

BUSAN GOURMET GUIDE

釜山グルメガイド



부산광역시
BUSAN METROPOLITAN CITY

ミシュランガイド Michelin Guide

フランスのタイヤメーカー「ミシュラン」が刊行する
世界で最も権威のあるグルメガイドです。

Published by the French tire company Michelin,
it is the world's most prestigious gourmet guide.



釜山の味 Taste of Busan

釜山広域市が毎年掲載店を選定し、
発行する公式グルメガイドです。

Selected and published annually by Busan City,
it is the official gourmet guide.



タクシュラン Taxchelin

釜山のベテランタクシー運転手が厳選した、
旧市街エリアのローカルグルメガイドです。

Curated by veteran Busan taxi drivers,
it is a local gourmet guide to the original downtown.



GEUMJEONG^{クムジョン区} GU
 DONGNAE^{東萊区} GU
 YEONJE^{延珍区} GU
 HAEUNDAE^{海雲台} GU
 GIJANG^{機張市} GUN
 BUSANJIN^{부산진区} GU
 DONG^{東区} GU
 YEONGDO^{영도区} GU
 SUYEONG^{수영區} GU
 NAM^{南区} GU
 GANGSEO^{강서區} GU
 BUK^{북區} GU
 SASANG^{사상區} GU
 SAHA^{사하區} GU
 SEO^{서區} GU
 JUNG^{중區} GU

GEUMJEONG^{クムジョン区} GU

重厚な
躍動感
A PROFOUND
VITALITY

DONGNAE^{東萊区} GU

YEONJE^{延珍区} GU

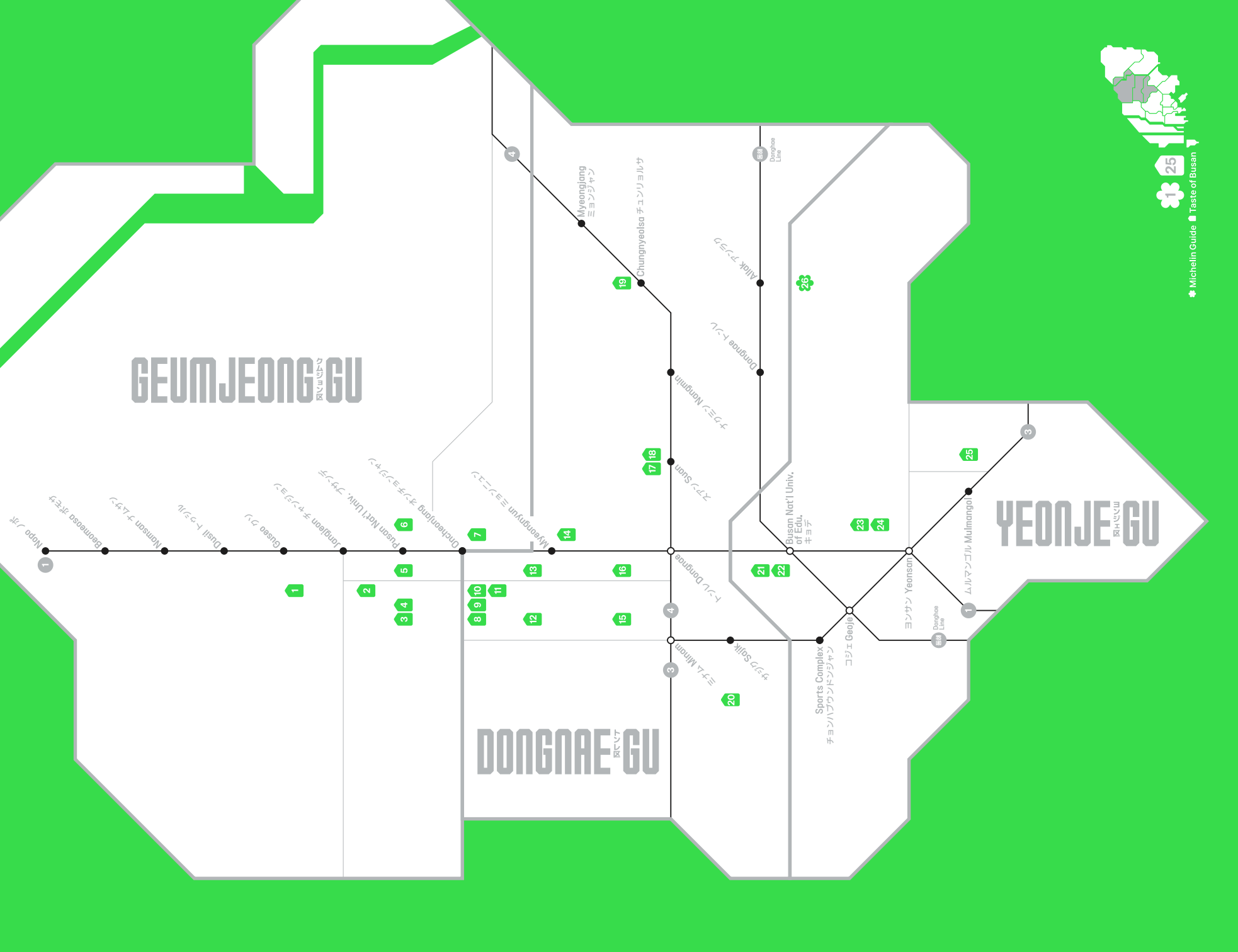


KOR E-book



ENG E-book

1.釜山グルメガイド | クムジョン区・トンレ区・ヨンジェ区
 BUSAN GOURMET GUIDE | GEUMJEONG-GU · DONGNAE-GU · YEONJE-GU



GEUMJEONG GU
固山慶廣

DONGNAE GU
東萊

YEONJE GU
延津

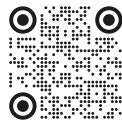
- 1 Nopo (노포)
- 2 Beomasa (보문사)
- 3 Namseon (남선)
- 4 Daeil (대일)
- 5 Guseo (구서)
- 6 Jungjeon (정전)
- 7 Oncheonjang (온천장)
- 8 Myeongryun (명륜)
- 9 Pusan Nat'l Univ. (부산대)
- 10 Oncheonjang (온천장)
- 11 Oncheonjang (온천장)
- 12 Oncheonjang (온천장)
- 13 Myeongryun (명륜)
- 14 Myeongryun (명륜)
- 15 Chungnyeolsa (중례사)
- 16 Chungnyeolsa (중례사)
- 17 Myeongryun (명륜)
- 18 Myeongryun (명륜)
- 19 Myeongryun (명륜)
- 20 Sports Complex (스포츠 복합단지)
- 21 Busan Nat'l Univ. (부산대)
- 22 Busan Nat'l Univ. (부산대)
- 23 Busan Nat'l Univ. (부산대)
- 24 Busan Nat'l Univ. (부산대)
- 25 Mulmulmangol (뭇뭇망골)
- 26 Dongnae Univ. (동래대)

▼ **QR.** Click for Online Map | QRコードを読み取ってオンラインマップへ

▲ **Step 1.** Open the cover to check the map | 表紙を開いてマップを確認する。
Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 番号をたどってお店を探す。▶



KOREA MAP
Naver



GLOBAL MAP
Google



GEUMJEONG GU · DONGNAE GU · YEONJE GU

LIST

✿ ミシュランガイド 🏠 釜山の味 🚗 タクシラン

No.	店名	種類	✿	🏠	🚗
1	マパラム海鮮チム・ 海鮮鍋 グソ本店	海鮮チム・海鮮鍋		●	
2	ディグッ	焼き鳥		●	
3	イ・フンヨン菓子店 釜山大直営店	ベーカリー		●	
4	トンショウ	とんかつ		●	
5	釜山大 フォーメンティコ本店	フォー		●	
6	イテリサムチョン	とんかつ		●	
7	モモスコヒー 本店	ロースタリーカフェ		●	
8	タンミオク韓牛コムタン オンチョン本店	コムタン		●	
9	フランス菓子店 プリアン	フランス焼き菓子		●	
10	ボン食堂	韓国料理 コンテンボラリー		●	
11	ミミル	中華料理		●	
12	タイピン	タイ料理		●	
13	元祖コリコムチブ	コリコムタン (牛テール煮込みスープ)		●	

LIST

✿ ミシュランガイド 🏠 釜山の味 🚗 タクシラン

No.	店名	種類	✿	🏠	🚗
14	クルミ菓子店	ベーカリー		●	
15	ソクチョンカルビ	豚焼肉		●	
16	キファ食堂 酒の香り	居酒屋		●	
17	トンレハルメパジョン	トンレパジョン		●	
18	ペ・ジョンガン トンレサムゲタン	サムゲタン		●	
19	チョ・ガンシム ミンソクワンスンデ	ピスンデ		●	
20	ソムナン ジウムジンマッククス	マッククス		●	
21	クッチェミルミョン 本店	ミルミョン		●	
22	ボヌパティスリー	フランスデザート		●	
23	ソガウォングクス	ククス		●	
24	コドゥンオダッチ ヨンサン本店	サバ刺身		●	
25	デザートシネマ	ベーカリーカフェ		●	
26	チャエジョン ハルメカルグクス	カルグクス	●		

1

マパラム海鮮チム・海鮮鍋 グソ本店

海鮮チム・海鮮鍋

釜山の味

クムジョン区 クムガン路 418、2階 | 0507-1473-5657

街の中心で出会う、新鮮な海の味

街の中心にありながら、新鮮な海の味を楽しめる、広々とした快適な海鮮料理専門店。新鮮な魚介と、誰にでも親しまれる秘伝の味付けで、長年人気を集めています。ワタリガニ、エビ、アワビ、コウイカ、ホタテがたっぷり入った海鮮鍋と、魚介の旨みが際立つ海鮮チムは、この店自慢の一品です。

2

ディグッ

焼き鳥

釜山の味

クムジョン区 プサンデハン路50番ギル 43 | 0507-1338-4691

毎日新鮮さにこだわって焼き上げる焼き鳥

毎日、新鮮さにこだわって焼き上げる焼き鳥の専門店。ハングルの子音「ㄷ」に、鶏への真摯なこだわりを込めています。韓国語で「鶏」は「닭」と書き、最初の音が「ㄷ」で始まることに由来しています。毎日早朝に直送される新鮮な鶏肉を丁寧に下処理し、上質な備長炭で香ばしく焼き上げます。大学街の若い活気の中で、繊細で奥深い味わいと熟練の技を感じてください。

3

イ・フンヨン菓子店 釜山大直営店

ベーカリー

釜山の味

クムジョン区 プサンデハン路63番ギル 30 | 051-711-4454

小麦粉ひと握りから塩ひと粒まで厳選する、名匠のベーカリー

小麦粉ひと握りから塩ひと粒まで厳選する、名匠のベーカリー。1995年、小さな店から始まり、韓国を代表する製菓名匠の一人となったイ・フンヨン菓子店。4年間にがりを抜いた新安の天日塩や、旬の韓国産農産物など、選び抜いた素材を使い、毎日100種類以上のパンと焼き菓子を焼き上げています。焼きたてならではの豊かな風味を、ぜひ味わってください。

4

トンショウ

とんかつ

釜山の味

クムジョン区 クムガン路 247-10 | 010-5685-5482

韓国全国的に知られる、釜山を代表するとんかつ

韓国全国にその名を知られる、釜山を代表するとんかつ。低温調理、高温調理、レスティング、炭火焼きという4段階の調理工程と、厳選した食材へのこだわりが、トンショウの名声を支えています。緻密に管理された温度と時間によって生まれる豊かな肉汁と香ばしい風味。釜山とんかつの新たな基準を、ぜひ体感してみてください。

5

釜山大 フォーメンティコ 本店

フォー

釜山の味

クムジョン区 ジャンジョン路12番ギル 16 | 0507-1314-2682

温もりを込めたフォー

温もりを込めたフォー。24時間以上かけてじっくり煮出した濃厚な韓牛の牛骨スープに、やわらかな牛バラ肉と新鮮な野菜が加わり、深い旨みを生み出しています。お好みに合わせてスープや野菜を加えながら、フォー本来の魅力を存分に味わってください。

6

イテリサムチョン

とんかつ

釜山の味

クムジョン区 ドンブゴク路5番ギル 83 | 070-8259-8403

秘伝の熟成で仕上げる、外はサクッと、中はしっとりの王道とんかつ

秘伝の熟成で仕上げる、外はサクッと、中はしっとりの王道のとんかつ。厳選した韓国産豚肉に独自の熟成工程を加えることで、豊かな肉汁とやわらかな食感を引き出しています。厚みのある肉質と特製ソースの組み合わせが絶妙なバランスを生み、特に辛口ソースは後味をすっきりと整えてくれるため、最後まで軽やかに味わえます。

モモスコーヒー 本店

ロースタリーカフェ

釜山の味

クムジョン区 オシゲ路 20 | 051-512-7034

世界のスペシャルティコーヒーを牽引する、釜山を代表するカフェ。世界のスペシャルティコーヒーを牽引する、釜山を代表するカフェ。2019年ワールド・バリスタ・チャンピオンシップ(WBC)優勝者を輩出し、現在は世界的なカフェとしてその名声をさらに広げています。自家焙煎による高品質な豆の豊かな香りと味わい、そして温かみのある空間の中で、コーヒー一杯のゆとりを楽しんでみてください。

タンミオク韓牛コムタン オンチョン本店

コムタン

釜山の味

トンレ区 オンチョンジャン路119番ギル 28 | 0507-1407-6768

先代から守り受け継いできた、コムタンの一杯
先代から守り受け継いできた、コムタンの一杯。1986年から2代にわたって家業を受け継ぎ、変わらぬ味を守るための原則を貫いています。食肉加工工場や競りで良質な牛を自ら選び、純粋な韓牛の骨だけを使って32時間じっくり煮込みます。時間をかけて引き出した深い旨みを、ぜひ味わってみてください。

フランス菓子店 ブリアン

フランス焼き菓子

釜山の味

トンレ区 オンチョンジャン路119番ギル 26、1階 | 0507-1342-5709

フランス菓子で味わう、香り・食感・味の三重奏
フランス菓子で味わう、香り・食感・味わいの三重奏。ボン食堂の1階にあるこの店は、名パティシエの感性が息づく伝統的なフランス菓子店です。お菓子の風味が最も引き立つタイミングで提供し、一番おいしい瞬間を届けています。上質で美しい、小さなフランスをぜひ体験してみてください。

ボン食堂

韓国料理 コンテンポラリー

釜山の味

トンレ区 オンチョンジャン路119番ギル 26 | 051-556-9911

母の真心と息子の感性で表現する、現代的な韓国料理
母の真心と息子の感性で表現する、現代的な韓国料理。韓国料理店を営んでいた母の丁寧な手仕事が生む味と、フレンチシェフである息子の繊細な感性が会える空間です。旬の食材を生かした多彩なコース料理から、端正に仕立てたポッサムの一膳へとつながる独自の締めくくりが、この店ならではの美食を完成させています。

ミミル

中華料理

釜山の味

トンレ区 オンチョンジャン路 91-1 | 051-557-7671

目玉焼きひとつに込められた、中華料理店のやさしさ
目玉焼きひとつに込められた、中華料理店のやさしさ。食事メニューに添えられた目玉焼きから、釜山の中華料理店ならではの温かな心遣いを感じられます。深い風味のチャジャンミョンやチャンポンはもちろん、蟻蟻上樹や芙蓉蟹など、本格的な中華料理まで幅広く楽しめます。行列に並んでも訪れたい一店です。

タイピン

タイ料理

釜山の味

トンレ区 クムガン路73番ギル 12 | 051-558-8885

タイ政府が認めた、本格タイ料理専門店
タイ政府が認めた、本格タイ料理専門店。「タイのミシュラン」とも呼ばれる「タイ・セレクト」で、最高ランクの「シグネチャー」を獲得しています。現地出身のシェフが届ける本場の味に、アニマルウェルフェア認証を受けた食材や、穀物飼育のプレミアムビーフを取り入れ、美食としての品格をさらに高めています。

元祖コリコムチプ

コリコムタン（牛テール煮込みスープ）

釜山の味

トンレ区 オンチョンジャン路 52 | 051-552-1106

40余年の歳月が煮込んだ滋養食の王道、コリコムタン
40余年の歳月が煮込んだ滋養食の王道、コリコムタン。1980年からこの地で店を構え、皮を残す独自の調理法によって、他にはないやわらかさを引き出しています。韓牛のテールと牛の膝軟骨を長時間丁寧に煮込んだスープは、それ自体が深みのある滋養食です。ずっしりとした温もりを、ぜひ感じてみてください。

クルミ菓子店

ベーカリー

釜山の味

トンレ区 オンチョンチョン路 71-1 | 051-553-8725

良い素材から生まれる、釜山を代表するベーカリーの名店
良い素材から生まれる、釜山を代表するベーカリーの名店。韓国のパン好きが釜山旅行の必訪スポットに挙げるこの店では、自家培養したさまざまな天然発酵種と、希少性の高い小麦粉をブレンドしてパンを作っています。特に、小麦粉を使わず100%韓国産もち米で作るクルミ餅は、ぜひ一度味わってみてください。

ソクチョンカルビ

豚焼肉

釜山の味

トンレ区 チュンアン大路1367番ギル 72 | 051-555-7021

良い素材と専門性が生み出す、行列のできるテジ（豚）カルビ
良い素材と専門性が生み出す、行列のできるテジ（豚）カルビ。畜産学を専攻した専門家が、清浄な南海地域でニンニクを与えて育てたプレミアム豚のカルビを提供しています。300時間の低温熟成、15mmの厚み、そして4mm間隔で入れられた精巧な切り込みが合わさり、やわらかな食感と豊かな風味を生み出しています。

キファ食堂 酒の香り

居酒屋

釜山の味

トンレ区 チュンアン大路1367番ギル 18 | 0507-1351-0470

旬の新鮮さと日本本場の味が息づく空間
旬の新鮮さと日本本場の味が息づく空間。旬の食材を生かした料理を気軽に楽しめる居酒屋で、ヨンホ洞からトンレへ移転し、新たに根を下ろしました。多彩な熟成刺身と繊細な料理に加え、名物のオムライスもぜひ味わいたい一品です。また、料理に合わせて楽しめる幅広い日本酒リストも、この店に欠かせない魅力です。

トンレハルメパジョン

トンレパジョン

釜山の味

トンレ区 ミョンリョン路94番ギル 43-10 | 051-552-0792

トンレパジョンのやわらかさに宿る、郷土料理の原型

トンレパジョンのやわらかさに宿る、郷土料理の原型。1940年代から4代にわたりトンレパジョンの伝統を受け継いできた店で、素材そのものの豊かさを大切にしています。妥協することなく伝統の原型を守り続けた、しっとりとやわらかな食感から、釜山の郷土料理ならではの誠実な味わいを感じてみてください。

ペ・ジョングァン トンレサムゲタン

サムゲタン

釜山の味

トンレ区 トンレ路116番ギル 39 | 051-555-2464

多くの客足が物語る、サムゲタン一杯

多くの客足が物語る、サムゲタン一杯。たっぷりとのせた白髪ねぎと、30年の秘伝による骨を煮込んだスープで、くさみのないあっさりとした味わいを誇るサムゲタン専門店です。7種の韓方食材で煮出した宮中薬鶏湯とトンレサムゲタン、わずか2種類のメニュー構成からも、この店の人気と確かな実力がうかがえます。

チョ・グァンシム ミンソクワンスンデ

ピスンデ

釜山の味

トンレ区 バンソン路 223 | 051-527-3927

釜山では珍しい、ピスンデ専門店

釜山では珍しい、ピスンデ専門店。牛の血と豚のホルモンを使い、毎日店内で手作りするピスンデを提供しています。味見用のスンデも添えられる具だくさんのスルグクは、この店の温かな人情を感じさせる一品です。定休日にも無料給食を行う、心温まる空間をぜひ訪れてみてください。

ソムンナン ジュムンジンマックス

マックス

釜山の味

トンレ区 サジク路58番ギル 8 | 051-501-7856

野球の熱気の中で楽しむ、マックスとスユクの組み合わせ

野球の熱気の中で楽しむ、マックスとスユクの組み合わせ。プロ野球の聖地、サジク野球場の近くにある、釜山を代表するマックス専門店です。厚みがありながらもやわらかなスユクに、ピリッと辛いキムチと冷たいマックスを添える、この店ならではの組み合わせは、一度味わえばまた訪れたいくなるおいしさです。ぜひ味わってみてください。

21

クッチェミルミョン 本店

ミルミョン

釜山の味

ヨンジェ区 チュンアン大路1235番ギル 23-6 | 051-501-5507

ミルミョン一本で勝負する、ミルミョンの王道

ミルミョン一本で勝負する、ミルミョンの王道。釜山を代表するミルミョン専門店のひとつで、牛骨だけを使った香ばしく濃厚なスープに、手で細く裂いてのせた牛胸肉が特別感を添えています。冷たいムルミルミョンとピリ辛のビビンミルミョン、そしてこの店の名物である温かいスープで、釜山の味を楽しんでみてください。

22

ボヌパティスリー

フランスデザート

釜山の味

ヨンジェ区 キョデ路 7、2階 | 051-502-2451

パリが息づくデザートカフェ

パリが息づくデザートカフェ。14年間パリで活動したギム・ジヨン パティシエが手がける、フランスデザート専門店です。ル・コルドン・ブルーを卒業し、ホテル・シャングリラやリッツ・パリで身につけた現地の味に、特別なタッチを加えています。多彩な焼き菓子と季節のデザートで、パリの味を楽しんでみてください。

23

ソガウونغクス

ククス

釜山の味

ヨンジェ区 バンソン路 68 | 051-851-3313

良い素材で仕立てる、ひと味違うククス

良い素材で仕立てる、ひと味違うククス。厳選したパジュのチャンダン豆とシンアンの天日塩で味を調えたコングクスは、クリームのようになめらかで、深い香ばしさを楽しめます。南海岸の煮干しをじっくり煮出したスープに、釜山のクポククス麺を合わせたチャンチクスもまた格別です。素材本来の正直な風味を味わってみてください。

24

コドウンオダッチ ヨンサン本店

サバ刺身

釜山の味

ヨンジェ区 コブン路31番ギル 42 | 051-853-9374

海の新鮮さが息づくサバの刺身

海の新鮮さが息づくサバの刺身。釜山初の活サバ専門店として、トンヨンの漁場から直送された新鮮なサバの刺身を提供しています。水槽の中の活魚を長年のノウハウで丁寧にさばくため、くさみがなく、サバならではの弾力ある食感と香ばしい旨みを楽しめます。この珍味を、ぜひ味わってみてください。

25

デザートシネマ

ベーカリーカフェ

釜山の味

ヨンジェ区 サンミチョン路 32-1 | 051-867-5757

サクサクとした層を生かしたペストリーパン

サクサクとした層を生かしたペストリーパン。クロワッサン、パン・オ・ショコラ、アップルパイ、チョコスティックなど、幾層にも重なるペストリーにこだわった人気ベーカリーです。週末と指定された水曜日にだけ出会うことができ、当日製造・当日販売を原則に営業しています。毎回早い時間に売り切れてしまう、希少な風味をぜひ楽しんでみてください。

26

チャエジョン ハルメカルグクス

カルグクス

ミシュランガイド | セレクトッド

ヨンジェ区 カジョン路191番ギル 70 | 051-751-9639

この先何度でも思い出すであろう、人生で一番のカルグクス

この先何度でも思い出すであろう、人生で一番のカルグクス。1982年に創業したカルグクス専門店です。澄んだすっきりとしたスープに、この店ならではのピリ辛の玉ねぎ薬味、揚げ玉、韓国のりが合わさり、変わらぬ味を届けています。まずはあっさりとしたスープの味をじっくり楽しみ、その後、薬味を溶いて辛みのある味わいで締めくくってみてください。



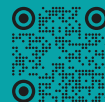
自分だけの釜山グルメガイドを完成させましょう。
CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

GEUMJEONG^{釜山特別市} GU
 DONGNAE^{東萊區} GU
 YEONJE^{延津區} GU
 HAEUNDAE^{海雲臺} GU
 GIJANG^{機張郡} GUN
 BUSANJIN^{釜山金井區} GU
 DONG^{東區} GU
 YEONGDO^{迎道區} GU
 SUYEONG^{瑞興區} GU
 NAM^{南區} GU
 GANGSEO^{江草區} GU
 BUK^{北區} GU
 SASANG^{沙上區} GU
 SAHA^{沙下區} GU
 SEO^{西區} GU
 JUNG^{中區} GU

ひときわ
 際立つ特別感
 UNIQUE
 SPECIALTIES

GIJANG^{機張郡} GUN

HAEUNDAE^{海雲臺} GU



KOR E-book



ENG E-book

2.釜山グルメガイド | ヘウンデ区・キジャン郡
 BUSAN GOURMET GUIDE | HAEUNDAE-GU · GIJANG-GUN



▼ **QR.** Click for Online Map | QRコードを読み取ってオンラインマップへ

▲ **Step 1.** Open the cover to check the map | 表紙を開いてマップを確認する。
Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 番号をたどってお店を探す。▶



KOREA MAP
Naver



GLOBAL MAP
Google



HAEUNDAE 해운대 GU · GIJANG 기장 GU

LIST

✿ ミシュランガイド 🍷 釜山の味 🚗 タクシラン

No.	店名	種類	✿	🍷	🚗
1	スシAsian	寿司		●	
2	ミヨノクヒャンチョン	そば・とんかつ		●	
3	モンナニ食堂 ヘウンデ店	太刀魚焼き・チゲ定食		●	
4	ハレマ	寿司		●	
5	ルドヘ	韓国料理 コンテンポラリー	●	●	
6	メミルチブ	そば	●		
7	コデコムタン	コムタン		●	
8	イワ	日本料理	●		
9	シェフリー	イタリアンダイニング		●	
10	トンベクソムフェッチブ	天然魚刺身		●	
11	オステリア・オブ	イタリアンダイニング		●	
12	ムスビ	そば		●	
13	ディムタオ 本店	点心	●		
14	ドフィンヌ	フレンチダイニング		●	
15	ナガハママンゲツ	ラーメン	●	●	
16	クジラメン	ラーメン		●	
17	ジュガジョンヒョ	日本料理ダイニング		●	
18	ショジン	日本料理ダイニング		●	
19	ヘモク ヘウンデ店	うなぎ丼	●		
20	トオル	日本料理ダイニング	●		
21	ウトゥミロリバタ	日本料理ダイニング	●	●	
22	モリ	日本料理	●	●	
23	ブダミョノク	冷麺	●	●	
24	クムスポックク ヘウンデ本店	ポックク	●	●	
25	ヘウンデアムソカルピチブ	韓牛焼肉	●	●	

LIST

✿ ミシュランガイド 🏠 釜山の味 🚗 タクシラン

No.	店名	種類	✿	🏠	🚗
26	コデカルビ	韓牛焼肉		●	
27	ソゴンガン	韓国料理コンテンポラリー	●	●	
28	ボーン&ブレッド ヘウンデパ ラダイス店	韓牛ダイニング	●		
29	チャオラン	広東料理	●		
30	ユルリン	フレンチコンテンポラリー	●	●	
31	エルブス バイ スブル	ダイニングバー		●	
32	ソンチャンフェッチブ	活魚刺身		●	
33	イアン	韓国料理コンテンポラリー	●		
34	パレット	フレンチコンテンポラリー	●	●	
35	ダルタイ	タイ料理		●	
36	ピオト	イタリアンコンテンポラリー	●	●	
37	シンドレブ2.0	韓牛・オイスターバー		●	
38	ビビビダン	伝統茶屋		●	
39	ウナジュ	うなぎ丼	●		
40	オギボリバブ	麦飯定食		●	
41	ウボンシャブ チョンサガ店	しゃぶしゃぶ		●	
42	ヤンサンクッパ	テジクッパ		●	
43	ユッカモク	韓牛と豚の焼肉		●	
44	ゼンスシ	寿司		●	
45	レブ24 バイクムダ	フレンチダイニング		●	
46	キジャンヘビョンジッブルコ ムジャンオ	コムジャンオ焼き		●	
47	レストラン エンピオンス	韓国料理コンテンポラリー		●	
48	ムジンジャンフェッチブ キジャン店	アナゴ刺身		●	
49	テソンカルチチゲグイ	太刀魚・カタクチイワシ定食		●	
50	イルグァン バダフェッチブ	カタクチイワシサムパプ・ 天然魚刺身		●	

LIST

✿ ミシュランガイド 🏠 釜山の味 🚗 タクシラン

No.	店名	種類	✿	🏠	🚗
51	マンセダム	コムタン		●	
52	タムボク 本店	アワビ定食		●	
53	チルアムサゲ	ベーカリーカフェ		●	

1

スシシアン

寿司

釜山の味

ヘウンデ区 センタム1路 9 E棟商街、2階 | 051-611-2684

赤酢が引き出す、おまかせの旨み

赤酢が引き出す、おまかせの旨み。長時間発酵させ、深い風味をたたえた赤酢でシャリを仕立てています。この赤シャリが、脂ののった魚や青魚との調和を繊細に生み出します。予約制で営業する静かな空間で、おまかせの品格を手頃な価格でぜひお楽しみください。

2

ミョノクヒャンチョン

そば・とんかつ

釜山の味

ヘウンデ区 ヘウンデ路383番ギル 26 | 051-747-4601

石臼がゆっくりと生み出す、そば麵の風合い

石臼がゆっくりと生み出す、そば麵の風合い。石臼と製粉機で挽いたばかりのそば粉から作る麵には、そば本来の端正な香りが宿っています。自家製ソース、丁寧に揚げたとんかつとコロッケが、さらに満足感のある一食を完成させます。ウ2洞在来市場の入口で出会う美食、その意外な楽しさを体験してみてください。

3

モンナニ食堂 ヘウンデ店

太刀魚焼き・チゲ定食

釜山の味

ヘウンデ区 マリンシティ1路 91、101棟 201号 | 0507-1418-2528

済州の海と大地の甘みが出会う、太刀魚の一膳

済州の海と大地の甘みが出会う、太刀魚の一膳。大ぶりの済州産太刀魚を使い、丁寧に仕立てた太刀魚刺身の和え物と、完熟カボチャの自然な甘みを生かした体にやさしい料理を提供しています。素材本来の価値を損なうことなく、海の新鮮さをそのままお届けします。

4

ハレマ

寿司

釜山の味

ヘウンデ区 マリンシティ2路 33、地下1階 | 0507-1354-6558

あなただけに許された、2時間のおまかせ

あなただけに許された、2時間のおまかせ。完全予約制で営業するプライベートな空間で、端正なおまかせコースを提供しています。緻密に構成された2時間のディナーは、日常の喧騒を忘れさせ、ただ味わいだけに集中させてくれます。大切な人とともに、最もプライベートな美食のひとつをお楽しみください。

5

ルドヘ

韓国料理 コンテンポラリー

ミシュランガイド：1つ星 | 釜山の味

ヘウンデ区 マリンシティ3路 37、2階 | 051-747-8522

釜山の四季で描く、最も現代的な韓国料理

釜山の四季で描く、最も現代的な韓国料理。釜山の旬の食材をもとに、韓国料理の多彩な魅力をクリエイティブに表現しています。釜山の趣と味わいを精緻に織り込んだコースは、なじみのある食材の中に思いがけない特別感を見つけさせてくれます。感覚的なダイニングで表現された釜山の余韻を、記憶に刻んでみてください。

6

メミルチプ

そば

ミシュランガイド：ビブグルマン

ヘウンデ区 マリンシティ3路 23、2階 | 051-744-9944

丁寧に仕立てた、純粋なそばの時間

丁寧に仕立てた、純粋なそばの時間。韓国産そば粉100%で店内製麺した麵に、素材本来の淡泊な味わいともちっとした食感を閉じ込めました。端正な魅力の水メミルから、香ばしいえごま油と深い旨みの冷たいだしを合わせたえごま油メミルまで、純度の高いそばの味わいをぜひ感じてみてください。

7

CODECOMTAN

コムタン

釜山の味

ハウンデ区 ハウンデヘビョン路 163 | 051-731-0157

長い時間と真心が凝縮された、コムタン一杯

長い時間と真心が凝縮された、コムタン一杯。厳選した韓牛の牛骨を伝統的な方法で長時間じっくり煮込み、奥深くやさしい味わいの濃厚なスープに仕立てています。多彩なスタイルで仕立てるコムタンには、韓国の味を世界へ届けたいという思いが込められています。一杯の温もりの中に、韓国料理の深いルーツを感じてみてください。

8

IW

日本料理

ミシュランガイド：セレクトッド

ハウンデ区 ハウンデヘビョン路209番ギル 13、2階 | 0507-1408-3418

時間が引き出す、熟成和食の奥深い風味

時間が引き出す、熟成和食の奥深い風味。魚の熟成に関する特許を持つシェフの精緻な管理のもと、すべての食材は4日以上熟成を経て、最高のコンディションへと引き上げられます。食材の仕入れ状況や構想に応じて変化する多彩な構成の中にも、揺るぎない繊細な味わいが息づいています。その奥深い魅力に、ぜひ浸ってください。

9

シェフリー

イタリアンダイニング

釜山の味

ハウンデ区 ハウンデヘビョン路209番ギル 13、3階 | 051-757-6127

味で証明する、イタリア料理への真心

味で証明する、イタリア料理への真心。華やかな経歴を持つオーナーシェフが率いるこの店では、料理の本質である味そのものに集中した料理を提供しています。ワインに寄り添う料理の数々からは、流行に左右されないこだわりと確かな腕前が感じられます。本物の味を求める方にこそおすすめしたい一軒です。

10

TONBEKSOMFETCHUP

天然魚刺身

釜山の味

ハウンデ区 ハウンデヘビョン路209番ナギル 17 | 051-741-3888

思わず歓声が出てしまう料理の数々と新鮮な天然魚刺身

思わず歓声が出てしまう料理の数々と、新鮮な天然魚の刺身。天然の活魚だけにこだわり、新鮮な旬の刺身、多彩なおかず、食後に続くメウタンまで、食卓いっぱいに広がる豊かな一膳を楽しめます。海の表情によって変わる食卓の風景を、心ゆくまで満喫してみてください。

11

OSTERIA・OBU

イタリアンダイニング

釜山の味

ハウンデ区 ハウンデ路570番ギル 23、3階 | osteriaaboo@gmail.com

釜山の海の恵みを生かした、イタリア料理本来の味わい

釜山の海の恵みを生かした、イタリア料理本来の味わい。釜山でイタリアをつくるという思いのもと、現地の味をベースに、釜山の海でとれる新鮮な魚介と厳選した食材を取り入れ、現代的に表現しています。毎年スタッフ全員が現地を訪れて得た美食のインスピレーションを、選び抜いたワインとともに味わってください。

12

ムスビ

そば

釜山の味

ハウンデ区 ウ洞1路 19 | 0507-1371-5788

緻密さの上に広がる、モダンなそば

緻密さの上に広がる、モダンなそば。自家製麺の日本風そばをベースに、感覚的なそば料理を提供しています。ニシンやサバなどを丁寧に扱い、くさみなく麺と淡泊に調和させています。なじみのあるそばというメニューを、この店ならではのトレンドなスタイルで楽しんでみてください。

ディムタオ 本店

点心

ミシュランガイド：セレクトッド

ヘウンデ区 ウ洞1路 25 | 051-741-3638

「心に小さな点を打つ」という点心の意味を込めて

「心に小さな点を打つ」という点心の意味を大切にしています。肉汁あふれる小籠包や、弾力のあるエビ餃子など、本格的な味を提供しています。温かいお茶を添えながら、中国・広東の食文化を楽しんでみてください。ヘリダンギル道にあふれる活気の中で、真心のこもった一店に出会えます。

ドフィンヌ

フレンチダイニング

釜山の味

ヘウンデ区 ウ洞1路50番ビル 5 | 0507-1475-1682

パリのビストロの空気を感じさせる、丁寧に仕立てたシャルキュトリ
パリのビストロの空気を感じさせる、丁寧に仕立てたシャルキュトリ。
パリ現地の専門店で取得した資格と、そこで培った経験をもとに、すべての製品を店内で手作りしています。単なる加工肉を超え、上質な一食となる「料理としてのシャルキュトリ」を目指すこの店で、フランス本場の風味をぜひ体験してみてください。

ナガハママンゲツ

ラーメン

ミシュランガイド：ビブグルマン | 釜山の味

ヘウンデ区 ウ洞1路 57、1階 | 051-731-0886

福岡の伝統を受け継ぐ、ただひとつの正統派ラーメン

福岡の伝統を受け継ぐ、ただひとつの正統派ラーメン。1960年代に福岡で始まった名声を、釜山で唯一受け継いでいます。長時間煮出した濃厚な豚骨スープに秘伝の醤油だれを加え、深みがありながら端正な味わいに仕上げています。麺のゆで加減から多彩なソースまで、自分好みに楽しめる一杯を、ヘリダンギル道で味わってください。

クジラーメン

ラーメン

釜山の味

ヘウンデ区 ウ洞2路 17 | 070-4795-7214

澄んだスープに凝縮された、淡麗系ラーメンの魅力

澄んだスープに凝縮された、淡麗系ラーメンの魅力。豚骨とは異なる澄んだ塩ラーメンと醤油ラーメン、さらに旨み豊かな油そばを提供しています。カルグクスのように太めの麺が生む独特の食感も、また訪れたくなる理由です。確かなセンスとこだわりが込められた、端正な一杯を味わってください。

ジュガジョンヒョ

日本料理ダイニング

釜山の味

ヘウンデ区 ヘウンデ路 620、3階 | 051-741-3515

京都に根ざした、四季の日本料理コース

京都に根ざした、四季の日本料理コース。京都で懐石料理を修業したシェフが、厳選した季節の食材で日本料理のコースを仕立てます。日本酒に寄り添う繊細な味わいが、端正な一皿の魅力をいっそう豊かに引き立てます。心ゆくまでお楽しみください。

ショジン

日本料理ダイニング

釜山の味

ヘウンデ区 クナム路 9、2階 | 0507-1354-8060

季節が宿る、プライベートな高級コース料理

季節が宿る、プライベートな高級コース料理。落ち着いた個室空間で味わう懐石料理が、品格に満ちた美食体験へと誘います。季節の食材で構成されたコースは、外の喧騒に邪魔されることなく、料理と大切な人だけに集中できる特別な時間を完成させます。

ヘモク ヘウンデ店

うなぎ丼

ミシュランガイド：ビブグルマン

ヘウンデ区 クナム路24番ギル 8 | 051-746-3730

日本家屋の情緒をまとったうなぎ丼

日本家屋の情緒をまとった、うなぎ丼。青い堀と畳席が醸し出す日本の趣の中で、ほどよく炊き上げたご飯に、燻製の風味と秘伝のたれをまとわせたひつまぶしを提供しています。ヘウンデの路地にある個性的で静かな情緒が、ここならではの魅力をさらに引き立てています。

トオル

日本料理ダイニング

ミシュランガイド：セレクトッド

ヘウンデ区 クナム路 21、商業棟 2階 | 0507-1386-6012

旬の食材を生かした小料理を、おまかせで楽しむ日本料理

旬の食材を生かした小料理を、おまかせで楽しむ日本料理。チョンボ洞で築いてきた名声を、ヘウンデで受け継いでいます。その日に仕入れた旬の魚介を使い、素材本来の淡泊な味わいを生かした小料理のおまかせを提供しています。上質な空間で、一段と深い美食の世界に浸ってみてください。

ウトゥミロリバタ

日本料理ダイニング

ミシュランガイド：セレクトッド | 釜山の味

ヘウンデ区 クナム路 21、商業棟 2階 | 051-743-1020

囲炉裏で味わう日本料理

囲炉裏で味わう日本料理のコース。シェフの名を掲げた日本料理のおまかせを提供しています。囲炉裏で旬の魚がじっくりと焼き上がる光景が、美食への期待を高めます。炭火焼きや釜飯をはじめとする多彩な料理を通じて、日本料理ならではの端正な味わいを心ゆくまでお楽しみください。

モリ

日本料理

ミシュランガイド：1つ星 | 釜山の味

ヘウンデ区 クナム路 21、商業棟 3階 | 0507-1349-9891

夫婦の真心が込められた、端正な正統派日本料理コース

夫婦の真心が込められた、端正な正統派日本料理コース。日本で学んだシェフと日本人の妻が営む店で、足を踏み入れた瞬間から温かなもてなしを感じられます。毎朝市場から仕入れる新鮮な旬の食材を使い、目にも舌にも美しい懐石料理を提供しています。心ゆくまでご堪能ください。

ブダミョノク

冷麺

ミシュランガイド：ビブグルマン | 釜山の味

ヘウンデ区 チュン洞1路 36、2階 | 051-746-8872

そば粉の香りと滋味深いスープで味わう、平壤冷麺

そば粉の香りと滋味深いスープで味わう、平壤冷麺。そば粉100%の麺に、韓牛のすね肉と野菜を煮込んで冷ました、淡く奥深いスープを合わせています。昔ながらの製法でじっくり煮込んだ澄んだスープと、噛むほどにそば粉の香りが広がる麺が調和します。この店ならではの平壤冷麺を、心ゆくまでご堪能ください。

クムスポックク ヘウンデ本店

ポックク

ミシュランガイド：セレクトッド | 釜山の味

ヘウンデ区 チュン洞1路43番ギル 23 | 051-742-3600

50年の歴史と誇りが息づく、ポックク（フグスープ）の真髄

50年の歴史と誇りが息づく、ポックク（フグスープ）の真髄。1970年の創業以来、ポッククをより身近な味として広めてきました。繊細な食材であるフグの管理から流通、店内で仕込む発酵調味料まで、一つひとつにこだわりが息づいています。フグの専門家が手がける奥深い味わいを、24時間安心して楽しめます。

ヘウンデアムソカルビチプ

韓牛焼肉

ミシュランガイド：セレクトッド | 釜山の味

ヘウンデ区 ヘウンデヘビョン路 333 | 051-746-3333

受け継がれる名店の味、独自のたれで仕上げた牛カルビ
受け継がれる名店の味、独自のたれで仕上げた牛カルビ。1964年の創業以来、3代にわたり釜山を代表する牛カルビの味を守り続けてきた名店です。独自のたれが生み出す味わいは、長い年月の中で多くの人々の記憶に深く刻まれてきました。半世紀を超えて受け継がれる確かな味を、心ゆくまでご堪能ください。

コデカルビ

韓牛焼肉

釜山の味

ヘウンデ区 ダルマジギル 22 | 051-746-0037

最上級の韓牛を焼いて提供する韓牛炭火焼き
最上級の韓牛を焼いて提供する、韓牛炭火焼き。上質な肉と厳選された食材にこだわるこの店では、炭火焼きの王道を存分に味わえます。清潔感のある空間で、熟練したスタッフが炭火で丁寧に焼き上げるもてなしが、食事の満足度をさらに高めてくれます。炭の香りをまとった韓牛の豊かな風味を、ゆったりとご堪能ください。

ソゴンガン

韓国料理 コンテンポラリー

ミシュランガイド：セレクトッド | 釜山の味

ヘウンデ区 ヘウンデヘビョン路298番ギル 47、4階 | 0507-1315-9100

小さな空間に息づく、牛肉への深いこだわり
小さな空間に息づく、牛肉への深いこだわり。「小さな空間」であり、「牛肉を扱う空間」という意味を込めた「ソゴンガン」では、1++韓牛と地域の特色を生かした旬の食材の調和を楽しめます。韓国語では、「小さい」を意味する「소(ソ)」と、「牛」を意味する「소(ソ)」が同じ発音です。洋食の美学と韓国料理の深みが会おう洗練された韓国料理ダイニングで、シェフの温かな真心を感じてみてください。

ボーン&ブレッド ヘウンデパラダイス店

韓牛ダイニング

ミシュランガイド：セレクトッド

ヘウンデ区 ヘウンデヘビョン路 296、地下1階 | 051-749-2400

極上の味わいで楽しむ、多彩な韓牛の魅力
極上の味わいで楽しむ、多彩な韓牛の魅力。ソウル・マジャン洞で伝説的な名店として知られる韓牛の味を、海雲台でも堪能できます。毎日競りで厳選した最上級の雌の韓牛を、最適な状態まで熟成させ、丁寧に整形しています。肉本来の深い旨みを最大限に引き出した多彩な部位のおまかせて、心満たされる美食のひとつをご堪能ください。

チャオラン

広東料理

ミシュランガイド：セレクトッド

ヘウンデ区 タルマジギル 30、5階 | 051-922-1250

ヘウンデの海で出会う、ロマンチックな香港料理
ヘウンデの海で出会う、ロマンチックな香港料理。1920年代の香港の情緒を映したこの店では、正統派広東料理をベースにした華やかな美食を提供しています。しっとりとしたチャオランダックと香ばしい北京ダックは、前日までの予約が必要です。点心など多彩なメニューとともに、香港の味を満喫してみてください。

ユルリン

フレンチコンテンポラリー

ミシュランガイド：セレクトッド | 釜山の味

ヘウンデ区 タルマジギル62番ギル 28、2階 | 0507-1325-3324

ミシュランスターのフレンチ感と国代表ソムリエのアンサンブル
ミシュランスターのフレンチ感覚と、国代表ソムリエのアンサンブル。釜山の食材を取り入れたミシュランスター出身シェフのフレンチコースと、国代表ソムリエによるペアリングが、より深い風味を完成させます。夕日の下に広がる海の眺めとともに、美しい美食を味わってください。

31

エルブス バイ スブル

ダイニングバー

釜山の味

ヘウンデ区 タルマジギル62番ギル 49、3階 | 0507-1411-0178

シェフのセンスが詰まった、洗練されたダイニングバー
シェフのセンスが詰まった、洗練されたダイニングバー。シェフが自ら味わいたいと思う料理とお酒を提案するこの店は、美しい景色と上質な料理が調和するダイニングバーです。清潔感のあるオープンキッチンと、開放的な海の眺めに包まれながら、洗練されたひとときをお楽しみください。

32

ソンチャンフェッチプ

活魚刺身

釜山の味

ヘウンデ区 タルマジギル62番ギル 67 | 051-747-7470

長年の誠実な歩みが支える、新鮮な活魚刺身
長年の誠実な歩みが支える、新鮮な活魚刺身。40余年の歳月を重ねてきたこの店では、毎朝仕入れる新鮮な活魚の刺身、店内で漬けるキムチ、できたての料理の一つひとつに真心を込めています。少し特別な日にもふさわしい端正な味わいと、鮮度あふれる海の恵みをゆったりとお楽しみください。

33

イアン

韓国料理 コンテンポラリー

ミシュランガイド：セレクトッド

ヘウンデ区 タルマジギル65番ギル 88 | 0507-1480-1465

これからの韓国料理を期待させる、若いシェフのフレンチ感覚
これからの韓国料理を期待させる、若いシェフのフレンチ感覚。フレンチと韓国料理の感性で再解釈した大胆なコンテンポラリー料理に、若いシェフならではの視点が光ります。フレンチのタッチを加えた盛り付けとバランスのよいソースは、これからへのさらなる期待を抱かせます。温かみと端正さが調和する一皿を、タルマジゴゲ峠で味わってみてください。

34

パレット

フレンチコンテンポラリー

ミシュランガイド：1つ星 | 釜山の味

ヘウンデ区 タルマジギル65番ギル 154、3階 | 051-626-2364

釜山のダイニングシーンに新たな可能性を切り開く、ミシュラン一つ星
釜山のダイニングシーンに新たな可能性を切り開く、ミシュラン一つ星。地元・釜山で初めてミシュラン一つ星を獲得したギム・ジェフンシェフの、感性豊かな挑戦と情熱が息づく空間です。精緻なフレンチの技法と多彩な食材の組み合わせから生まれる創造的な美食を、ゆったりとご堪能ください。

35

ダルタイ

タイ料理

釜山の味

ヘウンデ区 タルマジギル 193 | 051-741-1122

タイ出身シェフたちの手から花開く、タイの美食
タイ出身シェフたちの手から花開く、タイの美食。タイ人シェフで構成されたキッチンで、タイから取り寄せる食材や契約農場で育てた食材を使い、本格的なタイ料理を提供しています。10年以上にわたりタルマジギルとともに歩んできた、この店ならではの異国情緒あふれる美食をお楽しみください。

36

ピオト

イタリアンコンテンポラリー

ミシュランガイド：1つ星 | 釜山の味

ヘウンデ区 タルマジギル117番ギル 219、2階 | 0507-1349-1045

夫婦シェフが育む、イタリアン・ファーム・トゥ・テーブル
夫婦シェフが育む、イタリアン・ファーム・トゥ・テーブル。農場で収穫した野菜をはじめ、生パスタや生ハムなど、多くの食材を自ら作り上げ、素材が持つ自然な味わいを丁寧に引き出しています。食材の背景や、夫婦シェフが紡ぐ農の物語に触れられることも、この店ならではの魅力的な美食体験です。

37

シンドレブ 2.0

韓牛・オイスターバー

釜山の味

ヘウンデ区 タルマジギル 239-16 | 0507-1303-5664

釜山でいま注目を集める精肉店の、第2の実験室

釜山でいま注目を集める精肉店の、第2の実験室。1975年、釜山で9番目の精肉店として始まった「シンド畜産物流通」のアイデンティティを再解釈した「シンドマーケット」。その第2の空間として、高品質な韓牛とカキを使った創造的なバー料理を提供しています。伝統とトレンドをつなぐ美食の物語を、ぜひ味わってみてください。

38

ビビビダン

伝統茶屋

釜山の味

ヘウンデ区 タルマジギル 239-16、4階 | 051-746-0705

青い海辺に佇む、韓国伝統茶屋

青い海辺に佇む、韓国伝統茶屋。高麗青磁や朝鮮白磁など、古い茶器が醸し出す趣を今に伝えています。カボチャのピンスやシッケをはじめ、多彩なお茶と茶菓子をとりそろえています。窓辺から望む海の景色とともに、一杯のお茶がもたらす穏やかなひとときをお楽しみください。

39

ウナジュ

うなぎ丼

ミシュランガイド：セレクトッド

ヘウンデ区 チョンサガ路67番ギル 39 | 051-702-6250

チョンサガで楽しむ名古屋郷土料理、ひつまぶし

チョンサガで楽しむ、名古屋の郷土料理・ひつまぶし。1948年創業の名古屋「しら河」の伝統を受け継ぐ、ひつまぶし専門店です。二度焼きで弾力と香ばしさを引き出したうなぎと、特製だれの調和が絶品です。最後のお茶漬けまで、うなぎの多彩な味わいを堪能してみてください。

40

オギボリバブ

麦飯定食

釜山の味

ヘウンデ区 チョンサガ路67番ギル 62 | 0507-1381-3886

丹精込めて仕立てた、麦ごはん膳

丹精込めて仕立てた、麦ごはん膳。毎朝心を込めて用意する十種類のナムルとおかずで、麦ごはんの膳を整えています。正直な一食を届けたいというひたむきな思いが、一つひとつの料理に清らかな味わいを添えています。大切な自分のために、おいしさと体にやさしいひとときをお楽しみください。

41

ウボンシャブ チョンサポ店

しゃぶしゃぶ

釜山の味

ヘウンデ区 チョンサガ路 127 | 051-702-9256

紙鍋で味わう、最上級韓牛しゃぶしゃぶ

紙鍋で味わう、最上級韓牛しゃぶしゃぶ。1++等級の韓牛と紙鍋を用いた独自の調理法が印象的な、プレミアムしゃぶしゃぶ専門店です。新鮮な野菜とともに、上質な韓牛の味わいをゆったりと堪能できます。チョンサポの海辺で、端正で特別な一食をご堪能ください。

42

ヤンサンクッパ

テジクッパ

釜山の味

ヘウンデ区 ザドン路10番ギル 75 | 0507-1358-3544

三代にわたり受け継がれる、澄んだスープのテジ（豚）クッパ

三代にわたり受け継がれる、澄んだスープのテジ（豚）クッパ。ヘウンデで三代にわたり守られてきた、釜山風の澄んだスープが特徴です。ご飯に熱いスープを何度も注いでなじませる「トリヨム」方式により、一粒一粒に旨みが染み渡ります。また、ご飯とスープを別々に供する「タロクッパ」も用意しています。真鍮の器で温かさを保ちながら、最後まで奥深い味わいをご堪能ください。

ユッカモク

韓牛と豚の焼肉

釜山の味

ヘウンデ区 ザドンスンファン路8番ギル 78 | 051-743-5747

地元で愛される、韓牛と韓豚の炭火焼き

地元で愛される、韓牛と韓豚の炭火焼き。韓牛と韓豚を味わえる炭火焼き専門店です。10年以上の経験を持つ店主が、注文を受けてから肉を丁寧に整え、新鮮な肉質と安定した品質を提供しています。地元の人々に信頼される一軒で、炭火で焼き上げるおいしい肉を心ゆくまでお楽しみください。

ゼンスシ

寿司

釜山の味

ヘウンデ区 テチョン路42番ギル 28-5 | 051-746-7456

匠の誇りが息づく、端正なおまかせ

匠の誇りが息づく、端正なおまかせコース。ヘウンデを代表するおまかせの一軒で、名人認定を受けたオーナーシェフが営んでいます。10貫の寿司をはじめ、味噌汁、茶碗蒸し、天ぷらなどで構成されるコースが知られ、徹底した衛生管理、良質な食材、丁寧なもてなしが、この店ならではの品格を確かに伝えています。

レブ 24 バイクムダ

フレンチダイニング

釜山の味

ヘウンデ区 ソンジョングァンオゴル路 41、4階 | 051-701-1301

美食を身近にする、特別なフレンチダイニング

美食を身近にする、特別なフレンチダイニング。7つ星ホテルで総括料理長を務めたエドワード・クォンシェフが、釜山の食材をフレンチの感性で紡ぐファインダイニングです。2023年には、世界の優れたレストランを選ぶ「La Liste 1000」に選定され、確かな評価を得てきました。この名店の味わいを、手の届きやすい価格でご堪能ください。

キジャンヘビョンジップルコムジャンオ

コムジャンオ焼き

釜山の味

キジャン郡 キジャン邑 コンス2ギル 11 | 051-721-4539

薫火の香ばしさをまとった、釜山名物コムジャンオ料理

薫火の香ばしさをまとった、釜山名物コムジャンオ(ヌタウナギ)料理。毎日仕入れる新鮮なコムジャンオを薫火で香ばしく焼き上げる、ソジョン海水浴場の名店です。味付け焼きとしても楽しめ、自家製のヨルムムルキムチとの組み合わせが、この店ならではの格別な味わいを引き立てます。真心を込めたおかずとともに、釜山ならではの美味をぜひご堪能ください。

レストラン エンピオンス

韓国料理コンテンポラリー

釜山の味

キジャン郡 キジャン邑 ネリ1ギル 10 | 0507-1370-3441

キジャンで味わう、モダンな釜山の味

キジャンで味わう、モダンな釜山の味。昆布やワカメなど、地域のご新鮮な食材をモダンな感性で再構築した、韓国料理のコンテンポラリーダイニングです。熱のこもった議論と試行錯誤を重ねて生まれた空間には、単なる食事にとどまらない物語が息づいています。釜山の食材が織りなす特別な味わいを、心ゆくまでお楽しみください。

ムジンジャンフェッチプ キジャン店

アナゴ刺身

釜山の味

キジャン郡 キジャン邑 ヨンファ1ギル 137 | 051-721-2956

釜山アナゴの鮮度を守り抜く、ひたむきなこだわり

釜山アナゴの鮮度を守り抜く、ひたむきなこだわり。365日、自ら目利きしたアナゴを、下処理から調理まで責任を持って手がけるアナゴ専門店です。秘伝のチョジャンや自家製キムチに至るまで、一つひとつを手作りで用意するまっすぐな姿勢を貫いています。店の誇りが息づく一皿で、釜山アナゴの魅力をご堪能ください。

49

テソンカルチチゲグイ

太刀魚・カタクチイワシ定食

釜山の味

キジャン郡 キジャン邑 テビョン2ギル 9 | 051-721-2289

港で味わう、生のタチウオとカタクチイワシ

港で味わう、生タチウオとカタクチイワシ。済州産の生タチウオと新鮮な生カタクチイワシを使った、食べ応えのあるやさしい味わいで、地元の常連客に愛されている一軒です。キジャン・テビョン港に佇むこの店には、港町らしい素朴さと、長く積み重ねてきた奥深い味わいが息づいています。釜山ならではの豊かな食卓を、心ゆくまでお楽しみください。

50

イルグアンバダフェッチプ

カタクチイワシサムパプ・天然魚刺身

釜山の味

キジャン郡 イルグアン邑 キジャンヘアン路 1312 | 051-724-7188

ハクリ港で味わう天然魚の刺身と、キジャン名物のカタクチイワシのサムパプ

ハクリ港で味わう天然魚の刺身と、キジャン名物のカタクチイワシのサムパプ。イルグアン邑最大の漁港、ハクリ港から仕入れる旬の海の幸をたっぷり楽しめる一軒です。看板メニューのカタクチイワシのサムパプをはじめ、多彩な季節料理に出会えます。行列ができるほど愛される味を通じて、キジャンならではの魅力を心ゆくまでお楽しみください。

51

マンセダム

コムタン

釜山の味

キジャン郡 イルグアン邑 サンスゴクギル 8-3 | 051-758-6349

韓食名人が鉄鍋でじっくり炊き上げる、滋味深いコムタン

韓食名人が鉄鍋でじっくり炊き上げる、滋味深いコムタン。バク・ギョンレシェフが自ら釜で仕立てるソモリコムタンやトガニタンは、深みのあるやさしい味わいが魅力です。自ら育てた食材で仕立てる、体にやさしい旬のおかずも添えられます。わざわざ訪れる人も多いこの店で、心まで温まる一杯をご堪能ください。

52

タムボク 本店

アワビ定食

釜山の味

キジャン郡 イルグアン邑 ムンオソンギル 31 | 051-727-4213

まず目で味わう、感性豊かなアワビ料理

まず目で味わう、感性豊かなアワビ料理。韓国産アワビを主役に、カジュアルな韓国料理を提案する店です。古い家屋を感覚的にリノベーションした空間には、料理と響き合う美意識が息づいています。シグネチャーであるアワビの肝ソースを生かした多彩な料理で、活力を養ってみてください。

53

チルアムサゲ

ベーカリーカフェ

釜山の味

キジャン郡 イルグアン邑 チルアム1ギル 7-10 | 0507-1318-4900

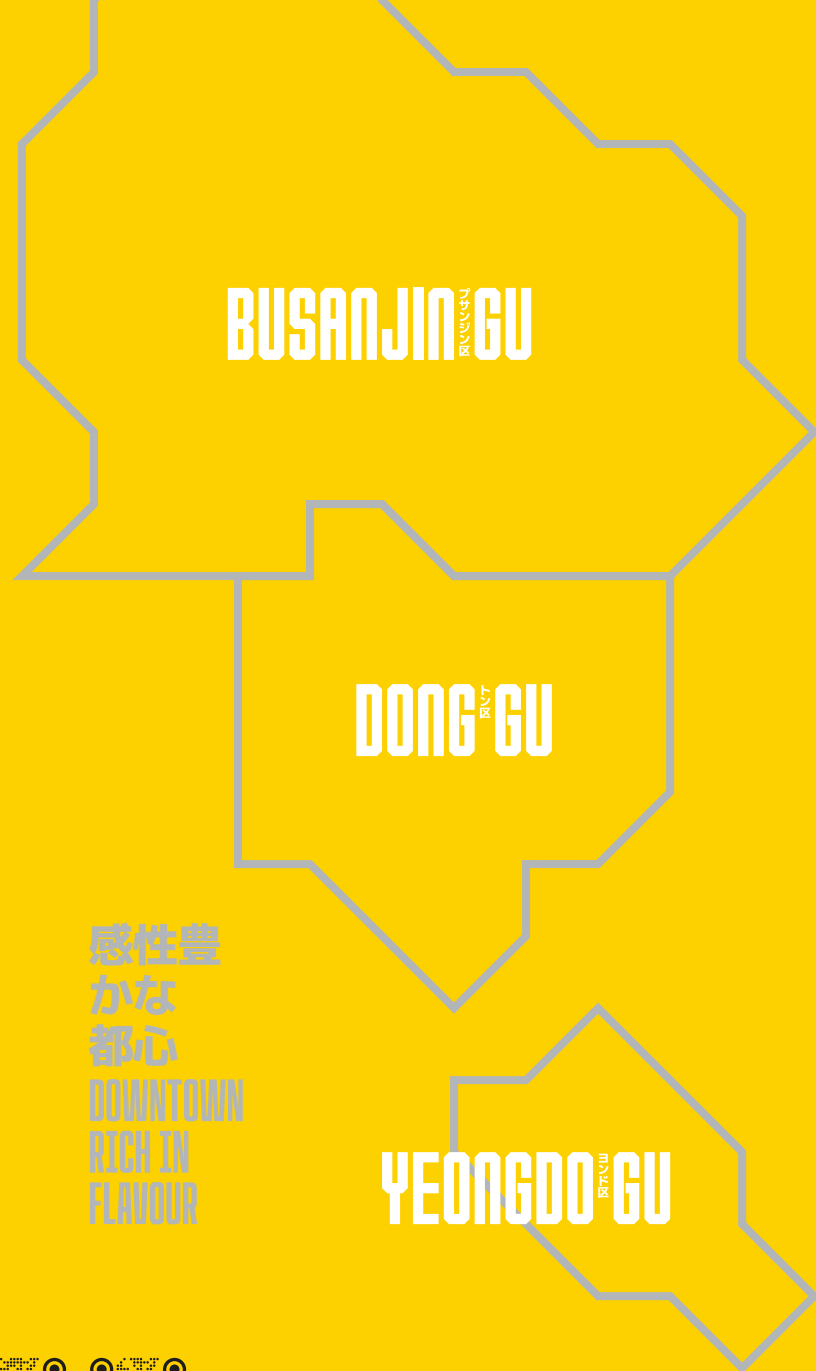
海を眺めながら味わう、匠のパン

海を眺めながら味わう、匠のパン。キジャンの海を望みながら、さまざまなパンとドリンクを楽しめるベーカリーカフェです。イ・フンヨン製菓名匠が手がけるパンは香ばしい風味にあふれ、なかでも塩パンとチラムドル饅頭が高い人気を集めています。広々とした店内さえ狭く感じられるほど、多くの人に愛されている名店です。



自分だけの釜山グルメガイドを完成させましょう。
CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

GEUMJEONG^{釜山特別市}GU
 DONGNAE^{東萊區}GU
 YEONJE^{延津區}GU
 HAEUNDAE^{海雲臺區}GU
 GIJANG^{機張郡}GUN
 BUSANJIN^{부산진區}GU
 DONG^{東區}GU
 YEONGDO^{영도區}GU
 SUYEONG^{수영區}GU
 NAM^{남區}GU
 GANGSEO^{강서區}GU
 BUK^{북區}GU
 SASANG^{사상區}GU
 SAHA^{사하區}GU
 SEO^{서區}GU
 JUNG^{중區}GU

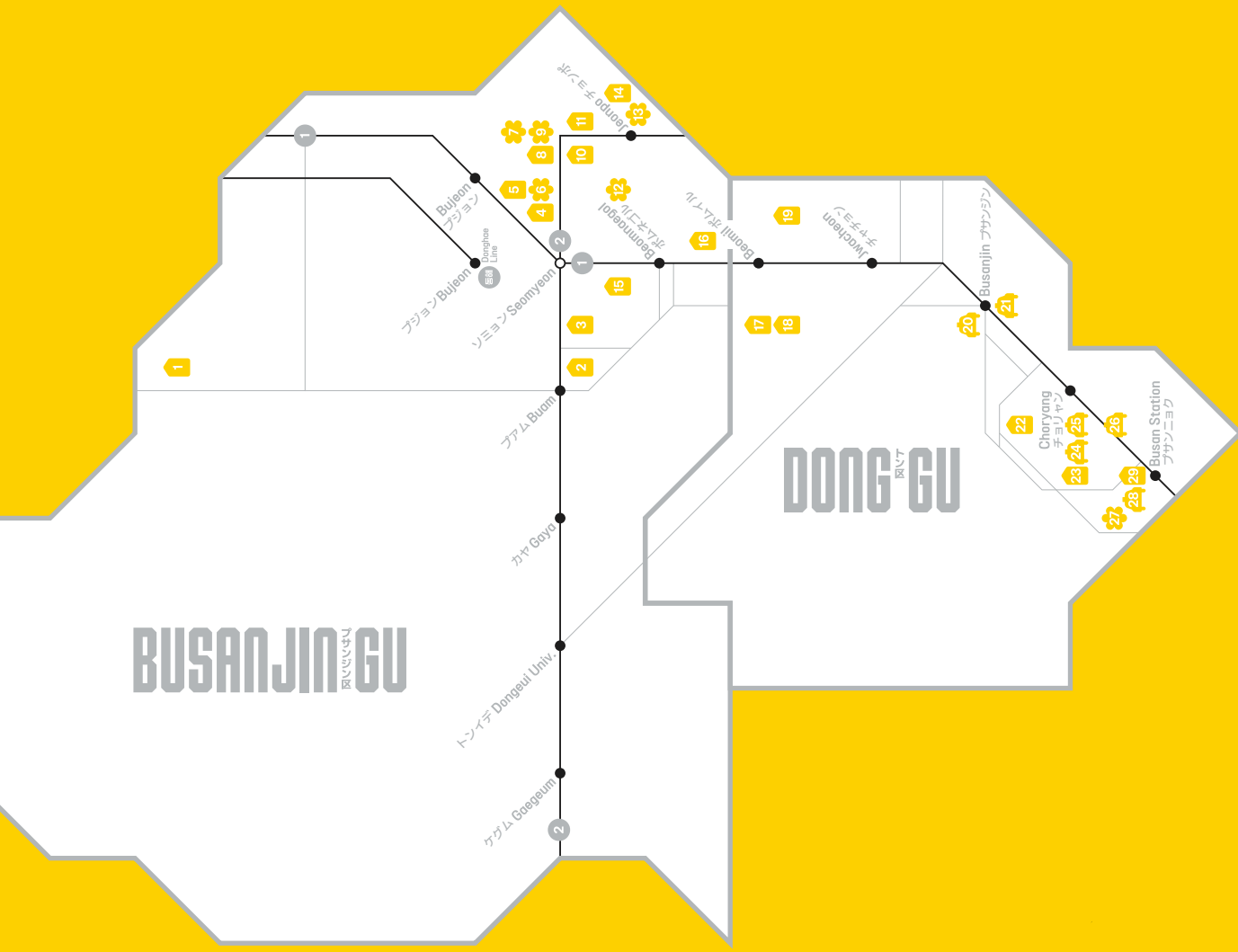


KOR E-book



ENG E-book

3.釜山グルメガイド | プサンジン区・トン区・ヨンド区
 BUSAN GOURMET GUIDE | BUSANJIN-GU · DONG-GU · YEONGDO-GU

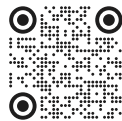


▼ **QR.** Click for Online Map | QRコードを読み取ってオンラインマップへ

▲ **Step 1.** Open the cover to check the map | 表紙を開いてマップを確認する。
Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 番号をたどってお店を探す。▶



KOREA MAP
Naver



GLOBAL MAP
Google



BUSANJINGU · DONGGU · YEONGDOGU

LIST

✿ ミシュランガイド 🏠 釜山の味 🚗 タクシラン

No.	店名	種類	✿	🏠	🚗
1	サムソンミルミョン	ミルミョン		●	
2	ソスイン	日本風居酒屋		●	
3	ロッテホテル釜山 ブルーヘイブン	カジュアルダイニング		●	
4	ケッマウルフェッチブ	天然魚刺身		●	
5	ユンカンチエ ソミョン店	台湾料理		●	
6	ヤキトリ オンジョン	串焼き	●	●	
7	グッドモーニング香港	香港料理	●		
8	ランアハン	タイ料理		●	
9	チャンドゥンガ	メキシコ料理	●		
10	ヤキチョリ	串焼き		●	
11	ジズ	とんかつ		●	
12	バオハウス	台湾料理	●	●	
13	コルパスタバー	生パスタ	●	●	
14	ソンネハンミ	釜飯		●	
15	カップヒョン	割烹料理		●	
16	元祖ハルメナクチ	ナッコブセ		●	
17	60 年伝統ハルメクッパ	テジクッパ		●	
18	ボミルピンデトク	ピンデトク		●	
19	ベクサンキッチン	日本風の居酒屋		●	
20	ゴグァンハンバーグ	ハンバーグステーキ			●
21	チョンギワ食堂	韓国料理ビュッフェ			●
22	チョリヤンオンダン	ベーカリー		●	
23	オソンチブ	豚焼肉		●	
24	チョリヤンカルビ	豚焼肉			●
25	ブグァンカルビ	豚焼肉			●

LIST

✿ ミシュランガイド 🏠 釜山の味 🚗 タクシラン

No.	店名	種類	✿	🏠	🚗
26	チョリヤンテジクッパ	テジクッパ			●
27	ピョンサノク	豚スユク	●		
28	マガマンドゥ	マンドゥ			●
29	シンバルウォン	マンドゥ		●	●
30	モントングリ	氷締め刺身			●
31	ドナルド	即席トッポッキ		●	●
32	ジェギテジクッパ	テジクッパ		●	
33	アルプ	ヴィーガン	●		
34	ワッタ食堂	牛すじ鍋			●
35	グラッチェ	イタリアンピストロ			●
36	ピアク カフェ&ベーカリー	ベーカリーカフェ		●	
37	コミンクテヨギ	メキシコ料理		●	
38	チェジュボックク	ボックク		●	●

1

サムソンミルミョン

ミルミョン

釜山の味

ブサンジン区 ワールドカップ大路449番ギル 47 | 051-806-1256

ミルミョンの礎を築いた、正統の味

ミルミョンの礎を築いた、正統の味。ミルミョン第一世代として、60余年にわたりその味を守り続けてきた一軒です。牛骨と豚骨に多彩な韓方食材を加えてじっくり煮出したスープに、秘伝のヤンニョムと豊かな具材が重なり、奥行きのある味わいを生み出します。ムルミルミョンとビビムミルミョン、そしてムルビビンとも呼ばれるこの店独自のジュームルロクミルミョンを、ぜひ味わってみてください。

2

ソスイン

日本風居酒屋

釜山の味

ブサンジン区 プジョン路 75-5 | 051-808-4036

予約が取りにくい、注目の和食酒場

予約が取りにくい、注目の和食酒場。和食をベースに、素材本来の味わいを丁寧に引き出した創作料理を楽しめる一軒です。しめ鯖の旨みをぎゅっと閉じ込めた磯辺巻きや、食事としても十分に満たされるのどぐろの釜飯など、この店ならではの繊細で洗練された味わいをご堪能ください。

3

ロッテホテル釜山 ブルーヘイブン

カジュアルダイニング

釜山の味

ブサンジン区 カヤ大路 772 ロッテホテル釜山、7階 | 051-810-6300

都会のリゾートで味わう、ホテルの美食

都会のリゾートで味わう、ホテル内の美食。星はリゾートのような穏やかな時間を、夜は華やかな都心の夜景と庭園のロマンを満喫できます。多彩なカクテルやワインとともに楽しむ、洗練されたカジュアルダイニングも魅力です。都会のオアシスで、心ほどこける美食のひとつをご堪能ください。

4

ケツマウルフェッチプ

天然魚刺身

釜山の味

ブサンジン区 トンチョン路107番ギル 24、2階 | 051-808-4162

天然カレイとクロダイ、二つの味で築いた名声

天然カレイとクロダイ、二つの味で築いた名声。1976年の創業以来、二代にわたり味を守り続けてきた老舗です。春夏は天然カレイ、秋冬はクロダイの二種類にこだわり、季節そのものの味わいを伝えています。二日に一度、自ら目利きして仕入れる新鮮な魚で、素朴でありながら奥深い刺身の魅力をご堪能ください。

5

ユンカンチエ ソミョン店

台湾料理

釜山の味

ブサンジン区 ソジョン路9番ギル 60 | 0507-1334-6094

釜山で味わう、濃厚な台湾情緒

釜山で味わう、濃厚な台湾情緒。台湾の人気ストリート「永康街(ヨンカンジェ)」をモチーフに、本場の空気をそのまま映したような空間です。ほのかな酸味と奥深い旨みが魅力の牛肉麵や、香ばしい担々麵など、台湾で親しまれる多彩な人気メニューをお楽しみください。

6

ヤキトリ オンジョン

串焼き

ミシュランガイド：ビブグルマン | 釜山の味

ブサンジン区 トンチョン路108番ギル 9-7 | 010-9649-9293

地鶏本来の味を引き出す、串焼きコース

地鶏本来の味を引き出す、串焼きコース。毎朝、韓国産地鶏を店内で骨抜き・解体し、鮮度を最大限に生かしています。正確な火入れを支える備長炭で丁寧に焼き上げ、部位ごとの魅力的な味わいと香りを届けます。多彩なお酒とともに、真心のこもった串焼きコースを楽しんでみてください。

グッドモーニング香港

香港料理

ミシュランガイド：セレクトッド

ブサンジン区 ソジョン路47番ギル 19 | 010-6444-3724

香港のロマンを再現した美食

香港のロマンを再現した美食。香港の茶餐廳(チャチャンテン)文化を映した空間です。ピリ辛のトマトラーメンから甘い奶茶(ミルクティー)まで、現地の味を韓国の人々の好みに合わせてセンスよく再解釈しています。すべてのメニューは数量限定のため、早めに訪れて香港の異国情緒を満喫してみてください。

ランアハン

タイ料理

釜山の味

ブサンジン区 ソジョン路37番ギル 14-1 | 0507-1412-9983

タイ人にも愛される、本格タイ料理

タイ人にも愛される、本格タイ料理。バンコクのホテルで腕を磨いたタイ人シェフが、本場の味を届ける一軒です。本場の色と香りを余すところなく表現するため、妥協のない現地レシピを貫き、レンセープやクンパッポンカリリーなど多彩なメニューを再現しています。タイ人客が約7割を占めるほどの本場感と、異国情緒あふれる味わいをぜひお楽しみください。

チャンドウンガ

メキシコ料理

ミシュランガイド：セレクトッド

ブサンジン区 トンチョン路108番ギル 41 | 0507-1399-9208

肉、トルティーヤ、サルサが織りなす、メキシコ料理の絶妙なバランス

肉、トルティーヤ、サルサが織りなす、メキシコ料理の絶妙なバランス。静かな路地に佇む、若きシェフのメキシコ料理への深い愛情が息づく一軒です。品数を絞ったメニューながら、毎朝用意するトルティーヤ、丁寧に仕込んだ具材、自家製ソースに至るまで、素材の持ち味を生かした新鮮で豊かな味わいが広がります。

ヤキチョリ

串焼き

釜山の味

ブサンジン区 チョンボ大路223番ギル 14-2 | 010-4463-4363

予約制で味わう、炭火焼き鳥

予約制で味わう、炭火焼き鳥。チョンボ洞の路地に佇む、日本の居酒屋らしい情緒を感じられる一軒です。当日仕入れた新鮮な鶏を炭火で丁寧に焼き上げる、多彩な焼き鳥が魅力。食材はその日仕入れたものだけにこだわり、完全予約制で営業しているため、訪れる前に確認することをおすすめします。

ジズ

とんかつ

釜山の味

ブサンジン区 ソジョン路58番ギル 34-1、1階 | 0507-1485-1331

洋食の感性で仕立てる、とんかつ

洋食の感性で仕立てる、とんかつ。驚きを表す感嘆詞「ジーザス(Jesus)」に由来する店名の通り、ひと口目から感嘆を誘う味わいが魅力です。日本式のとんかつに、ハーブオイルやトリュフバターによる洋食のエッセンスを添え、肉汁あふれる豊かな風味に仕上げています。訪れる際は、事前に予約しておくで安心です。

バオハウス

台湾料理

ミシュランガイド：ビブグルマン | 釜山の味

ブサンジン区 ソジョン路38番ギル 62-9 | 0507-1324-1031

気軽に楽しむ、台湾料理

気軽に楽しむ、台湾料理。台湾料理を独自の感性で再解釈し、どこか親しみやすく、異国情緒あふれる美食を提案する一軒です。毎日手ごねで作る台湾式の蒸しパン「バオ」や、深い旨みが広がる牛肉麵などを気軽に味わえます。釜山にいなから、台湾の小さな食堂を訪れたようなひとときをお楽しみください。

コルパスタバー

生パスタ

ミシュランガイド：ビブグルマン | 釜山の味

プサンジン区 トンソン路25番ギル 13、2階 | 051-813-1030

丁寧に仕立てる、手打ち生パスタ

丁寧に仕立てる、手打ち生パスタ。店内で製麺する生パスタを軸に、濃厚なビスкупスタ、からすみの旨みを生かしたポツタルガバスタ、韓牛のラグーまで、多彩な一皿をそろえています。ワンドリンク制のため、料理に寄り添うワインを添えれば、味わいはいっそう豊かに広がります。

元祖ハルメナクチ

ナッコプセ

釜山の味

プサンジン区 ゴールドテーマギル 10 | 051-643-5037

釜山の郷土の味、チョバンナクチの元祖

釜山の郷土の味、チョバンナクチの元祖。釜山風のナクチ炒め「チョバンナクチ」発祥の一軒です。化学調味料を使わず、たっぷりのヤンニョムで仕上げながらも、素材本来の淡泊な旨みを引き出すことが、この店に受け継がれる味の秘訣となっています。辛さ控えめのナクチ炒めをご飯と混ぜ合わせ、仕上げに麺を加えて、元祖の味をご堪能ください。

ソンネヒャンミ

釜飯

釜山の味

プサンジン区 トンソン路30番ギル 4 | 051-715-4648

炭火の香りをまとった、丁寧に仕立てたカルビ釜飯

炭火の香りをまとった、丁寧に仕立てたカルビ釜飯。目の前で炊き上がる釜飯の温もりと、炭火で焼かれる塩カルビの香りが空間いっぱいに広がります。約20分の待ち時間を経て、真心のこもった釜飯膳をご堪能ください。1か月前には予約が埋まるほど人気が高いため、訪問前に早めの確認をおすすめします。

カッポヒョン

割烹料理

釜山の味

プサンジン区 シンチョン大路62番ギル 46 | 051-804-7757

旬の上質な食材で仕立てる、本格割烹

旬の上質な食材で仕立てる、本格割烹。「切る、煮る」という技に由来する割烹料理の専門店です。熟練の技で旬の食材が持つ本来の風味を最大限に引き出し、季節の趣を映したおまかせや天然ものの盛り合わせを提供しています。素材に宿るいきいきとした味わいを、心ゆくまでご堪能ください。

17

60年伝統ハルメクッパ

テジクッパ

釜山の味

トン区 チュンアン大路533番ギル 4 | 051-646-6295

60年の伝統が息づく、澄んだスープのテジ（豚）クッパ
60年の伝統が息づく、澄んだスープのテジ（豚）クッパ。すっきり澄んだスープが生み出す、あっさりとした味わいが特徴です。ざっくりと切り分けたスユクは、見た目からは想像できないほどやわらかな食感が魅力。肉とスープを別々に味わうスユク定食は、特におすすめの一品です。ニラの和え物を添えて、釜山ならではの味をお楽しみください。

18

ボミルピンドトク

ピンドトク

釜山の味

トン区 チュンアン大路 519 | 051-646-0081

緑豆100%で仕立てる、香ばしいピンドトクの名店
緑豆100%で仕立てる、香ばしいピンドトクの名店。「ペク・ジョンウォンの3大天王」をはじめ、さまざまなメディアで取り上げられてきたピンドトク専門店です。緑豆だけで丁寧に作るピンドトクは、外は香ばしくカリッと、中は淡泊でやさしい味わい。老舗ならではの親しみある空気に包まれながら、よく冷えたマツコリとともに楽しみください。

19

ペクサンキッチン

日本風の居酒屋

釜山の味

トン区 チョバン路 14、2階 | 051-635-8219

好みで選び、気軽に楽しむ和食
お好みを選び、気軽に楽しむ和食。旬の刺身をはじめ、焼き物、揚げ物、鍋、釜飯まで、思い思いに選べる多彩な和食をそろえた酒場です。軽く一杯を楽しむつもりが、気づけば満ち足りた食事まで味わえる一軒。料理に寄り添う一杯とともに、ゆったりとした時間をお過ごしください。

20

ゴグアンハンバーグ

ハンバーグステーキ

タクシュラン

トン区 チュンアン大路349番ギル 14 | 051-911-8484

土鍋からとんかつまで、多彩に楽しむ手作りハンバーグ
土鍋仕立てからとんかつまで、多彩に楽しめる手作りハンバーグ。韓国産豚肉100%で仕立てる、肉汁豊かな手作りハンバーグの専門店です。揚げハンバーグのゴグアンかつをはじめ、とんかつ、パスタ、チョルムヨン、ビビングスを組み合わせた多彩なメニューを、手頃な価格でボリュームたっぷりに楽しめます。

21

チョンギワ食堂

韓国料理ビュッフェ

タクシュラン

トン区 チュンアン大路320番ギル 7-2 | 070-7311-7541

日々をやさしく満たす、あたたかな一食
日々をやさしく満たす、あたたかな一食。毎日変わる豊富なメニューと手頃な価格で、近隣の会社員に親しまれている一軒です。田舎のおばあちゃんが作ってくれる家庭料理のように、どの料理にも素朴な温もりが息づいています。懐かしいプレートに思い思いに盛り付けて、満ち足りた食事の時間をお楽しみください。

22

チョリャンオンダン

ベーカリー

釜山の味

トン区 チョリャンジュン路 135、1階 | 0507-1318-1271

釜山ベーカリー巡りで外せない名店
釜山ベーカリー巡りで外せない名店。オープン前から行列ができる人気ベーカリーです。マンモスパンやクラブル、スコーンなど多彩なパンが並び、日々少しずつ変わるラインアップからは、素材そのものの豊かな味わいが伝わります。特に濃厚なチーズの風味を生かしたメニューが人気なので、いくつか手に取って楽しんでみてください。

オソンチプ

豚焼肉

釜山の味

トン区 チョリャンジュン路 81 | 0507-1408-4931

地元の人々に愛される、釜山駅の済州豚の名店

釜山駅で愛される、済州豚の名店。済州産の新鮮な豚肉を、スタッフが丁寧に焼き上げる豚焼肉専門店です。厚みのある肉からあふれる肉汁に、ピリ辛の豆もやし蒸しが寄り添い、風味をさらに豊かに引き立てます。もちもちとした豚皮や熱々のチゲで、最後までしっかりと満たされる一食をご堪能ください。

チョリャンカルビ

豚焼肉

タクシュラン

トン区 チョリャン路 17-7 | 051-467-9276

変わらぬ味を守り続ける、チョリャン炭火カルビ

変わらぬ味を守り続ける、チョリャンの炭火カルビ。1970年の創業以来、家業として受け継がれ、チョリャンカルビ通りの味を支えてきた老舗です。韓国産の新鮮な肉に特製だれをじっくりなじませ、やわらかな食感と奥深い旨みを引き出しています。路地裏に残る懐かしい空気の中で、香ばしいテンジャン麺とともに、心温まる余韻をご堪能ください。

プグァンカルビ

豚焼肉

タクシュラン

トン区 チョリャンジュン路 88 | 0507-1300-7389

50余年焼き続けてきた、炭火香るテジ（豚）カルビ

50余年焼き続けてきた、炭火香るテジ（豚）カルビ。半世紀の歴史を刻むチョリャンカルビ通りで、変わらぬ味を守り続けてきた一軒です。炭火の香ばしさと秘伝のたれが重なるテジカルビには、長年の手仕事が生み出す奥深い旨みが息づいています。地元の常連客に親しまれるその味を、心ゆくまでご堪能ください。

チョリャンテジクッパ

テジクッパ

タクシュラン

トン区 チュンアン大路214番ギル 3-12 | 051-442-0032

地元が認める、釜山駅の澄んだテジ（豚）クッパ

地元が認める、釜山駅の澄んだテジ（豚）クッパ。毎日早朝から牛骨と豚肉をじっくり煮出した澄んだスープは、この店ならではの自慢の味わいです。雑味のないすっきりとしたスープに、アミの塩辛とニラを合わせると、ひと味違う風味を楽しめます。素朴ながら中身がぎっしり詰まったスンドモ、ぜひ味わいたい一品。地元で愛される奥深い味わいに出会えます。

ピョンサノク

豚スユク

ミシュランガイド：セレクトッド

トン区 チョリャンジュン路 26 | 051-468-6255

100年の歴史が息づく、伝統のスユク

100年の歴史が息づく、伝統のスユク。4代にわたり味を守り続けてきた、テジ（豚）スユク専門店です。脂身と赤身のバランスに優れた韓国産豚肉をじっくりゆで上げたスユクは、臭みがなく、しっとりとやわらかな味わい。一人前から注文できるので、一人でも気軽に楽しめます。丁寧に仕立てたゆで豚とククスの調和から、老舗ならではの底力が伝わります。

マガマンドゥ

マンドゥ

タクシュラン

トン区 テヨン路243番ギル 56 | 0507-1354-4059

釜山チャイナタウンを代表する二大マンドゥ店のひとつ

釜山チャイナタウンを代表する、二大マンドゥ店のひとつ。一口がじれば、あふれる肉汁に驚かされます。香ばしい焼餃子、生姜の香りが広がる蒸しマンドゥ、肉汁をたっぷり含んだ水餃子まで、それぞれに違った魅力があります。冷たいビールとともに、手作りマンドゥならではの奥深い味わいを楽しんでみてください。



シンバルウォン

マンドゥ

釜山の味 | タクシュラン

トン区 テヨン路243番ギル 62 | 051-467-0177

釜山チャイナタウンを代表するマンドゥの名店

釜山チャイナタウンを代表する、マンドゥの名店。1951年の創業以来、70年以上にわたりチャイナタウンの象徴として愛されてきました。ふっくらとした皮と肉汁の深い旨みが広がる肉マンドゥをはじめ、カリッと香ばしい焼きマンドゥが、正統派の味を今に伝えています。温かい豆乳スープに中国式揚げパンを合わせ、老舗ならではの底力を味わってみてください。



モントングリ

氷締め刺身

タクシュラン

ヨンド区 チョルヨン路93番ギル 11 | 051-415-2421

女将の手仕事光る、ヨンドの氷締め刺身

女将の手仕事光る、ヨンドの氷締め刺身。氷の上で刺身を寝かせ、ほどよく熟成させる昔ながらの一品です。ひんやりと締まった身に、素朴で温かな手仕事の味わいが重なり、酒好きの心をつかみます。冷蔵庫がなかった時代の知恵を今に伝える、この店ならではの味をぜひ楽しんでみてください。



ドナルド

即席トッポッキ

釜山の味 | タクシュラン

ヨンド区 クムナムギル 267、1階 | 051-413-9990

懐かしさが詰まった、40年伝統の即席トッポッキ

懐かしさが詰まった、40年伝統の即席トッポッキ。1985年からヨンドで愛され続けてきた、即席トッポッキ専門店です。海鮮だしとコチュジャンソースの旨みが重なるトッポッキに、好みの具材を加えて楽しめます。ボン菓子にアイスクリームを合わせた名物「ボンクリーム」が、どこか懐かしい味の余韻を残してくれます。



ジェギテジクッパ

テジクッパ

釜山の味

ヨンド区 チョルヨン路49番ギル 25 | 051-418-0526

ヨンド南港市場で愛される、すっきりとしたテジ（豚）クッパ

ヨンド南港市場で愛される、すっきりとしたテジ（豚）クッパ。長年にわたりヨンド南港市場で親しまれてきた、テジクッパ専門店です。伝統的なトリョムの手法で丁寧に仕上げる一杯は、臭みのない澄んだスープが魅力。具たくさんで基本に忠実な味わいから、地元ならではのおいしさに出会えます。

アルプ

ヴィーガン

ミシュランガイド：ビブグルマン

ヨンド区 テジョン路99番ギル 35 | 070-1307-1368

地元野菜が主役のヴィーガンビストロ

地元野菜が主役のヴィーガンビストロ。100%ヴィーガン料理にこだわり、地元の野菜を生かした料理を提供する一軒です。智異山産ワラビの Pasta と、米から造る手作りワインが織りなす味わいは、ヴィーガン料理への先入観を心地よく覆してくれます。肉を使わずとも奥深い、完成度の高い一皿を、感性豊かな空間で堪能できます。

ワッタ食堂

牛すじ鍋

タクシュラン

ヨンド区 ハナギル 811 | 051-412-2676

韓牛すじ「スジ」の旨みをじっくり煮込んだ、滋味深い鍋

韓牛すじ「スジ」の旨みをじっくり煮込んだ、滋味深い鍋。看板メニューのスジテンジャン鍋は、たっぷりのきのこ豆腐、弾力のある韓牛スジが重なり、奥深い味わいを生み出します。残ったスープに麺のサリを加えて煮込めば、風味はいつも濃厚に。最後まで余すことなく楽しめる一品です。

グラッチェ

イタリアンビストロ

タクシュラン

ヨンド区 チョンハクトン路 12、1階 | 070-4150-9999

ヨンドで出会う、イタリアの情緒あふれるニョッキの名店

ヨンドで出会う、イタリアの情緒あふれるニョッキの名店。毎日早朝に市場で仕入れる新鮮な食材と上質な肉にこだわり、一皿一皿丁寧に仕立てています。多彩なきのことベーコンを合わせた濃厚なじゃがいものニョッキ、イカを丸ごとのせたイカ墨リゾットなど、素材の旨みが重なる奥深い味わいを堪能できます。

ピアク カフェ&ベーカリー

ベーカリーカフェ

釜山の味

ヨンド区 ヘヤン路195番ギル 180 | 051-404-9204

巨大なクルーズ船のようなベーカリーカフェ

巨大なクルーズ船のようなベーカリーカフェ。全面ガラスの向こうに広がるパノラマのハーバービューが、まるでクルーズ船に乗り込んだかのような非日常感を演出します。100種類以上の多彩なパンとドリンク、充実した見どころがそろい、目と舌で楽しむ美食の旅へと誘います。

コミンクテヨギ

メキシコ料理

釜山の味

ヨンド区 チュンリブッ路29番ギル 12 | 0507-1314-1592

工夫を重ねて生まれた、ヨンドならではのプリトーとタコス

工夫を重ねて生まれた、ヨンドならではのプリトーとタコス。韓国の味覚に合わせて再解釈したメキシコ料理を楽しめる一軒です。毎朝焼き上げるコーントルティーヤと、毎日新しく仕込む新鮮な食材で作る料理が魅力。大ぶりのエビを贅沢に使った丸ごとエビのプリトーやタコスなど、ここだけの味わいに出会えます。

チェジュポックク

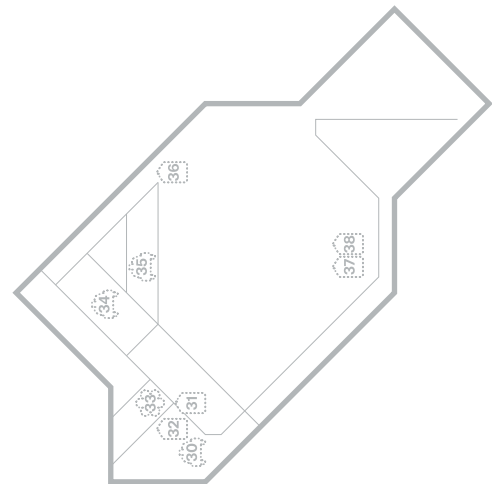
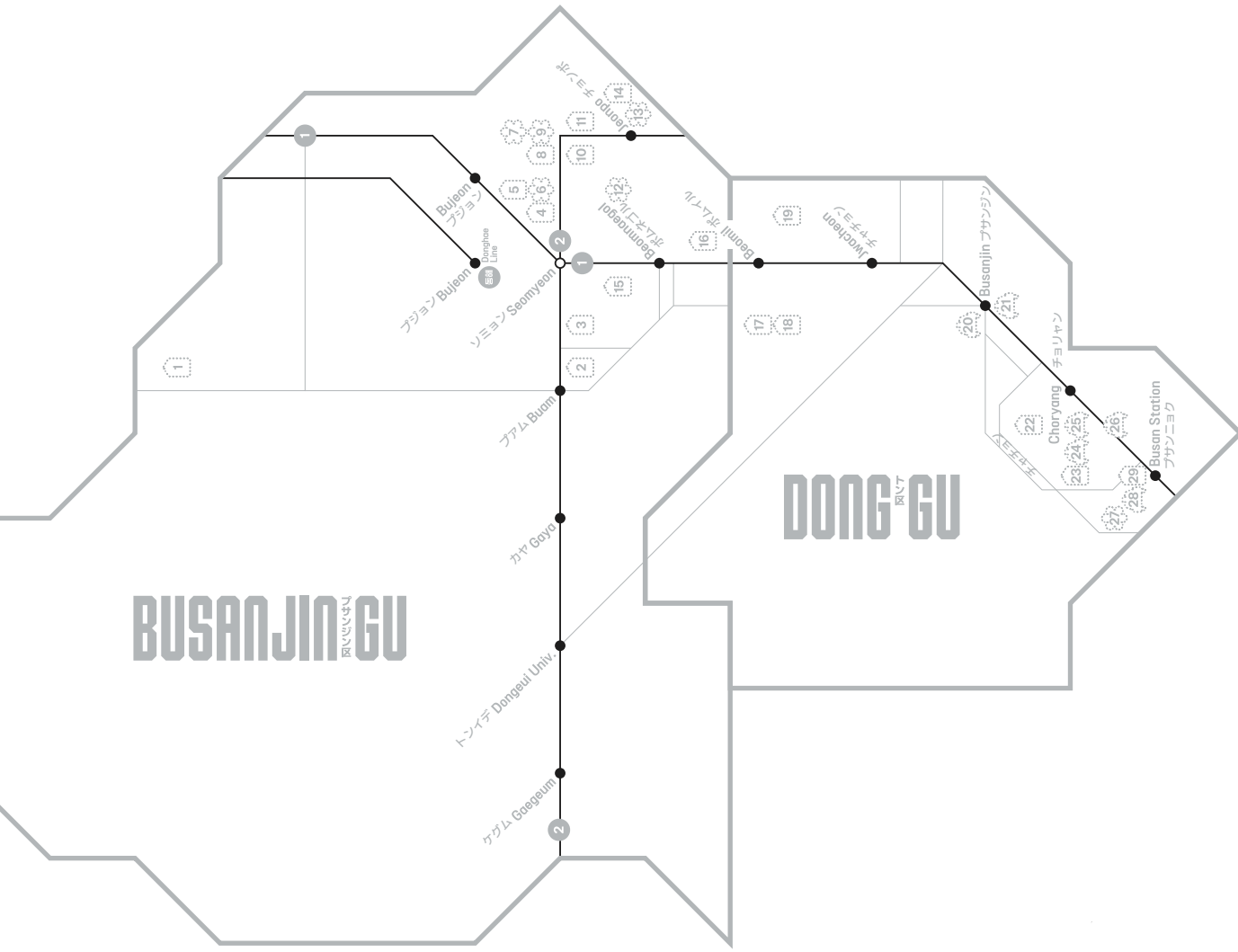
ポックク

釜山の味 | タクシュラン

ヨンド区 チョルヨン路 481 | 051-405-5050

釜山屈指の味わいを誇る、深みとすっきり感を兼ね備えたフグスープ「ポックク」

釜山屈指の味わいを誇る、深みとすっきり感を兼ね備えたフグスープ「ポックク」。新鮮なフグを使った酢の物、揚げ物、スユク、蒸し物など、多彩な料理が楽しめます。看板のポッククは、土鍋ではなく鍋で煮込み、できたてを器によそう昔ながらのスタイル。ほのかに広がるセリの香りと、まろやかな白子の旨みが溶け込んだスープは、この店ならではの格別な味わいです。



CHECK LIST!

自分だけの釜山グルメガイドを完成させましょう。
CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

GEUMJEONG^{クムジヨング} GU
 DONGNAE^{ドンナエ} GU
 YEONJE^{ヨンジュ} GU
 HAEUNDAE^{ヘウナデ} GU
 GIJANG^{ギヤング} GUN
 BUSANJIN^{ブサンジン} GU
 DONG^{ドン} GU
 YEONGDO^{ヨンナド} GU
 SUYEONG^{スヨン} GU
 NAM^{ナム} GU
 GANGSEO^{ガングソ} GU
 BUK^{ブク} GU
 SASANG^{ササン} GU
 SAHA^{サハ} GU
 SEO^ソ GU
 JUNG^{チュン} GU

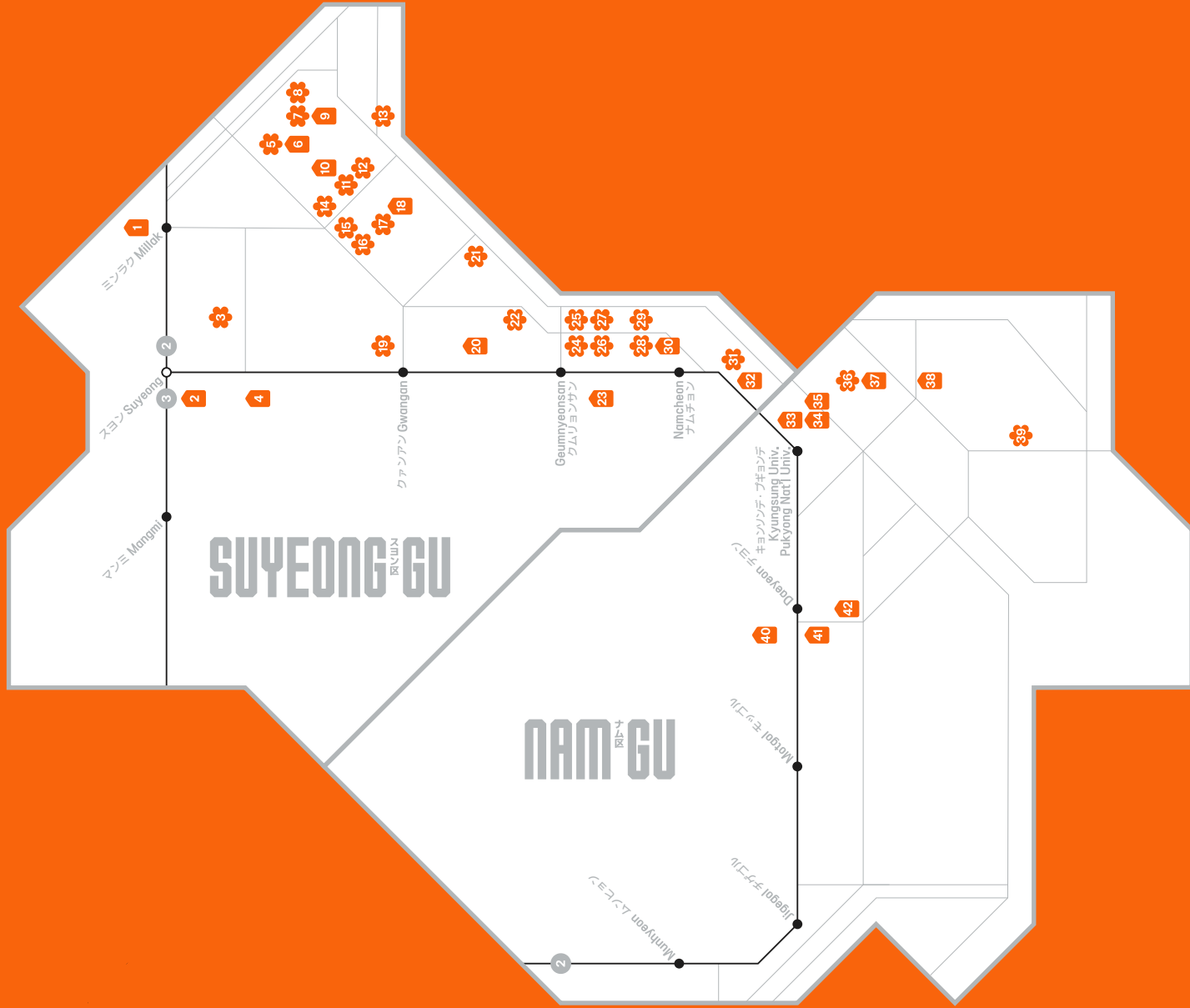


KOR E-book



ENG E-book

4.釜山グルメガイド | スヨン区・ナム区
 BUSAN GOURMET GUIDE | SUYEONG-GU・NAM-GU

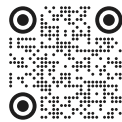


▼ **QR.** Click for Online Map | QRコードを読み取ってオンラインマップへ

▲ **Step 1.** Open the cover to check the map | 表紙を開いてマップを確認する。
Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 番号をたどってお店を探す。▶



KOREA MAP
Naver



GLOBAL MAP
Google



SUYEONG GU · NAM GU

LIST

✿ ミシュランガイド 🏠 釜山の味 🚗 タクシラン

No.	店名	種類	✿	🏠	🚗
1	ナルットククス	ククス・スジェビ		●	
2	コギヒョン	韓牛焼肉		●	
3	ピリピリ	タイ料理	●		
4	ウリポチャ 本店	旬の刺身		●	
5	ミラクスーパー	韓国料理コンテンツポラリー	●		
6	チャメクッパ	テジクッパ		●	
7	ヤキトリ ヘゴン	串焼き	●	●	
8	アウトロ バイ ビト	ヨーロピアン	●	●	
9	ジョイフルジョイフル	居酒屋		●	
10	ブランチ食堂 ソボ	ブランチ		●	
11	ユンカンチエ クァンアン本店	台湾料理	●		
12	チンデジコムタン	テジコムタン	●		
13	レムジ	フレンチコンテンツポラリー	●	●	
14	ウルトラバイト	アジアンコンテンツポラリー	●		
15	デリボン	フレンチコンテンツポラリー	●	●	
16	ゼロベース	日本料理コンテンツポラリー	●	●	
17	ソンホンチブ	トッカルビ	●		
18	ヤキトリベクタン クァンアンリ	串焼き		●	
19	マツザキ	日本料理ダイニング	●		
20	デイリーラッキー	ブランチカフェ		●	
21	ハンウォルガン	コムタン	●		
22	ビネット	ワインバー	●		
23	611 ウッドファイア	ウッドファイアダイニング		●	
24	ペギルピョンネン	冷麺	●	●	
25	トンギョンパブサン 本店	うなぎ丼	●	●	

LIST

✿ ミシュランガイド 🏠 釜山の味 🚗 タクシラン

No.	店名	種類	✿	🏠	🚗
26	ビビジェ	ビビンバ	●		
27	クァンアンリ オンニャンプル コギブサンチブ	ブルコギ	●	●	
28	アンモク	テジクッパ	●	●	
29	レソンス	イノベータティブフレンチ	●	●	
30	コオク	うなぎ丼		●	
31	ニュロウメンガンズ	牛肉麺	●		
32	ナムチョンミョンガ	そば麺		●	
33	アルチョンスンデコブチャン チョンゴル専門店	スンデチョンゴル		●	
34	ビストロ チョンジェチブ	イタリアンビストロ		●	
35	チョウオンポックク テヨン本店	ポックク		●	
36	ナマクチブ	テジコムタン	●		
37	テファ飯店	中華料理		●	
38	釜山ヤッココンミルミョン イギデ本店	ミルミョン		●	
39	ハプチョンクッパチブ	テジクッパ	●		
40	キム・ユスンテグボルチム	テグボルチム		●	
41	ミソオデン	おでん		●	
42	サンドウンイテジクッパ 本店	テジクッパ		●	

1

ナルットクス

クス・スジェビ

釜山の味

スヨン区 スヨン路741番ギル 25 | 051-754-2619

疲れを癒やす、麺と韓国式すいとん「スジェビ」

麺と韓国式すいとん「スジェビ」で味わう、ほっとする一杯。水宮江（スヨンガン）沿いで愛されてきた手仕事の味を、新たな場所でも変わらず守り続けています。干し魚のディボリと煮干しから丁寧にとっただしに、手作りならではのもちもちとしたスジェビがよく合う一品。自家製キムチを添えれば、素朴であたたかな一食を味わえます。

2

コギヒョン

韓牛焼肉

釜山の味

スヨン区 スヨン路679番ギル 22 | 0507-1445-9312

誰にも教えたくない、韓牛焼肉の隠れ家

誰にも教えたくない、韓牛焼肉の隠れ家。一人でもゆったりと過ごせることから、「秘密の隠れ家」として親しまれている一軒です。店主自らが厳選した1++等級の韓牛を味わえ、下焼きした肉を火炉で好みの焼き加減に仕上げる楽しみもあります。その日いちばんのおすすめから、店主の肉へのまっすぐな思いが伝わってきます。

3

ピリピリ

タイ料理

ミシュランガイド：ビブグルマン

スヨン区 ムハク路33番ギル 54 | 0507-1364-4143

親しみやすく、どこか新しいタイの味

親しみやすく、どこか新しいタイの味。本場タイの味を洗練された一皿に仕立て、誰もが気軽に楽しめるタイ料理を提供しています。タイ式豚足ご飯「カオカームー」や、濃厚なカレーソースが魅力の「プーパツポンカリー」など、多彩なメニューとともに、異国情緒あふれるひとときを楽しめます。

4

ウリポチャ 本店

旬の刺身

釜山の味

スヨン区 クァンイル路29番ギル 9、1階 | 010-8033-6342

待ってでも味わいたい、特大ブリと旬の海の幸

待ってでも味わいたい、特大ブリと旬の海の幸。季節の恵みを生かした、旬の刺身専門店です。江原道と済州島で水揚げされる10kg以上の天然特大ブリだけを厳選したブリの刺身は、ぜひ味わいたい逸品。こんがりと焼き上げたブリの兜焼きも、この店を訪れたら外せない名物です。四季折々、その時季いちばん脂ののった海の幸に出会えます。

5

ミラクスーパー

韓国料理 コンテンポラリー

ミシュランガイド：セレクトッド

スヨン区 ミンラクボンドン路31番ギル 46 | 0507-1371-3318

洋食の感性と韓国料理の趣が重なる、旬の創作料理

洋食の感性と韓国料理の趣が重なる、旬の創作料理。古い看板の下で、シェフの独創性が光る旬の創作料理専門店です。自家栽培の野菜と全国から取り寄せる食材を生かし、感性豊かなコース料理を提供しています。訪れる前に、シェフの哲学が込められたコース内容を確認してみてください。

6

チャメクッパ

テジクッパ

釜山の味

スヨン区 ミンラクボンドン路27番ギル 56 | 051-752-1912

豚の頭肉とテンジャンの旨みが溶け込む、奥深いテジ（豚）クッパ

豚の頭肉とテンジャンの旨みが溶け込む、奥深いテジ（豚）クッパ。30年以上にわたり、地元の人々に親しまれてきたテジクッパ専門店です。毎日届く新鮮な豚の頭肉を丁寧に煮込んだスープに、テンジャンならではの深い旨みが加わり、滋味深い味わいに仕上がります。やわらかなスユクとともに、地元ならではの濃厚な一杯を味わえます。



ヤキトリ ヘゴン

串焼き

ミシュランガイド：セレクトッド | 釜山の味

スヨン区 ミンラクボンドン路19番ギル 30-5、1階 | 051-758-8333

地鶏の焼き鳥と釜山名物コムジャンオ焼きが楽しめる、洗練された串料理

地鶏の焼き鳥と釜山名物コムジャンオ焼きが楽しめる、洗練された串料理。地鶏の焼き鳥を上質な一皿として味わえる一軒です。店内で丁寧にさばく新鮮な鶏肉と、その日に用意するコムジャンオを炭火で香ばしく焼き上げ、素材の風味と食感を最大限に引き出します。端正な空間で、釜山らしさを感じる串料理を堪能できます。



アウトロ バイ ビト

ヨーロピアン

ミシュランガイド：セレクトッド | 釜山の味

スヨン区 ミンラクボンドン路19番ギル 18、1階 | 051-758-7123

ヨーロッパの小皿料理と楽しむナチュラルワイン

ヨーロッパの小皿料理と楽しむ、ナチュラルワイン。イタリアのICIFを卒業した、22年のキャリアを持つシェフが手がけるビストロです。ナチュラルワインを中心に、看板メニューの生パスタや多彩なヨーロッパ料理を提供しています。シェフの感性が光る料理とワインの心地よいペアリングを、じっくり味わえます。



ジョイフルジョイフル

居酒屋

釜山の味

スヨン区 ミンラクボンドン路11番ギル 21、1階 | 0507-1342-3814

旬の魚料理と町中華を楽しむ、カウンター居酒屋

旬の魚料理と町中華を楽しむ、カウンター居酒屋。こぢんまりとしたコの字カウンターで、旬の魚を使った料理と、日本式の中華料理「町中華」を提供しています。なめらかなあん肝ムースに甘いアプリコットジャムを合わせた「あん肝パテ」など、個性ある一品を、好みのお酒とともに自由に楽しめます。



ブランチ食堂 ソボ

ランチ

釜山の味

スヨン区 ミンラク路6番ギル 46-4 | 051-900-4045

季節の野菜を丁寧に味わう、身体にやさしい一皿

季節の野菜を丁寧に味わう、身体にやさしい一皿。故郷のご両親が自ら収穫した15種類以上の新鮮な野菜を、焼く、蒸す、ゆでるなどの調理で丁寧に仕立て、刺激を抑えた身体にやさしい料理を提供しています。サラダ、サンドイッチ、パスタなど、食材本来の風味を生かした多彩なメニューを楽しめます。

ユンカンチエ クァンアン本店

台湾料理

ミシュランガイド：セレクトッド

スヨン区 クァンアンヘビョン路277番ギル 10 | 0507-1441-6011

釜山で味わう、台湾情緒あふれるひととき

釜山で味わう、台湾情緒あふれるひととき。台湾の人気ストリート「永康街（ヨンカンジエ）」をモチーフに、本場の空気を感じられる空間です。ほのかな酸味と奥深い旨みが魅力の牛肉麺や、香ばしい担々麺など、台湾で親しまれる多彩な人気メニューをお楽しみください。



チンデジコムタン

テジコムタン

ミシュランガイド：セレクトッド

スヨン区 クァンアンヘビョン路284番ギル 4、2階 | 0507-1468-1634

智異山パークシャーKの澄んだ旨みを味わう、洗練のテジ（豚）コムタン

智異山パークシャーKの澄んだ旨みを味わう、洗練されたテジ（豚）コムタン。こぢんまりとしたU字カウンターで供される一杯は、新しい美食トレンドとして、釜山の若い世代にも親しまれています。智異山パークシャーK黒豚から丁寧に引き出したスープは、すっきりとしながらも奥行きのある味わい。やわらかく仕上げたゆで肉とともに、上品なテジコムタンの魅力を堪能できます。





レムジ

フレンチコンテンツポラリー

ミシュランガイド：セレクトッド | 釜山の味

スヨン区 クァンアンヘビョン路284番ギル 38、3階 | 010-9406-3135

正統派フレンチの品格に、韓国らしさを重ねたダイニング

正統派フレンチの品格に、韓国らしさを重ねたダイニング。釜山の食材を現代的に再解釈する「ニューコリアン・フレンチ」を提案しています。端正に構成されたフレンチコースに、洗練されたソースとワインペアリングが重なり、奥行きのある美食体験へと導きます。広安大橋を望む特別な席で、心に残るダイニングのひとつを堪能できます。



ウルトラバイト

アジアコンテンツポラリー

ミシュランガイド：セレクトッド

スヨン区 ミンラク路14番ギル 28 | 0507-1358-2745

フレンチの感性でアジア料理を軽やかに仕立てる、遊び心あふれる一軒

フレンチの感性でアジア料理を軽やかに仕立てる、遊び心あふれる一軒。オーストラリアとソウルで腕を磨いた新進気鋭のシェフたちが、アジアの多彩な食材をフレンチの技法で再解釈し、この店ならではの鮮やかな個性を生み出しています。音楽とワインが心地よく響き合う空間で、自由で感性豊かな美食のひとつを楽しめます。



デリボン

フレンチコンテンツポラリー

ミシュランガイド：セレクトッド | 釜山の味

スヨン区 ミンラク路27番ギル 4、3階 | 情報なし

手作りシャルキュトリーを軸に楽しむ、独創的なフレンチコース
手作りシャルキュトリーを軸に楽しむ、独創的なフレンチコース。看板のない入口の奥には、シェフの感性が息づくフランス料理の世界が待っています。店内で丁寧に仕込むシャルキュトリーを軸に、素材本来の風味を巧みに重ねた個性豊かな皿の数々を、シェフの解説とともに堪能できます。



ゼロベース

日本料理コンテンツポラリー

ミシュランガイド：セレクトッド | 釜山の味

スヨン区 ミンラク路33番ギル 17、2階 | 070-8803-0318

正統派の和食に、現代的な感性を重ねたおまかせ

正統派の和食に、現代的な感性を重ねたおまかせ。釜山の新鮮な海の幸に独自の解釈を添えた、和食のおまかせコースです。シェフの父が育てた米をふっくらと炊き上げる釜炊きご飯、そして一つひとつ丁寧に選び抜いた食材に、シェフの思いが息づきます。旬の海が見せる移ろいを感じられる一軒です。

ソンホンチプ

トッカルビ

ミシュランガイド：ビブグルマン

スヨン区 ミンラク路19番ギル 18 | 051-711-4648

昔ながらの手仕事が息づく、トッカルビの一膳

昔ながらの手仕事が息づく、トッカルビの一膳。釜山韓食の新たな可能性を広げてきたシェフが届ける、トッカルビ定食です。炭火の香ばしさと肉汁あふれる厚みのあるトッカルビ、バランスよく並ぶおかず、香り豊かなテンジャンチゲまで。一膳に込められた手仕事の深い味わいと、ぬくもりを感じられます。



ヤキトリベクタン クァンアンリ

串焼き

釜山の味

スヨン区 ミンラク路13番ギル 21、2階 | 0507-1441-1498

新鮮な鶏の旨みを、豊富な酒とともに味わう焼き鳥

新鮮な鶏の旨みを、豊富な酒とともに味わう焼き鳥。毎朝店内で丁寧にさばく生の鶏を、その日のうちに使い切ることを基本に、焼き鳥の奥深い風味を引き出しています。緻密な火入れで仕上げる串料理と、50種類以上そろった酒とのペアリングも魅力。探究を重ねた多彩な味わいを楽しめます。



マツザキ

日本料理ダイニング

ミシュランガイド：セレクトッド

スヨン区 スヨン路582番ギル 10 | 010-9433-4065

日本酒の奥行きに寄り添う、正統派会席の一軒

日本酒の奥行きに寄り添う、正統派会席の一軒。母の描いた絵と上質な器が彩る、こじんまりとしながらも優雅な空間です。季節の美意識を映した八寸から、端正に仕立てた鍋料理まで、料理は日本酒と響き合うようにゆるやかに続きます。一皿一皿に込められた、心づくしのおもてなしに触れられる店です。

デイリーラッキー

ブランチャカフェ

釜山の味

スヨン区 スヨン路540番ギル 7 | 0507-1330-1707

健やかなサワードウで始まる、ブランチャカフェ

健やかなサワードウで始まる、ブランチャカフェ。有機小麦と在来種的小麦を使い、丁寧に仕込んだ天然発酵のサワードウが、毎朝7時から並びます。サワードウブレッド、多彩なサンドイッチ、温かなスープに一杯のコーヒーを添えて、心ほどける朝を迎えられます。

ハンウォルグァン

コムタン

ミシュランガイド：ビブグルマン

スヨン区 クァンアン路62番ギル 10 | 051-711-7025

澄んだ肉の旨みを、自分好みに仕上げる一杯のコムタン

澄んだ肉の旨みを、自分好みに仕上げる一杯のコムタン。韓牛の未經産雌牛だけにこだわり、丁寧に引き出したスープには、ほのかな牛肉の香りと奥深い旨みが静かに広がります。スープや肉の部位を好みに合わせて選びながら、自分だけの端正なコムタンを堪能できます。

ピネト

ワインバー

ミシュランガイド：セレクトッド

スヨン区 スヨン路522番ギル 55 | 010-2981-8078

シェフ夫婦の感性が息づく、多彩なワインをそろえるイタリアンワインバー

シェフ夫婦の感性が息づく、多彩なワインをそろえるイタリアンワインバー。厳選したグラスワインやボトルワインに加え、食後酒まで幅広くそろえています。イタリアのALMAで学んだクラシックな料理を、現代的でカジュアルなスタイルに仕立てて提供。心地よいペアリングとともに、温かなひとときを楽しめます。

611ウッドファイア

ウッドファイアダイニング

釜山の味

スヨン区 ファンリョンサン路 14-1、2階 | 010-6549-0611

ほのかな薪の香りに、旬の恵みが重なるウッドファイアコース
ほのかな薪の香りに、旬の恵みが重なるウッドファイアコース。炭と薪の香りをまとった旬の食材に、魚醤や塩辛の旨みを重ねた、独創的なコース料理です。釜山らしさを映したシェフのウッドファイア料理が、新しい美食の世界へと導いてくれます。炎から生まれる、繊細で奥行きのある風味に出会えます。

ペギルピョンネン

冷麺

ミシュランガイド：ビブグルマン | 釜山の味

スヨン区 ナムチョンバダ路10番ギル 29、1階 | 051-625-5515

韓国各地を巡り、磨き上げた一杯の平壤冷麺

韓国各地を巡り、磨き上げた平壤冷麺。100日間の手応えを経て正式に店を構えた、平壤冷麺専門店です。肉のだしと塩だけで澄んだ旨みを引き出したスープに、そば粉80%の麺を合わせ、淡く繊細な平壤冷麺の奥深さを表現しています。オボクジェンバンや手作りマンドゥなど、冷麺とともに味わいたい料理もそろいます。



トンギョンパプサン 本店

うなぎ丼

ミシュランガイド：ビブグルマン | 釜山の味

スヨン区 ナムチョンバダ路 34-6 | 0507-1320-1428

日本伝統の技が息づく、端正なうなぎの一膳

日本伝統の技が息づく、端正なうなぎの一膳。240年の歴史を誇る日本のうなぎ料理専門店「重箱」で修業を重ねたシェフが、江戸前のうなぎと名古屋のひつまぶしを届けます。厚みのあるうなぎの豊かな風味、旨みを重ねたタレ、つややかに炊き上げた白米。その一つひとつに宿る職人の技を味わえます。



ビビジェ

ビビンバ

ミシュランガイド：ビブグルマン

スヨン区 ナムチョンバダ路10番ビル 45 | 070-8287-1035

親しみあるビビンバから広がる、ひと味違うおいしさ

なじみ深いビビンバで味わう、ひと味違うおいしさ。多彩な食材を自由に組み合わせ、親しみあるビビンバに新しい表情を添えています。すべてのメニューは熱々の石釜ご飯に変更でき、最後の一口まで温かく楽しめます。香ばしいユッジョンとともに、ビビジェならではの個性豊かなビビンバを堪能できます。



クァンアンリ オンニャンプルコギパサンチプ

プルコギ

ミシュランガイド：セレクトッド | 釜山の味

スヨン区 ナムチョンバダ路32 | 051-754-1004

クァンアンリを代表する、オンニャンプルコギの名店

クァンアンリを代表する、オンニャンプルコギの名店。30年以上にわたり、客足の絶えない彦陽プルコギ専門店です。100%韓牛の雌牛と自家栽培の食材にこだわり、看板のプルコギはもちろん、多彩な希少部位も楽しめます。ソウル式とはひと味違う、甘さ控えめで香ばしい素材本来の風味を堪能できます。



アンモク

テジクッパ

ミシュランガイド：ビブグルマン | 釜山の味

スヨン区 クァンナム路22番ビル 3 | 0507-1461-0523

テジ（豚）クッパの常識を軽やかに超える、新しい一杯

テジ（豚）クッパのイメージを軽やかに変える、新しい一杯。テジクッパの魅力を実代的に再解釈した専門店です。テジクッパならではの風味はそのままに、洗練された感性を加えた一杯として、多くの人を惹きつけています。これまでの印象をほどく、深みのあるスープの味わいに出会えます。

レソンス

イノベーターフレンチ

ミシュランガイド：セレクトッド | 釜山の味

スヨン区 クァンナム路22番ビル 17、3階 | 0507-1325-7050

韓国の食材で表現する、意欲的なフレンチコース

韓国の食材で表現する、意欲的なフレンチコース。チャンアチや発酵エキスが印象的なフレンチレストランです。韓国の旬の食材に、自家製の天然酢や韓国の醬を重ね、独創的な料理を展開しています。繊細で品格あるコース料理の中に、なじみがありながらも新鮮な調和を味わえます。

コオク

うなぎ丼

釜山の味

スヨン区 クァンナム路6 | 0507-1360-1638

釜山にひつまぶしの魅力を広めた、うなぎ料理の名店

釜山にひつまぶしの魅力を広めた、うなぎ料理の名店。名古屋ひつまぶしを釜山に広めた専門店です。毎朝用意する新鮮なうなぎを炭火で香ばしく焼き上げ、売り切れ次第早じまいすることで、品質への揺るぎないこだわりを貫いています。信頼に裏打ちされた、深みのある味わいを堪能できます。



ニュロウメングァンズ

牛肉麵

ミシュランガイド：ビブグルマン

スヨン区 スヨン路388番ギル 25-4 | 051-623-0251

釜山の路地裏で味わう、本場台湾の牛肉麵

釜山の路地裏で味わう、本場台湾の牛肉麵。本場の味をまっすぐに届ける牛肉麵専門店です。奥深い旨みの「紅焼牛肉麵」、高雄式にスープを控えめにして混ぜながら楽しむ「紅焼牛肉拌麵」など、台湾の空気をを感じる一杯がそろう。釜山にしながら、台湾を旅するような味わいに出会えます。

ナムチョンミョンガ

そば麵

釜山の味

スヨン区 ファンリョン大路473番ギル 14-2 | 0507-1349-1631

丁寧な手仕事から生まれる、メミル麵の一杯

丁寧な手仕事から生まれる、メミル麵の一品。身体にやさしいメミル麵を届けるために、毎日欠かさず生地をこね、麵を打ち、一杯ずつ心を込めて仕上げています。香ばしい「エゴマ油メミル麵」は、まずそのままの風味をじっくり味わうのがおすすめ。ワサビを添えれば、新たな旨みがふわりと広がります。締めに温かいだしを注ぐと、味わいに奥行きが生まれます。

アルチョンステンデコプチャンチョンゴル専門店

ステンデチョンゴル

釜山の味

ナム区 ヨンソ路7番ギル 88 | 051-612-5952

手作りの温もりが詰まった、心尽くしのステンデ鍋

手作りの温もりが詰まった、心尽くしのステンデ鍋。厳選して仕入れた食材をぎっしり詰めたステンデと、丁寧に下処理したホルモンに、深みのあるスープが溶け合う自慢の一品です。最後は炒めご飯で締める、食べ応えのある一食。大学生から中高年層まで幅広く親しまれる、この店ならではの必食メニューです。

ビストロ チョンジェチプ

イタリアンビストロ

釜山の味

ナム区 ヨンソ路21番ギル 109 | 0507-1316-1866

もちっとやわらかなニョッキに出会える、イタリアンビストロ

もちっとやわらかなニョッキに出会える、イタリアンビストロ。きのこの香りが広がるクリームソースに、弾力のあるニョッキの食感が重なる「きのこクリームベーコンニョッキ」は、ぜひ味わいたい看板メニューです。ヨーロッパのビストロを思わせる心地よい空間で、余韻まで楽しめる一皿を堪能できます。

チョウォンポックク テヨン本店

ポックク

釜山の味

ナム区 ファンリョン大路492番ギル 30 | 051-628-3935

二代で守り磨いてきた、名店のポックク（フグスープ）

二代で受け継ぎ磨いてきた、名店のポックク（フグスープ）。50年の経験を持つ和食料理人の父の技を受け継ぎ、釜山で初めてフグ調理資格を取得した息子が築き上げたポックク専門店です。丁寧にさばいた最上級のトラフグから、すっきり淡泊なシロサバフグまで。長年にわたる磨き続けてきたフグ料理の奥深さに触れられます。

ナマクチプ

テジコムタン

ミシュランガイド：セレクトッド

ナム区 プンボ路 145、W スクエア A棟 1068号 | 051-746-4882

テジ（豚）クッパの魅力を実代的に解きほぐした、澄んだテジ（豚）コムタン

テジ（豚）クッパの魅力を実代的に解きほぐした、澄んだテジ（豚）コムタン。伝統的なテジクッパの風味を受け継ぎながら、澄んですっきりとした一杯へと仕立てたテジコムタン専門店です。肉のだしに野菜の旨みを重ねたスープは、軽やかでありながら奥深い味わい。テジコムタンから肉カルグクス、ゆで肉、サムギョブサル焼きまで、洗練された空間で幅広く楽しめます。

ハプチョンクッパチプ

テジクッパ

ミシュランガイド：ビブグルマン

ナム区 ヨンホ路 235 | 051-628-4898

澄んだテジ（豚）クッパに、ホヤ入りカクトゥギを添えた一杯
澄んだテジ（豚）クッパに、ホヤ入りカクトゥギを添えた一杯。独自のトリウム技法で豚肉の臭みを抑え、肉本来の澄んだ旨みを丁寧に引き出すテジクッパ専門店です。端正なスープはすっきりとしながらも奥深く、静かな余韻を残します。釜山の海を思わせるホヤ入りカクトゥギが、ひと味違う調和を生み出しています。

テファ飯店

中華料理

釜山の味

ナム区 プンボ路115 | 051-611-6799

韓・中・日の味覚が響き合う、独創的な中華料理

韓・中・日の味覚が響き合う、独創的な中華料理。韓国式中華と日本式中華を自在に重ね、この店だけの新しいスタイルを生み出しています。八宝菜やヤンジャンピ、ケチャップソースが効いた広東式酢豚など、完成度の高い料理がそう中でも、注目は日本式に仕立てた四川麻婆豆腐。なじみがありながらも新鮮な、中華料理の奥深い魅力に出会えます。

キム・ユスンテグポルチム

テグポルチム

釜山の味

ナム区 チンナム路 15 | 051-627-4319

タラの類肉の旨みを引き出す、豪快な辛口蒸し料理

タラの類肉の旨みを引き出す、豪快な辛口蒸し料理。「チュンム食堂」として名を馳せてきた、タラ類肉蒸しの専門店です。魚の頭まわりのもちっとした身に、シャキシャキの豆もやしとピリ辛のたれが重なり、見た目にも圧倒される山盛りの一皿に仕上げています。仕上げにジャガイモ麺のサリを加えれば、最後まで余韻のある味わいを楽しめます。

釜山ヤッコンミルミョン イギデ本店

ミルミョン

釜山の味

ナム区 トンミョン路145番ギル 80、1階 | 051-611-1231

イ ギデ入口で味わう、香ばしく身体にやさしい薬豆ミルミョン
イギデ入口で味わう、香ばしく身体にやさしい薬豆ミルミョン。薬豆の深い香ばしさと、食後まで軽やかな味わいを大切にミルミョン専門店です。細かく挽いた薬豆と天然にがりから生まれる麺は、やわらかさとしつかりした弾力が魅力。自家製の機張昆布酢が、すっきりとした旨みを引き出します。どこか親しみやすく、それでいて深みのある一杯に出会えます。

ミソオデン

おでん

釜山の味

ナム区 ユエンピョンファ路10番ギル 9 | 051-902-2710

日が暮れるころ、人々が自然と集うおでんバー

日が暮れるころ、人々が自然と集うおでんバー。湯気の向こうに広がるあたたかな空気の中で、隣り合った人ともふと会話が生まれます。素朴で親しみやすく、つい長居したくなる一軒です。

サントウンイテジクッパ 本店

テジクッパ

釜山の味

ナム区 ユエンピョンファ路 35-1 | 051-628-7021

釜山を代表する一杯を、豚トロのスユクとともに

釜山を代表する一杯を、豚トロのスユクとともに。釜山屈指の名店として知られ、食事時にはいつも長い行列ができるテジ(豚)クッパ専門店です。やわらかく仕上げた豚トロのスユクに、濃厚でまろやかな白濁スープが重なり、深い満足感を生み出します。仕上げにピリ辛のニラ和えをたっぷり加えれば、釜山らしい力強い味わいを堪能できます。



自分だけの釜山グルメガイドを完成させましょう。
CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

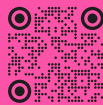
GEUMJEONG^{금정구} GU
 DONGNAE^{동래구} GU
 YEONJE^{연제구} GU
 HAEUNDAE^{해운대구} GU
 GIJANG^{기장군} GUN
 BUSANJIN^{부산진구} GU
 DONG^{동구} GU
 YEONGDO^{영도구} GU
 SUYEONG^{수영구} GU
 NAM^{남구} GU
 GANGSEO^{강서구} GU
 BUK^{북구} GU
 SASANG^{사상구} GU
 SAHA^{사하구} GU
 SEO^{서구} GU
 JUNG^{중구} GU

GANGSEO^{강서구} GU

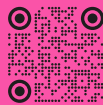
BUK^{북구} GU

誰にも
 教えたく
 ない
 YOU'LL
 WANT TO
 KEEP IT TO
 YOURSELF

SASANG^{사상구} GU

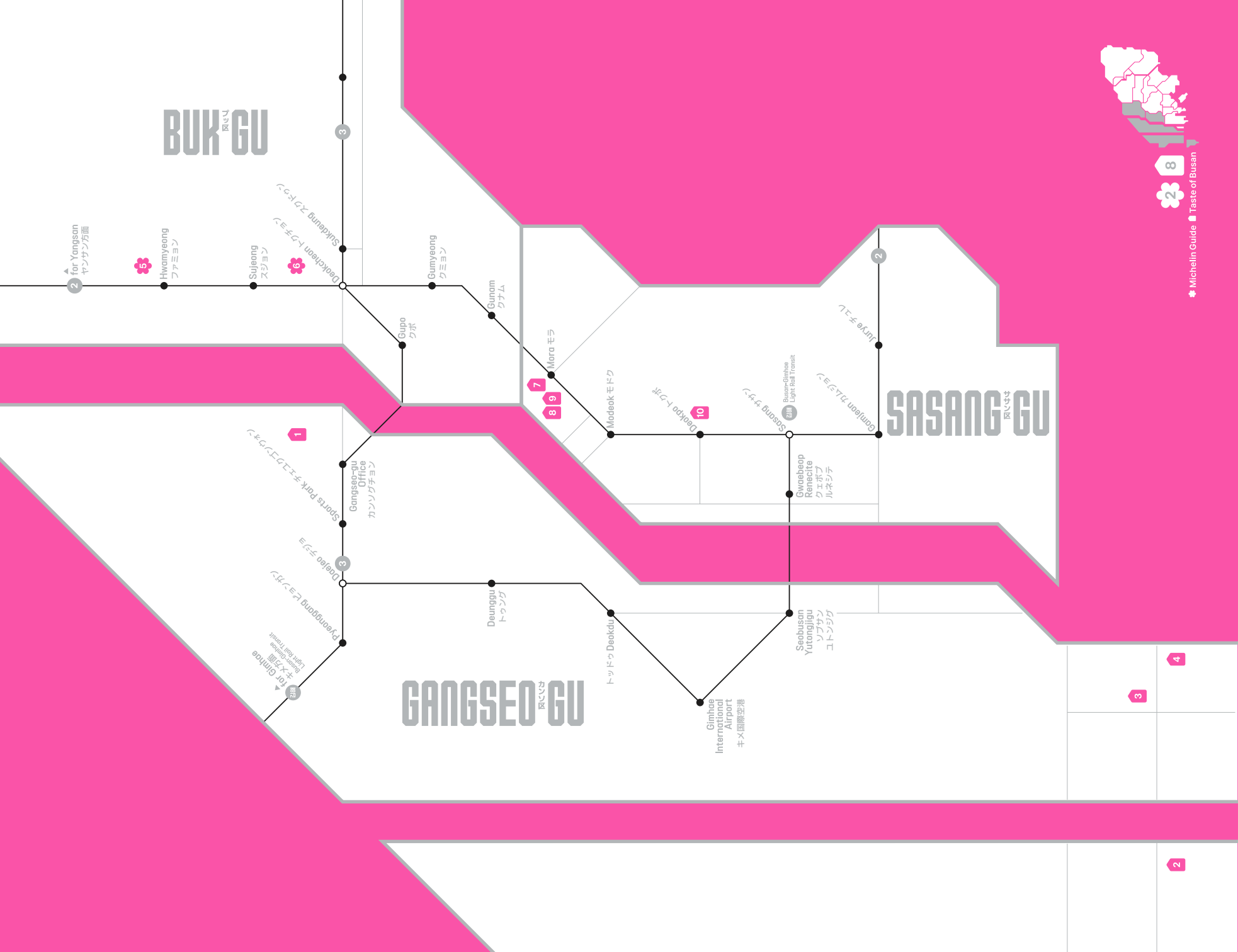


KOR E-book



ENG E-book

5. 釜山グルメガイド | カンソ区・プッ区・ササン区
 BUSAN GOURMET GUIDE | GANGSEO-GU · BUK-GU · SASANG-GU



BUK-GU
북구

SASANG-GU
상상구

GANGSEO-GU
강서구

2 for Yangsan
양산방향

5

Hwamyong
화명동

1

Sports Park
스포츠공원

Gangseo-gu
Office
강서구청

3

Pyeonggang
평강동

for Gimhae
김해공항
Busan-Gimhae
Light Rail Transit

Deunggu
당곡동

トッド Deokdu

Gimhae
International
Airport
김해국제공항

Saebusan
Yutonggigu
사비산
여동구

Gwaebang
Renechte
관악동
리네티

Ssang
상상동
Busan-Gimhae
Light Rail Transit

10

Dakpo
다포동

Madeok
마도동

7 8 9

Mora
모라동

Guram
구라동

Gumyeong
구명동

6

Sujeong
수정동

Deokcheon
덕천동

3

2

Jurye
주례동

2

3

4

8

2



▼ **QR.** Click for Online Map | QRコードを読み取ってオンラインマップへ

▲ **Step 1.** Open the cover to check the map | 表紙を開いてマップを確認する。
Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 番号をたどってお店を探す。▶



KOREA MAP
Naver



GLOBAL MAP
Google



GANGSEO GU · BUK GU · SASANG GU

LIST

No.	店名	種類	✿	🏠	🚗
1	シャブニジ	しゃぶしゃぶ		●	
2	トブクベーカリー	ベーカリーカフェ		●	
3	バンコ	窯焼きピザ		●	
4	マンホカルミシャブシャブ	カルミ貝しゃぶしゃぶ		●	
5	シュンサイクボ ファミョン	うなぎ丼	●	●	
6	ピョンヤンチブ	マンドゥ	●		
7	コムボ食堂	韓牛焼肉		●	
8	ハドンチェチョブクク	チェチョブクク		●	
9	ハルメチェチョブクク	チェチョブクク		●	
10	ヘムルワンチャンカルグクス	ヘムルカルグクス		●	

シャブニジ

しゃぶしゃぶ

釜山の味

カンソ区 コンハン路1347番ギル 36 | 0507-1310-2671

築100年近い日本家屋で味わう、特別なしゃぶしゃぶ
築100年近い日本家屋で味わう、特別なしゃぶしゃぶ。旅館を思わせる趣ある空間に生まれ変わった、しゃぶしゃぶ専門店です。多彩なスープに、1++等級の韓牛、思う存分楽しめる野菜まで。手入れの行き届いた庭を眺めながら味わう一食が、ゆったりとした特別なひとときを演出します。

トブクベーカーリー

ベーカーリーカフェ

釜山の味

カンソ区 ナットンナム路 526-1 | 0507-1371-0250

韓屋の趣が漂う空間で出会う、名匠のパン
製菓名匠キム・ドッキュの熟練の技が光る味わいを楽しめる、大型ベーカーリーカフェです。丁寧に作られた多彩なパンや焼き菓子をお楽しみください。四季の移ろいを感じられる広々とした韓屋で、一杯の飲み物とともに、ゆったりとしたひとときを過ごすのにぴったりです。

バンコ

窯焼きピザ

釜山の味

カンソ区 セジンモギル 51 | 051-271-2068

ユニークな空間で出会う、サクッともちり窯焼きピザ
ユニークな空間で出会う、サクッともちり窯焼きピザ。窯を思わせる印象的な外観の中で、焼きたてのピザとパスタを楽しめる一軒です。新鮮な食材に新しいレシピを重ね、軽やかでありながら奥行きのある味わいに上げています。トリュフの芳醇な香り、ブルーチーズの濃厚な旨みを生かした2種類のピザも、この店ならではの魅力です。

マンホカルミシャブシャブ

カルミ貝しゃぶしゃぶ

釜山の味

カンソ区 ルノサムスン大路 602、2階 | 051-271-4389

川と海が出会う場所、甘みのあるカルミ貝
カルミ貝はその形がカモメのくちばしに似ていることから名付けられた、釜山・ミョンジの特産品です。こちらは、しゃぶしゃぶや茹で料理、焼き物など、さまざまな調理法でカルミ貝を楽しめる専門店です。中でも、だしの旨みが際立つしゃぶしゃぶと、茹でカルミ貝が評判です。ぜひ一度、召し上がってください。



シュンサイクボ ファミョン

うなぎ丼

ミシュランガイド：ビブグルマン | 釜山の味

ブッ区 ヤンダル路4番ギル 17 | 051-365-2959

職人の心意気が宿る、名古屋式ひつまぶし

職人の技が息づく、名古屋式ひつまぶし。日本で修業を重ねたシェフが、上質な豊川産うなぎに特製だれを重ね、香ばしく丁寧に焼き上げます。伝統の技法から生まれる確かな味わいと、品質へのこだわりが、この店の魅力。子ども向けメニューもあり、幅広い世代で楽しめます。



ピョンヤンチプ

マンドゥ

ミシュランガイド：ビブグルマン

ブッ区 クムゴク大路20番ギル 21 | 051-331-5455

素朴なやさしさに包まれる、北方風マンドゥと緑豆チヂミ

手作りの薄い皮に具材をたっぷり詰め込んだ朝鮮半島北部式のマンドゥと、牛の肩バラ肉やすね肉から丁寧に取った澄んだスープの組み合わせが、淡泊で奥深い味わいを生み出します。石臼で挽いた緑豆を香ばしく焼き上げたノットウジョン(緑豆チヂミ)と、温かなマンドウクツを味わいながら、心まで温まるひとときをお過ごしください。



コムボ食堂

韓牛焼肉

釜山の味

ササン区 ナクトン大路 1564 | 051-304-7733

50余年の歩みが磨き上げた、韓牛雌牛の深い旨み

50余年の歩みが磨き上げた、韓牛雌牛の深い旨み。1975年から最上級の雌牛だけを厳選してきた韓牛専門店です。やわらかさだけでは語れない、韓牛本来の肉質と香ばしい旨みを丁寧に引き出しています。長年受け継がれてきた目利きと技が、一皿ごとに確かな余韻を残します。



ハドンチェチョプクク

チェチョプクク

釜山の味

ササン区 ナクトン大路1518番ギル 33 | 051-301-7200

シジミー一杯でしっかり満たされる

ソムジンガン(蟾津江)産のシジミだけを使用したシジミ汁専門店として、高い人気を集めています。砂抜きと洗浄を何度も重ね、丁寧に煮出した澄んだシジミ汁をはじめ、試行錯誤の末に完成したシジミの和え物や蒸し料理など、体にもやさしい一食をお楽しみください。

ハルメチェチョプクク

チェチョプクク

釜山の味

ササン区 ナクトン大路1530番ギル 20-15 | 051-301-7069

洛東江（ナクトンガン）の流れが育んだ、滋味深いシジミの一膳。洛東江（ナクトンガン）の流れが育んだ、滋味深いシジミの一膳。洛東江沿いで30年余りにわたり親しまれてきた、チェチョプクク（シジミスープ）の名店です。香ばしい味噌とシジミをたっぷり入れて混ぜるビビンバに、澄んですっきりとしたチェチョプククを添えれば、素朴で奥深い味わいに。川の恵みが息づく、温かな一食を楽しめます。

ヘムルワンチャンカルグクス

ヘムルカルグクス

釜山の味

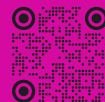
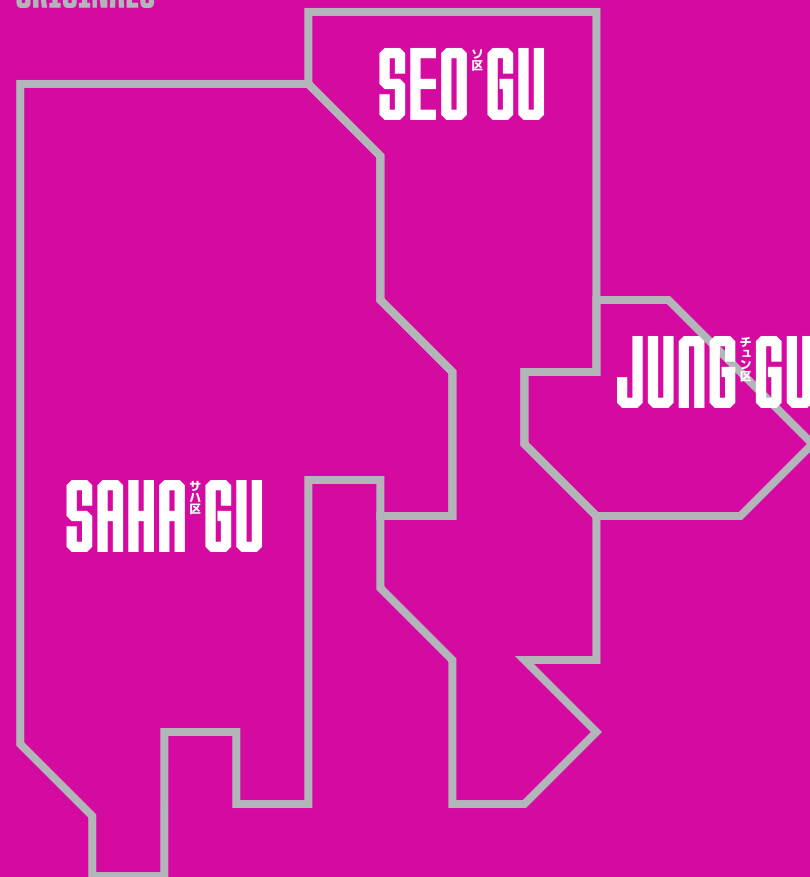
ササン区 ササン路 316 | 0507-1357-2579

名に違わぬ豊かな味わい、海鮮たっぷりのヘムルカルグクス。全羅南道・コフンから毎日仕入れた新鮮な貝類と、店内で生地からこねて熟成させた自家製麺が味の決め手です。まずは新鮮な海の幸を味わい、最後にコシのある麺を加えて締める海鮮鍋スタイルは、この店ならではの特別な魅力です。

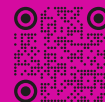


GEUMJEONG^{クムジヨング} GU
 DONGNAE^{ドンナエ} GU
 YEONJE^{ヨンジュ} GU
 HAEUNDAE^{ヘウンダエ} GU
 GIJANG^{ギギヤング} GUN
 BUSANJIN^{ブサンジン} GU
 DONG^{ドン} GU
 YEONGDO^{ヨングド} GU
 SUYEONG^{スヨン} GU
 NAM^{ナム} GU
 GANGSEO^{ガングソ} GU
 BUK^{ブク} GU
 SASANG^{ササン} GU
 SAHA^{サハ} GU
 SEO^ソ GU
 JUNG^{チュン} GU

変わらぬ
 オリジナル
 UNCHANGING
 ORIGINALS

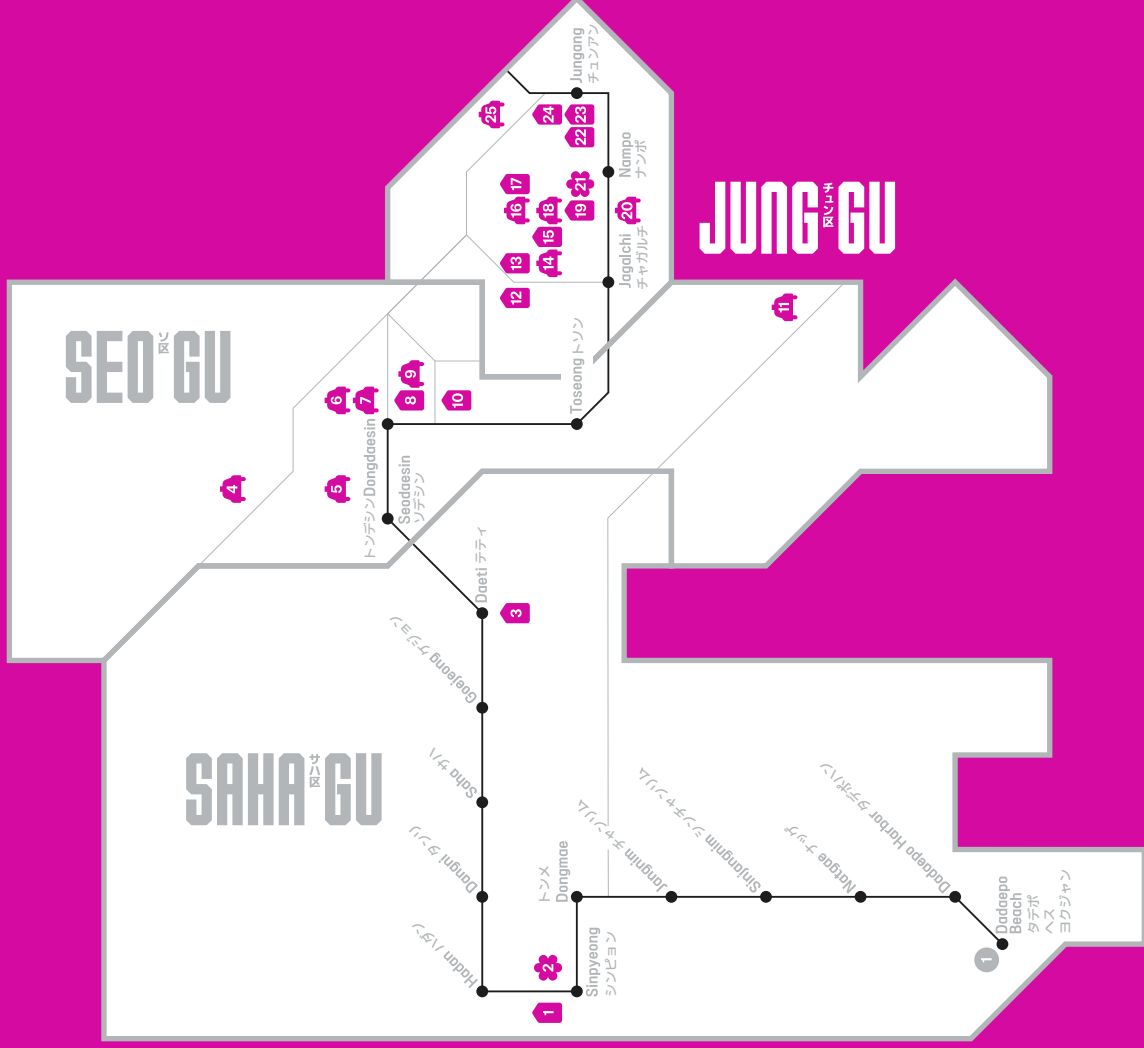


KOR E-book



ENG E-book

6.釜山グルメガイド | サハ区・ソ区・チュン区
 BUSAN GOURMET GUIDE | SAHA-GU · SEO-GU · JUNG-GU



▼ **QR.** Click for Online Map | QRコードを読み取ってオンラインマップへ

▲ **Step 1.** Open the cover to check the map | 表紙を開いてマップを確認する。
Step 2. Follow the numbers to explore restaurants | 番号をたどってお店を探す。▶



KOREA MAP
Naver



GLOBAL MAP
Google



SAHA GU · SEO GU · JUNG GU

LIST

No.	店名	種類	✿	🏠	🚗
1	ヨンジンテジクッパ 本店	テジクッパ		●	
2	チョンジツカン シンピョン本店	テジクッパ	●		
3	テティムルコン	アグチム		●	
4	コツマウルチリサンオタン	オタン			●
5	コルモク ソンカルグクス	カルグクス			●
6	ヨンナムネンミョン ミルミョン	ミルミョン ・ 冷麺			●
7	フクサンドフェッチブ	活魚刺身			●
8	イェンナルオマクチブ	ヤンコブチャン焼き		●	●
9	マンナギサ食堂	テグタン			●
10	元祖18 番ワンダン	ワンダン		●	
11	ワンミルミョンネンミョン 本店	ミルミョン			●
12	ムルコン食堂	アグチム		●	●
13	トンサムジョン	ブランチダイニング		●	
14	元祖イルミギサ食堂	ソンジクッパ			●
15	シェフゴン	コンテンボラリー		●	
16	トルゴレスンドゥブ	スンドゥブチゲ			●
17	イ ・ ジェモピザ 本店	ピザ		●	●
18	ケミチブ 本店	ナッコブセ			●
19	サムソンチョバプ 釜山ナムポ洞 本店	日本料理		●	
20	マットウンイネ ヤンコブチャン	ヤンコブチャン焼き			●
21	1969 プウオンドンカルグクス ナムポ本店	カルグクス	●	●	
22	ボンチャムチ	マグロ刺身		●	
23	ピョニバン	マンドゥ		●	
24	トングァンドン ソッキシデ 本店	マンドゥ		●	
25	ハルメボックク	ボックク			●

1

ヨンジンテジクッパ 本店

テジクッパ

釜山の味

サハ区 ハシンボンヨン路157番ギル 39 | 051-206-3820

行列のできる、釜山屈指のテジ（豚）クッパ

行列のできる、釜山屈指のテジ（豚）クッパ。釜山を代表する名店のひとつとして知られ、いつも多くの人でにぎわうテジクッパ専門店です。豚肉の臭みを抑えたすっきりとしたスープは、誰にでも食べやすい味わい。豆腐と炒めキムチを添えたゆで肉定食は、この店の魅力をしっかり味わえる一品です。

2

チョンジッカン シンピョン本店

テジクッパ

ミシュランガイド：ビブグルマン

サハ区 ビボン路 6 | 051-293-2900

24時間いつでも味わえる、台所のような温もりのテジ（豚）クッパ
24時間いつでも味わえる、台所のような温もりのテジ（豚）クッパ。慶尚道の方言で「台所」を意味する「チョンジッカン」という名の通り、居心地のよい空間で釜山式テジクッパを楽しめる一軒です。毎日じっくり煮込む白濁スープは、すっきりとしながらも香ばしく、やさしい旨みが広がります。豚トロのゆで肉やマックスもそろい、時間を選ばず満たされる味わいに会えます。

3

ティムルコン

アグチム

釜山の味

サハ区 ナクトン大路135番アングル 15 | 051-203-4425

地元の人々に愛され続ける、名物アグチム（アンコウ蒸し）

地元の人々に愛され続ける、名物アグチム（アンコウ蒸し）。住宅を改装した居心地のよい空間には、昔の記憶をそっと呼び起こす小物が並び、温かな雰囲気添えています。手頃な価格と満足感のあるボリュームで親しまれてきたアグチムは、この店を訪れたら味わいたい一皿です。

4

コッマウルチリサンオタン

オタン

タクシュラン

ソ区 オムグァンサン路 29 | 0507-1382-0992

身体をやさしく元気づける、滋養感あふれるオタン（魚スープ）ククス

身体をやさしく元気づける、滋養感あふれるオタン（魚スープ）ククス。智異山の清らかな水で育った淡水魚をじっくり煮込み、深い旨みを引き出した魚スープが魅力です。麺、スジェビ（韓国のスいとん）、ご飯から好みの食べ方を選べます。注文ごとに仕上げる弾力ある麺と、すっきりと辛みのあるスープが、疲れた身体をやさしく満たしてくれます。

5

コルモク ソンカルグクス

カルグクス

タクシュラン

ソ区 テヨン路45番ギル 98 | 051-242-0306

長い歳月に寄り添ってきた、テシン洞の懐かしいカルグクス
長い歳月に寄り添ってきた、テシン洞の懐かしいカルグクス。地元の人々に長く親しまれてきたカルグクス専門店です。丁寧な手仕事から生まれる、やわらかさと弾力を備えた麺に、香ばしい旨みが広がるスープが重なります。刻み青唐辛子を好みで加えれば、釜山らしいすっきりとした後味まで楽しめます。

6

ヨナムネンミョンミルミョン

ミルミョン・冷麺

タクシュラン

ソ区 ボス大路201番ギル 7 | 051-243-9963

30余年の歳月が育んだ、釜山ミルミョンの名店

30余年の歳月が育んだ、釜山ミルミョンの名店。同じ場所で長く地元の人々に親しまれてきた、釜山を代表するミルミョン・冷麺専門店です。一般的なミルミョンより細い麺は、春雨のなめらかさとチョル麺の弾力を思わせる独特の食感。すっきり涼やかなムルミルミョン、甘辛く後を引くビビンミルミョンまで、釜山らしい一杯を堪能できます。

フクサンドフェッチプ

活魚刺身

タクシュラン

ソ区 テヨン路85番ギル 20 | 0507-1306-4916

厚切りの活魚刺身で親しまれる、地元派刺身店の王道

厚切りの活魚刺身で親しまれる、地元派刺身店の王道。活気ある店内では、新鮮な活魚を大ぶりに切り出した、歯ごたえのある刺身を楽しめます。旬の天然魚もそろい、いつも地元の人々にぎわう一軒です。山椒とカワミドリの葉が香る釜山式メウンタンまで、この店ならではの力強い味わいを堪能できます。

イエンナルオマクチプ

ヤンコプチャン焼き

釜山の味 | タクシュラン

ソ区 クドク路274番ギル 14 | 051-243-6973

1958年から受け継がれる、炭火香る釜山のヤンコプチャン

1958年から受け継がれる、炭火香る釜山のヤンコプチャン。釜山最古のヤンコプチャン炭火焼き店として、長く愛されてきた老舗です。臭みを抑えたやわらかな食感に、香ばしい炭火の風味、自家製の味噌だれや漬物、ナムルが重なり、深みのある味わいを生み出します。歲月が磨き上げた一皿を、じっくり堪能できます。

マンナギサ食堂

テグタン

タクシュラン

ソ区 テヨン路74番ギル 58 | 051-244-2518

30年にわたり運転手たちの胃袋を支えてきた、頼もしいテグタン（タラ鍋）

30年にわたり運転手たちの胃袋を支えてきた、頼もしいテグタン（タラ鍋）。タクシー運転手が通い続ける食堂で、奥行きのあるスープとたっぷり入ったタラの身を味わえます。一人用の鍋で供されるため、それぞれ好みのペースで楽しめるのも魅力。おでんを加えて煮込む食べ方も、この店で親しまれてきた名物です。

元祖18番ワンダン

ワンダン

釜山の味

ソ区 クドク路238番ギル 6 | 051-256-3391

三代にわたり受け継がれる、釜山ワンダンの原点

三代にわたり受け継がれる、釜山ワンダンの原点。1947年創業、釜山の郷土料理として親しまれてきたワンダンの老舗です。初代創業者が日本で学んだワンタンを韓国人の味覚に合わせて磨き上げ、薄く小さな皮に肉と野菜を包んだ、やわらかな一杯へと仕立てました。長い歳月に育まれた、元祖の味わいを堪能できます。

ワンミルミョンネンミョン 本店

ミルミョン

タクシュラン

ソ区 チュンム大路 122-1 プレスコ、2階 | 051-245-3087

30年かけて磨き上げてきた、ミルミョンと手作りトンかつの名コンビ

30年かけて磨き上げてきた、ミルミョンと手作りトンかつの名コンビ。夏になると必ず訪れたい、30年伝統のミルミョン専門店です。弾力ある麺と深みのあるスープが魅力のミルミョンに、サクサクの手作りトンかつを合わせて楽しめます。ソンド海水浴場近くの本店で、冷たさと温かさが重なる新しい味わいを感じてみてください。



ムルコン食堂

アグチム

釜山の味 | タクシュラン

チュン区 フッキョ路59番ギル 3 | 051-257-3230

60年にわたり受け継がれてきた、韓国産アンコウのアグチム（アンコウ蒸し）

60年にわたり受け継がれてきた、韓国産アンコウのアグチム（アンコウ蒸し）。三代にわたり新鮮な韓国産アンコウにこだわり、蒸し料理からゆで料理、鍋料理まで幅広く味わえる専門店です。辛さを抑えたやさしい味付けが、アンコウ本来の淡泊な旨みを引き立てます。老舗が守り続けてきた、深みのある一皿をじっくり堪能できます。

13

トンサムジョン

ブランチダイニング

釜山の味

チュン区 フッキョ路46番ギル 3-1 | 051-710-8343

韓国の旬が息づく、イタリアンブランチダイニング

韓国の旬が息づく、イタリアンブランチダイニング。長く親しまれてきた韓国料理の酒場が、昼のブランチから夜のダイニングまで楽しめる一軒へと生まれ変わりました。イタリアで磨いた料理に韓国の旬食材を重ね、ここだけの自由で興行きある味わいを生み出しています。

14

元祖イルミギサ食堂

ソンジクッパ

タクシュラン

チュン区 フッキョ路 16-1 | 0507-1384-4442

24時間、心まで温めてくれるソンジクッパの一杯

24時間、心まで温めてくれるソンジクッパの一杯。毎日、伝統市場を自ら回って仕入れる良質な食材を使い、手頃な価格で真心のこもった料理を届けています。すっきりと身体に染み渡るソンジクッパから、丁寧に仕立てたビビンバまで。飾らない一皿の中に、釜山の温かな人情が息づいています。

15

シェフゴン

コンテンポラリー

釜山の味

チュン区 チュング路23番ギル 12、1階 | 0507-1371-6607

チャガルチの四季を映す、繊細なコンテンポラリーダイニング
チャガルチの四季を映す、繊細なコンテンポラリーダイニング。ホテルで腕を磨いたシェフが、毎朝チャガルチ市場で仕入れる新鮮な海産物を、現代的な一皿へと仕立てます。完全予約制の落ち着いた空間で、釜山の海が持つ豊かな表情を、洗練されたコースとして堪能できます。

16

トルゴレスンドゥブ

スンドゥブチゲ

タクシュラン

チュン区 チュング路40番ギル 15 | 051-246-1825

ナムボ洞の記憶に残る、懐かしのスンドゥブチゲ

ナムボ洞の記憶に残る、懐かしのスンドゥブチゲ。1982年から素朴な手仕事の味を守り続けてきた、釜山の人々に親しまれる老舗です。ピリ辛の中に香ばしい旨みが広がるスンドゥブチゲと、毎朝漬けるシャキシャキの浅漬けキムチ。飾らない組み合わせの中に、ナムボ洞らしい温かな味わいが息づいています。

17

イ・ジェモピザ 本店

ピザ

釜山の味 | タクシュラン

チュン区 クァンボクジュンアン路 31 | 051-255-9494

世代を超えて愛される、釜山の名物ピザ

世代を超えて愛される、釜山の名物ピザ。1992年、グァンボク洞で始まったイ・ジェモピザは、今では釜山を代表するピザ専門店として親しまれています。地元の人々はもちろん、観光客にも長く愛されるその味わいには、釜山ピザの歴史そのものが息づいています。

ケミチプ 本店

ナッコプセ

タクシュラン

チュン区 チュング路30番ギル 21-1 | 051-246-3186

国際市場から広がった、釜山ナッコプセの原点

国際市場から広がった、釜山ナッコプセの原点。1972年創業、釜山を代表する名物料理ナッコプセの老舗として親しまれてきた一軒です。ナクチ炒めにホルモンとエビを合わせる独自のスタイルを生み出し、その味は二代目へと受け継がれています。大きな器のご飯に具材をのせ、ニラと刻み海苔とともに混ぜ合わせれば、釜山らしい力強い味わいを堪能できます。

サムソンチョバプ 釜山ナムポ洞本店

日本料理

釜山の味

チュン区 クアンボク路55番ギル 13 | 051-245-7870

65余年の歴史が息づく、釜山寿司の老舗

65年余りの歴史が息づく、釜山寿司の老舗。伝統を大切に受け継いできた日本料理専門店です。丁寧に仕込む太巻き、店で仕立てる香り高いそばつゆ、天然トラフグにこだわるフグ刺しまで、一品一品に老舗ならではの端正な仕事があります。釜山で長く愛されてきた、正統派の味わいを楽しめます。

マットウンイネ ヤンコプチャン

ヤンコプチャン焼き

タクシュラン

チュン区 チャガルチ路59番ギル 5-20、1階 | 0507-1376-6006

ナムポ洞の誇りが香る、炭火焼きヤンコプチャン

ナムポ洞の誇りが香る、炭火焼きヤンコプチャン。ホルモン専門店が集まるナムポ洞の中でも、ひときわ存在感を放つ一軒です。新鮮なホルモンを熟練の火入れで香ばしく焼き上げ、噛むほどに広がる旨みと弾力を引き出します。締めには炒飯を楽しみ、最後までナムポ洞らしい力強い味わいを堪能できます。

1969プウォンドンカルグクス ナムポ本店

カルグクス

ミシュランガイド：セレクトッド | 釜山の味

チュン区 クドク路22番ギル 3、1階 | 0507-1477-9925

朝の競りが決める、旬を味わう限定カルグクス

朝の競りが決める、旬を味わう限定カルグクス。毎朝仕入れる新鮮な食材を使い、売り切れ次第終了となるカルグクス専門店です。店内で製麺する弾力ある麺に、魚介と野菜の旨みを丁寧に引き出した澄んだスープ。牡蠣、ムール貝、ホタテなど、季節ごとに選び抜いた海の恵みが一杯を豊かに彩ります。

ボンチャムチ

マグロ刺身

釜山の味

チュン区 チュンアン大路81番ギル 9、1階 | 051-463-3737

妥協のない目利きで届ける、イ・ジョンテ ボンチャムチのマグロ
妥協のない目利きで届ける、イ・ジョンテ ボンチャムチのマグロ。料理名人イ・ジョンテ オーナーシェフが手がけるマグロ専門店です。毎朝選び抜いたマグロをその日のうちに使い切るという原則を守り、鮮度と味わいに真摯に向き合っています。全国のマグロ好きを惹きつける、素材本来の深い旨みを堪能できます。

ピョニバン

マンドゥ

釜山の味

チュン区 ヘグアン路 64-1、1階 | 051-256-2121

三代にわたり守り続けてきた、秘伝のマンドゥ

三代にわたり守り続けてきた、秘伝のマンドゥ。西区テシン洞で名を知られた中国式マンドゥ専門店が、中区チュンアン洞へ移転後も変わらぬ味を受け継いでいます。1日40食限定のサムソンマンドゥは、注文ごとに仕上げるできたての一皿。ひと口ごとに広がる豊かな肉汁が、この店ならではの余韻を残します。

24

トングアンドン ソッキシデ 本店

マンドゥ

釜山の味

チュン区 トングアングル 75-1 | 010-2334-0358

1987年から愛される、焼き餃子と五香醬肉の名コンビ
1987年から愛される、焼き餃子と五香醬肉の名コンビ。トングアン洞で長く親しまれてきた中国式マンドゥ専門店です。香ばしい焼き目の中から肉汁があふれる焼き餃子と、五香の香りが広がる五香醬肉。手頃な価格で味わえる飾らないおいしさが、常連客でにぎわう店内に温かな活気を添えています。

25

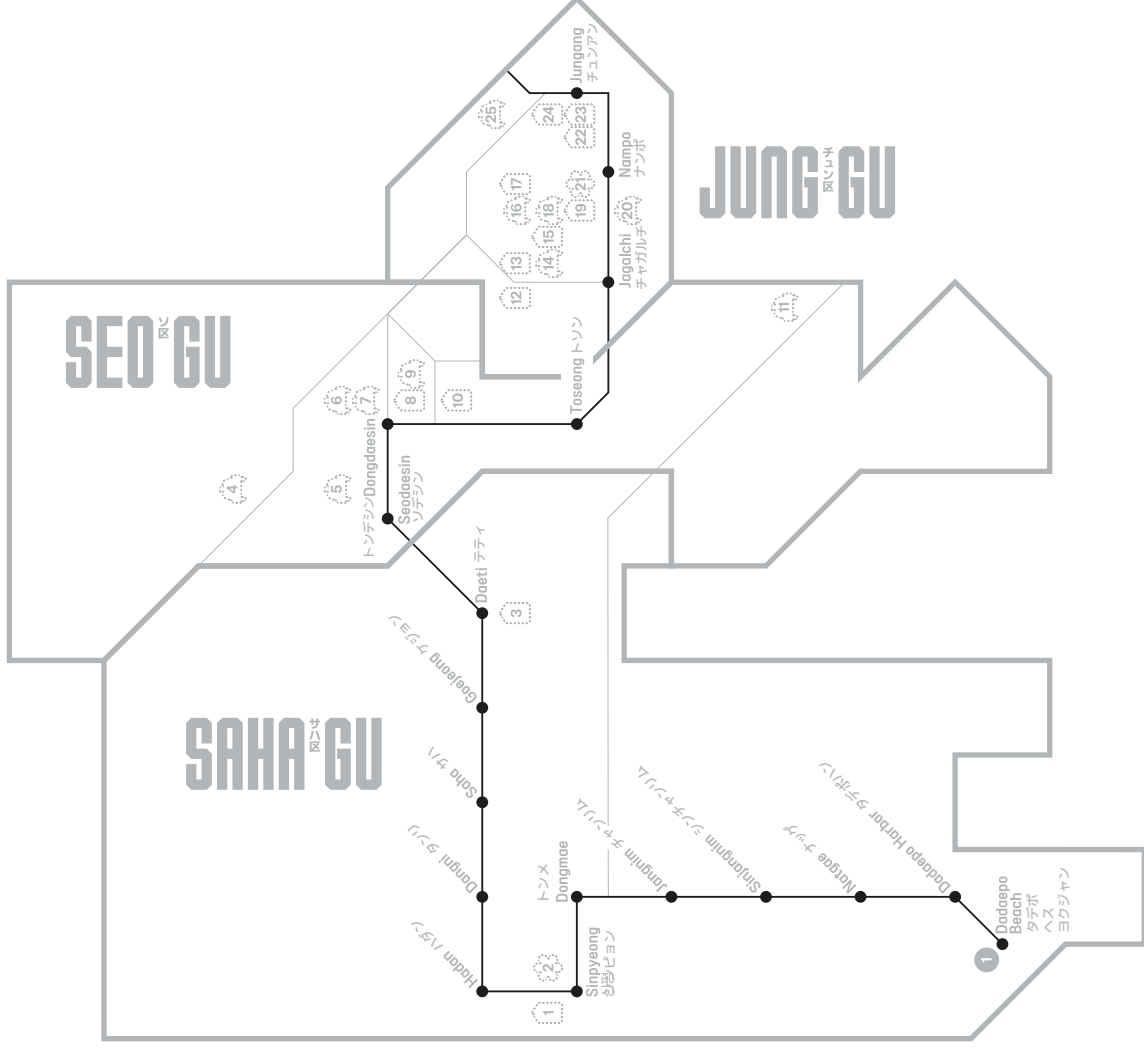
ハルメポックク

ポックク

タクシュラン

チュン区 テヨン路 225-1 | 051-462-6312

朝早くから心を込めて仕立てる、温かなポックク（フグスープ）
朝早くから心を込めて仕立てる、温かなポックク（フグスープ）。長年同じ場所で親しまれてきたポックク専門店です。熟練の料理人が引き出す奥深いスープに、弾力のあるフグの身、シャキッとした豆もやし、香り高いセリが重なり、すっきりとした余韻を残します。家族にふるまうような思いが込められた、やさしい一杯を味わえます。



CHECK LIST!

自分だけの釜山グルメガイドを完成させよう。
CREATE YOUR OWN BUSAN GOURMET GUIDE

BUSAN GOURMET GUIDE

釜山グルメガイド



釜山広域市 観光MICE産業課
(47545) 釜山広域市 ヨンジェ区 チュンアン大路1001(ヨンサン洞)

本マップの掲載内容は、『ミシュランガイド』(2026年版)、
『釜山の味』(2026年版)、『タクシュラン』(2025年版)を基に作成しています。
店舗の営業状況により、掲載情報と実際の営業状況が異なる場合や、休業・閉店し
ている場合があります。

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

釜山グルメガイド



부산광역시
BUSAN METROPOLITAN CITY