

Busan
is good
부산이라 좋다



Taste of Busan

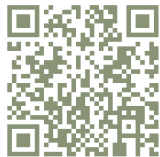
2024

부산의
맛





온라인 QR코드



Online QR code

- 본 책자에 수록된 내용은 2023년 12월을 기준으로 작성되었습니다.
- 각 업소의 운영사정에 따라 메뉴, 가격, 영업시간 등의 변경이 있을 수 있습니다.
- 각 업소의 운영환경에 의한 휴·폐업이 있을 수 있습니다.
- 본 책자에 기재된 정보는 평일을 기준으로 작성되었으며, 메뉴와 영업시간 등은 주말과 차이가 있을 수 있습니다.
- The contents in this booklet were compiled in December 2023.
- The menu, prices, and opening hours at each establishment are subject to change.
- Temporary and permanent closures of businesses may occur due to their operating environment.
- Please note that the information listed in this booklet applies to weekday services by default, and menu and operating hours may vary on weekends.



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

부산의 맛 Taste of Busan





대한민국 미식도시
The City of Gastronomy in Korea

부산
Busan

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

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



부산의 맛은? What is Taste of Busan?

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

Taste of Busan is the official gourmet guide
compiled and published every year by Busan Metropolitan City
to establish Busan's brand as a city of gastronomy.

It is a gourmet brand that represents Busan,
one that has passed user-oriented criteria and rigorous review.

산

바다 편

강

세계적인 미식도시들이 그렇듯
부산 역시 풍부한 식재료를 가지고 있는 도시이다.
바다와 산, 강을 모두 가지고 있어
농·수·축산 식재료를 모두 가지고 있으며,
특히 부산의 바다는 남해와 동해가 만나는 지점이라
풍부한 어족자원과 높은 품질을 자랑한다.
기장미역, 기장멸치, 봉장어 등의
대표적인 바다 식재료와 함께
대한민국 최대의 수산시장을 가지고 있는 도시
부산에서 만나지 못할 해산물요리는 그리 많지 않다.

Mountains

Sea

River

As with any world-renowned city of gastronomy,
Busan has a rich source of ingredients.
With the sea, mountains, and rivers,
It is full of ingredients from agricultural,
marine, and livestock products.
In particular, the sea in Busan is the point where
the Namhae and East Sea meet,
resulting in abundant and high-quality fish stocks.
Sea mustard and anchovies from Gijang,
and conger eel are some of its iconic ingredients
from the sea.
Busan also has the largest seafood market in Korea.
Name any seafood dish, and you will probably find it
in Busan.



1

Seaweed



2

Anchovy



3

Eel



1

기장 미역·다시마

Sea mustard and kelp from Gijang

기장 일대의 바다는 조선시대부터 최대의 미역생산지로 유명했으며 일부 지역은 왕실에서 직접 관리할 정도로 생산량과 품질이 뛰어났다. 지금은 국내 최초의 '미역, 다시마 특구'로 지정되어 있다.

The waters around Gijang have been known as the biggest sea mustard-producing area since the Joseon period. The amount of production and quality were so outstanding that some areas were managed directly by the royal court. It is now designated as the first "Sea Mustard and Kelp Special Zone" in Korea.

2

기장 멸치

Anchovies from Gijang

기장 대변항은 국내 멸치의 60%가량을 공급하는 전국 최대의 멸치생산지로 이곳에서 잡히는 멸치는 살이 연해 많은 사람들이 멸치회를 즐기러 찾아온다. 부산의 대표적인 봄 축제인 기장멸치축제가 열리는 곳이기도 하다.

Gijang Daebyeon Port is the nation's largest anchovy producer, supplying 60% of the country's anchovies.

The anchovies caught here are tender, and many people come to enjoy them as hoe (raw slices).

It is also the site of Busan's iconic spring festival, the Gijang Anchovy Festival.

3

붕장어

Conger eel

부산의 대표적인 특산물이기도 한 붕장어는 동의보감에 영양실조와 허약 체질에 좋고 각종 상처를 치료하는 데도 효력이 있다고 기록되어 있을 정도로 각종 영양 성분이 풍부하다.

Conger eel is a representative specialty of Busan. According to Dongui Bogam, a Joseon-period classic on Korean medicine, it is excellent for treating malnutrition and weak constitution, and healing various wounds. That is how nutritious it is.

B-FOOD 레시피

부산의 향토음식,
식재료, 역사, 환경을 모티브로
글로벌 스탠더드에 부합하는
음식과 코스 개발을 목표로
음식을 통한
부산의
새로운 매력을
발견하기 위해
부산의 셰프들이
부산의 식재료를 만든
부산다운 음식입니다.

B-FOOD Recipe

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

레시피 개발진



박상현
(맛칼럼니스트)
총괄 디렉터, 스토리 개발

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



박기섭
(‘소공간’ 오너셰프)
푸드 디렉터, 코스 연출

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



이지수
(‘아미치’ 오너셰프)
이탈리아 음식

Lee Ji-su
(Chef-owner, Amici)
Italian cuisine



정지용
(대동대학교 외식&
디저트창업과 학과장)
일본음식

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



강민경
(코리안쿠킹클래스
‘밥상’ 대표) 한국음식,
사찰음식, 전통 병과

Kang Min-gyeong
(CEO of Korean Cooking
Class ‘Bapsang’)
Korean cuisine,
Buddhist temple cuisine,
traditional Korean desserts



김정희
(파티시에)
디저트 및 음료

Kim Jeong-hui
(Pâtissier)
Desserts and beverages

기장미역치아바타

기장 미역은 조선시대부터 그 품질이 뛰어나기로 유명했습니다. 그 전통을 이어받아 기장은 국내 최초로 '미역 다시마특구'로 지정되었습니다. 하지만 미역은 그 명성에 비해 활용도가 낮은 편입니다. 새로운 활용 방식으로 고안된 것이 이탈리아의 식사용 빵인 치아바타입니다. 치아바타와 미역은 올리브 못지않게 훌륭한 조합을 보여줍니다.

| 재료 |

종반죽 우리밀 40g

물 40g 꿀2g

전반죽 강력분 125g

드라이이스트 1g

물 100g

본반죽 전반죽 전부

강력분 235g

종반죽 80g

드라이이스트 3g

소금 6g

물 100g

우유 57g

오일 5g

미역 40g

간장 40g

| 조리법 |

1. 종반죽은 이를 전에 바트에 재료들을 넣고 섞어서 밀폐용기에 담아둔다.

2. 전반죽은 본반죽 12시간 전에 섞어서 밀폐시킨 후 사용한다.

3. 미역은 불린 후 잘라서 물기 뺀 후에 간장에 버무려 놓는다.

4. 본반죽은 오일과 미역을 빼고 상기 재료들을 넣어 섞은 후 치대어 글루텐이 생기면 오일과 미역을 넣어 마무리 짓는다.

5. 반죽이 1.5~2배 부풀어 오르면 넓게 펴서 냉장고에서 2시간 정도 발효시킨 후 잘라서 습열 250°C에서 3분, 건열 210°C에서 6~7분간 굽는다.



붕장어와 대파파테

붕장어는 부산 사람들이 가장 즐겨 먹는 생선이며, 지금은 대부분이 아파트 단지와 산업단지로 변한 명지의 넓은 들판은 온통 파를 재배하는 밭이었습니다. 그래서 부산 사람들 사이에서는 '명지하면 대파, 기장하면 붕장어'라는 말이 있을 정도입니다. 부산의 너른 들을 상징하는 대파와 기장의 넓은 바다를 상징하는 붕장어를 한 접시에 구현하기 위해 프랑식 조리법인 '파테(Pate)'를 활용했습니다.

| 재료 |

붕장어 500g
대파 500g
당근 100g
간장 50g
꿀 20g
야채육수 20g
한천 10g
당근 70g

| 조리법 |

1. 손질한 붕장어 500g은 찜기에 찐 다음 식혀서 팬에 겉면을 익힌다(깍둑설기)
2. 대파 500g을 흰 부분만 팬에 약불로 서서히 익혀서 겹질을 벗겨 낸 다음 (야채육수 20g에 한천 10g을 풀어서 섞는다)
3. '2' 믹서기에 곱게 간다.
4. 1+3+ 한천을 섞는다.
5. 접시 위에서 틀에 채워 넣는다.
6. 간장소스(간장 50g 꿀 30g)를 뿌리고 채친 당근 70g을 170도에 튀겨서 맨 위에 토핑 해서 낸다.



버섯갯잎멸치찜

지역마다 독특한 밑반찬은 그 지역의 풍토와 환경을 대변합니다. 부산사람들이 일상적으로 먹던 밑반찬에는 유난히 해산물을 재료로 한 것들이 많습니다. 바다에 의지하며 살아온 부산의 삶의 흔적입니다. 그 중에서도 가장 흔한 재료는 마른 멸치였습니다. 가격은 저렴하지만 영양은 풍부했기 때문입니다. 마른 멸치를 갯잎과 함께 간장 양념에 조려낸 멸치찜은 부산에서 흔히 먹었던 밑반찬인 멸치찜을 단품 요리로 재해석한 것입니다.

| 재료 |

갯잎 20장
양송이 버섯 10개
전분 3큰술

| 양념 |

세말 (10g) 2큰술
국간장 0.5큰술
진간장 0.9큰술
멸치육수 2큰술
다진 대파 1큰술
다진 미늘 1작은술
참기름 1작은술
깨소금 0.5작은술
매실액기스 0.5작은술
미림 0.5작은술
제피가루 한 꼬집

| 조리법 |

1. 양송이 버섯은 물에 살짝 행귀 물기를 제거한 후 기둥을 뺀다.
2. 갯잎은 깨끗이 씻어 꼭지를 제거한 후 3cm 길이로 가늘게 썬다.
3. 양념장 재료와 채 썬 갯잎을 잘 섞어 버섯 속을 채우고 전분을 가볍게 뿌려준다.
4. 김이 나는 찜기에 속을 채운 버섯을 올린 후 강불에서 약 10분간 찜다.
5. 찜 버섯은 접시에 담아낸다.



Gijang Sea Mustard Ciabatta

Sea mustard from Gijang has been known for its high quality since the Jo-seon period. Inheriting that tradition, Gijang was designated as the first 'Sea Mustard and Kelp Special Zone' in Korea. However, compared to the fame, sea mustard has not been utilized to its full potential. We came up with a new way of enjoying sea mustard: the Italian bread, ciabatta. Ciabatta and sea mustard are a great combination, just as good as olives.

| Ingredients |

Sponge Korean flour 40g
Water 40g Honey 2g

Starter Bread flour 125g
Dry yeast 1g
Water 100g

Dough All of the starter
Bread flour 235g
Sponge 80g
Dry yeast 3g
Salt 6g
Water 100g
Milk 57g
Oil 5g
Sea mustard 40g
Soy sauce 40g

| Recipe |

1. Mix the ingredients for the sponge two days ahead and store in a closed container.
2. Mix the ingredients for the starter 12 hours before mixing the dough and store in a closed container.
3. Soak the sea mustard, strain it, and mix it with soy sauce.
4. To make the dough, mix all the ingredients above except oil and sea mustard, knead until gluten forms, and add oil and sea mustard to finish.
5. When the dough expands 1.5 to 2 times from the original size, span it out. Let it rest in the refrigerator for 2 hours, cut into pieces, and bake for 3 minutes at 250°C of wet heat and 6-7 minutes at 210°C of dry heat.

Conger Eel and Daepa Green Onion Pâté

Conger eels are one of the most popular seafood enjoyed in Busan. And Myeongji, an area of Busan, now filled with apartments and industrial complexes, used to grow fields and fields of daepa green onions. Among the Busan locals, Myeongji is known for its daepa and Gijang for conger eels. Daepa represents the broad fields of Busan, and conger eel symbolizes the open sea in front of Gijang. To bring these two together in one dish, we created "pâté" from French cuisine.

| Ingredients |

Conger eel 500g
Daepa green onion 500g
Carrot 100g
Soy sauce 50g
Honey 20g
Vegetable broth 20g
Agar 10g
Carrot 70g

| Recipe |

1. Clean 500g of conger eel, steam in a steamer, and cool it.
Dice and cook the surface in a pan.
2. Slow-cook 500g of the white part of the daepa green onion, and peel it. Mix 20g of vegetable broth and 10g of agar and set aside.
3. Blend the contents of #2 until smooth.
4. Mix the contents of 1, 3, and the agar mixture.
5. On top of a plate, fill the contents into a mold.
6. Sprinkle the soy sauce mixture (50g of soy sauce and 30g of honey), and top it with 70g of carrot fried strips.

Steamed Anchovies with Mushroom and Perilla Leaf

A region's signature side dish represents the local climate and environment. Most side dishes that people in Busan have been eating on a daily basis are made of seafood ingredients. It is proof of how living in this town has always depended on the sea. The most common ingredient of them all is the dried anchovies. While it's affordable, it's full of nutrients. Steamed Anchovies, or dried anchovies and perilla leaves braised with soy sauce, is a reinterpretation of the common side dish into an à la carte item.

| Ingredients |

Perilla leaves 20
Cremini mushrooms 10
Starch 3 Tbsp

| Marinade |

Semyeol anchovies (10g) 2 Tbsp
Gukganjang soy sauce 0.5 Tbsp
Jinganjang soy sauce 0.9 Tbsp
Anchovy broth 2 Tbsp
Chopped daepa green onion 1 Tbsp
Chopped garlic 1 tsp
Sesame oil 1 tsp
Ground sesame salt 0.5 tsp
Plum extract 0.5 tsp
Mirin 0.5 tsp
A pinch of jepi powder

| Recipe |

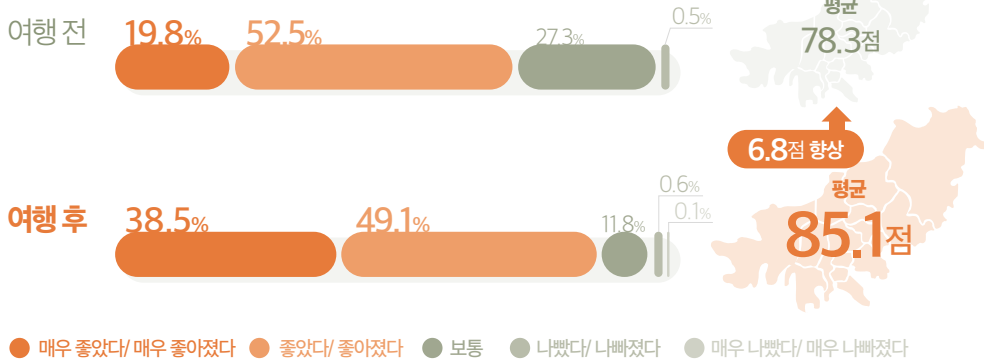
1. Lightly rinse the cremini in water, strain, and remove the stems.
2. Wash the perilla leaves thoroughly, remove the stems, and chop into 3cm strips.
3. Mix the marinade ingredients and chopped perilla, fill the cremini with the mixture, and lightly sprinkle starch over them.
4. When the steamer is hot, put the mushrooms inside and steam for 10 minutes in high heat.
5. Serve the steamed mushrooms on a plate.

미식의 도시 부산에 빠져들다

내·외국 관광객이 부산을 관광 목적지로 선택하는 이유 중
맛집탐방이 가장 많은 부분을 차지하였으며, 부산 관광 만족도에서도 가장 높은 점수를 차지했다.
부산은 이제 누구나 인정하는 미식의 도시이다.

조사대상 부산 방문 관광객
총 2,000명 내국인 : 1,000명 / 외국인 : 1,000명

부산 이미지

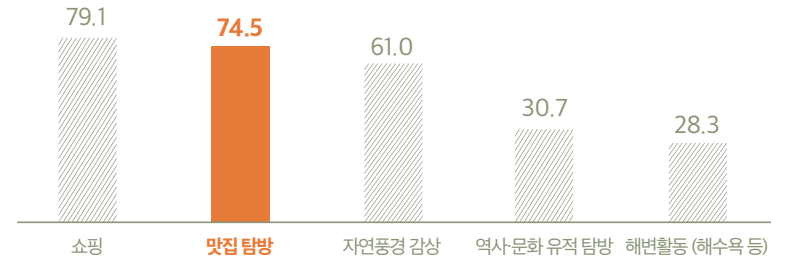


재방문 의향

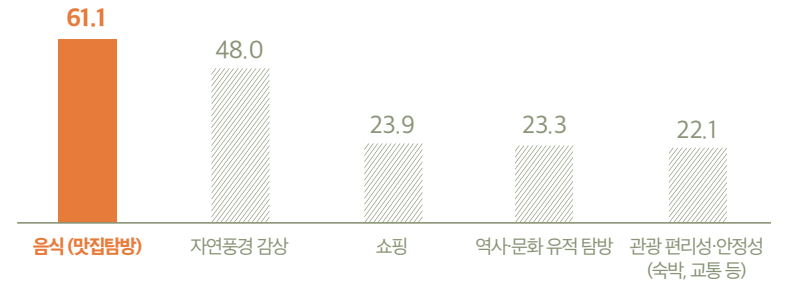


출처
부산관광공사의
「2022년 부산 방문 관광객 실태조사
내국인·외국인 통합」
(2022)

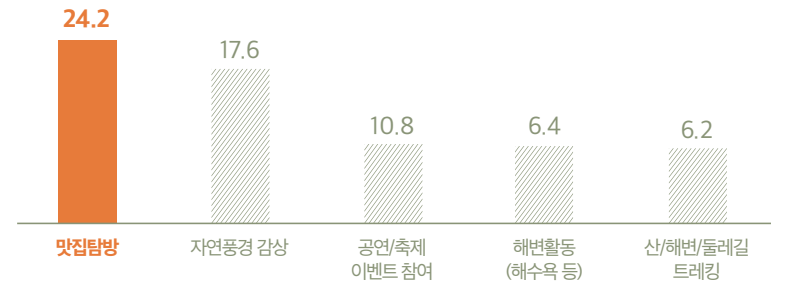
주요 관광 활동



관광 목적지 선택 이유



만족스러웠던 활동 (1순위)



부산의 맛 어떻게 선정되나?

구·군 위생부서의 업소 위생관리, 법령 준수여부, 인지도, 차별성에 따른 추천과
전문가 자문단의 추천을 바탕으로 400여 개 업소를 1차 선정한 다음
결격여부와 대표성을 검토한 후 현장평가와 심사를 거쳐 최종 명단 확정

전문자문단

구성인원



10명 내외

명인, 학계, 관련기관, 문화기획자, 음식 칼럼니스트,
인플루언서, 여행사 관계자 등으로 구성

선정절차



선정 기준



명인의 업소



부산 향토음식점 중
우수업소



30년 이상의 노포



로컬(현지인)
추천 업소



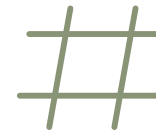
웨이팅이
많은 업소



관광객이
많이 찾은 업소



특별한 날에
찾을 수 있는 업소



해시태그 검색 수가
많은 업소



안심식당 중
우수업소

선정 제외 기준



1년 이내
영업정지 이상의 처분을
받은 업소



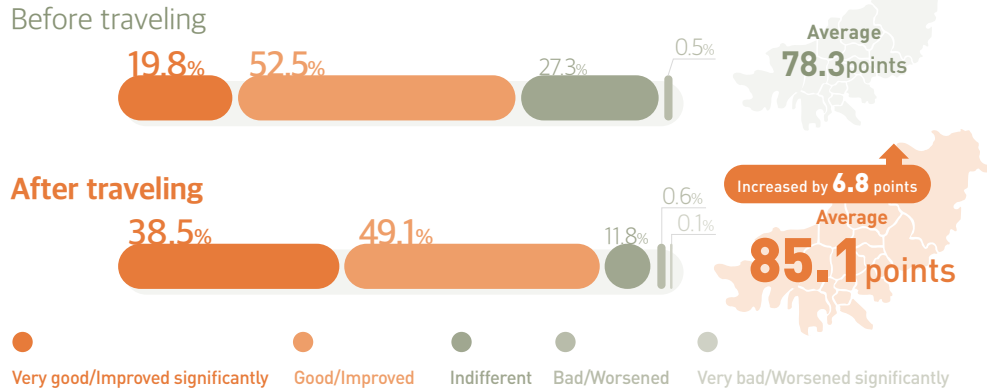
전국적
프랜차이즈 기맹점
(지역 프랜차이즈 및 적영점 제외)

The City of Gastronomy Falling in Love with Busan

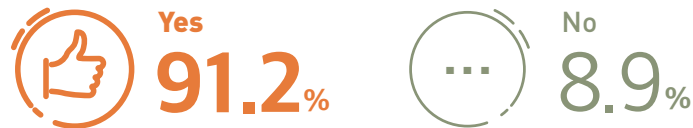
Among the reasons why domestic and international tourists choose Busan as a tourist destination, visiting restaurants accounted for the largest portion of the survey, and it also received the highest score for satisfaction with tourism in Busan. Busan is now recognized by everyone as the city of gastronomy.



What is your impression of Busan?



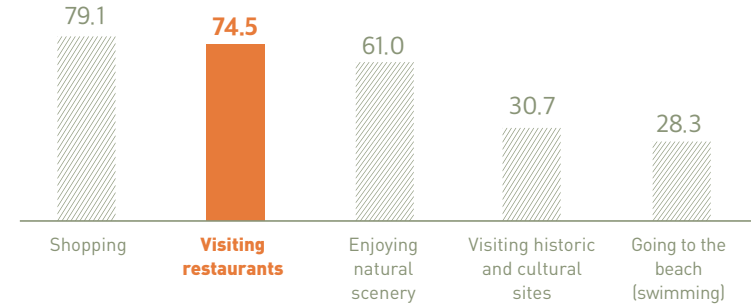
Would you come back to Busan?



Source

Busan Tourism Organization's
"Integrated Survey of Domestic
and Foreign Visitors to Busan"
(2022)

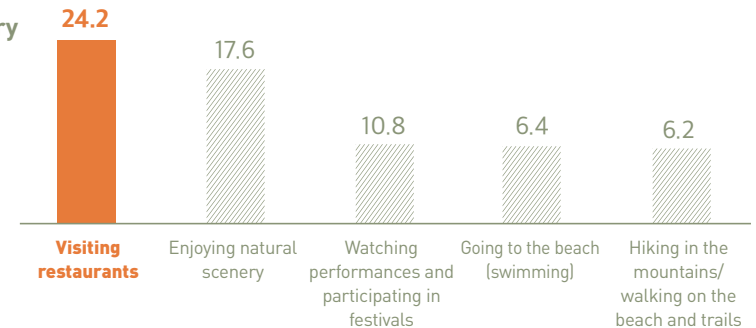
Key Tourism Activities



What is your reason for selecting travel destinations?



What was the most satisfactory activity? (No. 1)



How are the restaurants in Taste of Busan selected?

In the first round of screening, 400 establishments were selected from the list of restaurants recommended by gu and gun-level hygiene departments based on hygiene management, legal compliance, brand awareness, and uniqueness, as well as suggestions by our expert advisory group. After reviewing their eligibility and representativeness, the final list is confirmed through on-site assessment and evaluation.

Expert Advisory Group

Members



Around **10** members

Consists of masters, academics, related institutions, cultural planners, food columnists, influencers, and travel agencies.

Selection procedure



Selection Criteria



Master's establishment



Excellent restaurants serving Busan's traditional local cuisine



Long-standing establishments operated for over 30 years



Businesses that are recommended by locals



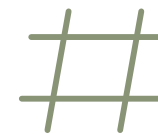
Businesses with long waiting lines



Businesses popular among tourists



Businesses for special occasions



Establishments with a high number of hashtag searches



Excellent establishments among Safe Restaurants

Criteria for exclusion



Businesses that have been penalized within a year with suspension or more



Nationwide franchise members (local franchises and directly managed stores are exempt from this exclusion)



index

 인기메뉴
Popular Menu


 주소
Address

 문의
Contact


 운영시간
Operating hours

 주차가능
Parking


 뷰맛집
Great views

 24시간 영업
Open 24 hours

 부산향토음식
Traditional Busan cuisine

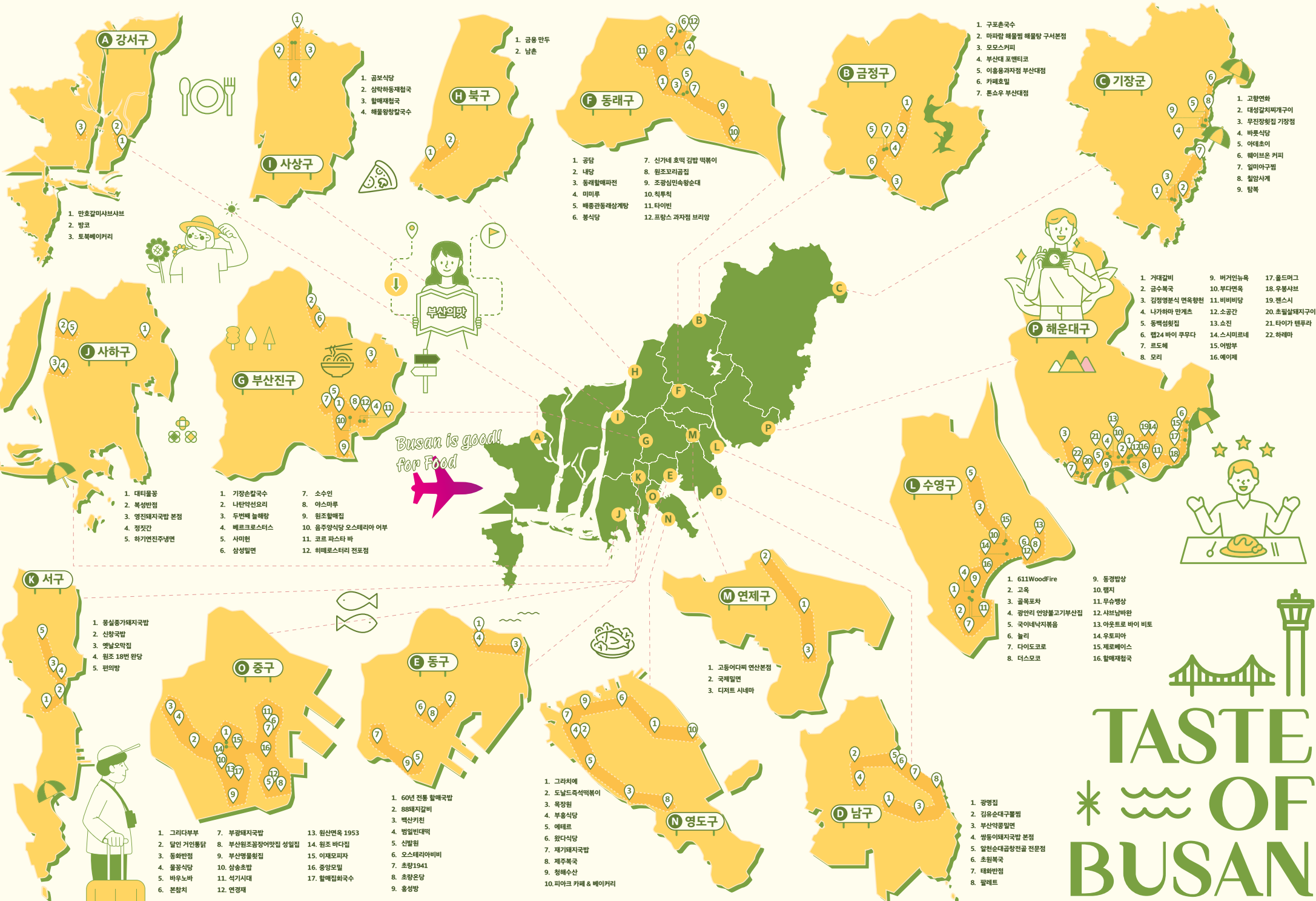
 연회석 완비
Banquet room available

 포장가능
Takeaways available

 안심식당
Safe Restaurants

목차 Contents

44	강서구 Gangseogu	154	사하구 Sahagu
52	금정구 Geumjeonggu	164	서구 Seogu
66	기장군 Gijanggun	174	수영구 Suyeonggu
80	남구 Namgu	194	연제구 Yeonjegu
92	동구 Donggu	202	영도구 Yeongdogu
106	동래구 Dongnaegu	216	중구 Junggu
122	부산진구 Busanjingu	240	해운대구 Haeundaegu
138	북구 Bukgu	268	미식테마거리 Gourmet theme street
146	사상구 Sasangu		



- A 강서구**
1. 만호갈미사브사보
 2. 방코
 3. 토복베이커리

- I 사상구**
1. 곰보식당
 2. 삼박하동재침국
 3. 할매재침국
 4. 해물왕창갈국수

- H 북구**
1. 금용 만두
 2. 남촌

- F 동래구**
1. 공담
 2. 내당
 3. 동래할매파전
 4. 미미루
 5. 배종관동래삼계탕
 6. 봉식당
 7. 신가네 호떡 갑박 떡볶이
 8. 원조꼬리곰집
 9. 조광심민속왕순대
 10. 칙투칙
 11. 타이빈
 12. 프랑스 과거점 브리양

- B 금정구**
1. 구포촌국수
 2. 마파람 해물찜 해물탕 구서본점
 3. 모오스커피
 4. 부산대 포맨티코
 5. 이용용과자점 부산대점
 6. 카레호텔
 7. 툰소우 부산대점

- C 기장군**
1. 고창연화
 2. 대성갈치짜개구이
 3. 무진장횡집 가랑점
 4. 바닷식당
 5. 아대초이
 6. 웨이브온 커피
 7. 일미야구점
 8. 칠암사계
 9. 탐북

- J 사하구**
1. 대티물풍
 2. 복성반점
 3. 영진돼지국밥 본점
 4. 정갓간
 5. 허가연진주냉면

- G 부산진구**
1. 기장순갈국수
 2. 나탄약선오리
 3. 두번째 놀해방
 4. 베르코스투스
 5. 사미한
 6. 삼성밀면
 7. 소수인
 8. 아스마루
 9. 원조함해집
 10. 읍주양식당 오스테리아 어부
 11. 코트 파스타 바
 12. 휘테로스티리 전포점



Busan is good!
for Food



- P 해운대구**
1. 거대갈비
 2. 금수복국
 3. 김정영분식 면육왕천
 4. 나가하마 민게초
 5. 동백성횡집
 6. 찜24 바이 쿠무다
 7. 브드혜
 8. 모리
 9. 버거언뉴욕
 10. 부다면옥
 11. 비비바당
 12. 소공간
 13. 쇼민
 14. 스시미르네
 15. 아람부
 16. 에이제
 17. 울도머그
 18. 우봉사브
 19. 켄스시
 20. 초필살떡지구이
 21. 타이가 텐투라
 22. 하계마



- K 서구**
1. 통실종가돼지국밥
 2. 신창국밥
 3. 옛날오막집
 4. 원조 18번 원당
 5. 편의방

- O 중구**
1. 그리다부부
 2. 달인 거인통닭
 3. 동화반점
 4. 울광식당
 5. 바우노바
 6. 본참치
 7. 부광돼지국밥
 8. 부산형울횡집 성일집
 9. 부산명물횡집
 10. 상송초밥
 11. 석기시대
 12. 연경재
 13. 완산면옥 1953
 14. 원조 바다집
 15. 이재모피자
 16. 중앙모밀
 17. 할매집회국수

- E 동구**
1. 60년 전통 할매국밥
 2. 88돼지갈비
 3. 백산키친
 4. 범일빈대떡
 5. 신밭원
 6. 오스테리아비비
 7. 초랑1941
 8. 초랑은당
 9. 흥성방

- N 영도구**
1. 그라치에
 2. 도날드죽석떡볶이
 3. 목장원
 4. 부흥식당
 5. 에테르
 6. 왓다식당
 7. 재기돼지국밥
 8. 제주복국
 9. 청해수산
 10. 피아크 카페 & 베이커리

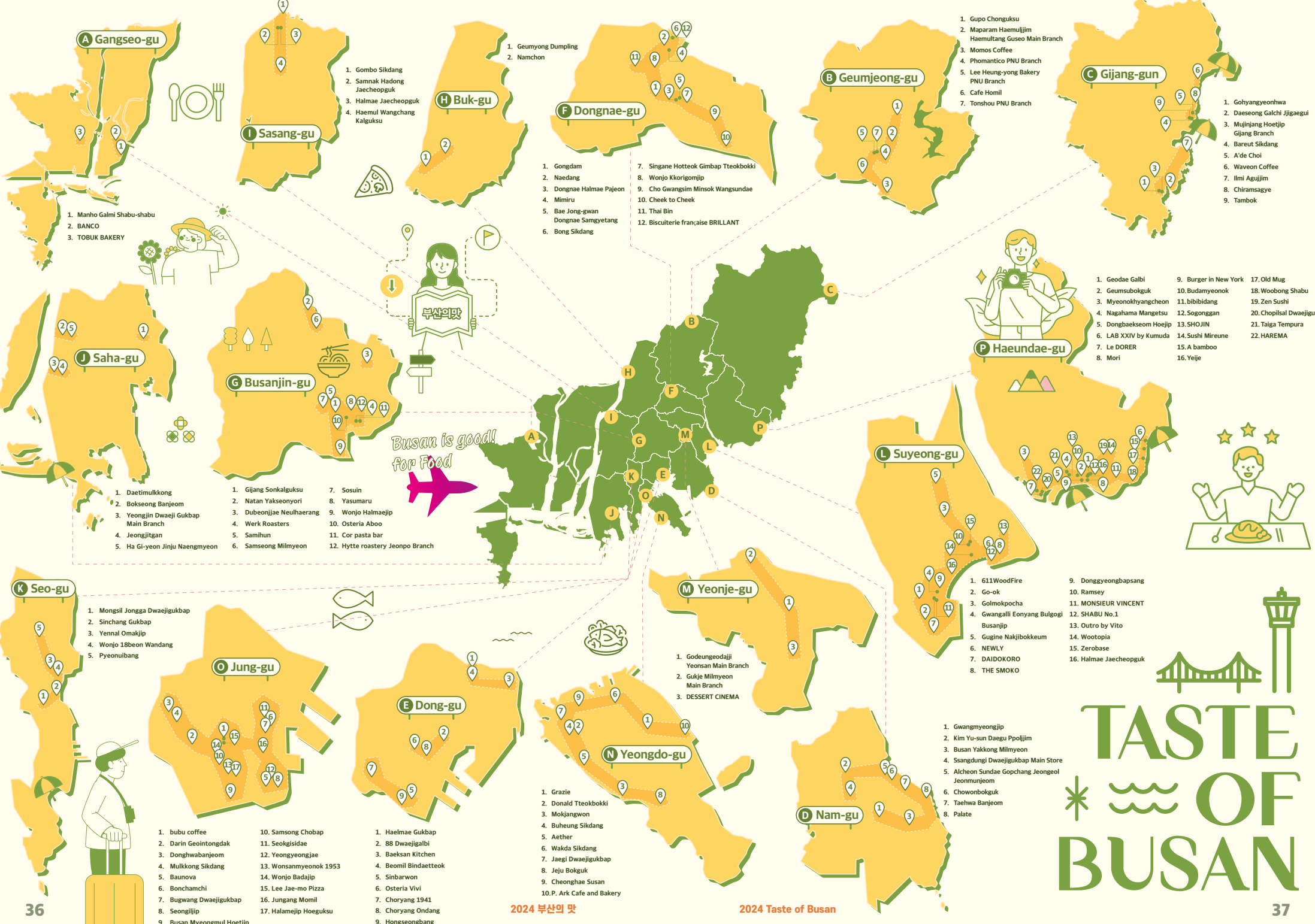
- M 연제구**
1. 고동어디까 연산본점
 2. 국제밀면
 3. 디저트 사바마

- L 수영구**
1. 611WoodFire
 2. 고옥
 3. 굴목포차
 4. 광안리 언양불고기부산집
 5. 국아네낙지볶음
 6. 놀리
 7. 다이도코로
 8. 더스모코
 9. 동경밥상
 10. 렛지
 11. 무수병상
 12. 사브남바란
 13. 아웃프로 바이 비로
 14. 우로피아
 15. 제로베이스
 16. 할매재침국

- D 남구**
1. 광명집
 2. 김유순대구불집
 3. 부산약공밀면
 4. 쌍둥이돼지국밥 본점
 5. 앞천순대곱창전골 전문점
 7. 태화반점
 8. 팔레트

- L 수영구**
9. 동경밥상
 10. 렛지
 11. 무수병상
 12. 사브남바란
 13. 아웃프로 바이 비로
 14. 우로피아
 15. 제로베이스
 16. 할매재침국

TASTE OF BUSAN



A Gangseo-gu

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

I Sasang-gu

1. Gombo Sikdang
2. Sannak Hadong Jaecheopguk
3. Halmae Jaecheopguk
4. Haemul Wangchang Kalguksu

H Buk-gu

1. Geumyeong Dumpling
2. Namchon

F Dongnae-gu

1. Gongdam
2. Naedang
3. Dongnae Halmae Pajeon
4. Mimiru
5. Bae Jong-gwan Dongnae Samgyetang
6. Bong Sikdang
7. Singane Hotteok Gimbal Tteokbokki
8. Wonjo Kkorigomjip
9. Cho Gwangsim Minsok Wangsundae
10. Cheek to Cheek
11. Thal Bin
12. Biscuiterie française BRILLANT

B Geumjeong-gu

1. Gupto Chonguksu
2. Maparam Haemuljjim Haemultang Guseo Main Branch
3. Momos Coffee
4. Phomantico PNU Branch
5. Lee Heung-yong Bakery PNU Branch
6. Cafe Homil
7. Tonshou PNU Branch

C Gijang-gun

1. Gohyangyeonhwa
2. Daeseong Galchi Jjigaegul
3. Mujinjang Hoetjip Gijang Branch
4. Baretu Sikdang
5. A'de Choi
6. Waveon Coffee
7. Ilmi Agujjim
8. Chiramsgaye
9. Tambok

J Saha-gu

1. Daetimulkkong
2. Bokseong Banjeom
3. Yeongjin Dwaegi Gukbap Main Branch
4. Jeongjitgan
5. Ha Gi-yeon Jinju Naengmyeon

G Busanjin-gu

1. Gijang Sonkalguksu
2. Natan Yakeonyori
3. Dubeonjae Neulhaerang
4. Werk Roasters
5. Samihun
6. Sameong Milmyeon
7. Sosuin
8. Yasumaru
9. Wonjo Halmajjip
10. Osteria Aboo
11. Cor pasta bar
12. Hytte roastery Jeonpo Branch

Busan is good!
for Food



A

M Yeonje-gu

1. Godeungeodajji Yeonsan Main Branch
2. Gukje Milmyeon Main Branch
3. DESSERT CINEMA

P Haendae-gu

1. Geodae Galbi
2. Geumsobokguk
3. Myeonokhyangcheon
4. Nagahama Mangetsu
5. Dongbaekseom Hoeljip
6. LAB XXIV by Kumuda
7. Le DORER
8. Mori
9. Burger in New York
10. Budamyeonok
11. bibibidang
12. Sogonggan
13. SHOJIN
14. Sushi Mireune
15. A bamboo
16. Yeje
17. Old Mug
18. Woobong Shabu
19. Zen Sushi
20. Choplisa Dwaejjip
21. Taiga Tempura
22. HAREMA

L Suyeong-gu

1. 611WoodFire
2. Go-ok
3. Goltmkpocha
4. Gwangalli Eonyang Bulgogi Busanjinjip
5. Gugine Nakjibokkeum
6. NEWLY
7. DAIDOKORO
8. THE SMOKO
9. Donggyeongbapsang
10. Ramsey
11. MONSIEUR VINCENT
12. SHABU No.1
13. Outro by Vito
14. Wootopia
15. Zerobase
16. Halmae Jaecheopguk

K Seo-gu

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

O Jung-gu

1. bubu coffee
2. Darin Geontongdak
3. Donghwabanjeom
4. Mulkong Sikdang
5. Baunova
6. Bonchamchi
7. Bugwang Dwaejjigukbap
8. Seongjiljip
9. Busan Myeongmul Hoetjip
10. Samsong Chobap
11. Seokgsidae
12. Yeongyeongjae
13. Wonsamyeonok 1953
14. Wonjo Badajip
15. Lee Jae-mo Pizza
16. Jungang Momil
17. Halamejip Hoeguksu

E Dong-gu

1. Haelmae Gukbap
2. 88 Dwaejjigalbi
3. Baeksan Kitchen
4. Beomil Bindaetteok
5. Sinbarwon
6. Osteria Vivi
7. Choryang 1941
8. Choryang Ondang
9. Hongseongbang

N Yeongdo-gu

1. Grazie
2. Donald Tteokbokki
3. Mokjangwon
4. Buheung Sikdang
5. Aether
6. Wakda Sikdang
7. Jaegi Dwaejjigukbap
8. Jeju Bokguk
9. Cheonghae Susan
10. P. Ark Cafe and Bakery

D Nam-gu

1. Gwangmyeongjip
2. Kim Yu-sun Daegu Ppotjijim
3. Busan Yakkong Milmyeon
4. Ssangdungi Dwaejjigukbap Main Store
5. Alcheon Sundae Gopchang Jeongeol Jeonmunjeom
6. Chwonbokguk
7. Taehwa Banjeom
8. Palate

TASTE OF BUSAN

강서구 Gangseogu

44-51

- | | | | |
|---------------------------------------|----|--------------------------|----|
| 1 만호갈미샤부샤부
Manho Galmi Shabu-shabu | 48 | 3 토북베이커리
TOBUK BAKERY | 50 |
| 2 방코
BANCO | 49 | | |

금정구 Geumjeonggu

52-63

- | | | | |
|--|----|--|----|
| 1 구포춘국수
Gupo Chonguksu | 56 | 4 부산대 포멘티코
Phomantico PNU Branch | 59 |
| 2 마파람 해물찜 해물탕
구서본점
Maparam Haemuljjim
Haemultang
Guseo Main Branch | 57 | 5 이흥용과자점 부산대점
Lee Heung-yong Bakery
PNU Branch | 60 |
| 3 모모스커피
Momos Coffee | 58 | 6 카페호밀
Cafe Homil | 61 |
| | | 7 톤쇼우 부산대점
Tonshou PNU Branch | 62 |

Interview 1

이흥용과자점, 칠암사계 Lee Heung-yong Bakery, Chiramsagye 64

기장군 Gijanggun

66-79

- | | | | |
|---|----|----------------------------|----|
| 1 고향연화
Gohyangyeonhwa | 70 | 6 웨이브온 커피
Waveon Coffee | 75 |
| 2 대성갈치찌개구이
Daeseong Galchi Jjigaegui | 71 | 7 일미아구찜
Ilmi Agujjim | 76 |
| 3 무진장횃집 기장점
Mujinjang Hoetjip
Gijang Branch | 72 | 8 칠암사계
Chiramsagye | 77 |
| 4 바룻식당
Bareut Sikdang | 73 | 9 탐복
Tambok | 78 |
| 5 아데초이
A'de Choi | 74 | | |

남구 Namgu

80-91

- | | | | |
|---|----|---|----|
| 1 광명집
Gwangmyeongjip | 84 | 5 알천순대곱창전골 전문점
Alcheon Sundae Gopchang
Jeongeol Jeonmunjeom | 88 |
| 2 김유순대구불뺨
Kim Yu-sun Daegu Ppoljjim | 85 | 6 초원복국
Chowonbokguk | 89 |
| 3 부산약콩밀면
Busan Yakkong Milmyeon | 86 | 7 태화반점
Taehwa Banjeom | 90 |
| 4 쌍둥이돼지국밥 본점
Ssangdungi Dwaejigukbap
Main Store | 87 | 8 팔레트
Palate | 91 |

동구 Donggu

92-105

- | | | | |
|--------------------------------|-----|---------------------------|-----|
| 1 60년 전통 할매국밥
Halmae Gukbap | 96 | 6 오스테리아비비
Osteria Vivi | 101 |
| 2 88돼지갈비
88 Dwaejigalbi | 97 | 7 초량1941
Choryang 1941 | 102 |
| 3 백산키친
Baeksan Kitchen | 98 | 8 초량온당
Choryang Ondang | 103 |
| 4 범일빈대떡
Bomil Bindaeddeok | 99 | 9 흥성방
Hongseongbang | 104 |
| 5 신발원
Sinbarwon | 100 | | |

동래구 Dongnaegu

106-121

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| 1 공담
Gongdam | 110 | 7 신가네 호떡 김밥 떡볶이
Singane Hotteok
Gimbap Tteokbokki | 116 |
| 2 내당
Naedang | 111 | 8 원조꼬리곰집
Wonjo Kkorigomjip | 117 |
| 3 동래할매파전
Dongnae Halmae Pajeon | 112 | 9 조광심민속왕순대
Cho Gwangsim
Minsok Wangsundae | 118 |
| 4 미미루
Mimiru | 113 | 10 칙투칙
Cheek to Cheek | 119 |
| 5 배종관동래삼계탕
Bae Jong-gwan
Dongnae Samgyetang | 114 | 11 타이빈
Thai Bin | 120 |
| 6 봉식당
Bong Sikdang | 115 | 12 프랑스 과자점 브리앙
Biscuiterie française BRILLANT | 121 |

부산진구 Busanjingu

122-137

- | | | | |
|--|-----|--|-----|
| 1 가장손칼국수
Gijang Sonkalguksu | 126 | 7 소수인
Sosuin | 132 |
| 2 나탄약선요리
Natan Yakseonyori | 127 | 8 야스마루
Yasumaru | 133 |
| 3 두번째 늘해랑
Dubeonjjae Neulhaerang | 128 | 9 원조할매집
Wonjo Halmaejip | 134 |
| 4 베르크로스터스
Werk Roasters | 129 | 10 음주양식당 오스테리아 어부
Osteria Aboo | 135 |
| 5 사미헌
Samihun | 130 | 11 코르 파스타 바
Cor pasta bar | 136 |
| 6 삼성밀면
Samseong Milmyeon | 131 | 12 히테로스터리 전포점
Hytte roastery Jeonpo Branch | 137 |

북구 Bukgu

138-143

- | | | | |
|-------------------------------------|-----|------------------------|-----|
| 1 금용 만두
Geumyong Dumpling | 142 | 2 남촌
Namchon | 143 |
|-------------------------------------|-----|------------------------|-----|

사상구 Sasanggu

146-153

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| 1 곱보식당
Gombo Sikdang | 150 | 3 할매재첩국
Halmae Jaecheopguk | 152 |
| 2 삼락하동재첩국
Samnak Hadong Jaecheopguk | 151 | 4 해물왕창칼국수
Haemul Wangchang Kalguksu | 153 |

사하구 Sahagu

154-163

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| 1 대티물꽂
Daetimulkkong | 158 | 4 정짓간
Jeongjitgan | 161 |
| 2 복성반점
Bokseong Banjeom | 159 | 5 하기연진주냉면
Ha Gi-yeon Jinju Naengmyeon | 162 |
| 3 영진돼지국밥 본점
Yeongjin Dwaegi Gukbap Main Branch | 160 | | |

서구 Seogu

164-173

- | | | | |
|--|-----|--|-----|
| 1 몽실증가돼지국밥
Mongsil Jongga Dwaejigukbap | 168 | 4 원조 18번 완당
Wonjo 18beon Wandang | 171 |
| 2 신창국밥
Sinchang Gukbap | 169 | 5 편의방
Pyeonuibang | 172 |
| 3 옛날오막집
Yennal Omakjip | 170 | | |

수영구 Suyeonggu

174-193

- | | | | |
|---|-----|---------------------------------------|-----|
| 1 611WoodFire
611WoodFire | 178 | 9 동경밥상
Donggyeongbapsang | 186 |
| 2 고옥
Go-ok | 179 | 10 램지
Ramsey | 187 |
| 3 골목포차
Golmokpocha | 180 | 11 무수뱅상
MONSIEUR VINCENT | 188 |
| 4 광안리 연양불고기부산집
Gwangalli Eonyang Bulgogi Busanjip | 181 | 12 샤브남바완
SHABU No.1 | 189 |
| 5 국이네낙지볶음
Gugine Nakjibokkeum | 182 | 13 아웃트로 바이 비토
Outro by Vito | 190 |
| 6 놀리
NEWLY | 183 | 14 우토피아
Wootopia | 191 |
| 7 다이도코로
DAIDOKORO | 184 | 15 제로베이스
Zerobase | 192 |
| 8 더스모코
THE SMOKO | 185 | 16 할매재첩국
Halmae Jaecheopguk | 193 |

Interview 2 르도헤 Le Dorer 144

연제구

Yeonjegu

194-201

- 1 **고등어다찌 연산본점** 198
Godeungeodajji
Yeonsan Main Branch
- 2 **국제밀면본점** 199
Gukje Milmyeon Main Branch
- 3 **디저트시네마** 200
DESSERT CINEMA

영도구

Yeongdogu

202-215

- 1 **그라치에** 206
Grazie
- 2 **도날드즉석떡볶이** 207
Donald Tteokbokki
- 3 **목장원** 208
Mokjangwon
- 4 **부흥식당** 209
Buheung Sikdang
- 5 **에테르** 210
Aether
- 6 **왔다식당** 211
Wakda Sikdang
- 7 **재기돼지국밥** 212
Jaegi Dwaejigukbap
- 8 **제주복국** 213
Jeju Bokguk
- 9 **청해수산** 214
Cheonghae Susan
- 10 **피아크 카페 & 베이커리** 215
P. Ark Cafe & Bakery

중구

Junggu

216-237

- 1 **그리다부부** 220
bubu coffee
- 2 **달인 거인트담** 221
Darin Geointongdak
- 3 **동화반점** 222
Donghwabanjeom
- 4 **물콩식당** 223
Mulkkong Sikdang
- 5 **바우노바** 224
Baunova
- 6 **본참치** 225
Bonchamchi
- 7 **부광돼지국밥** 226
Bugwang Dwaejigukbap
- 8 **부산곶장어맛집 성일집** 227
Seongiljip
- 9 **부산명물횃집** 228
Busan Myeongmul Hoetjip
- 10 **삼송초밥** 229
Samsong Chobap
- 11 **석기시대** 230
Seokgisidae
- 12 **연경재** 231
Yeongyeongjae
- 13 **원산면옥 1953** 232
Wonsanmyeonok 1953
- 14 **원조 바다집** 233
Wonjo Badajip
- 15 **이재모피자** 234
Lee Jae-mo Pizza
- 16 **중앙모밀** 235
Jungang Momil
- 17 **할매집회국수** 236
Halamejip Hoeguksu

Interview 3

부산명물횃집 Busan Myeongmul Hoetjip

238

해운대구

Haeundaegu

240-265

- 1 **거대갈비** 244
Geodae Galbi
- 2 **금수복국** 245
Geumsubokguk
- 3 **김정영분식 면옥향천** 246
Myeonokhyangcheon
- 4 **나가하마 만게츠** 247
Nagahama Mangetsu
- 5 **동백섬횃집** 248
Dongbaekseom Hoejip
- 6 **랩24 바이 쿠무다** 249
LAB XXIV by Kumuda
- 7 **르도헤** 250
Le DORER
- 8 **모리** 251
Mori
- 9 **버거인뉴욕** 252
Burger in New York
- 10 **부다면옥** 253
Budamyeonok
- 11 **비비비당** 254
bibibidang
- 12 **소공간** 255
Sogonggan
- 13 **쇼진** 256
SHOJIN
- 14 **스시미르네** 257
Sushi Mireune
- 15 **어밤부** 258
A bamboo
- 16 **예이제** 259
Yeije
- 17 **올드머그** 260
Old Mug
- 18 **우봉샤브** 261
Woobong Shabu
- 19 **젠스시** 262
Zen Sushi
- 20 **초필살돼지구이** 263
Chopilsal Dwaejigui
- 21 **타이가 텐푸라** 264
Taiga Tempura
- 22 **하레마** 265
HAREMA

Interview 4

금수복국 Geumsubokguk

266

미식

테마거리

Gourmet theme street

268-287

- 부산의 힙플레이스** 270
Hippest Neighborhoods in Busan
- 부산향토음식 13선** 278
Top 13 Local Traditional Foods in Busan

- 강서구 Gangseogu**
- 금정구 Geumjeonggu
- 기장군 Gijanggun
- 남구 Namgu
- 동구 Donggu
- 동래구 Dongnaegu
- 부산진구 Busanjingu
- 북구 Bukgu

- 사상구 Sasanggu
- 사하구 Sahagu
- 서구 Seogu
- 수영구 Suyeonggu
- 연제구 Yeonjegu
- 영도구 Yeongdogu
- 중구 Junggu
- 해운대구 Haeundaegu

Gangseo 강서구 gu

Chapter 01

Gangseogu 강서구

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



Chapter 01

만호갈미샤브샤브

샤브샤브, 수육, 구이 등 다양한 방식으로 갈미 조개를 요리하는 갈미조개 전문 식당. 국물이 맛있기로 유명한 이곳은 갈미샤브샤브와 갈미 수육이 대표메뉴이다.

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

📍 강서구 르노삼성대로 602

☎ 051-271-4389

🕒 11:00-21:00
2, 4주 월요일 휴무

Manho Galmi Shabu-shabu

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

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

📍 602 Renault Samsung-daero, Gangseo-gu

☎ 051-271-4389

🕒 11:00-21:00
Closed on second and fourth Mondays



방코

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

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

📍 강서구 새진목길 51

☎ 051-271-2068

🕒 11:30-14:30 / 17:00-20:30
연중무휴

BANCO

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

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

📍 51 Saejinmok-gil, Gangseo-gu

☎ 051-271-2068

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





도북베이커리

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

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

📍 강서구 낙동남로 526-1 도북베이커리카페

☎ 0507-1371-0250

🕒 10:00-22:00
연중무휴

TOBUK BAKERY

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

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

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

☎ 0507-1371-0250

🕒 10:00-22:00
Open every day



Geumjeong

금정구 gu

금정구

강서구 Gangseogu

사상구 Sasanggu

금정구 Geumjeonggu

사하구 Sahagu

기장군 Gijanggun

서구 Seogu

남구 Namgu

수영구 Suyeonggu

동구 Donggu

연제구 Yeonjegu

동래구 Dongnaegu

영도구 Yeongdogu

부산진구 Busanjingu

중구 Junggu

북구 Bukgu

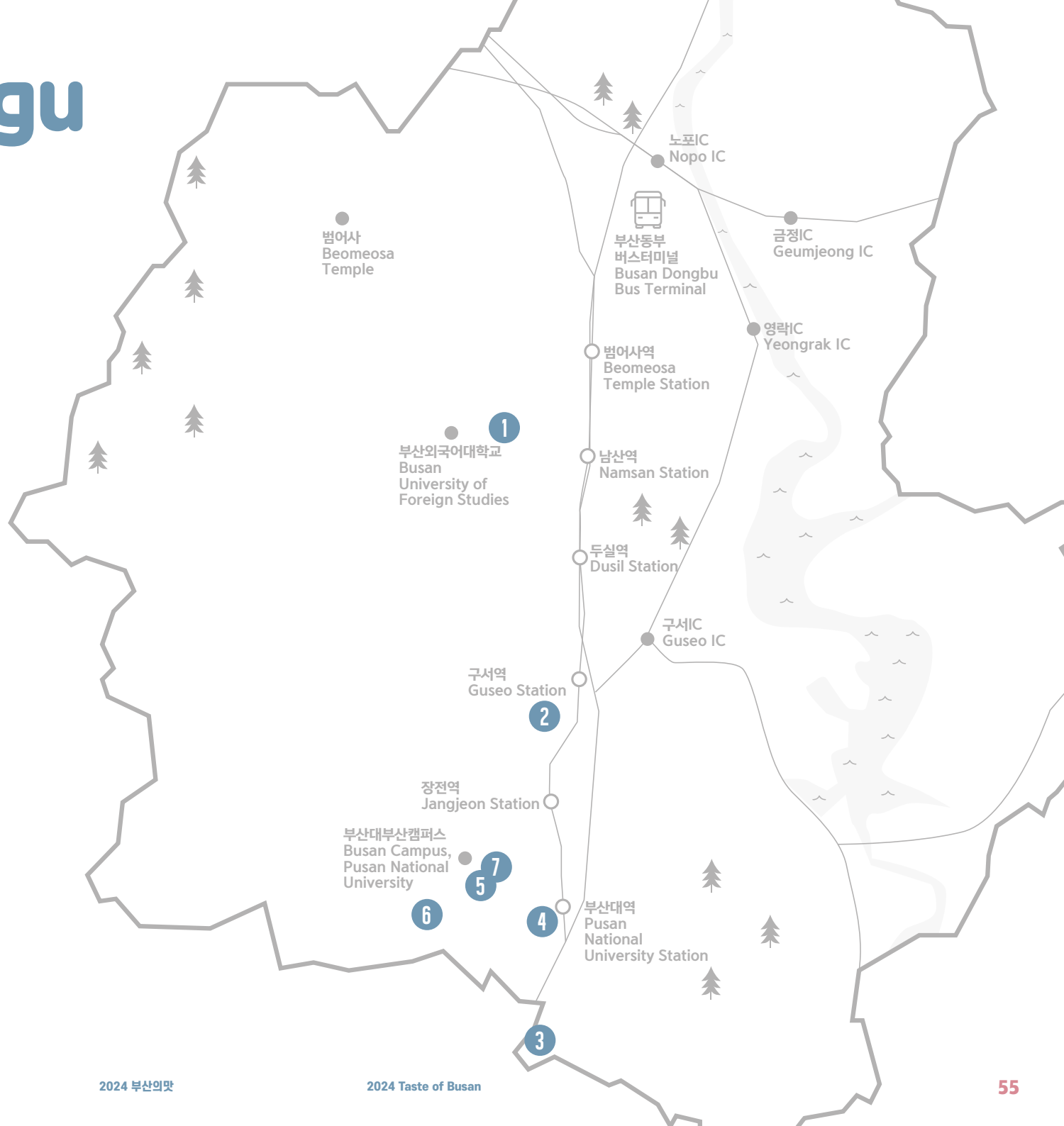
해운대구 Haeundaegu

Chapter

02

Geumjeonggu 금정구

- 1 구포춘국수
Gupo Chonguksu
- 2 마파람 해물짬 해물탕 구서본점
Maparam Haemuljjim Haemultang Guseo Main Branch
- 3 모모스커피
Momos Coffee
- 4 부산대 포맨티코
Phomantico PNU Branch
- 5 이흥용과자점 부산대점
Lee Heung-yong Bakery PNU Branch
- 6 카페호밀
Cafe Homil
- 7 톤쇼우 부산대점
Tonshou PNU Branch



Chapter 02

구포촌국수

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

국수 ₩6,000/7,000/8,000

금정구 금샘로 490

051-515-1751

10:30-15:00
월요일 휴무

Gupo Chonguksu

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

Noodles ₩6,000/7,000/8,000

490, Geumsaem-ro, Geumjeong-gu

051-515-1751

10:30-15:00
Closed on Mondays



마파람 해물찜 해물탕 구서본점

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

해물찜 ₩55,000-85,000
해물탕 ₩55,000-85,000

금정구 금강로 418 2층

051-557-5577

11:00-15:00 / 16:30-22:30
2, 4주 월요일 휴무



Maparam Haemuljijim Haemultang Guseo Main Branch

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

Steamed seafood ₩55,000-85,000
Seafood soup ₩55,000-85,000

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

051-557-5577

11:00-15:00 / 16:30-22:30
Closed on second and fourth Mondays





모모스커피

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

📖 오늘의 핸드드립 ₩6,500
아메리카노 쇼콜라 ₩6,000

📍 금정구 오시게로 20

☎ 051-512-7034

🕒 08:00-18:00
명절, 근로자의 날 휴무

Momos Coffee

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

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

📍 20, Osige-ro, Geumjeong-gu

☎ 051-512-7034

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



부산대 포맨티코

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

📖 A set(2인) ₩29,000
B set(2인) ₩37,000

📍 금정구 장전로 12번길 16

☎ 051-583-2682

🕒 11:20-15:00 / 16:30-21:00
수요일 휴무

Phomantico PNU Branch

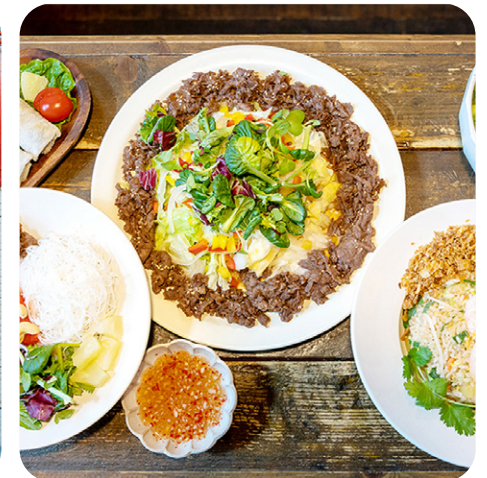
To make proper broth, this restaurant boils beef leg bones for over 24 hours and carefully prepares the ingredients every morning. No matter which cuisine it is, dedication is what makes great food. It's highly recommended to people who have been unfamiliar with Vietnamese food.

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

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

☎ 051-583-2682

🕒 11:20-15:00 / 16:30-21:00
Closed on Wednesdays





이흥용과자점 부산대점

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

📖 소금빵(2) ₩3,800
명장전병 ₩13,000/23,000

📍 금정구 부산대학교 63번길 30

☎ 051-711-4454

🕒 08:30-21:00
명절 휴무



Lee Heung-yong Bakery PNU Branch

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

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

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

☎ 051-711-4454

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



카페호밀

유기농 밀가루와 천연발효종인 르방을 사용하여 빵을 만들고 있는 곳으로 프랑스 발효 버터와 100% 동물성 생크림, 마다가스카르 바닐라 빈, 동물복지 유정란을 사용해 당일 만들어서 당일 판매하고 있다.

📖 소금빵 ₩2,500
잠봉뵈르샌드위치 ₩8,500

📍 금정구 금샘로 34

☎ 010-3156-0234

🕒 10:30-18:00
월, 화요일 휴무



Cafe Homil

The bakery uses organic flour and naturally leavened sourdough to make its bread. Made fresh and sold on the same day, the breads feature French fermented butter, 100% milk fat whipped cream, Madagascar vanilla beans, and cage-free eggs.

📖 Salt bread ₩2,500
Jambon beurre sandwich ₩8,500

📍 34 Geumsam-ro, Geumjeong-gu

☎ 010-3156-0234

🕒 10:30-18:00
Closed on Mondays and Tuesdays





톤쇼우 부산대점

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

📖 버크셔K 특로스카츠 ₩16,500
히레카츠 ₩11,500

📍 금정구 금강로 247-10

☎ 010-5685-5482

🕒 11:00-21:00
명절 휴무

Tonshou PNU Branch

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

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

📍 247-10, Geumgang-ro, Geumjeong-gu

☎ 010-5685-5482

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



Interview

빵의 도시를 만드는

Baking the City of Bread

제과명장

이 흥 용

The Bakery Master

Lee Heung-yong

이흥용과자점,

칠암사계

Lee Heung-yong Bakery,

Chiramsagye



Q. 이렇게 대한민국 제과명장을 인터뷰하게 되어 영광이다. 이흥용이란 이름은 부산에서 빵을 이야기할 때 가장 유명한 이름이다. 왜 빵 만드는 일을 하게 되었는지?

이흥용 고등학교 졸업 후 다른 일을 했었다. 하다 보니 이 일이 내가 해야 할 일이 아닌 것 같더라. 그런 차에 유명한 제과점에서 아르바이트를 하게 되었는데 그때 이 일이 내가 평생을 바칠 일이라는 것을 알았다. 그 후 야간대학에서 배우고 낮에는 일을 하며 빵을 만들어 왔다.

Q. It's an honor to interview the master craftsman of confectionery. Lee Heung-yong is the most famous name when it comes to bakeries in Busan. How did you start making bread?

Lee After high school, I worked somewhere else. I realized that was not what I was supposed to be doing. Then, I got a part-time job at a famous bakery, and that's when I knew this was what I wanted to do for the rest of my life. Since then, I studied at night school, worked during the day, and baked bread.

Q. 제과산업도 기업형이 된 지금 개인 브랜드인 이흥용과자점이 성공할 수 있었던 이유는 무엇인지 궁금하다.

이흥용 좋아하는 일이고 또 그만큼 잘하는 일이다. 단순히 맛에 그치지 않고 내가 좋아하는 빵이 잘 팔릴 수 있도록 빵을 좋아하는 고객들이 더 즐겁게 빵을 즐길 수 있도록 여러 방면에서 생각하고 노력해온 것이 비결인 것 같다.

Q. Today, the bakery industry is led by large corporations. What is the secret behind the success of Lee Heung-yong's bakery despite being an individual brand?

Lee It's what I love to do and what I'm good at. Perhaps the secret is that I have been thinking and working on various ways to make my favorite bread more enjoyable for customers who like bread so that it sells, not just tastes good.

Q. 부산은 지금 빵의 도시라고도 불리고 있다. 본인이 생각하기에 정말 빵의 도시라고 생각하나?

이흥용 당연히 부산은 빵의 도시이다. 대기업 프랜차이즈 매장 비율이 가장 작은 도시가 부산이다. 세계 어느 도시를 봐도 무역항이 있는 도시들은 음식들이 발달하고 제빵 문화도 발달해있다. 부산이 빵의 도시가 된 것은 사실 필연적인 이야기다.

Q. Busan is now called "a city of bread." Do you think so as well?

Lee Of course, Busan is a city of bread. Busan has the smallest percentage of large franchise stores. If you look at any city in the world, you'll see that cities with trading ports have developed cuisines and baking cultures. It was almost inevitable that Busan became a city of bread.



Q. 제과명장을 꿈꾸는 후배들에게 조언을 준다면?

이흥용 남들과 같은 시간을 투자해서는 절대 더 좋은 결과를 얻을 수 없다. 물리적인 개념의 일뿐만이 아닌 생활의 모든 것이 이 일에 연계되어 있어야 한다. 결국 제일 중요한 것은 이 일을 정말 좋아해야 한다 일 것이다.

Q. What advice do you have for aspiring pastry chefs?

Lee You'll never get better than others by spending the same amount of time as everyone else. Everything in your life needs to be connected to work, not just physically. In the end, the most important thing is that you have to really love what you do.

Q. 부산의 맛은 부산을 대표하는 미식가이드이다. 부산의 맛에 바라는 점이 있다면?

이흥용 사명감을 가지고 부산의 대표 브랜드가 되기를 바란다.

Q. Taste of Busan is the gastronomic guide that represents Busan. What are your expectations for it?

Lee I hope you become a representative brand in Busan with a sense of mission.



Gijang gun

기장군

강서구 Gangseogu

사상구 Sasanggu

금정구 Geumjeonggu

사하구 Sahagu

기장군 Gijanggun

서구 Seogu

남구 Namgu

수영구 Suyeonggu

동구 Donggu

연제구 Yeonjegu

동래구 Dongnaegu

영도구 Yeongdogu

부산진구 Busanjingu

중구 Junggu

북구 Bukgu

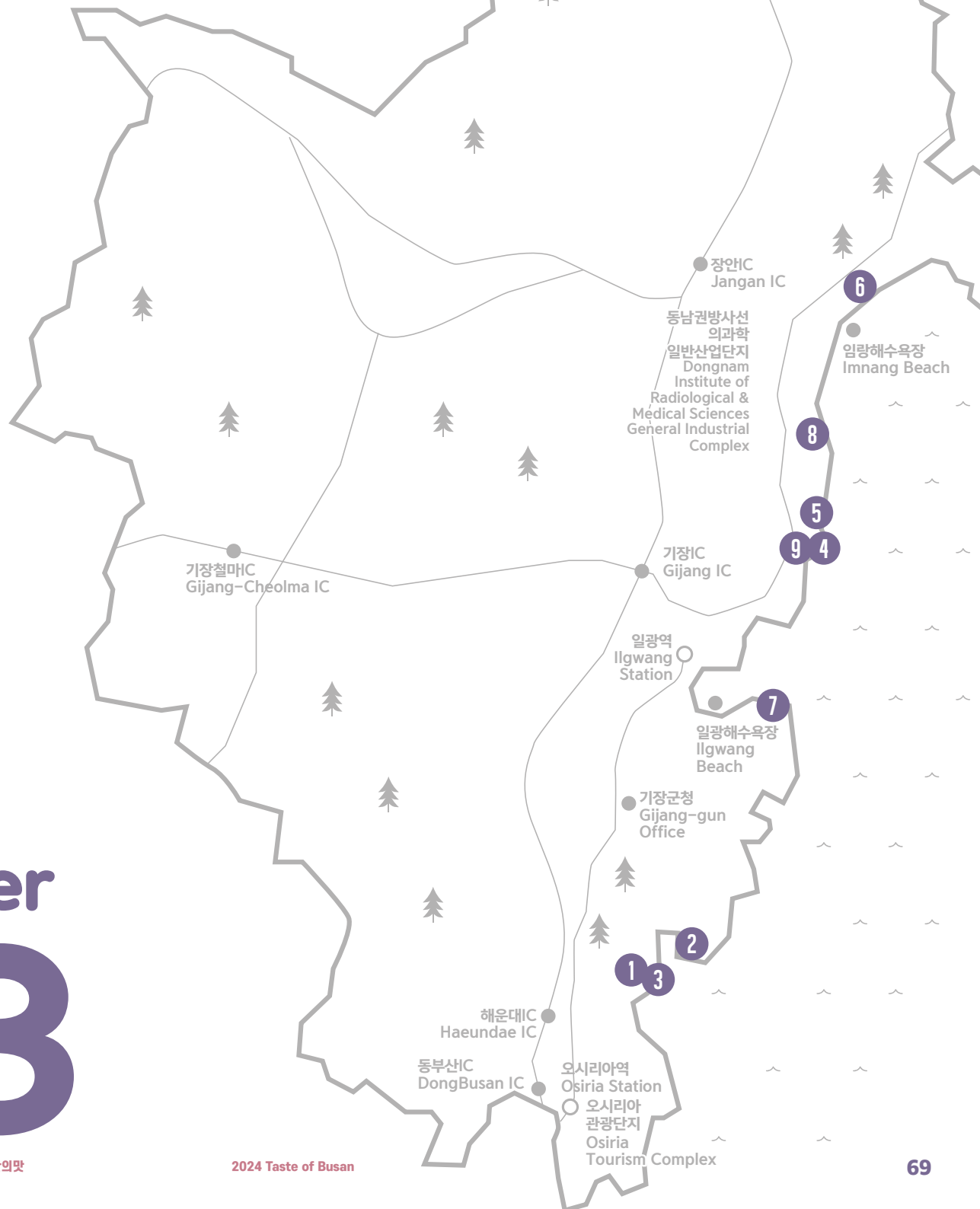
해운대구 Haeundaegu

Chapter 03

Gijanggun 기장군

- 1 고향연화
Gohyangyeonhwa
- 2 대성갈치찌개구이
Daeseong Galchi Jjigaegui
- 3 무진장횃집 기장점
Mujinjang Hoetjip Gijang Branch
- 4 바룻식당
Bareut Sikdang
- 5 아데초이
A'de Choi
- 6 웨이브온 커피
Waveon Coffee
- 7 일미아구짬
Ilmi Agujjim
- 8 칠암사계
Chiramsagye
- 9 탐복
Tambok

Chapter 03





고향연화

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

☞ B SET ₩49,000
C SET ₩47,000

📍 기장군 기장을 연화길 33-8

☎ 051-724-9005

🕒 11:30-20:30
연중무휴

Gohyangyeonhwa

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

☞ B SET ₩49,000
C SET ₩47,000

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

☎ 051-724-9005

🕒 11:30-20:30
Open every day



대성갈치찌개구이

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

☞ 갈치찌개 1인분 ₩38,000
갈치구이 1인분 ₩38,000

📍 기장군 기장을 대변2길 9

☎ 051-721-2289

🕒 11:00-20:30
연중무휴

Daeseong Galchi Jjigaegui

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

☞ Galchi Jjigae (cutlassfish stew) for 1 ₩38,000
Galchi Gui (grilled cutlassfish) for 1 ₩38,000

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

☎ 051-721-2289

🕒 11:00-20:30
Open every day





무진장횃집 기장점

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

📖 봉장어 한접시(2인분) ₩60,000
돌돔 한접시(2인분) ₩100,000

📍 기장군 기장읍 연화1길 137

☎ 051-721-2956

🕒 11:00-21:00
화요일 휴무

Mujinjang Hoetjip Gijang Branch

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

📖 Conger eel platter (2 servings) ₩60,000
Rock bream platter (2 servings) ₩100,000

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

☎ 051-721-2956

🕒 11:00-21:00
Closed on Tuesdays



바릇식당

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

📖 꼬막대판 ₩38,000
꼬막육전대판 ₩37,000

📍 기장군 일광읍 문오성길61

☎ 070-8845-7277

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



Bareut Sikdang

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

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

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

☎ 070-8845-7277

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





아데초이

강렬한 색감의 고풍스러운 실내가 창밖으로 보이는 바다와 무척 잘 어울리는 카페로, 고급스러운 맛으로 유명한 이곳의 디저트들은 동경제과학교 출신의 오너가 직접 만들고 있다. 클래식과 재즈 음악이 조금 나이가 있는 손님들과 참 잘 어울린다.

📖 크로아상 샌드위치 ₩19,000
생과일 파이 ₩12,000

📍 기장군 일광읍 문오성길 162-1

☎ 070-8804-1355

🕒 09:00-22:00
연중무휴

A'de Choi

The intense colors and quaint decor of the interior look nice against the sea view outside the window. The desserts, famous for their refined flavors, are made by the owner who trained at Tokyo Confectionery School. It plays classical and jazz music appreciated by the older clientele of the place.

📖 Croissant sandwich ₩19,000
Fresh fruit pie ₩12,000

📍 162-1, Munoseong-gil, Ilgwang-eup, Gijang-gun

☎ 070-8804-1355

🕒 09:00-22:00
Open every day



웨이브온 커피

바다와 카페라는 테마를 이야기할 때 항상 거론되는 로스토리 카페로 전문 큐그레이더가 직접 가져온 스페셜티 커피를 이용한 드립 커피 등 커피 베리에이션 메뉴가 전문이다. 야외에 해변을 바라볼 수 있는 자리와 담요가 구비되어 있다.

📖 월내 라떼 ₩7,500
브라질 캄포 알레그레 드립 커피 ₩8,000

📍 기장군 장안읍 해맞이로 286

☎ 051-727-1660

🕒 10:00-24:00
연중무휴

Waveon Coffee

The name of this coffee roastery always comes up when discussing cafes and the sea. It is known for serving a wide variety of coffee, including drip coffees using specialty beans selected by a certified Q grader. It has seats and blankets for appreciating the view of the beach outside.

📖 Wolnae latte ₩7,500
Brazilian Campo Alegre drip coffee ₩8,000

📍 286, Haemaji-ro, Jangan-eup, Gijang-gun

☎ 051-727-1660

🕒 10:00-24:00
Open every day





일미아구찜

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

📖 아구찜 ₩40,000-60,000
아구수육 ₩60,000-80,000

📍 기장군 일광읍 학리동대로 102

☎ 051-724-3318

🕒 10:30-20:00
화요일, 명절 휴무

Ilmi Agujjim

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

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

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

☎ 051-724-3318

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



칠암사계

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

📖 소금빵(2) ₩4,000
칠암돌만주 ₩2,300

📍 기장군 일광읍 칠암1길 7-10

☎ 0507-1318-4900

🕒 10:00-21:00
명절 휴무

Chiramsagye

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

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

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

☎ 0507-1318-4900

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



탐복

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

탐복죽, 탐복밥 ₩17,000
탐복구이 ₩38,000

기장군 일광읍 문오성길 31

051-727-4213

10:30-15:00
월, 화요일 휴무

Tambok

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

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

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

051-727-4213

10:30-15:00
Closed on Mondays and Tuesdays



Nam

남구

gu

강서구 Gangseogu

사상구 Sasangu

금정구 Geumjeonggu

사하구 Sahagu

기장군 Gijanggun

서구 Seogu

남구 Namgu

수영구 Suyeonggu

동구 Donggu

연제구 Yeonjegu

동래구 Dongnaegu

영도구 Yeongdogu

부산진구 Busanjingu

중구 Junggu

북구 Bukgu

해운대구 Haeundaegu

Chapter

04

Namgu

남구

- 1 광명집
Gwangmyeongjip
- 2 김유순대구불집
Kim Yu-sun Daegu Ppoljjim
- 3 부산약콩밀면
Busan Yakkong Milmyeon
- 4 쌍둥이돼지국밥 본점
Ssangdungi Dwaejigukbap Main Store
- 5 알천순대곱창전골 전문점
Alcheon Sundae Gopchang Jeongeol Jeonmunjeom
- 6 초원복국
Chowonbokguk
- 7 대화반점
Taehwa Banjeom
- 8 팔레트
Palate



Chapter

04



광명집

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

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

📍 남구 신선로458

☎ 051-621-4376

🕒 11:00-22:00
월요일, 명절 휴무

Gwangmyeongjip

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

📄 Agujjim (Braised Monkfish) ₩40,000-60,000
Daeguujim (Braised Codfish) ₩40,000-60,000

📍 458, Sinseon-ro, Nam-gu

☎ 051-621-4376

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



김유순대구불찜

총무식당이란 이름으로도 많이 기억하고 있는 대구불찜전문점으로 양파가 가득 들어간 빨간 양념이 특징이다. 콩나물과 빨간 양념이 수북하게 쌓여있는 독특한 모습의 대구불찜은 막걸리와의도 잘 어울리고, 감자면 사리를 추가해서 먹으면 완벽하다.

📄 대구불찜 ₩28,000 / 38,000 / 45,000

📍 남구 진남로15

☎ 051-627-4319

🕒 11:30-21:00
명절 휴무

Kim Yu-sun Daegu Ppoljjim

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

📄 Braised codfish cheeks ₩28,000 / 38,000 / 45,000

📍 15, Jinnam-ro, Nam-gu

☎ 051-627-4319

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





부산약콩밀면

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

📖 물밀면 ₩7,000
물비빔밀면 ₩8,000

📍 남구 동명로145번길 80 1층

☎ 051-611-1231

🕒 11:00-15:30 / 17:00-19:30
월요일 휴무

Busan Yakkong Milmyeon

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

📖 Mul milmyeon ₩7,000
Mulbibim milmyeon ₩8,000

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

☎ 051-611-1231

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



쌍둥이돼지국밥 본점

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

📖 돼지국밥 ₩9,000
수육백반 ₩11,000

📍 남구 유엔평화로 35-1

☎ 051-628-7021

🕒 09:00-22:00
연중무휴



Ssangdungi Dwaejigukbap Main Store

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

📖 Pork Soup ₩9,000
Steamed Pork Set ₩11,000

📍 35-1, UN pyeonghwa-ro, Nam-gu

☎ 051-628-7021

🕒 09:00-22:00
Open every day





알천순대곱창전골 전문점

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

📖 순대곱창전골(1인분) - 2인 이상 주문 ₩15,000

📍 남구 용소로 7번길 88

☎ 051-612-5952

🕒 11:00-15:00/16:00-21:30
일요일 휴무

Alcheon Sundae Gopchang Jeongeol Jeonmunjeom

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

📖 Sundae Gopchang Hot Pot for 1
(minimum 2 servings) ₩15,000

📍 88 Yongso-ro 7beon-gil, Nam-gu

☎ 051-612-5952

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



초원복국

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

📖 복국 ₩15,000
복수육 ₩40,000

📍 남구 황령대로 492번길 30

☎ 051-628-3935

🕒 09:00-15:00 / 17:00-21:00
명절휴무



Chowonbokguk

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

📖 Bokguk (pufferfish soup) ₩15,000
Bok suyuk (steamed pufferfish meat) ₩40,000

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

☎ 051-628-3935

🕒 09:00-15:00 / 17:00-21:00
Closed on public holidays





대화반점

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

광동식탕수육 ₩22,000
사천식 마파두부 ₩13,000

남구 분포로 115 힐탑탑플레이스 B동 109호

051-611-6799

17:00-24:00
월요일 휴무



Taehwa Banjeom

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

Guangdong-style Sweet and Sour Pork ₩22,000
Sichuan-style Mapo Tofu ₩13,000

#109, Building B, Hilltop Top Place,
115 Bunpo-ro, Nam-gu

051-611-6799

17:00-24:00
Closed on Mondays



팔레트

호주에서 7년간 여러 레스토랑 경험을 살린 김재훈셰프의 창의적이고 다양한 식재료의 조합을 바탕으로 하는 다이닝레스토랑. 광안대교 뷰와 함께 코스요리와 와인페어링이 가능한 곳이다.

디너 7코스 ₩150,000
런치 5코스 ₩66,000

남구 분포로 66-30 3층

051-626-2364

12:00-15:00/18:00-24:00
월, 화요일 휴무



Palate

Chef Kim Jae-hun showcases a creative and eclectic combination of ingredients based on his seven years of restaurant experience in Australia. It's a great place to enjoy food paired with wine and the view of the Gwangandaegyo Bridge.

7-Course Dinner ₩150,000
5-Course Lunch ₩66,000

3F, 66-30 Bunpo-ro, Nam-gu

051-626-2364

12:00-15:00/18:00-24:00
Closed on Mondays and Tuesdays



- 강서구 Gangseogu
- 금정구 Geumjeonggu
- 기장군 Gijanggun
- 남구 Namgu
- 동구 Donggu**
- 동래구 Dongnaegu
- 부산진구 Busanjingu
- 북구 Bukgu

- 사상구 Sasangu
- 사하구 Sahagu
- 서구 Seogu
- 수영구 Suyeonggu
- 연제구 Yeonjegu
- 영도구 Yeongdogu
- 중구 Junggu
- 해운대구 Haeundaegu

Dong 동구 gu

Chapter 05

Donggu 동구

1 60년 전통 할매국밥
Haelmae Gukbap

2 88돼지갈비
88 Dwaejjalbi

3 백산키친
Baeksan Kitchen

4 범일빈대떡
Beomil Bindaetteok

5 신발원
Sinbarwon

6 오스테리아비비
Osteria Vivi

7 초량1941
Choryang 1941

8 초량온당
Choryang Ondang

9 흥성방
Hongseongbang

Chapter 05





60년 전통 할매국밥

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

☞ 따로 국밥 ₩7,000
수육백반 ₩9,000

📍 동구 중앙대로533번길 4

☎ 051-646-6295

🕒 10:00-19:00
일요일 휴무

Haelmae Gukbap

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

☞ Ddaro gukbap ₩7,000
Steamed meat set ₩9,000

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

☎ 051-646-6295

🕒 10:00-19:00
Closed on Sundays



88돼지갈비

숙련된 솜씨로 구워주는 고기의 맛을 표현할만한 방법이 떠오르지 않는다. 입구부터 투박하고 오래된 흔적을 풍기는 이곳은, 40여 년을 운영해온 양념구이전문점으로 이른바 현지인의 단골가게이다.

☞ 양념돼지목살 ₩10,000

📍 동구 고관로 101-1

☎ 051-468-3065

🕒 11:00-22:00
연중무휴

88 Dwaejigalbi

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

☞ Marinated pork shoulder ₩10,000

📍 101-1, Gogwan-ro, Dong-gu

☎ 051-468-3065

🕒 11:00-22:00
Open every day





백산키친

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

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

동구 조방로14 동일타워 225호

051-635-8219

17:30-01:00
일요일 휴무

Baeksan Kitchen

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

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

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

051-635-8219

17:30-01:00
Closed on Sundays



범일빈대떡

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

빈대떡 ₩10,000
파전 ₩12,000

동구 중앙대로 519

051-646-0081

15:00-24:00
1, 3주 일요일 휴무



Beomil Bindaetteok

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

Bindaedeok ₩10,000
Pajeon(green onion pancake) ₩12,000

519, Jungang-daero, Dong-gu

051-646-0081

15:00-24:00
Closed on first and third Sundays





신발원

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

고기만두 ₩5,000
군만두 ₩6,000

동구 대영로243번길 62

051-467-0177

11:00-20:00
화요일 휴무

Sinbarwon

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

Meat Dumplings ₩5,000
Grilled Dumplings ₩6,000

62, Daeyeong-ro 243beon-gil, Dong-gu

051-467-0177

11:00-20:00
Closed on Tuesdays



오스테리아비비

이탈리아 요리학교 출신 셰프와 나폴리피자장 인협회에서 인정한 피자올로가 운영하고 있는 100% 예약제 레스토랑으로 프라이빗한 공간에서 식사를 즐길 수 있다.

프로슈토 피자 ₩23,000
단일코스 1인 A ₩100,000

동구 홍곡남로18번길 5

네이버를 통한 예약만 가능

네이버 참고
월/화 휴무



Osteria Vivi

It is operated by a chef who studied at an Italian culinary school and a Pizzaiolo recognized by the True Neapolitan Pizza Association. This restaurant is operated 100% by reservation, and guests can enjoy their meals in a private space.

Prosciutto Pizza ₩23,000
A single course for 1 person ₩100,000

5, Honggongnam-ro 18beon-gil, Dong-gu

Reservations via Naver only

Operating Hours: refer to Naver
Closed on Mondays and Tuesdays





초량1941

동구의 관광명소인 '이바구길'에 위치한 이 카페는 1941년 당시 부산에 살던 일본인에 의해 지어진 집을 개조한 곳으로, 주변 환경을 포함해 외관도 실내도 모두 1941년을 연상시키는 레트로한 감성을 가지고 있다. 메인메뉴는 자체 개발한 예쁜 병에 담겨있는 다양한 '우유'이다.

- 바닐라우유 ₩6,800
생강우유 ₩6,800
- 동구 망양로 533-5
- 051-462-7774
- 10:30-18:00
연중무휴

Choryang 1941

Located in Ibagu-gil, a tourist attraction in Dong-gu, this cafe renovated a house built by the Japanese who lived in Busan in 1941. The exterior and interior, including the surrounding environment, are reminiscent of the day. The main menu is a variety of "milk" contained in pretty bottles designed by the cafe.

- Vanilla Milk ₩6,800
Ginger Milk ₩6,800
- 533-5, Mangyang-ro, Dong-gu
- 051-462-7774
- 10:30-18:00
Open every day



초량온당

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

- 맘모스 ₩6,700-7,700
크럼블 ₩5,700-6,500
- 동구 초량중로 135, 1층
- 0507-1318-1271
- 12:00-19:00
일, 월요일 휴무



Choryang Ondang

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

- Mammoth ₩6,700-7,700
Crumble ₩5,700-6,500
- 1F, 135, Choryangjung-ro, Dong-gu
- 0507-1318-1271
- 12:00-19:00
Closed on Sundays and Mondays



홍성방

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

물만두 ₩8,000/10,000
오향장육 ₩30,000/40,000

동구 중앙대로 179번길 16

051-467-5398

11:00-15:00 / 17:00-21:30
명절 휴무

Hongseongbang

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

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

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

051-467-5398

11:00-15:00 / 17:00-21:30
명절 휴무



강서구 Gangseogu

사상구 Sasangu

금정구 Geumjeonggu

사하구 Sahagu

기장군 Gijanggun

서구 Seogu

남구 Namgu

수영구 Suyeonggu

동구 Donggu

연제구 Yeonjegu

동래구 Dongnaegu

영도구 Yeongdogu

부산진구 Busanjingu

중구 Junggu

북구 Bukgu

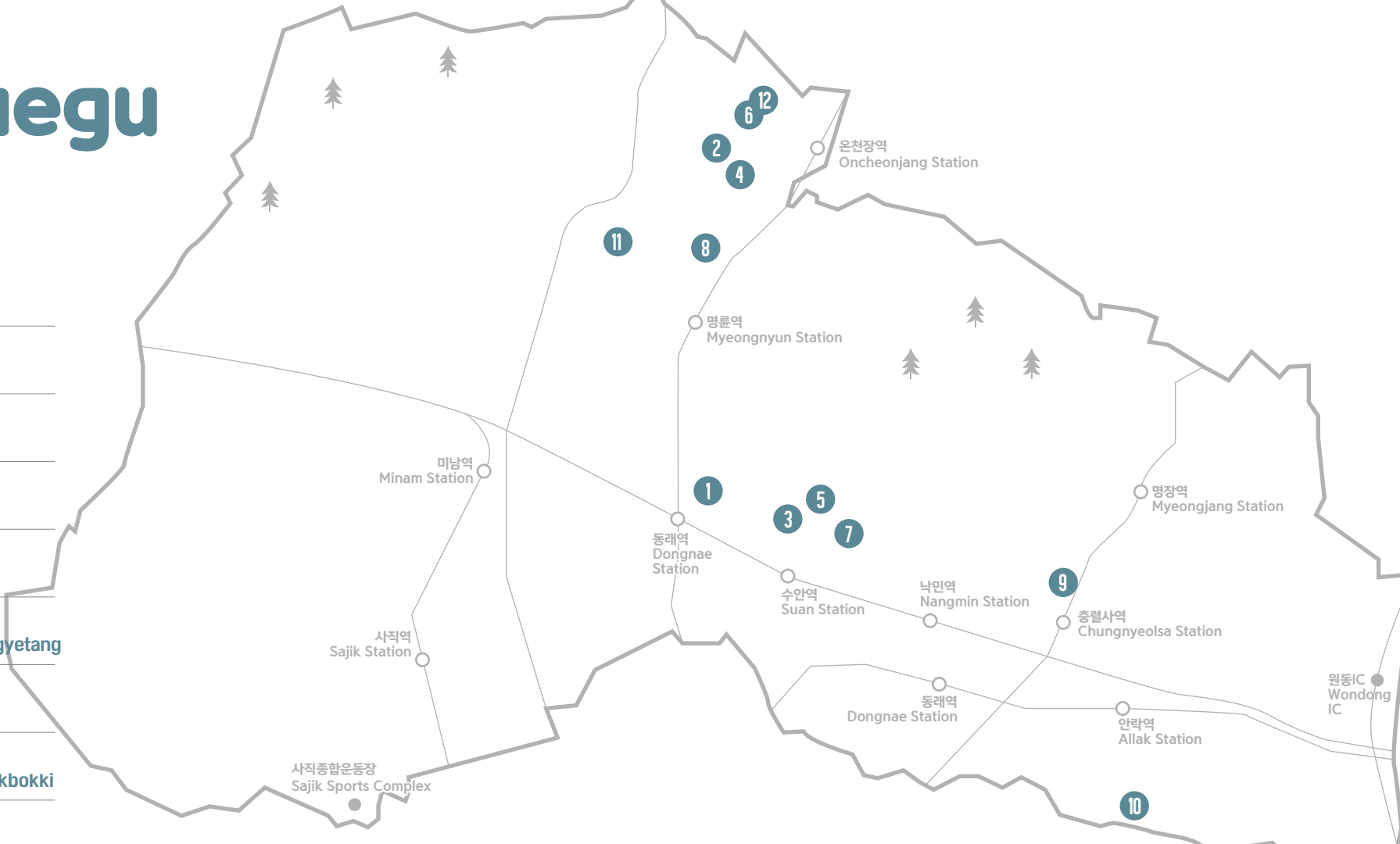
해운대구 Haeundaegu

Dongnae 동래구 gu

Chapter 06

Dongnaegu 동래구

- 1 공담
Gongdam
- 2 내당
Naedang
- 3 동래할매파전
Dongnae Halmae Pajeon
- 4 미미루
Mimiru
- 5 배종관동래삼계탕
Bae Jong-gwan Dongnae Samgyetang
- 6 불식당
Bong Sikdang
- 7 신개네 호떡 김밥 떡볶이
Singane Hotteok Gimbap Tteokbokki
- 8 원조꼬리곰집
Wonjo Kkorigomjip
- 9 조광심민속왕순대
Cho Gwangsim Minsok Wangsundae
- 10 칙투칙
Cheek to Cheek
- 11 타이빈
Thai Bin
- 12 프랑스 과자점 브리앙
Biscuiterie française BRILLANT



Chapter 06



공담

서울의 핫 플레이스에서 활동하던 셰프들의 트렌디한 요리를 만날 수 있는 곳으로 생면을 사용한 이태리 정통 파스타와 72시간 숙성, 발효한 화덕 피자를 만날 수 있다.

- 화이트라구 ₩17,000
관자피칸테 ₩18,000
- 동래구 명륜로 129번다길 27
- 070-7799-2173
- 11:00-15:30 / 17:00-22:00
연중무휴

Gongdam

Serving up trendy dishes by chefs from Seoul's hottest spots, you'll find authentic, fresh Italian pasta and brick oven-fired pizzas rested for 72 hours.

- White ragu ₩17,000
Scallop piccante ₩18,000
- 27 Myeongnyun-ro 129beon da-gil, Dongnae-gu
- 070-7799-2173
- 11:00-15:30 / 17:00-22:00
Open every day



내당

정원과 연못이 있는 전통가옥의 형식의 고풍스러운 멋을 갖춘 곳으로 전통적인 맛의 한식을 다채롭게 느낄 수 있다. 각종 연회에 어울리는 품위 있는 곳이다.

- 일품한상(평일점심특선) 1인 ₩35,000
연코스(코스메뉴) 1인 ₩72,000
- 동래구 금강공원로 20번길 23 호텔농심 별관
- 051-550-2335~6
- 영업시간 홈페이지 참조
연중무휴



내당

The restaurant is set in a quaint, old-fashioned house with a garden and pond, and serves a variety of traditional flavors of Korean food. It is an elegant place for all kinds of banquets.

- Ilpum Hansang (Weekday Lunch Special) for 1 ₩35,000
Yeon Course (Course Meal) for 1 ₩72,000
- Hotel Nongshim Annex,
23 Geumganggongwon-ro 20beon-gil,
Dongnae-gu
- 051-550-2335~6
- Refer to the website for operating hours
Open every day





동래할매파전

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

동래할매파전 ₩28,000 / 40,000
동래고동찜 ₩30,000

동래구 명륜로 94번길 43-10

051-552-0792

11:30-15:00 / 17:00-21:00
월, 화요일, 명절 휴무

Dongnae Halmae Pajeon

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

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

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

051-552-0792

11:30-15:00 / 17:00-21:00
Closed on Mondays, Tuesdays, and public holidays



미미루

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

짜장면 ₩6,500
탕수육 ₩23,000

동래구 온천장로 91-1

051-555-6609

11:30-15:00 / 17:00-21:00
연중무휴

Mimiru

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

Jjajangmyeon ₩6,500
Sweet and Sour Pork ₩23,000

91-1, Oncheonjang-ro, Dongnae-gu

051-555-6609

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



배종관동래삼계탕

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

- ☞ 동래삼계탕 ₩18,000
궁중약계탕 ₩20,000
- 📍 동래구 동래로 116번길 39
- ☎️ 051-555-2464
- 🕒 11:00-15:00 / 17:00-20:30
월, 화요일 휴무

Bae Jong-gwan Dongnae Samgyetang

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

- ☞ Dongnae Samgyetang ₩18,000
Gungjung Yakgyetang ₩20,000
- 📍 39, Dongnae-ro 116beon-gil
- ☎️ 051-555-2464
- 🕒 11:00-15:00 / 17:00-20:30
Closed on Mondays and Tuesdays



봉식당

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

- ☞ S코스 ₩59,000
A코스 ₩47,000
- 📍 동래구 온천장로 119번길 26
- ☎️ 051-556-9911
- 🕒 12:00-15:00 / 17:00-22:00
명절 전날, 당일 휴무



Bong Sikdang

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

- ☞ S Course ₩59,000
A Course ₩47,000
- 📍 26 Oncheonjang-ro 119beon-gil, Dongnae-gu
- ☎️ 051-556-9911
- 🕒 12:00-15:00 / 17:00-22:00
Closed on holidays and the day before





신가네 호떡 김밥 떡볶이

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

☞ 찹쌀호떡 ₩1,000
김밥 ₩2,500

📍 동래구 총령대로 249번길 61

☎ 051-552-2644

🕒 06:00-22:00
두 번째, 네 번째 화요일 휴무

Singane Hotteok Gimbap Tteokbokki

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

☞ Sweet rice Hotteok ₩1,000
Gimbap ₩2,500

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

☎ 051-552-2644

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



원조꼬리곰집

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

☞ 한우 꼬리수육 ₩90,000
꼬리탕 ₩25,000

📍 동래구 온천장로 52

☎ 051-552-1106

🕒 08:30-21:30
월요일, 명절 휴무

Wonjo Kkorigomjip

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

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

📍 52, Oncheonjang-ro, Dongnae-gu

☎ 051-552-1106

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





조광심민속왕순대

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

☞ 막창 피순대 ₩25,000 / 35,000
술국 ₩12,000

📍 동래구 반송로 223

☎ 051-527-3927

🕒 04:00-21:00
월요일 휴무



Cho Gwangsim Minsok Wangsundae

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

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

📍 223, Bansong-ro, Dongnae-gu

☎ 051-527-3927

🕒 04:00-21:00
Closed on Mondays



칙루칙

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

☞ 헤이즐넛 뉴 오페라 ₩8,800
스트로베리 마스카포네 ₩8,500

📍 동래구 온천천로 441번길 17

☎ 051-531-1005

🕒 12:00-19:00
월요일 휴무



Cheek to Cheek

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

☞ Hazelnut new opera ₩8,800
Strawberry mascarpone ₩8,500

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

☎ 051-531-1005

🕒 12:00-19:00
Closed on Mondays





타이빈

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

- 📖 크랩 팟 풍 커리 ₩38,000-65,000
부님 팟 풍 커리 ₩30,000-55,000
- 📍 동래구 금강로73번길 12
- ☎ 051-558-8885
- 🕒 11:00-15:00 / 17:00-22:00
연중무휴

Thai Bin

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

- 📖 Crab Pat Phong Curry ₩38,000-65,000
Punim Pat Phong Curry ₩30,000-55,000
- 📍 12, Geumgang-ro 73beon-gil, Dongnae-gu
- ☎ 051-558-8885
- 🕒 11:00-15:00 / 17:00-22:00
Open every day



프랑스 과자점 브리앙

봉식당 1층에 자리한 전통 프랑ско과자점으로 유명 파티시에의 가게인 이곳은 특별한 플레이 버를 지닌 전통 프랑ско과자들을 만날 수 있는 곳이다.

- 📖 브리앙컬렉션 ₩20,000
- 📍 동래구 온천장로 119번길 26 1층
- ☎ 0507-1342-5709
- 🕒 12:00-재료소진 시
월,화요일 휴무

Biscuiterie Française BRILLANT

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

- 📖 Brillant Collection ₩20,000
- 📍 1F, 26 Oncheonjang-ro 119beon-gil, Dongnae-gu
- ☎ 0507-1342-5709
- 🕒 12:00-until sold out
Closed on Mondays and Tuesdays



Busanjingu 부산진구

- 1 가장손칼국수
Gijang Sonkalguksu
- 2 나란약산요리
Natan Yakseonyori
- 3 두번째 놀해랑
Dubeonjjae Neulhaerang
- 4 베르크로스터스
Werk Roasters
- 5 사미헌
Samihun
- 6 삼성밀면
Samseong Milmyeon
- 7 소수인
Sosuin
- 8 야스마루
Yasumaru
- 9 원조할매집
Wonjo Halmaejip
- 10 을주양식당 오스테리아 어부
Osteria Aboo
- 11 코르 파스타 바
Cor pasta bar
- 12 히테로스터리 전포점
Hytte roastery Jeonpo Branch

Chapter 07





기장손칼국수

손으로 직접 반죽해 만드는 칼국수로 유명한 칼국수전문점으로 진한 멸치육수에 직접 만든 양념과 다진 마늘 등을 올려먹는 것이 특징이다.

손칼국수 ₩6,000
김밥 ₩2,000

부산진구 서면로 56

051-806-6832

09:00-20:00
명절 휴무

Gijang Sonkalguksu

Known for its hand-kneaded kalguksu noodles, the restaurant serves a rich anchovy broth topped with homemade seasonings and minced garlic.

Sonkalguksu (hand-cut noodles) ₩6,000
Gimbap ₩2,000

56 beonji, Seomyeon-ro, Busanjin-gu

051-806-6832

09:00-20:00
Closed on holidays



나란약선요리

한국전통요리를 기반으로 일체의 화학조미료를 배제하여 재료 본연의 맛을 살리고 첨가되는 약재로 식사 내내 배려받는 느낌을 주는 기분 좋은 곳이다.

아름다울 "나" ₩37,000
너그러울 "탄" ₩50,000

부산진구 성지곡로 51번길 4

051-504-7733

11:30-15:00 / 17:00-21:30
연중무휴



Natan Yakseonyori

Inspired by traditional Korean cuisine, this restaurant excludes all chemical seasonings and preserves the original taste of the ingredients. It also adds medicinal herbs for therapeutic effects. The service is considerate and caring throughout the meal.

Beautiful "Na" ₩37,000
Generous "Tan" ₩50,000

4, Seongjigok-ro 51beon-gil, Busan-jin-gu

051-504-7733

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





두번째 놀해랑

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

☞ 수육백반 ₩11,000
돼지국밥 ₩8,000

📍 부산진구 양지로 5번길 24

☎ 051-867-5382

🕒 10:00-21:00
월요일, 명절 휴무

Dubeonjjae Neulhaerang

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

☞ Steamed pork meal ₩11,000
Pork rice soup ₩8,000

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

☎ 051-867-5382

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



베르크로스터스

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

☞ 에스프레소 ₩5,000
테이스팅세트 ₩7,000

📍 부산진구 서전로58번길 115 1층-2층

☎ 051-817-2111

🕒 10:00-18:30
토, 일요일 휴무



Werk Roasters

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

☞ Espresso ₩5,000
Tasting set ₩7,000

📍 1F/2F, 115, 58 Seojeon-ro, Busanjin-gu

☎ 051-817-2111

🕒 10:00-18:30
Closed on Saturdays and Sundays





사미헌

유명한 한우전문점으로 국내 외 유명정상들이 방문했던 곳이기도 한 이곳은 숙련된 한우 명장이 꼼꼼하고 정직하게 준비한 수준 높은 한우를 만날 수 있다. 개별 룸이 잘 갖춰져 있어 각종 연회나 행사로도 많이 찾는 곳이다.

📖 갈비탕 ₩14,000
명장세트 ₩330,000 / 480,000

📍 부산진구 서면문화로 19

☎ 051-819-6677

🕒 11:00-21:30
명절 휴무

Samihun

This is a famous Hanwoo beef specialty restaurant visited by heads of state from Korea and abroad. The delectable meat is meticulously and diligently prepared by a skilled Hanwoo master. It is also equipped with private rooms that are great for various banquets and events.

📖 Galbitang (Beef shortrib soup) ₩14,000
Myeongjang Set (Master's Set) ₩330,000 / 480,000

📍 19, Seomyeonmunhwa-ro, Busanjin-gu

☎ 051-819-6677

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



삼성밀면

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

📖 밀면 ₩7,500
주물럭 ₩8,500

📍 부산진구 월드컵대로449번길 47

☎ 051-806-1256

🕒 11:00-16:00 / 17:00-20:00
화요일 휴무



Samseong Milmyeon

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

📖 Milmyeon ₩7,500
Jumulleok milmyeon ₩8,500

📍 47, World Cup-daero 449beon-gil, Choeup-dong, Busanjin-gu

☎ 051-806-1256

🕒 11:00-16:00 / 17:00-20:00
Closed on Tuesdays





소수인

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

📖 시메사바 이소베마키 ₩18,000

📍 부산진구 가야대로750번길 17

☎ 051-808-4036

🕒 17:00-01:00
일요일 휴무

Sosuin

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

📖 Shime Saba Isobemaki ₩18,000

📍 17, Gaya-daero 750beon-gil, Busanjin-gu

☎ 051-808-4036

🕒 17:00-01:00
Closed on Sundays



야스마루

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

📖 파랑국수 ₩11,000
고등어김말이 ₩12,000

📍 부산진구 중앙대로756번길 24

☎ 010-7144-7600

🕒 12:00-14:50 / 17:30-21:00
일요일, 2, 4주 월요일 휴무

Yasumaru

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

📖 Parang guksu ₩11,000
Mackerel seaweed roll ₩12,000

📍 24, Jungang-daero 756beon-gil, Busanjin-gu

☎ 010-7144-7600

🕒 12:00-14:50 / 17:30-21:00
Closed on Sundays and second and fourth Mondays





원조할매집

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

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

📍 부산진구 골드테마길 10

☎ 051-643-5037

🕒 10:00-21:00
2주 화요일 휴무



Wonjo Halmaejip

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

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

📍 10, Goldthema-gil, Busanjin-gu

☎ 051-643-5037

🕒 10:00-21:00
Closed on second Tuesdays



음주양식당 오스테리아 어부

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

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

📍 부산진구 동천로58

☎ 051-802-8858

🕒 17:00-23:00
화요일 휴무



Osteria Aboo

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

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

📍 58, Dongcheon-ro, Busan-jin-gu

☎ 051-802-8858

🕒 17:00-23:00
Closed on Tuesdays



코르 파스타 바

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

☞ 보타르가 ₩28,000
 뇨끼 ₩25,000

📍 부산진구 동성로 25번길13 2F

☎ 0507-1474-4570

🕒 12:00-15:00 / 17:00-21:30
 월요일 휴무

Cor pasta bar

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

☞ Bottarga ₩28,000
 gnocchi ₩25,000

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

☎ 0507-1474-4570

🕒 12:00-15:00 / 17:00-21:30
 Closed on Mondays



히테로스터리 전포점

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

☞ 필터커피 ₩6,000
 카페라떼 ₩5,500

📍 부산진구 동성로 59 2층

☎ 070-7607-7060

🕒 12:00-20:00
 연중무휴

Hytte roastery Jeonpo Branch

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

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

📍 2F, 59 Dongseong-ro, Busanjin-gu

☎ 070-7607-7060

🕒 12:00-20:00
 Open every day



Buk gu

북구

강서구 Gangseogu

사상구 Sasanggu

금정구 Geumjeonggu

사하구 Sahagu

기장군 Gijanggun

서구 Seogu

남구 Namgu

수영구 Suyeonggu

동구 Donggu

연제구 Yeonjegu

동래구 Dongnaegu

영도구 Yeongdogu

부산진구 Busanjingu

중구 Junggu

북구 Bukgu

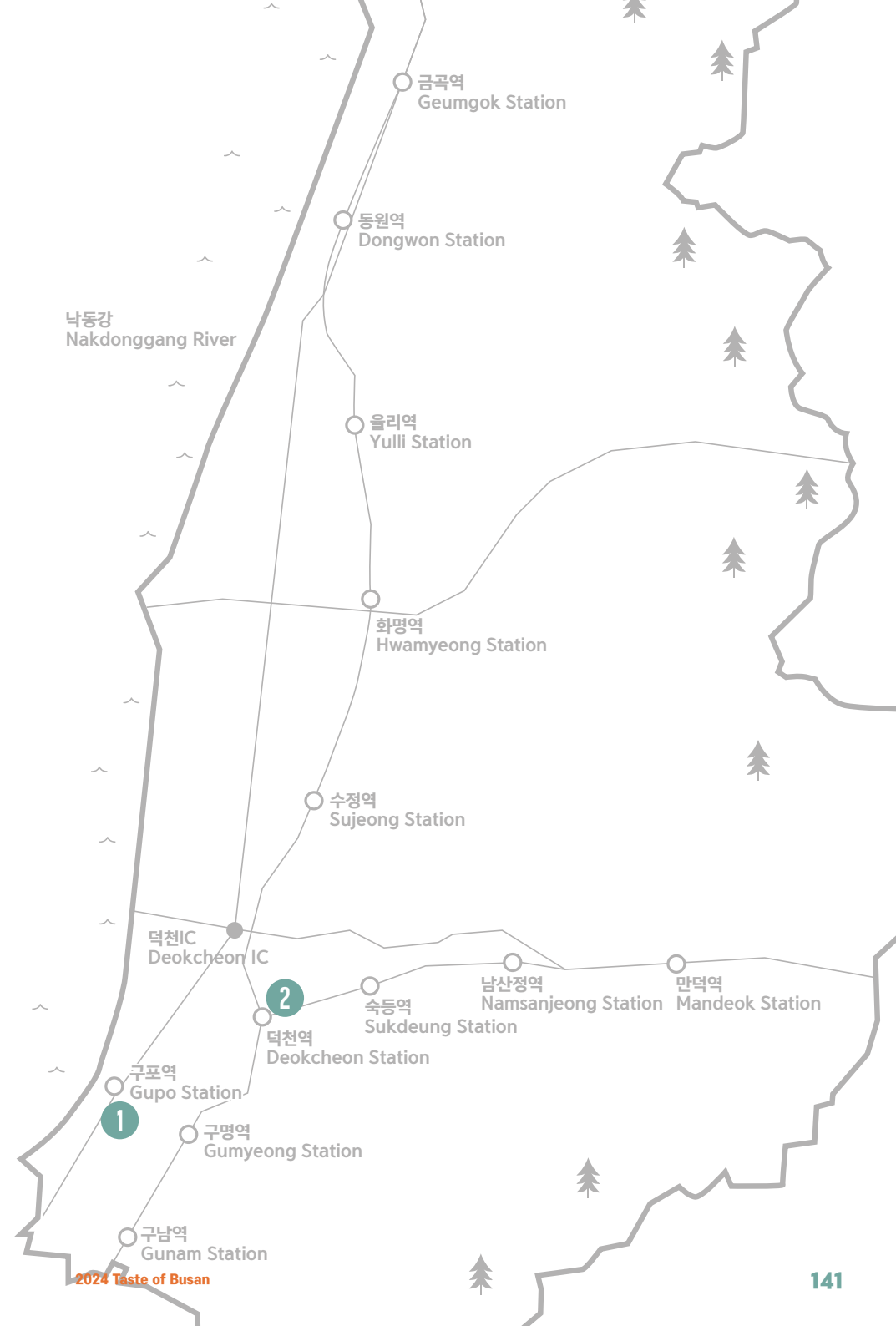
해운대구 Haeundaegu

Chapter 08

Bukgu 북구

- 1 **금용만두**
Geumyong Dumpling
- 2 **남촌**
Namchon

Chapter 08





1

북구



금용 만두

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

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

Geumyong Dumpling

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

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



Bukgu



2

남촌

청정지역인 지리산 아래 산청의 흑돼지만 사용하고 있는 믿을 수 있는 돼지구이전문점이다. 사용되는 흑돼지 자체가 다른 돼지고기와 식감과 맛의 차이가 많이 나며, 껍데기가 붙어 있는 오겹살 흑돼지 고기를 쓰는 것이 특징이다.

- 📖 흑돼지 ₩32,000/47,000/60,000
- 📍 북구 금곡대로8번길 14
- ☎ 051-335-9294
- 🕒 11:00-22:00
명절 휴무

Namchon

It is a pork specialty shop that uses only black pork from the clean area below Jiri Mountain. The black pork they serve has an entirely different texture and taste from the usual pork. They are known for using 5-layered black pork belly with the rind.

- 📖 Whole black pork ₩32,000/47,000/60,000
- 📍 14, Geumgok-daero 8beon-gil, Buk-gu
- ☎ 051-335-9294
- 🕒 11:00-22:00
Closed on public holidays



Interview

부산 파인다이닝의
새벽

The Dawn of
Busan Fine Dining

셰프
조수환

Chef
Cho Su-hwan

르도헤
Le Dorer



Q. 계절 식재료를 활용한 컨템퍼러리 다이닝으로 유명하다. 특이하게도 코스 구성이 부산을 떠올릴 수 있는 음식들로 구성 되어있다고 들었는데 부산에 어떤 특별한 애정이 있는지?

조수환 기본적으로 부산을 무척 좋아해서 자주 여행을 왔었다. 부산을 찾을 때마다 아쉬웠던 것이 좋은 식재료가 아주 많은 곳인데도 그런 식재료를 활용한 유명한 음식은 많지 않았다. 그래서 부산의 식재료를 활용해서 부산의 느낌을 코스에 담 아내보고 싶었다.

Q. Le Dorer is known for contemporary dining using seasonal ingredients and courses consisting of food inspired by Busan. Do you have a special affection for the city?

Cho I've always loved Busan and used to travel here often. Whenever I visited, I was disappointed that there were so many good ingredients, but there weren't many famous dishes that used them. I wanted to use those local ingredients from Busan and embody the city's sentiments in my courses.

Q. 최근 부산에 파인다이닝들이 많이 생겨나고 있다고 들었다. 부산의 파인다이닝 문화는 어느 정도의 단계인지 궁금하다.

조수환 이제 막 시작하는 단계인 것 같다. 미식으로 이름난 도시들은 다이닝이 그 지역의 음식문화를 이끄는 경향이 있는데 부산이 그 지점까지 가려면 조금 시간이 걸릴 것 같다.

Q. Recently, a lot of fine dining establishments are opening up in Busan. At which stage is Busan's fine dining culture at the moment?

Cho I think we're just getting started. Cities with a reputation for gastronomy tend to have casual restaurants that specialize in one popular item from a famous course that drives the food culture of the area, and it may be a while before Busan gets to that point.

Q. 부산이 미식도시로서 더 발전해 나가기 위해서 필요한 부분은 어떤 것들이 있을지 의견이 궁금하다.

조수환 부산재료를 활용한 부산의 명물음식이 더 많아져야한다. 너무 좋은 다양한 식재료를 가진 도시에서 이를 활용한 음식들이 없는 것이 가장 아쉬운 부분이다.

Q. What do you believe is necessary for Busan to become more advanced as a city of gastronomy?

Cho We need more local specialties using local ingredients. For me, it's a pity that we don't have many dishes using the city's diverse array of amazing ingredients.



Q. 창업을 준비하는 젊은 요리인들에게 조언을 부탁하고 싶다.

조수환 고객들에게 선보일 음식을 준비하는 것에 많은 시간을 쓰라고 말하고 싶다. 음식을 만드는 일을 선택했다면 그만큼 각오를 가지고 했으면 한다.

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

Cho I want you to spend a lot of time preparing the food you will be serving your customers. Once you have chosen to cook food for people, you need that kind of determination.

Q. 부산의 맛은 부산을 대표하는 미식가이드이다. 부산의 맛에 바라는 점이 있다면?

조수환 계속 인지도를 올려서 부산의 맛에 선정되었다는 것이 더 자랑이 되었으면 좋겠다.

Q. Taste of Busan is the gastronomic guide that represents Busan. What are your expectations for it?

Cho I hope you continue to raise your profile so that being selected by Taste of Busan becomes a source of pride.



Sasang gu

사상구

강서구 Gangseogu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasanggu

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

영도구 Yeongdogu

중구 Junggu

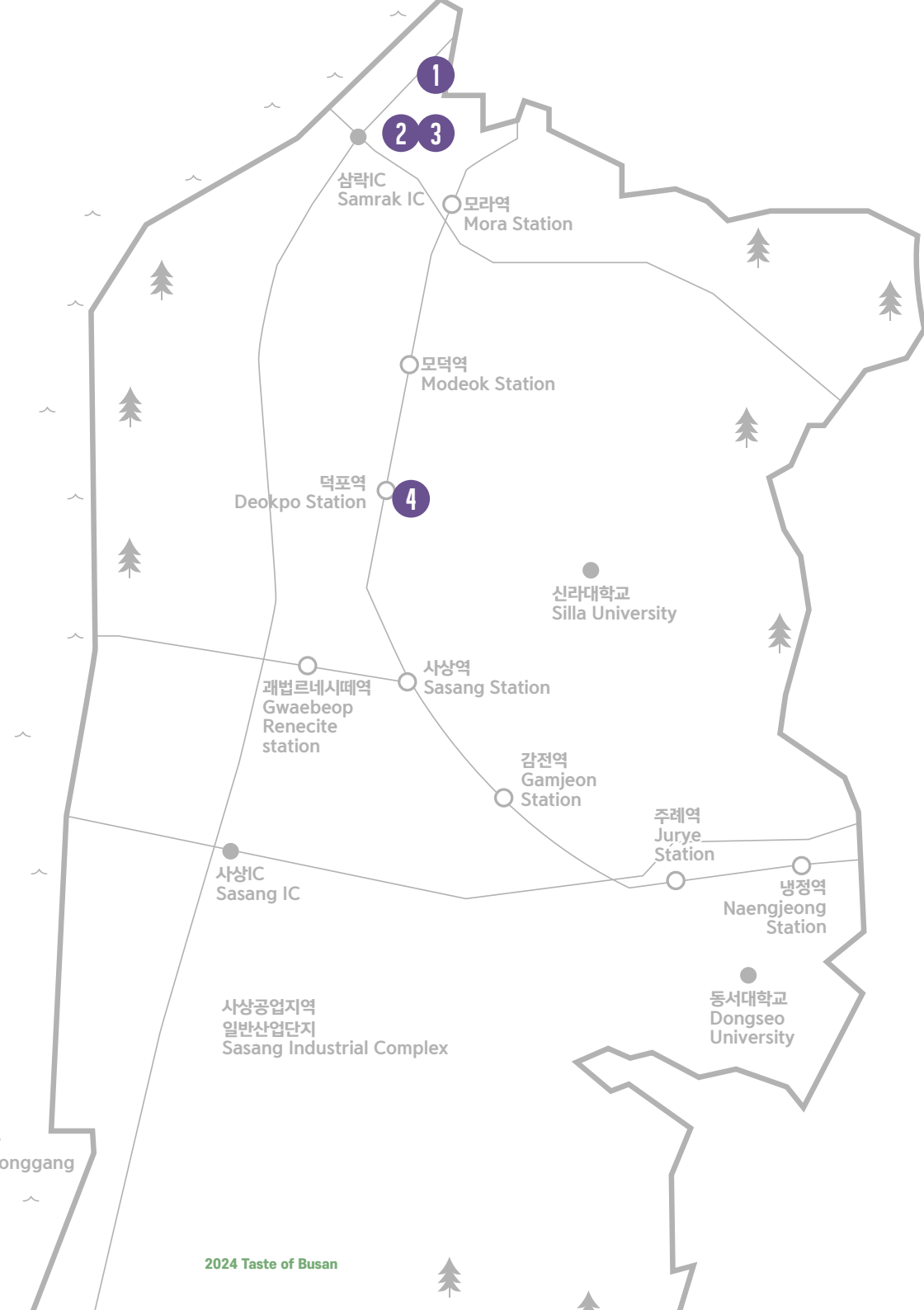
해운대구 Haeundaegu

Chapter 09

Sasanggu 사상구

- 1 **곰보식당**
Gombo Sikdang
- 2 **삼락하동재첩국**
Samnak Hadong Jaecheopguk
- 3 **할매재첩국**
Halmae Jaecheopguk
- 4 **해물왕창갈국수**
Haemul Wangchang Kalguksu

Chapter 09





곰보식당

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

▣ 짝갈비살 ₩28,000
육회비빔밥 ₩15,000

📍 사상구 낙동대로 1564

☎ 051-304-7733

🕒 10:00-22:00
명절 전, 당일 휴무



Gombo Sikdang

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

▣ Meat from whole ribs ₩28,000
Yukhoe bibimbap ₩15,000

📍 1564 Nakdong-daero, Sasang-gu

☎ 051-304-7733

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



삼락하동재첩국

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

▣ 재첩국 정식 ₩8,000
재첩회 ₩10,000

📍 사상구 낙동대로1518번길 33

☎ 051-301-7200

🕒 05:00-21:00
연중무휴



Samnak Hadong Jaecheopguk

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

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

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

☎ 051-301-7200

🕒 05:00-21:00
Open every day





할매재첩국

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

📖 재첩국 ₩8,000
재첩회 ₩10,000

📍 사상구 낙동대로1530번길 20-15

☎ 051-301-7069

🕒 07:00-21:00
연중무휴



Halmae Jaecheopguk

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

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

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

☎ 051-301-7069

🕒 07:00-21:00
Open every day



해물왕창칼국수

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

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

📍 사상구 사상로 316

☎ 0507-1357-2579

🕒 11:00-21:00
월요일, 명절 휴무



Haemul Wangchang Kalguksu

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

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

📍 316, Sasang-ro, Sasang-gu

☎ 0507-1357-2579

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



Saha gu

사하구

강서구 Gangseogu

금정구 Geumjeonggu

기장군 Gijanggun

남구 Namgu

동구 Donggu

동래구 Dongnaegu

부산진구 Busanjingu

북구 Bukgu

사상구 Sasanggu

사하구 Sahagu

서구 Seogu

수영구 Suyeonggu

연제구 Yeonjegu

영도구 Yeongdogu

중구 Junggu

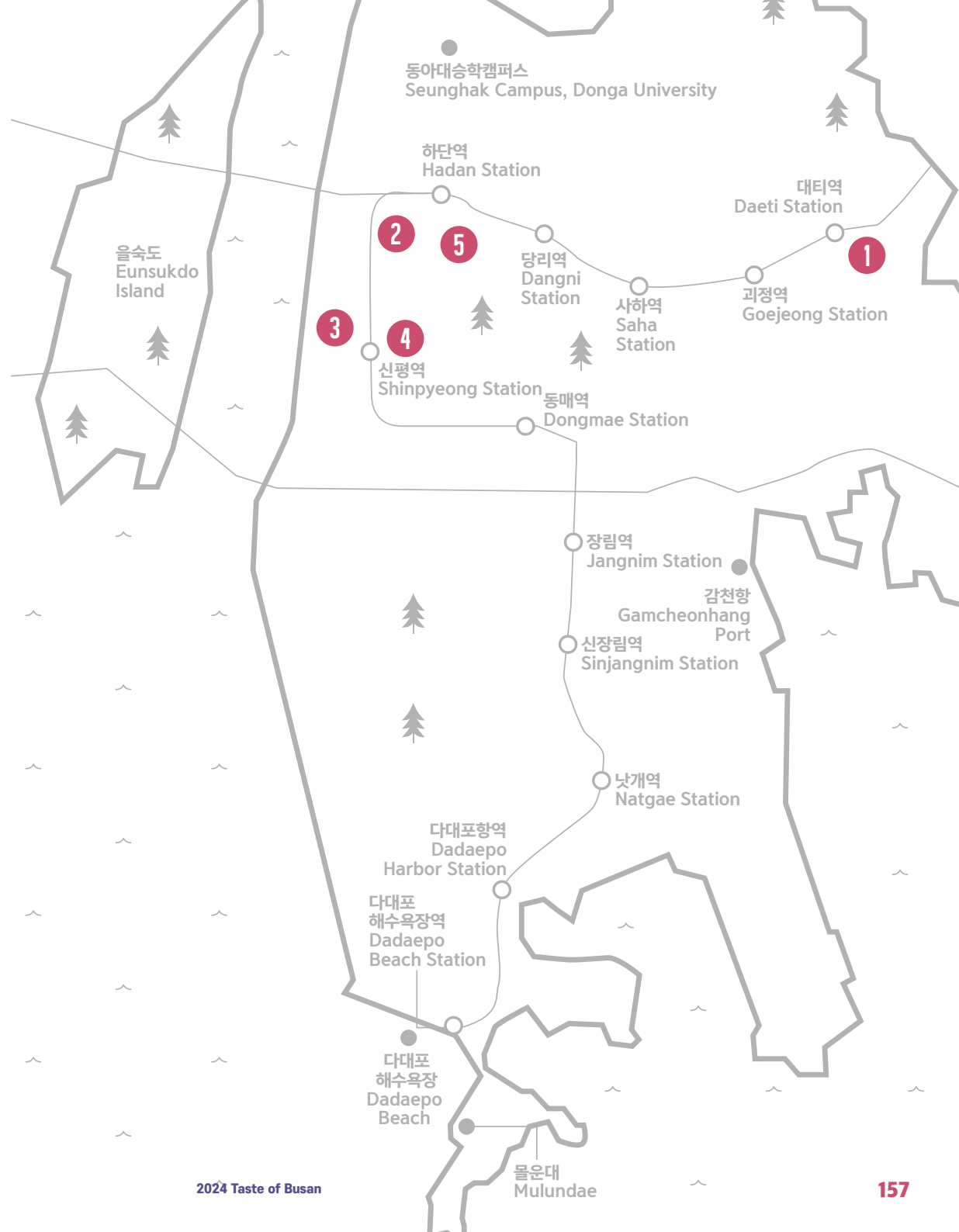
해운대구 Haeundaegu

Chapter 10

Sahagu 사하구

- 1 대티물골
Daetimulkkong
- 2 복성반점
Bokseong Banjeom
- 3 영진대지국밥 본점
Yeongjin Dwaegi Gukbap Main Branch
- 4 잠짓간
Jeongjitgan
- 5 하기연진주냉면
Ha Gi-yeon Jinju Naengmyeon

Chapter 10





대디물골

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

아귀찜 ₩28,000-45,000
코다리찜 ₩28,000-45,000

사하구 낙동대로 135번안길 15

051-203-4425

11:30-21:30
명절휴무

Daetimulkkong

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

Agujjim (braised monkfish) ₩28,000-45,000
Kodarijjim (Braised Dried Pollack) ₩28,000-45,000

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

051-203-4425

11:30-21:30
Closed on public holidays



복성반점

50여 년간 2대를 이어 운영하고 있는 전통 있는 중식당으로, 유명 TV쇼에 출연하며 더욱 많은 사람들이 찾고 있다. 해산물과 양파가 푸짐하게 올라간 짬뽕이 이곳의 대표메뉴

짬뽕 ₩9,000
탕수육 ₩25,000

사하구 하신중앙로 289

051-291-7834

10:30-20:00
화요일 휴무

Bokseong Banjeom

Bokseong Banjeom is a Chinese restaurant that has been operating for two generations for more than 50 years. Since appearing in famous TV shows, it has been garnering even more crowd. The signature dish is Jjamppong, topped with generous portions of seafood and onions.

Jjamppong (Spicy seafood noodle soup) ₩9,000
Tangsuyuk (Sweet and sour pork) ₩25,000

289, Hasinjungang-ro, Saha-gu

051-291-7834

10:30-20:00
Closed on Tuesdays





영진돼지국밥 본점

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

☞ 수육백반 ₩12,000
돼지국밥 ₩9,000

📍 사하구 하신변영로157번길 39

☎ 051-206-3820

🕒 09:30-15:00 / 17:00-21:30
일요일 휴무

Yeongjin Dwaeji Gukbap Main Branch

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

☞ Suyuk Baekban (Steamed Pork Set Menu) ₩12,000
Dwaejigukbap (Pork Soup with Rice) ₩9,000

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

☎ 051-206-3820

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



정짓간

부여의 경상도 방언을 상호로 쓰는 이곳은 가마솔에서 48시간 끓여 돼지국밥을 만든다. 수육 백반의 고기는 삼겹살과 항정살 중 선택할 수 있고, 국밥 역시 고기와 온도, 맵기 등 취향대로 선택할 수 있는 것이 장점이다.

☞ 돼지국밥 ₩9,000
막국수 ₩9,500

📍 사하구 비봉로 6 1층

☎ 051-293-2900

🕒 24시간
명절 휴무



Jeongjitgan

This place, named after the Gyeongsangdo dialect for "kitchen," cooks dwaejigukbap by boiling the broth for 48 hours in a cauldron. The steamed pork can be either pork belly or jowl meat, and the toppings, temperature, and level of spice for the soup can also be selected.

☞ Dwaejigukbap (pork soup with rice) ₩9,000
Makguksu ₩9,500

📍 1F, 6, Bibong-ro, Saha-gu

☎ 051-293-2900

🕒 Open 24 hours
Closed on public holidays



하기연진주냉면

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

물비빔냉면 ₩12,000
소육전 ₩22,000

사하구 괴정로 32

051-207-6555

10:30-20:30
일요일 휴무

Ha Gi-yeon Jinju Naengmyeon

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

Mulbibim naengmyeon ₩12,000
Beef yukjeon ₩22,000

32, Goejeong-ro, Saha-gu

051-207-6555

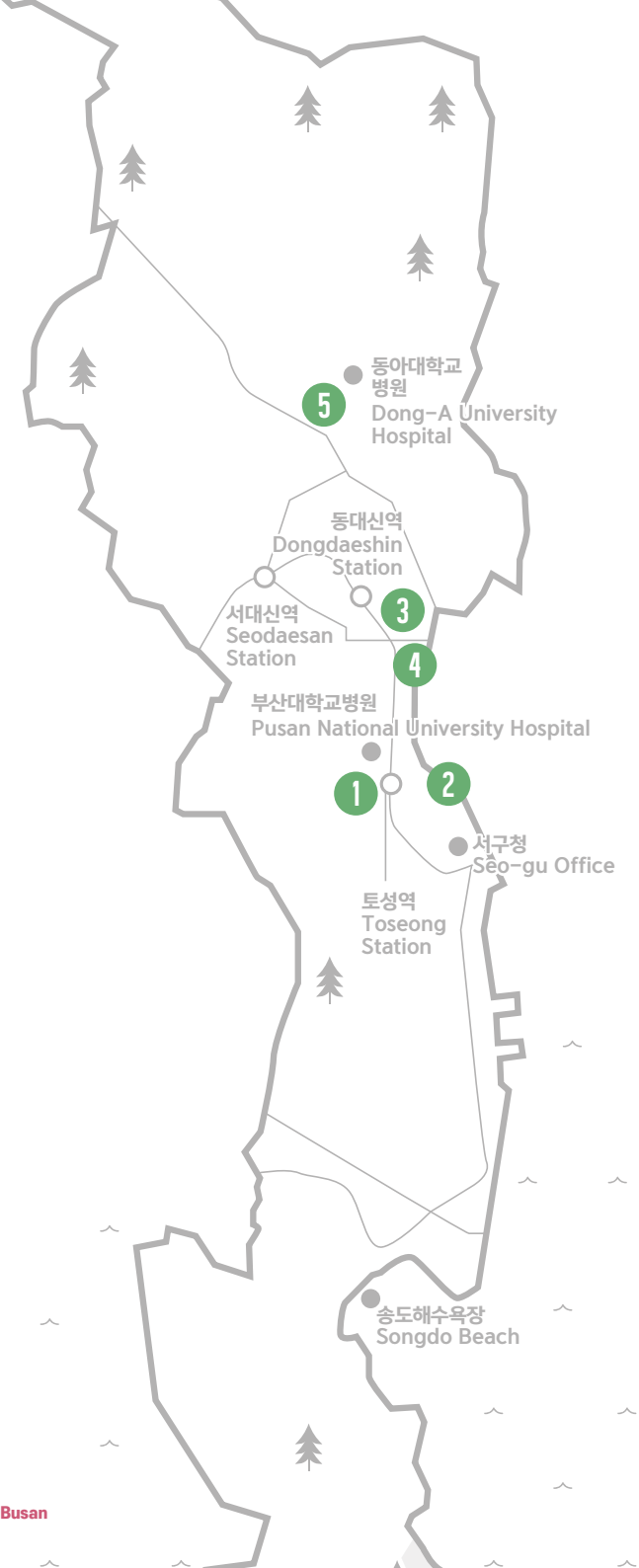
10:30-20:30
Closed on Sundays



Seogu 서구

- 1 몽실증가돼지국밥
Mongsil Jongga Dwaejigukbap
- 2 신창국밥
Sinchang Gukbap
- 3 옛날오막집
Yennal Omakjip
- 4 원조 18번 완탕
Wonjo 18beon Wandang
- 5 편이방
Pyeonuibang

Chapter 11



몽실종가돼지국밥

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

📖 돼지국밥 ₩9,000

수육 ₩24,000

📍 서구 까치고개로 197번길 3, 1층

☎ 051-256-0133

🕒 09:00-20:00

명절 휴무



Mongsil Jongga Dwaejigukbap

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

📖 Pork Soup ₩9,000

Steamed pork ₩24,000

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

☎ 051-256-0133

🕒 09:00-20:00

Closed on public holidays



신창국밥

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

📖 왕순대국밥 ₩9,000

수육 ₩30,000/45,000

📍 서구 보수대로 53

☎ 051-244-1112

🕒 09:00-21:00

일요일 휴무



Sinchang Gukbap

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

📖 Wangsundae Gukbap ₩9,000

Steamed pork ₩30,000/45,000

📍 53, Bosu-daero, Seo-gu

☎ 051-244-1112

🕒 09:00-21:00

Closed on Sundays



옛날오막집

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

☞ 특양170g ₩38,000
대창180g ₩37,000

📍 서구 구덕로274번길 14

☎ 051-243-6973

🕒 12:00-21:30
2, 4주 월요일 휴무



Yennal Omakjip

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

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

📍 14 Gudeok-ro 274beon-gil, Seo-gu

☎ 051-243-6973

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



원조 18번 완당

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

☞ 발국수 ₩8,000
완당 ₩8,000

📍 서구 구덕로 238번길 6

☎ 051-256-3391

🕒 10:30-19:30
월요일 휴무



Wonjo 18beon Wandang

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

☞ Balguksuk ₩8,000
Wandang(Wontons) ₩8,000

📍 6, Gudeok-ro 238beon-gil, Seo-gu

☎ 051-256-3391

🕒 10:30-19:30
Closed on Mondays





5

서구



편의방

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

☞ 삼선만두 ₩10,500
군만두 ₩8,000

📍 서구 대신공원로 13-5

☎ 051-256-2121

🕒 11:00-15:30 / 16:30-21:00
월요일 휴무



Pyeonuibang

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

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

📍 13-5, Daesingongwon-ro, Seo-gu

☎ 051-256-2121

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



Suyeong 수영구 gu

강서구 Gangseogu

사상구 Sasangu

금정구 Geumjeonggu

사하구 Sahagu

기장군 Gijanggun

서구 Seogu

남구 Namgu

수영구 Suyeonggu

동구 Donggu

연제구 Yeonjegu

동래구 Dongnaegu

영도구 Yeongdogu

부산진구 Busanjingu

중구 Junggu

북구 Bukgu

해운대구 Haeundaegu

Chapter 12

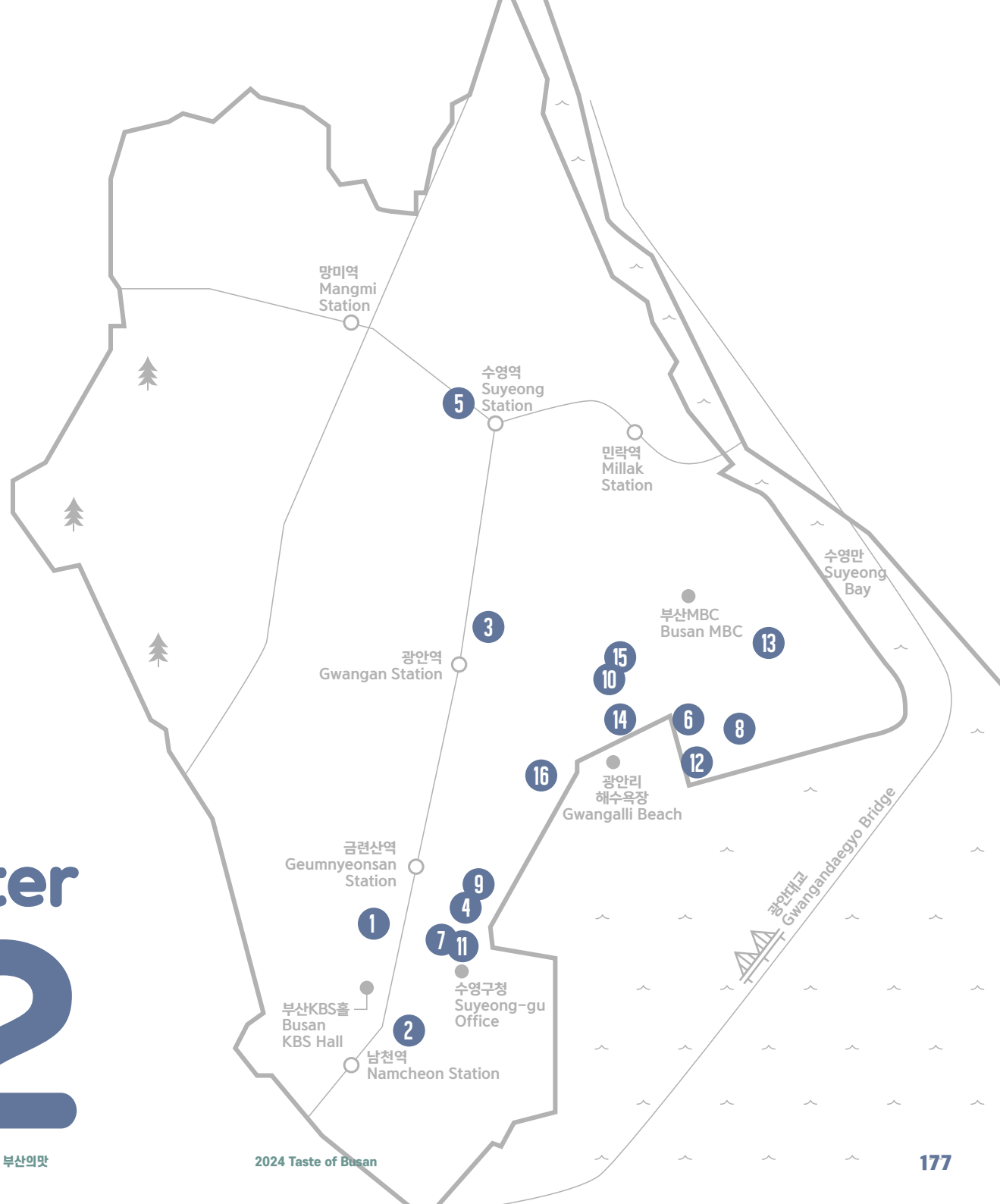
Suyeonggu

수영구

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 611WoodFire
611WoodFire | 13 아웃트로 바이 비토
Outro by Vito |
| 2 고옥
Go-ok | 14 우토피아
Wootopia |
| 3 골목포차
Golmokpocha | 15 제로베이스
Zerobase |
| 4 광안리 연양불고기부산집
Gwangalli Eonyang Bulgogi Busanjip | 16 할매재첩국
Halmae Jaecheopguk |
| 5 국이네낙지볶음
Gugine Nakjibokkeum | |
| 6 놀리
NEWLY | |
| 7 다이도코로
DAIDOKORO | |
| 8 더스모코
THE SMOKO | |
| 9 동경밥상
Donggyeongbapsang | |
| 10 램지
Ramsey | |
| 11 무슈뱅상
MONSIEUR VINCENT | |
| 12 샤브남바완
SHABU No.1 | |

Chapter

12



611WoodFire

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

☞ 런치 ₩42,000
디너 ₩75,000

📍 수영구 황령산로14-1 2층

☎ 010-6549-0611

🕒 18:00-22:00
일, 월요일 휴무

611WoodFire

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

☞ Lunch ₩42,000
Dinner ₩75,000

📍 2F, 14-1 Hwangnyeongsan-ro, Suyeong-gu

☎ 010-6549-0611

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



고옥

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

☞ 히츠마부시 ₩38,000
아나고 히츠마부시 ₩28,000

📍 수영구 광남로 6

☎ 0507-1360-1638

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00
월요일 휴무



Go-ok

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

☞ Hitsumabushi ₩38,000
Anago Hitsumabushi ₩28,000

📍 Gwangnam-ro 6, Suyeong-gu

☎ 0507-1360-1638

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





골목포차

엄마가 차려준 술상이라는 문구가 재미있는 이곳은 왓치컬 즐거운 분위기의 주점으로 다양한 메뉴를 가지고 있다. 매일 다양한 연령층이 웨이팅을 감수하고 찾아오고 있다.

- LA갈비 ₩32,000
골포muchim ₩25,000
- 수영구 광안로7번길 52
- 051-756-3988
- 15:00-24:00
일요일 휴무

Golmokpocha

With a fun name like "drinks prepared by mom," this is a fun, lively bar with an eclectic menu. Every day, people of all ages come here despite the long queues.

- LA galbi ₩32,000
Golpo muchim
(pork belly with spicy noodles) ₩25,000
- 52 Gwangan-ro 7beon-gil, Suyeong-gu
- 051-756-3988
- 15:00-24:00
Closed on Sundays



광안리 언양불고기 부산집

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

- 언양불고기(200g) ₩35,000
- 수영구 남천바다로 32
- 051-754-1004
- 11:00-21:30
연중무휴



Gwangalli Eonyang Bulgogi Busanjp

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

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





국이네낙지볶음

푸짐한 재료와 자극적이지 않은 맛으로 인기 있는 낙지볶음전문점으로 부산의 쟁쟁한 낙지볶음전문점들 사이에서 신흥강자로 떠오른 곳이다. 반찬들은 모두 셀프리필이 가능하고, 직원들이 항상 친절한 것으로도 유명하다.

📖 낙곱새(낙지/곱창/새우볶음) ₩11,000
각종 사리 ₩2,000

📍 수영구 연수로 410

☎ 051-754-7776

🕒 10:30-22:00
연중무휴

Gugine Nakjibokkeum

It is a popular nakjibokkeum (spicy small octopus stir-fry) specialty restaurant known for generous portions and a relatively mild taste. It has emerged as a new rising star among Busan's competing octopus stir-fry places. All of the side dishes can be self-refilled, and the service is always friendly.

📖 Nakgopsae (Small octopus, pork intestines, shrimp stir-fry) ₩11,000
Various toppings ₩2,000

📍 410, Yeonsu-ro, Suyeong-gu

☎ 051-754-7776

🕒 10:30-22:00
Open every day



놀리

스테이크로 유명한 광안리의 오션뷰 프리미엄 레스토랑으로 사용되는 고기는 헷에이징3주, 드라이에이징 1주 교차 숙성으로 식감과 풍미를 극대화 했다.

📖 채끝 스테이크 ₩75,000
봉골레파스타 ₩24,000

📍 수영구 민락수변로7 8층

☎ 0507-1374-3870

🕒 12:00-15:00 / 17:00-22:00
화요일 휴무



NEWLY

The meat for the premium ocean-view restaurant in Gwangalli, known for its steaks, was cross-aged for three weeks of wet aging and one week of dry aging to maximize texture and flavor.

📖 Sirloin steak ₩75,000
Vongole pasta ₩24,000

📍 8F, 7 Minnaksuhyeon-ro, Suyeong-gu

☎ 0507-1374-3870

🕒 12:00-15:00 / 17:00-22:00
Closed on Tuesdays





다이도코로

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

📖 치킨가라아게세트 ₩13,900
카레세트 ₩13,900

📍 수영구 남천동로 108번길 27 2층

☎ 070-8631-8402

🕒 11:00-15:30 / 17:00-21:00
연중무휴



DAIDOKORO

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

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

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

☎ 070-8631-8402

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



더스모코

유럽의 거리에서 가져온듯한 이 가게는 국내 최초로 기버터 스테이크를 만들어 조리하고 있는 곳이다. 직원구성도 글로벌한, 감성적인 인테리어의 가게에서 브런치 메뉴와 식사를 즐겨보자.

📖 기버터안심스테이크 ₩67,000
관자크림파스타 ₩29,000

📍 수영구 광안해변로 294번길 36 1층

☎ 051-912-3202

🕒 11:00-15:30 / 17:00-22:00
연중무휴



THE SMOKO

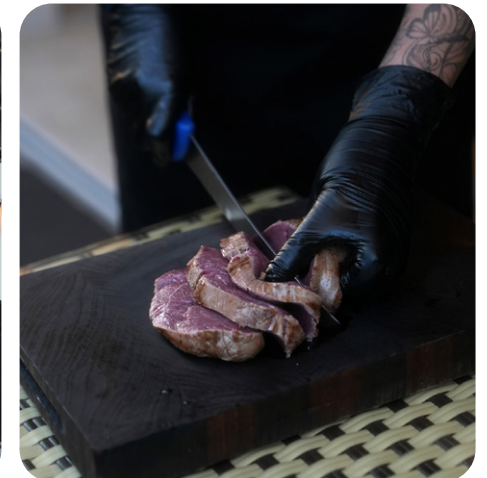
This restaurant, which looks like it was taken from the streets of Europe, is the first in Korea to grill steak with ghee butter. Enjoy brunch and dinner at this sophisticated restaurant with an international staff.

📖 Ghee butter tenderloin steak ₩67,000
Scallop cream pasta ₩29,000

📍 1F, 36 Gwanganhaebyeon-ro 294beon-gil, Suyeong-gu

☎ 051-912-3202

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





동경밥상

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

☞ 유니주 ₩43,000
히츠마부시 ₩36,000

📍 수영구 남천바다로 34-6

☎ 0507-1320-1428

🕒 11:30-15:00 / 17:30-21:00
월요일 휴무

Donggyeong bapsang

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

☞ Unaju ₩43,000
Hitsumabushi ₩36,000

📍 34-6, Namcheonbada-ro, Suyeong-gu

☎ 0507-1320-1428

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



램지

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

☞ 런치 ₩65,000
디너 ₩129,000

📍 수영구 광안해변로 255번길 45 1층

☎ 010-9406-3135

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



Ramsey

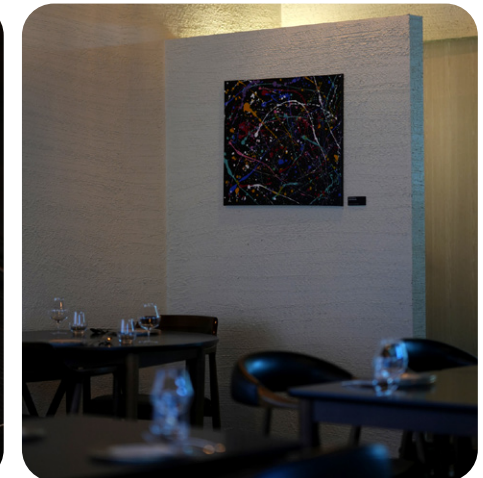
The restaurant pursues classic French cuisine and offers different courses for each season using local ingredients from Busan. They also have a professional sommelier on staff with a wide selection of wine glasses.

☞ Lunch ₩65,000
Dinner ₩129,000

📍 1F, 45 Gwanganhaebyeon-ro 255beon-gil, Suyeong-gu

☎ 010-9406-3135

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





무슈뱅상

프랑스산 밀가루와 천연발효종인 르방을 사용하여 빵을 만드는 이곳은 20년간 빵을 만들어 온 오너가 혼자서 운영하고 있는 가게이다. 오픈런이 필수인 유명한 곳.

☞ 바통 ₩4,600(인당 5개 구매제한)
바게트 ₩4,000

📍 수영구 광남로 48번길 19

☎ 051-625-1125

🕒 11:00-16:20 빵 소진시 마감
월,화요일 휴무



MONSIEUR VINCENT

Using French flour and naturally leavened sourdough, the bread is made by the owner, who has been baking bread for 20 years. It's so popular that the customers all wait in line before it opens.

☞ Baton ₩4,600(maximum 5 per person)
Baguette ₩4,000

📍 19 Gwangnam-ro 48beon-gil, Suyeong-gu

☎ 051-625-1125

🕒 11:00-16:20 until sold out
Closed on Mondays and Tuesdays



샤브샤브완

국내 최초로 사케를 육수로 샤브샤브를 만든 곳. 소고기가 아닌 돼지고기를 사용하는 것이 특징인데, 일반 돼지고기가 아닌 버크셔K, YBD 등의 브랜드 육을 사용한다고 한다.

☞ 샤브샤브 1인 ₩19,000

📍 수영구 민락수변로29 바다마루빌딩 1층

☎ 051-752-4599

🕒 11:30-23:00
연중무휴



SHABU No.1

The first place in Korea to make sake-based shabu shabu broth. It is characterized by the use of pork rather than beef, and they use brand meat such as Berkshire K and YBD.

☞ Shabu shabu for 1 ₩19,000

📍 1F, Badamaru Bldg, 29 Minnaksuhyeon-ro, Suyeong-gu

☎ 051-752-4599

🕒 11:30-23:00
Open every day



아웃트로 바이 비토

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

☞ 단새우, 부라타치즈, 비시슈아즈, 유자간장젤리 ₩16,000
오리지널 라구, 생면타리아텔레 ₩25,000

📍 수영구 민락본동로 19번길 18 1층

☎ 051-758-7123

🕒 17:00-24:00
월, 화요일 휴무

Outro by Vito

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

☞ Sweet shrimp, burrata cheese, vichyssoise, yuja soy jelly ₩16,000
Original ragu, fresh tagliatelle ₩25,000

📍 1F, 18 Minnakbondong-ro 19beon-gil, Suyeong-gu

☎ 051-758-7123

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



우토피아

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

☞ 2인set ₩146,000
뼈밥 ₩29,000

📍 수영구 광안해변로 249 3층

☎ 0507-1388-3199

🕒 17:00-23:00
화요일 휴무

Wootopia

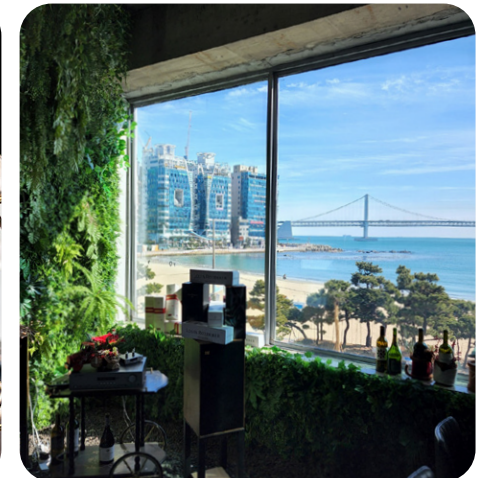
At Wootopia, you can enjoy 2++ Grade Hanwoo chosen and grilled by the chef, with the view of Gwangalli Beach. From preparation to eating, the whole experience is one-of-a-kind. It's a great place for a romantic night out.

☞ 2-person set ₩146,000
Bone rice ₩29,000

📍 3F, 249, Gwanganhaebyeon-ro, Suyeong-gu

☎ 0507-1388-3199

🕒 17:00-23:00
Closed on Tuesdays





15

수영구



제로베이스

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

📖 1인 ₩130,000

📍 수영구 민락로33번길 17 202호

☎ 070-8803-0318

🕒 18:30-21:00
일요일 휴무

Zerobase

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

📖 Omakase for 1 ₩130,000

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

☎ 070-8803-0318

🕒 18:30-21:00
Closed on Sundays



192

2024 부산의 맛

Suyeonggu



16

할매재첩국

1950년 구포에서 재첩국 판매를 시작하여 지금의 자리로 온 것은 20여 년이 되었다고 하는 재첩국전문점으로, 이른 시간부터 운영하고 있어 아침을 먹으러 오는 손님들도 많다. 서울에 직영점을 운영하고 있기도 하다.

📖 재첩정식 ₩10,000

재첩덮밥 ₩15,000

📍 수영구 광남로120번길 8

☎ 0507-1400-7658

🕒 06:00-21:00
명절 휴무

Halmae Jaecheopguk

The owner started selling jaecheopguk (freshwater clam soup) in Gupo in 1950 and moved to today's location 20 years ago. Since it opens early, many customers come here to eat breakfast. It also has a directly managed branch in Seoul.

📖 Jaecheop set meal ₩10,000

Jaecheop with rice ₩15,000

📍 8, Gwangnam-ro 120beon-gil, Suyeong-gu

☎ 0507-1400-7658

🕒 06:00-21:00
Closed on public holidays



2024 Taste of Busan

193

Yeonje gu

연제구

강서구 Gangseogu

사상구 Sasangu

금정구 Geumjeonggu

사하구 Sahagu

기장군 Gijanggun

서구 Seogu

남구 Namgu

수영구 Suyeonggu

동구 Donggu

연제구 Yeonjegu

동래구 Dongnaegu

영도구 Yeongdogu

부산진구 Busanjingu

중구 Junggu

북구 Bukgu

해운대구 Haeundaegu

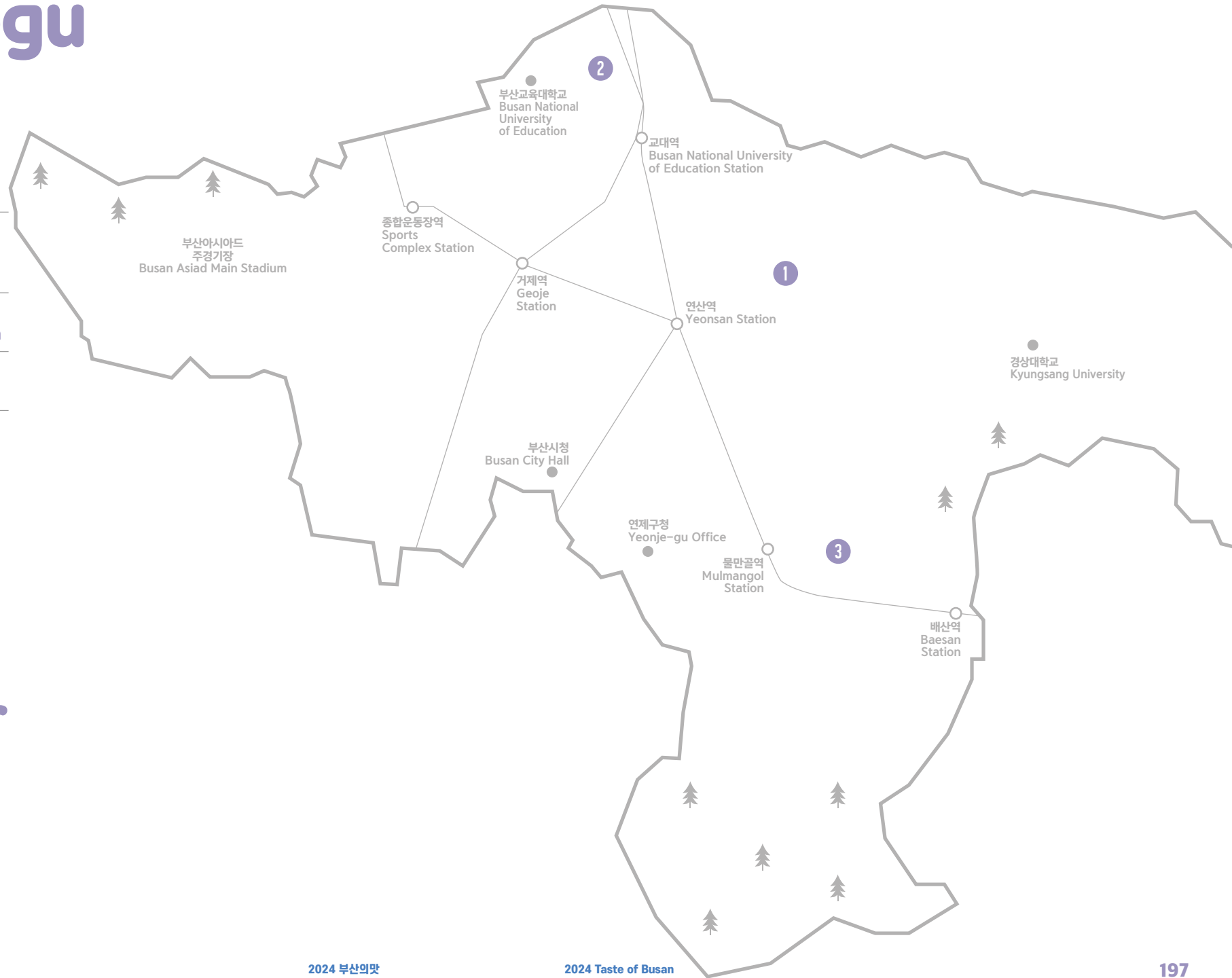
Chapter 13

Yeonjegu 연제구

1 고등어다찌 연산본점
Godeungeodajji
Yeonsan Main Branch

2 국제밀면본점
Gukje Milmyeon Main Branch

3 디저트시네마
DESSERT CINEMA



Chapter 13



고등어다찌 연산본점

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

- 활고등어회 ₩43,000-
모듬회 ₩49,000-
- 연제구 고분로31번길 42
- 051-853-9374
- 16:00-01:00
연중무휴

Godeungeodajji Yeonsan Main Branch

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

- Live mackerel hoe ₩43,000-
Assorted sliced raw fish ₩49,000-
- 42 Gobun-ro 31beon-gil, Yeonje-gu
- 051-853-9374
- 16:00-01:00
Open every day



국제밀면본점

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

- 물밀면 ₩9,000
비빔밀면 ₩9,000
- 연제구 중앙대로1235번길 23-6
- 051-501-5507
- 10:00-21:00
명절 휴무



Gukje Milmyeon Main Branch

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

- Mul Milmyeon ₩9,000
Bibim Milmyeon ₩9,000
- 23-6, Jungang-daero 1235beon-gil, Yeonje-gu
- 051-501-5507
- 10:00-21:00
Closed on public holidays





디저트시네마

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

📖 오리지널 크로아상 ₩4,000
빵 오 쇼콜라 ₩4,300

📍 연제구 쌍미천로 32-1

☎ 051-867-5757

🕒 12:00-재료소진
토, 일요일 운영

DESSERT CINEMA

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

📖 Original croissant ₩4,000
Pain au chocolat ₩4,300

📍 32-1, Ssangmicheon-ro, Yeonje-gu

☎ 051-867-5757

🕒 12:00-until supplies last
Open on Saturdays and Sundays



Yeongdo

영도구 gu

강서구 Gangseogu

사상구 Sasangu

금정구 Geumjeonggu

사하구 Sahagu

기장군 Gijanggun

서구 Seogu

남구 Namgu

수영구 Suyeonggu

동구 Donggu

연제구 Yeonjegu

동래구 Dongnaegu

영도구 Yeongdogu

부산진구 Busanjingu

중구 Junggu

북구 Bukgu

해운대구 Haeundaegu

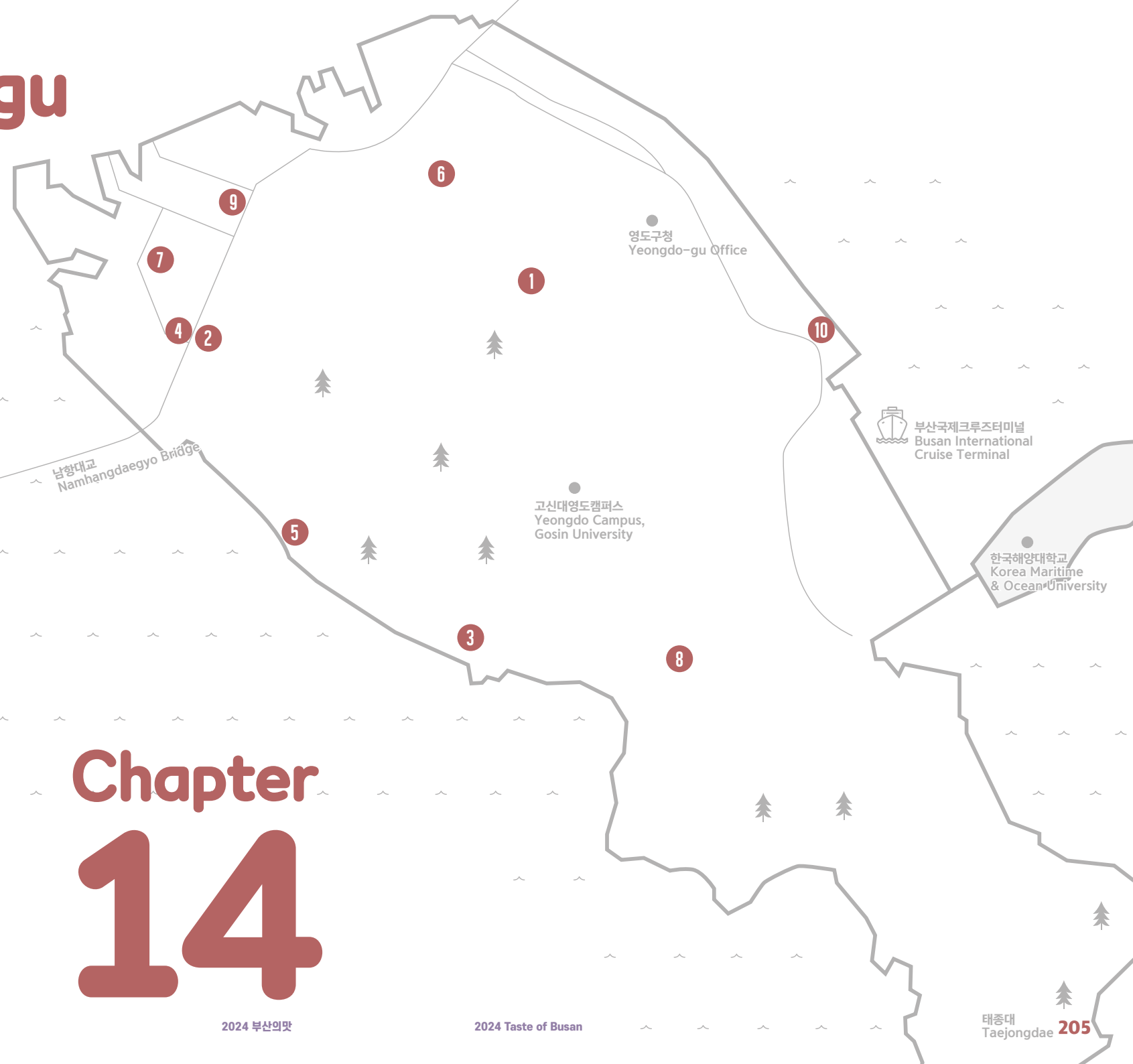
Chapter

14

Yeongdogu

영도구

- 1 그라치에
Grazie
- 2 도날드죽석떡볶이
Donald Tteokbokki
- 3 목장원
Mokjangwon
- 4 부흥식당
Buheung Sikdang
- 5 에테르
Aether
- 6 왓다식당
Wakda Sikdang
- 7 재기돼지국밥
Jaegi Dwaejigukbap
- 8 제주복국
Jeju Bokguk
- 9 청해수산
Cheonghae Susan
- 10 피아크 카페 & 베이커리
P. Ark Cafe & Bakery



Chapter

14



그라치에

모던한 인테리어의 작고 예쁜 이탈리아 레스토랑으로 많은 사람들이 이탈리아 음식을 쉽게 접하길 바라는 마음을 담아 운영하고 있다고 한다. 특히, 이곳의 감자뇨끼는 손님들이 추천하는 메뉴이다.

📖 감자뇨끼 ₩16,000
오징어먹물리조또 ₩17,000

📍 영도구 청학동로 12

☎ 070-4150-9999

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30
명절 휴무

Grazie

This small, cozy Italian restaurant with modern decor hopes to make Italian food more accessible to a wide audience. The potato gnocchi here is especially recommended by customers.

📖 Potato Gnocchi ₩16,000
Squid Ink Risotto ₩17,000

📍 12, Cheonghaktong-ro, Yeongdo-gu

☎ 070-4150-9999

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



도날드즉석떡볶이

지역민들에게 추억의 장소인 이곳은 35년간 운영해온 유명한 즉석떡볶이 전문점으로 해물 육수와 고추장소스를 사용하여 독특한 맛을 자랑한다. 후식으로 판매하는 빵크림을 먹기 위해 찾아오는 사람들도 많다.

📖 2인Set ₩10,400
3인Set ₩14,100

📍 영도구 꿈나무길 267(1층)

☎ 051-413-9990

🕒 11:00-19:10
일요일 휴무

Donald Tteokbokki

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

📖 Set for 2 ₩10,400
Set for 3 ₩14,100

📍 267, Kkumnamu-gil, Yeongdo-gu

☎ 051-413-9990

🕒 11:00-19:10
Closed on Sundays





목장원

원래 소를 키우는 목장이었던 이곳은 영도에서 가장 유명한 식당 중 한 곳으로, 식당과 카페 공원이 함께 있는 복합외식공간이다. 음식의 수준도 무척 높지만 이곳에서 보이는 바다풍경은 정말 각별하다.

한우등심 100g ₩42,000
한우양념구이 120g ₩36,000

영도구 절영로 355

051-404-5000

11:30-21:30
명절 휴무

Mokjangwon

Originally a cattle ranch, this place is one of the most famous restaurants in Yeongdo Island. It is a complex dining space with a restaurant, a cafe, and a park. The food is very good, but the view of the sea from this place is something else.

Hanwoo Sirloin 100g ₩42,000
Grilled Seasoned Hanwoo 120g ₩36,000

355, Jeoryeong-ro, Yeongdo-gu

051-404-5000

11:30-21:30
Closed on public holidays



부흥식당

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

자리돔회 ₩30,000
자리돔물회 ₩12,000

영도구 절영로 104

051-417-0227

11:00-19:00
일요일 휴무



Buheung Sikdang

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

Jaridomhoe (Raw Slices of Pearl Chromis) ₩30,000

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

104, Jeoryeong-ro, Yeongdo-gu

051-417-0227

11:00-19:00
Closed on Sundays





에테르

흰여울 문화마을의 중심지에 위치한 4층으로 구성된 루프탑 카페로, 전 층에서 영도의 멋진 바다풍경을 감상할 수 있는 곳이다. 가볍게 음료와 디저트를 즐길 수도 있지만 랍스터를 등 인기 있는 식사메뉴도 갖추고 있다.

- 랍스터 ₩25,000
치킨아보카도를 ₩19,000
- 영도구 절영로 234
- 051-263-5055
- 10:00-21:00
연중무휴

Aether

Located in the center of the Huinnyeoul Culture Village, this rooftop cafe consists of 4 floors where you can admire the wonderful sea view of Yeongdo. You can enjoy light drinks and desserts, but it also offers popular meals such as lobster rolls.

- Lobster Roll ₩25,000
Chicken Avocado Roll ₩19,000
- 234, Jeoryeong-ro, Yeongdo-gu
- 051-263-5055
- 10:00-21:00
Open every day



왔다식당

일본인 손님들도 자주 찾는 이곳은 30여 년간 운영해온 한우스시요리 전문점으로, 부드러운 식감의 스지는 반드시 한우만 사용하고 한다. 대표메뉴인 된장전골을 먹을 때는 반드시 라면사리를 추가하는 것을 추천한다.

- 스지수육 ₩40,000 / 50,000
스지 된장전골 ₩12,000
- 영도구 하나길 811
- 051-412-2676
- 08:30-14:00
일요일, 명절 휴무



Wakda Sikdang

This Hanwoo tendon specialty restaurant that has been operating for more than 30 years is also frequented by Japanese guests. It only uses Hanwoo beef for the soft-textured tendons. If you are ordering doenjang jeongol, their signature item, it's highly recommended to add ramen noodles.

- Steamed tendon ₩40,000 / 50,000
Doenjang jeongol with tendons ₩12,000
- 811, Hana-gil, Yeongdo-gu
- 051-412-2676
- 08:30-14:00
Closed on Sundays and public holidays





재기돼지국밥

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

📖 돼지국밥 ₩9,000
모듬수육 ₩25,000-35,000

📍 영도구 절영로 49번길 25

☎ 051-418-0526

🕒 08:00-20:30 재료소진시 마감
월요일 휴무



Jaegi Dwaejigukbap

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

📖 Dwaegi gukbap ₩9,000
Assorted steamed meats ₩25,000-35,000

📍 25 Jeoryeong-ro 49-gil, Yeongdo-gu

☎ 051-418-0526

🕒 08:00-20:30 Closes when sold out
Closed on Mondays



제주복국

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

📖 까치복 지리/매운탕 ₩17,000
참복 지리/매운탕 ₩20,000

📍 영도구 절영로 481

☎ 051-405-5050

🕒 10:00-15:00 / 17:00-20:30
명절 휴무



Jeju Bokguk

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

📖 Striped puffer soup (spicy or mild) ₩17,000
Tiger puffer soup (spicy or mild) ₩20,000

📍 481, Jeoryeong-ro, Yeongdo-gu

☎ 051-405-5050

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





청해수산

두껍게 썬 회로 유명한 이곳은 평범한 시장횃집처럼 보이지만 평일에도 이른 시간부터 늦은 시간까지 웨이팅이 이어지는 인기 있는 횃집이다. 회의 두께는 조절이 가능하고 포장을 위해 찾는 손님들도 많다.

📖 모듬회 ₩35,000-65,000
제철 활어 (싱가)

📍 영도구 태종로 113번길 35

☎ 051-412-6888

🕒 12:30-22:00
화요일, 명절 휴무



Cheonghae Susan

Famous for its thick slices of raw fish, it looks like an ordinary market hoetjip, but it is so popular that the queue starts early and remains long until late hours, even on weekdays. The thickness of raw fish can be accommodated. A lot of customers also frequent the place for takeouts.

📖 Assorted sliced raw fish ₩35,000-65,000
Seasonal live fish (market price)

📍 35, Taejong-ro 113beon-gil, Yeongdo-gu

☎ 051-412-6888

🕒 12:30-22:00
Closed on Tuesdays and public holidays



피아크 카페 & 베이커리

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

📖 마일드블루돌체라떼 ₩8,000
피아크 몽블랑 ₩7,500

📍 영도구 해양로 195번길 180 4층

☎ 051-404-9204

🕒 10:00-23:00
연중무휴



P. Ark Cafe & Bakery

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

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

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

☎ 051-404-9204

🕒 10:00-23:00
Open every day



Jung gu

다
만

강서구 Gangseogu

사상구 Sasangu

금정구 Geumjeonggu

사하구 Sahagu

기장군 Gijanggun

서구 Seogu

남구 Namgu

수영구 Suyeonggu

동구 Donggu

연제구 Yeonjegu

동래구 Dongnaegu

영도구 Yeongdogu

부산진구 Busanjingu

중구 Junggu

북구 Bukgu

해운대구 Haeundaegu

Chapter 15

Junggu 중구

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 그리다부부
bubu coffee | 13 원산면옥 1953
Wonsanmyeonok 1953 |
| 2 달인 거인릉닭
Darin Geintongdak | 14 원조 바다집
Wonjo Badajip |
| 3 동화반점
Donghwabanjeom | 15 이재모피자
Lee Jae-mo Pizza |
| 4 툼콩식당
Mulkkong Sikdang | 16 중앙모밀
Jungang Momil |
| 5 바우노바
Baunova | 17 할매집회국수
Halamejip Hoeguksu |
-
- | |
|--|
| 6 본참치
Bonchamchi |
| 7 부광대지국밥
Bugwang Dwaejigukbap |
| 8 부산꽃장어맛집 성일집
Seongiljip |
| 9 부산명물횃집
Busan Myeongmul Hoetjip |
| 10 삼송초밥
Samsung Chobap |
| 11 석기시대
Seokgisidae |
| 12 연경재
Yeongyeongjae |

Chapter 15





그리다부부

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

- ☞ RI 드립커피 ₩6,500
시나몬 아일랜드 라떼 ₩7,000
- 📍 중구 광복중앙로 35-1 1층
- ☎ 010-7516-0484
- 🕒 11:00-22:00
연중무휴

Bubu Coffee

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

- ☞ RI drip coffee ₩6,500
Cinnamon island latte ₩7,000
- 📍 1F, 35-1 Gwangbokjungang-ro, Jung-gu
- ☎ 010-7516-0484
- 🕒 11:00-22:00
Open every day



달인 거인통닭

3대에 걸쳐 약 60여 년을 운영 중인 유명한 식당으로, 프라이드치킨 단 하나의 메뉴만을 고수하고 있는 이곳은 가장 맛있는 치킨을 이야기할 때 항상 거론되는 곳이다.

- ☞ 후라이드치킨 ₩24,000
- 📍 중구 중구로 47번길 34
- ☎ 051-246-6079
- 🕒 11:30-14:00 / 14:30-재료소진 시
일요일 휴무



Darin Geoin tongdak

This famous restaurant has been in business for nearly 60 years, spanning three generations, and it has stuck to one menu item: fried chicken. It is always mentioned when talking about the best chicken in town.

- ☞ Fried chicken ₩24,000
- 📍 34 Jung-gu-ro 47beon-gil, Jung-gu
- ☎ 051-246-6079
- 🕒 11:30-14:00 / 14:30-until sold out
Closed on Sundays





동화반점

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

☞ 유니짜장 ₩8,500
난자완스 ₩28,000

📍 중구 흑교로 75번길 3

☎ 051-253-6661

🕒 11:30-15:30 / 17:00-21:00
화요일 휴무

Donghwa banjeom

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

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

📍 3 Heukgyo-ro 75beon-gil, Jung-gu

☎ 051-253-6661

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



물곰식당

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

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

📍 중구 흑교로59번길 3

☎ 051-257-3230

🕒 10:00-22:00
명절 휴무

Mulkkong Sikdang

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

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

📍 3, Heukgyo-ro 59beon-gil, Jung-gu

☎ 051-257-3230

🕒 10:00-22:00
Closed on public holidays





5

중구



바우노바

다양한 원두를 사용하며 하루에도 3~4번씩 원두를 바꾼다는 이곳에선 워터소믈리에, SCA 커피 감별사 자격을 보유한 바리스타가 나에게 맞는 커피를 찾아준다. 외국인을 포함한 단골손님이 많은 카페다.

- ☞ 아메리카노 ₩3,500
카페라떼 ₩4,000
- 📍 중구 광복로 97번길 6
- ☎ 051-253-3757
- 🕒 07:30-22:00
연중무휴

Baunova

Baunova Cafe uses a variety of coffee beans and changes them 3-4 times a day. Baristas with water sommelier and SCA coffee certifications brew the right coffee for each customer. It has many regulars, including foreigners.

- ☞ Americano ₩3,500
Cafe latte ₩4,000
- 📍 6, Gwangbok-ro 97beon-gil, Jung-gu
- ☎ 051-253-3757
- 🕒 07:30-22:00
Open every day



Junggu



6

본참치

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

- ☞ 특정식 ₩34,000
특초밥 ₩18,000
- 📍 중구 해관로73
- ☎ 051-463-3737
- 🕒 11:30-14:30 / 17:00-22:30
일요일 휴무

Bonchamchi

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

- ☞ Special Set ₩34,000
Special Sushi ₩18,000
- 📍 73, Haegwan-ro, Jung-gu
- ☎ 051-463-3737
- 🕒 11:30-14:30 / 17:00-22:30
Closed on Sundays





부광돼지국밥

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

- 돼지국밥 ₩9,000
수육 ₩25,000 / 30,000
- 중구 대청로 141번길 15-1
- 051-466-1708
- 09:30-20:00
일요일, 명절 휴무

Bugwang Dwaejigukbap

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

- Dwaejigukbap (pork soup with rice) ₩9,000
Steamed pork ₩25,000 / 30,000
- 15-1, Daecheong-ro 141beon-gil, Jung-gu
- 051-466-1708
- 09:30-20:00
Closed on Sundays and public holidays



부산곰장어맛집 성일집

1950년부터 3대에 걸쳐 74년째 운영 중인 곳으로 가장 유명한 곰장어전문점 중 한 곳이다. 싱싱하게 살아있는 국내산 곰장어와 23가지의 한약재를 사용한 특별한 양념을 사용한다.

- 소금구이 ₩18,000
양념구이 ₩18,000
- 중구 대교로 103
- 051-463-5888
- 11:00-23:00
명절 휴무



Seongiljip

In operation for 74 years, through three generations since 1950, it is one of the most famous hagfish restaurants in the country. It uses fresh domestic hagfish and a special seasoning made from 23 different Korean herbs.

- Grilled hagfish with salt ₩18,000
Grilled hagfish with marinade ₩18,000
- 103 Daegyo-ro, Jung-gu
- 051-463-5888
- 11:00-23:00
Closed on holidays





부산명물횃집

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

회백밥 1인분 ₩40,000

생선회 ₩110,000

중구 자갈치해안로 55

051-245-4995

10:30-15:00 / 16:00-22:00

1, 3주 월요일 휴무

Busan Myeongmul Hoetjip

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

Hoe Set Menu for 1 ₩40,000

Hoe(sliced raw fish) ₩110,000

55, Jagalchihaean-ro

051-245-4995

10:30-15:00 / 16:00-22:00

Closed on first and third Mondays



삼송초밥

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

김초밥(후토마끼) ₩17,000

초밥 정식 특선 ₩32,000-52,000

중구 광복로55번길 13

051-245-7870

11:00-14:30 / 16:30-21:00

일요일, 명절 휴무

Samsong Chobap

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

Futomaki ₩17,000

Sushi Special ₩32,000-52,000

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

051-245-7870

11:00-14:30 / 16:30-21:00

Closed on Sundays and public holidays





석기시대

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

📖 오향장육 ₩19,000/25,000
군만두 ₩6,000

📍 중구 동광길 75-1

☎ 010-2334-0358

🕒 15:00-22:00
일요일, 명절 휴무

Seokgisidae

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

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

📍 75-1, Donggwang-gil, Jung-gu

☎ 010-2334-0358

🕒 15:00-22:00
Closed on Sundays and public holidays



연경재

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

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

📍 중구 중앙대로 29번길 6

☎ 050-6503-2020

🕒 11:00-22:00
연중무휴



Yeongyeongjae

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

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

📍 6 Jungang-daero 29beon-gil, Jung-gu

☎ 050-6503-2020

🕒 11:00-22:00
Open every day





13

중구



원산면옥 1953

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

- ☞ 평양냉면 ₩14,000
함흥냉면 ₩14,000
- 📍 중구 광복로 56-8
- ☎ 051-245-2310
- 🕒 11:00-21:30
추석당일 휴무

Wonsanmyeonok 1953

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

- ☞ Pyeongyang Naengmyeon ₩14,000
Hamheung Naengmyeon ₩14,000
- 📍 56-8, Gwangbok-ro, Jung-gu
- ☎ 051-245-2310
- 🕒 11:00-21:30
Closed on chuseok holidays



Junggu



14

원조 바다집

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

- ☞ 수중전골 ₩12,000
낙지볶음 ₩11,000
- 📍 중구 광복로 43번길 18-5
- ☎ 051-245-1924
- 🕒 11:00-21:30
명절 휴무

Wonjo Badajip

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

- ☞ Sujung jeongol (Seafood hot pot) ₩12,000
Nakjibokkeum (Stir-fried small octopus) ₩11,000
- 📍 18-5, Gwangbok-ro 43beon-gil, Jung-gu
- ☎ 051-245-1924
- 🕒 11:00-21:30
Closed on public holidays





15

중구



이재모피자

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

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

📍 중구 광복중앙로 31

☎ 051-255-9494

🕒 11:00-21:30
일요일 휴무

Lee Jae-mo Pizza

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

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

📍 31, Gwangbokjungang-ro, Jung-gu

☎ 051-255-9494

🕒 11:00-21:30
Closed on Sundays



Junggu



16

중앙모밀

1956년에 개업하여 60여 년의 역사를 가진 우동·메밀국수전문점으로 부산의 기성세대들에게는 특별한 날 부모님과 함께 왔던 어린 시절의 추억이 있는 곳이다. 3대가 함께 식사하는 모습을 자주 볼 수 있는 곳이기도 하다.

📖 모밀국수 ₩8,000
가락우동 ₩5,000

📍 중구 중앙대로 49번길 9-1

☎ 051-246-8686

🕒 11:00-20:00
수요일 휴무

Jungang Momil

Opened in 1956, this restaurant has been specializing in udon and buckwheat noodles for over 60 years. Busan's older generations have childhood memories of coming here with their parents on special days. Here, it's easy to spot three generations of families dining together.

📖 Buckwheat noodles ₩8,000
Udon ₩5,000

📍 9-1, 49beon-gil, Jungang-daero, Jung-gu

☎ 051-246-8686

🕒 11:00-20:00
Closed on Wednesdays





할매집회국수

70여 년을 운영하고 있는 유명한 식당으로, 부산의 원도심을 대표하는 식당 중 한 곳이다. 특유의 매운맛과 가오리회가 고명인 회국수가 대표메뉴로 이곳의 맛을 잊지 못해 타지역에서도 꾸준히 찾아오는 사람들이 많다고 한다.

회비빔국수 ₩7,000
회비빔밥 ₩8,000

중구 남포길 25-3

051-246-4741

10:30-19:00
2, 4주 화요일 휴무

Halamejip Hoeguksu

It is a famous restaurant that has been operating for more than 70 years and is one of the leading restaurants in Busan's original city center. Hoeguksu is the signature item with its unique spicy taste and stingray topping. Many customers return steadily because they can't forget the taste of the food here.

Hoe bibimguksu ₩7,000
Hoe bibimbap ₩8,000

25-3, Nampo-gil, Jung-gu

051-246-4741

10:30-19:00
Closed on second and fourth Tuesdays



Interview

70여 년의 전통을
이어가다

Continuing 70 Years of Tradition

명물횃집 2대 전광자

The Second Generation of
Myeongmul Hoetjip,
Jeon Gwang-ja

부산명물횃집 Busan Myeongmul Hoetjip



Q. 부산명물횃집은 부산 미식의 역사와도 같은 곳이다. 어떻게 유명해졌는지 궁금하다.

전광자 사실 시어머니가 하시던 식당일을 옆에서 도울 때부터 유명한 곳이었다. 유명한 사람들이 참 많이도 왔었다.

Q. Busan Myeongmul Hoetjip represents the history of Busan's gastronomy. How did it become famous?

Jeon It was already famous when I started helping out my mother-in-law's restaurant. A lot of famous people have come.

Q. 부산명물횃집의 2대 대표이시며, 계속해서 명성을 이어가고 있는 비결은 무엇인가?

전광자 선대께서 하시던 방식 그대로 고수해왔다. 그 날 그 날 최고의 재료를 준비하고 아무리 사소한 것이라도 손님상에 나가는 것은 모든 것을 직접 관리한다. 마음에 드는 재료가 없으면 차라리 회를 안 팔 때도 종종 있고... 그렇게 맛이 변함이 없도록 하고 있는 것이 비결이라면 비결일 것 같다.

Q. As the second-generation CEO of Busan Myeongmul Hoetjip, what is the secret to your continued success?

Jeon I've always done it the way the older generation has done it. We prepare the best ingredients of the day and take care of everything, no matter how small, that we're serving customers. When we don't like the ingredients, sometimes we choose not to open. I'm guessing that's one secret because we strive to make sure the flavor doesn't change.



Q. 이 일을 하며 어떤 때에 보람을 느끼시는지?

전광자 손님들이 대를 이어 올 때다. 오래전 꼬마가 어른이 되어 또 다른 꼬마를 데리고 왔을 때 조금 쫄래지기도 한다.

Q. When do you feel rewarded in your profession?

Jeon It's when our next generations of customers continue to visit us. When the kids that used to come grew up and brought their own children, that really touched me.

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

전광자 변하지 않는 맛이란 것은 참 중요하다. 시간이 지나도 이어지는 것. 그런데 그것이 정말 어려운 일이다. 오랜 시간이 지나도 변하지 않는 맛 하나하나가 모여 그런 평가를 만든다고 생각한다.

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

Jeon It's critical that our taste doesn't change. But remaining the same despite the passing of time is really difficult. By accumulating the tastes that don't change after a long time, we can build that kind of reputation.

Q. 부산의 맛은 부산을 대표하는 미식가이드이다. 부산의 맛에 바라는 점이 있다면?

전광자 오래오래 이어지는 그런 미식가이드가 되어줬으면 좋겠다.

Q. Taste of Busan is the gastronomic guide that represents Busan. What are your expectations for it?

Jeon I want it to become a gastronomic guide that lasts for a long time.



Haeundae

해운대구 gu

강서구 Gangseogu

사상구 Sasanggu

금정구 Geumjeonggu

사하구 Sahagu

기장군 Gijanggun

서구 Seogu

남구 Namgu

수영구 Suyeonggu

동구 Donggu

연제구 Yeonjegu

동래구 Dongnaegu

영도구 Yeongdogu

부산진구 Busanjingu

중구 Junggu

북구 Bukgu

해운대구 Haeundaegu

Chapter

16

Haeundaegu 해운대구

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 거대갈비
Geodae Galbi | 14 스키미르네
Sushi Mireune |
| 2 금수복국
Geumsubokguk | 15 어밤부
A bamboo |
| 3 김정영분식 면옥향천
Myeonokhyangcheon | 16 예이제
Yeije |
| 4 나가하마 만게츠
Nagahama Mangetsu | 17 올드머그
Old Mug |
| 5 동백섬횃집
Dongbaekseom Hoejip | 18 우봉샤브
Woobong Shabu |
| 6 랩24 바이 쿠무다
LAB XXIV by Kumuda | 19 젠스시
Zen Sushi |
| 7 르도헤
Le DORER | 20 조필살돼지구이
Chopilsal Dwaejigui |
| 8 모리
Mori | 21 타이가 텐푸라
Taiga Tempura |
| 9 버거인뉴욕
Burger in New York | 22 하레마
HAREMA |
| 10 부다면옥
Budamyeonok | |
| 11 비비비당
bibibidang | |
| 12 소공간
Sogonggan | |
| 13 쇼진
SHOJIN | |

Chapter 16





거대갈비

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

📖 등심 (100g) ₩75,000
생갈비 (100g) ₩75,000

📍 해운대구 달맞이길 22

☎ 051-746-0037

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30
연중무휴

Geodae Galbi

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

📖 Sirloin (100g) ₩75,000
Beef ribs (100g) ₩75,000

📍 22, Dalmaji-gil, Haeundae-gu

☎ 051-746-0037

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



금수복국

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

📖 은복국 (지리/탕) ₩14,000
밀복국 (지리/탕) ₩20,000

📍 해운대구 중동1로43번길 23

☎ 051-742-3600

🕒 24시간
연중무휴



Geumsubokguk

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

📖 Eunbokguk (brown-backed toadfish soup) clear / spicy broth ₩14,000
Milbokguk (green toadfish soup) clear / spicy broth ₩20,000

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

☎ 051-742-3600

🕒 24 hours
Open every day





김정영분식 면옥향천

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

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

📍 해운대구 해운대로 383번길 26

☎ 051-747-4601

🕒 11:00-15:00 / 17:00-20:00
일요일 휴무

Myeonok hyangcheon

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

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

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

☎ 051-747-4601

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



나가하마 만게츠

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

📖 나가하마 라멘 ₩9,500
나가하마 라멘 교자셋 ₩14,000

📍 해운대구 우동1로 57 대영빌딩1층

☎ 051-731-0886

🕒 11:00-15:30 / 16:30-20:30
명절 휴무

Nagahama Mangetsu

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

📖 Nagahama Ramen ₩9,500
Nagahama Ramen Gyoza Set ₩14,000

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

☎ 051-731-0886

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





동백섬횃집

해운대 그랜드호텔 인근에 있는 자연산 활어 회 전문 횃집으로, 생선회를 주문하면 문어숙회, 멍게, 전복, 가자미구이, 새우튀김 등의 다양한 밑반찬과 식사 후 매운탕 등의 요리가 함께 제공된다. 대부분의 생선은 시가에 따라서 가격이 변동된다.

📖 출가자미(이시가리) (시가)

📍 해운대구 해운대해변로209번나길 17

☎ 051-741-3888

🕒 11:30-22:00
명절 휴무

Dongbaekseom Hoejip

This raw fish specialty restaurant is near Haeundae Grand Hotel. When you order raw fish, you can enjoy a variety of side dishes such as steamed octopus, sea urchin, abalone, grilled flounder, fried shrimp. Spicy hot pot is served after the meal. Most fish fluctuate according to market prices.

📖 Roughscale sole (market price)

📍 17, Haeundaehaebyeon-ro 209beonna-gil, Haeundae-gu

☎ 051-741-3888

🕒 11:30-22:00
Closed on public holidays



랩24 바이 쿠무다

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

📖 lunch course ₩65,000
dinner course ₩150,000

📍 해운대구 송정 광어골로 41

☎ 051-701-1301

🕒 12:00-15:30 / 17:30-22:00
월요일 휴무



LAB XXIV by Kumuda

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

📖 lunch course ₩65,000
dinner course ₩150,000

📍 41 Gwangeogol-ro, Songjeong, Haeundae-gu

☎ 051-701-1301

🕒 12:00-15:30 / 17:30-22:00
Closed on Mondays



르도헤

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

📖 Dinner course ₩180,000
Signature Pairing ₩150,000

📍 해운대구 마린시티3로 37 213,214호

☎ 051-747-8522

🕒 12:00-14:00 / 17:00-22:00
화, 수요일 휴무

Le DORER

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

📖 Dinner course ₩180,000
Signature Pairing ₩150,000

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

☎ 051-747-8522

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



2024 부산의 맛

모리

매일 수산시장에서 직접 공수하는 신선한 식자재와 제철음식을 가이세키 코스요리로 선보인다. “해운대 바다 풍경의 업장”

📖 가이세키(코스) ₩180,000

📍 해운대구 해운대해변로 298번길 24
팔레드시즈 2층2-4호

☎ 051-731-9889

🕒 18:00-23:00
월요일 휴무



2024 Taste of Busan

Mori

Fresh ingredients and seasonal foods, sourced directly from the daily fish market, are served in their kaiseki courses. “Restaurant with a View of Haeundae Seascape”

📖 Kaiseki course ₩180,000

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

☎ 051-731-9889

🕒 18:00-23:00
Closed on Mondays



251



버거인뉴욕

엄선된 1등급 한우로 만든 패티와 버터향 가득한 브리오슈 번을 매일 만들어 뉴욕 본토의 맛에 가장 가까운 햄버거를 만들고 있다. 가게 외관도 내부도 마치 뉴욕에 온 듯한 느낌을 주는 곳이다.

📖 뉴욕버거 싱글패티 ₩11,000
스페셜버거 ₩12,000

📍 해운대구 해운대해변로298번길 9

☎ 051-743-0144

🕒 10:30-21:00
화요일 휴무



Burger in New York

Every day, this shop makes patties with carefully selected Grade 1 Hanwoo and but-tery brioche buns to provide burgers true to New York flavors. The exterior and interior decor also takes you to a street in New York.

📖 Single Patty New York Burger ₩11,000
Special Burger ₩12,000

📍 9, Haeundaehaebyeon-ro 298beon-gil, Haeundae-gu

☎ 051-743-0144

🕒 10:30-21:00
Closed on Tuesdays



부다면옥

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

📖 순 메밀 냉면 ₩12,000
맛보기 한우 수육 ₩20,000

📍 해운대구 중동1로 36 2층

☎ 051-746-8872

🕒 11:00-20:00
월요일 휴무



Budamyeonok

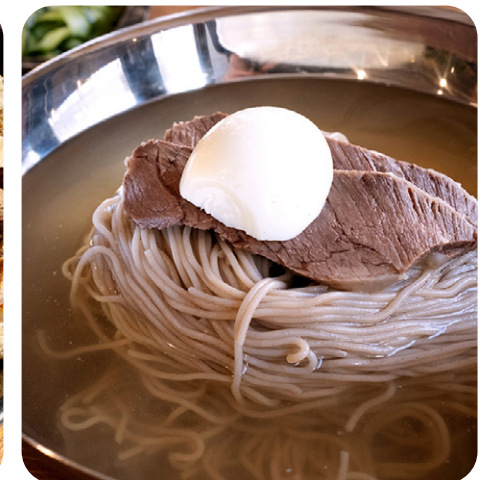
For a clean and refreshing taste, this Pyong-yang naengmyeon specialty restaurant uses the shank from Hanwoo beef and various vegetables to make the broth. Each of the ingredients is boiled in different pots and cooled in the traditional way. The depth of their flavors is indescribable through photos.

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

📍 2F, 36, Jungdong1-ro, Haeundae-gu

☎ 051-746-8872

🕒 11:00-20:00
Closed on Mondays



비비비당

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

☞ 말차 ₩15,000
단호박빙수 ₩12,000

📍 해운대구 달맞이길 239-16, 5층

☎ 051-746-0705

🕒 10:30-21:30
연중무휴

bibibidang

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

☞ Matcha ₩15,000
Pumpkin Shaved Ice ₩12,000

📍 5F, 239-16 Dalmaji-gil, Haeundae-gu

☎ 051-746-0705

🕒 10:30-21:30
Open every day



2024 부산의 맛

소공간

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

☞ Dinner(10 course) ₩128,000
Lunch(7 course) ₩75,000

📍 해운대구 해운대해변로 298번길 47, 4층

☎ 010-5191-9002

🕒 12:00-15:00 / 18:00-21:00
화요일 휴무



2024 Taste of Busan

Sogonggan

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

☞ Dinner(10 course) ₩128,000
Lunch(7 course) ₩75,000

📍 4F, 47 Haeundaehaebyeon-ro 298beon-gil, Haeundae-gu

☎ 010-5191-9002

🕒 12:00-15:00 / 18:00-21:00
Closed on Tuesdays



255

쇼진

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

📖 오마카세 ₩130,000

📍 해운대구 구남로 9, 라마다앙코르호텔 214호

☎ 0507-1354-8060

🕒 18:00-22:00
일요일 휴무

SHOJIN

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

📖 Omakase ₩130,000

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

☎ 0507-1354-8060

🕒 18:00-22:00
Closed on Sundays



스시미르네

초밥의 대중화를 이끈 초밥전문점 중 한 곳인 이곳은 초심을 잃지 않고 음식을 만든다는 철학으로 한국인기브랜드 대상을 수상한 곳이기도 하다. 색다른 모습을 가진 물회가 특징적인 메뉴이다.

📖 물회소바 중 ₩32,000
명품초밥 ₩28,000

📍 해운대구 세실로 75

☎ 051-703-5623

🕒 11:30-14:30 / 17:00-21:00
연중무휴

Sushi Mireune

Sushi Mireune is one of the restaurants that led the popularization of sushi in Korea. It has also won the Korea Popular Brand Award for its management integrity. The restaurant is especially known for signature items such as mulhoe.

📖 Mulhoe soba (medium) ₩32,000
Special sushi ₩28,000

📍 75, Sesil-ro, Haeundae-gu

☎ 051-703-5623

🕒 11:30-14:30 / 17:00-21:00
Open every day





15

해운대구



어밤부

태국풍의 라탄 조명과 송정 해수욕장의 멋진 풍경이 어우러진 태국음식전문점으로, 다양한 태국 음식들과 함께 와인 등의 주류와 다양한 음료도 준비되어 있다.

📖 팟타이 ₩13,500
푸팟퐁커리 ₩28,000

📍 해운대구 송정광어골로 87

☎ 051-702-8183

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:00
연중무휴

A bamboo

At this Thai restaurant, customers can enjoy the wonderful scenery of Songjeong Beach under the rattan-decorated lighting. It offers a wide variety of Thai dishes, wines, and beverages.

📖 Pad Thai ₩13,500
Bu Pad Pong Karee ₩28,000

📍 87, Songjeonggwangeogol-ro, Haeundae-gu

☎ 051-702-8183

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



258



2024 부산의 맛

Haeundaegu



16

예이제

해운대 해변인근에 위치한 한정식전문점으로, 가족모임이나 손님 대접 등으로 많이 찾는 곳이다. 주인이 직접 고른 제철 식재료와 지인이 운영하는 농장에서 키운 채소를 사용하는 이곳은 먹는 것이 고민스러울 정도로 예쁜 음식이 특징이다.

📖 런치 ₩39,000 / 49,000
예이제 코스 ₩79,000-150,000

📍 해운대구 해운대해변로298번길 29
해운대푸르지오시티 2층

☎ 051-731-1100

🕒 12:00-15:00 / 17:30-21:30
명절 휴무

Yeije

Located near Haeundae Beach, this Hanjeongsik restaurant is a favorite for family gatherings and treating guests. Using seasonal ingredients selected by the owner and vegetables grown in a farm run by an acquaintance, this restaurant presents beautiful plates that you can't help but admire before eating.

📖 Lunch ₩29,000 / 49,000
Yeije Course ₩79,000-150,000

📍 Haeundae Prugio City 2F, 29, Haeundaehaebyeon-ro 298beon-gil, Haeundae-gu

☎ 051-731-1100

🕒 12:00-15:00 / 17:30-21:30
Closed on public holidays



2024 Taste of Busan



259



올드머그

뒤로는 해변열차가 지나가고 산책길과 이어져 있는 핸드드립 전문 카페로 이른 아침부터 일출과 티타임을 즐기러 온 손님들이 많다. 실내와 실외 모두 감성적인 공간으로 색다른 송정바다를 만날 수 있는 곳이다.

☞ 시나몬 크림라떼 ₩7,500
스페셜티 아메리카노 ₩6,000

📍 해운대구 송정구덕포길 122, 1층

☎ 051-704-9004

🕒 06:30-24:00
연중무휴

Old Mug

Old Mug is a hand-drip specialty cafe with the beach train running in the back and connected to a walking trail. Many guests come here to see the sunrise and have tea time in the early morning. Both indoor and outdoor areas are cozy, great for enjoying a different side of Songjeong Beach.

☞ Cinnamon cream latte ₩7,500
Specialty americano ₩6,000

📍 1F, 122, Songjeonggudeokpo-gil, Haeundae-gu

☎ 051-704-9004

🕒 06:30-24:00
Open every day



우봉샤브

최상급(1++)한우만 사용하여 만든 프리미엄 샤브샤브로 특이하게도 종이냄비를 사용하여 조리한다. 나오는 음식과 눈에 보이는 모든 것이 정갈하고 깔끔한 곳이다.

☞ 한우 차돌박이 샤브샤브(1인) ₩19,000
2인 세트메뉴 ₩58,000

📍 해운대구 청사포로 127

☎ 0507-1349-9256

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:00
월요일 휴무



Woobong Shabu

This premium shabu shabu is made with only the finest 1++-rated beef and is cooked in a paper pot. Everything in sight, including the food served, is neat and carefully organized.

☞ Korean beef brisket shabu shabu
(1 person) ₩19,000
Set for 2 ₩58,000

📍 127 Cheongsapo-ro, Haeundae-gu

☎ 0507-1349-9256

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





젠스시

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

📖 디너 1인 ₩150,000
콜키지 병당 ₩50,000

📍 해운대구 대천로42번길 28-5

☎ 051-746-7456

🕒 18:00-19:30 / 20:00-22:00
월, 화요일 휴무



Zen Sushi

It is a famous Japanese restaurant in Haeundae, operated by the owner-chef who received a certificate of Master Chef. Zen Sushi is known for its strict kitchen atmosphere and attention to hygiene. A course meal consisting of 10 kinds of sushi, miso soup, egg custard, tempura, and more, is the top menu item.

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

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

☎ 051-746-7456

🕒 18:00-19:30 / 20:00-22:00
Closed on Mondays and Tuesdays



초필살돼지구이

친절한 직원들이 고기를 직접 구워준다. 유명한 맛집으로 언제나 웨이팅이 있다. 캐치테이블로 예약이 가능하다. 다양한 소스로 취향에 맞게 즐길 수 있다.

📖 필살겹데기 ₩9,500
뒷고기 ₩9,500

📍 해운대구 마린시티3로 23
벽산E오렌지프라자 A동 107호

☎ 0507-1417-5516

🕒 17:00-24:00
일요일 휴무



Chopilsal Dwaejigui

The friendly staff grills the meat for customers. It's a famous restaurant, and there's always a wait. Guests can reserve a spot on the Catch Table app. You can customize it with a variety of sauces.

📖 Pilsal rind ₩9,500
Various cuts ₩9,500

📍 #107, Building A, Byeoksan E Orange Plaza
23 Marine City 3-ro, Haeundae-gu

☎ 0507-1417-5516

🕒 17:00-24:00
Closed on Sundays

타이가 텐푸라

부산에 텐동유행을 불러온 가게 중 하나로, 후쿠오카의 유명 텐동전문점인 텐푸라타카오에서 직접 전수받은 레시피와 소스로 완성도 높은 텐동을 선보인다. 주문과 동시에 조리가 시작된다.

타이가텐동 ₩11,000
토리텐동 ₩14,000

해운대구 우동1로 38번가길 15

051-731-1914

11:00-15:30 / 17:00-20:00
명절 휴무



Taiga Tempura

This is one of the restaurants that led the popularity of tendon (tempura rice bowl) in Busan. The high-quality tendon uses the recipe taught by Fukuoka's famous tendon specialty store, Tempura Takao. Cooking begins at the time of ordering.

Taiga tendon ₩11,000
Tori tendon ₩14,000

15, Udong 1-ro 38beonga-gil, Haeundae-gu

051-731-1914

11:00-15:30 / 17:00-20:00
Closed on public holidays



하레마

프라이빗한 분위기에서 오마카세 코스를 즐길 수 있는 곳으로 디너는 두 시간으로 나누어져 100%예약제로 운영되고 있다. 고급스럽고 깔끔한 분위기의 식당.

런치 오마카세 ₩100,000
디너 오마카세 ₩200,000

해운대구 마린시티2로 33
두산 위브더제니스 지하 1층 106호

0507-1354-6558

12:00-14:00 / 17:00-22:00
월, 화요일 휴무



HAREMA

At Harema, the omakase course is served in a private setting. The dinner service is divided into two times, and reservations are 100% required. It is a restaurant with a classy, clean atmosphere.

Omakase Lunch ₩100,000
Omakase Dinner ₩200,000

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

0507-1354-6558

12:00-14:00 / 17:00-22:00
Closed on Mondays and Tuesdays



부산 향토음식
복국의 고향

Busan's Folk Cuisine
The Hometown of Bokguk
(Pufferfish soup)

음식문화재
이봉덕

Master of Culinary Arts
Lee Bong-deok

금수복국
Geumsubokguk



Q. 금수복국은 복국의 대명사같은 이름이기도 하다. 금수복국은 어떻게 시작되었나?

이봉덕 전주에서 부산에 내려온 직후에 아직 어렸던 우리 아이가 복어를 먹고 좋아했는데 찌개 끓이는 뚝배기에 이걸 끓이면 다 먹을 때 까지 따뜻하게 먹을 수 있겠구나 해서 뚝배기에 복국을 끓여 팔게 되었다. 그게 1970년 4월 5일이다.

Q. Geumsubokguk is almost synonymous with bokguk. How did it first begin?

Lee Right after I moved to Busan from Jeonju, my young child ate the soup and liked it. While making bokguk for my kid, I realized that if I boiled it in a earthen pot, it would keep it warm until the end. So I made bokguk in a pot and started selling it. That was April 5, 1970.

Q. 금수복국은 어떻게 성장하게 되었나?

이봉덕 손님들이 “맛있다” 하시는 것이 참 듣기 좋았다. 그래서 좋은 재료만 써서 정성껏 만들어 냈더니 단골이 늘어나고 손님들이 많아지더라. 제대로 된 재료가 아니면 모두 다 버린 적도 많다. 그렇게 철저하게 재료관리를 하면서 복국을 만들었다. 정성껏 음식을 만들고 정성껏 손님을 모셨던 것이 비결일 것이다.

Q. Could you tell us the story of Geumsubokguk's growth?

Lee I loved hearing my guests say that the food tastes great. So I made sure to use only good ingredients and cook with care, and the number of regulars and customers increased. If it wasn't the right ingredient, I'd throw it all away. That's how I cooked, with thorough material management. If there is a secret behind our success, it would be our preparation of food and service to customers with care.

Q. 금수복국을 하면서 좋았던 점이 있다면?

이봉덕 “잘 먹었습니다”하고 갔다가 또 다른 사람 데려와서는 “맛있습니다”하고, 그렇게 음식 칭찬해주는 것이 참 좋았다. 그런 것들이 쌓이고 쌓여서 이렇게까지 될 수 있었던 것 같다.

Q. What made you feel good as the owner of Geumsubokguk?

Lee I really appreciated when someone said they enjoyed my food and brought someone else and praised that the food tasted really good. Having layers of such memories over time is what made us who we are today.



Q. 부산이 미식도시로 불리고 음식을 즐기러 방문하는 사람도 많아지고 있다. 이러한 평판을 이어나가려면 무엇이 필요하다고 생각하나?

이봉덕 음식은 정성이고 사람이다. “맛있다.” 한마디 듣기 위해서 좋은 재료준비하고 정성들여 만든다. 하나하나 정성들여 준비하고 대접하는 것이 올바른 길이라고 생각한다.

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

Lee Food is all about caring and the people. To hear someone say, “It tastes good,” I prepare quality ingredients and put special care into food. Putting effort into each and every component of our service is the right way to go.

고령에 거동이 불편함에도 흔쾌히 인터뷰에 응해주신 금수복국 창업주 이봉덕님께 깊이 감사드립니다. - 부산의 맛 편집팀

We are sincerely grateful to Lee Bong-deok, the founder of Geumsubokguk, who willingly responded to our interview request despite the difficulty in mobility due to old age. - Editorial team at Taste of Busan

Gourmet theme street

미식 테마거리



부산의 힙플레이스

Hippest Neighborhoods in Busan

부산향토음식 13선

Top 13 Local Traditional Foods in Busan

부산의 힙플레이스 Hippest Neighborhoods in Busan

부리단길
Buridan-gil

영도
Yeongdo

기장
Gijang

●
부리단길
Buridan-gil

오래되고 조용한 주택가에 감각적인 인테리어의 가게들이 하나 둘씩 생겨나더니 옛 주택의 형태를 고스란히 살린 소규모 카페 식당 공방 등 20여 곳이 모인 젊은 거리가 되며 부리단길 이라는 이름으로 불리고 있다. 아직은 관광객들의 발걸음이 많이 닿지 않은 신상 거리.

An old and quiet residential area has become a vibrant street with more than 20 small cafes, restaurants, and workshops that maintain the look of old houses. It is called Buridan-gil. It's an up-and-coming neighborhood that is still off the radar of tourists.



영도

Yeongdo Island

공장을 개조한 카페, 컨테이너로 만들어진 카페, 실내수영장을 개조한 카페, 대중목욕탕을 개조한 카페 등 카페의 도시인 부산에서도 가장 특색있는 카페들이 모여 있는 이 지역은 부산항의 풍경을 즐길 수 있는 카페들이 많다.

This area is home to some of the most unique cafes in Busan, the city of cafes. Some cafes are converted from factories, while others have renovated shipping containers, indoor swimming pools, and public baths. They are great for enjoying the view of Busan Port.





기장 Gijang



부산의 동쪽 끝, 해안도로가 시작되는 지점부터 끝나는 지점까지 해안을 따라가다 보면 뛰어난 건축미를 가진 멋진 카페들이 계속해서 나타나는 광경을 만날 수 있다. 이 지역은 카페에서는 수려한 해안풍경과 소박한 어촌마을 등 다양한 바다의 모습을 만날 수 있다.

If you follow the coast to the eastern end of Busan, from the beginning to the end of the coastal road, you'll keep seeing wonderful cafes pop up, one after another, with outstanding architecture. From these cafes, visitors can enjoy a wide variety of marine sceneries, including stunning coastal views and rustic fishing villages.

부산향토음식 13선

Top 13 Local Traditional Foods in Busan



동래 파전
Dongnae Pajeon (Green Onion Pancake)

생선회
Sliced Raw Fish

흑염소불고기
Black Goat Bulgogi

곰장어구이
Grilled Hagfish

해물탕
Haemultang (Spicy Seafood Soup)

아귀찜
Braised Monkfish

재첩국
Jaecheopguk (Marsh Clam Soup)

낙지볶음
Nakjibokkeum (Spicy Stir-Fried Small Octopus)

밀면
Milmyeon (Cold Wheat Noodle)

돼지국밥
Dwaejigukbap (Pork Soup)

복국
Bokguk (pufferfish soup)

붕어찜
Braised Crucian Carp

불장어 구이
Grilled Conger Eel

향토음식점이란 ?

부산 향토음식 13종에 해당하는 음식을 만들면서, 5년 이상 영업한 업소 중 자체 심사기준 및 심의를 통과하여 선정된 음식점

향토음식의 종류

총 13종

1999년	2000년	2001년	2006년	2007년
생선회	곰장어요리	아귀찜	밀면	돼지국밥
동래파전	복어요리	재첩국	장어요리	붕어찜
흑염소불고기	해물탕	낙지볶음		

* 근거 : 「부산의 향토음식」 연구용역자료

Which restaurants are certified Local Traditional Restaurants?

Among the restaurants that serve one of the 13 local traditional Busan foods and have been in business for 5 years or more, we have selected the establishments that passed our review criteria and screening process.

Types of local traditional foods

13 dishes

1999	2000	2001	2006	2007
Raw fish	Grilled Hagfish	Braised Monkfish	Milmyeon (Cold Wheat Noodle)	Dwaejigukbap (Pork Soup)
Dongnae Pajeon (Green Onion Pancake)	Pufferfish	Jaechepguk (Marsh Clam Soup)	Eel	Braised Crucian Carp
Black Goat Bulgogi	Haemultang (Spicy Seafood Soup)	Nakjibokkeum (Spicy Stir-Fried Small Octopus)		

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

01 동래 파전 Dongnae Pajeon (Green Onion Pancake)



동래 부사(옛 부산지역 관리)가 임금에게 진상하던 음식으로 상류층에서 즐기던 음식이라고 한다. 파, 미나리, 대합, 홍합, 굴, 새우, 조갯살, 쇠고기, 달걀, 찹쌀 및 멥쌀가루 등 다양한 식재료가 사용된 독특한 재료 배합과 맛으로 명성이 높다.

This is the dish that was offered to the royal court by the Magistrate of Dongnae and enjoyed by the upper class. It is renowned for the unique flavor that combines various ingredients, including green onions, water parsley, clams, mussels, oysters, shrimp, beef, egg, sweet rice, and nonglutinous rice flour.

소문난 동래파전 Somunnan Dongnae Pajeon

동래구 금강공원로 55
55, Geumganggongwon-ro, Dongnae-gu
051-553-5464

동래할매파전 Dongnae Halmae Pajeon

동래구 명륜로94번길 43-10
43-10, Myeongnyun-ro 94beon-gil, Dongnae-gu
051-552-0792

02 생선회 Sliced Raw Fish



부산의 연근해 어장은 난류와 한류가 섞이는 덕에 늘 어족 자원이 풍부하였고 강한 조류 속에 사는 물고기들은 활동량이 많아 단단한 육질을 자랑한다. 갓 잡아 올린 신선한 생선을 조리하므로 생선회의 식감이 좋고 단맛이 나는 것이 특징이다.

Due to the mixture of warm and cold currents, Busan's coastal seas have always been rich in marine resources. The fish living in rough currents have a lot of activity, resulting in their solid flesh. Busan-style raw fish is prepared from freshly caught fish, which has a pleasant texture and a slightly sweet flavor.

부산명물횡집 Busan Myeongmul Hoetjip

중구 자갈치해안로 55
55, Jagalchihaean-ro, Jung-gu
051-245-7617

신라횡집 Silla Hoetjip

수영구 민락수변로7번길 16 2~4층
2-4F, 16, Millaksubyeon-ro 7beon-gil, Suyeong-gu
051-753-2800

거북선횡집 Geobukseon Hoetjip

해운대구 달맞이길62번길 69
69, Dalmaji-gil 62beon-gil, Haeundae-gu
051-741-8850

방파제횡집 Bangpaje Hoetjip

수영구 광안해변로294번길 24
24, Gwanganhaebeon-ro 294beon-gil, Suyeong-gu
051-753-7325

03 흑염소불고기 Black Goat Bulgogi



금정산성 마을에서 방목된 육질이 부드럽고 냄새가 적은 암컷 흑염소를 양념하여 숯불로 구운 흑염소불고기는 다른 지역과는 다른 독특한 맛을 자랑한다. 금정산성 마을에는 120여 개의 흑염소불고기 전문식당이 영업 중이다.

Soft and odorless black goat bulgogi from grass-fed goats in Geumjeongsanseong Village is grilled over charcoal, creating a distinct flavor unique to this locality. About 120 black goat bulgogi restaurants are operating in the Geumjeongsanseong Village.

- | | | | |
|--|--|--|---|
| 산성집 Sanseongjip
금정구 산성로 524
524, Sanseong-ro,
Geumjeong-gu
051-517-5546 | 현대가든 Hyeondae Garden
금정구 산성로 510
510, Sanseong-ro, Geumjeong-gu
051-517-6767 | 삼소통나무집 Samsongnamujip
북구 중리로 78
78, Jungni-ro, Buk-gu
051-333-4277 | 창녕집 Changnyeongjip
금정구 산성로 520
520, Sanseong-ro,
Geumjeong-gu
051-517-5288 |
|--|--|--|---|

04 곶장어구이 Grilled Hagfish



6·25 전쟁 시기에 피난민들이 배고픔을 면하기 위하여 잘 먹지 않던 곶장어를 먹기 시작했고, 이후 자갈치 시장에서 요리의 모습을 갖추게 되었다. 지금은 짬뽕 곶장어, 양념구이, 소금구이, 볶음 등 다양하게 조리된 곶장어 요리가 사랑받고 있다.

During the Korean War, refugees began to eat an unfamiliar fish called "hagfish" to fill their hungry stomachs. Later, it started being offered as a dish at Jagalchi Market. Nowadays, hagfish dishes are beloved in various ways: straw-fired, seasoned and grilled, salted and grilled, and stir-fried.

- | | | |
|---|--|--|
| 기장곶장어 Gijang Kkomjangeo
기장군 기장읍 기장해안로 70
70, Gijanghaean-ro, Gijang-eup,
Gijang-gun
051-721-2934 | 부산원조곶장어맛집 성일집 Seongiljip
중구 대교로 103
103, Daegyo-ro, Jung-gu
051-463-5888 | 원조산곶장어 Wonjo Sangomjangeo
수영구 수영로725번길32
32, Suyeong-ro 725beon-gil, Suyeong-gu
051-752-2596 |
|---|--|--|

05 해물탕 Haemultang (Spicy Seafood Soup)



신선하고 보기 좋은 갑각류와 어패류, 향신채를 넣고 고추장으로 양념하여 풍부한 국물 맛을 낸 음식으로, 바다와 인접하여 각종 해산물을 손쉽게 구할 수 있는 부산 지역의 지리적 여건에 따라 자연스럽게 사랑받아온 음식이다.

Haemultang is a rich soup made of fresh crustaceans, shellfish, and herbs and seasoned with gochujang (red pepper paste). It became a natural favorite amongst the locals with Busan's easy access to wide varieties of seafood from the shores.

- 정동진해물탕** Jeongdongjin Haemultang
부산진구 서면문화로 33
33, Seomyeonmunhwa-ro, Busanjin-gu
051-809-8208

06 아귀찜 Braised Monkfish



부산의 아귀찜은 신선한 생아귀와 콩나물, 천연 해물 조미료, 맛국물 등으로 다른 지역에서는 맛볼 수 없는 특징적인 맛을 가지고 있다. 고운 고춧가루를 이용하여 보기가 좋고 매운맛을 줄였으며, 생 전분을 사용해 씹에 녹아있는 영양 성분을 섭취할 수 있는 것이 특징이다.

The braised monkfish in Busan has a distinct flavor differentiated from other regions, made of fresh raw monkfish, bean sprouts, natural seafood seasoning, and flavored soup. It is characterized by the use of fine red pepper powder to reduce the spiciness while having an appetizing color. By adding starch, the nutrients in the soup are fully absorbed when eaten.

- | | |
|---|--|
| 물콩식당 Mulkkong Sikdang
중구 흑교로59번길 3
3, Heukgyo-ro 59beon-gil, Jung-gu
051-257-3230 | 대티물콩 Daetimulkkong
사하구 낙동대로135번안길 15
15, Nakdong-daero 135beonan-gil, Saha-gu
051-203-4425 |
|---|--|

07 재첩국 Jaecheopguk (Freshwater Clam Soup)



하룻밤 동안 재첩의 불순물을 제거하고, 끓여서 껍질을 제거한 후 소금으로 간을 하는 맑은 국으로서 해장국으로 즐겨 먹는 향토 음식이다. 지금은 환경오염으로 부산의 재첩 산지인 녹산 지역의 재첩은 거의 사라지고 있는 것이 아쉽다.

Jaecheopguk is a clear soup made of freshwater clams, which are soaked overnight to remove the sand, shelled, boiled, and seasoned with salt. It is a local favorite for comforting hangovers. Unfortunately, freshwater clams are disappearing from the Noksan area of Busan, which used to be the major habitat, due to environmental pollution.

삼락하동재첩국 Samnak Hadong Jaecheopguk

사상구 낙동대로1518번길 33
33, Nakdong-daero 1518beon-gil, Sasang-gu
051-301-7200

할매재첩국 Halmae Jaecheopguk

사상구 낙동대로1530번길 20-15
20-15, Nakdong-daero 1530beon-gil, Sasang-gu
051-301-7069

08 낙지볶음 Nakjibokkeum (Spicy Stir-Fried Small Octopus)



낙지의 맛을 충분히 활용하기 위해 고운 고춧가루를 넣어 우려나오는 국물 맛이 담백하고 깨끗하여 낙지 특유의 맛을 강하게 느낄 수 있다. 새우, 조개, 멸치 등을 이용하여 만든 육수와 마늘을 많이 사용한 양념장, 필수 재료인 양파와 대파만을 이용하는 점이 특징이다.

To make full use of the flavor of small octopus, the soup is made with fine red pepper powder that is light and crisp in taste. It allows the genuine taste of octopus to come out. It is made of broth from shrimp, clams, and anchovies, seasoning with a lot of garlic, and only adds essential vegetables such as onions and green onions.

원조할매낙지 Wonjo Halmaenakji

부산진구 골드테마길 10
10, Goldtema-gil, Busanjin-gu
051-643-5037

오륙도낙지범일본점 Oryukdo Nakji Beomil Head Store

동구 정공단로 46-1
46-1 Jeonggongdan-ro, Dong-gu
051-638-1589

09 밀면 Milmyeon (Cold Wheat Noodle)



6·25 전쟁 당시 경상도 지방에서 먹었던 밀국수 냉면과 이북의 냉면이 접목되어 유래된 음식이다. 육수는 소·돼지·닭의 뼈나, 고기를 고아 이용하거나 여러 종류의 한약재, 채소류 등을 쓰기도 한다. 차갑게 먹는 면 요리로 단맛, 신맛, 매운 맛을 함께 느낄 수 있다.

Milmyeon is derived from Gyeongsang-do style wheat noodles and North Korean-style naengmyeon that were incorporated during the Korean War. For the broth, beef, pork, and chicken bones and meat, various kinds of medicinal herbs, and vegetables can be added. Eaten cold, the dish showcases sweet, sour, and spicy flavors.

춘하추동 Chunhachudong

부산진구 서면문화로 48-1
48-1 Seomyeonmunhwa-ro, Busanjin-gu
051-809-8659

면채음 Myeonchaeum

금정구 금정로231번길 11
11, Geumjeong-ro 231beon-gil, Geumjeong-gu
051-513-4443

10 돼지국밥 Dwaejigukbap (Pork Soup)



6·25 전쟁 시기에 피난민이 먹을 것이 부족하여, 미군 부대에서 나온 돼지 뼈를 이용해 국밥을 만들어 먹던 것이 돼지국밥의 시작이다. 돼지 사골을 이용하여 육수를 내고 소주, 된장, 생강을 넣어 돼지 냄새를 억제하면서 독특한 맛을 낸다.

During the Korean War, refugees never had enough food. Dwaejigukbap started from salvaging soup out of pork bones from American military units. Pork bones are boiled to make broth, and soju, doenjang (soybean paste), and ginger are added to remove the pork smell and generate distinct flavors.

신창국밥 Sinchanggukbap

서구 보수대로 53
53, Bosu-daero, Seo-gu
051-244-1112

쌍둥이돼지국밥2호점 Ssangdungi Dwaejigukbap Branch No. 2

남구 유엔평화로35
35, UN pyeonghwa-ro, Nam-gu
051-759-8202

11 복국 Bokguk (pufferfish soup)



부산 지역은 복어의 유통량이 풍부하여 상시 신선한 복어를 구할 수 있는 것과 제독 기술이 다른 지역에 비해 축적되어 있어, 안전하고 다양한 복어 요리가 사랑받고 있다. 복국이 대표요리로 복회, 복 튀김, 복 껍질 무침, 복찜, 복 불고기, 복 수육 등 다양한 요리를 즐길 수 있다.

Because of the abundant resource of pufferfish in Busan, fresh supplies are always available. Also, with a high level of detoxification skills accumulated here compared to other regions, safe and diverse pufferfish cuisine are popular in Busan. Bokguk (pufferfish soup) is the most famous, but a variety of dishes such as raw fish, fried pufferfish, seasoned pufferfish skin, braised pufferfish, pufferfish bulgogi, and steamed pufferfish are also enjoyed widely.

초원복국 Chowonbokguk

남구 황령대로492번길 30
30, Hwangnyeong-daero, 492beon-gil,
Nam-gu
051-628-3935

가마솥생복집 Gamasot Saengbokjip

기장군 기장읍 차성로 327-2
327-2, Chaseong-ro, Gijang-eup, Gijang-gun
051-722-2995

금수복국 Geumsubokguk

해운대구 중동1로43번길 23
23, Jungdong 1-ro 43beon-gil, Haeundae-gu
051-742-3600

원조할매복국 Wonjo Haelmae Bokguk

해운대구 달맞이길62번길 1
1, Dalmaji-gil 62beon-gil, Haeundae-gu
051-742-2790

덕천복집 Deokcheon Bokjip

북구 기찰로 41-2
41-2, Gichal-ro, Buk-gu
051-334-5454

일광대복 Ilgwangdaebok

기장군 일광면 이화로 3
3, Ihwa-ro, Ilgwang-myeon, Gijang-gun
051-721-1561

동대복국 Dongdaebokguk

서구 대신공원로 14-8
14-8, Daeshingongwon-ro, Seo-gu
051-246-2448

12 붕어찜 Braised Crucian Carp



붕어는 단백질과 철분이 많아 빈혈에 좋으며, 보양식으로 사랑받아 왔다. 부산은 낙동강 하구를 끼고 있고 저수지가 많아 오래전부터 붕어찜을 즐겨왔으나, 낙동강에서 어로 행위가 줄어들고 오론 저수지가 수원지가 되며 붕어 공급이 어려워져 보기 드문 음식이 되어가고 있다.

Beloved as a nutritional food in Korea for ages, the crucian carp is high in protein and iron, which is good for anemia. Located at the mouth of the Nakdong River, Busan locals have long been enjoying braised crucian carp with many reservoirs that have provided a rich supply of fish. However, as fishing in the Nakdong River decreased and the supply from the Oryun reservoir is relatively low, crucian carp dishes are becoming increasingly rare to find.

13 붕장어 구이 Grilled Conger Eel



부산의 기장지역은 붕장어의 대표적인 산지로 붕장어요리 전문점들이 밀집해 있기도 하다. 연중 맛의 차이가 크게 없어 꾸준히 사랑받는 음식으로 대부분 회나 구이로 먹으며, 뼈는 튀겨서 안주로 즐기고 머리와 내장은 국물의 재료가 된다.

The Gijang area of Busan is the main production center of conger eel. Many specialty restaurants are also located in this region. Since there is not much difference in taste throughout the year, eel dishes are always in demand. Most of them are eaten as raw fish or grilled. The bones are fried and enjoyed as snacks, and the head and intestines become ingredients for soup.

오양수산장어구이 Oyangsusan Jangeogui

기장군 기장읍 기장해안로 548-3
548-3, Gijanghaean-ro, Gijang-eup, Gijang-gun
051-721-0074

황금어장 Hwanggeumoejang

수영구 광안해변로 321(2-3층)
#2-3, 321, Gwananhaebyeon-ro, Suyeong-gu
051-751-9285



발행

| 부산광역시 보건위생과 |

(47545) 부산광역시 연제구 중앙대로 1001(연산동)

publisher

| Department of Health Hygiene, Busan metropolitan city |

1001, Jungangdaero, Yeonje-Gu, Busan, Korea 47545

- 본 책자에 수록된 내용은 2023년 12월을 기준으로 작성되었습니다.
- 각 업소의 운영사정에 따라 메뉴, 가격, 영업시간 등의 변경이 있을 수 있습니다.
- 각 업소의 운영환경에 의한 휴·폐업이 있을 수 있습니다.
- 본 책자에 기재된 정보는 평일을 기준으로 작성되었으며, 메뉴와 영업시간 등은 주말과 차이가 있을 수 있습니다.
- The contents in this booklet were compiled in December 2023.
- The menu, prices, and opening hours at each establishment are subject to change.
- Temporary and permanent closures of businesses may occur due to their operating environment.
- Please note that the information listed in this booklet applies to weekday services by default, and menu and operating hours may vary on weekends.

