☞ Chadol tteokbokki ₩17,000  
Tuna gimbap ₩34,000

📍 3F, 49, Dalmaji-gil 62beon-gil, Haeundae-gu

☎ 0507-1411-0178

🕒 17:00-23:00  
Closed on Sundays



## 옥이보리밥 Ogi Boribap



매일 아침 정성 들여 준비한 10가지 나물과 반찬으로 보리밥 한상을 차리는 이곳에서는 매일같이 정직한 한 끼 식사를 고집스럽게 준비하고 있다.

☞ 보리밥정식 ₩11,000  
해물파전 ₩17,000

📍 해운대구 청사포로67번길 62

☎ 0507-1381-3886

🕒 11:00-15:00  
일요일, 명절 휴무



This restaurant prepares a hearty barley rice set each morning with ten carefully prepared seasonal vegetables and side dishes. Here, the kitchen remains committed to serving an honest and comforting meal every day.

☞ Boribap Jeongsik (Barley Rice Set) ₩11,000  
Haemulpajeon (Seafood and Green Onion Pancake) ₩17,000

📍 62, Cheongsapo-ro 67beon-gil, Haeundae-gu

☎ 0507-1381-3886

🕒 11:00-15:00  
Closed on Sundays and national holidays



## 우봉 샤브 청사포점

## Woobong Shabu Cheongsapo Branch



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) ₩22,000  
2인 세트메뉴 ₩67,000

해운대구 청사포로 127

0507-1349-9256

11:00-15:00 / 17:00-21:00  
월요일 휴무

Korean beef brisket shabu shabu  
(1 person) ₩22,000  
Set for 2 ₩67,000

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 ₩12,000  
꽃등심 100g ₩35,000

해운대구 좌동순환로8번길 78

051-743-5747

16:00-23:00  
연중무휴

Thinly sliced pork belly 120g ₩12,000  
Ribeye 100g ₩35,000

78, Jwadongsunhwan-ro 8beon-gil, Haeundae-gu

051-743-5747

16:00-23:00  
Open every day



## 올링 Yulling



미쉐린 3스타 레스토랑인 도쿄의 'SÉZANNE', 1스타 레스토랑 '라망 시크레' 출신 김성주셰프와 한국 대회 우승자이자 아시아 소믈리에 대회 국가대표인 박민욱소믈리에가 함께 만들어내는 컨템포러리 다이닝 레스토랑

☞ 스페셜 런치 코스 ₩120,000  
스페셜 디너 코스 ₩215,000

📍 해운대구 달맞이길62번길 28, 2층

☎ 0507-1325-3324

🕒 12:00-14:00 / 17:40-21:30  
수요일 휴무



This contemporary dining restaurant is run by Chef Kim Seong-ju, formerly of Tokyo's Michelin three-star restaurant Sézanne and the one-star restaurant L'Amant Secret in Seoul, together with Sommelier Park Min-uk, a winner of a national sommelier competition in Korea and a representative at the Asian Sommelier Competition.

☞ Special Lunch Course ₩120,000  
Special Dinner Course ₩215,000

📍 2F, 28, Dalmaji-gil 62beon-gil, Haeundae-gu

☎ 0507-1325-3324

🕒 12:00-14:00 / 17:40-21:30  
Closed on Wednesdays



## 젠스시 Zen Sushi



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

☞ 디너 1인 ₩150,000  
콜키지 병당 ₩50,000

📍 해운대구 대천로42번길 28-5

☎ 051-746-7456

🕒 18:00-22:00  
월, 화요일 휴무



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.

☞ Dinner for one ₩150,000  
Corkage per bottle ₩50,000

📍 28-5, Daecheon-ro 42beon-gil, Haeundae-gu

☎ 051-746-7456





🕒 18:00-22:00  
Closed on Mondays and Tuesdays



## 추가정호 Jyugajunghyo







다년간 일본 교토에서 카이세키요리를 수련한 오너가 엄선된 계절 식재료를 사용하여, 코스 요리를 준비했다. 일본술(사케)과 무척 어울리는 코스 구성이 특징이다.

-  슈코우 코스 ₩130,000
-  해운대구 해운대로620, 3층(303호)
-  051-741-3515
-  18:00-22:00  
월, 화요일 휴무



The owner, who trained in kaiseki cuisine for many years in Kyoto, prepares carefully curated course meals using seasonal ingredients. The courses are designed to pair especially well with Japanese sake.






-  Shukou Course ₩130,000
-  #303, 3F, 620, Haeun-daero, Haeundae-gu
-  051-741-3515
-  18:00-22:00  
Closed on Mondays and Tuesdays



## 쿠지라멘 Kuziramen








라멘이라면 대부분 진한 국물의 돈코츠라멘을 떠올리지만 이곳은 맑은 국물의 시오라멘과 쇼유라멘 그리고 아부라소바를 만날 수 있는 곳이다. 칼국수처럼 다소 두툽한 면이 매력적인 마니아층이 단단한 가게다.

-  쇼유라멘 ₩10,000
-  아부라소바 ₩10,000
-  해운대구 우동2로 17
-  070-4795-7214
-  11:00-14:30  
월요일 휴무



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.

-  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



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 ₩250,000  
런치 코스 ₩125,000

📍 해운대구 달맞이길65번길 154, 3층

☎ 051-626-2364

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

📖 Course Dinner ₩250,000  
Course Lunch ₩125,000

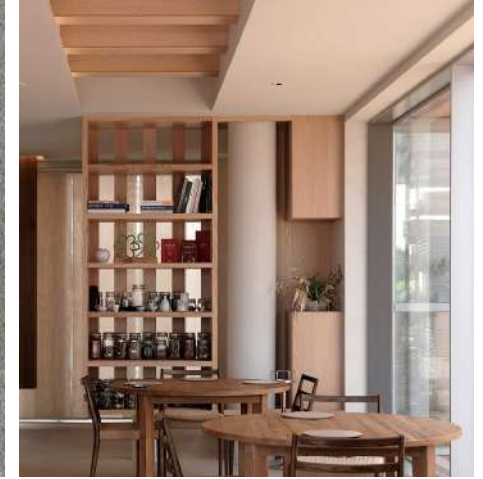
📍 3F, 154, Dalmaji-gil 65beon-gil, Haeundae-gu

☎ 051-626-2364

🕒 12:00-15:00 / 18:00-22:00  
Closed on Mondays and Tuesdays



## 피오토 Fiotto



팜투테이블을 지향하는 부부 셰프가 부모님과 함께 직접 농사지은 재료로 코스를 구성했다. 사용되는 채소는 모두 직접 수확한 농작물이며 다른 식재료는 지역의 식재료를 사용하는 지역 중심의 레스토랑으로, 좋은 재료를 사용한 좋은 음식을 만든다.

This farm-to-table restaurant is run by a husband-and-wife chef team who create their courses using ingredients they grow themselves together with their parents. All vegetables used are harvested directly from their farm, while other ingredients are sourced locally. With a focus on regional produce, the restaurant aims to create good food using high-quality ingredients.

📖 피오토 테이스팅 코스 ₩200,000

📍 해운대구 달맞이길117번가길 219, 2층

☎ 0507-1349-1045

🕒 18:00-22:00  
월, 화요일 휴무

📖 Fiotto Tasting Course ₩200,000

📍 2F, 219, Dalmaji-gil 117beonga-gil, Haeundae-gu

☎ 0507-1349-1045

🕒 18:00-22:00  
Closed on Mondays and Tuesdays



## 하레마 HAREMA



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

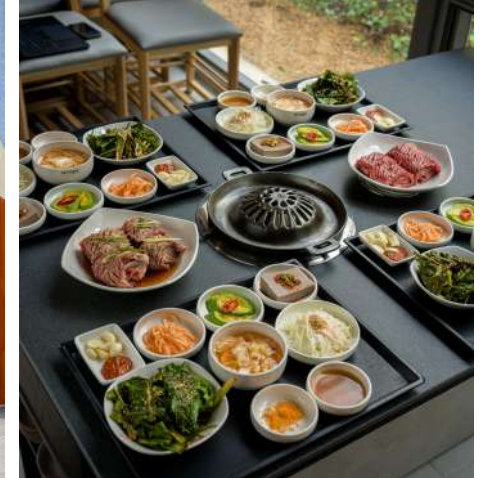
📍 #106, B1F, Doosan We've the Zenith,  
33, Marine City 2-ro, Haeundae-gu

☎ 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. It is a widely known establishment for its traditional Hanok-style architecture and signature marinade.

📖 생갈비 ₩63,000  
양념갈비 ₩59,000

📍 해운대구 해운대해변로 333

☎ 051-746-3333

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00  
연중무휴

📖 Fresh beef ribs ₩63,000  
Spicy beef ribs ₩59,000

📍 333, Haeundaehaebyeon-ro, Haeundae-gu

☎ 051-746-3333

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



# Interview

고기로 부산을 대표하다.

Representing Busan Through Meat

대표

## 황창환

Owner

**Hwang Chang-hwan**



## 신도랩

**Shindo Lab**



**Q.** 운영하시는 두 곳 모두 부산에서 가장 예약이 어려운 곳으로도 유명하다. 어떤 이야기를 가진 사람의 가게인지 궁금하다.

**황창환** 디자인을 전공했고 일본에 파견직 근무를 했었다. 그곳의 지인 덕에 오래된 문어요리집의 단골이 되었고 한국어를 조금 할 줄 아는 가게주인과 요리에 대한 이야기도 나누고 츠키지 시장도 함께 가는 등 무척 친하게 지냈다. 그러던 어느 하루 그분의 요리 철학에 깊은 감명을 받게되는 일이 있었고, 일주일 후 나는 다니던 직장 정리하고 요리학교에 입학하고 있더라.

**Q.** Both of the restaurants you run are known as some of the hardest reservations to secure in Busan. I'm curious about the story behind you, the person who runs them.

**Hwang** I originally studied design and was working in Japan on an overseas assignment. Through an acquaintance there, I became a regular at an old octopus restaurant. The owner spoke a little Korean, so we would talk about cooking, and we even went to Tsukiji Market together. We became quite close. Then one day something he said about his philosophy of cooking deeply moved me. A week later, I left my job and enrolled in culinary school.

**Q.** 명확한 목표와 결단력이 무척 멋있다. 그럼 신도랩은 어떻게 만들어졌나?

**황창환** 한참을 열심히 일했다. 그러다가 어떤 계기로 부산에서 조금 여유있는 생활을 하던 중 '신도축산물유통'을 만났다. 너무나무 갖고 싶은 가게라 1년 가까이 매주 삼겹살을 사며 가게 주인어른들과 친분을 쌓으며 부탁드렸다. 운영 그만하게 되면 꼭 나한테 팔아주시라고 그때 약속한 것이 '신도라는 상호와 '고기'라는 정체성은 꼭 지키겠다는 것이다. 그리고 약속을 지키고 있다.

**Q.** That kind of clear goal and decisiveness is impressive. How did Shindo Lab come about?

**Hwang** I worked very hard for quite a while. Then, while living a somewhat more relaxed life back in Busan, I came across a butcher shop called Shindo Livestock Distribution. I wanted that shop so badly that for nearly a year I bought pork belly there every week and gradually built a relationship with the owners. I kept asking them that if they ever decided to stop running the shop, they would sell it to me. What I promised at the time was that I would keep both the name Shindo and its identity centered on meat. And I have kept that promise.



**Q.** 신도랩을 통해 이루고 싶은 목표가 있나?

**황창환** 생활과 밀접한 관계를 가진 그런 식당을 만들고 싶다. 특별한 날엔 당연히 오게 되는 그런 식당이었으면 좋겠다. 그리고 이곳에 들어오면 힘든 일 모두 잊고 그냥 즐기게 되었으면 좋겠다. 그런 곳이 되려고 노력 중이다.

**Q.** Is there a goal you hope to achieve through Shindo Lab?

**Hwang** I want to create a restaurant that becomes part of people's everyday lives, a place people naturally visit on special occasions. And when people step inside, I hope they can forget whatever difficulties they were facing and simply enjoy themselves. That is the kind of place I'm trying to build.

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

**황창환** 이건 정말 다른 것이 없다. 하려는 분야에 대한 최대한의 고민과 공부와 경험이 반드시 찾아오는 실패에서 더 빠르게 회복하고 더 강하게 단련되는 유일한 방법이다.

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

**Hwang** There is really no other answer. Thinking deeply about the field you want to pursue, studying it thoroughly, and gaining as much experience as possible are the only ways to recover more quickly from the failures that will inevitably come and to become stronger through them.



## 부록

---

# Appendix

미식노트 \_

## 도시농사꾼

Gastronomy Notes :

### Urban Farmer Agricultural Corporation



## 부산의 먹자골목

### Food Streets of Busan



## 부산향토음식

### The local food of Busan

지속가능한 새로운 농업공식

A New Formula for Sustainable Agriculture

## 도시 속 큐브팜 (주)도시농사꾼

### Cube Farms in the City **Urban Farmer Agricultural Corporation**



광안대교 아래로 보이는 이기대 초입의 해안유희부지(옹호별빛 공원에 여러 동으로 이루어진 컨테이너 농장이 들어서 있다.

이곳은 해상 운송용 냉동 컨테이너를 재활용하여 만든 큐브팜이라는 이름의 도심형 스마트농사 시스템으로, 저온성 표고버섯, 엽채류, 새싹삼 등을 재배하고 있는데, 기존의 비닐하우스나 판넬 조립 형태의 버섯재배시설이 아닌 내·외장재가 스테인레스(SUS) 재질로 만들어진 냉동 컨테이너라 단열성과 내구성이 뛰어나고 완전 밀폐를 통해 깨끗하고 균일한 품질의 농산물을 생산할 수 있으며 기존의 버섯 재배과정에서 노동력이 많이 소요되는 작업을 자동화하여 1.5~2배 정도 증가한 생산량을 자랑한다.

이렇게 수확된 버섯은 부산의 유명 유통회사와 유명식당 등으로 납품되어 부산의 맛이 되고 있다.



On an unused coastal site at the entrance to Igidae Cliff, visible beneath Gwangandaegyo Bridge (Yongho Starlight Park), stands a cluster of container-based farms.

These farms operate under an urban smart farming system called Cube Farm, created by repurposing refrigerated shipping containers used for maritime transport. Here, low-temperature shiitake mushrooms, leafy vegetables, and young ginseng shoots are cultivated. Unlike conventional mushroom cultivation facilities made from vinyl greenhouses or panel structures, these farms use refrigerated containers whose interior and exterior materials are stainless steel (SUS). This provides excellent insulation and durability, and the fully sealed environment allows for the production of clean agricultural products with consistent quality. In addition, many of the labor-intensive processes involved in traditional mushroom cultivation have been automated, increasing productivity by approximately 1.5 to 2 times.

The mushrooms harvested here are supplied to well-known distribution companies and popular restaurants in Busan, becoming part of the city's culinary landscape.



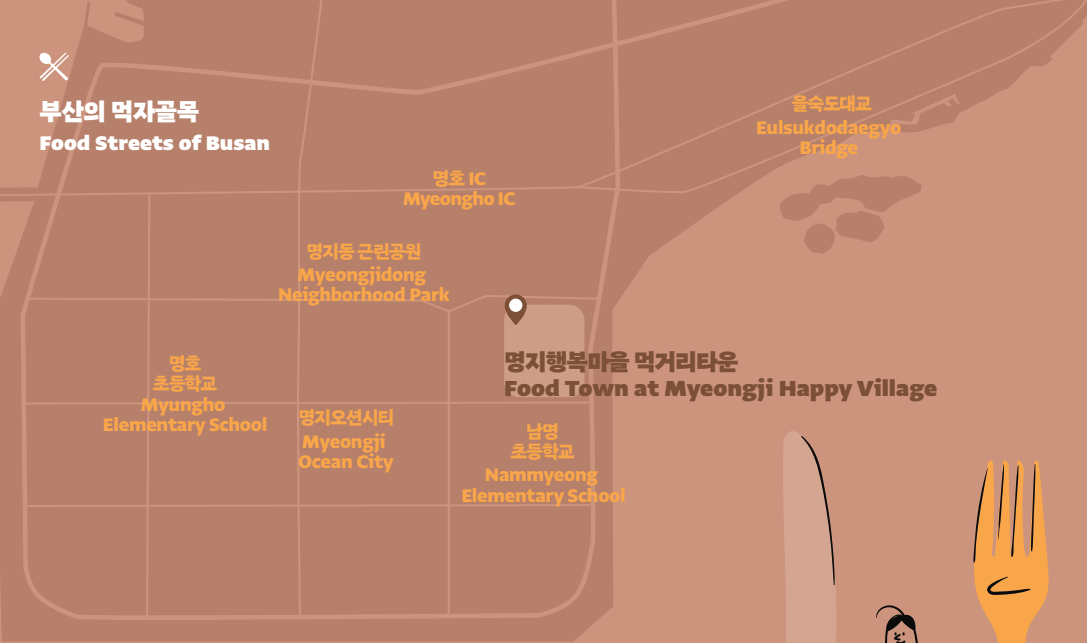
### (주)도시농사꾼 Urban Farmer Agricultural Corporation

(주)도시농사꾼은 2018년 설립된 농업회사법인으로, 혁신적인 농업 시스템을 통해 도시와 농업의 경계를 허물고, 누구나 접근 가능한 미래형 식량 생산 플랫폼을 실현하여 청년 및 고령자 일자리 창출에 앞장서는 사회적 기업으로 성장하는 것이 목표라고 한다.

Urban Farmer Co., Ltd. is an agricultural corporation established in 2018. Through innovative agricultural systems, the company seeks to break down the boundaries between cities and agriculture and to realize a future-oriented food production platform accessible to anyone. It aims to grow as a social enterprise that also contributes to job creation for both young people and seniors.



부산의 먹자골목  
Food Streets of Busan



명지행복마을 먹거리타운  
Food Town at Myeongji Happy Village

명지오션시티 내에 형성된 독특한 주거·상업 복합단지로서, 식당과 카페 등 약 130여 곳의 음식점이 성업 중인 대규모 음식타운이다.

바로 옆에는 명지오션시티를 따라 이어지는 해안 산책로가 있어, 식사와 여가를 함께 즐길 수 있는 서부산권의 대표적인 미식거리이다.

A unique residential and commercial complex formed within Myeongji Ocean City, this large-scale food town is home to approximately 130 restaurants and cafés currently in operation. A coastal promenade stretches along Myeongji Ocean City right next to the town, allowing visitors to enjoy both dining and leisure, making it one of the leading culinary streets of western Busan.





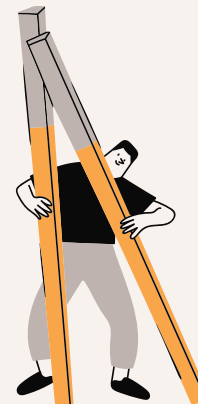
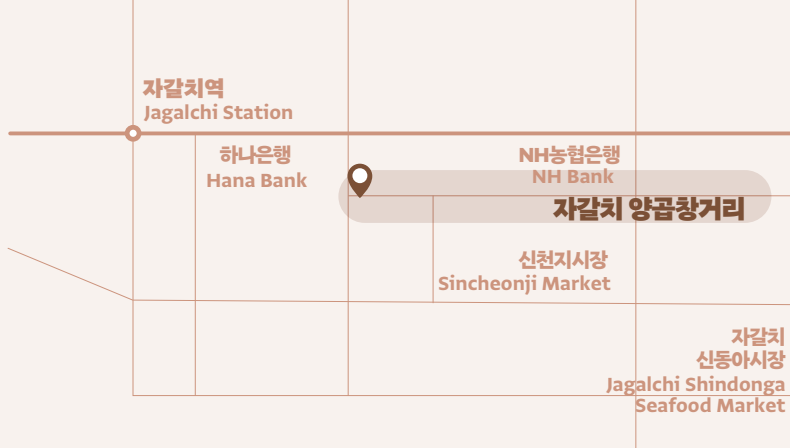
## 자갈치 양곱창거리 Jagalchi Beef Tripe Street

지하철 자갈치역 6번 출구를 나와 골목으로 들어서면 연기와 함께 고소한 냄새가 진동한다.

양곱창집이 빼곡하게 늘어서 있는 이 거리는 ‘자갈치 곱창골목’으로 불리는 국내 최대의 소양곱창집 특화거리이다. 한 가게 안에 여러 식당이 입점해 있는 곳이 많아 당황스러울 수 있지만, 어느 곳이든 당신을 실망시키지 않을 것이다.

When you exit 6 of Jagalchi Station on the subway and enter the alley, you will be greeted by the aroma of smoke and delicious smells.

This place, lined with numerous beef intestines restaurants, is known as Jagalchi Beef Tripe Street, the largest beef intestines restaurant district in Korea. The restaurants here are unique in that there are many shops inside one venue, so you often have to choose one among them, but you won't be disappointed no matter where you go.





# 부산향토음식

## The local food of Busan

### 향토음식의 종류 총 13종

#### 1999년

생선회  
동래파전  
흑염소불고기

#### 2000년

곰장어요리  
복어요리  
해물탕

#### 2001년

아귀찜  
재첩국  
낙지볶음

#### 2006년

밀면  
장어요리

#### 2007년

돼지국밥  
붕어찜

\* 근거 : 「부산의 향토음식」 연구용역자료

### Types of local traditional foods 13 dishes

#### 1999

Raw fish  
Dongnae Pajeon  
(Green Onion  
Pancake)  
Black Goat Bulgogi

#### 2000

Grilled Hagfish  
Pufferfish  
Haemultang  
(Spicy Seafood  
Soup)

#### 2001

Braised Monkfish  
Jaechepguk  
(Marsh Clam Soup)  
Nakjibokkeum  
(Spicy Stir-Fried  
Small Octopus)

#### 2006

Milmyeon  
(Cold Wheat Noodle)  
Eel

#### 2007

Dwaejigukbap  
(Pork Soup)  
Braised Crucian  
Carp

\*Reference: Research Service Report, "Local Traditional Foods in Busan."



동래 파전  
Dongnae Pajeon  
(Green Onion Pancake)



생선회  
Sliced Raw Fish



흑염소불고기  
Black Goat Bulgogi



곰장어구이  
Grilled Hagfish



아귀찜  
Braised Monkfish



낙지볶음  
Nakjibokkeum  
(Spicy Stir-Fried Small  
Octopus)



붕어찜  
Braised Crucian  
Carp



붕장어 구이  
Grilled Conger Eel



밀면  
Milmyeon  
(Cold Wheat Noodle)



돼지국밥  
Dwaejigukbap  
(Pork Soup)



복국  
Bokguk  
(pufferfish soup)



해물탕  
Haemultang  
(Spicy Seafood Soup)



재첩국  
Jaechepguk  
(Freshwater Clam Soup)

#### illust - 김무디(“무드인디고 아트” 대표작가)

부산을 기반으로 활동하는 회화작가이자 기획자로, 자연 오브제와 유려한 곡선을 활용한 회화적 접근법 ‘In Flow Touch’로 관객과 흐름, 계절의 감성을 탐구한다.

#### Illustration - Kim Moodi (lead artist of “Moodindigo Art”)

A painter and curator based in Busan, Kim Moodi explores relationships, flow, and the sensibilities of the seasons through an painterly approach termed “In Flow Touch,” which incorporates natural forms and gracefully flowing curves.



# 금정산국립공원 Geumjeongsan National Park

2026년 24번째 국립공원으로 지정되었으며, 부산광역시 부산진구, 동래구, 북구, 금정구, 연제구, 사상구, 경상남도 양산시 일원 등 7개 시·군·구의 경계에 걸쳐 있으며, 총 면적 66.859km<sup>2</sup>의 국립공원입니다. 백악기 말 지하에서 마그마가 식어 굳어 형성된 화강암이 융기하면서 만들어졌으며, 오랜 세월 비바람에 깎이고 다듬어지는 과정에서 기암절벽은 물론 토르, 나마, 인셀베르그, 암괴류 등 다양한 화강암 지형이 발달해, 산을 걷는 것만으로도 독특한 지형 경관을 관찰할 수 있습니다. (사진출처:부산관광 아카이브)

Designated as the 24th national park in 2026, it spans the boundaries of seven cities and districts, including Busanjin-gu, Dongnae-gu, Buk-gu, Geumjeong-gu, Yeonje-gu, Sasang-gu in Busan Metropolitan City, and Yangsan-si in Gyeongsangnam-do, covering a total area of 66.859 km<sup>2</sup>. It was formed by the uplift of granite created when magma cooled and solidified underground during the late Cretaceous period. Over time, weathering by wind and rain has shaped the landscape, resulting in the development of diverse granite landforms such as sheer rock cliffs, tors, panholes, inselbergs, and block streams. Simply walking through the mountains allows visitors to observe these distinctive geological features. (Photo: Busan Tourism Archive)



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 2025년 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 2025.
- 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