

BUSAN GOURMET GUIDE

釜山美食指南



부산광역시
BUSAN METROPOLITAN CITY

米其林指南 Michelin Guide



由法国轮胎公司米其林出版，
是全球最具权威的美食指南。
Published by the French tire company Michelin,
it is the world's most prestigious gourmet guide.

釜山味道 Taste of Busan



由釜山市每年评选并出版的
官方美食指南。
Selected and published annually by Busan City,
it is the official gourmet guide.

Taxchelin (的士米其林) Taxchelin



由釜山资深出租车司机严选的
原市区本地美食指南。
Curated by veteran Busan taxi drivers,
it is a local gourmet guide to the original downtown.

GEUMJEONG^{金井} GU
DONGNAE^{东莱} GU
YEONJE^{莲堤} GU
HAEUNDAE^{海云台} GU
GIJANG^{机张} GUN
BUSANJIN^{釜山镇} GU
DONG^东 GU
YEONGDO^{影岛} GU
SUYEONG^{水营} GU
NAM^南 GU
GANGSEO^{江西} GU
BUK^北 GU
SASANG^{沙上} GU
SAHA^{沙下} GU
SEO^西 GU
JUNG^中 GU

GEUMJEONG^{金井} GU

厚重而
充满生命力
A PROFOUND
VITALITY

DONGNAE^{东莱} GU

YEONJE^{莲堤} GU



KOR E-book



ENG E-book

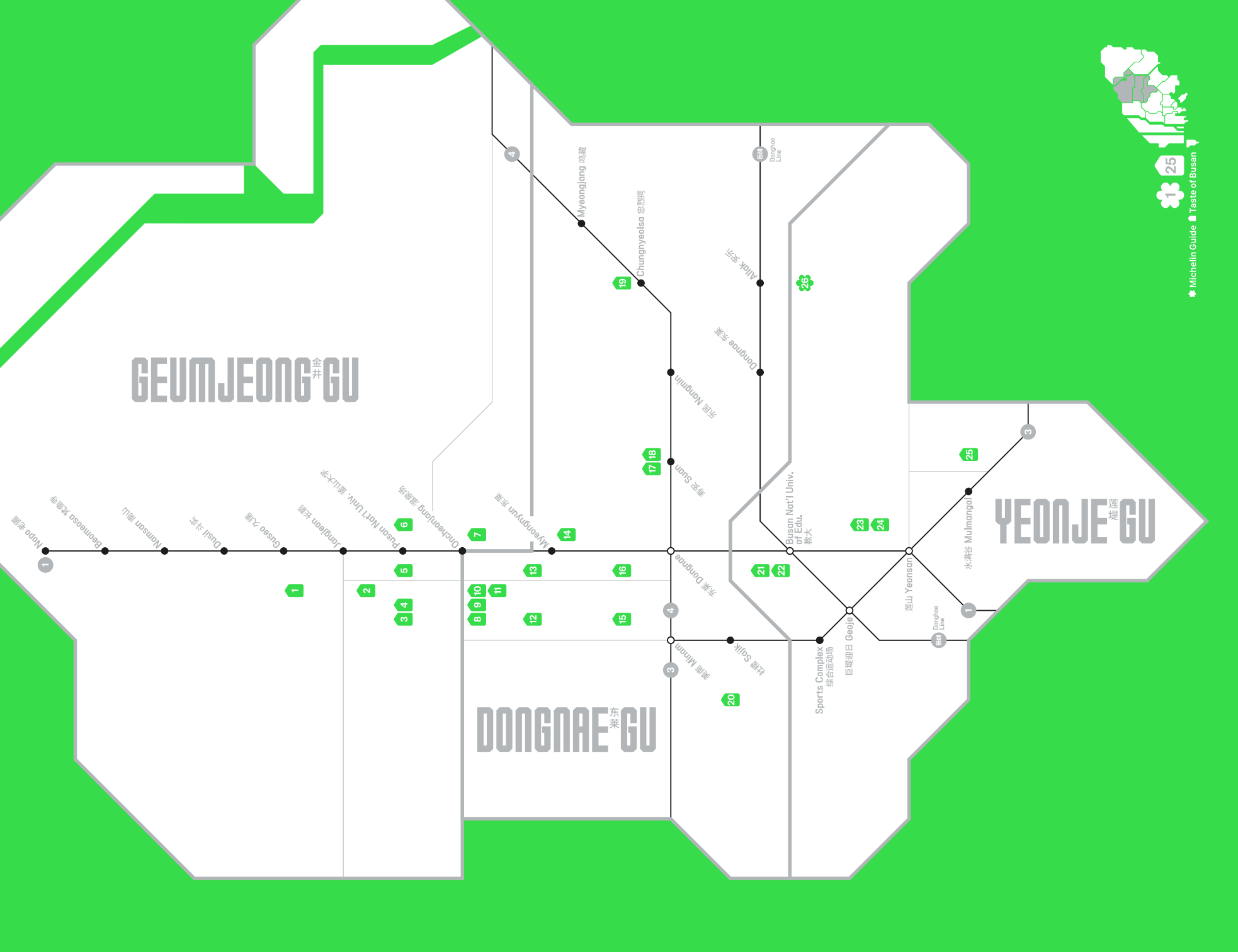
1.釜山美食指南 | 金井区·东莱区·莲堤区

BUSAN GOURMET GUIDE | GEUMJEONG-GU · DONGNAE-GU · YEONJE-GU

GEUMJEONG 金井 GU

DONGNAE 东莱 GU

YEONJE 油池 GU



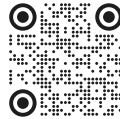
▼ QR. Click for Online Map | 前往在线地图

▲ Step 1. Open the cover to check the map | 展开封面, 查看地图

Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 跟着编号, 寻找美食。▶



KOREA MAP
Naver



GLOBAL MAP
Google



米其林



釜山
味道



的士
米其林

GEUMJEONG^{金井} GU · DONGNAE^{东莱} GU · YEONJE^{延埜} GU

LIST

🌟 米其林指南 🏠 釜山味道 🚗 Taxchelin(的士米其林)

No.	店名	类别	🌟	🏠	🚗
1	马帕蓝海鲜炖锅・海鲜汤 (九瑞总店)	海鲜炖锅・海鲜汤		●	
2	Digeut (디)	烧鸟 (日式烤鸡串)		●	
3	李兴龙糕点店 (釜山大学直营店)	烘焙坊		●	
4	Tonshou (豚笑)	日式炸猪排		●	
5	釜山大店 PHOMANTICO	越南河粉		●	
6	意大利叔叔	日式炸猪排		●	
7	MOMOS COFFEE (茱茱斯咖啡) 总店	自家烘焙咖啡馆		●	
8	堂味屋韩牛牛骨汤 (温泉总店)	韩牛牛骨汤		●	
9	Brillant 法式甜点店	法式烘焙甜点		●	
10	峰食堂	现代韩式料理		●	
11	美味楼	中餐		●	
12	Thai Bin (泰彬)	泰式料理		●	
13	元祖牛尾家	牛尾汤		●	

LIST

🌟 米其林指南 🏠 釜山味道 🚗 Taxchelin(的士米其林)

No.	店名	类别	🌟	🏠	🚗
14	Kurumi (久留美) 甜点店	烘焙坊		●	
15	石停排骨	韩式烤猪肉		●	
16	鬼火食堂・清酒之香	日式居酒屋		●	
17	东莱奶奶葱饼	东莱葱饼		●	
18	Bae Jong-gwan 东莱参鸡汤	参鸡汤		●	
19	赵光心民俗王米肠	猪米肠		●	
20	有口皆碑的 注文津荞麦凉面	荞麦凉面		●	
21	国际小麦面 总店	小麦面		●	
22	Bonheur Pâtisserie (博讷法式烘焙)	法式甜点		●	
23	西佳园面馆	面食		●	
24	青花鱼 Dachi 莲山总店	青花鱼刺身		●	
25	Dessert Cinema (甜点影院)	烘焙咖啡馆		●	
26	Chaaejeon 奶奶刀切面	刀切面	●		

1

马帕蓝海鲜炖锅·海鲜汤 (九瑞总店)

海鲜炖锅·海鲜汤

釜山味道

金井区金刚路418号 2楼 | 0507-1473-5657

在繁华都市中心,邂逅鲜美海味。

宽敞舒适的海鲜料理专门店,以新鲜优质的海鲜和广受欢迎的秘制酱料,深受食客喜爱,人气始终不减。招牌菜有用梭子蟹、鲜虾、鲍鱼、乌贼、扇贝等丰富海鲜精心熬制的海鲜汤,以及满满海鲜、鲜味十足的海鲜炖锅,每一口都让人尽享大海的鲜美滋味。

2

Digeut (ㄷ)

烧鸟 (日式烤鸡串)

釜山味道

金井区釜山大学路50番街43号 | 0507-1338-4691

在以每日新鲜食材,匠心烤制每一串烧鸟。

'ㄷ'是一家将对鸡肉的热爱与匠心融入品牌理念的烧鸟专门店。每天清晨精选直送的新鲜鸡肉,经过细致处理后,采用日本高级备长炭精心炙烤,充分展现食材最纯粹的鲜美。在充满青春活力的大学街区,细细品味层次丰富、回味悠长的正宗烧鸟风味。

3

李兴龙糕点店 (釜山大学直营店)

烘焙坊

釜山味道

金井区釜山大学路63番街30号 | 051-711-4454

从一把面粉到一粒盐,皆经匠心甄选,成就大师级烘焙。

李兴龙烘焙坊始于1995年的一家小店,如今已成长为韩国制果名匠创立的知名烘焙品牌。坚持选用放置四年自然脱苦的新安天然海盐、当季韩国本土农产品等优质食材,每天新鲜烘焙100余种面包与甜点。走进店内,尽情品味刚出炉的醇香与美味。

4

Tonshou (豚笑)

日式炸猪排

釜山味道

金井区金刚路247-10号 | 010-5685-5482

享誉全国的釜山招牌日式炸猪排

从严选食材到精益求精的工艺,始终是豚匠坚持不变的品牌理念。采用低温慢煮、高温锁香、静置熟成、炭火炙烤四道匠心工序,精准掌控每一道温度与时间,只为呈现外酥内嫩、肉汁丰盈、香气四溢的极致美味。来到釜山,亲自体验引领釜山炸猪排新风潮的非凡滋味。

5

釜山大店 PHOMANTICO

越南河粉

釜山味道

金井区长箭路12番街16号 | 0507-1314-2682

一碗暖心的越南河粉

以24小时以上慢火熬制的韩牛牛骨高汤为底,搭配鲜嫩牛胸肉与新鲜蔬菜,成就层次丰富、鲜香浓郁的独特风味。高汤和蔬菜均可根据个人喜好免费添加,让您尽情品味每一口越南河粉最纯粹、最地道的美味。

6

意大利叔叔

日式炸猪排

釜山味道

金井区东釜谷路5番街83号 | 070-8259-8403

秘制熟成工艺,成就外酥里嫩的炸猪排经典。

严选韩国国产优质猪肉,结合独家熟成工艺,造就肉汁丰盈、口感细嫩的极致美味。厚实饱满的肉质与特制酱汁相得益彰,呈现恰到好处风味平衡;尤其是微辣特调酱汁,巧妙中和油腻感,为每一口画上清爽而令人回味的句点。

MOMOS COFFEE (茉茉斯咖啡) 总店

自家烘焙咖啡馆

釜山味道

金井区Osige路20号 | 051-512-7034

全球精品咖啡爱好者的朝圣地

作为釜山最具代表性的咖啡馆之一, MOMOS COFFEE培养出了2019世界咖啡师大赛(WBC)冠军, 如今已享誉全球, 成为世界级精品咖啡名店。精选自家烘焙的优质咖啡豆, 细细品味层次丰富的香气与风味; 在充满温度与匠心的空间里, 尽情享受一杯咖啡带来的悠然时光。

堂味屋韩牛牛骨汤(温泉总店)

韩牛牛骨汤

釜山味道

东莱区温泉场路119番街28号 | 0507-1407-6768

一碗传承匠心的韩牛牛骨汤

自1986年创立以来, 历经两代人的传承, 始终坚守对传统风味的不懈追求。坚持亲自甄选优质韩牛, 从肉类加工厂到拍卖市场层层把关, 仅选用纯正韩牛骨, 以32小时慢火熬制, 成就浓郁醇厚、回味无穷的汤底。细细品味这一碗经岁月与时间淬炼出的至臻美味。

Brillant 法式甜点店

法式烘焙甜点

釜山味道

东莱区温泉场路119番街26号 1楼 | 0507-1342-5709

在法式甜点中, 邂逅香气、口感与滋味的三重奏。

位于峰食堂一楼的 Brillant 法式甜点店, 是一家融入知名甜点师独到美学与匠心的传统法式甜点店。这里坚持在甜点风味最浓郁、口感最迷人的最佳时刻呈现, 只为带来最美味的一瞬。欢迎走进这处精致而优雅的“小法国”, 亲自感受法式甜点的迷人魅力。

峰食堂

现代韩式料理

釜山味道

东莱区温泉场路119番街26号 | 051-556-9911

融合母亲的用心与儿子的灵感, 重新诠释现代韩式料理。

这里汇聚了曾经营韩餐厅的母亲深厚的传统手艺, 以及身为法式主厨的儿子细腻而富有创意的烹饪理念。以时令食材精心打造层次丰富的套餐料理, 并以一桌精致的菜包肉作为别具一格的压轴, 为您呈现独一无二的现代韩式美食体验。

11

美味楼

中餐

釜山味道

东莱区温泉场路91-1号 | 051-557-7671

一枚煎蛋,承载着中餐馆的人情味。

每一份主食上精心搭配的一枚煎蛋,展现了釜山中餐馆特有的热情与待客之道。无论是香浓醇厚的炸酱面、鲜辣浓郁的炒码面,还是招牌菜马蚁上树、芙蓉蟹肉等经典中华料理,都值得细细品味,即使需要排队等候,也绝对不虚此行。

12

Thai Bin (泰彬)

泰式料理

釜山味道

东莱区金刚路73番街12号 | 051-558-8885

获泰国政府认证的正宗泰式料理

这是一家荣获素有“泰国米其林”之称的 Thai SELECT 最高等级“Signature (至尊认证)”的泰式餐厅。由泰国主厨亲自呈现地道风味,并严选通过动物福利认证的优质食材及谷饲高级牛肉,为传统泰式美食注入更高层次的品质与美味,带来令人难忘的精致味觉体验。

13

元祖牛尾家

牛尾汤

釜山味道

东莱区温泉场路52号 | 051-552-1106

40余年匠心慢熬,成就牛尾汤滋补美味的经典。

自1980年开业以来,这家老店始终坚守传统,坚持采用独特工艺完整保留牛尾外皮,造就入口即化、格外细嫩的口感。精选韩牛牛尾与牛膝骨长时间慢火熬制而成的浓郁高汤,每一口都凝聚着岁月沉淀的醇厚滋味与滋补精华,让您尽情感受温暖身心的韩式养生美味。

14

Kurumi (久留美) 甜点店

烘焙坊

釜山味道

东莱区温泉川路71-1号 | 051-553-8725

严选优质食材,开启釜山人气面包巡礼之旅。

这里是全国各地烘焙爱好者来到釜山必访的人气名店,也是“釜山面包巡礼”不可错过的一站。店内采用自家培育的多种天然酵母,并精选稀有优质面粉精心调配,烘焙出风味层次丰富的面包。尤其推荐招牌 Kurumi 麻糬,坚持100%使用韩国国产糯米、不添加任何面粉制作,Q弹软糯的口感令人一试难忘,来到这里千万不要错过。

15

石停排骨

韩式烤猪肉

釜山味道

东莱区中央大路1367番街72号 | 051-555-7021

严选优质食材,以专业匠心成就排队必尝的鲜猪排骨。

由畜牧学专业人士精心打造,精选产自韩国南海清静地区、以大蒜饲养的优质猪只,呈献风味出众的精品鲜猪排骨。历经300小时低温熟成,保留15毫米厚切的饱满口感,再配合4毫米间距的精细刀花,让肉质更加鲜嫩多汁、风味醇厚,每一口都令人回味无穷。

16

鬼火食堂・清酒之香

日式居酒屋

釜山味道

东莱区中央大路1367番街18号 | 0507-1351-0470

汇聚时令鲜味与地道日式风味的美食空间。

这是一家以时令食材入菜的休闲日式居酒屋,曾在龙湖洞深受喜爱,如今迁至东莱重新落脚。丰富多样的熟成刺身、精致细腻的日式料理,以及店内招牌蛋包饭,皆值得细细品味。再搭配种类丰富、适合佐餐的清酒酒单,更添一份不可错过的迷人风味。

17

东莱奶奶葱饼

东莱葱饼

釜山味道

东莱区明伦路94番街43-10号 | 051-552-0792

东莱葱饼的柔嫩口感, 诠释釜山传统乡土风味的本真。

自20世纪40年代以来, 这家老店已传承至第四代, 始终延续着东莱葱饼的传统制作工艺, 坚持选用丰富优质的食材, 充分展现食材本身的鲜美与分量; 始终恪守传统, 不妥协、不改良, 保留东莱葱饼最原始的风味与做法。细腻湿润、柔软可口的口感, 让您细细品味釜山传统乡土美食最纯粹、最地道的滋味。

18

Bae Jong-gwan 东莱参鸡汤

参鸡汤

釜山味道

东莱区东莱路116番街39号 | 051-555-2464

无数食客慕名而来, 只为这一碗参鸡汤。

这是一家深受食客喜爱的参鸡汤专门店, 以铺满葱丝和传承30年的秘制牛骨高汤为特色, 汤头醇厚鲜美、清爽不腻, 毫无腥味。菜单仅提供以七味韩方药材慢火熬制的宫廷药膳参鸡汤与东莱参鸡汤两款招牌料理, 凭借专注与匠心, 成就了令人一试难忘的经典美味。

19

赵光心民俗王米肠

猪米肠

釜山味道

东莱区盘松路223号 | 051-527-3927

釜山难得一见的猪米肠专门店。

每天坚持以猪血和猪皱胃手工制作传统猪米肠, 呈现最地道、最新鲜的风味。料多味美的醒酒汤还会贴心搭配一份品尝猪米肠, 尽显店家热情豪爽的待客之道。即使在休息日, 这里依然坚持提供免费爱心餐, 以一碗美食传递温暖与善意, 让每一位到访者都能感受到釜山的人情味。

20

有口皆碑的注文津荞麦凉面

荞麦凉面

釜山味道

东莱区社稷路58番街8号 | 051-501-7856

在棒球赛的热烈氛围中, 尽享荞麦凉面与白切肉的绝妙搭配。

位于韩国职业棒球圣地——社稷棒球场附近, 这里是釜山极具代表性的荞麦凉面专门店。厚切鲜嫩的白切猪肉, 搭配爽口微辣的辛奇和清凉劲道的荞麦凉面, 组成了店内独具特色的经典组合。一口便让人回味无穷, 也正因此如此, 吸引无数食客一次又一次专程前来品尝。

21

国际小麦面 总店

小麦面

釜山味道

莲堤区中央大路1235番街23-6号 | 051-501-5507

专注一碗小麦面，诠释釜山小麦面的经典风味。

这里是釜山最具代表性的小麦面专门店之一。坚持仅以牛骨慢火熬制汤底，汤头浓郁醇厚、鲜香回甘，再铺上手工细细撕开的牛胸肉，更添丰富层次与独特风味。无论是清爽解暑的汤小麦面，还是香辣开胃的拌小麦面，再搭配店内广受欢迎的热牛骨高汤，都能让您尽情品味最具代表性的釜山美食风味。

22

Bonheur Pâtisserie (博纳法式烘焙)

法式甜点

釜山味道

莲堤区教大路7号 2楼 | 051-502-2451

承载巴黎正统风味的甜点咖啡馆

这是一家由旅法14年的甜点师金智妍创立的法式甜点专门店。毕业于蓝带烹饪艺术学院 (Le Cordon Bleu)，并曾在巴黎香格里拉酒店与巴黎里兹酒店潜心研习法式甜点技艺，在传承经典法式风味的基础上，融入独到巧思与创意。无论是香气四溢的法式烘焙点心，还是随四季更迭推出的限定甜点，都能让您在釜山邂逅最地道的巴黎滋味。

23

西佳园面馆

面食

釜山味道

莲堤区盘松路68号 | 051-851-3313

严选优质食材，成就与众不同的面食。

采用精选的坡州长湍豆与新安天然海盐精心制作的豆汁面，口感如奶油般细腻顺滑，散发浓郁醇厚的豆香。以南海岸凤尾鱼长时间熬煮而成的高汤，搭配釜山名产龟浦面制作的汤面同样不容错过。每一碗都充分展现食材最纯粹、最真实的自然风味，让您细细品味一碗好面的匠心与诚意。

24

青花鱼Dachi 莲山总店

青花鱼刺身

釜山味道

莲堤区古坟路31番街42号 | 051-853-9374

凝聚大海鲜味的青花鱼刺身。

作为釜山首家活青花鱼专门店，餐厅每天从统营渔场直送新鲜活青花鱼，为您呈现极致鲜美的青花鱼刺身。凭借多年积累的娴熟处理技艺，充分去除鱼腥味，同时完美保留青花鱼紧实弹牙的口感与浓郁鲜香。来到这里，尽情品味这一道独具釜山特色的海鲜珍馐吧。

25

Dessert Cinema (甜点影院)

烘焙咖啡馆

釜山味道

莲堤区双美川路32-1号 | 051-867-5757

层层酥脆，尽显酥皮面包的魅力。

这是一家深受欢迎的烘焙店，专注于制作层次丰富、口感酥脆的酥皮面包。从可颂、巧克力可颂、苹果派到巧克力棒，每一款都拥有层层分明、香酥可口的口感。店铺仅于周末及指定的周三营业，坚持当天现烤、当天售完的原则，每次开售都很快售罄。不妨亲自品尝这份难得一遇的酥香美味。

26

Chaaejeon 奶奶刀切面

刀切面

米其林指南：入选餐厅

莲堤区瓜亭路191番街70号 | 051-751-9639

让人念念不忘的一碗刀切面。

创业于1982年，是一家深受当地人喜爱的老字号刀切面专门店。清澈爽口的汤底，搭配店家特制的香辣洋葱酱、酥脆炸粉与海苔碎，造就数十年如一日的经典美味。建议先细细品味汤头原本的清鲜甘甜，再拌入特制酱料，让汤头渐渐变得香辣浓郁，体验一碗刀切面的两种迷人风味。

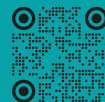


GEUMJEONG^{金井} GU
 DONGNAE^{东莱} GU
 YEONJE^{莲堤} GU
 HAEUND^{海云台}AE GU
 GIJANG^{机张} GUN
 BUSANJIN^{釜山镇} GU
 DONG^东 GU
 YEONGDO^{影岛} GU
 SUYEONG^{水营} GU
 NAM^南 GU
 GANGSEO^{江西} GU
 BUK^北 GU
 SASANG^{沙上} GU
 SAHA^{沙下} GU
 SEO^西 GU
 JUNG^中 GU

与众不同的
 独特魅力
 UNIQUE
 SPECIALTIES

GIJANG^{机张} GUN

HAEUND^{海云台}AE GU

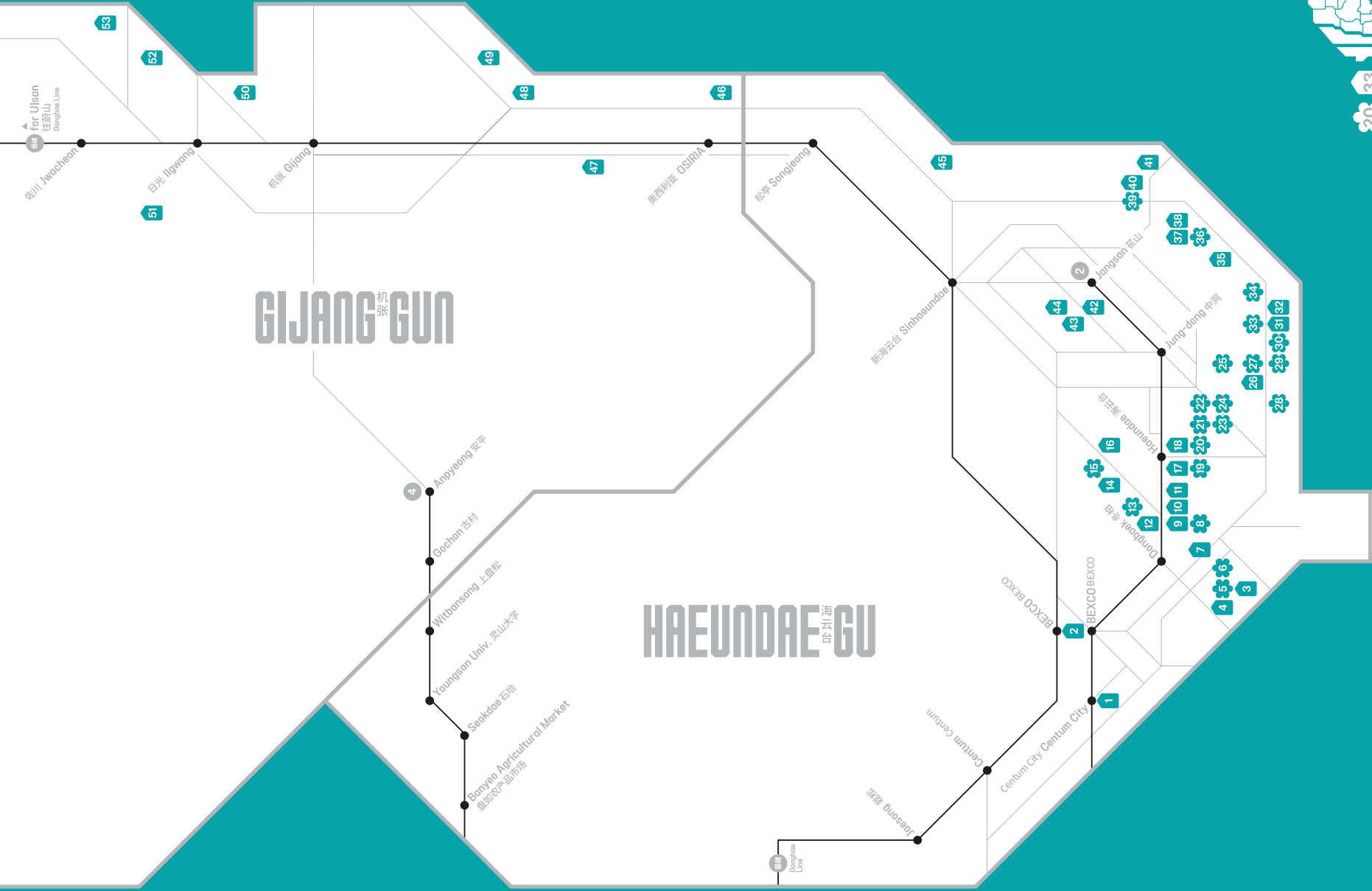


KOR E-book



ENG E-book

2. 釜山美食指南 | 海云台区·机张郡
 BUSAN GOURMET GUIDE | HAEUND^{海云台}AE-GU · GIJANG-GUN



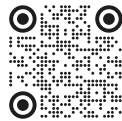
▼ QR. Click for Online Map | 前往在线地图

▲ Step 1. Open the cover to check the map | 展开封面, 查看地图

Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 跟着编号, 寻找美食。▶



KOREA MAP
Naver



GLOBAL MAP
Google



HAEVUNDAE GU · GIJANG GUN

LIST

🌟 米其林指南 🍜 釜山味道 🚗 Taxchelin(的士米其林)

No.	店名	类别	🌟	🍜	🚗
1	Sushi Xi'an 寿司	寿司		●	
2	面屋香川	荞麦面・炸猪排		●	
3	小丑餐馆 海云台店	烤带鱼・带鱼锅套餐		●	
4	HAREMA	寿司		●	
5	Le Dorer	现代韩餐	●	●	
6	Moemiljip	荞麦面	●		
7	GeoDae 牛骨汤	牛骨汤		●	
8	IWA	日式料理	●		
9	CHEF LEE	意式餐厅		●	
10	冬柏岛生鱼片店	冬柏岛生鱼片店		●	
11	Osteria aboo	意式餐厅		●	
12	Musubi	日式荞麦面		●	
13	Dim Tao (总店)	点心	●		
14	Dauphine	法式餐厅		●	
15	长滨满月 (Nagahama Mangetsu)	拉面	●	●	
16	KUJI 拉面	拉面		●	
17	十驾 Jeonghyo	日式餐厅		●	
18	Shojin	日式餐厅		●	
19	海木 海云台店	鳎鱼盖饭	●		
20	TOORU	日式餐厅	●		
21	第一地炉餐厅	日式餐厅	●	●	
22	MORI	日式料理	●	●	
23	富多面屋	冷面	●	●	
24	锦绣福国 海云台总店	河豚汤	●	●	
25	海云台母牛排骨店	韩牛烤肉	●	●	

LIST

🌟 米其林指南 🏠 釜山味道 🚗 Taxchelín(的士米其林)

No.	店名	类别	🌟	🏠	🚗
26	巨大排骨	韩牛烤肉		●	
27	小空间	现代韩式料理	●	●	
28	BORN & BRED 海云台 Paradise 店	韩牛料理	●		
29	超然 (CHARAN)	粤式料理	●		
30	yulling	现代法式料理	●	●	
31	ELBOOS by SOOBLE	餐酒馆		●	
32	船舱生鱼片店	活鱼生鱼片		●	
33	IAan	现代韩式料理	●		
34	Palate	现代法式料理	●	●	
35	Dal Thai	泰式料理		●	
36	fiotto	现代意式料理	●	●	
37	SHINDO LAB 2.0	韩牛•生蚝吧		●	
38	非非非堂	传统茶馆		●	
39	Unaju	鳗鱼盖饭	●		
40	OKI BORIBAP	大麦饭套餐		●	
41	牛峰火锅 青沙浦店	涮涮锅		●	
42	梁山汤饭	猪肉汤饭		●	
43	肉花木	韩牛•猪肉烤肉		●	
44	善寿司	寿司		●	
45	LAB 24 by KUmuda	法式餐厅		●	
46	海边稻草火盲鳗	烤盲鳗		●	
47	RESTAURANT AMBIANCE	现代韩式料理		●	
48	绝味生鱼片机张店	星鳗刺身		●	
49	大成炖烤带鱼	带鱼•鳀鱼套餐		●	
50	日光大海生鱼片店	鳀鱼包饭•天然刺身		●	

LIST

🌟 米其林指南 🏠 釜山味道 🚗 Taxchelín(的士米其林)

No.	店名	类别	🌟	🏠	🚗
51	Mansedam	牛骨汤		●	
52	TAMBOK 总店	鲍鱼套餐		●	
53	七岩四季	烘焙咖啡馆		●	

1

Sushi Xi'an 寿司

寿司

釜山味道

海云台区Centum 1路9号 E栋商街2楼 | 051-611-2684

赤醋唤醒鲜味, 演绎无菜单料理的极致风味。

店内采用长时间发酵的赤醋调制寿司饭 (Shari), 赋予其更加深邃醇厚的风味。以这份独具特色的赤醋寿司饭, 巧妙衬托油脂丰盈或青背鱼等食材的鲜美, 呈现层次丰富、平衡细腻的味觉体验。餐厅采用预约制经营, 在静谧雅致的空间中, 让您以合理的价格尽享无菜单料理的精致与格调。

2

面屋香川

荞麦面•炸猪排

釜山味道

海云台区海云大路383番街26号 | 051-747-4601

石磨慢研, 成就荞麦面的纯粹风味。

采用石磨与制面机现磨现制, 每一份荞麦面都保留着荞麦最自然、最纯粹的清香。搭配店家自制酱汁, 以及炸至金黄酥脆的炸猪排和可乐饼, 带来更加丰富满足的一餐。位于佑二洞传统市场入口处, 这份隐藏于街巷中的美味, 将为您的釜山之旅带来意想不到的惊喜。

3

小丑餐馆 海云台店

烤带鱼•带鱼锅套餐

釜山味道

海云台区Marine City 1路91号 101栋201号 | 0507-1418-2528

济州大海与沃土的甘甜, 汇聚成一席带鱼盛宴。

严选济州产肥美带鱼, 精心烹制鲜香开胃的凉拌带鱼生鱼片, 并以老南瓜天然甘甜的风味入菜, 呈现兼具健康与美味的料理。坚持尊重食材本味, 不刻意掩盖其天然风味, 让您尽情感受济州大海孕育的鲜美与大地馈赠的甘甜。

4

HAREMA

寿司

釜山味道

海云台区Marine City 2路33号 地下1层 | 0507-1354-6558

专属于您的两小时无菜单料理飨宴。

在100%预约制的私密空间中, 呈献精致细腻的无菜单料理套餐。精心编排的两小时晚餐时光, 让您暂别日常喧嚣, 全心沉浸于每一道料理的风味与匠心。从食材、火候到节奏, 每一个细节都经过悉心雕琢。与重要的人一同享受这段专属于彼此的私享美食时光, 留下难忘的味觉记忆。

5

Le Dorer

现代韩餐

米其林指南: 一星 | 釜山味道

海云台区Marine City 3路37号 2楼 | 051-747-8522

以釜山四季为灵感, 演绎最现代的韩餐。

以釜山四季时令食材为基础, 巧妙演绎充满创意的现代韩餐。精心设计的套餐将釜山的风土与美味融为一体, 让熟悉的食材焕发出令人惊喜的全新魅力。在充满美感与巧思的用餐体验中, 细细品味专属于釜山味道的悠长余韵。

6

Moemiljip

荞麦面

米其林指南: 必比登推介

海云台区Marine City 3路23号 2楼 | 051-744-9944

匠心雕琢, 只为呈现荞麦最纯粹的风味。

坚持使用100%韩国国产荞麦, 每日现制现做的荞麦面, 充分展现荞麦食材本身的清香、甘醇与筋道口感。无论是风味清雅的汤荞麦面, 还是融合香浓紫苏籽油与鲜美冷高汤的紫苏籽油荞麦面, 都能让您细细品味高纯度荞麦带来的自然风味与匠心品质。

7

GeoDae 牛骨汤

牛骨汤

釜山味道

海云台区海云台海边路163号 | 051-731-0157

一碗凝聚岁月匠心的牛骨汤。

严选优质韩牛牛骨，遵循传统工艺长时间慢火熬煮，成就汤色醇厚、口感细腻浓郁牛骨汤。餐厅以多元创新的方式演绎牛骨汤，展现韩国传统美食迈向世界的匠心与抱负。请在这一碗热气氤氲的美味中，细细品味韩国饮食文化深厚而悠远的底蕴。

8

IWA

日式料理

米其林指南：入选餐厅

海云台区海云台海边路209番街13号 2楼 | 0507-1408-3418

历经时光熟成，成就日式料理的醇厚风味。

在拥有鱼类熟成专利技术的主厨精细管理下，所有食材均经过四天上熟成，达到最佳风味与口感。无论食材供应或菜单搭配如何变化，始终坚持稳定而细腻的品质，将熟成料理的层次感与鲜美发挥得淋漓尽致，带来每一次都值得期待的日式美食体验。

9

CHEF LEE

意式餐厅

釜山味道

海云台区海云台海边路209番街13号 3楼 | 051-757-6127

以美味诠释意式料理的匠心。

由拥有丰富履历的主厨兼主理人亲自掌舵，餐厅始终专注于料理最本质的——美味。每一道菜都经过精心设计，与葡萄酒相得益彰，展现出不随潮流改变、历久弥新的深厚功底。如果您追求真正打动味蕾的意式料理，不妨亲自前来体验这份真诚与匠心。

10

冬柏岛生鱼片店

天然生鱼片

釜山味道

海云台区海云台海边路209番那街17号 | 051-741-3888

在热情款待中，品味天然生鱼片的鲜美。

坚持选用天然活鱼，为您呈现四季当令、鲜美无比的天然生鱼片。搭配丰富精致的韩式小菜，以及用鱼骨现熬的鲜辣鱼汤作为餐后收尾，带来丰盛而满足的一席海鲜盛宴。随着四季海况与渔获变化，每一次到访都能品味大海馈赠的不同风味，尽情享受属于釜山海洋的鲜美滋味。

11

Osteria aboo

意式餐厅

釜山味道

海云台区海云台大路570番街23号 3楼 | osteriaaboo@gmail.com

融汇釜山海洋风味，演绎地道意式美食。

为了在釜山呈现原汁原味的意大利风味，餐厅以当地饮食文化为基础，巧妙结合釜山大海馈赠的新鲜海产与严选食材，以现代手法诠释经典意式料理。每年，全体团队都会亲赴意大利汲取最新的美食灵感，并将这些体验融入每一道菜品。搭配精心甄选的葡萄酒，细细品味意大利风味与釜山海洋鲜味交织而成的独特飨宴。

12

Musubi

日式荞麦面

釜山味道

海云台区佑洞1路19号 | 0507-1371-5788

匠心雕琢，演绎现代荞麦面的新境界。

以每日现制的日式荞麦面为基础，呈现兼具创意与美感的现代荞麦面料理。经过细致处理的鲱鱼、青花鱼等食材，去除了腥味，与荞麦面形成清爽而细腻的风味平衡。让这道熟悉的经典料理，在这里焕发出更具现代感与时尚气息的全新魅力。

Dim Tao (总店)

点心

米其林指南：入选餐厅

海云台区佑洞1路25号 | 051-741-3638

以“点心”，点亮心中的美好。

秉承“点心”寓意着温暖人心的文化内涵，这里为您呈献汤汁丰盈的小笼包、口感弹嫩的虾饺等地道港式点心。佐以一壶温热香茗，细细品味源自中国广东的饮食文化。在充满活力的Haeridan-gil，邂逅这一间承载着匠心与温度的点心名店。

KUJI 拉面

拉面

釜山味道

海云台区佑洞2路17号 | 070-4795-7214

清澈汤底，凝聚拉面的纯粹鲜美。

不同于浓郁的豚骨拉面，这里主打汤底清澈的盐味拉面、酱油拉面，以及鲜味十足的油拌面。口感如韩式刀切面般厚实有弹性的面条，更成为吸引食客一次次回访的独特魅力。细细品味这一碗凝聚匠心与坚持、清爽而富有层次的日式拉面。

Dauphine

法式餐厅

釜山味道

海云台区佑洞1路50番街5号 | 0507-1475-1682

将巴黎时光凝练于精致法式熟食之中。

主厨凭借在巴黎当地专业熟食店积累的专业资历与丰富经验，坚持所有产品均由店内手工自制。这里所追求的不只是传统法式熟食，更是能够成为一顿完整餐食的“料理式法式熟食”。每一道作品都凝聚着法式工艺与匠心，让您在釜山也能品味源自法国本土的纯正风味。

十驾 Jeonghyo

日式餐厅

釜山味道

海云台区海云大路620号 3楼 | 051-741-3515

源自京都，品味四季更迭的日式料理。

主厨曾于京都研习怀石料理，精选四季时令食材，精心打造层次丰富的日式套餐料理。每一道菜品都与精选日本清酒相得益彰，进一步衬托出食材细腻而纯净的风味。在这里，尽情享受一场融合季节之美与匠心技艺的精致日式飨宴。

长滨满月 (Nagahama Mangetsu)

拉面

米其林指南：必比登推介 | 釜山味道

海云台区佑洞1路57号 1楼 | 051-731-0886

传承福冈传统风味的正宗拉面。

唯一将始于20世纪60年代福冈的经典风味传承至釜山。以长时间熬煮的浓郁牛骨高汤为底，加入秘制酱油调味，呈现醇厚而不失清雅的层次风味。从可依个人喜好选择的面条软硬度，到丰富多样的调味酱料，每一个细节都展现对正宗拉面的坚持。欢迎来到Haeridan-gil，品味这碗传承半个多世纪的经典拉面。

Shojin

日式餐厅

釜山味道

海云台区龟南路9号 2楼 | 0507-1354-8060

四季流转，尽享私享精致套餐料理。

在独立包厢中呈献精致的怀石料理，为您带来高雅而难忘的美食体验。严选四季时令食材精心打造的套餐，让您远离外界喧嚣，将全部心神专注于眼前的佳肴与珍视的人，共度一段宁静而珍贵的用餐时光。

海木 海云台店

鳎鱼盖饭

米其林指南：必比登推介

海云台区龟南路24番街8号 | 051-746-3730

日式町屋风情中的鳎鱼盖饭。

在蓝色围墙与榻榻米座席营造出的日式情调中，品味米粒松软分明、融合烟熏香气与秘制酱汁的鳎鱼三吃 (Hitsumabushi)。坐落于海云台巷弄之间，本店独有的静谧氛围与别致情调，更添一份只属于总店的魅力。

TOORU

日式餐厅

米其林指南：入选餐厅

海云台区龟南路21号 商业楼2楼 | 0507-1386-6012

时令食材演绎的日式小料理无菜单料理。

延续在田浦洞积累的人气与口碑，于海云台呈献更加成熟的美食体验。严选每日新鲜直送的时令海鲜，以精致的日式小料理无菜单料理，充分展现食材最纯粹、最鲜美的原味。在典雅高质感的空间中，尽情沉浸于更加深邃的日式美食世界。

第一地炉餐厅

日式餐厅

米其林指南：入选餐厅 | 釜山味道

海云台区龟南路21号 商业楼2楼 | 051-743-1020

围炉炭火烤制的日式套餐料理。

餐厅呈献以主厨之名打造的日式无菜单料理。在日本传统围炉“Irori”旁，时令鲜鱼于炭火间慢慢烤熟，充满异国情调的用餐景致更添期待。以炭火烧烤为核心的套餐中，从釜饭到各式精致料理，皆可细细感受日式料理的清雅与匠心。

MORI

日式料理

米其林指南：一星 | 釜山味道

海云台区龟南路21号 商业楼3楼 | 0507-1349-9891

夫妻匠心呈献的传统日式套餐料理。

由曾赴日本研修的主厨与其日本籍妻子共同经营，从踏入店内的那一刻起，便能感受到温暖而真挚的待客之道。每日精选亲赴水产市场采购的新鲜时令食材，精心呈献赏心悦目、四季风味兼备的怀石料理。在静谧雅致的空间中，尽情享受一场纯粹而难忘的日式美食体验。

富多面屋

冷面

米其林指南：必比登推介 | 釜山味道

海云台区中洞1路36号 2楼 | 051-746-8872

纯荞麦香气与醇厚高汤成就的平壤冷面。

采用100%纯荞麦面，搭配以韩牛牛腱肉与新鲜蔬菜长时间熬煮后冷却而成的清淡醇厚高汤，呈现平壤冷面最本真的风味。遵循传统工艺熬制的澄澈汤底，与越嚼越香的荞麦面相得益彰，再依个人喜好搭配丰富配料，细细品味这家餐厅深厚的匠心与底蕴。

锦绣福国 海云台总店

河豚汤

米其林指南：入选餐厅 | 釜山味道

海云台区中洞1路43番街23号 | 051-742-3600

50载传承与匠心成就的河豚汤典范。

自1970年起，餐厅世代传承，始终致力于推广河豚汤文化。坚持对河豚这一高要求食材实行严格管理与规范化流通，并采用自家酿制的传统酱料，成就始终如一的品质。汇聚河豚料理专家数十年的匠心与经验，让您24小时都能安心品尝安全、美味的河豚料理。

海云台母牛排骨店

韩牛烤肉

米其林指南：入选餐厅 | 釜山味道

海云台区海云台海边路333号 | 051-746-3333

跨越时代的美味传奇，以秘制酱料成就母牛排骨风味。

自1964年开业以来，三代传承，成为釜山最具代表性的母牛排骨名店之一。餐厅独创的秘制酱料，历经漫长岁月，早已深深烙印在无数食客的记忆中。五十余年来始终坚守初心、品质如一，亲自前来品味这份历久弥新的经典风味。

BORN & BRED 海云台Paradise店

韩牛料理

米其林指南：入选餐厅

海云台区海云台海边路296号 地下一层 | 051-749-2400

品味顶级韩牛的多元美味。

源自首尔马场洞的传奇韩牛名店，如今也能在海云台品尝得到。餐厅每日通过拍卖严选顶级母牛韩牛，经专业熟成与精细分切，充分释放韩牛最纯粹、最浓郁的风味。从汇集多种珍贵部位的无菜单料理到丰富多样的韩牛料理，每一道都带来令人满足的美食享受。

巨大排骨

韩牛烤肉

釜山味道

海云台区迎月路22号 | 051-746-0037

甄选顶级韩牛，呈献专人炭火现烤的韩牛烤肉。

坚持只选用顶级韩牛与优质食材，以最纯正的炭火烧烤工艺呈现韩牛的极致美味。宽敞雅致的用餐环境，搭配经验丰富的服务人员全程代烤，让每一块韩牛都达到最佳熟度，带来更加轻松愉悦的用餐体验。尽情品味融入炭火香气的韩牛风味，感受匠心烧烤的魅力。

超然 (CHARAN)

粤式料理

米其林指南：入选餐厅

海云台区迎月路30号 5楼 | 051-922-1250

在海云台海畔邂逅浪漫的港式粤式料理。

餐厅重现1920年代香港的怀旧风情，以正宗粤式料理呈献精致而华丽的美食体验。招牌的CHAORAN烤鸭皮嫩多汁，以及香脆可口的北京烤鸭均需提前一天预约。搭配丰富多样的点心等经典粤式佳肴，在海云台尽情品味地道的香港风味。

小空间

现代韩式料理

米其林指南：入选餐厅 | 釜山味道

海云台区海云台海边路298番街47号 4楼 | 0507-1315-9100

于小小空间中，邂逅对牛肉的满满匠心。

SOGONGGAN 既寓意“小空间”，也象征“料理牛肉的空间”。餐厅精选 1++ 韩牛，巧妙融合富有地方特色的时令食材，呈献独具魅力的现代韩式料理。将西式料理的美学与韩式料理的深厚底蕴相融合，在精致优雅的用餐体验中，感受主厨倾注于每一道料理中的真挚心意。

yulling

现代法式料理

米其林指南：入选餐厅 | 釜山味道

海云台区迎月路62番街28号 2楼 | 0507-1325-3324

米其林星级法式技艺与国家级侍酒师的完美协奏。

由拥有米其林星级餐厅经验的主厨，以釜山当地优质食材精心打造现代法式套餐料理，再配合国家级侍酒师精挑细选的餐酒搭配，呈现层次更加丰富的味觉体验。伴随夕阳映照下辽阔的海景，尽情沉醉于一场优雅而难忘的法式美食飨宴。

31

ELBOOS by SOOBLE

餐酒馆

釜山味道

海云台区迎月路62番街49号 3楼 | 0507-1411-0178

主厨品味尽显的精致餐酒馆

这里是一家由主厨亲自构思菜单与佐酒搭配的精致餐酒馆, 将优美景致与高水准料理巧妙融合。洁净通透的开放式厨房, 搭配一览无遗的海景, 为您带来兼具时尚感与品味的用餐体验。

32

船舱生鱼片店

活鱼生鱼片

釜山味道

海云台区迎月路62番街67号 | 051-747-7470

历久弥新的匠心, 成就鲜活美味的活鱼生鱼片。

四十余年来始终如一, 坚持每天清晨精选新鲜活鱼, 搭配自家腌制的辛奇与现点现做的料理, 以满满诚意呈献每一道美味。无论是值得庆祝的特别时刻, 还是悠闲惬意的日常, 都能在精致丰盛的菜肴中, 尽情品味来自大海的鲜美滋味。

33

IAan

现代韩式料理

米其林指南：入选餐厅

海云台区迎月路65番街88号 | 0507-1480-1465

年轻主厨以法式灵感演绎韩式料理的未来。

年轻主厨以大胆创新的理念, 将法式料理技法与韩式料理巧妙融合, 呈现充满现代感的创意佳肴。富有法式美学的精致摆盘与层次分明、平衡出色的酱汁, 为每一道料理注入独特魅力, 也让人更加期待韩式料理未来的无限可能。在迎月岭, 感受兼具温暖与雅致的现代韩式料理体验。

34

Palate

现代法式料理

米其林指南：一星 | 釜山味道

海云台区迎月路65番街154号 3楼 | 051-626-2364

米其林一星, 开启釜山现代法式料理的全新可能。

这里凝聚了釜山首位荣获米其林一星的主厨金载勋对家乡的热爱、创新精神与烹饪热情。以精湛的法式料理技法结合丰富多样的食材, 呈现充满创意与层次感的现代法式料理。在悠然惬意的氛围中, 细细品味这场独具匠心的美食体验。

35

Dal Thai

泰式料理

釜山味道

海云台区迎月路193号 | 051-741-1122

来自泰国主厨匠心演绎的地道泰式美味。

餐厅由全泰国籍主厨掌勺, 并坚持采用从泰国直送或通过专属合作农场栽培的优质食材, 呈现原汁原味的正宗泰式料理。十余年来始终陪伴迎月路, 以浓郁而独特的异国风味, 为食客带来难忘的泰国美食体验。

36

fiotto

现代意式料理

米其林指南：一星 | 釜山味道

海云台区迎月路117番街219号 2楼 | 0507-1349-1045

夫妻主厨共同打造的意式 Farm to Table 美食体验。

夫妻主厨坚持 Farm to Table (从农场到餐桌) 的理念, 从农场采收的新鲜蔬菜, 到手工制作的 生面、生火腿等, 大部分食材皆亲手制作, 忠实呈现食材最自然纯粹的本味。聆听每一种食材的来源, 以及夫妻主厨亲自耕作的故事, 也是这里独有且令人难忘的美食体验。

37

SHINDO LAB 2.0

韩牛·生蚝吧

釜山味道

海云台区迎月路239-16号 | 0507-1303-5664

釜山最火人气肉铺开后的第二间美味实验室。

作为源自1975年、釜山第九家肉铺“SHINDO 畜产品流通”品牌精神重新诠释而生的“SHINDO MARKET”第二个空间, 这里以优质韩牛与新鲜生蚝为主角, 呈献充满创意的酒吧料理。传统底蕴与现代潮流在此巧妙交融, 带来一场别具特色的美食体验。

38

非非非堂

传统茶馆

釜山味道

海云台区迎月路239-16号 4楼 | 051-746-0705

与蔚蓝大海相依的传统茶馆。

这是一家充满韩式传统韵味的茶馆, 陈列着高丽青瓷、朝鲜白瓷等古董茶具, 散发着典雅古朴的气息。除了招牌的南瓜刨冰、甜米露之外, 还备有丰富的传统茶饮与韩式茶点。伴着窗外一望无际的海景, 悠然享受一杯茶带来的宁静时光。

39

Unaju

鳗鱼盖饭

米其林指南：入选餐厅

海云台区青沙浦路67番街39号 | 051-702-6250

在青沙浦品味名古屋乡土名菜鳗鱼三吃 (Hitsumabushi)。

这里是一家传承自1948年名古屋老字号“Shirakawa (白河)”制作工艺的鳗鱼三吃 (Hitsumabushi) 专门店。经过两次炭火烤制的鳗鱼, 外皮香脆、肉质紧实, 与秘制酱汁相得益彰。最后再加入高汤品尝茶泡饭风味, 尽情体验鳗鱼层层递进的丰富美味。

40

OKI BORIBAP

大麦饭套餐

釜山味道

海云台区青沙浦路67番街62号 | 0507-1381-3886

以满满诚意呈现的一桌大麦饭套餐。

每天清晨精心准备十余种时令野菜与家常小菜, 搭配香气十足的大麦饭, 呈献一桌丰盛而温暖的韩式套餐。坚持以真材实料做好每一餐, 只为带来更加纯粹、精致的美味。为珍贵的自己, 尽情享受兼顾美味与健康的一餐。

41

牛峰火锅 青沙浦店

涮涮锅

釜山味道

海云台区青沙浦路127号 | 051-702-9256

纸锅盛放的顶级韩牛涮涮锅。

这是一家以1++韩牛和独特纸锅烹调闻名的高端涮涮锅专门店, 可尽情享受丰富新鲜的时令蔬菜。伴着青沙浦辽阔的海景, 在悠闲惬意的氛围中, 细细品味一顿精致而温暖的美食飨宴。

42

梁山汤饭

猪肉汤饭

釜山味道

海云台区佐洞路10番街75号 | 0507-1358-3544

三代传承熬制的清汤猪肉汤饭。

这家店三代相传, 坚持呈献最具釜山特色的清汤猪肉汤饭, 以让浓郁汤汁充分渗入每一粒米饭的淋汤加热工艺闻名。除了经典吃法外, 还提供盛装于黄铜器皿、能够长时间保温, 汤与饭分开呈上, 让您随心品味不同风味。

43

肉花木

韩牛•猪肉烤肉

釜山味道

海云台区佐洞循环路8番街78号 | 051-743-5747

深受当地人喜爱的韩牛•韩猪炭火烤肉。

这是一家同时供应韩牛与韩猪的炭火烤肉专门店。拥有十多年经验的店主坚持现点现切,让每一份肉品都保持最佳的新鲜口感。凭借始终如一的稳定品质,成为当地居民信赖并经常光顾的人气美食店。想品尝一顿美味的烤肉时,不妨来这里亲自体验。

44

善寿司

寿司

釜山味道

海云台区大川路42番街28-5号 | 051-746-7456

匠人匠心铸就的精致无菜单料理。

这里是海云台最具代表性的无菜单料理餐厅之一,由获得名匠认证的主厨亲自主理。招牌套餐包含十贯寿司、味噌汤、茶碗蒸、天妇罗等精致料理,以严谨的卫生管理、精选优质食材和细致周到的服务,充分展现这家餐厅的卓越品质与匠人风范。

45

LAB 24 by KUmuda

法式餐厅

釜山味道

海云台区松亭广鱼谷路41号 4楼 | 051-701-1301

拉近法式美食距离的特别法式餐厅。

由曾担任七星级酒店行政总厨的Edward Kwon(爱德华•权)主厨,以釜山当地优质食材演绎精致法式高级料理。餐厅于2023年入选全球千家最佳餐厅榜单“La Liste 1000”,让您以合理的价格,尽情体验享誉国际的法式美食魅力。

46

海边稻草火盲鳗

烤盲鳗

釜山味道

机张郡机张邑公须2街11号 | 051-721-4539

稻草炙香萦绕,品味釜山特色美食-盲鳗。

这里是松亭海水浴场附近的人气美食店,每天选用新鲜进货的盲鳗,以稻草火炙烤,赋予食材独特而浓郁的烟熏香气;同时也提供风味十足的调味烧烤。搭配店家亲手腌制的嫩萝卜缨水辛奇,更能衬托出盲鳗的鲜美层次。诚意满满的各式小菜与釜山代表性的特色美食,值得来自前来品尝。

47

RESTAURANT AMBIANCE

现代韩式料理

釜山味道

机张郡机张邑内里1街10号 | 0507-1370-3441

在机张邂逅现代演绎的釜山风味。

这是一家以现代韩式料理诠释釜山风味的餐厅,巧妙运用海带、裙带菜等机张地区的新鲜食材,呈现富有创意的当代韩食。历经无数次精心构思与打磨而成的空间,不仅提供美食,更娓娓讲述属于这片土地的故事。亲自品味以釜山在地食材打造的独特美食体验。

48

绝味生鱼片机张店

星鳗刺身

釜山味道

机张郡机张邑莲花1街137号 | 051-721-2956

坚守釜山星鳗鲜美本味的匠心之选。

这是一家全年坚持亲自挑选、处理并烹制星鳗的专门店。从食材挑选到料理制作,每一道工序都由店家悉心完成。秘制蘸酱与辛奇也全部坚持手工制作,以这份始终如一的用心,呈现最纯正的美味。在这家充满匠人精神的餐厅,尽情体验釜山代表性的星鳗美食。

大成炖烤带鱼

带鱼·鲱鱼套餐

釜山味道

机张郡机张邑大边2街9号 | 051-721-2289

在港口邂逅鲜带鱼与鲜鲱鱼的美味。

餐厅选用济州岛新鲜带鱼与新鲜鲱鱼入馔，肉质丰厚、口感细嫩，因此深受当地熟客喜爱。坐落于机张大边港，洋溢着港口渔村质朴却深厚的饮食底蕴。来到这里，尽情品味一桌丰盛而地道的釜山海味。

日光大海生鱼片店

鲱鱼包饭·天然刺身

釜山味道

机张郡日光邑机张海岸路1312号 | 051-724-7188

品味鹤里港天然刺身与机张代表性的鲱鱼包饭。

餐厅严选来自日光邑最大渔港·鹤里港的新鲜时令海产，四季皆能品尝到最鲜美的海味。除了最具代表性的鲱鱼包饭外，还会随季节推出丰富多样的限定料理。值得排队等候的人气美味，让您尽情感受机张海鲜的独特魅力。

Mansedam

牛骨汤

釜山味道

机张郡日光邑山水谷路8-3号 | 051-758-6349

名匠亲自熬制的一锅牛骨汤。

由韩国料理名匠Park Kyung-rye主厨亲自在传统大锅中慢火熬制的牛头肉汤、牛膝骨汤等，每一口都浓郁醇厚、回味无穷。搭配来自栽种食材制作的健康时令小菜，为您呈现最地道的韩式风味。即使专程前来品尝的人也络绎不绝，不妨静下心来，细细享受这一碗热气腾腾的美味。

TAMBOK 总店

鲍鱼套餐

釜山味道

机张郡日光邑文五城路31号 | 051-727-4213

令人赏心悦目、先以视觉征服味蕾的时尚鲍鱼料理。

餐厅以国产鲍鱼为主角，呈献兼具创意与质感的韩式休闲料理。由老宅改造而成的空间设计充满现代美感，与料理风格相得益彰。招牌鲍鱼内脏巧妙融入多款鲍鱼料理之中，让您在品味美食的同时，感受满满的活力与滋养。

七岩四季

烘焙咖啡馆

釜山味道

机张郡日光邑七岩1街7-10号 | 0507-1318-4900

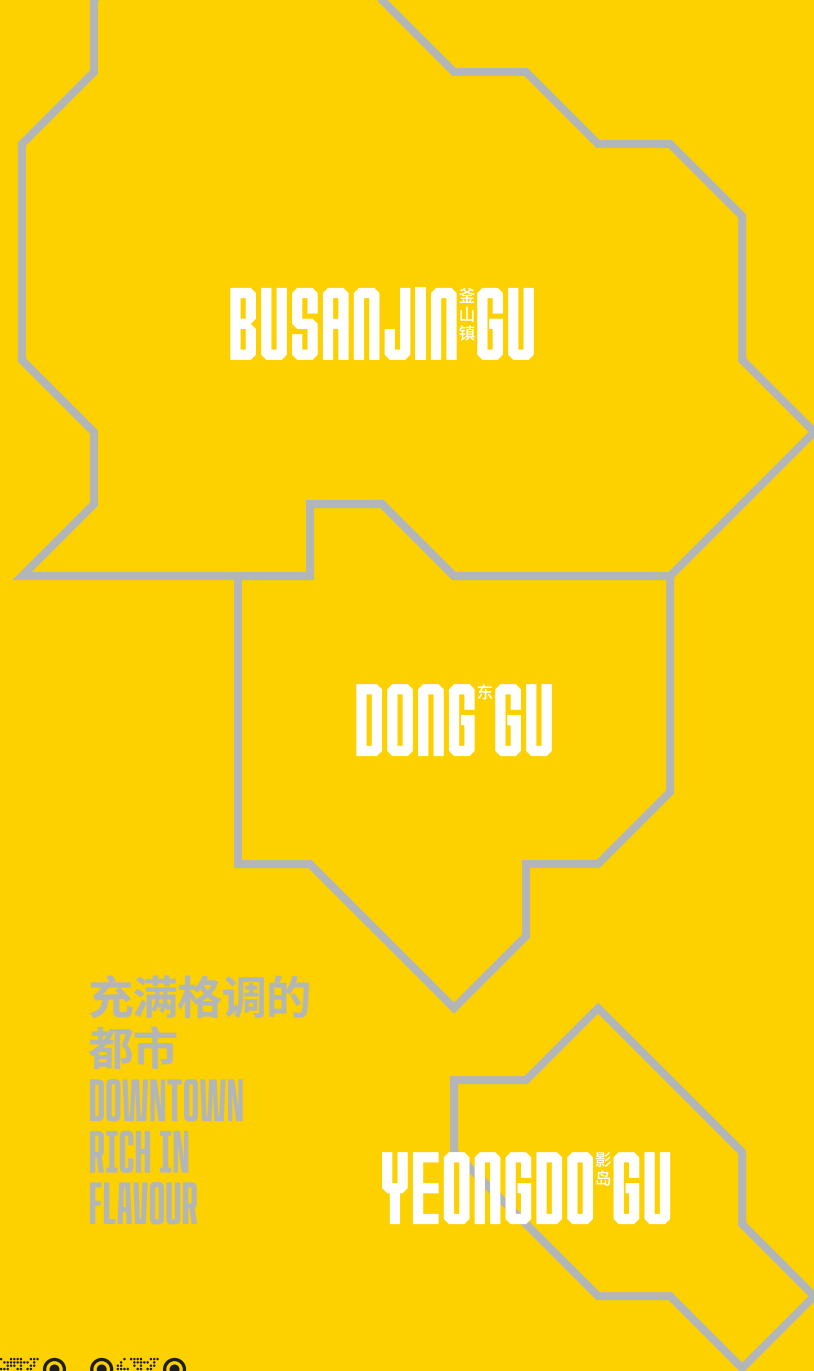
面朝大海，品味名匠烘焙的面包美味。

这是一家坐拥机张海景的烘焙咖啡馆，让您在欣赏蔚蓝海景的同时，悠闲品尝各式面包与饮品。由韩国制果名匠李兴龙精心打造的面包香气浓郁、风味醇厚，其中海盐面包和七岩石馒头尤为人气。宽敞的店内空间常常座无虚席，足见其超高人气，来到机张不妨亲自前往体验。



打造属于你的釜山美食指南。
CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

GEUMJEONG^{金井} GU
DONGNAE^{东莱} GU
YEONJE^{莲堤} GU
HAEUNDAE^{海云台} GU
GIJANG^{机张} GUN
BUSANJIN^{釜山镇} GU
DONG^东 GU
YEONGDO^{影岛} GU
SUYEONG^{水营} GU
NAM^南 GU
GANGSEO^{江西} GU
BUK^北 GU
SASANG^{沙上} GU
SAHA^{沙下} GU
SEO^西 GU
JUNG^中 GU

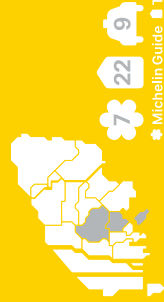
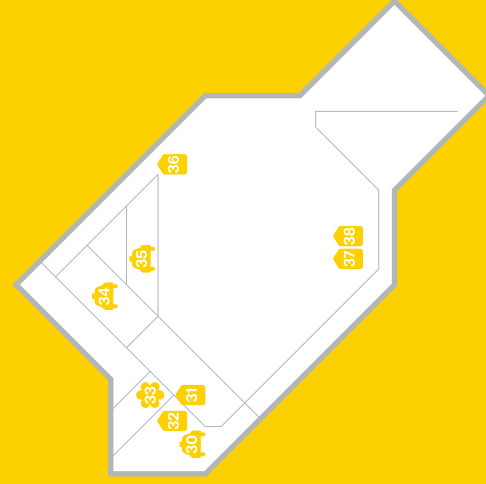


KOR E-book



ENG E-book

3. 釜山美食指南 | 釜山镇区·东区·影岛区
BUSAN GOURMET GUIDE | BUSANJIN-GU · DONG-GU · YEONGDO-GU



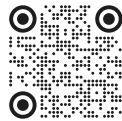
▼ QR. Click for Online Map | 前往在线地图

▲ Step 1. Open the cover to check the map | 展开封面, 查看地图

Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 跟着编号, 寻找美食。▶



KOREA MAP
Naver



GLOBAL MAP
Google



BUSAN^{釜山}JIN^津GU - DONG^東GU - YEONGDO^{迎道}GU

LIST

🌟 米其林指南 🏠 釜山味道 🚗 Taxchelín(的士米其林)

No.	店名	类别	🌟	🏠	🚗
1	三星小麦面	小麦面		●	
2	所守人	日式居酒屋		●	
3	釜山乐天酒店 BLUE HEAVEN	休闲餐厅		●	
4	GAETMAEUL HOETJIP	天然刺身		●	
5	永康街 西面店	台式料理		●	
6	YAKITORI 温情	日式烤串	●	●	
7	Good morning Hongkong	港式料理	●		
8	RAN A HAN	泰式料理		●	
9	Zandunga	墨西哥料理	●		
10	YAKI CHORI	日式烤串		●	
11	JEEZ	日式炸猪排		●	
12	台风包家	台式料理	●	●	
13	Cor pasta bar	手工生意大利面	●	●	
14	手内香味	釜饭		●	
15	KAPPO HYUN	日式割烹料理		●	
16	元祖奶奶家	辣炒章鱼肥肠虾		●	
17	60 年传统 奶奶汤饭	猪肉汤饭		●	
18	凡一绿豆煎饼	绿豆煎饼		●	
19	白山餐厅	日式居酒屋		●	
20	古馆汉堡牛排	日式汉堡排			●
21	CHEONGGIWA SIKDANG	韩式自助餐			●
22	草梁Ondang	烘焙坊		●	
23	五星家	烤猪肉		●	
24	草梁排骨	烤猪肉			●
25	BUGWANG GALBI	烤猪肉			●

LIST

🌟 米其林指南 🏠 釜山味道 🚗 Taxchelín(的士米其林)

No.	店名	类别	🌟	🏠	🚗
26	草梁猪肉汤饭	猪肉汤饭			●
27	平山屋	白切猪肉	●		
28	马家	饺子			●
29	新发园	饺子		●	●
30	MEONGTTUNGURI	冰鲜刺身			●
31	Donald即食辣炒年糕	现煮韩式辣炒年糕		●	●
32	再起猪肉汤饭	猪肉汤饭		●	
33	arp	纯素	●		
34	来了餐馆	牛筋火锅			●
35	Grazie	意式小酒馆			●
36	P.ARK Cafe & Bakery	烘焙咖啡馆		●	
37	深思熟虑	墨西哥料理		●	
38	济州河豚汤	河豚汤		●	●

1

三星小麦面

小麦面

釜山味道

釜山镇区世界杯大路449番街47号 | 051-806-1256

奠定小麦面传统风味根基的经典之味。

这是一家由小麦面第一代传人传承六十余年风味的老字号。以牛骨、猪骨配合多种天然药材长时间熬制的高汤，搭配秘制酱料与丰富配料，呈现出层次丰富、回味悠长的经典滋味。除了传统汤小麦面和拌小麦面之外，更不要错过店内招牌的“主物乐小麦面”（介于汤小麦面与拌小麦面之间的特色吃法），亲自体验这份独具魅力的釜山风味。

2

所守人

日式居酒屋

釜山味道

釜山镇区釜田路75-5号 | 051-808-4036

一位难求的人气日式居酒屋。

以日式料理为灵感，巧妙保留食材本真的风味，呈现一道道充满创意的精致料理。招牌醋渍鲭鱼海苔卷以饱满的青花鱼肉包裹而成，口感丰厚；金锅釜饭更是兼具分量与美味，作为正餐也毫不逊色。来到这里，细细品味这份专属于餐厅的细腻与雅致。

3

釜山乐天酒店BLUE HEAVEN

休闲餐厅

釜山味道

釜山镇区伽倻大路772号 釜山乐天酒店 7楼 | 051-810-6300

在都市度假胜地，尽享酒店美食。

白天可尽享度假般的悠闲氛围，夜晚则能同时欣赏璀璨的城市夜景与浪漫花园景致。餐厅提供与各式鸡尾酒、葡萄酒相得益彰的精致休闲餐厅料理，带来轻松而富有格调的用餐体验。走进这座都市中的绿洲，尽情感受时尚美食与惬意时光交织的魅力。

4

GAETMAEUL HOETJIP

天然刺身

釜山味道

釜山镇区东川路107番街24号 2楼 | 051-808-4162

凭借天然木叶蝶与黑鲷两大招牌，成就历久弥新的美誉。

创立于1976年，是一家由第二代传承至今的老字号。餐厅坚持顺应时令，春夏主打天然木叶蝶，秋冬专营黑鲷，以最纯粹的季节风味诠释大海的馈赠。所有刺身食材均坚持每两天亲自采购一次，确保新鲜品质。来到这里，亲身感受这份朴实却丰盛、历经岁月沉淀的天然刺身美味。

5

永康街 西面店

台式料理

釜山味道

釜山镇区西田路9番街60号 | 0507-1334-6094

在釜山邂逅浓浓的台湾风情。

餐厅以台湾著名街区“永康街”为灵感，完整还原当地的人文氛围与饮食文化，让人仿佛置身台湾街头。招牌牛肉汤面汤头带有淡雅酸香与浓郁鲜味，风味层次丰富；此外，还有香浓顺口的担担面等多款深受欢迎的台湾经典美食，邀您尽情体验道地的台式风味。

6

YAKITORI 温情

日式烤串

米其林指南：必比登推介 | 釜山味道

釜山镇区东川路108番街9-7号 | 010-9649-9293

尽享土鸡原汁原味的日式烤串套餐。

餐厅每日清晨选用韩国国产土鸡，由主厨亲自剔骨、分切，最大程度保留食材的新鲜与品质。采用备长炭精准控火慢烤，使鸡肉各个部位都能呈现最迷人的口感与香气。搭配丰富的美酒佳酿，细细品味这道倾注匠心的日式烤串套餐，感受食材最纯粹的美味。

Good morning Hongkong

港式料理

米其林指南：入选餐厅

釜山镇区西田路47番街19号 | 010-6444-3724

重现香港浪漫风情的港式美食。

这是一家将香港茶餐厅文化原汁原味带到釜山的特色餐厅。从辣乎乎的番茄拉面到香甜顺滑的奶茶，将地道港式风味巧妙融合韩国人的饮食喜好，呈现出别具特色的美味体验。店内所有菜品均限量供应，不妨趁早前来，尽情感受香港独有的异国风情与饮食魅力。

RAN A HAN

泰式料理

釜山味道

釜山镇区西田路37番街14-1号 | 0507-1412-9983

连泰国人都赞不绝口的地道泰式料理。

餐厅由曾任职于曼谷酒店的泰国籍主厨掌勺，坚持采用毫不妥协的传统配方，忠实呈现最地道的泰式风味。从招牌泰式酸辣猪骨 (Leng Saep) 到黄咖喱炒虾 (Kung Pad Pong Curry) 等经典菜肴，都忠实还原当地的道地滋味。店内约七成顾客为泰国人，在这里尽情体验原汁原味的泰国风情与美食魅力。

Zandunga

墨西哥料理

米其林指南：入选餐厅

釜山镇区东川路108番街41号 | 0507-1399-9208

鲜肉、墨西哥薄饼与萨尔萨辣酱，成就墨西哥料理的完美平衡。

这是一家隐身于幽静小巷中的墨西哥料理专门店，承载着年轻主厨对墨西哥美食的深厚热爱。菜单虽简洁，却从每日清晨现做的墨西哥薄饼，到精心调制的馅料与手工酱汁，处处展现用心。期待在这里品尝食材最本真的新鲜滋味与层次丰富的异国风味。

YAKI CHORI

日式烤串

釜山味道

釜山镇区田浦大路223番街14-2号 | 010-4463-4363

预约制才能品尝的日式鸡肉烤串。

位于田浦洞小巷中的这家餐厅，洋溢着浓厚的日本居酒屋风情。新鲜的鸡肉串以炭火精心烤制，丰富多样的部位搭配细腻火候，为您带来视觉与味觉的双重享受。餐厅坚持每天仅使用当日新鲜采购的食材，并采用100%预约制营业，前往用餐前请务必提前预约。

JEEZ

日式炸猪排

釜山味道

釜山镇区西田路58番街34-1号 1楼 | 0507-1485-1331

融合西式料理巧思的日式炸猪排。

店名源自令人惊叹的感叹词“Jesus”，正如其名，希望让每位顾客在第一时间便发出赞叹。餐厅在传统日式炸猪排的基础上，巧妙融入香草油与松露黄油等西式元素，呈现外酥内嫩、肉汁丰盈、层次丰富的独特风味。由于座位有限，建议您于到访前提前预约。

台风包家(BAO HAUS)

台式料理

米其林指南：必比登推介 | 釜山味道

釜山镇区西田路38番街62-9号 | 0507-1324-1031

轻松享受地道台式风味。

餐厅以现代手法重新诠释台式料理，呈现既熟悉又充满异国风情的美食体验。每天手工现做的台湾传统蒸包“刈包 (Bao)”，以及香浓醇厚的牛肉面等经典美味，都能让您轻松快捷地品尝。来到这里，仿佛置身釜山街头的一间台湾小餐馆，感受最地道的台湾饮食魅力。

Cor pasta bar

手工生面意大利面

米其林指南：必比登推介 | 釜山味道

釜山镇区东成路25番街13号 2楼 | 051-813-1030

倾注匠心的手工生面意大利面。

餐厅坚持每日手工制作生面，带来口感劲道、风味浓郁的意大利面料理。从鲜香浓郁的浓虾汤 (Bisque) 意大利面、加入乌鱼子 (Bottarga) 的意大利面，到采用韩牛慢炖酱制作的肉酱意大利面 (Ragù)，每一道都展现出丰富而细腻的层次。店内规定每位顾客需点购一杯饮品，不妨搭配一杯葡萄酒，享受更加完整而精致的美食体验。

手内香味

釜饭

釜山味道

釜山镇区东成路30番街4号 | 051-715-4648

炭火香气萦绕的精致排骨釜饭。

刚刚炊煮完成的釜饭热气腾腾，搭配炭火炉上缓缓烤制的盐烤排骨，香气四溢，令人食指大动。约二十分钟的耐心等待，只为呈现一桌倾注匠心的美味。餐厅人气极高，预约常在一个月前便已额满，建议提前规划行程并完成预约。

KAPPO HYUN

日式割烹料理

釜山味道

釜山镇区新川大路62番街46号 | 051-804-7757

以时令食材演绎正宗日式割烹料理。

这是一家专注于日式割烹料理的餐厅，“割烹”意为运用刀工与火候的料理技艺。主厨凭借娴熟精湛的技艺，将当季食材的天然鲜味发挥到极致。无论是充满四季韵味的无菜单料理，还是汇集多款时令天然海鲜刺身的刺身拼盘，都充分展现食材最鲜活、最纯粹的美味，值得您细细品味。

元祖奶奶家

辣炒章鱼肥肠虾

釜山味道

釜山镇区Gold Theme街10号 | 051-643-5037

釜山乡土美食-“朝纺辣炒章鱼”的发源地。

这里正是釜山代表性辣炒章鱼料理“朝纺辣炒章鱼”的发源地。坚持不使用人工调味料，以充足的秘制酱料充分衬托食材本身的鲜美与清爽风味，这正是数十年来始终如一的美味秘诀。招牌辣炒章鱼辣度适中，可拌饭享用，再搭配一份面条，更能品味这道釜山经典名菜最地道的原汁原味。

17

60年传统 奶奶汤饭

猪肉汤饭

釜山味道

东区中央大路533番街4号 | 051-646-6295

60年传统, 尽在一碗清汤猪肉汤饭。

以清澈鲜美的汤底呈现与众不同的清爽风味, 是这里最大的特色。厚切白切猪肉外表朴实, 却拥有令人惊喜的细嫩口感; 其中将肉与汤分开盛装的白切猪肉家常套餐更是店内的人气招牌。不妨搭配一份韭菜拌菜, 尽情品味釜山味道。

18

凡一绿豆煎饼

绿豆煎饼

釜山味道

东区中央大路519号 | 051-646-0081

100%绿豆现磨, 成就香浓酥脆的绿豆煎饼名店。

这是一家曾获《白宗元的三大天王》等多家媒体推荐的绿豆煎饼专门店。坚持选用100%绿豆现磨制作, 绿豆煎饼外皮金黄酥脆, 内里细腻松软, 散发浓郁的豆香与自然鲜味。在充满老字号人情味的温馨氛围中, 不妨搭配一杯冰爽的马格利米酒, 感受最地道的韩国传统美食风情。

19

白山餐厅

日式居酒屋

釜山味道

东区朝纺路14号 2楼 | 051-635-8219

随心挑选, 尽享丰富多样的日式料理。

这是一家汇聚各式经典美味的日式居酒屋, 从当季刺身、烤肉、炸物、汤品到釜饭, 丰富多样的料理任您随心搭配。原本只是想小酌几杯, 却总会忍不住再点上一桌丰盛佳肴。在这里, 举杯畅饮, 尽情享受美酒与美食交织的惬意时光。

20

古馆汉堡牛排

日式汉堡排

Taxchelin (的士米其林)

东区中央大路349番街14号 | 051-911-8484

从砂锅料理到炸猪排, 尽享丰盛的手工日式汉堡排。

这是一家以100%韩国国产猪肉制作的手工日式汉堡排专门店, 肉汁丰盈、香气浓郁, 每一口都令人满足。除了招牌的手工日式汉堡排, 还有炸猪排、意大利面、拌筋面、拌面等丰富搭配, 以实惠的价格带来份量十足的美味, 让您一次品尝多种人气料理。

21

CHEONGGIWA SIKDANG

韩式自助餐

Taxchelin (的士米其林)

东区中央大路320番街7-2号 | 070-7311-7541

一顿温暖日常的家常美味。

这里以每日更新的丰富菜色和实惠的价格深受附近上班族喜爱, 每一道料理都如同乡下奶奶亲手准备的家常饭菜, 充满温暖与诚意。拿起餐盘, 盛上自己喜爱的菜肴, 尽情享受一顿丰盛又满足的韩式自助餐。

22

草梁Ondang

烘焙坊

釜山味道

东区草梁中路135号 1楼 | 0507-1318-1271

釜山面包巡礼不可错过的人气烘焙坊。

这家烘焙坊尚未开门营业便已大排长龙, 是釜山备受欢迎的面包名店。店内供应猛犸面包、Crumble面包、司康等丰富多样的烘焙产品, 并依每日食材调整品项, 让每次造访都能品尝到食材最真实、最浓郁的风味。其中以浓郁香醇的黄奶酪系列最受欢迎, 不妨一次挑选几款, 尽情享受釜山的人气烘焙美味。

23

五星家

烤猪肉

釜山味道

东区草梁中路81号 | 0507-1408-4931

深受当地人喜爱的釜山站济州烤猪肉名店。

这是一家专营烤猪肉的餐厅，选用新鲜济州猪肉，并由店员全程代烤，让您轻松品尝最佳熟度。厚切猪肉肉汁丰盈，搭配微辣爽口的凉拌豆芽，更能衬托出浓郁鲜美的风味。最后再来一份Q弹有嚼劲的烤猪皮和一锅热腾腾的汤品，为这顿丰盛的美食之旅画上完美句点。

24

草梁排骨

烤猪肉

Taxchelin (的士米其林)

东区草梁路17-7号 | 051-467-9276

始终如一的草梁炭火烤排骨老店。

自1970年起传承至今，这家餐厅一直守护着草梁烤排骨街的传统风味。选用韩国国产鲜肉，搭配秘制腌料充分入味，肉质鲜嫩多汁，令人回味无穷。在充满怀旧氛围的老字号餐馆里，最后再品尝一碗香浓醇厚的大酱面，为这顿美食留下温暖而满足的余韵。

25

BUGWANG GALBI

烤猪肉

Taxchelin (的士米其林)

东区草梁中路88号 | 0507-1300-7389

50余年匠心炭烤，成就醇厚风味的炭火猪排骨。

作为拥有半个多世纪历史的草梁烤排骨街代表老店，这里见证了当地烤排骨文化的发展。经过炭火慢烤的猪排骨散发浓郁炭香，再配上代代相传的秘制酱料，呈现出层次丰富、回味悠长的经典风味。众多当地食客多年如一日光顾，不妨亲自品味这份历久弥新的地道美味。

26

草梁猪肉汤饭

猪肉汤饭

Taxchelin (的士米其林)

东区中央大路214番街3-12号 | 051-442-0032

当地人公认的釜山站清汤猪肉汤饭名店。

每天凌晨坚持以猪骨与猪肉长时间精心熬煮，成就这家店引以为傲的清澈鲜美汤底。清爽不腻的汤头搭配虾酱和韭菜一起享用，更能品味层次丰富的地道风味。此外，外观朴实却馅料饱满、口感扎实的韩式米肠也是不可错过的招牌美食，让您尽情感受釜山在地饮食文化的深厚魅力。

27

平山屋

白切猪肉

米其林指南：入选餐厅

东区草梁中路26号 | 051-468-6255

百年传承，品味经典白切猪肉。

这是一家传承四代、拥有近百年历史的白切猪肉专门店。精选韩国国产猪肉，肥瘦比例恰到好处，肉质细嫩鲜美、毫无腥膻味。店内还提供一人份点餐，即使独自用餐也能轻松享受。细细品味爽口的白切猪肉与筋道面条的绝妙搭配，感受百年老字号历久弥新的深厚底蕴。

28

马家

饺子

Taxchelin (的士米其林)

东区大瀛路243番街56号 | 0507-1354-4059

釜山中华街两大饺子名店之一。

这里以一口咬下便鲜汁四溢的手工饺子闻名，深受食客喜爱。金黄酥脆的煎饺、散发淡雅姜香的蒸饺，以及饱满多汁的水饺，各具风味、各有特色。不妨搭配一杯冰爽啤酒，细细品味手工饺子层次丰富的鲜美滋味。

新发园

饺子

釜山味道 | Taxchelin (的士米其林)

东区大瀛路243番街62号 | 051-467-0177

釜山中华街的饺子名店。

自1951年开业以来,历经70余年,始终是釜山中华街最具代表性的老字号之一。松软有弹性的饺子皮包裹着鲜嫩多汁的肉馅,无论是鲜香饱满的肉饺子,还是金黄酥脆的煎饺,都展现出地道的传统风味。再搭配一碗温热香浓的豆浆和一份中式油条,细细品味这家老字号历久弥新的经典滋味。

MEONGTTUNGURI

冰鲜刺身

Taxchelin (的士米其林)

影岛区绝影路93番街11号 | 051-415-2421

在“姨母无菜单料理”中品味影岛传统冰鲜刺身。

这里主打采用冰块低温熟成的冰鲜刺身,延续着冷藏设备尚未普及年代流传下来的传统技法。冰凉鲜嫩的刺身搭配朴实而充满人情味的家常风味,成就令人回味无穷的独特美味,深受饕客喜爱。来到这里,不妨亲自体验这道承载着影岛饮食文化与岁月记忆的经典冰鲜刺身。

Donald即食辣炒年糕

现煮韩式辣炒年糕

釜山味道 | Taxchelin (的士米其林)

影岛区 Kkumnamu-gil 267号 1楼 | 051-413-9990

承载回忆的40年传统现煮韩式辣炒年糕。

自1985年开业以来,这家店始终陪伴着影岛居民,是当地深受喜爱的现煮韩式辣炒年糕专门店。鲜美的海鲜高汤与香浓韩式辣椒酱完美融合,造就层次丰富的风味,还可依照个人喜好加入各种配料,享受专属于自己的美味。餐后别忘了品尝店内特色甜点“韩式爆米花冰淇淋(Ppung Cream)”将冰淇淋夹入韩式爆米花中,香甜酥脆,为这份充满怀旧气息的美食体验画上完美句点。

再起猪肉汤饭

猪肉汤饭

釜山味道

影岛区绝影路49番街25号 | 051-418-0526

汇聚影岛南港市场匠人风味的清爽猪肉汤饭。

这家猪肉汤饭专门店多年来深受影岛南港市场当地居民喜爱。坚持采用传统“淋汤加热”工艺,将热汤反复浇淋于米饭之上,使米饭与汤头充分融合,呈现出汤底清澈、鲜美爽口、毫无腥膻味的独特风味。来上一碗分量十足、忠于传统的猪肉汤饭,感受最地道的釜山在地美食文化。

arp

纯素

米其林指南：必比登推介

影岛区太宗路99番街35号 | 070-1307-1368

以本地蔬菜为主角的纯素小酒馆。

这是一家坚持提供100%纯素料理的餐厅，以在地时令蔬菜为核心，呈现自然纯粹的美味。招牌智异山蕨菜意大利面与以大米酿造的葡萄酒相互搭配，令人重新认识纯素美食的丰富层次与独特魅力。即使没有肉类，也能品尝到风味浓郁、口感细腻的料理，在充满设计感的空间中享受一场令人惊喜的纯素飨宴。

来了餐馆

牛筋火锅

Taxchelin (的士米其林)

影岛区 Hana-gil 811号 | 051-412-2676

一锅炖出韩牛牛筋的醇厚美味。

招牌牛筋大酱火锅精选Q弹有嚼劲的韩牛牛筋，搭配丰富的蘑菇、豆腐与浓郁的大酱汤底，层层交融，呈现出醇厚而深邃的风味。用餐最后，不妨加入面条继续熬煮，让汤汁充分吸收食材精华，越煮越浓、越吃越香，尽情享受这锅令人回味无穷的美味。

Grazie

意式小酒馆

Taxchelin (的士米其林)

影岛区青鹤东路12号 1楼 | 070-4150-9999

在影岛邂逅意大利风情的人气意式小酒馆。

餐厅坚持每天清晨从市场采购新鲜食材，并严选优质肉品，以诚意呈现值得信赖的意式美味。招牌奶油蘑菇培根土豆团子(Gnocchi)，搭配丰富的蘑菇与培根，口感浓郁细腻；铺满整只鲑鱼的墨鱼汁烩饭更是鲜香醇厚、令人回味无穷。不妨细细品味每一道料理，感受浓浓的意大利风情。

P.ARK Cafe & Bakery

烘焙咖啡馆

釜山味道

影岛区海洋路195番街180 | 051-404-9204

宛如巨型邮轮的烘焙咖啡馆。

透过宽阔的落地玻璃窗，壮丽的港湾全景尽收眼底，仿佛置身于一艘航行中的巨型邮轮，带来与众不同的沉浸式体验。店内汇集100余种丰富多样的面包、甜点与饮品，再加上令人赏心悦目的空间设计和迷人景致，为您带来一场同时满足视觉与味觉的美食之旅。

深思熟虑

墨西哥料理

釜山味道

影岛区中里北路29番街12号 | 0507-1314-1592

反复挑选后发现的影岛特色墨西哥料理。

餐厅以符合韩国人口味的方式重新诠释墨西哥料理，呈现亲切又充满异国风情的美味。每天清晨现烤墨西哥薄饼皮，并搭配新鲜准备的食材制作料理。无论是加入大量饱满鲜虾的整虾布里托，还是风味十足的塔可，都值得您细细品尝。

济州河豚汤

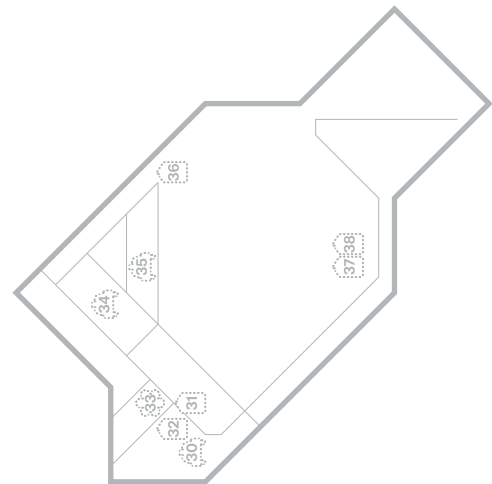
河豚汤

釜山味道 | Taxchelin (的士米其林)

影岛区绝影路481号 | 051-405-5050

釜山屈指可数的鲜美河豚汤名店。

餐厅严选新鲜河豚，推出河豚生鱼片、炸河豚、白切河豚、蒸河豚等多种料理。其中最具代表性的河豚汤，并非以砂锅盛装，而是先在锅中现煮，再当场盛入碗中，让汤头始终保持最佳风味。淡雅的水芹清香与口感细腻浓郁的河豚鱼白融入汤中，成就鲜甜醇厚、层次丰富、令人难忘的独特滋味。



BUSANJINGU釜山镇

DONG GU



打造专属于你的釜山美食指南。
CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

GEUMJEONG^{金井} GU
DONGNAE^{东莱} GU
YEONJE^{莲堤} GU
HAEUNDAE^{海云台} GU
GIJANG^{机张} GUN
BUSANJIN^{釜山镇} GU
DONG^东 GU
YEONGDO^{影岛} GU
SUYEONG^{水营} GU
NAM^南 GU
GANGSEO^{江西} GU
BUK^北 GU
SASANG^{沙上} GU
SAHA^{沙下} GU
SEO^西 GU
JUNG^中 GU



SUYEONG^{水营} GU

NAM^南 GU

当下
最潮的
本地风情
LOCAL,
TRENDING
NOW



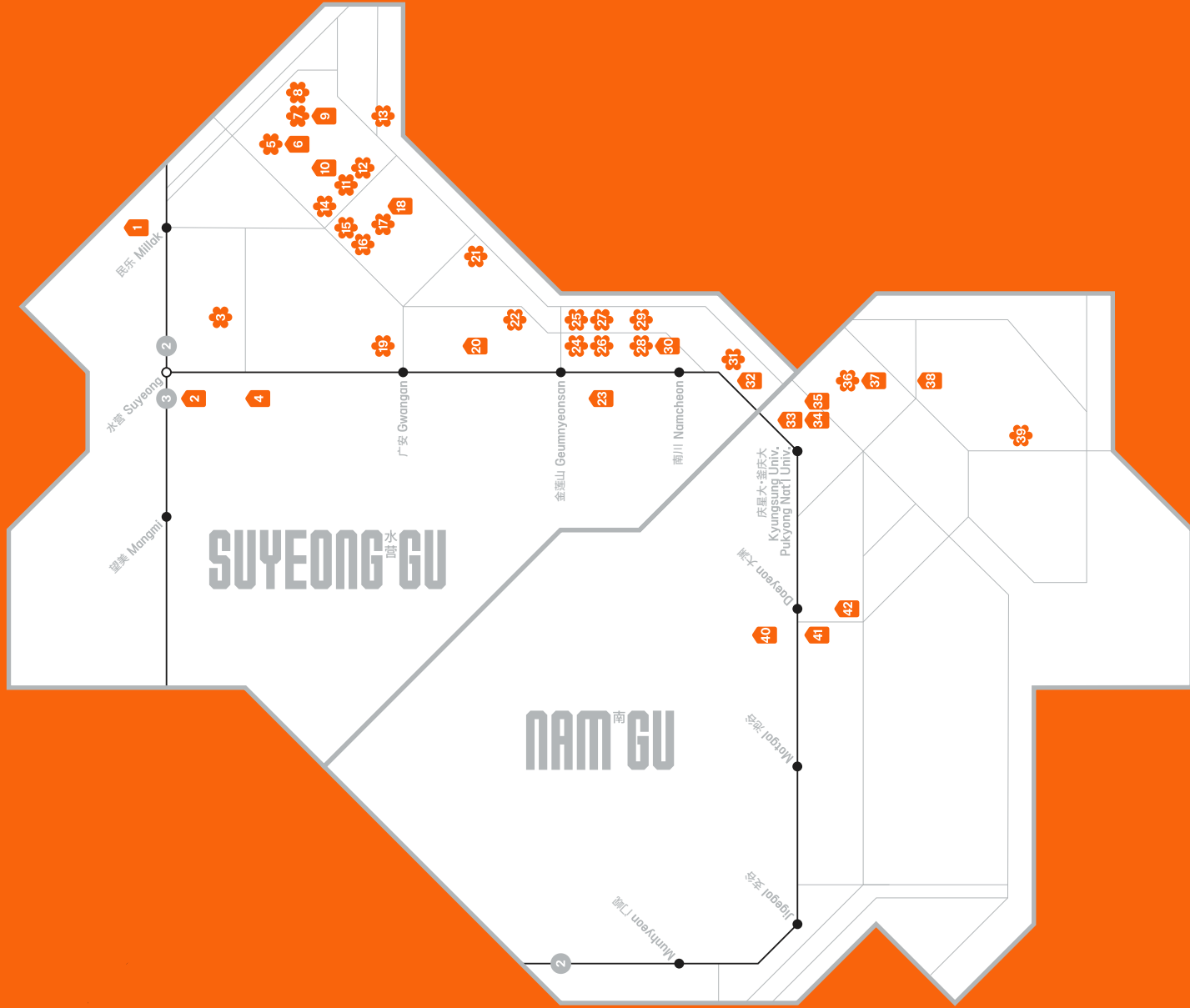
KOR E-book



ENG E-book

4. 釜山美食指南 | 水营区·南区

BUSAN GOURMET GUIDE | SUYEONG-GU · NAM-GU



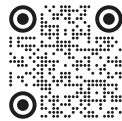
▼ QR. Click for Online Map | 前往在线地图

▲ Step 1. Open the cover to check the map | 展开封面, 查看地图

Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 跟着编号, 寻找美食。▶



KOREA MAP
Naver



GLOBAL MAP
Google



米其林



釜山
味道



的士
米其林

SUYEONG^{水鏡}GU · NAMI^南GU

LIST

🌟 米其林指南 🏠 釜山味道 🚗 Taxchelin(的士米其林)

No.	店名	类别	🌟	🏠	🚗
1	渡口面条	面条・面片汤		●	
2	肉型 (Gogihyung)	韩牛烤肉		●	
3	PILI PILI	泰式料理	●		
4	我们布车总店	时令生鱼片		●	
5	MEEROCK SUPER	现代韩式料理	●		
6	姐妹汤饭	猪肉汤饭		●	
7	该工烧鸟	日式烤串	●	●	
8	Outro by Vito	欧洲料理	●	●	
9	Joyful Joyful	日式居酒屋		●	
10	早午餐餐厅 Sobo	早午餐		●	
11	永康街 广安总店	台式料理	●		
12	JIN DWAEJI GOMTANG	猪肉浓汤	●		
13	Ramsey	现代法式料理	●	●	
14	ULTRA BITE	现代亚洲料理	●		
15	DELIBONG	现代法式料理	●	●	
16	Zerobase	现代日式料理	●	●	
17	SONGHEONJIP	牛肉饼	●		
18	白炭烧鸟 广安里	日式烤串		●	
19	MATSUZAKI	日式餐厅	●		
20	Daily Lucky	早午餐咖啡馆		●	
21	汉月馆	牛骨汤	●		
22	vigneto	葡萄酒吧	●		
23	611WoodFire	柴火餐厅		●	
24	百日平壤冷面	冷面	●	●	
25	东京饭桌总店	鳎鱼盖饭	●	●	

LIST

🌟 米其林指南 🏠 釜山味道 🚗 Taxchelin(的士米其林)

No.	店名	类别	🌟	🏠	🚗
26	BIBIJAE	拌饭	●		
27	广安里彦阳烤肉釜山店	韩式烤牛肉	●	●	
28	安木	猪肉汤饭	●	●	
29	L'Essence	创新法式料理	●	●	
30	古屋	鳎鱼盖饭		●	
31	牛肉面馆子	牛肉面	●		
32	南川面家	荞麦面		●	
33	阿川米肠肥肠火锅专门店	米肠火锅		●	
34	静在宅	意式小酒馆		●	
35	初原河鲀汤	河豚汤		●	
36	NAMAKJIP	猪肉浓汤	●		
37	太和饭店	中餐		●	
38	釜山黑豆小麦面 二妓台总店	小麦凉面		●	
39	陕川汤饭店	猪肉汤饭	●		
40	金柳顺辣炖鳎鱼	辣炖鳎鱼头		●	
41	微笑关东煮	鱼糕		●	
42	双胞胎猪肉汤饭总店	猪肉汤饭		●	

1

渡口面条

面条·面片汤

釜山味道

水营区水营路741番街25号 | 051-754-2619

一碗面条与手擀面片汤, 洗去旅途的疲惫。

曾深受水营江畔食客喜爱的传统风味, 如今在新的地方依旧延续着不变的手艺。以竹荚鱼干和凤尾鱼慢火熬制的高汤鲜美醇厚, 搭配每日手工制作、Q弹有劲的面片汤, 更显地道风味。再配上店家亲手腌制的辛奇, 享受一顿朴实却饱含心意的暖心美食。

2

肉型(Gogihyung)

韩牛烤肉

釜山味道

水营区水营路679番街22号 | 0507-1445-9312

想私藏的韩牛烤肉秘密基地。

这里环境舒适, 即使独自前来也能自在享受, 因此被许多熟客称为“秘密基地”。餐厅严选1++等级韩牛, 先将肉品轻度炙烤, 再由客人于炭炉上依个人喜好继续烧烤, 体验最佳熟度与风味。每天精选推荐当日品质最出色的韩牛, 让您细细品味每一口都饱含诚意的美味。

3

PILI PILI

泰式料理

米其林指南：必比登推介

水营区武鹤路33番街54号 | 0507-1364-4143

熟悉又新鲜的泰国料理风味。

这是一家将泰国料理巧妙融合现代风格、重新诠释的餐厅, 让每位食客都能轻松享受地道的异国美味。招牌菜包括泰国经典猪脚盖饭“考卡姆 (Khao Kha Moo)”, 以及以浓郁咖喱酱闻名的“咖喱炒蟹 (Pu Pad Pong Curry)”等丰富料理。在品尝美食的同时, 尽情感受浓浓的泰国风情。

4

我们布车总店

时令生鱼片

釜山味道

水营区广一路29番街9号 1楼 | 010-8033-6342

值得等待的顶级鲷鱼与时令海鲜的相遇。

这是一家专营时令生鱼片的餐厅, 以四季更迭的新鲜海味征服食客。其中最受欢迎的是鲂鱼生鱼片, 严选来自江原道与济州岛、重量10公斤以上的野生顶级鲂鱼, 肉质肥美细腻、鲜甜浓郁。香气四溢的烤鱼头也是店内不可错过的人气美味。来到这里, 尽情品味四季中最鲜美的大海馈赠。

5

MEEROCK SUPER

现代韩式料理

米其林指南：入选餐厅

水营区民乐本洞路31番街46号 | 0507-1371-3318

西式美学与韩食韵味交融的时令创意料理。

在古朴的招牌下, 隐藏着主厨独具匠心的时令创意料理。餐厅以亲手栽培的蔬菜, 搭配从韩国各地精选采购的新鲜食材, 精心呈献充满巧思的现代韩式料理套餐。每一道菜都凝聚着主厨的料理哲学, 不妨提前了解当季菜单, 开启一场充满惊喜的美食之旅。

6

姐妹汤饭

猪肉汤饭

釜山味道

水营区民乐本洞路27番街56号 | 051-752-1912

清淡猪头肉与浓郁大酱交织而成的猪肉汤饭。

这是一家三十多年来始终陪伴当地居民、提供暖心一餐的猪肉汤饭老店。每天选用新鲜猪头肉慢火熬煮高汤, 再融入浓郁醇厚的大酱风味, 成就香浓鲜美、回味悠长的特色汤头。搭配口感软嫩的白切猪肉, 尽情感受属于当地人的地道美味。

该工烧鸟

日式烤串

米其林指南：入选餐厅 | 釜山味道

水营区民乐本洞路19番街30-5号 1楼 | 051-758-8333

土鸡烤鸡串与釜山烤盲鳗的精致融合。

这里以精湛手艺重新演绎土鸡烤鸡串，打造出兼具品质与格调的用餐体验。餐厅选用每日现处理、手工剔骨的新鲜土鸡，以及当天精选的釜山盲鳗，以炭火细心烧烤，充分展现食材本身的鲜美风味与丰富口感。在雅致宁静的空间中，细细品味融入釜山特色的烤串料理。

Outro by Vito

欧洲料理

米其林指南：入选餐厅 | 釜山味道

水营区民乐本洞路19番街18号 1楼 | 051-758-7123

以欧洲料理小盘菜邂逅自然葡萄酒。

这是一家由拥有22年经验、毕业于意大利ICIF (国际意大利烹饪学院) 的主厨经营的精品餐酒馆。餐厅以自然葡萄酒为主打，搭配招牌手工生面意大利面及丰富多样的欧洲料理，带来层次丰富的味觉体验。细细品味主厨巧思融入的料理，与自然葡萄酒交织出的绝妙搭配，享受一场令人难忘的美食飨宴。

Joyful Joyful

日式居酒屋

釜山味道

水营区民乐本洞路11番街21号 1楼 | 0507-1342-3814

时令鲜鱼料理与日式中华料理相遇的居酒屋。

这是一家以温馨的“ㄣ”字形吧台为特色的居酒屋，主打时令鲜鱼料理与日式中华料理“町中华 (Machi Chuka)”。招牌菜包括口感细腻的安康鱼肝慕斯，搭配香甜的杏子果酱制成的“安康鱼肝酱 (Ankimo Pâté)”，展现独具创意的风味。搭配各式美酒，尽情享受充满个性的精致美食。

早午餐餐厅 Sobo

早午餐

釜山味道

水营区民乐路6番街46-4号 | 051-900-4045

时令蔬菜承载的用心与健康滋味。

餐厅选用乡下父母亲手栽种、采收的15种以上新鲜时令蔬菜，通过烘烤、清蒸、水煮等方式细心料理，呈现口味清淡、温和舒适的健康美食。无论是沙拉、三明治，还是意大利面，每一道料理都充分展现食材最纯粹的自然风味，让您品味健康与美味兼具的早午餐体验。

永康街 广安总店

台式料理

米其林指南：入选餐厅

水营区广安海边路277番街10号 | 0507-1441-6011

在釜山邂逅浓浓的台湾风情。

餐厅以台湾著名街区“永康街”为灵感，完整还原当地的人文氛围与饮食文化，让人仿佛置身台湾街头。招牌牛肉汤面汤头带有淡雅酸香与浓郁鲜味，风味层次丰富；此外，还有香浓顺口的担担面等多款深受欢迎的台湾经典美食，邀您尽情体验道地的台式风味。

JIN DWAEJI GOMTANG

猪肉浓汤

米其林指南：入选餐厅

水营区广安海边路284番街4号 2楼 | 0507-1468-1634

以智异山巴克夏 K 黑猪熬制而成的精致猪肉浓汤。

在温馨的U字形吧台前品尝一碗猪肉浓汤，已成为釜山年轻人热爱的美食新风潮。餐厅选用智异山巴克夏 K 黑猪精心熬制，汤头清澈鲜美、口感醇厚而不油腻；搭配肉质细嫩、风味纯净的白切猪肉，尽情感受简约却充满层次的韩式美味。

Ramsey

现代法式料理

米其林指南：入选餐厅 | 釜山味道

水营区广安海边路284番街38号 3楼 | 010-9406-3135

融合法式经典与韩式风韵的现代法式料理。

以釜山在地食材为灵感,重新演绎现代法式料理,呈献独具特色的“新韩式法餐(New Korean French)”。餐厅在传统法式套餐结构的基础上,融入精致细腻的酱汁与专业葡萄酒搭配,打造层次丰富的美食体验。在广安大桥壮丽景色的映衬下,享受一场令人难忘的精致飨宴。

ULTRA BITE

现代亚洲料理

米其林指南：入选餐厅

水营区民乐路14番街28号 | 0507-1358-2745

法式技艺邂逅亚洲风味,演绎充满创意的现代亚洲料理。

由曾在澳大利亚与首尔历练的年轻主厨掌勺,巧妙运用法式烹饪技法,重新诠释亚洲丰富多元的食材,打造出独具特色的现代亚洲料理。在音乐、美酒与美食交织的氛围中,尽情享受一场充满感官魅力的精致飨宴。

DELIBONG

现代法式料理

米其林指南：入选餐厅 | 釜山味道

水营区民乐路27番街4号 3楼 | 暂无信息

以自制法式熟食演绎独具匠心的现代法式料理。

穿过没有招牌的低调入口,一场倾注主厨心血的法式套餐料理悄然展开。餐厅以主厨亲手制作的法式熟食(Charcuterie)为核心,巧妙搭配各种食材,充分展现食材最纯粹的风味,呈现一道道别具特色的料理。在主厨细致的讲解中,细细品味每一道菜背后的灵感与故事,享受一场充满仪式感的美食体验。

Zerobase

现代日式料理

米其林指南：入选餐厅 | 釜山味道

水营区民乐路33番街17号 2楼 | 070-8803-0318

融入现代美学的正宗日式料理-无菜单料理。

以新鲜的釜山海鲜为主角,融入创新巧思,呈献独具风格的日式无菜单料理套餐。从主厨父亲亲手栽种的大米炊煮而成的釜饭,到精心挑选的时令食材,每一道料理都饱含主厨的用心与诚意,让您在品味四季海洋馈赠的同时,感受不断变化的时令风味。

SONGHEONJIP

牛肉饼

米其林指南：必比登推介

水营区民乐路19番街18号 | 051-711-4648

传承古法风味的牛肉饼套餐。

由不断拓展釜山韩式料理版图的主厨精心打造,呈献一套充满传统韵味的牛肉饼套餐。厚实多汁的牛肉饼散发着浓郁炭火香气,搭配精心准备的各式小菜与香浓醇厚的大酱汤,每一口都饱含深厚的手工风味与家的温暖,让人细细回味。

白炭烧鸟 广安里

日式烤串

釜山味道

水营区民乐路13番街21号 2楼 | 0507-1441-1498

新鲜烧鸟搭配丰富酒款,尽享绝妙风味。

餐厅坚持每天清晨亲手分切新鲜整鸡,并于当天全部售完,以确保每一串烧鸟都拥有最佳风味。精心烤制的串烧,搭配50余种酒款,让美味层次更加丰富。品味主厨不断钻研、精心打造的多样美食,感受令人回味无穷的餐饮体验。

MATSUZAKI

日式餐厅

米其林指南：入选餐厅

水营区水营路582番街10号 | 010-9433-4065

与美酒相得益彰的正宗怀石料理餐厅。

餐厅空间雅致温馨，点缀着主厨母亲的画作与精美餐具，营造出宁静优雅的用餐氛围。从展现四季之美的八寸，到精致暖心的锅物，每一道料理都与清酒相互映衬，呈现层层递进、细腻优雅的味觉体验。在这场精心安排的飨宴中，感受主厨倾注其中的真诚款待与匠心。

Vigneto

葡萄酒吧

米其林指南：入选餐厅

水营区水营路522番街55号 | 010-2981-8078

丰富的葡萄酒甄选，邂逅夫妻主厨的独特品味。

这是一家意大利葡萄酒吧，精选供应多款杯装葡萄酒、瓶装葡萄酒，以及丰富的餐后酒 (Digestif)。夫妻主厨曾于意大利ALMA深造，将经典意大利料理以现代、轻松的风格重新演绎，搭配精心设计的葡萄酒配对，为您营造温馨舒适、值得细细品味的美食时光。

Daily Lucky

早午餐咖啡馆

釜山味道

水营区水营路540番街7号 | 0507-1330-1707

以健康酵头面包开启美好一天的早午餐咖啡馆。

餐厅选用有机小麦与本土小麦精心制作天然发酵酵头面包 (Sour dough)，每天早上7点开始营业。搭配酵头面包、丰富多样的三明治、暖心浓汤，以及一杯香醇咖啡，在悠闲惬意的氛围中，开启一个温暖而美好的早晨。

611WoodFire

柴火餐厅

釜山味道

水营区荒岭山路14-1号 2楼 | 010-6549-0611

在木柴炭火香气中，品味四季风味的柴火料理套餐。

餐厅以木柴与炭火慢火烹调当季食材，并巧妙融入鱼露与鱼虾酱等釜山特色调味，呈现独具风格的柴火料理套餐。主厨将釜山的风土特色融入每一道柴火之中，带领食客探索全新的美食体验。亲自感受诞生于火焰之间、层次细腻而迷人的独特风味。

汉月馆

牛骨汤

米其林指南：必比登推介

水营区广安路62番街10号 | 051-711-7025

一碗尽显醇厚肉香、可依个人口味自由搭配的韩式牛骨汤。

餐厅坚持选用专为食用精心饲养的未产犊韩牛母牛熬制汤底，使汤头散发出深邃而细腻的肉香，口感清澈却层次丰富。您还可依照个人喜好添加不同汤底与牛肉部位，打造专属于自己的一碗浓汤，细细品味韩牛最纯粹的鲜美风味。

百日平壤冷面

冷面

米其林指南：必比登推介 | 釜山味道

水营区南川大海路10号街29号 1楼 | 051-625-5515

走遍韩国各地，匠心打造的平壤冷面。

经过100天的反复研磨与坚定筹备后正式开业，这是一家专注于平壤冷面的专业餐厅。仅以牛肉高汤与食盐熬制而成的清澈汤底，搭配80%荞麦含量的冷面，细腻而淡雅，充分展现平壤冷面的真正魅力。此外，还可品尝平壤牛肉火锅、手工饺子等特色料理，享受更加丰富的韩式美食体验。

东京饭桌总店

鳗鱼盖饭

米其林指南：必比登推介 | 釜山味道
水营区南川大海路34-6号 | 0507-1320-1428

正宗日式风味, 匠心呈献的鳗鱼盖饭。
曾于拥有240年历史的日本鳗鱼料理名店“重箱 (Jubako)”潜心修业的主厨, 为您呈献东京风鳗鱼盖饭 (Unaju) 与名古屋风鳗鱼三吃 (Hitsumabushi)。肥厚鲜美的鳗鱼、香浓醇厚的秘制酱汁, 以及粒粒晶莹饱满的米饭, 完美展现日本职人的匠心与讲究, 让您细细品味正宗鳗鱼料理的独特魅力。

BIBIJAE

拌饭

米其林指南：必比登推介
水营区南川大海路10号街45号 | 070-8287-1035

突破传统框架, 重新演绎拌饭的全新风味。
在熟悉的拌饭基础上, 巧妙搭配丰富多样的食材组合, 带来耳目一新的味觉体验。所有菜单均可升级为热腾腾的石锅拌饭, 让每一口都能保持温暖与香气。搭配香嫩可口的韩式牛肉煎饼, 品尝属于BIBIJAE 的独特拌饭风味。

广安里彦阳烤肉釜山店

韩式烤牛肉

米其林指南：入选餐厅 | 釜山味道
水营区南川大海路32号 | 051-754-1004

广安里的老字号, 蔚山彦阳风味烤牛肉。
这家彦阳烤肉专门店, 30多年来始终深受当地居民与游客喜爱, 门庭若市。餐厅坚持选用100%韩牛母牛与自家种植的食材, 除了招牌韩式烤牛肉外, 还可品尝多种精选牛肉稀有部位。不同于首尔风格偏甜的口味, 彦阳烤牛肉以清爽不腻、香气浓郁的独特风味, 带来最地道的韩式美食体验。

安木

猪肉汤饭

米其林指南：必比登推介 | 釜山味道
水营区广南路22番街3号 | 0507-1461-0523

突破传统框架, 重新定义猪肉汤饭。
这是一家以全新理念打造的猪肉汤饭专门店, 在保留传统猪肉汤饭浓郁风味的时候, 融入现代且富有创意的烹饪手法, 因此深受众多食客喜爱。打破您对猪肉汤饭的既有印象, 细细品味层次丰富、深邃醇厚的汤头, 探索属于这道经典料理的全新魅力。

L'Essence

创新法式料理

米其林指南：入选餐厅 | 釜山味道
水营区广南路22番街17号 3楼 | 0507-1325-7050

以韩国食材演绎充满创意的法式套餐。
这家创新法式料理餐厅, 以自制酱菜与发酵液迎接每一位宾客。主厨将韩国当季食材巧妙结合亲手酿制的天然醋与韩式酱料, 呈现独树一帜的美食体验。在精致优雅的法式套餐中, 细细品味熟悉与新意交织而成的独特风味。

古屋

鳗鱼盖饭

釜山味道
水营区广南路6号 | 0507-1360-1638

开启釜山名古屋风鳗鱼三吃热潮的鳗鱼盖饭专门店。
这是一家将名古屋风鳗鱼三吃 (Hitsumabushi) 带入釜山并广受欢迎的鳗鱼盖饭专门店。每天清晨精选新鲜鳗鱼, 以炭火细心烤制, 秉持食材售完即结束营业的原则, 坚持只提供最佳品质。每一份料理都凝聚着对食材与工艺的执着, 让您细细品味值得信赖的匠心美味。

牛肉面馆子

牛肉面

米其林指南：必比登推介

水营区水营路388番街25-4号 | 051-623-0251

在釜山巷弄中,邂逅地道台湾牛肉面。

牛肉面馆子是一家忠实呈现台湾在地风味的牛肉面专门店。招牌红烧牛肉面以浓郁醇厚的牛肉汤头著称,红烧牛肉拌面则采用高雄风格,将适量汤汁与面条拌匀,风味浓厚却不失清爽。道道料理都展现浓厚的台湾地方特色,带您展开一场仿佛置身台湾街头的美食之旅。

阿川米肠肥肠火锅专门店

米肠火锅

釜山味道

南区龙沼路7番街88号 | 051-612-5952

倾注匠心熬制的手工米肠火锅。

餐厅选用精心采购的新鲜食材制作手工米肠,搭配细致处理的牛肠与浓郁鲜美的高汤,呈现风味十足的米肠火锅。最后再来一份吸满汤汁精华的韩式炒饭,为丰盛的一餐画上完美句点。这也是从大学生到中老年食客都喜爱的经典用餐方式。

南川面家

荞麦面

釜山味道

水营区荒岭大路473番街14-2号 | 0507-1349-1631

倾注匠心制作的一碗荞麦面。

为了呈现健康而纯粹的荞麦面,餐厅每天亲自和面、制面,精心制作每一碗料理。先细细品味招牌紫苏籽油荞麦面浓郁醇香的原味,再搭配芥末唤醒更加丰富的鲜味层次。最后加入温热高汤,更能感受各种风味层层交融、和谐相映的独特美味。

静在宅

意式小酒馆

釜山味道

南区龙沼路21番街109号 | 0507-1316-1866

以软糯弹牙的意式团子闻名的意式小酒馆。

餐厅的招牌料理蘑菇奶油培根意式团子(Gnocchi),将浓郁的蘑菇奶油酱与外弹内软的意式团子完美结合,带来层次丰富的口感,是到店必尝的人气美味。在宛如置身欧洲小酒馆般温馨舒适的空间中,细细品味令人回味无穷的意式美食时光。

初原河鲀汤

河豚汤

釜山味道

南区荒岭大路492番街30号 | 051-628-3935

传承两代匠心的河豚汤名店。

这家河豚汤专门店,由拥有50年经验的日料主厨父亲创立,并由取得釜山首位河豚特别烹饪资格证的儿子传承经营。无论是经过精细处理的顶级真鲷,还是鲜美清淡的银鲷,都充分展现了历经岁月淬炼的河豚料理精髓,让您尽享正宗河豚美食的独特魅力。

NAMAKJIP

猪肉浓汤

米其林指南：入选餐厅

南区盆浦路145号 W Square A栋1068号 | 051-746-4882

以现代手法重新诠释传统风味的猪肉浓汤。

这是一家将传统猪肉汤饭重新演绎为清爽风格猪肉浓汤的专门店，在浓郁肉汤中提高蔬菜高汤的比例，呈现更加清雅鲜美的口感。除了招牌猪肉浓汤之外，还可品尝猪肉刀削面、白切猪肉、烤五花肉等多样料理，在现代简约的空间中尽享丰富的美食体验。

陝川汤饭店

猪肉汤饭

米其林指南：必比登推介

南区龙湖路235号 | 051-628-4898

清爽鲜美的猪肉汤饭，搭配独具特色的海鞘萝卜块辛奇。

这家猪肉汤饭专门店，凭借独特的淋汤加热技法，有效去除腥味，充分展现猪肉本身的鲜美风味。清澈醇厚的汤头层次丰富，令人回味无穷。再搭配融入釜山海洋风味的海鞘萝卜块辛奇，体验别具一格的美味组合。

太和饭店

中餐

釜山味道

南区盆浦路115号 | 051-611-6799

韩、中、日三国美食灵感交汇的创意中餐。

餐厅巧妙融合韩国、日本与中华料理的特色，打造出独具风格的中餐。无论是八宝菜、凉拌两张皮，还是以番茄酱为基底的广式糖醋肉，每一道菜都令人回味无穷。其中，最值得推荐的是融合日式风格的四川麻婆豆腐，带您体验别具一格的中餐魅力。

金柳顺辣炖鳕鱼

辣炖鳕鱼头

釜山味道

南区镇南路15号 | 051-627-4319

尽享鳕鱼头精华的香辣辣炖鳕鱼头。

这家辣炖鳕鱼头专门店，以“忠武食堂”之名传承多年，深受食客喜爱。鳕鱼头富有弹性的鲜嫩鱼肉，搭配爽脆的豆芽和香辣浓郁的酱汁，堆叠出令人食欲大开的丰盛卖相。再加一份土豆面，让整道料理更加丰富饱满，成就一场令人满足的美食体验。

釜山黑豆小麦面 二妓台总店

小麦冷面

釜山味道

南区东明路145番街80号 1楼 | 051-611-1231

在二妓台入口邂逅健康美味的药豆小麦面。

这家小麦面专门店，将药豆的浓郁豆香与清爽易消化的特点融入招牌料理之中。以细磨药豆和天然卤水制作的面条，口感柔韧顺滑、弹性十足；再搭配店家自制的机张海带醋，更能提升整体鲜味层次。每一口都蕴含着熟悉却更有深度的风味，带来真诚而难忘的美食体验。

微笑关东煮

鱼糕

釜山味道

南区联合国和平路10番街9号 | 051-902-2710

每当夜幕降临便热闹非凡、充满人情味的关东煮小酒馆。

这是一家温馨朴实的关东煮小酒馆，即使与素不相识的人，也能轻松自在地畅谈交流。店内招牌美味是选用韩牛牛筋精心处理后炖煮而成的牛筋，口感弹嫩有嚼劲。此外，还备有多种鱼糕和烤年糕串，让您在暖意融融的氛围中，感受釜山独有的夜晚风情。

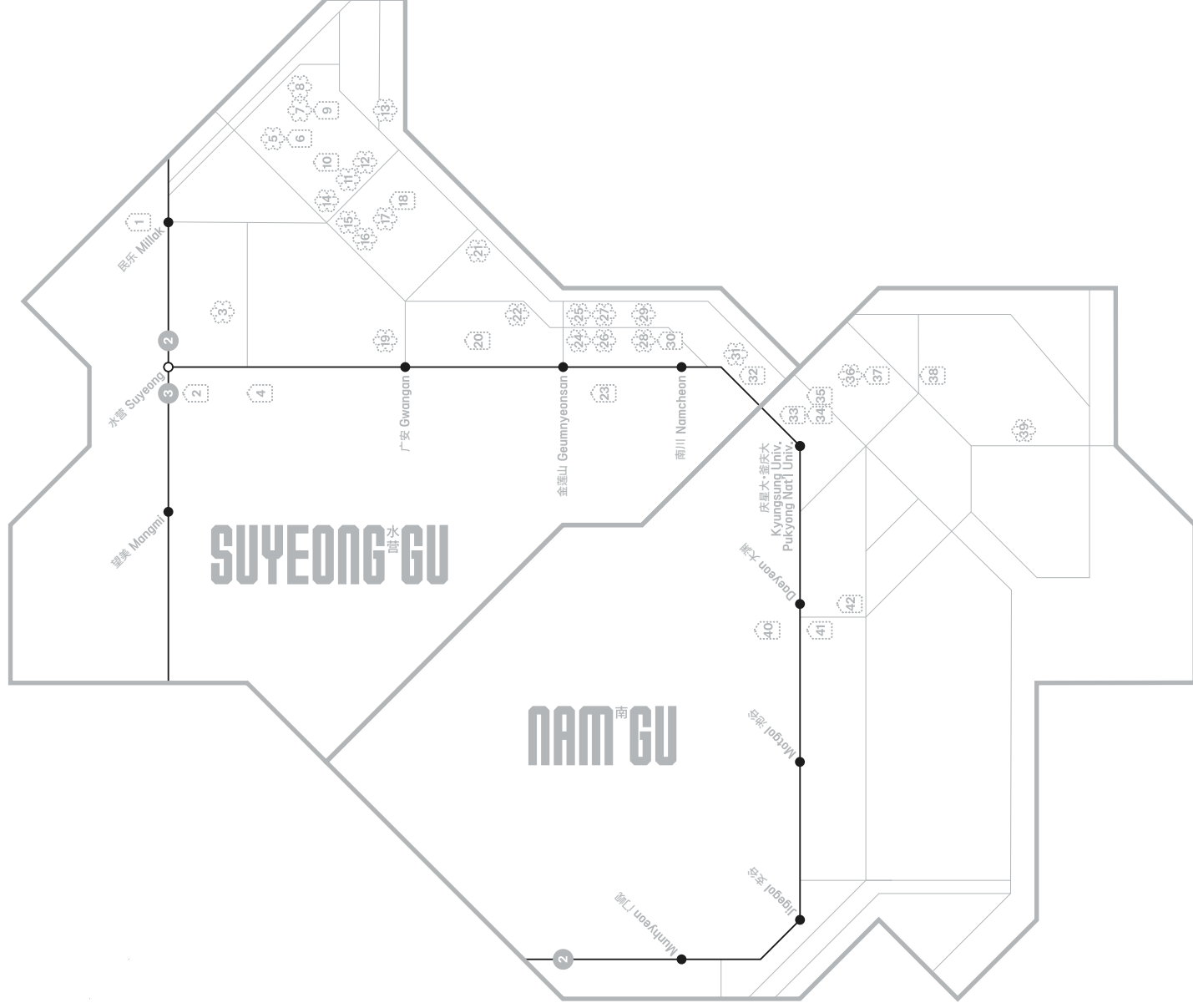
双胞胎猪肉汤饭总店

猪肉汤饭

釜山味道

南区联合国和平路35-1号 | 051-628-7021

以猪颈肉白切肉成就釜山代表性猪肉汤饭。
这家猪肉汤饭专门店在釜山享有盛名，每到用餐时间总是大排长龙。鲜嫩多汁的猪颈肉白切肉，搭配浓郁醇厚、乳白色的汤头，成就了令人难忘的美味。再加入满满一份香辣凉拌韭菜，让整碗猪肉汤饭风味更加丰富，尽情享受一顿满足而丰盛的美食体验。



CHECK LIST!

打造专属于你的釜山美食指南。
CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

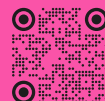
GEUMJEONG^{金井} GU
DONGNAE^{东莱} GU
YEONJE^{莲堤} GU
HAEUNDAE^{海云台} GU
GIJANG^{机张} GUN
BUSANJIN^{釜山镇} GU
DONG^东 GU
YEONGDO^{影岛} GU
SUYEONG^{水营} GU
NAM^南 GU
GANGSEO^{江西} GU
BUK^北 GU
SASANG^{沙上} GU
SAHA^{沙下} GU
SEO^西 GU
JUNG^中 GU

BUK^北 GU

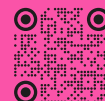
GANGSEO^{江西} GU

想
私藏的
YOU'LL
WANT TO
KEEP IT TO
YOURSELF

SASANG^{沙上} GU

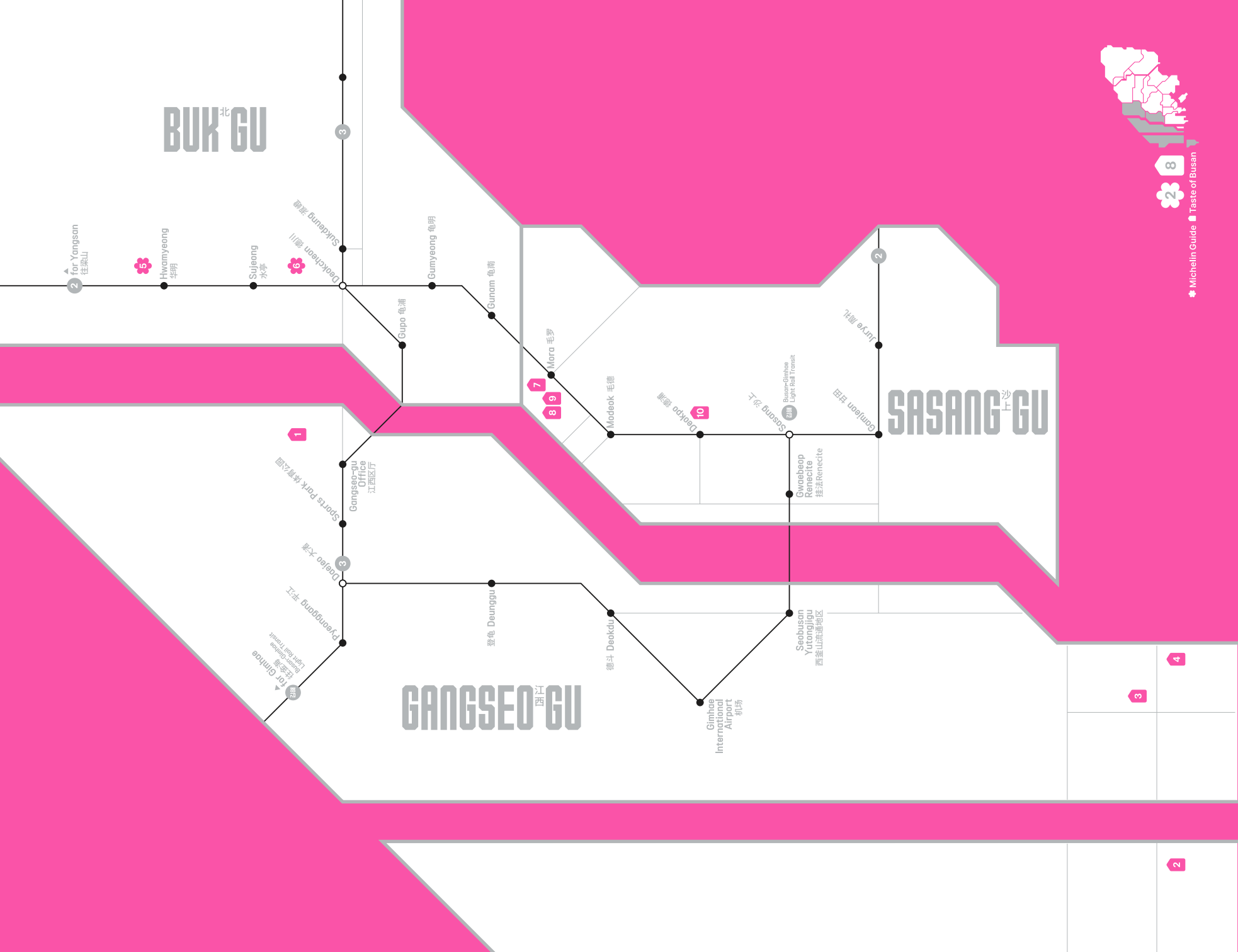


KOR E-book



ENG E-book

5. 釜山美食指南 | 江西区·北区·沙上区
BUSAN GOURMET GUIDE | GANGSEO-GU · BUK-GU · SASANG-GU



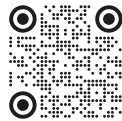
▼ QR. Click for Online Map | 前往在线地图

▲ Step 1. Open the cover to check the map | 展开封面, 查看地图

Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 跟着编号, 寻找美食。▶



KOREA MAP
Naver



GLOBAL MAP
Google



米其林



釜山
味道



的士
米其林

GANGSEO^{江西} GU · BUK^北 GU · SASANG^{沙上} GU

LIST

🌟 米其林指南 🏠 釜山味道 🚗 Taxchelin(的士米其林)

No.	店名	类别	🌟	🏠	🚗
1	Shabuniji	涮涮锅		●	
2	龟兔烘焙坊	烘焙咖啡馆		●	
3	BANCO	窑烤披萨		●	
4	万好蛤蜊刷刷锅	鸣旨改良蛤蜊涮涮锅		●	
5	旬彩久戊 华明店	鳗鱼盖饭	●	●	
6	平壤家	饺子	●		
7	熊牛食堂	韩牛烤肉		●	
8	河东河蚬汤	河蚬汤		●	
9	奶奶河蚬汤	河蚬汤		●	
10	海鲜满满刀切面	海鲜刀切面		●	

1

Shabuniji

涮涮锅

釜山味道

江西区机场路1347番街36号 | 0507-1310-2671

在百年日式老宅中品味精致涮涮锅。

这家涮涮锅专门店, 将拥有近百年历史的日式传统住宅重新演绎为充满日式旅馆 (Ryokan) 氛围的用餐空间。多种精选汤底、1++级韩牛以及无限量供应的新鲜蔬菜, 让每一餐都更加丰盛满足。雅致的庭院景观与独具特色的美食相互映衬, 为您打造难忘的美好时光。

2

龟兔烘焙坊

烘焙咖啡馆

釜山味道

江西区洛东南路526-1号 | 0507-1371-0250

在古朴典雅的韩屋中, 品味名匠烘焙的面包。

这里是一家由金德奎烘焙名匠倾心打造的大型烘焙咖啡馆, 呈现经验与匠心交织的精湛美味。品尝每一款经过精心制作、充满诚意的多样化烘焙美食。在四季流转、宽敞雅致的韩屋空间中, 尽情享受一杯咖啡带来的悠闲时光。

3

BANCO

窑烤披萨

釜山味道

江西区新津木路51号 | 051-271-2068

引人注目的空间, 尽享外酥内Q的窑烤披萨魅力。

在宛如窑炉般独具特色的建筑中, 品尝现烤出炉的窑烤披萨与意大利面。新鲜食材结合创新配方, 呈现出浓郁而清淡的美味。其中, 最值得一试的是分别融入松露与蓝纹奶酪浓郁风味的两款特色披萨, 感受各具魅力的丰富层次。

4

万好蛤蜊刷刷锅

鸣旨改良蛤蜊涮涮锅

釜山味道

江西区雷诺三星大道602号 2楼 | 051-271-4389

江水与海水交汇之处, 孕育出鲜甜可口的鸣旨改良蛤蜊。

鸣旨改良蛤蜊因外形酷似海鸥的喙而得名, 是釜山鸣旨地区的特色美食。这家餐厅专门经营鸣旨改良蛤蜊料理, 提供涮涮锅、白灼、烧烤等多种烹饪方式。其中, 以汤头鲜美的涮涮锅和白灼料理最负盛名, 值得来自前来品尝体验。



旬彩久戊 华明店

鳗鱼盖饭

米其林指南：必比登推介 | 釜山味道
北区阳达路4番街17号 | 051-365-2959

匠心打造的名古屋风味鳗鱼盖饭。

由曾赴日本深造的主厨精心呈现名古屋风味鳗鱼盖饭 (HITSUMA BUSHI)。严选顶级活风川鳗鱼，反复刷上秘制酱汁，以传统炭火烤制工艺精心烧烤，始终坚持对美味与品质的极致追求。同时还备有儿童套餐，让大人和孩子都能尽享一顿满意的美味餐点。



平壤家

饺子

米其林指南：必比登推介
北区金谷大路20番街21号 | 051-331-5455

匠心手作的清淡味——朝鲜北方风味饺子与绿豆煎饼。

采用手工擀制的薄皮，包裹满满馅料的朝鲜北方风味饺子，搭配以牛胸肉和牛腱肉长时间熬制而成的清爽高汤，呈现出鲜美淡雅的风味。再配上一份用石磨现磨绿豆制作、外酥里嫩的绿豆煎饼，以及一碗热腾腾的饺子汤，感受一顿充满温暖与诚意的美味餐食。



熊牛食堂

韩牛烤肉

釜山味道
沙上区洛东大路1564号 | 051-304-7733

半个世纪见证韩牛母牛的真正价值。

这家韩牛专门店自1975年以来，始终坚持严选最高品质的韩牛母牛。五十余年来，专注于展现韩牛细腻柔嫩的肉质与醇厚浓郁的天然风味，将对美食的执着与精湛技艺融入每一道料理，让您亲身感受这份历经岁月淬炼的匠心与自豪。



河东河蚬汤

河蚬汤

釜山味道
沙上区洛东大路1518番街33号 | 051-301-7200

一碗河蚬汤，暖胃又暖心。

这是一家仅选用蟾津江河蚬制作河蚬汤的专业餐厅，深受食客喜爱。经过多次吐沙与细致清洗后，用心熬制而成的清澈鲜美河蚬汤，以及经过不断研发创新而推出的河蚬刺身和清蒸河蚬等特色料理，让您在享受鲜美滋味的同时，也能品味健康的一餐。

奶奶河蚬汤

釜山味道

沙上区洛东大路1530番街20-15号 | 051-301-7069

这家河蚬汤专门店在洛东江畔经营三十余年，深受当地食客喜爱。将香浓的大酱与满满的河蚬拌入拌饭中，再搭配一碗清爽鲜美的河蚬汤，是这里最具代表性的美味组合。来这里亲自品尝这充满人情味的一桌地道风味吧。

海鲜满满刀切面

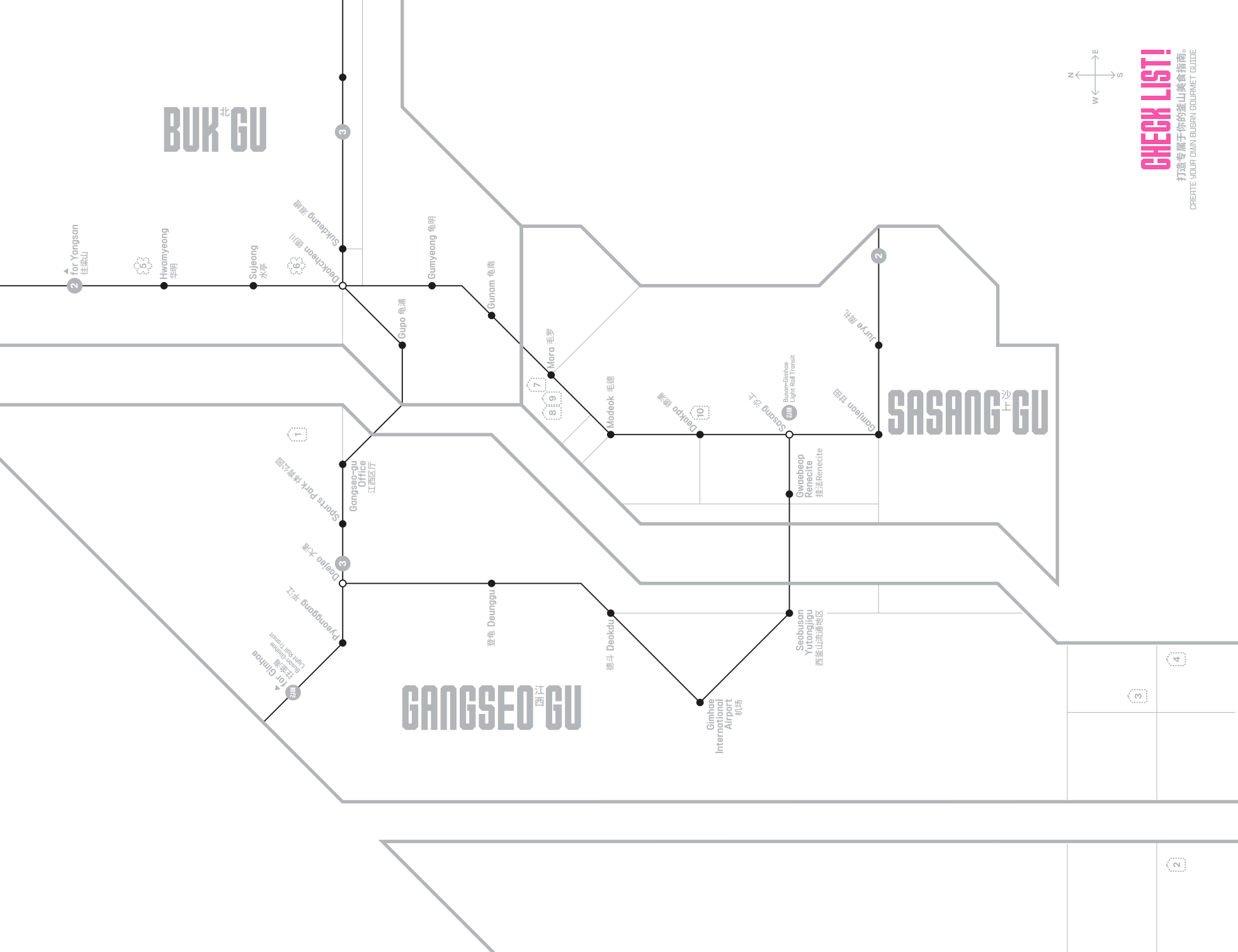
海鲜刀切面

釜山味道

沙上区沙上路316号 | 0507-1357-2579

如店名般丰盛的美味——海鲜刀切面。

餐厅每日从全罗南道高兴郡直送新鲜贝类，并采用手工和面、充分熟成的自制面条，成就独特风味。先品尝香甜肥美的海鲜，再放入劲道爽滑的手工面收尾，这种独具特色的海鲜汤吃法，正是这里最迷人的魅力所在。



BUK 北 GU

SASANG 沙上 GU

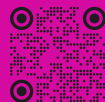
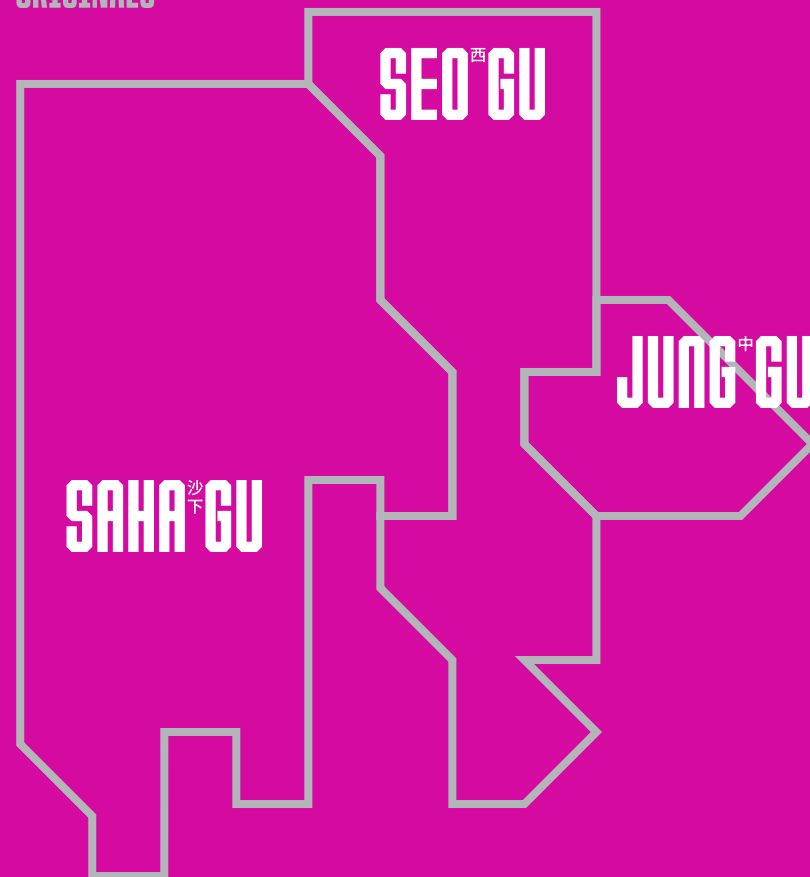
GANGSEO 江西 GU

CHECK LIST!

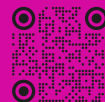
打造专属于你的釜山美食指南。
CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

GEUMJEONG^{金井} GU
 DONGNAE^{东莱} GU
 YEONJE^{莲堤} GU
 HAEUNDAE^{海云台} GU
 GIJANG^{机张} GUN
 BUSANJIN^{釜山镇} GU
 DONG^东 GU
 YEONGDO^{影岛} GU
 SUYEONG^{水营} GU
 NAM^南 GU
 GANGSEO^{江西} GU
 BUK^北 GU
 SASANG^{沙上} GU
 SAHA^{沙下} GU
 SEO^西 GU
 JUNG^中 GU

始终如一的
 经典原味
 UNCHANGING
 ORIGINALS



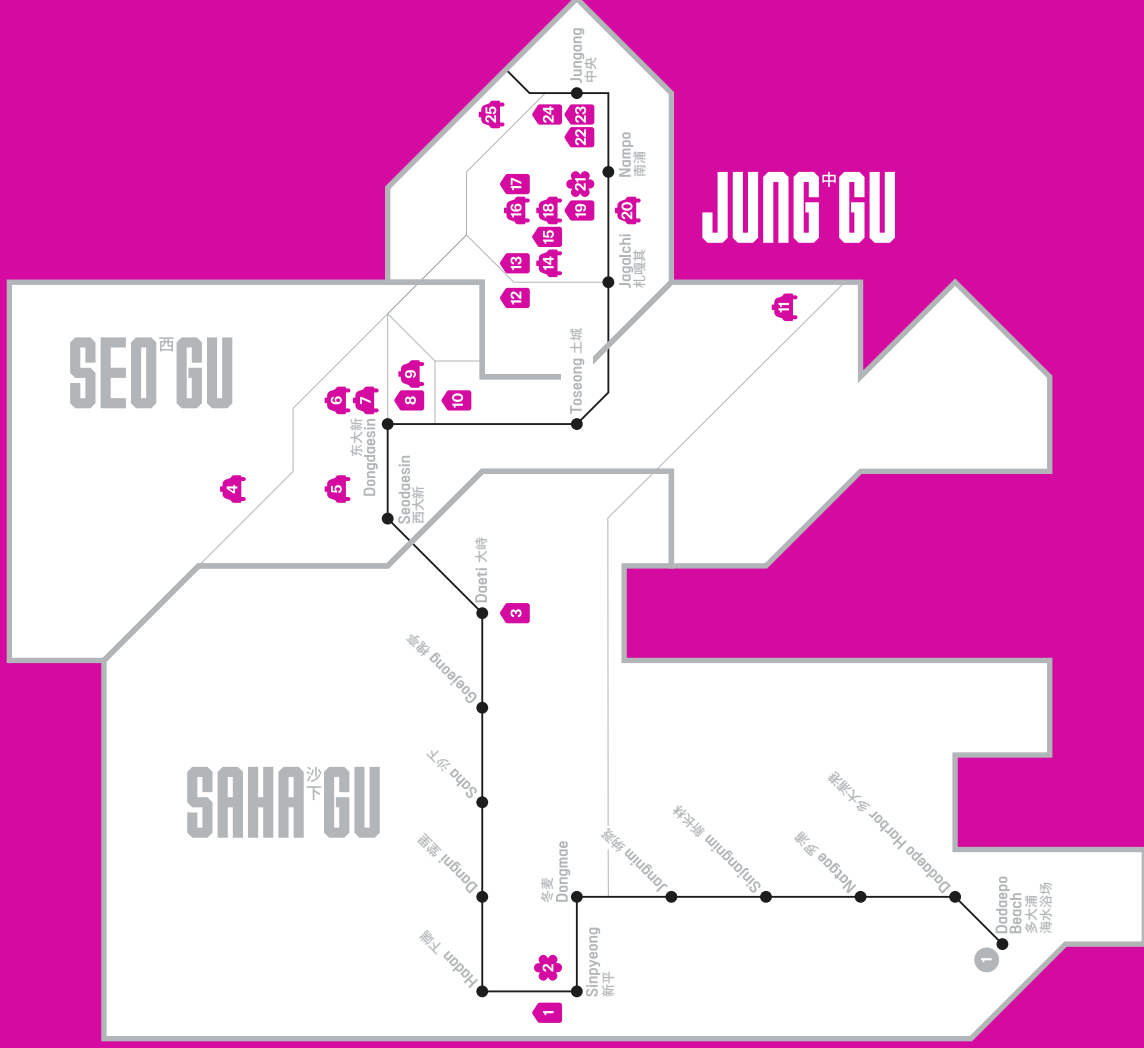
KOR E-book



ENG E-book

5.釜山美食指南 | X

BUSAN GOURMET GUIDE | SAHA-GU · SEO-GU · JUNG-GU



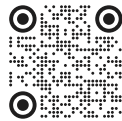
▼ QR. Click for Online Map | 前往在线地图

▲ Step 1. Open the cover to check the map | 展开封面, 查看地图

Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 跟着编号, 寻找美食。▶



KOREA MAP
Naver



GLOBAL MAP
Google



米其林



釜山
味道



的士
米其林

SAHA^{沙下} GU · SEO^西 GU · JUNG^中 GU

LIST

🌟 米其林指南 🏠 釜山味道 🚗 Taxchelin(的士米其林)

No.	店名	类别	🌟	🏠	🚗
1	永真猪肉汤饭总店	猪肉汤饭		●	
2	情炊间 新平本店	猪肉汤饭	●		
3	大峙安康鱼	辣炖安康鱼		●	
4	花村智异山鱼汤	鱼汤			●
5	胡同手工刀切面	刀切面			●
6	岭南冷面•小麦面	小麦面•冷面			●
7	黑山岛生鱼片店	活鱼生鱼片			●
8	小茅屋	烤牛小肠		●	●
9	Matnagisa Sikdang	鳕鱼汤			●
10	元祖十八号云吞面	韩式馄饨		●	
11	王小麦面•冷面 本店	小麦面			●
12	安康鱼餐厅	辣炖安康鱼		●	●
13	东三亭	早午餐•西式餐厅		●	
14	元祖一味司机食堂	牛血汤饭			●
15	Chef Gon	现代创意意料		●	
16	海豚嫩豆腐	嫩豆腐锅			●
17	李在模披萨 总店	披萨		●	●
18	蚂蚁家总店	辣炒章鱼肥肠虾			●
19	三松寿司 釜山南浦洞总店	日式料理		●	
20	老么家牛小肠	烤牛小肠			●
21	1969府院洞刀削面南浦总店	刀切面	●	●	
22	本金枪鱼	金枪鱼刺身		●	
23	便宜坊	饺子		●	
24	石器时代总店	饺子		●	
25	奶奶河豚汤	河豚汤			●

1

永真猪肉汤饭总店

猪肉汤饭

釜山味道

沙下区下新繁荣路157番街39号 | 051-206-3820

排队也要品尝的釜山代表性猪肉汤饭。

作为釜山最具代表性的猪肉汤饭名店之一，这里总是人潮不断、座无虚席。精心去除猪肉腥味，汤头清淡鲜美、醇厚不腻，无论是谁都能轻松享用。其中，搭配豆腐和炒辛奇的白切肉套餐，最能完整体验本店经典风味，是不可错过的招牌选择。

2

情炊间 新平本店

猪肉汤饭

米其林指南：必比登推介

沙下区飞凤路6号 | 051-293-2900

随时都能感受厨房温暖，24小时营业的釜山猪肉汤饭。

店名在庆尚道方言中意为“厨房”，这里在舒适整洁的空间里，全天候供应地道的釜山猪肉汤饭。每天精心熬煮的乳白色汤头清爽鲜香、醇厚浓郁，令人回味无穷。此外，以猪颈肉制作的白切肉和荞麦冷面，也可24小时随时品尝，满足每一位食客的味蕾。

3

大峙安康鱼

辣炖安康鱼

釜山味道

沙下区洛东大路135番安街15号 | 051-203-4425

当地居民最爱的辣炖安康鱼。

由住宅改造而成的温馨空间内，处处摆放着唤起中老年人怀旧情怀的老物件。这里的辣炖安康鱼凭借实惠的价格、丰盛的分量，长期深受当地居民喜爱。来这里品尝这一道充满人情味的地道美食，感受温暖而亲切的用餐氛围吧。

4

花村智异山鱼汤

鱼汤

Taxchelín (的士米其林)

西区严光山路29号 | 0507-1382-0992

一碗暖心暖胃的鱼汤面，为身体注满活力。

以智异山一级水源的淡水鱼精心熬制而成的鱼汤，可依个人喜好搭配面条、面片或米饭享用。现点现做，劲道爽滑的面条配上鲜美香辣的汤头，瞬间洗去一天的疲惫，为身心注入满满活力。

5

胡同手工刀切面

刀切面

Taxchelín (的士米其林)

西区大瀛路45番街98号 | 051-242-0306

一碗承载岁月温度的刀切面。

这家位于大新洞的刀切面专门店，多年来一直深受当地居民喜爱。手工制作的面条柔软劲道，搭配香浓鲜美的汤头，每一口都充满匠心与温暖。还可依个人口味加入切碎的青阳辣椒，品味更加清爽辛辣、充满釜山在地风味的地道美食。

6

岭南冷面•小麦面

小麦面•冷面

Taxchelín (的士米其林)

西区宝水大路201番街7号 | 051-243-9963

岁月见证釜山小麦面的经典风味。

这家小麦面•冷面专门店三十多年来始终坚守原址，是釜山极具代表性的老字号之一。这里的面条比一般小麦面更细，却兼具粉丝与拌面般的劲道口感，别具特色。无论是清爽鲜美的小麦面，还是酸甜微辣的拌小麦面，都值得亲自品味，感受这份历久弥新的匠心风味。

黑山岛生鱼片店

活鱼生鱼片

Taxchelin (的士米其林)

西区大瀛路85番街20号 | 0507-1306-4916

实惠又大份, 地道本地生鱼片店的典范。

这家总是人气满满的本地生鱼片店, 以活鱼生鱼片新鲜肥美、切片厚实而闻名, 带来十足的口感享受。同时还供应丰富的时令野生生鱼片, 因此深受当地居民喜爱。最后别忘了品尝加入花椒和霍香叶熬煮而成的釜山风味辣鱼汤, 为这顿美味画上圆满句点。

小茅屋

烤牛小肠

釜山味道 | Taxchelin (的士米其林)

西区九德路274番街14号 | 051-243-6973

釜山历史最悠久、炭香四溢的烤牛小肠。

自1958年开业以来, 这里始终传承着釜山炭火烤牛小肠的经典风味, 堪称釜山牛小肠烤肉文化的活历史。牛小肠处理得毫无腥味, 口感柔嫩弹牙, 再搭配店家亲手制作的传统酱、酱菜与时令野菜, 层层风味相互交融, 成就独具魅力的美味。来到这里, 亲自品味这份历经数十载沉淀的经典滋味。

Matnagisa Sikdang

鳕鱼汤

Taxchelin (的士米其林)

西区大瀛路74番街58号 | 051-244-2518

三十年来深受出租车司机喜爱的鳕鱼汤。

这家深受出租车司机青睐的司机食堂, 以汤头浓郁、鳕鱼肉饱满鲜嫩的鳕鱼汤闻名, 喝上一口便令人神清气爽。采用一人一锅的用餐方式, 可依照个人口味自在享用; 此外, 加入鱼糕一起品尝, 更是这里独具特色的美味吃法, 不容错过。

元祖十八号云吞面

韩式馄饨

釜山味道

西区九德路238番街6号 | 051-256-3391

始祖中的始祖, 釜山乡土美食——韩式馄饨的发源地。

自1947年以来, 历经三代传承, 这里被誉为釜山韩式馄饨的发源地。第一代创始人在日本学习了馄饨制作技艺, 并结合韩国人的饮食习惯加以改良, 创造出独具特色的韩式风味。薄如蝉翼的外皮包裹着鲜嫩的肉馅与蔬菜, 入口柔软细腻, 是这里最具代表性的特色。来到这里, 亲自品尝最正宗的原祖韩式馄饨吧。

王小麦面•冷面 本店

小麦面

Taxchelin (的士米其林)

西区忠武大路122-1 Fresco 2楼 | 051-245-3087

三十年来, 小麦面与手工炸猪排的经典搭配始终令人回味。

这家拥有30年历史的小麦面专门店, 每到夏天总是吸引无数食客前来品尝。劲道爽滑的小麦面配上醇厚鲜美的汤底, 再搭配外酥里嫩的手工炸猪排, 堪称绝妙组合。在位于松岛海水浴场附近的本店, 一边品尝清凉爽口的小麦面, 一边享受热腾腾炸猪排带来的温暖滋味, 体验冷热交织的独特美食魅力。

12



安康鱼餐厅

辣炖安康鱼

釜山味道 | Taxchelin (的士米其林)

中区黑桥路59番街3号 | 051-257-3230

六十年匠心传承,只选用鲜活安康鱼的经典美味。

这家传承三代的安康鱼料理专门店,六十年来始终坚持只选用国产鲜活安康鱼,精心制作辣炖安康鱼、白切安康鱼和安康鱼汤等招牌料理。严选新鲜食材,呈现清淡鲜美、不过分浓重的自然风味。来到这家历史悠久的老字号,细细品味历经岁月沉淀的地道美味。

13

东三亭

早午餐·西式餐厅

釜山味道

中区黑桥路46番街3-1号 | 051-710-8343

以时令食材诠释的意式早午餐与西式餐饮。

曾深受喜爱的韩式酒馆,如今焕然一新,化身为一家从早午餐到夜晚西式餐厅皆可尽情享受的美食空间。主厨将于意大利研习的正宗烹饪技艺,与韩国当季新鲜食材巧妙融合,呈现一道道兼具创意与风味的意式料理,带来耳目一新的美食体验。



元祖一味司机食堂

牛血汤饭

Taxchelin (的士米其林)

中区黑桥路16-1号 | 0507-1384-4442

24小时营业,一碗实惠又暖心的牛血汤饭。

每天亲自前往传统市场精选采购优质食材,以实惠的价格呈现一道道充满诚意的家常美味。无论是暖胃醒神的牛血汤饭,还是精致的拌饭,都饱含着店家的热情与用心,让您在一餐之间感受浓浓的釜山人情味。

15

Chef Gon

现代创意意料

釜山味道

中区中区路23番街12号1层 | 0507-1371-6607

在这里,札幌其四季风味与精湛厨艺交汇,呈现现代创意料理的魅力。

这家现代创意餐厅由拥有酒店丰富经验的主厨掌勺,以娴熟细腻的烹饪技艺,为宾客打造独具匠心的美食体验。餐厅实行100%预约制,每天清晨亲自前往札幌其市场精选采购最新鲜的食材,精心呈现一道道时令佳肴。诚邀您走进以釜山海鲜为灵感打造的现代创意美食世界。

16

海豚嫩豆腐

嫩豆腐锅

Taxchelin (的士米其林)

中区中区路40番街15号 | 051-246-1825

南浦洞的经典地标,承载回忆的嫩豆腐汤。

这家创立于1982年的老字号,承载着无数釜山人的美好回忆,至今仍保留着质朴而温暖的家常风味。招牌嫩豆腐汤香辣鲜美、浓郁醇厚,鲜香层次丰富,再搭配每天清晨现腌、爽脆可口的新鲜辛奇,以实惠的价格带来最地道的釜山风味。

李在模披萨 总店

披萨

釜山味道 | Taxchelin (的士米其林)

中区光复中央路31号 | 051-255-9494

釜山另一处地标——李在模披萨。

创立于1992年的李在模披萨,诞生于光复洞,是釜山最具代表性的披萨专门店之一。凭借跨越世代、始终如一的美味,长期深受当地居民与海内外游客喜爱,已成为代表釜山风味的经典名店。来到这里,亲自品味承载着釜山披萨发展历程的独特魅力。



17

18

蚂蚁家总店

辣炒章鱼肥肠虾

Taxchelin (的士米其林)

中区中区路30番街21-1号 | 051-246-3186

从国际市场起家的釜山经典——辣炒章鱼肥肠虾。

创立于1972年的蚂蚁家总店,是釜山代表性美食辣炒章鱼肥肠虾的发源地。这里率先将釜山式辣炒章鱼与肥肠、鲜虾巧妙结合,并赋予这道料理如今广为人知的名字,至今已传承至第二代经营。将香辣的章鱼、肥肠和鲜虾铺在大盆米饭上,再拌入韭菜与海苔碎,尽情享受最地道的釜山风味。

19

三松寿司 釜山南浦洞总店

日式料理

釜山味道

中区光复路55番街13号 | 051-245-7870

六十余载匠心传承,釜山寿司的经典代表。

这家拥有65年以上历史的日式料理专门店,始终坚守传统,将经典风味代代传承。从严格遵循传统工艺制作的紫菜寿司(太卷),到店家自制的荞麦面酱汁,再到坚持只选用真鲑制作的河豚刺身,每一道料理都体现着对品质与传统的坚持。来到这里,细细品味这份始终如一、毫不妥协的正宗风味。

20

老么家牛小肠

烤牛小肠

Taxchelin (的士米其林)

中区札嘎其路59番街5-20号1层 | 0507-1376-6006

尽显南浦洞牛小肠文化魅力的烤牛小肠。

这家烤牛小肠专门店在南浦洞众多牛小肠名店中依然拥有无可取代的人气。严选新鲜原料,经过娴熟火候烤制,外层香脆、内里弹嫩,口感层次丰富、令人回味无穷。最后再来一份香气四溢的炒饭,为这场美味盛宴画上最完美的句点。

21

1969府院洞刀削面南浦总店

刀切面

米其林指南:入选餐厅 | 釜山味道

中区九德路22番街3号1层 | 0507-1477-9925

每日鲜度决定美味的限定版刀切面。

这家刀切面专门店每天清晨从拍卖市场精选采购最新鲜的食材,数量有限,售完即止。店内坚持使用手工现制面条,口感劲道爽滑,搭配以海鲜与时令蔬菜精心熬制的清澈浓郁高汤,再配上根据季节严选的牡蛎、贻贝、扇贝等丰富海鲜,每一碗都展现出食材最纯粹、最鲜美的风味。

22

本金枪鱼

金枪鱼刺身

釜山味道

中区中央大路81番街9号1层 | 051-463-3737

名匠严选,只为呈现极致的金枪鱼刺身。

这家金枪鱼刺身专门店由金枪鱼料理名匠Lee, Jeongtae主理。店内坚持每天清晨严选优质金枪鱼,并遵循当日进货、当日售完的原则,因此吸引了全国各地众多金枪鱼爱好者慕名而来。在这里,尽情品味将食材本身鲜美发挥到极致的非凡滋味。

23

便宜坊

饺子

釜山味道

中区海关路64-1号1层 | 051-256-2121

传承三代秘制配方的经典饺子。

这家曾在釜山西区大新洞享有盛名的中式饺子专门店,如今迁至中区中央洞,继续传承数十年来始终如一的美味。招牌三鲜饺子每日仅限量供应40人份,坚持现点现做,饺子皮薄馅足、汤汁丰盈,鲜美多汁,因此需提前电话预约。来到这里,亲自品味这份历经三代传承的匠心美味。

石器时代总店

釜山味道

中区东光街75-1号 | 010-2334-0358

岁月沉淀的经典搭配——饺子与五香酱肉。

这家自1987年起扎根东光洞的中式饺子专门店，多年来始终深受当地居民喜爱。外皮金黄酥脆、肉汁丰盈的煎饺，搭配佐以特制香料酱汁的五香酱肉，相互衬托，带来更加丰富饱满的味觉享受。价格实惠、品质始终如一，因此店内总是座无虚席，充满老顾客络绎不绝的人气氛围。

奶奶河豚汤

河豚汤

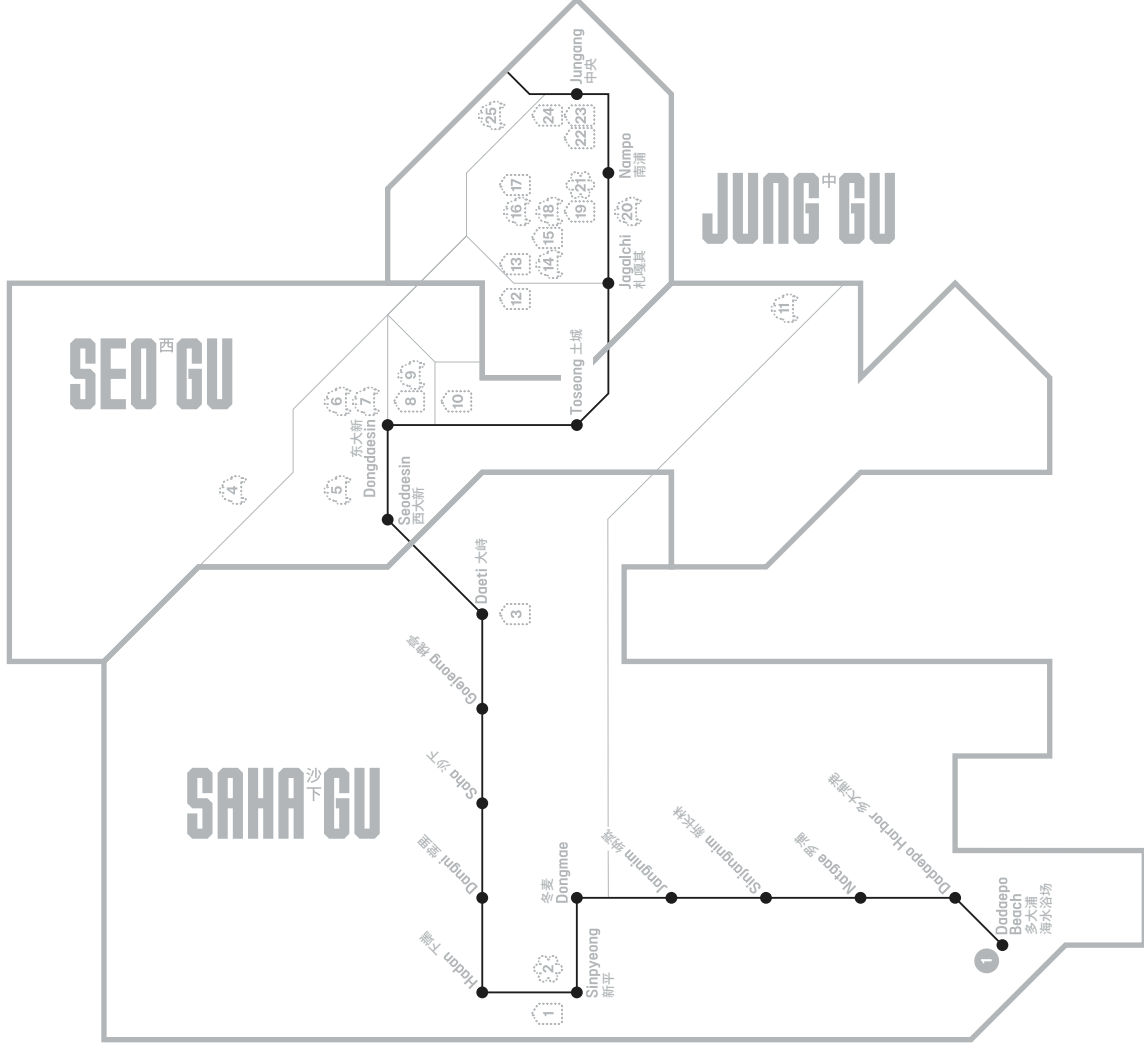
Taxchelin (的士米其林)

中区大瀛路225-1号 | 051-462-6312

坚守一地多年的河豚汤专门店。

由经验丰富的河豚料理师精心烹制，每一碗河豚汤都拥有浓郁鲜美的汤底、富有弹性的河豚肉，再搭配爽脆的豆芽与清香的水芹，完美诠释釜山经典的醒酒美食。清晨时分，带着“如同为家人烹调”的信念，奉上一碗热气腾腾、温暖身心的河豚汤，值得来自品味。

NOTE



CHECK LIST!

打造专属于你的釜山美食指南。
CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

BUSAN GOURMET GUIDE

釜山美食指南



釜山广域市 观光会展产业科

(47545) 韩国釜山广域市莲堤区中央大路1001 (莲山洞)

本地图所收录的信息依据《米其林指南》(2026年版)、《釜山味道》(2026年版)及《Taxchelin (的士米其林)》(2025年版) 编制。

因各餐饮店的实际经营情况不同, 相关信息可能发生变更, 或存在暂停营业、停业及歇业等情况。

Busan Metropolitan City

Tourism and MICE Industry Division

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

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

BUSAN GOURMET GUIDE

釜山美食指南