



Taste of Busan

2023

# 釜山 味道

釜山の味



釜山広域市  
BUSAN METROPOLITAN CITY

- ・本手冊是根据2022年12月最新版编写的内容。
  - ・菜单、价格、营业时间等可能根据各商家的经营情况有所调整。
  - ・根据各商家的经营环境，可能休息或停业。
  - ・本手冊内容以工作日为准制定，菜单、营业时间等可能与周末有所差异。
- 
- ・本誌に収録されている内容は2022年12月を基準に作成されました。
  - ・各店の運営事情によりメニュー、価格、営業時間など変更になる場合があります。
  - ・各店の運営環境により、休・廃業する場合があります。
  - ・本書に記載されている情報は平日を基準に作成されており、週末はメニューや営業時間などが異なる場合があります。



Taste of Busan

2023

# 釜山 味道

釜山の味





釜山市认证的  
釜山代表性美食指南

釜山市が認める  
釜山を代表する美食ガイド





釜山味道

釜山の味



## 韩国美食之都

大韓民国の美食都市

# 釜山

传统的味道和新的味道并存，  
邂逅大海、江川和山野的味道。  
为了享受美食，吸引国内外游客  
远道而来的韩国的美食之都。  
这里是韩国的美食之都釜山。

長年愛される伝統の味と新しい味が共存し、  
海と川、山と野原、すべての味に出会えるところ。  
国内外から多くの人々が  
美味しいものを共に楽しむために訪れる都市  
ここは大韓民国の美食都市、釜山です。



## 釜山味道是？

### 釜山の味は？

为了弘扬釜山美食之都品牌  
由釜山市每年评选和发行的  
釜山市官方美食指南。

以顾客为中心的评选标准和苛刻的审核流程，  
成为釜山的代表性美食品牌。

美食の都市、釜山というブランドを確立するため  
釜山市が毎年選定し発刊する  
釜山市の公式美食ガイド。

利用者中心の選定基準と厳しい審査を通過した  
釜山を代表する美食ブランドです。

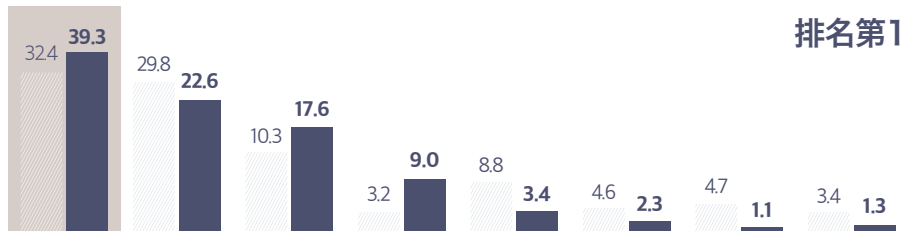
# 美食之都 沉迷于釜山

国内外游客选择釜山作为旅游地的原因中，美食之旅占据最大比例。  
在釜山旅游满意度调查中，也占据了最高分数。  
釜山现在是公认的美食之都。

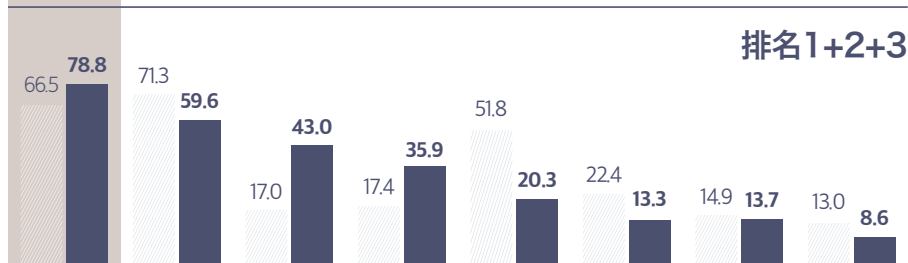


## 选择来釜山 旅游的原因

2019年 2020年 单位: %



排名第1



排名第1+2+3

\* 显示综合排名靠前的8个答案



●  
资料来源

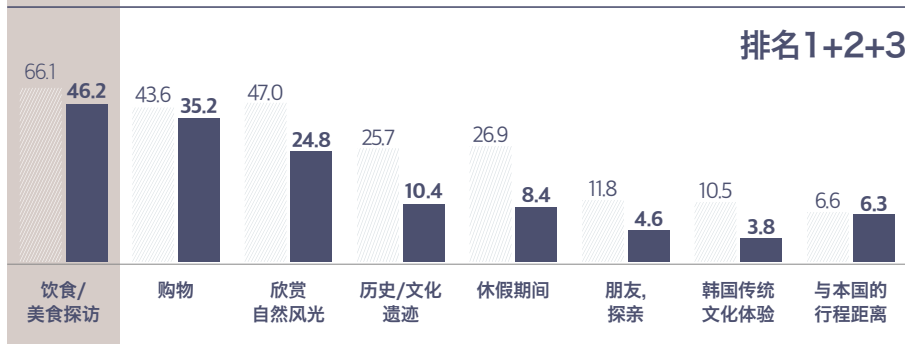
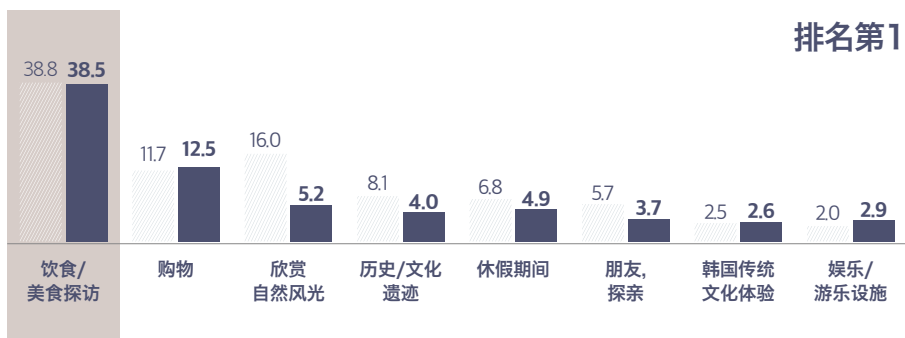
釜山旅游发展局的  
《釜山游客情况调查  
四年综合分析》  
(2022.2.)

外国人

## 选择来釜山 旅游的原因

● 2019年 ● 2020年

单位: %



\* 显示综合排名靠前的8个答案

# 釜山的味道 是如何评选的？

根据区、郡卫生部门的场所卫生管理、法令遵守情况、知名度、差别性推荐和专家审议小组的推荐，第一轮选定200多家店铺，审核是否具备资格和代表性后，经现场评审确定最终名单。

## 专家审议小组

组成人员



约 **10** 名

由权威人士、学界、相关机构、文化策划人、美食专栏作家、知名博主、旅行社相关人士等组成

选定流程



## 评选标准



名人店铺



釜山乡土餐厅中  
优秀店铺



30年以上的老店



本地人  
推荐店铺



排队较多的  
店铺



游客访问  
较多的店铺



在特殊日子  
值得一去的店铺



景色和装修  
优秀的店铺（咖啡厅）



放心餐厅中  
优秀店铺

## 评选排除标准



一年内  
被处以停业以上  
处分的店铺



全国性  
特许加盟店  
(不包括本地特许店和直营店)

# 美食の都市 釜山に魅せられる

国内外の観光客が釜山を観光の目的地として選ぶ理由のうち

美食旅行が最も大きな部分を占めており、釜山観光の満足度でも最も高い点数になっている。

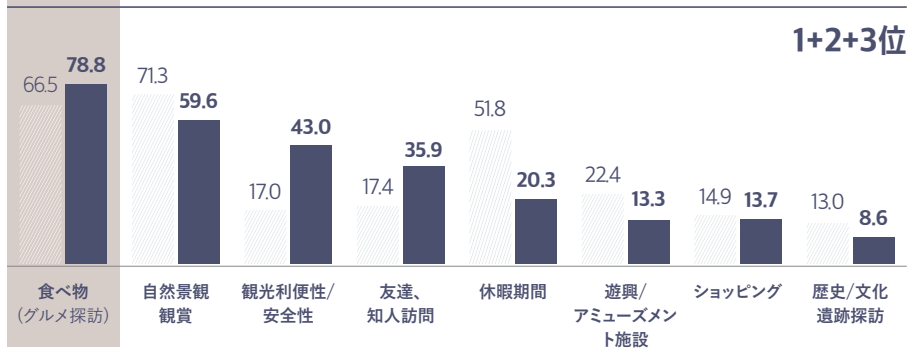
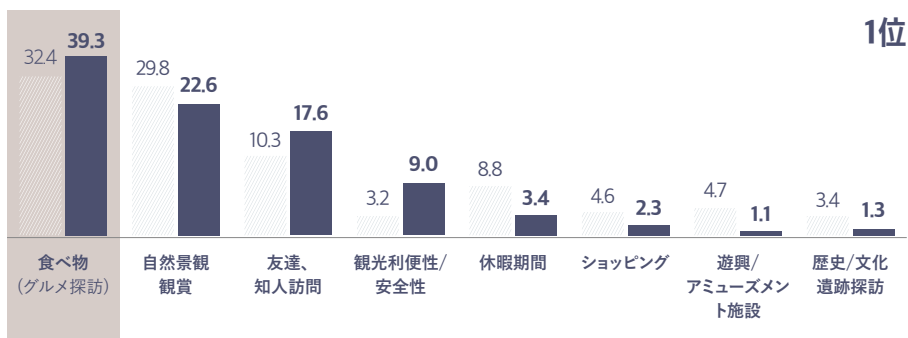
釜山は今や誰もが認める美食の都市だ。

韓国人  
観光客

釜山を観光目的地に  
選んだ理由

● 2019年 ● 2020年

単位: %



\* 統合基準上位8つの回答を提示

● 出典

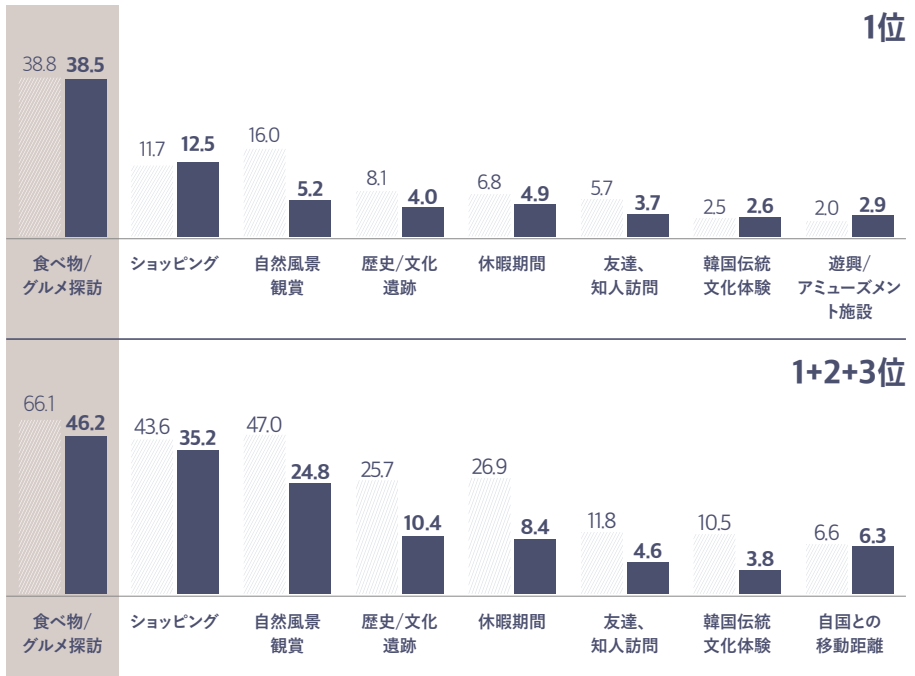
釜山観光公社の  
「釜山訪問観光客実態調査  
4年間の統合分析」  
(2022.2.)

外国人  
観光客

## 釜山を観光目的地に 選んだ理由

● 2019年 ● 2020年

単位: %



\* 統合基準上位8つの回答を提示

# 釜山の味は どのように選ばれる？

区・郡衛生部署の店舗衛生管理、法令遵守の可否、認知度、差別性による推薦と専門家の諮問団による推薦をもとに約200店舗を1次選定した後、欠格事由の可否や代表性を検討し、現場評価及び審査を経て最終リストを確定。

## 専門諮問団

構成人数



約 **10** 名

名人、学术界、関連機関、文化企画者、フードコラムニスト、インフルエンサー、旅行会社の関係者などで構成。

選定手順



## 選定基準



名人の店



釜山郷土料理店のうち  
優秀店



30年以上の老舗



ローカル(地元の人)  
おすすめの店



行列のできる  
人気店



観光客が  
多く訪れる店



特別な日  
に行きたい店



眺めやインテリアが  
素敵な店(カフェ)



安心食堂のうち  
優秀店

## 選定除外基準



1年以内に  
営業停止以上の処分を  
受けた店



全国に展開する  
フランチャイズ加盟店  
(地域フランチャイズと直営店を除く)



## index



人气菜品

人気メニュー



地址

住所



咨询

お問い合わせ



营业时间

営業時間



停车设施

駐車可能



景色优美的店铺

眺めの良い店



24小时营业

24時間営業



釜山乡土美食

釜山郷土料理



宴席设施齐全

宴席完備



可打包外带

テイクアウト可能



放心餐厅

安心食堂

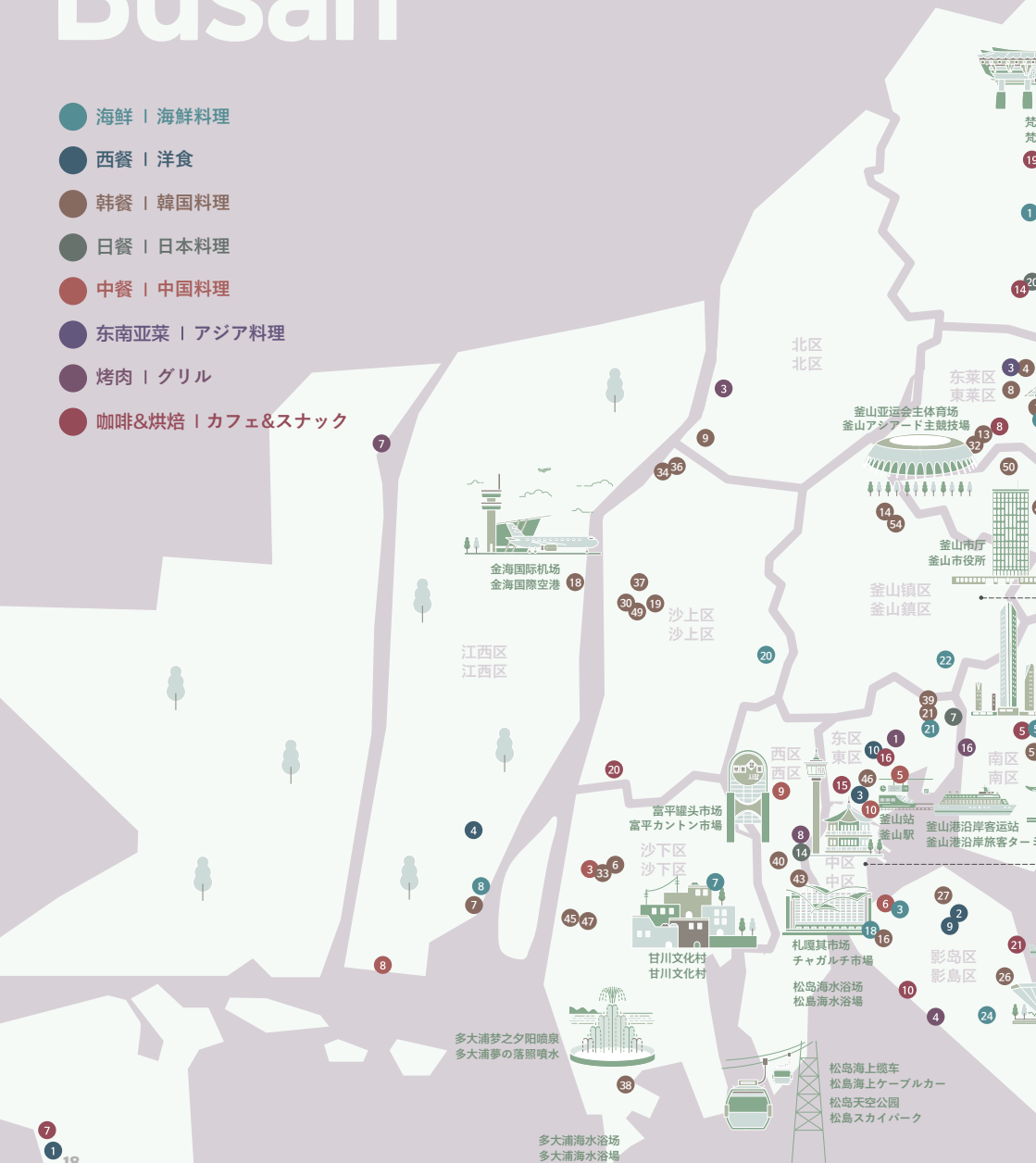


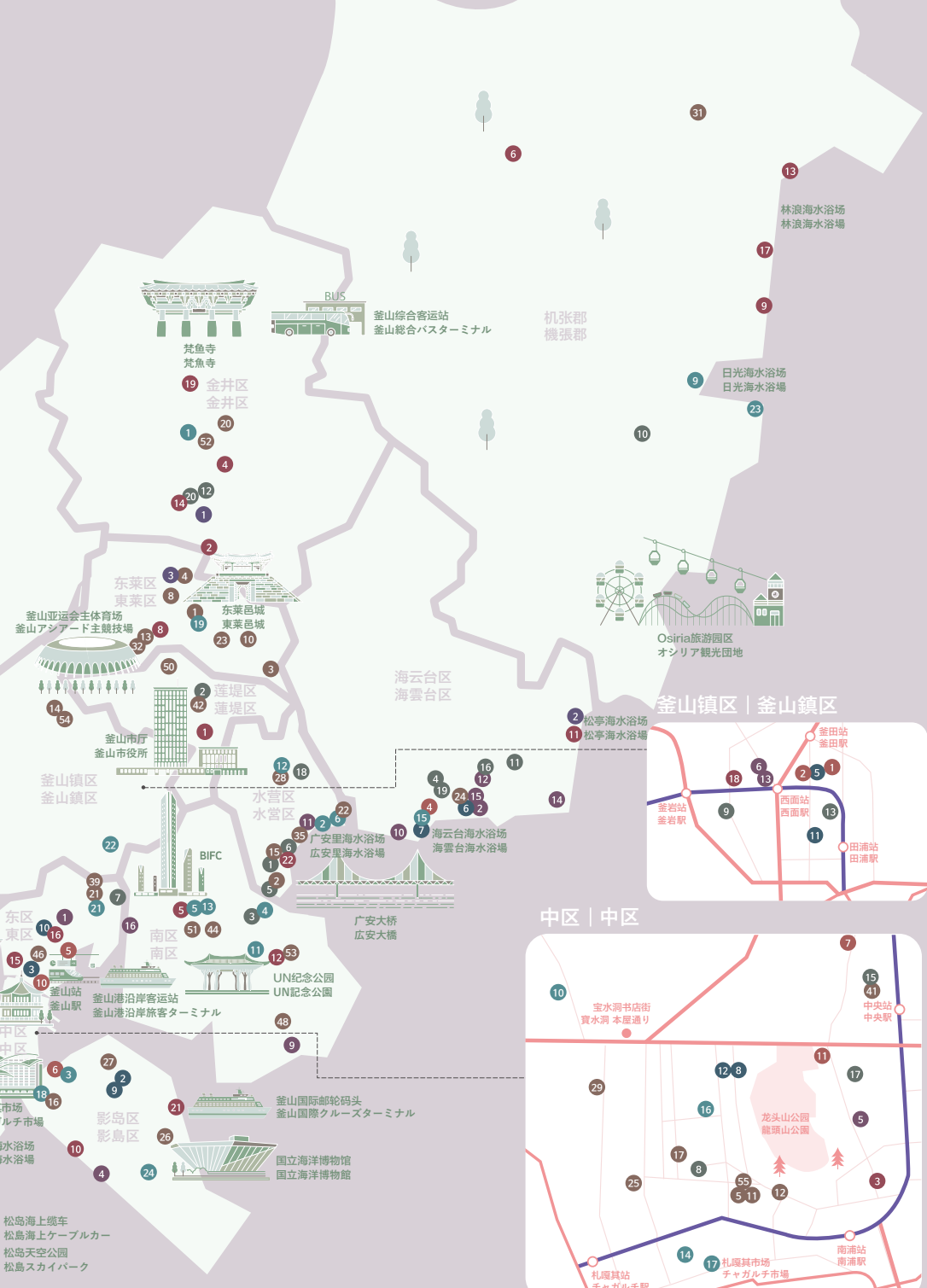
## 目录 目次

- 26 海鲜 海鮮料理
- 56 西餐 洋食
- 74 韩餐 韓国料理
- 136 日餐 日本料理
- 160 中餐 中国料理
- 176 东南亚菜 アジア料理
- 184 烤肉 グリル
- 204 咖啡&烘焙 カフェ&ベーカリー
- 232 釜山美食信息 釜山のグルメ情報

# Taste of Busan

- 海鲜 | 海鮮料理
- 西餐 | 洋食
- 韩餐 | 韓国料理
- 日餐 | 日本料理
- 中餐 | 中国料理
- 东南亚菜 | アジア料理
- 烤肉 | グリル
- 咖啡&烘焙 | カフェ&スナック





# 海鮮

## 海鮮料理

- |               |     |                         |           |
|---------------|-----|-------------------------|-----------|
| 1. Maparam    | p30 | 14. 金海餐厅                | 43        |
| 炖海鲜海鲜汤久瑞总店    |     | 金海食堂                    |           |
| マバラム          |     | 15. 冬柏岛生鱼片店             | 44        |
| ヘムルチムヘムルタン    |     | トンベクソム フェッチブ            |           |
| 久瑞本店          |     | 16. 元祖大海家               | 45        |
| 2. 新罗生鱼片店     | 31  | 元祖パダチブ                  |           |
| 新羅フェッチブ       |     | 17. 釜山名物生鱼片店            | 46        |
| 3. 青海水产       | 32  | 釜山名物フェッチブ               |           |
| チョンヘスサン       |     | 18. 复兴餐厅                | 47        |
| 4. 初原河鲈汤      | 33  | 復興食堂                    |           |
| 草原ポック         |     | 19. 元祖朝纺章鱼总店            | 48        |
| 5. 宫廷海鲜汤赵氏家   | 34  | ソムナン                    |           |
| 宮中ヘムルタン ジョシチブ |     | 元祖ジョバンナクチ               |           |
| 6. 喜鹊生鱼片店     | 35  | 20. 五大洋生鱼片店             | 49        |
| カチフェッチブ       |     | オデヤンフェッチブ               |           |
| 7. 大峙安康鱼      | 36  | 21. 五六岛章鱼 凡一总店          | 50        |
| デタイムルコン       |     | 五六島ナクチ 凡一本店             |           |
| 8. 万好蛤蜊刷刷锅    | 37  | 22. 元祖奶奶家               | 51        |
| マンホカルミしゃぶしゃぶ  |     | 元祖ハルメチブ                 |           |
| 9. 味青餐厅       | 38  | 23. 一味辣炖安康鱼             | 52        |
| ミチョン食堂        |     | イルミアグチム                 |           |
| 10. 安康鱼餐厅     | 39  | 24. 济州河豚汤               | 53        |
| ムルコン食堂        |     | 済州ポックク                  |           |
| 11. 光明家       | 40  | <b>Chef Interview 1</b> | <b>54</b> |
| クァンミョンチブ      |     |                         |           |
| 12. 国儿家辣炒章鱼   | 41  |                         |           |
| クギネナクチポックム    |     |                         |           |
| 13. 金柳顺辣炖鳕鱼   | 42  |                         |           |
| キムユスンデグボルチム   |     |                         |           |

# 西餐

## 洋食

- |                       |     |
|-----------------------|-----|
| 1. 1966花园             | p60 |
| 1966ジョンウォン            |     |
| 2. Grazie             | 61  |
| グラチエ                  |     |
| 3. 明太鱼子品牌研究所          | 62  |
| ミョンランブランド研究所          |     |
| 4. BANCO              | 63  |
| バンコ                   |     |
| 5. 汉堡店                | 64  |
| バーガーショップ              |     |
| 6. 汉堡in纽约             | 65  |
| バーガーインニューヨーク          |     |
| 7. CHEF LEE           | 66  |
| シェフリー                 |     |
| 8. Stone Street       | 67  |
| ストーン ストリート            |     |
| 9. 影島                 | 68  |
| ヨンドウ                  |     |
| 10. OSTERIA VIVI      | 69  |
| オステリアビビ               |     |
| 11. Osteria aboo红酒西餐厅 | 70  |
| ウムジュ洋食堂 オステリアオブ       |     |
| 12. 李在模披萨             | 71  |
| イジェモビザ                |     |

### Chef Interview 2

72

# 26-53

# 56-71

# 韩餐

## 韩国料理

- |                                    |     |  |     |                                 |     |
|------------------------------------|-----|--|-----|---------------------------------|-----|
| 1. 东莱老奶奶葱饼<br>東萊ハルメバジョン            | p78 | 15. 桥之家<br>タリジブ                        | 92  | 29. 李家辣炒年糕<br>イガネトッポッキ          | 106 |
| 2. 黄海道总店<br>ファンヘド本店                | 79  | 16. Donald即食辣炒年糕<br>ドナルド即席トッポッキ        | 93  | 30. 李家刀切面<br>イガネカルグクス           | 107 |
| 3. 朴海润统营海鲜饭店<br>パク・ヘユン トンヨンヘムルバブサン | 80  | 17. 石锅拌饭家<br>ドルソッバブチブ                  | 94  | 31. 长安家<br>チャンアンチブ              | 108 |
| 4. 元祖牛尾家<br>元祖コリゴムチブ               | 81  | 18. 万徳山蓊菜饭<br>マンドゥリ ゴンドゥレバブ            | 95  | 32. 绿潭海带汤<br>チョロクダムわかめスープ       | 109 |
| 5. 远山面屋 1953<br>元山麵屋 1953          | 82  | 19. 孟女士肉饼生拌牛肉<br>メンヨサククジョンユッケ          | 96  | 33. 夏奇然晋州冷面<br>ハギヨンチンジュネンミョン    | 110 |
| 6. 东园长寿村下端店<br>トンウォン長寿村下端店         | 83  | 20. Bae Bijang 菜包肉 久瑞店<br>ベビジャンボッサム久瑞店 | 97  | 34. 三乐河东河蚬汤<br>三樂河東シジμισープ      | 111 |
| 7. 鸣旨第一家<br>鳴旨チョッチブ                | 84  | 21. 凡一绿豆煎饼<br>凡一ピンデトッ                  | 98  | 35. 奶奶河蚬汤<br>ハルメチェチョブクク         | 112 |
| 8. 梦院<br>モントウル                     | 85  | 22. Vegenarang<br>ベジナラン                | 99  | 36. 奶奶河蚬汤<br>ハルメチェチョブクク         | 113 |
| 9. 长寿牛尾汤<br>ジャンスジャンコリコムタン          | 86  | 23. 本烤调味青花鱼<br>ボンゴカルビ                  | 100 | 37. 海鲜满满刀切面<br>ヘムルワンチャンカルグクス    | 114 |
| 10. 赵广心民俗玉米肠<br>ジョ・グァンシム ミンソクワンスンデ | 87  | 24. 富多面屋<br>ブダミョンオク                    | 101 | 38. 寿乡餐桌<br>スヒャンバブサン            | 115 |
| 11. 奶奶家生鱼片拌面<br>ハルメチブフェグクス         | 88  | 25. 釜山猪蹄<br>釜山豚足                       | 102 | 39. 60年传统 奶奶汤饭<br>60年の伝統 ハルメクッパ | 116 |
| 12. 加味家饭店<br>カミガ食堂                 | 89  | 26. 石花亭<br>ソッカジョン                      | 103 | 40. 蒙失宗家猪肉汤饭<br>モンシル宗家テジクッパ     | 117 |
| 13. 金刚饺子<br>金剛餃子                   | 90  | 27. 来了餐馆<br>ワッダンクタン                    | 104 | 41. 釜光猪肉汤饭<br>ブグァンテジクッパ         | 118 |
| 14. 娜坦药膳料理<br>ナタン薬膳料理              | 91  | 28. 宇成参鸡汤<br>ウソンサムゲタン                  | 105 | 42. 寿福猪肉汤饭<br>スボクテジクッパ          | 119 |

# 日餐

## 日本料理

43. 新昌汤饭	120	1. 古屋	p140	14. 元祖十八号云吞面	153
シンチャンクッパ		ゴオク		元祖18番 ワンタン	
44. 双胞胎猪肉汤饭	121	2. Glass and Bottle	141	15. 李正太本金枪鱼	154
サンドゥンイテジクッパ		グラスアンドボトル		イジョンテ 本マグロ	
45. 永真餐厅	122	3. 京都烧盖饭总店	142	16. 善寿司	155
ヨンジン食堂		京都どんぶり本店		善寿司	
46. 友利猪肉汤饭	123	4. 长滨满月	143	17. 中央荞麦	156
ウリテジクッパ		長浜万月		チュンアンモミル	
47. 小厨房	124	5. 海浪	144	18. 金剛寿司	157
ジョンジクッパ		ノヌンバダ		キンコン寿司	
48. 陕川汤饭店	125	6. 东京餐馆	145	19. TAIGA天妇罗	158
ハプチョンクッパチブ		東京パパサン		タイガー天ぷら	
49. 陕川一流猪肉汤饭	126	7. 白山餐厅	146	20. 豚笑釜山大学店	159
陕川一流テジクッパ		ベクサンキッチン		トンショウ 釜山本店	
50. 国际小麦面总店	127	8. 三松寿司	147		
国際ミル麺本店		三松寿司			
51. 大渊小麦面	128	9. 小众人	148		
デヨンミルミョン		Sosu-In			
52. MYEONCHAEUM	129	10. 旬	149		
ミョンチェウム		シュン			
53. 釜山黑豆小麦面	130	11. MIREUNE寿司	150		
釜山薬豆ミルミョン		寿司ミルネ			
54. 三星小麦面	131	12. Sushi-sim Takai	151		
サムソン ミルミョン		スシシム(鯔心)タカイ			
55. 伽耶小麦面	132	13. Yasumaru	152		
ガヤミルミョン(伽耶小麦麵)		ヤスマル			

Chef Interview 3

134

# 136-159

---

# 中餐

中国料理

1. Good morning Hongkong p164  
グッドモーニング香港
2. 半屏 165  
バンピン
3. 福星饭店 166  
ボクソン飯店
4. BUSAN 167  
ブウサアン
5. 山东云吞饺子馆 168  
サンドンワンタン餃子館
6. 三兄弟烤鸭 169  
三兄弟オリ
7. 石器时代 170  
石器時代
8. 餐位鸣旨 171  
カンウェイ
9. 便宜坊 172  
便宜坊
10. 鸿盛坊 173  
ホンソンバン
11. 华国饭店 174  
ファグク飯店

---

# 东南亚菜

アジア料理

1. PHOMANTICO p180  
ポメンティコ
2. a bamboo 181  
オバムブー
3. Thai Bin 182  
タイビン

---

160-175

---

176-183

# 烤肉

## グリル

- |                         |      |                                     |     |                                       |      |
|-------------------------|------|-------------------------------------|-----|---------------------------------------|------|
| 1. 88猪排骨<br>88豚カルビ      | p188 | 13. 鰻鱼村<br>うなぎ村                     | 200 | 1. Dessert Cinema<br>デザートシネマ          | p208 |
| 2. 巨型排骨<br>巨大カルビ        | 189  | 14. 丰源长烤肉正餐<br>ブンウォンジャン<br>コギジョンチャン | 201 | 2. MOMOS咖啡<br>モモスコヒー                  | 209  |
| 3. 南村<br>ナムチョン          | 190  | 15. 海云台母牛排骨店<br>海雲台 アムソカルビチブ        | 202 | 3. BAUNOVA<br>バウノバ                    | 210  |
| 4. 牧场园<br>牧場園           | 191  | 16. 虎脯排骨门岬店<br>ホボカルビ 門岬店            | 203 | 4. BORISON西点总店<br>ポリジョンパティスリー 本店      | 211  |
| 5. 水磨坊现烤<br>ムルレバンア 即席焼き | 192  |                                     |     | 5. Bread 365<br>ブレッド365               | 212  |
| 6. 思美轩<br>思味軒           | 193  |                                     |     | 6. Break in Coffee<br>ブレイクインコーヒー      | 213  |
| 7. 鸾坛<br>アムタン           | 194  |                                     |     | 7. Brittany<br>ブリタニー                  | 214  |
| 8. 小茅屋<br>イェンナル オマクチブ   | 195  |                                     |     | 8. Villa Villekulla<br>ヴィラ・ヴィレクラ      | 215  |
| 9. 五六岛 嘉苑<br>五六島「カウォン」  | 196  |                                     |     | 9. A'de Choi<br>アデチョイ                 | 216  |
| 10. 牛峰<br>ウボン           | 197  |                                     |     | 10. Aether<br>エーテル                    | 217  |
| 11. Wootopia<br>ウートピア   | 198  |                                     |     | 11. OLDMUG<br>オールドマグ                  | 218  |
| 12. 肉花木<br>肉火木          | 199  |                                     |     | 12. 龙湖奶奶红豆刨冰红豆粥<br>ヨンホハルメパッピンスタンパッチュク | 219  |

# 咖啡&烘焙

184-203

204-229



## カフェ&スナック

- |                                |     |
|--------------------------------|-----|
| <b>13. Waveon Coffee</b>       | 220 |
| ウェーブオンコピ                       |     |
| <b>14. 李兴龙糕点釜山大学店</b>          | 221 |
| イフンヨン菓子店 釜山大学                  |     |
| <b>15. 草梁1941</b>              | 222 |
| 草梁1941                         |     |
| <b>16. 草梁Ondang</b>            | 223 |
| チョリヤンオندان                     |     |
| <b>17. 七岩四季</b>                | 224 |
| チルアムサゲ                         |     |
| <b>18. COFFEE SUGAMO IN 西面</b> | 225 |
| コピスガモ イン 西面                    |     |
| <b>19. QG</b>                  | 226 |
| キュージェ(QG)                      |     |
| <b>20. 帕尼尼早午餐</b>              | 227 |
| パニーニブランチ                       |     |
| <b>21. P-ark 咖啡&amp;烘焙</b>     | 228 |
| ピアク カベ エン ベーカーリー               |     |
| <b>22. 红玉堂</b>                 | 229 |
| ホンオッタ                          |     |

**Chef Interview 4**

230

# 釜山美食 信息

釜山のグルメ情報

釜山之行必去四大街道

釜山に来たら  
ぜひ行ってみたい4大通り

釜山乡土饮食 13选

釜山の郷土料理、13選

# 232-259

不得不提的釜山海鲜料理  
海産物といえば、釜山の海鮮料理



# 海鮮

海鮮料理

# Seafood

- Assorted raw fish
- Pufferfish soup
- Seafood Soup

# 海鮮

## 辣或不辣，海鲜任意选！ | 赤身にする？ 白身にする？

- p30 Maparam炖海鲜海鲜汤久瑞总店  
マパラム ヘムルチムヘムルタン  
久瑞本店
- 33 初原河鲈汤  
草原ポック
- 34 宫廷海鲜汤赵氏家  
宮中ヘムルタン ジョシチブ
- 36 大峙安康鱼  
デティムルコン
- 37 万好蛤蜊刷刷锅  
マンホカルミしゃぶしゃぶ
- 38 味青餐厅  
ミチョン食堂
- 39 安康鱼餐厅  
ムルコン食堂
- 40 光明家  
クァンミョンチブ
- 41 国儿家辣炒章鱼  
クギネナクチポックム
- 42 金柳顺辣炖鳕鱼  
キムユスンデグボルチム
- 43 金海餐厅  
金海食堂
- 45 元祖大海家  
元祖バダチブ
- 48 元祖朝纺章鱼总店  
ソムンナン 元祖ジョバンナクヂ
- 50 五六岛章鱼 凡一总店  
五六島ナクヂ 凡一本店
- 51 元祖奶奶家  
元祖ハルメチブ
- 52 一味辣炖安康鱼  
イルミアグチム
- 53 济州河豚汤  
濟州ポックク

# 海鮮料理



## 这里是釜山生鱼片聚集地 | ここは釜山フェ(刺身)センター

- |     |                         |    |                       |
|-----|-------------------------|----|-----------------------|
| p31 | 新罗生鱼片店<br>新羅フェッチブ       | 46 | 釜山名物生鱼片店<br>釜山名物フェッチブ |
| 32  | 青海水产<br>チョンヘスサン         | 47 | 复兴餐厅<br>復興食堂          |
| 35  | 喜鹊生鱼片店<br>カチフェッチブ       | 49 | 五大洋生鱼片店<br>オデヤンフェッチブ  |
| 44  | 冬柏岛生鱼片店<br>トンベクソム フェッチブ |    |                       |





# Maparam 炖海鲜 海鲜汤 久瑞总店

マパラム ヘムルチムヘムルタン 久瑞本店

拥有整洁外观和装修风格的店铺总是坐满顾客。  
2005年开业以来备受喜爱的海鲜料理专卖店，  
以新鲜的海鲜和秘制调料而闻名。

きれいな外観とインテリアの大きなお店はいつもお客さんでいっぱい。  
2005年に開業し長い間愛されてきた海産物料理専門店、新鮮な海産物と  
誰でも食べやすい味付けで人気がある。



📖 炖海鲜 / 海鮮の蒸し物 ₩50,000~70,000  
海鲜汤 / 海鮮鍋 ₩50,000~70,000



📍 金井区金剛路418 2层 | 金井区 金剛路 418 2階

📞 051-557-5577

🕒 11:00-15:00 / 16:30-10:30 每月第2个星期一休息 / 第2月曜休み



# 新罗生鱼片店

新羅フェッチブ

一家经营各种各样生鱼片的水拌生鱼片专门店。  
本店使用将10种以上材料混合发酵的秘制酱料，使用黄漆树熬煮水制成高汤。  
冰凉的麦饭石作为盘子提供生鱼片也是本店特色。

様々な種類のムルフェ(刺身入り冷やしスープ)が食べられるムルフェ専門の刺身屋で、  
10種類以上の材料を混合・熟成させたソースとホァンチル(黄漆)の木を煎じた水などで作った出汁を使用する。

冷たく凍らせた麦飯石を食器として使い刺身を提供するのも特徴的。



📖 生鱼片拼盘(M) / 刺身の盛り合わせ(M) ₩110,000  
套餐(L) / コース(L) ₩140,000



📍 水营区民乐水边路7号街 16 2~4层 | 水营区 民樂水边路 7番キル 16 2~4階

☎ 051-753-2800

🕒 11:00-20:00 节日休息 / 名節休み



## 青海水产

チョンヘスサン

以厚切生鱼片闻名的本店，虽然看起来与普通市场的生鱼片店没什么不同，

但平日里是一家从早到晚排队的人气生鱼片店。

生鱼片厚度可以按照要求调节，打包的客人也很多。

ぶ厚く切った刺身で有名なこのお店は、普通の市場の刺身屋のように見えるが平日も早い時間から夜

遅くまで列が続く人気の刺身屋だ。

刺身の厚さは調節可能で、お持ち帰りで注文する客も多い。



📖 生鱼片拼盘 / 刺身の盛り合わせ W35,000~65,000  
时令活鱼（市价） / 旬の活魚（時価）



📍 影岛区太宗路113号街35 | 影島区 太宗路 113番キル 35

📞 051-412-6888

🕒 12:30-22:00 星期二、节日休息 / 火曜、名節休み





## 初原河鲀汤

草原ポック

非常有名的河鲀料理专门店，由拥有50年日料厨师经验的爸爸和釜山首个获得特殊厨师类河鲀资格证的儿子接连经营，店内客人总是爆满。可以品尝顶级美味的河鲀料理。

とても有名な河豚(ふぐ)料理専門店、この道50年の経歴を持つ日本料理人の父と、釜山で初めて河豚の特殊調理師の資格を取得した息子が経営している。いつも大勢のお客さんで賑わい、最上級の河豚料理が楽しめる。



📖 河豚汤 / ポック(ふぐスープ) ₩15,000  
清炖河豚 / ゆでふぐ ₩40,000



📍 南区荒岭大路492号街 30 | 南区荒嶺大路492番ギル30

☎ 051-628-3935

🕒 09:00-15:00 / 17:00-21:00 节日休息 / 名節休み

## 宫廷海鲜汤赵氏家

宮中ヘムルタン ジョシチブ

1959年开业，两代人经营至今，是一家著名的海鲜汤专卖店。

招牌菜是放入丰盛的鱼内脏和海鲜的百年海鲜汤。

不延续老传统，通过不断开发创新菜，获得良好反响的餐厅。

1959年に開業し2代にわたって営む有名なヘムルタン(海鮮鍋)専門店で、

魚の内臓と海鮮がたっぷり入った百年海鮮鍋が代表メニュー。

長い伝統だけに頼らず、独自のメニューを開発し好評を得ている。



📖 百年海鲜汤 / 百年海鮮鍋 ₩38,000/48,000/58,000  
 内脏汤 / パルトウクタン ₩10,000/30,000



📍 南区镇南路7-11 | 南区 鎮南路 7-11

☎ 051-627-4749

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00 星期日休息 / 日曜休み



## 喜鹊生鱼片店

カチフェッチブ

广安里有很多以美丽海景为背景的生鱼片店。

本店就是其中之一。


自制白辛奇和生鱼片搭配极好，酱蟹和虾酱也干净美味。


广安里には素敵な海の風景を背景に食事ができるフェッチブ(刺身屋)がたくさんあるが、

このお店がまさにその1つ。

自家製の白キムチが刺身とよく合い、カンジャンケジャンと海老の醤油漬けがあっさりとおいしいお店。



 A套餐 / Aコース ₩70,000  
生鱼片拼盘 / 刺身の盛り合わせ ₩120,000

 水影区 广安海边路344号街17-20 风景大厦  
水营区 广安海岸路 344番キル 17-20 プンギョンタワー

 0507-1400-5663

 10:30-22:30 节日休息 / 名節休み





## 大峙安康魚

デティムルコン

住宅改造而成的温馨空间，店内装饰能引发中年人的乡愁情怀。

以实惠的价格提供丰盛食物，

是一家长期受到地区居民喜爱的炖安康鱼专卖店。

住宅を改造した居心地のよい空間は中高年層の郷愁を誘う小物でインテリアされている。

比較的リーズナブルでボリュームたっぷりの料理を楽しめる

この地域の住民に長い間愛されてきたアンコウ蒸し専門店。



📖 辣炖安康鱼 / アンコウの蒸し物 ¥28,000~45,000  
炖半干明太鱼 / 半干シケトウダラの蒸し物 ¥28,000~45,000



📍 沙下区洛东大路135号路15 | 沙下区 洛東大路 135番アンギル 15

📞 051-203-4425

🕒 11:30-21:30 节日休息 / 名節休み



## 万好蛤蜊刷刷锅

マンホカルミしゃぶしゃぶ

以涮涮锅、白切肉、烧烤等多种方式蛤蜊的蛤蜊专门店。

这家餐厅以味道鲜美的汤汁著称，招牌菜是蛤蜊刷刷锅和蛤蜊白切肉。

しゃぶしゃぶ、ゆで貝、貝焼きなど様々な調理方法でバカ貝「カルミチョゲ」を提供している貝専門店。

スープが抜群においしいことで有名で、しゃぶしゃぶとゆで貝が代表メニュー。



📖 蛤蜊刷刷锅 / カルミしゃぶしゃぶ ¥40,000~80,000  
黄蚬五花肉 / カルミチョゲサムギョブサル ¥50,000~80,000



📍 江西区雷诺三星大路 602 | 江西区ルノーサムスン通り602

☎ 051-271-4389

🕒 11:00~21:00 每月第2个、第4个星期一休息 / 第2/4月曜休み



## 味青餐厅

ミチョン食堂

位于日光海水浴场海边，是一家以马粪海胆拌饭为主打的海鲜餐厅。

每天限量供应菜单，品质更值得信赖。

排队等待就餐是常态。

日光海水浴場の海辺に位置するウニの一種アンジャング(バファンウニ)ピピンバを専門としている、

海産物のお店で限定されたメニューのみを扱っているので信頼できる。

意外と待ち時間が長いお店でもある。



📖 马粪海胆拌饭 / バファンウニのピピンバ ¥18,000  
水拌蝶鱼生鱼片 / マガレイの刺身入り冷やしスープ ¥20,000



📍 机张郡日光邑机张海岸路1303 | 机张郡 日光邑 机张海岸路 1303

☎ 051-721-7050

🕒 10:00-15:30 / 17:00-20:30 每月第2个和第4个星期三休息、节日休息 / 第2/4水曜、名節休み



## 安康鱼餐厅

ムルコン食堂

这是一家由3代经营了60年的安康鱼料理专门店，以新鲜的安康鱼为原料，制作炖安康鱼、清炖安康鱼和安康鱼汤。店内环境干净整洁，味道清淡不刺激的炖安康鱼一直以来是招牌菜。

60年間3代にわたり営業してきたアンコウ料理専門店、新鮮なアンコウを使いアンコウの蒸し物、ゆで肉、スープを作る。刺激が強くなくさっぱりした味のアンコウの蒸し物が代表メニュー。古いお店だが清潔さが印象的。



- 📖 炖安康鱼 / アンコウの蒸し物 ¥15,000~70,000
- 📖 清炖安康鱼 / アンコウのゆで肉 ¥40,000~70,000



📍 中区黒桥路59号街3 | 中区フッギョ路59番ギル3

☎ 051-257-3230

🕒 10:00-22:00 节日休息 / 名節休み



## 光明家

クァンミョンチプ

延续20多年传统的几代人经营的辣炖安康鱼、辣炖鳕鱼头专门店，选用新鲜优质的材料制作。辣炖鳕鱼头上面搭配洋葱的特色烹饪方法值得一尝，两种炖类料理均为店内人气料理。

20年にわたり代を継いでいる「アグチム」(鮫鱈の蒸し煮)と「テグボルチム」(たらの頭の蒸し煮)の専門店、新鮮で良質の食材で煮込み料理を作っている。たらの蒸し煮は玉ねぎがたくさん盛り付けられる独特な方法で調理される。この二種類の蒸し料理が人気だ。



📖 辣炖安康鱼 / 鮫鱈の蒸し煮 ₩34,000-54,000  
辣炖鳕鱼 / たらの頭の蒸し煮 ₩34,000-54,000



📍 南区新仙路458 | 南区神仙路458

☎ 051-621-4376

🕒 11:00-22:00 星期一、节日休息 / 月曜、名節休み





## 国儿家辣炒章鱼

クギネナクチポックム

以丰盛的食材和不刺激的味道而受欢迎的炒章鱼专卖店。

是釜山竞争激烈的炒章鱼专卖店中的新兴强者。

所有小菜都可以自助续菜，职员的服务态度很好。


ボリュームたっぷりで刺激の少ない味が人気のテナガダコ炒め専門店、釜山の錚々たるテナガダコ炒め専門店の中から新星として注目されている。おかずはすべてセルフでおかわりができ、店員がいつも親切なことで有名なお店。



 炒长爪章鱼肥肠虾仁 / ナッコプセ(テナガダコ/コブチャン/海老の炒め) ₩10,000  
各种另加菜品 / 各種トッピング ₩2,000



 水营区蓮水路410 | 水营区 蓮水路 410

 051-754-7776

 10:30-22:30 年中无休 / 年中無休

## 金柳顺辣炖鳕鱼

キムユスンデグボルチム

这是一家炖鳕鱼头专卖店，起初以“忠武餐厅”的名字让人印象深刻。

放入满满洋葱的红酱汁是本店特色。

堆满豆芽和红酱汁的炖鳕鱼头的卖相让人流口水，与米酒很搭，

加上土豆面条更加完美。

チュムシクタンという名前でも記憶されるデグボルチム(たらの頭の蒸し物)専門店、玉ねぎがいっぱい入った赤いヤンニョムが特徴的。もやしと赤いヤンニョムが山積みになっているユニークな見た目のたらの頭の蒸し物はマッコリともよく合い、じゃがいも麺を追加して食べると完璧。



📖 炖鳕鱼头 / たらの頭の蒸し物 ₩28,000/38,000/45,000

📍 南区镇南路15 | 南区 鎮南路 15

☎ 051-627-4319

🕒 11:30-21:00 节日休息 / 名節休み





## 金海餐厅

金海食堂

经常在电视节目中介紹的著名安康魚店，从1980年开始专门经营安康魚料理。  
新鲜丰盛的安康魚和安康魚特殊部位都可以食用，外国客人也经常光顾。

テレビ番組でもよく紹介される鮫鱈料理専門店、1980年から営業している。  
鮫鱈も冷凍していない新鮮なもので、ボリュームもたっぷり。鮫鱈の特殊部位まで、  
美味しくいただけるので、外国人にも人気のあるお店だ。



📖 清炖鲜安康魚 / 茹で生鮫鱈 ₩50,000/80,000  
辣炖安康魚 / 鮫鱈の蒸し煮 ₩30,000~50,000

📍 中区札嘎其路51-2 | 中区チャガルチ路51-2

☎ 051-255-8242

🕒 09:30-21:00 节日休息 / 名節休み





## 冬柏島生魚片店


トンベクソム フェッチプ

这是位于海云台Grand酒店附近的自然产活鱼生鱼片专门店，生鱼片会配上章鱼生鱼片、海胆、鲍鱼、烤比目鱼、炸虾等多种小菜供应，餐后制作鲜辣鱼汤等料理。


海鲜价格会随市价而变动。

海雲台にある天然産活魚の専門店。刺身を注文すると、タコやホヤ、アワビ、ヒラメ焼き、エビの天ぷらなどのおかずやメウンタン(辛い魚のあらスープ)などが付いてくる。ほとんどの魚は時価があり変動する。



 粗鱗蝶店 (市价) / サメガレイ(時価)

 海云台区海云台海辺路209号街17 | 海雲台区海雲台海辺路209番ナギル17

 051-741-3888

 11:30-22:00 节日休息 / 名節休み



## 元祖大海家

元祖パダチブ

这是一家经营50多年的老店，因很多电视节目上播出而成为人气餐厅。  
超级丰盛的海鲜火锅是招牌菜，是承载着当地人回忆的美食。

代々にわたり50年以上営む有名なお店で、多数のテレビ番組を通じよく知られている。下ごしらえした海産物がたくさん入ったスジュンジョンゴル(海鮮寄せ鍋)はこ  
を有名にしたメニューで、  
地域住民の思い出が詰まった食べ物でもある。



📖 海鲜火锅 / 海鮮寄せ鍋 ₩12,000  
辣炒章鱼 / 테나가다코炒め ₩11,000

📍 中区光复路43号街 18-5 | 中区 光復路 43番キル 18-5

☎ 051-245-1924

🕒 11:00-21:30 节日休息 / 名節休み





## 釜山名物生鱼片店

釜山名物フェッチブ

1946年开始经营的赫赫有名的生鱼片店，也是许多社会名流常去的店。一盘牙鲆生鱼片，配上鱼骨头熬煮的鲜美浓汤和6种配菜的生鱼片套餐是店内人气菜单。

1946年から続くとても有名な刺身専門店、数多くの有名人が訪れる。ヒラメの刺身に、そのあらをじっくり煮込んだ濃厚で淡泊なスープと6種類のおかずが提供される刺身定食が人気。



📖 刺身套餐 / 刺身定食 ₩38,000  
生鱼片（鲷鱼、左口鱼） / 魚の刺身（鯛、ヒラメ） ₩100,000



📍 中区札嘎其海岸路55 | 中区チャガルチ海岸路55

☎ 051-245-7617

🕒 10:30-15:30 / 16:30-21:30 每月第1个、第3个星期一休息 / 第1/3月曜休み



## 复兴餐厅

復興食堂

影岛著名的济州光鳃鱼专门店，新鲜的光鳃鱼和秘制调味酱完美结合。  
为保证食材新鲜，每天限量售卖，售完为止。济州带鱼也是店内人气料理。  
影島で有名な済州のスズメダイ専門店で、新鮮なスズメダイと自家製のタレがととてもよく合う。  
当日に限られた量だけを販売し、済州のカルチ(太刀魚)料理でも有名だ。



📖 光鳃鱼生鱼片 / スズメダイ刺身 ₩25,000  
水拌光鳃鱼生鱼片 / スズメダイ刺身の冷スープ ₩10,000

📍 影岛区绝影路104 | 影島区絶影路104

📞 051-417-0227

🕒 11:00-21:00 星期日休息 / 日曜休み





## 元祖朝纺章鱼总店

ソムンナン 元祖ジョバンナクチ

这是一家从1972年开始经营三代的炒章鱼专卖店，也是釜山少有不为人知的餐厅之一。

店内熬制的骨汤和秘制调味酱是特色，吸引很多客人光顾。

1972年から3代にわたり営むテナガダコ炒め専門店、釜山では知らない人があまりいないというお店の一つ。骨からとった出汁と秘法のヤンニョムでいつも多くの客が訪れるところ。



📖 炒长爪章鱼肥肠虾仁 / ナッコブセ(テナガダコ / コブチャン / 海老炒め) ₩11,000  
各种另加菜品 / 各種追加トッピング ₩1,500



📍 东莱区明伦路94号街37 | 東萊区 明倫路 94番キル 37

☎ 051-555-7763

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:00 星期一、节日休息 / 月曜、名節休み





## 五大洋生鱼片店

オデヤンフェッチブ

看似平凡的这家餐厅，除了生鱼片外，还提供烤猪肉、烤牛肉。

可能有人会有疑问，生鱼片店有人吃肉吗？

但大部分都是从烤肉开始，最后以生鱼片收尾。

这里的外卖也很受欢迎。

普通の刺身屋のように見えるこのお店は、刺身と共に豚・牛肉の焼き物も提供するという非常に珍しいお店。刺身屋で肉を食べる人がいるのだろうかと思うが、大抵のお客さんが肉から始まり刺身で終わるという。配達も人気がある。



📖 生鱼片拼盘 / 刺身の盛り合わせ ₩40,000

烤鲜五花肉 /サムギョプサル ₩10,000

📍 沙上区周礼路12 | 沙上区 周禮路 12

☎️ 051-327-9463

🕒 11:00-22:30 星期二休息 / 火曜休み





# 五六岛章鱼 凡一总店

五六島ナクチ 凡一本店

从1996年开始经营30多年的老店，通过各种电视节目而广而告之。


为了防止商号被其他店铺盗用，还注册了专利商标。

这家店被指定为东区1号乡土餐馆。

1996年から約30年間営む、各種テレビ番組を通じて多く紹介されているお店。  
有名なことで類似した商号を使用する他店舗もあり特許・商標登録をしたという。

東区の1号郷土料理店。



 炒长爪章鱼肥肠虾仁  
ナッコブセ(テナガダコ / コブチャン / 海老)炒め W11,000  
海鲜软泡汤 / 海鮮テナガダコスープ W45,000/55,000



 东区郑公坛路46-1 | 東区 鄭公壇路 46-1

 051-638-1589

 10:00-21:00 节日休息 / 名節休み



## 元祖奶奶家

元祖ハルメチブ

1968年开始经营的老字号店，无需赘述也能知道本店在人们心中的地位。

釜山的乡土美食“朝方章鱼”便是从本店开始的，  
这足以证明本店的特殊之处了吧。

1968年から営むこのお店を紹介する時はたった一言で十分。

釜山の郷土料理「ジョバンナクヂ」の元祖。  
これ以上何の説明もいらないお店。



📖 炒长爪章鱼肥肠虾仁 / ナッコブセ(タコ/コブチャン/エビ炒め) ₩9,000  
各种另加菜品 / 各種追加トッピング ₩1,000



📍 釜山镇区金色主题路10 | 釜山镇区 ゴールドテーマキル 10

☎ 051-643-5037

🕒 10:00-21:30 第2个星期二休息 / 第2火曜休み



# 一味辣炖安康鱼

イルミアグチム

这是一家位于日光的炖安康鱼专卖店，  
使用超大安康鱼制作料理，  
让人不禁好奇哪里捕捉的如此巨大的安康鱼。  
可以选择辣度，顾客总是络绎不绝。

日光に位置するアグチム(アンコウの蒸し物)専門店、どこで仕入れるのか気になるほど  
大きなアンコウを使ってアンコウの蒸し物を作る。  
たくさんの方が訪れる有名なお店で、辛さの度合いを選ぶことができる。



📖 炖安康鱼 / アンコウの蒸し物 ¥40,000~60,000  
清炖安康鱼 / ゆでアンコウ ¥60,000~80,000



📍 机张郡日光邑鹤里灯台路 102 | 機張郡 日光邑 鶴里灯台路 102

📞 051-724-3318

🕒 10:30-20:40 星期二、节日休息 / 火曜、名節休み

## 济州河豚汤

济州ポックク

与大部分砂锅式河豚汤不同，  
这里将按人数熬煮的河豚汤现场放入碗中。  
提到釜山最棒的河豚汤，这里一定榜上有名。  
宽敞整洁的空间也给人深刻印象。

土鍋で出てくる一般的なポックク(ふぐスープ)店とは異なり、人数分煮込んだふぐスープをその場で器に盛ってくれる。釜山で最高のふぐスープ店を取り上げる時、欠かすことのできないお店の一つでクラシックな雰囲気の広い空間が印象的。



- 📖 黄鳍东方鲀 (清汤、辣汤) / シマフグスープ/辛味スープ ₩16,000
- 中华多纪鲀 (清汤、辣汤) / トラフグスープ/辛味スープ ₩18,000



📍 影岛区绝影路481 | 影島区 絶影路 481

☎ 051-405-5050

🕒 10:00-15:00 / 17:00-20:00 节日休息 / 名節休み

# Interview

美食城的继承者

美食都市の継承者

寿司匠人

## 朱江オ

寿司名人、

チュ・ガンジェ



## 三松寿司

## 三松寿司



Q. 据了解，现在已经是第三代经营的老店了。三松寿司对您而言意味着什么？

朱江オ 以前拉着爷爷的手光临的孙辈们，现在成为了爷爷，带着儿孙们一起光临本店。我所认为的意义并不重要。我希望对于客人而言，这里能带来永恒不变的意义。

Q. 現在、3代にわたって経営していると聞いている。ご本人にとって三松寿司の意味とは？

チュ 一昔前おじいさんの手を握って来ていた孫たちが、今はおじいさんになって息子や孫と共にお店にいらっしやいます。私を感じる意味というのは重要ではないと思っています。来店される方々にとっていつも変わらない意味ある場所でありたいという思いです。

**Q. 那换一种提问。  
您认为对于光临的客人，三松寿司具有什么意义？**

朱江オ 从创业初期开始共事的员工中，有一位在两年前去逝，现在的员工也大多是老相识。在电视节目上播出后，很多客人从海外慕名而来，寻找记忆中的味道。这种不变的回忆，应该就是三松寿司的意义吧。

**Q. では質問を変えて。  
来店されるお客様にとって、三松寿司の意味とは？**

チュ 創業から共に仕事をしてきた方も2年前に亡くなるまで三松寿司と歩んでくださり、今いらっしゃる方々も古いお付き合いになります。テレビ番組に出演した後は、思い出の味を求めて海外から来られる方もいらっしゃいます。そんな変わらない思い出が三松寿司がもつ意味ではないかと思います。

**Q. 釜山の飲食目前备受关注，被称为“美食之都”。作为一家名店的经营者，您有何感想？**

朱江オ 听爷爷讲过很多很久以前的故事。釜山是异乡人的城市，也是和日本交集较多的城市。釜山从一开始，就是融合外地食物和当地食物并诞生出新食物的地方。我认为釜山在饮食方面一直是多元化的城市。

**Q. 今、釜山の食べ物が多くに関心を集め、美食の都市と呼ばれている。  
名店の経営者としての考えは？**

チュ 昔の話を祖父から聞いたことがあります。釜山は異邦人の都市だったこと、日本と接点が多い都市でもあったと。釜山は元々から郷土料理と他地域の料理が融合し、新しい料理が作られてきたところです。釜山は食べ物においては最初から多様性を持った都市だったと思います。

**Q. 您认为釜山成为世界美食之都的必经之路是什么？**

朱江オ 就像以葡萄酒闻名的城市都以葡萄闻名一样，以美食闻名的城市，也是以其食材而闻名的城市。我认为只有饮食和釜山的食材一同被人们熟知，才能实现这样的目标。我认为釜山一定会达到那个终点。

**Q. 釜山が世界的な美食の都市になるための道とは？**

チュ ワインで有名な都市はすべてブドウが有名のように食べ物で有名な都市は原材料で有名な都市でもあります。食べ物と釜山の食材が共に有名になってこそ、そのような目標に進むことができるのではないのでしょうか。釜山は必ずそのようになると信じています。

\* 朱江オ与许多想法相同的知名餐厅老板，共同对振兴釜山食材进行学习研究。

\* チュ・ガンジェ代表は目標を同じくする有名レストランの代表たちと釜山の食材料活性化に関する勉強会を行なっている。

精致优雅的釜山西餐  
洗練され優雅な釜山の洋食



# 西餐

洋食



# Western cuisine

●  
Restaurant

Pasta

Burger

# 西餐

## 西餐吃的是氛围 | 洋食は雰囲気だ

- p61 Grazie  
グラチエ
- 62 明太鱼子品牌研究所  
ミョンランブランド研究所
- 63 BANCO  
バンコ
- 66 CHEF LEE  
シェフリー
- 67 Stone Street  
ストーン ストリート
- 68 影島  
ヨンドウ
- 69 OSTERIA VIVI  
オステリアビビ
- 70 Osteria aboo红酒西餐厅  
ウムジュ洋食堂 オステリアオブ
- 71 李在模披萨  
イジェモピザ

# 洋食



## It's 美式风格 | It's アメリカンスタイル

p60 1966花园  
1966ジョンウォン

64 汉堡店  
バーガーショップ

65 汉堡in纽约  
バーガーインニューヨーク





# 1966花园

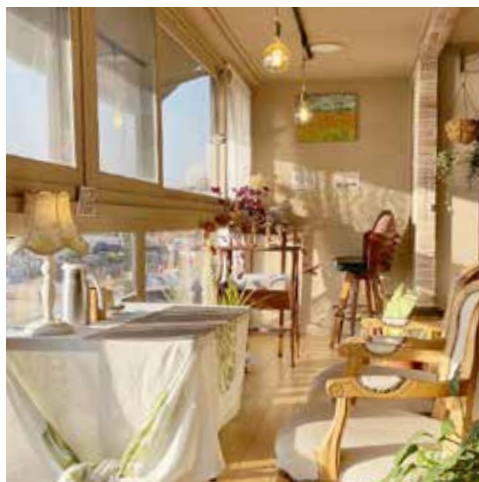
1966ジョンウォン

坐落在安静的渔村中的西餐厅，精致庭院和复古风格的室内装潢让人印象深刻。

店内烘烤面包制作的手工汉堡是招牌，除了抓饭、沙拉之外还有各种饮料。

静かな漁村に位置する洋食屋で、こじんまりとした庭園とアンティーク風のインテリアが素敵なお店。

直接焼いたパンズで作る手作りバーガーが代表メニューで、ピラフ、サラダの他に豊富なドリンクメニューも楽しむことができる。



📖 黑色鲜虾汉堡 / ブラックシュリンプバーガー ₩13,500  
经典汉堡 / クラシックバーガー ₩10,500



📍 江西区加德海岸路787-1 | 江西区 加德海岸路 787-1

☎ 051-971-9925

🕒 11:00-15:30 星期二休息 / 火曜休み



## Grazie

グラチエ

店面小巧精致、装修潮流的意大利餐厅，  
让更多人品尝到正宗的意大利美食。  
意大利土豆团子是顾客极力推荐的菜品。

モダンなインテリアのかわいいイタリアンレストランで  
多くの人にイタリア料理を気軽に味わってもらいたいという想いで営んでいる。  
特にジャガイモのニョッキはお客様に大人気のメニュー。



📖 意大利土豆团子 / ジャガイモのニョッキ ₩16,000  
意式鱿鱼墨汁烩饭 / イカ墨リゾット ₩17,000

📍 影岛区青鹤东路12 | 影岛区昌学洞路12

☎ 070-4150-9999

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30 节日休息 / 名節休み





## 明太鱼子品牌研究所

ミョンランブランド研究所

位于东区草梁ebaguni路，整栋五层楼都用于宣传与明太鱼子有关的故事。


三层和四层为咖啡厅，可以品尝明太鱼子制作的食物。

周末只供应饮料，望参考。

東区草梁イバグキルに位置するこのお店は、5階建ての建物全体がミョンラン(明太子)にまつわるコンテンツでいっぱい。3階と4階はカフェとして利用でき、明太子を素材にした料理に出会える。

週末は飲み物のみオーダー可。




 明太鱼子法棍三明治 / 明太子プール ₩6,500  
明太鱼子橄榄油意面 / 明太子オイルスパゲッティ ₩9,500



 东区瀛草 22-1 | 東区 瀛草ウィックル 22-1

 051-463-9182

 10:00-21:00 星期一休息 / 月曜休み



## BANCO

バンコ

这家店的建筑造型十分有特色，是制作火炉烤制的披萨和意大利面的餐厅。选用新鲜的食材和创新烹饪法，做出风味浓郁且不腻的特色料理。招牌菜是散发松露味的披萨和蓝纹奶酪披萨。

一風変わった建物で石窯焼のピザやパスタが食べられる。新鮮な材料と新しい調理法によって、より豊かであっさりした味が特徴。トリュフ風味のピザやブルーチーズのピザが代表メニュー。



- 📖 蘑菇松露披萨 / フンギトリュフピザ ¥19,000
- 📖 无花果蓝纹奶酪披萨 / イチジクとブルーチーズピザ ¥18,000
- 📍 江西区新真木路51, 1~2层 | 江西区セジンモクギル51、1-2階
- 📞 051-271-2068
- 🕒 11:30-14:30 / 17:00-20:30 星期一休息 / 月曜休み





## 汉堡店

バーガーショップ

由亲自加工的1等级韩牛肉饼和每天早晨现烤的汉堡面包胚制作的手工汉堡店，也深受外国客人的欢迎。装修独特新颖，还可以在店内欣赏和购买各种小物件。

直接仕込んだ1等級の韓牛パティと毎朝焼くブリオッシュパンズで作る手作りバーガー専門店、外国人客も多く訪れる。個性的なインテリアが楽しく、様々な小物も取り揃えられ販売されている。



📖 经典汉堡 / クラシックバーガー ¥9,900  
培根芝士汉堡 / ベーコンチーズ ¥10,900



📍 釜山鎮区東川路108号街11 | 釜山鎮区東川路108番ギル11

☎ 051-911-4960

🕒 11:00-20:30 年中无休 / 年中無休





## 汉堡in纽约

バーガーインニューヨーク

每天制作精选一级韩牛制成的肉饼和黄油香气扑鼻的布里欧修面包，  
呈现最接近纽约本土风味的汉堡。

店外观和内部，给人一种来到纽约的氛围感。

厳選された1等級の韓牛で作ったパティとバターの香りいっぱいのブリオシュバンを毎日  
作り、ニューヨーク本土の味に最も近いハンバーガーを作っている。  
店の外観も内部もまるでニューヨークに来たような印象を与えるお店。



📄 纽约单层汉堡 / ニューヨークバーガー シングルパティ ¥11,000  
特级汉堡 / スペシャルバーガー ¥12,000



📍 海云台区海云台海边路298号街9 | 海雲台区 海雲台海边路 298番キル 9

☎ 051-743-0144

🕒 10:30-21:00 星期二休息 / 火曜休み



## CHEF LEE

シェフリー

这是一家由履历丰富的主厨经营的意式餐厅，  
提供适合搭配红酒的美味料理。  
相比光鲜亮丽的食物外表，更专注于食物的本质即味道。

華やかな経歴を持つオーナーシェフが営むイタリアンレストランで、ワインとよく合う  
料理が味わえる。  
見た目が美しい食べ物が最近流行っているが、やはり食べ物の本質は味だ。



📖 凤尾鱼酱意大利面 / アンチョビパスタ ¥26,000  
戈贡佐拉披萨 / ゴルゴンゾーラピザ ¥31,000



📍 海云台区海云台海辺路209号街13 baguette酒店3层  
海雲台区 海雲台海辺路 209番キル 13 バゲットホテル 3階

📞 051-757-6127

🕒 12:00-15:00 / 17:30-22:00 星期日休息 / 日曜休み



## Stone Street

ストーン ストリート

以火炉披萨和意大利面为闻名的餐厅，使用的里科塔芝士由店内每天自制。

招牌菜为面包裹配青葡萄沙拉，是常客们强烈推荐菜单。

カジュアルな石窯ピザやパスタが人気のお店で、料理に使われる自家製のリコッタチーズは毎日作るという。シグネチャーメニューはナンが付きのマスカットサラダで、当店の常連客が強くおすすめするメニューだ。



📖 青葡萄沙拉 / マスカットサラダ ¥11,800/16,500

📖 玛格丽特披萨 / マルゲリータピザ ¥15,000



📍 中区光复中央路24号街9 | 中区 光復中央路 24番キル 9

☎ 051-254-7736

🕒 12:00-21:00 星期一休息 / 月曜休み



## 影島

ヨンドウ

这是一家披萨特色餐厅，可以瞭望优美的釜山港，独自开发的披萨面饼制作的无边四角形底特律式披萨为店内招牌。使用足量的任实奶酪，享受浓郁的奶酪风味。

釜山港が一望できる場所にあるピザ専門店、独自開発したピザ生地で作る縁のない四角形のデトロイト風ピザが代表メニュー。イムシルチーズをふんだんに使用して、豊かなチーズの風味を楽しめる。



📖 影島披萨 / ヨンドウピザ ₩20,000  
青鶴洞意大利面 / 青鶴洞パスタ ₩12,000



📍 影島区Jonaegi路5号街2 | 影島区チョネギ路5番ギル2

☎ 070-4659-0169

🕒 11:30-15:00 / 17:00-20:30 星期二休息 / 火曜休み



# OSTERIA VIVI

オステリアビビ

由意大利烹饪学校毕业的主厨和获得那不勒斯比萨工匠协会认证的披萨匠人经营，采用预约制，可以在私密空间享用美食的餐厅。  
只在晚餐时段营业，周三晚餐时段只供应比萨。

イタリア料理学校出身のシェフとナポリピザ職人協会が認定したピッツァイオーロが営む100%予約制の店。プライベートな空間で食事を楽しむことができる。ディナーのみ営業しており、水曜日のディナーはピザのみを提供。



📖 熏火腿披萨 / プロシュートピザ ¥23,000  
单人套餐1人 A / 単一コース 1人 ¥100,000

📍 东区红谷南路18号路5 | 東区ホンゴク南路 18番キル 5

🔄 仅通过NAVER预约 / ネイバーからの予約のみ可

🕒 营业时间参考NAVER / 営業時間 ネイバー参考 周一/周二休息 / 月/火曜休み





# Osteria aboo红酒西餐厅

ウムジュ洋食堂 オステリアオブ

没有按韩国人的口味量身定制，  
但对于喜欢正宗意大利美食的人们非常友好。  
按照意大利当地味道烹调料理。  
这里是釜山，但置身餐厅的那一刻，仿佛邂逅意大利。

韩国人には食べ慣れない味でもイタリアの味を好む人のために  
イタリア現地の味を基準に調理するというこの店。  
ここは釜山だが、この空間だけは確かにイタリアだ。



📖 那不勒斯海滨意面 / ナポリ式ケッパウィパスタ ₩39,000  
罗马奶油培根意面 / ローマ式カルボナーラ ₩29,000



📍 釜山镇区东川路58 | 釜山鎮区 東川路 58

☎ 051-802-8858

🕒 17:00-14:30 / 17:00-24:00 星期二休息 / 火曜休み



## 李在模披萨

イジェモピザ

经营30多年的披萨专门店，从釜山尚未普及披萨的年代至今，其悠久传统吸引客人慕名而来。采用韩国产任实奶酪，以丰富的披萨配料坚守始终如一的好味道。

30年以上営業するピザ専門店、釜山でピザが大衆化した時期を考えると、相当の伝統を誇る有名店だ。韓国産のイムシル(任実)チーズを使ったボリュームたっぷりのトッピングピザが特徴的で、いつも変わらない味を守っている。



📖 芝士薄皮披萨 / チーズクラストピザ ₩24,000/28,000  
焗意大利面 / オープンスパゲティ ₩8,000



📍 中区光复中央路31 | 中区光復中央路31

☎ 051-245-1478

🕒 11:00-21:30 星期日休息 / 日曜休み

# Interview

## 打造世界人的咖啡之都

世界的なコーヒー都市をつくる。

世界冠军

## 全周延

ワールドチャンピオン、  
チョン・ジュヨン



## Momos Coffee

### モモスコーヒー

2019年成为世界冠军时，您说过目标是将釜山打造为咖啡之都，而现在釜山已被誉为咖啡之都。

2019年ワールドチャンピオンになった時の目標が釜山をコーヒーの都市にすることだったが、今釜山はコーヒーの都市と呼ばれている。

Q. 对此您有何感想？

全周延 釜山已成为名副其实的咖啡之都。自2019年以来，这一领域的发展非常迅速。

Q. ご本人の考えは？

チョン もちろん、釜山はコーヒーの都市です。2019年以降、急速に進展していったように思います。

Q. 您认为咖啡之都釜山目前处于什么阶段？

全周延 我认为处于起跑线阶段。但这是迈向世界咖啡之都的起跑线。釜山具有很大的潜力。不仅世界咖啡冠军诞生于此，也是同时享受咖啡和风景的城市。个人咖啡品牌发展很快，许多咖啡师也慕名而来在此开店。釜山的咖啡师80%左右来自其他地区。这说明，釜山正在成为咖啡师们的首选城市。

Q. では、コーヒーの都市釜山はどのような段階？

チョン スタートラインです。ただ、そのスタートラインというのは世界的なコーヒー都市になるためのスタートライ



ンということ。可能性は十分あると思います。ワールドチャンピオンがいる都市で、コーヒーや風景などすべてを楽しむことができる都市。さらに個人ブランドが急速に成長し、バリスタたちが働きたい都市になりました。釜山で活動するバリスタの80%ほどが他地域出身です。それだけバリスタたちに好まれる都市になったということではないでしょうか。



**Q. 成为世界咖啡之都有哪些条件？**

**全周延** 首先要改善交通可及性。从世界任何地方都能到达的可及性是必要的，但釜山却没有这样的机场。西雅图之所以被称为咖啡之都，是因为有星巴克。那些以咖啡闻名的城市，都有象征这座城市的品牌。釜山的地区品牌应该得到进一步发展。

**Q. 世界的なコーヒーの都市になるために必要なことは？**

**チョン** まずアクセシビリティが改善されなければならないと思います。世界のどこからでも一度に訪れることができればいいのですが、釜山にはそのような空港がありません。シアトルがコーヒーの都市と呼ばれるのはスターバックスがあるから。コーヒーで有名な都市には、その都市を象徴するブランドがあります。釜山の地域ブランドがさらに成長していく必要があると思います。



**Q. 对釜山市官方美食指南《釜山的味道》，您有什么建议吗？**

**全周延** 希望不仅是介绍本地文化，也能成为所有人寻求的指南。期待有一天它能成为世界级美食指南。

**Q. 釜山広域市の公式美食ガイドである釜山の味に一言。**

**チョン** ローカル文化を超え、世界中の人々が求めるガイドになってほしい。いつかそんな世界的な美食ガイドになることを期待しています。

## 03

纯正地道的釜山韩食  
心奪われる釜山の韓国料理



# 韩餐

韩国料理

# Korean cuisine

●  
Steamed pork  
Noodles  
Soup

# 韩餐

## 猪肉汤饭的花花世界 | テジ(豚肉)クッパ、どこまで試した？

- |                                  |                            |                           |
|----------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| p116 60年传统 奶奶汤饭<br>60年の伝統 ハルメクッパ | 120 新昌汤饭<br>シンチャンクッパ       | 124 小厨房<br>ジョンジッガン        |
| 117 蒙失宗家猪肉汤饭<br>モンシル宗家テジクッパ      | 121 双胞胎猪肉汤饭<br>サンドゥンイテジクッパ | 125 陝川汤饭店<br>ハプチョンクッパチブ   |
| 118 釜光猪肉汤饭<br>ブグァンテジクッパ          | 122 永真餐厅<br>ヨンジン食堂         | 126 陝川一流猪肉汤饭<br>陝川一流テジクッパ |
| 119 寿福猪肉汤饭<br>スボクテジクッパ           | 123 友利猪肉汤饭<br>ウリテジクッパ      |                           |

## 釜山特色之小麦面 | 釜山といえばミルミョン(小麦麵)です。

- |                         |                            |                             |
|-------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| p127 国际小麦面总店<br>国際ミル麵本店 | 129 MYEONCHAEUM<br>ミョンチェウム | 131 三星小麦面<br>サムソン ミルミョン     |
| 128 大淵小麦面<br>デヨンミルミョン   | 130 釜山黑豆小麦面<br>釜山薬豆ミルミョン   | 132 伽耶小麦面<br>ガヤミルミョン(伽耶小麦麵) |

## 简单点或是特别点 | 簡単にあるいは特別に

- |                           |                                |                              |
|---------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| p78 东莱老奶葱饼<br>東萊ハルメバジョン   | 93 Donald即食辣炒年糕<br>ドナルド即席トッポッキ | 101 富多面屋<br>ブダミョンオク          |
| 82 远山面屋 1953<br>元山麵屋 1953 | 96 孟女士肉饼生拌牛肉<br>メンヨサククジョンユッケ   | 106 李家辣炒年糕<br>イガネトッポッキ       |
| 88 奶奶家生鱼片拌面<br>ハルメチブフェグクス | 98 凡一绿豆煎饼<br>凡一ビンデトッ           | 110 夏奇然晋州冷面<br>ハギヨンチンジュネンミョン |
| 92 桥之家<br>タリジブ            | 99 Vegenarang<br>ベジナラン         |                              |

# 韓国料理

## 丰盛的一桌 | ポリュームたっぷりの料理

- |                                       |                            |                                       |
|---------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| p79 黄海道总店<br>ファンヘド本店                  | 89 加味家饭店<br>カミガ食堂          | 97 Bae Bijang 菜包肉 久瑞店<br>ベビジャンポッサム久瑞店 |
| 80 朴海润统营海鲜饭店<br>パク・ヘユン トンヨンヘルバ<br>プサン | 91 娜坦药膳料理<br>ナタン薬膳料理       | 100 本烤调味青花鱼<br>ボンゴカルビ                 |
| 84 鸣旨第一家<br>鳴旨チョッチブ                   | 94 石锅拌饭家<br>ドルソッパブチブ       | 102 釜山猪蹄<br>釜山豚足                      |
| 85 梦院<br>モントウル                        | 95 万徳山蓴菜饭<br>マンドゥリ ゴンドゥレパブ |                                       |

## 韩国人离不开的汤 | 韩国人はやっぱりスープ

- |                                       |                           |                              |
|---------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| p81 元祖牛尾家<br>元祖コリゴムチブ                 | 103 石花亭<br>ソッカジョン         | 111 三乐河东河蚬汤<br>三楽河東シジミスープ    |
| 83 东园长寿村下端店<br>トンウォン長寿村下端店            | 104 来了餐馆<br>ワッダシクタン       | 112 奶奶河蚬汤<br>ハルメチェチョブクク      |
| 86 长寿牛尾汤<br>ジャンスジャンコリコムタン             | 105 宇成参鸡汤<br>ウソンサムゲタン     | 113 奶奶河蚬汤<br>ハルメチェチョブクク      |
| 87 赵广心民俗玉米肠<br>ジョ・グァンシム ミンソクワンス<br>ンデ | 107 李家刀切面<br>イガネカルグクス     | 114 海鲜满满刀切面<br>ヘルムワンチャンカルグクス |
| 90 金刚饺子<br>金剛餃子                       | 108 长安家<br>チャンアンチブ        | 115 寿乡餐桌<br>スヒャンバブサン         |
|                                       | 109 绿潭海带汤<br>チョロクダムわかめスープ |                              |



# 东莱老奶奶葱饼

東萊ハルメパジョン

这是一家传承四代的著名餐厅，延续着釜山代表性乡土美食东莱葱饼的传统。

眼见为实的丰盛食材，同时满足视觉和味蕾。

4代続く有名なお店で、釜山の代表的な郷土料理である東萊式パジョン(ねぎの子チミ)の伝統を守っている。写真には写しきれない食材のボリュームがうれしい。



📖 东莱老奶奶葱饼 / 東萊ハルメパジョン(ねぎの子チミ) ₩28,000/40,000  
东莱什锦炖海螺 / 東萊卷貝の蒸し物 ₩30,000



📍 东莱区明伦路94号街43-10 | 東萊区 明倫路 94番キル 43-10

☎ 051-552-0792

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00

星期一、星期二、节日休息 / 月曜、火曜、名節休み



## 黄海道总店

ファンヘッド本店

这是一家享受优质美味食物和传统韩酒的韩餐厅。以低廉的价格可以品尝多种料理的  
下酒菜套餐最具人气，让顾客感觉备受款待。

おいしく質の高い料理と韓国伝統酒が楽しめる韓国式居酒屋。比較的リーズナブルで、色々なお酒の  
つまみ料理を味わえるため人気があり、何よりもおもてなしを受けたという印象を与えてくれる魅力的  
なお店だ。



📖 下酒菜套餐 / チュアンサン(お酒のつまみ料理) ₩55,000  
饺子火锅 / 餃子の寄せ鍋 ₩33,000



📍 水营区水营路394号街35-3 | 水营区水营路394番ギル35-3

📞 0507-1427-0507

🕒 16:00-23:00 星期日休息 / 日曜休み

## 朴海润统营海鲜饭店

パク・ヘウン トンヨンヘルムバブサン

这是一家使用统营供应的新鲜海鲜的韩定食专卖店，  
提供精致的料理、宽敞的停车场和舒适的室内环境，  
也是举办周岁宴、家宴等活动的不二之选。

統営(トンヨン)から仕入れた新鮮な海産物を使用する韓定食専門店で、  
美しい料理や広い駐車場、快適な室内インテリアを備えており、  
1歳の誕生日祝いや両家の顔合わせなどのイベントに多く利用される。



📖 海鲜套餐 / 海鮮御前 ₩18,500  
大麦黄花鱼套餐 / 熟成干しエイシモチ御前 ₩24,000



📍 东莱区莲安路38 | 東萊区 蓮安路 38

☎ 051-525-0120

🕒 11:00-15:00 / 16:00-22:00 节日休息 / 名節休み





## 元祖牛尾家

元祖コリゴムチブ

1980年开业，长期深受喜爱的老店。  
保留肉皮进行料理，以鲜嫩的肉质而闻名。  
忠于味道的基本，长时间熬制大量的肉是秘诀。

1980年に開業し長い間愛されてきたお店で、皮を残して調理する  
特別な方法でより柔らかい肉質を誇る。  
基本に忠実にたくさんの肉を長時間煮るのが秘法だという。



📖 白切韩牛尾 / 韓牛テールゆで肉 ₩90,000  
牛尾汤 / 牛テールのスープ ₩25,000

📍 东莱区温泉场路52 | 東萊区 温泉場路 52

☎ 051-552-1106

🕒 08:30-21:30 星期一、节日休息 / 月曜、名節休み





## 远山面屋 1953

元山麵屋 1953

三代人经营的60年传统著名冷面专门店。使用韩牛肉、韩猪肉和鲜鸡肉，搭配10多种材料熬制的冷面汤底，保持一成不变的经典味道。

60年以上の伝統がある冷麵専門店、3代目が経営する有名なお店。韓牛と韓国産の豚肉、鶏肉を使用し10種類以上の材料が入ったスープで作った冷麵はいつも変わらない味が自慢だ。



📖 平壤冷面 / 平壤冷麵 ₩12,000  
咸兴冷面 / 咸興冷麵 ₩12,000



📍 中区光復路56-8 | 中区光復路56-8

☎ 051-245-2310

🕒 11:00-21:30 年中无休 / 年中無休


## 东园长寿村下端店

トンウォン長寿村下端店

用陶艺工匠制作的圆形砂锅盛放食物的养生料理专门店，是很受欢迎的聚会场所。韩方绿豆清炖鸡是店内招牌，添加黄芪、枸杞、甘草等韩方药材和绿豆鸭，经长时间熬制而成的养生补身汤和鲜嫩肉质为特色。

陶芸家が焼いた素敵な丸い器に料理を盛り付ける補養食専門店。宴会などの各種集まりにも人気がある。韓方绿豆水炊き「ハンバンノクトゥベクス」が特に人で、キバナオウギヤクコ、甘草などの韓薬剤で、绿豆アヒルを長時間煮込んだ補薬(漢方薬)のようなスープと柔らかい肉が絶品。



-  绿豆韩方清炖鸡 / 绿豆韩方水炊き ₩15,000/60,000
- 虎掌菇清炖鸡 / ヌンイ水炊き ₩20,000/79,000



 沙下区冬梅路117 B 201室 | 沙下区 ドンメ路 117B 201号

 051-202-4100

 11:00-21:30 年中无休 / 年中無休



## 鸣旨第一家

鳴旨チョッチブ

让人大饱眼福的丰盛的菜包肉套餐和菜包小章鱼是招牌菜品。  
使用象征鸣旨的食材即盐和大葱制作的鱼酱和大葱辛奇，与菜包搭配堪称一绝。

ボリュームがうれしいポサム定食やイイダコのポサムが代表メニューで  
鳴旨(ミョンジ)を象徴する食材である塩と長ネギを使った塩辛や長ネギキムチをポサム料理に添  
えて提供してくれる。



📖 菜包小章鱼(M) / イイダコのポサム(M) ₩44,000  
菜包肉套餐精选午餐2人 / ポサム定食 ランチ特選 2人前 ₩24,000



📍 江西区鸣旨国际6路232号街18 | 江西区鳴旨國際6路232番ギル18

☎ 051-202-9599

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00 年中无休 / 年中無休



## 梦院

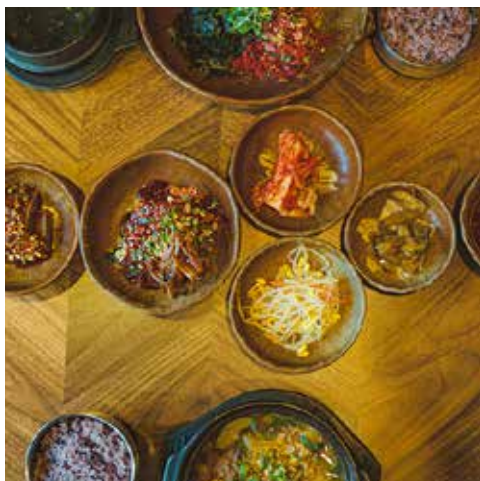
モントウル

这是一家烤韩牛餐厅，生拌牛肉饭和牛胸肉大酱汁是深受顾客喜爱的菜品。

生牛肉拌饭调料酱使用秘制配方，而不是普通辣椒酱，味道堪称一绝。

牛胸肉大酱汁也以好吃而闻名。

ユッケビビンバや牛ともばら肉入りテンジャンゲを求めて来店するお客様が多い韓牛焼き専門店。ユッケビビンバのタレはコチュジャンではなく、自家製秘伝のヤンニョンジャンであっさりと後味がよく、牛のともばら肉入りテンジャンゲが美味しいと有名だ。



📖 生牛肉拌饭 / ユッケビビンバ ₩12,000

牛胸肉大酱汁 / 牛のともばら肉入りテンジャンゲ ₩8,500

📍 东莱区中央大路1381号街33 | 東萊区 中央大路 1381番キル 33

☎ 051-556-5999

🕒 11:30-22:20 年中无休 / 年中無休



# 长寿牛尾汤

ジャンスジャンコリコムタン

1983年开业，经营40多年的老店。辛奇和鱼酱都由店内自制，在瓦罐中发酵熟成。

精挑细选材料，骨头和膝骨选用韩国产，牛尾选用澳洲产牛肉。

以一成不变的味道，长期深受顾客欢迎。

1983年に開業し40年以上営んでいる。キムチと塩辛は手作りした後に壺で熟成させる。骨と膝蓋骨は韓牛、牛テールはオーストラリア産で厳選された材料を使用し、いつも変わらない味で人気がある。



📖 牛尾汤 / 牛テールコムタン ¥20,000  
 韩牛膝骨汤 / 韓牛の膝蓋骨スープ ¥20,000

📍 北区沙上路581 | 北区 沙上路 581

☎ 051-303-7096

🕒 10:30-20:30 星期日休息 / 日曜休み



## 赵广心民俗王米肠

ジョ・グァンシム ミンソクワンスンデ

用血块和牛皱胃做的血肠不能冷冻，只能现场手工制作，  
所有菜单都使用韩国产食材。  
每到周一休息日，免费提供餐食给需要的人，  
是一家常客特别多的温暖餐厅。

ソンジとギアラで作った血スンデは冷凍ができないためその場で手作業で作り、すべてのメニューは国産材料を使用する。月曜の休みには自費で無料給食を行っており、常連客が多い温かいお店だ。



📖 牛皱胃血肠 / ギアラ 血スンデ ₩22,000/33,000  
醒酒汤 / 酔い覚ましスープ ₩12,000

📍 东莱区盘松路 223 | 東萊区 盤松路223

☎ 051-527-3927

🕒 04:00-21:00 星期一休息 / 月曜休み



# 奶奶家生鱼片拌面

ハルメチプフェグクス

这是一家经营了70多年的著名餐厅，是釜山原市中心的代表性餐厅之一。

招牌菜品生鱼片拌面以鲷鱼生鱼片制作，辣味独特。

因无法忘记这里的味道，从外地赶来的客人也很多。

70年以上営む有名なお店で、釜山の原都心(ウォンドシム)を代表する食堂の一つ。

特有の辛さと盛り付けとしてエイの刺身がのせられたフェグクス(刺身入り素麺)が代表メニューで、この店の味を忘れることができず、他の地域からも訪れる人が多いという。



📖 生鱼片拌面 / 刺身入り混ぜ素麺 ₩7,000  
生鱼片拌饭 / 刺身入り비빔밥 ₩8,000



📍 中区南浦路 25-3 | 中区 南浦キル 25-3

☎ 051-246-4741

🕒 10:00-19:00 每月第2个、第4个星期二休息 / 第2/4火曜休み



## 加味家饭店





カミガ食堂

2008年开业,回头客越来越多的生鲜类餐厅。  
只选用韩国产材料制作的鱼类料理和丰盛的小菜,  
像家常菜一样干净美味。

白天客人总是爆满, 建议提前电话预订。

2008年に開業し、今も常連客が増え続ける魚専門店で、  
国産の材料だけを使用して作る魚料理とボリュームたっぷりのおかずは家庭の味。  
ランチ時間はいつも混雑しているため、電話予約をしよう。



-  烤带鱼 / 太刀魚焼き ₩25,000  
炖带鱼/银鲱 / 太刀魚/マナガツオの煮付け ₩25,000
-  中区光复路67号街11号 | 中区 光復路 67番キル 11
-  051-246-7999
-  11:00-22:00 星期日休息 / 日曜休み





## 金剛餃子

金剛餃子

原是一家美食家光临的隐藏在巷子中的小店，  
现在搬迁到一个更多人光顾的店铺。  
除了饺子外，味道鲜美的辣牛肉汤更为出名。

美食家だけが訪れる隠れた名店として知られていたが  
現在は多くの人々が気軽に訪れることができるよう広い店舗に移り営業している。  
餃子だけでなく、さっぱりした味のユッケジャンが有名なお店。



📖 忠武套餐(忠武紫菜包饭+饺子汤) /  
忠武(チュンム)セット(忠武のり巻き+餃子スープ) ₩11,000  
辣牛肉汤 / ユッケジャン ₩11,000



📍 东莱区社稷北路5号街11 | 東萊区社稷北路5番ギル11

☎ 051-502-8784

🕒 11:00-20:30 节日休息 / 名節休み



## 娜坦药膳料理

ナタン薬膳料理

以韩国传统料理为基础，摒弃一切化学调味料，突出食材的原汁原味。  
以药膳带来健康愉悦的用餐体验。

韓国の伝統料理をベースに一切の化学調味料を使わず材料本来の味を生かし  
薬膳食材を加えた食事によって身体を労わることができるお店だ。



📖 美丽的“na” / 美しい“ナ” ₩37,000  
宽容的“tan” / 穏やかな“タン” ₩50,000



📍 釜山镇区圣池谷路51号街4 | 釜山鎮區 聖知谷路 51番キル 4

☎ 051-504-7733

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30 无定期休息日 / 定休日なし



## 桥之家

タリジブ

是釜山最有名的炒年糕专门店之一，  
起初是一家大排档，吃一口就有饱腹感的大块炒年糕和炸鱿鱼最有名。

釜山で有名なトッポッキ専門店の一つで、屋台で商売をしていた頃にお客さんの足(タリ)だけが外から見えることから、タリチブと呼ばれるようになったこのお店は一本だけ食べてもお腹がいっぱいになりそうな大きめのトッポッキとイカの天ぷらが有名。



📖 炒年糕 / トッポッキ ₩3,900  
A套餐 / Aセット ₩13,500



📍 水营区南川大海路10号街70-101 | 水营区 南川パダ路 10番キル 70 101号

📞 051-625-0130

🕒 11:30-21:00 星期二休息 / 火曜休み

## Donald即食辣炒年糕

ドナルド即席トッポッキ

经营35年的著名即食辣炒年糕店，是许多当地居民记忆中的味道。采用海鲜汤底和辣椒酱调制出独特的美味。餐后甜品奶油夹心米饼也让许多人慕名而来。

地域住民にとって思い出の場所であるこのお店は、35年間続く有名な即席トッポッキ専門店、海鮮出汁と唐辛子味噌のソースで作った独特な味が自慢。トッポッキを食べた後はスイーツ「ボンクリーム」まであり、これを食べるために訪れる人も多い。



📖 2人套餐 / 2人前セット ₩10,400  
3人套餐 / 3人前セット ₩14,100

📍 影岛区梦之树街267 | 影島区ソクムナムギル267

☎ 051-413-9990

🕒 11:00-19:20 星期日休息 / 日曜休み



## 石锅拌饭家

ドルソッパブチブ

把热石锅的饭舀到装有野菜の拌饭碗里制作成拌饭，

或搭配附带的大酱汤或嫩豆腐汤享用。

这家经营了40多年的餐厅不需要太多的修饰词。

熱い石釜に入ったご飯をナムルが入っている器によそってピビンバを作って食べたり

一緒に出てくるテンジャンチゲやスンドゥブチゲと食べる。

40年以上営業している説明のいらぬお店。



📖 嫩豆腐锅、石锅拌饭 / スンドゥブチゲ 石焼ピビンバ ₩8,000  
大酱汤、石锅拌饭 / テンジャンチゲ 石焼ピビンバ ₩8,000



📍 中区光復路37号街7-1 | 中区 光復路 37番キル 7-1

☎ 051-246-3888

🕒 11:00-15:30 / 16:10-19:00 星期日休息 / 日曜休み

## 万徳山蓴菜飯

マンドゥリ ゴンドゥレパブ

山蓴菜飯通常采用干山蓴菜制作，而这家店使用鲜山蓴菜制作石锅饭。  
提供大酱汤和十多种配菜的石锅山蓴菜饭套餐最受欢迎。

ゴンドゥレパブには一般的に乾燥させたコンドゥレナムルが使われるが、このお店では生のゴンドゥレナムルを使って釜飯を作る。テンジャンチゲとともに10種類以上のおかずが並ぶ石焼きゴンドゥレ定食が人気。



📖 石锅山蓴菜飯套餐 / 石焼きゴンドゥレ定食 ₩11,000  
南瓜蒸熏鴨 / かぼちゃと鴨の燻製 ₩22,000

📍 江西区空港前街85号街13 | 江西区コンハンアプギル85番ギル13

☎ 051-941-3669

🕒 11:00-21:00 年中无休 / 年中無休





## 孟女士肉饼生拌牛肉

メンヨサクグジョンユッケ

香煎肉饼和生拌牛肉直接食用就很美味，还能搭配多种吃法，让人吃不腻。

为防止肉饼冷却，分少量多次提供，这种周到的服务温暖人心。

そのまま食べてもおいしいユクジョン(肉の子チミ)とユッケは様々な方法で食べることができるので飽きない。

肉の子チミが冷めないように少しずつ焼いて提供する心遣いは、このお店が多くの人々に愛される理由だろう。



📖 生拌牛肉 / ユッケ ₩35,000  
香煎肉饼 / 肉子チミ ₩35,000



📍 沙上区广场路81号街79 2层 | 沙上区 広場路 81番キル 79 2階

☎ 0507-1372-5203

🕒 16:00-02:00 星期日休息 / 日曜休み





## Bae Bijang 菜包肉 久瑞店

ベビジャンポッサム久瑞店

经营30多年的釜山著名菜包饭餐厅之一，  
每天店内腌制菜包用的辛奇和萝卜丝。  
配菜之一鸡蛋羹也很受欢迎，是一家适合招待客人的餐厅。

30年以上営む釜山で有名なポッサム店の一つで、  
自家製のポッサムキムチとムチェを毎日漬けている。  
おかずとして出される茶碗蒸しも人気で、お客様をもてなす時に重宝するお店。



📖 Bae Bijang 菜包肉 / ベビジャンポッサム ₩37,000/52,000  
菜包肉拼盘 / 盛り合わせポッサム ₩48,000/68,000



📍 金井区金井路239 | 金井区金井路239

☎ 051-515-2106

🕒 11:30-22:00 节日休息 / 名節休み



# 凡一绿豆煎饼

凡一ピンデトツ

这家店曾出演过著名韩国美食真人秀节目《白钟元的三大天王》。

现在成了罕见的绿豆煎饼专营店。

代表菜品绿豆煎饼是100%使用绿豆制作的,清淡且醇香。

「ペク・ジョンウォンの三大天王」という有名な料理バラエティー番組で紹介されたことがある、

今では珍しい绿豆チヂミ「ピンデトツ」専門店。

昔ながらの感性を持っているこの店の代表メニュー「ピンデトツ」の生地は100%绿豆を使い、

小麦粉よりも香ばしく、伝統酒にもよく合う。



📖 绿豆煎饼 / ピンデトツ ₩10,000  
葱饼 / パジョン(ネギチヂミ) ₩12,000



📍 东区中央大路519 | 東区中央大路519

☎ 051-646-0081

🕒 15:00-24:00 每月第1个、第3个星期日休息 / 第1/3日曜休み



# Vegenarang

ベジナラン

每天准备新鲜食材制作料理的素食餐厅。  
提供简单的沙拉、精品料理和套餐料理。  
由于是素食餐厅，许多外国游客经常光顾。

毎日仕入れる新鮮な野菜で味をつけ、手軽なサラダから一品料理、  
コース料理まで豊富なメニューが楽しめるビーガンレストラン。  
ビーガンレストランらしく外国人客が多く訪れるという。



📖 黑米炸豆排 / 黑米豆カツ ₩12,000  
牛油果卷 / アボカドロール ₩12,500

📍 水营区 广安海辺路370号街9-32 Noble Sky 9层  
水營区 広安海辺路 370番キル 9-32 ノーブルスカイ9階

📞 0507-1416-5561

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00 节日休息 / 名節休み





# 本烤调味青花鱼

ボンゴカルビ

500度高温烤炉内制作的烤调味青花鱼是招牌菜，表皮香脆，里面鲜嫩多汁。

提供的小菜种类多，可以免费自助续菜，是一家人气很高的餐厅。

500度の石窯で焼いたサバの石窯焼きがこの店の代表メニューで、カリッと焼き上がったサバはしっとりとした食感を誇る。

一緒に提供されるおかずは種類も多く、セルフコーナーでおかわりできるので人気だ。



📖 烤调味青花鱼 / サバ焼き ¥13,000  
烤韩牛肉 / 韓牛ブルコギ ¥20,000



📍 东莱区忠烈大路272号街2 | 東萊区 忠烈大路 272番キル 2

☎ 051-553-5892

🕒 08:00-21:30 节日休息 / 名節休み



## 富多面屋

ブダミョンオク

这是一家平壤冷面专门店，为了呈现清爽鲜美的口感，以韩牛腱子肉和多种蔬菜为主料，采用每桶汤底分别煮沸后冷却的传统方式制作汤底。味道浓郁纯正，让人品尝后难忘。

平壤式冷麵を専門とするこのお店は、すっきりとしたのだ越しのため韓牛のすね肉や各種野菜を主材料として使用しており、各スープ鍋を別々に煮込んで冷やすという伝統的な方法でスープを作っている。

写真では表現できない深い味わいだ。



📖 荞麦冷面 / 純そば粉冷麵 ₩12,000  
韩牛切肉 / ミニ韓牛ゆで肉 ₩20,000

📍 海云台区中洞1路36 2层 | 海雲台区 中洞1路 36 2階

☎ 051-746-8872

🕒 11:00-20:00 星期一休息 / 月曜休み





## 釜山猪蹄

釜山豚足

这是一家位于富平洞猪蹄胡同的著名猪蹄店，多次被电视节目介绍。该地区以釜山当地美食“酱猪蹄冷盘”的发源地而闻名，鲜美劲道的猪蹄和酱猪蹄冷盘深受欢迎。

富平洞の豚足通りに位置する豚足専門店で、テレビ番組でもよく紹介される有名なお店。この地域は、釜山の郷土料理である冷菜豚足が誕生した場所として有名である。このお店でも淡白で弾力のある豚足と冷菜豚足が味わえる。



📖 猪蹄 / チョップバル(豚足) ₩35,000~60,000  
酱猪蹄冷盘 / 넌चेetchoppbal(冷菜豚足) ₩35,000~60,000



📍 中区光复路 13-1 | 中区光復路13-1

☎ 051-245-5359

🕒 10:00-24:00 年中无休 / 年中無休

## 石花亭

ソッカジョン

这是一家经营了20多年的牡蛎料理专门店，可以品尝到生牡蛎、烤牡蛎、炸牡蛎、牡蛎饼和牡蛎辛奇等多种料理。招牌菜牡蛎汤饭使用新鲜的自然产牡蛎，以鲜美纯净的风味广受欢迎。

20年以上営んでいるカキ料理専門店、旬の生牡蛎、牡蛎焼き、牡蛎フライ、牡蛎チヂミ、牡蛎キムチなど、牡蛎を使ったいろいろな料理を楽しむことができる。特に代表メニューである牡蛎「クル」クッパは、新鮮な天然の牡蛎を使い、旨みがしっかり出たスープが人気。



牡蛎汤饭 / 牡蛎クッパ ₩9,000  
生牡蛎 / 生牡蛎 ₩25,000



影岛区东三路42号街16-11 | 影島区東三路42番ギル16-11

070-8913-9989

09:00-21:00 节日休息 / 名節休み



## 来了餐馆

ワッダシクタン

日本客人也经常光顾的这家店是经营30多年的韩牛筋料理专卖店，  
只选用韩牛，口感柔软又筋道。  
品尝招牌菜大酱锅时，推荐加入拉面。

日本人客もよく訪れるこの店は、約30年間営む韓牛スジ料理専門店で、  
柔らかい食感のスジは必ず韓牛だけを使うという。  
代表メニューであるテンジャンの寄せ鍋を食べる時は、必ずラーメンを追加してみて。



📖 牛筋切肉 / スジゆで肉 ₩40,000/50,000  
牛筋大酱火锅 / スジ入りテンジャンの寄せ鍋 ₩12,000



📍 影岛区河娜街811 | 影岛区 ハナキル 811

☎ 051-412-2676

🕒 08:30-15:00 星期日、节日休息 / 日曜、名節休み





## 宇成参鸡汤

ウソンサムゲタン

这是一家40多年只专注做参鸡汤的传统参鸡汤专卖店，蒜香浓郁的汤汁是特色。

因为只经营一种料理，本店客人总是很多。

赠送的炸鸡胗也很受欢迎。

40年以上サムゲタンだけを作ってきた伝統あるサムゲタン専門店、ニンニクの香りが濃く感じられるスープが特徴。長い間単一メニューで営んできたお店らしく常に多くの人で賑わっており、料理と一緒に出てくる砂肝の唐揚げが人気。



📖 参鸡汤 / サムゲタン ₩16,000  
另加鸡胗 / 砂肝追加 ₩4,000

📍 水营区广西路10号街68 | 水营区 広西路 10番キル 68

☎ 051-751-2984

🕒 11:00-20:00 星期日休息 / 日曜休み





# 李家辣炒年糕

イガネトッポッキ

因电视节目上播出而声名大噪，在全国范围内广为人知。

这家店也是釜山原市区旅游的必打卡店之一。

店内总是人流不息。

人気のテレビショーに出演後さらに名声を高めたお店で、全国的に広く知られており、

釜山の原都心(ウォンドシム)での必須観光コースの一つに挙げられる。

いつも人で賑わう人気店だ。



📖 炒年糕 1人份 / トッポッキ 1人前 ₩5,000  
炒年糕、炸什锦 1人份 / トッポッキ・天ぷら 1人前 ₩5,000



📍 中区富平1街48 | 中区 富平 1キル 48

☎ 051-245-0413

🕒 10:00-售完为止 / 材料切れ 星期日休息 / 日曜休み



## 李家刀切面

イガネカルグクス

沙上长途汽车站附近以聚集各种美食而闻名，这家店是人气店之一。

丰盛海鲜的刀削面、自制手工饺子、小麦面是主要菜品。

本店任何料理都不会让人失望。

沙上市外バスターミナルの近くは美味しいお店が集まっていることで有名だが、このお店もその一つ。

海鮮たっぷりのカルグクスと100%手作りの餃子、そして小麦麵まで

何を注文しても満足のいくお店。



📖 手工刀切面 / 手打ちカルグクス ₩7,000  
大包子 / 特大餃子 ₩8,000

📍 沙上区广场路27 | 沙上区 広場路 27

☎️ 051-322-8131

🕒 11:00-21:00 节日休息 / 名節休み





## 长安家

チャンアンチブ

一家韩屋形式的宽敞餐厅，毗邻溪谷，附近有著名寺庙长安寺。

设有宽敞的停车场和独立包间，是家庭、团体聚餐的好去处。

以招牌菜清炖鸭而闻名。

すぐ隣には溪谷があり、近くには有名な寺院であるチャンアンサ(長安寺)がある韓屋造りの広いお店。

広い駐車場や個室ルームがあり、家族や団体での集まりにも重宝する。

鴨肉の水炊きが人気。



📖 烤鸭肉 / 鴨肉のブルゴギ ₩50,000  
清炖鸭 / 鴨肉の水炊き ₩60,000



📍 机张郡长安邑长安路365 | 機張郡 長安邑 長安路 365

☎ 051-727-1819

🕒 11:00-20:30 星期二休息 / 火曜休み

## 绿潭海带汤

チョロクダムわかめスープ

海带汤中使用的韩牛肉，由店内亲自去除肥肉和肉筋，并自制配菜和调味酱，还提供每天新腌制的辛奇。这是一家家庭式海带汤专门店，以清淡鲜美的味道著称。

ミヨック(わかめスープ)に使われる韓牛は脂とすじを直接取り除き、自家製のおかずと調味料、そして毎日新たに漬けるキムチを準備する。このお店は家庭料理を提供するわかめスープ専門店、刺激的でなくやさしい味が有名。



📖 牛角蛤海带汤 / 貝わかめスープ ¥13,000  
 韩牛肉海带汤 / 韓牛ワカメスープ ¥14,000

📍 东莱区社稷路73, 2层 | 東萊区 社稷路73, 2階

📞 051-505-5255

🕒 10:00-14:30 / 15:20-20:30 星期二休息 / 火曜休み



## 夏奇然晋州冷面

ハギヨンチンジュネンミョン

鯉魚、蛤蜊、海带熬煮的海鲜汤底，搭配肉饼的晋州冷面

是现在难得一见的罕见食物之一，据说会做的人不多。

使用济州岛产黑荞麦制作的面条是本店特色。

カタクチイワシ、アサリ、昆布が入った海鮮スープを使用し、ゴミョン(盛り付け)として肉チヂミがのって

いる晋州冷麵(チンジュネンミョン)は、

珍しい食べ物の一つとされており、それだけ作り方を伝授された人はあまりいないという。

このお店では济州島産の黒そばだけを使って麵を作る。



📖 拌冷面 / 混ぜ冷麵(スープ有り) ₩11,500  
肉餅 / 牛肉のチヂミ ₩22,000



📍 沙下区槐亭路32 | 沙下区 槐亭路 32

☎ 051-207-6555

🕒 10:30-20:30 星期日休息 / 日曜休み

## 三乐河东河蚬汤

三樂河東シジミスープ

即使该地区是专门做河蚬汤的聚集地,也是颇有名气。

据了解,使用蟾津江的国产河蚬,把它浸泡在盐水中进行吐沫,多次洗净后倒入煮沸的清水,制作而成的汤汁非常有助于肝胃的健康。

这个地方也是挖掘出河蚬刺身和蒸河蚬,研究出各种河蚬料理的本土之地。

シジミスープ「チェチョブクク」専門食堂が集まっている、この地域でも人気のある専門店。蟾津江(ソンジガン)で捕れたしじみのみを使用している。塩水に浸して砂抜きし、その後もていねいに洗う。しじみの汁は肝臓や胃に良いという。しじみの刺身や蒸し物にするなどのメニューを研究し、定着させている。



📖 河蚬汤套餐 / シジミスープ定食 ₩8,000  
河蚬刺身 / シジミの刺身 ₩10,000



📍 沙上区洛东大路1518号路33 | 沙上区 洛東通り1518番ギル33

☎ 051-301-7200

🕒 05:00-21:30 年中无休 / 年中無休



## 奶奶河蚬汤

ハルメチェチョブグク

1950年开始在龟浦开始售卖河蚬汤，搬迁到现在位置已经有20多年了。

营业时间较早，来吃早餐的顾客也很多。

在首尔也运营直营店。

1950年に亀浦でシジミスープの販売を始め、現在の場所に来て約20年になるという

シジミスープ専門店で、朝早くから営業しており朝食を求めて来店する人が多い。

ソウルに直営店をもつお店。



📖 河蚬汤套餐 / シジミ定食 ₩10,000  
河蚬盖饭 / シジミ丼 ₩15,000



📍 水营区 广南路120号街8 | 水营区 广南路120番キル8

☎ 0507-1400-7658

🕒 06:00-21:00 节日休息 / 名節休み





## 奶奶河蚬汤

ハルメチェチョプクク

在洛东江畔河蚬一条街经营了30多年的河蚬汤专门店，  
将大酱和河蚬放入拌饭碗中一起搅拌，  
搭配河蚬汤一起享用。

洛東江辺にあるシジミ料理グルメタウンで30年以上営んでいるシジミスープ専門店で、  
ビビン器と一緒に出てくる味噌とシジミを入れ  
ビビンバを作ってシジミスープと一緒に食べるのが人気。



📖 河蚬汤 / チェチョプクク ₩8,000  
河蚬刺身 / シジミの刺身 ₩10,000



📍 沙上区洛东大路1530号路 20-15 | 沙上区 洛東通り1530番ギル20-15

☎ 051-301-7069

🕒 07:00-21:00 年中无休 / 年中無休

## 海鮮满满刀切面

へムルワンチャンカルグクス

刀切面中提鲜的贝类，每天从全罗道高兴空运过来，  
加入海鲜汤的自制刀切面由本店和面发酵制作。  
满满新鲜食材的刀切面中饱含情意，时至今日也是受欢迎的菜品。

カルグクスの味を出す貝類は全羅道の高興(コファン)から毎日空輸しており、  
海鮮鍋に入れて食べる自家製麺のカルグクスは毎日練って熟成させる。  
新鮮な材料と心のこもったカルグクスは今日も人気だ。



📖 海鮮满满刀切面（两人份起） / 海鮮たっぷりカルグクス(2人から注文可) ₩10,000  
肉餅小麦面 / 牛肉のチヂミ入り小麦冷麺 ₩7,000



📍 沙上区沙上路316 | 沙上区 沙上路 316

☎ 0507-1357-2579

🕒 11:00-21:30 星期一、节日休息 / 月曜、名節休み



## 寿乡餐桌

スヒャンパブサン

这是一家家庭客人经常光顾的泥鳅料理专卖店，招牌菜是浓郁汤底的泥鳅汤。  
为提供健康优质的食材，还经营养鱼场。

家族連れのお客さんが多く訪れるというどじょう料理専門店、濃厚なスープのチュオタン(どじょうスープ)が代表メニュー。

直営の養魚場を運営するなど質の良い材料を使用するため努めるお店。



- 📖 泥鳅汤 / どじょうスープ ₩10,000
- 📖 牛排骨汤 / カルピタン ₩11,000



📍 沙下区多大路592 | 沙下区 多大路 592

☎ 051-266-4726

🕒 09:00-16:00/16:30-22:00 节日休息 / 名節休み



## 60年传统 奶奶汤饭

60年の伝統 ハルメクッパ

这是一家有着60年历史的著名猪肉汤饭专营餐厅。饭点的时候需要等待30分钟以上。与大部分猪肉汤饭不同，这家店的汤是清汤。像是随意切的猪肉味道却出乎意料地柔和。猪肉汤和肉分开来的白切肉家常套餐尤其受欢迎。

60年の伝統を持つ、テジクッパ専門店、食事時には、30分以上並ばないといけないという程、有名な店だ。一般的なテジクッパとは違い、澄んだスープが特徴。大まかにスライスされたゆで豚肉は、予想以上にまろやかな味。

スープと肉を混ぜない状態で出されるゆで肉白飯「スユクベッパン」が特に人気。



📖 (飯和汤分开盛放不泡在汤里的)汤饭 / タロクッパ ₩7,000  
白切肉家常套餐 / ゆで肉白飯 ₩9,000



📍 东区中央大路533号街4 | 東区 中央大路533番ギル4

☎ 051-646-6295

🕒 10:00-19:00 星期日休息 / 日曜休み



## 蒙失宗家猪肉汤饭

モンシル宗家テジクッパ

这是一家位于甘川文化村附近的猪肉汤饭专门店，干净的店内环境和亲切的店员们给人留下深刻的印象。以24小时熬煮的脊骨汤底而闻名，并可以选择汤饭里的肉量和肉类。

甘川文化村の近くにあるテジクッパ専門店、清潔な室内と親切な店員が印象的だ。牛の骨を24時間以上じっくり煮込んだスープが有名で、クッパに入れる肉の量と種類を選択できるのが特徴だ。



📖 猪肉汤饭 / テジクッパ ₩9,000  
白切猪肉 / ゆで肉 ₩24,000



📍 西区喜鹊岭路197号街3, 1层 | 西区 カチゴゲ路197番ギル3, 1階

☎ 051-256-0133

🕒 09:00-21:00 节日休息 / 名節休み



# 釜光猪肉汤饭

ブグァンテジクッパ

这是一家三代人经营40多年的老年，以传统方式制作猪肉汤饭。

辛奇和萝卜辛奇都由店内自制，坚持选用新鲜优质的食材是保持持久人気の秘诀。

3代にわたって40年以上営むこのお店は、伝統的な方法で豚肉クッパを作っている。

キムチとカクトゥギは自家製で、長い間愛され続けるお店らしく新鮮で良質な材料にこだわっている。



📖 猪肉汤饭 / 豚肉クッパ ₩9,000  
白切猪肉 / 豚のゆで肉 ₩25,000/30,000



📍 中区大厅路141号街15-1 | 中区 大廳路 141番キル 15-1

☎ 051-466-1708

🕒 09:30-20:00 星期日、节日休息 / 日曜、名節休み

## 寿福猪肉汤饭

スボクテジクッパ

使用韩国产猪肉和内脏，店内自制米肠，辛奇和萝卜块也是亲自制作。

从很早开始就精心准备食物，招待客人总是无比用心。

宽敞的停车场和干净的店内环境让人舒适。

韓国産の豚肉や内臓、自家製スンドエを使用し、キムチやカクトゥギも手作りするお店。

早い時間から誰にもてなしても恥ずかしくないよう料理の仕込みに力を入れており、

広い駐車場と清潔な売り場を備えている。



📖 白切猪肉家常套餐 / ゆで肉定食 ¥11,000  
猪肉汤饭 / 豚肉クッパ ¥9,000



📍 蓮堤区古坟路 41-1 2层 | 蓮堤区 古墳路 41-1 2階

☎ 051-866-3349

🕒 08:00-22:00 年中无休 / 年中無休



## 新昌汤饭

シンチャンクッパ

始于1969年国际市场新昌洞，因新昌汤饭而得名的著名餐厅，

是清澈汤底猪肉汤饭的元祖。

坚持使用新鲜食材和传统泡煮方式制作，

自制的朝鲜血肠也是一大特色。

1969年に国際市場の新昌洞(シンチャンドン)で始まり、シンチャンクッパと名付けられた有名店で、

澄んだスープのテジクッパの始まりとされる。

新鮮な材料や伝統的な方法であるトゥェヨム(退染)にこだわり、自家製の北部式スンデも人気がある。



📖 大血肠汤饭 / 特大スンデクッパ ₩9,000  
白切猪肉 / ゆで肉 ₩30,000/45,000

📍 西区宝水大路 53 | 西区 寶水大路 53

☎ 051-244-1112

🕒 09:00-21:00 年中无休 / 年中無休







## 双胞胎猪肉汤饭

サンドウンイテジクッパ

这家店是釜山当地众多猪肉汤饭专门店中数一数二的著名餐厅，一到用餐时段门口经常排起长龙。以鲜嫩的白切猪肉闻名。

食事ときには、列ができることで有名な「テジ(豚)クッパ」の店で、釜山の多くのテジクッパ専門店の中でも特に有名だ。肉が柔らかく美味。



📖 猪肉汤饭 / テジクッパ ₩9,000  
白切肉配米饭 / スユク(ゆで肉) ₩11,000

📍 南区联合国和平路35-1 | 南区UN平和路35-1

☎ 051-628-7021

🕒 09:00-22:00 年中无休 / 年中無休





## 永真餐厅

ヨンジン食堂

经营釜山乡土美食猪肉汤饭的人气餐厅之一，店内经常顾客爆满。

去除猪肉特有的味道，清淡鲜美的口感是特色。

搭配白切肉、豆腐、炒辛奇的白切肉家常套餐是人气料理。

釜山的乡土料理である豚肉クッパを代表するお店の一つで、常に多くの人が訪れるところ。

豚肉特有の匂いを取り除いたあっさりとした味が自慢で

ゆで肉や豆腐、キムチ炒めと一緒に出てくるゆで肉定食がとても人気だ。



📖 白切猪肉家常套餐 / ゆで肉定食 ₩11,000  
猪肉汤饭 / 豚クッパ ₩8,000



📍 沙下区下新繁荣路157号街39 | 沙下区下新繁荣路157番ギル39

☎ 051-206-3820

🕒 09:30-15:00 / 17:00-21:30 星期日休息 / 日曜休み



## 友利猪肉汤饭

ウリテジクッパ

从1975年开始经营的餐厅，传承了三代人，24小时不间断地熬制汤底，采用传统的泡煮方式。将整头猪作为食材，可以随意品尝任何部位，点餐后立即烹调。

1975年から3代が営むこの店は、24時間スープを煮続けながら伝統的なトゥェヨム(退染)方式を維持している。豚一匹を丸ごと使うので、好きな部位を注文すれば直ちに調理してくれるという。



📖 猪肉汤饭 / 豚肉クッパ ₩8,000  
白切猪肉拼盘 / ゆで肉の盛り合わせ ₩25,000~43,000

📍 东区草梁路27-1 | 東区 草梁路 27-1

☎ 051-468-5623

🕒 24小时营业 / 24時間 年中无休 / 年中無休





## 小厨房

ジョンジッガン

庆尚道方言中本店的意思是“小厨房”，在铁锅熬煮48小时后制作猪肉汤饭。

白切猪肉套餐可以在五花肉和猪颈肉中选择，  
汤饭也可以按照口味选择肉类、温度、辣度等。

厨房という意味の慶尚道の方言を商号で使うこのお店は、釜で48時間煮込み豚クッパを作っている。

ゆで肉定食の肉はサムギョブサルと豚トロの中から選択でき、クッパも肉と温度、辛さなど  
好みに合わせて選べるのがいい。



📖 猪肉汤饭 / 豚肉クッパ ₩8,500  
荞麦凉面 / 混ぜそば ₩9,000



📍 沙下区飞峰路6 1层 | 沙下区 飛峯路 6 1階

☎ 051-293-2900

🕒 24小时营业 / 24時間 节日休息 / 名節休み

## 陝川汤饭店

ハプチョンクッパチブ

说起釜山的猪肉汤饭，不得不提起这家店。  
与其他猪汤饭店不同，以清澈干净的汤底为特色。  
只选用韩国产猪肉，肉量丰富、经济实惠。

釜山のテジクッパ(豚肉クッパ)を話す時に外すことができないお店の一つで、他の有名な豚肉クッパの店とは違い、透き通ったさっぱりしたスープが特徴だ。国産豚肉のみを使用しており、大きな肉がたっぷり入っている。



📖 猪肉汤饭 / 豚肉クッパ ₩10,000  
白切猪肉 / ゆで肉 ₩35,000/40,000

📍 南区龙湖路235 | 南区 龍湖路 235

☎ 051-628-4898

🕒 09:00-14:00 / 14:30-20:00 节日休息 / 名節休み



## 陝川一流猪肉汤饭

陝川一流テジクッパ

以众多美食餐厅多而闻名的沙上长途汽车站附近,有家很著名的猪肉汤饭专营店,24小时营业,也是游客常去的地方。

盛上满满的大蒜酱为特点,不及汤饭,猪肉汤也非常有名。

おいしい店が多いことで知られる沙上(ササン)市外バスターミナルの近くでも特に有名な豚クッパ「テジクッパ」の専門店。24時間営業のため観光客が多く訪れる場所でもある。ニンニクとタデギ(辛味噌)が山盛りに乗せられているのが特徴であり、クッパのみならず茹で豚肉「スユク」も有名だ。



📖 肉汤饭 / コギクッパ ₩9,000  
白切肉 / スユク白飯 ₩12,000



📍 沙上区广壮路34 | 沙上区広場路34

☎ 051-317-2478

🕒 05:30-22:00 年中无休 / 年中無休



# 国际小麦面总店

国際ミル麵本店

在诸多小麦面专门店中，以味道纯正著称。  
使用牛骨熬煮的汤底，以独创方式制作小麦面。  
不使用切肉片机器，手撕的牛胸薄片是本店特色。

小麦麵(ミルミョン)専門店の中でも特に美味しいと有名なこのお店は  
牛骨だけを使ったスープなど独創的な小麦麵を作っている。  
通常、機械で切られた薄切りゆで肉がゴミョン(盛り付け)としてのせられるが、このお店では一つ一つ  
手で薄く裂いた肩バラ肉がのせられるのが特徴。



📖 小麦凉面 / 水ミル麵 ₩9,000  
小麦拌面 / ビビンミル麵 ₩9,000

📍 蓮堤区中央大路1235号街23-6 | 蓮堤区中央大路1235番ギル23-6

☎ 051-501-5507

🕒 10:00-21:00 节日休息 / 名節休み





# 大淵小麦面

デヨンミルミュン

从2011年开始经营的小麦面专卖店，是该地区备受喜爱的餐厅。  
以忠于传统的老味道俘获人心，需要耐心排队等候。

2011年から営む小麦麵(ミルミュン)専門店での地域で愛されてきた。  
基本的に忠実な伝統的な小麦麵の味で、このお店も  
待ち時間を念頭において訪れなければいけない。



- 📖 拌小麦面 / 混ぜ小麦麵 ₩6,000
- 紫苏刀切面 / エゴマカルゲクス ₩6,000



📍 南区天際嶺路 55(1层) | 南区 天際燈路 55(1階)

☎ 051-623-6120

🕒 11:00-15:30 / 15:30-18:00 星期二休息 / 火曜休み





# MYEONCHAEUM

ミョンチェウム

这是一家五谷磨粉后制作面条，呈现健康味道的小麦面专门店。  
使用熬制48小时的浓郁汤底，水果、蔬菜调味的天然调料酱，  
记忆中的美食拌煎饺也是人气菜品。

健康的なミルミョン(小麦麵)を作るために五穀を製粉して麵をこしらえ、  
48時間煮出したスープと果物や野菜で味付けした天然のヤンニョンジャンを使用する小麦麵専門店で、  
思い出の味が懐かしい混ぜ餃子も人気がある。



📖 小麦面 / 小麦麵 ₩7,500  
拌煎饺 / 混ぜ餃子 ₩7,000



📍 金井区金井路231号街11 | 金井区 金井路 231番キル 11

☎ 051-513-4443

🕒 10:30-21:00 年中无休 / 年中無休



# 釜山黑豆小麦面

釜山薬豆ミルミョン

为了让小麦面更加健康美味，基于40年积累的经验  
使用药豆、咸草、鹿尾菜制成的天然卤水和机张海带制成的食醋，  
开发出味道浓郁的特色小麦面。

ミルミョン(小麦麵)に味と健康をプラスするため、40年間培ってきたノウハウをもとに  
薬豆やアッケシソウ、ヒジキで作った天然にがりと機張(キジャン)の昆布で作った酢を使用し、  
深い味わいを持つ特色ある小麦麵を開発した小麦麵専門店。



- 📖 小麦面 / 小麦冷麵 ₩7,000
- 小麦拌面 / スープ入り混ぜ小麦麵 ₩8,000



📍 南区东明路145号街80 1层 | 南区 東明路 145番キル 80 1階

📞 051-611-1231

🕒 11:00-15:30/17:00-20:00 星期一休息 / 月曜休み



## 三星小麦面

サムソン ミルミョン

这是一家延续60多年传统的小麦面专门店。

作为唯一一家由第一代老板经营的餐厅，其地位不可撼动。

60年以上ミルミョン(小麦麵)の味を守っている小麦麵専門店であるこのお店は唯一、1代目の店主が営んでいるお店で、さらなる説明は必要ないだろう。



- 📖 小麦面 / 小麦麵 ₩7,000
- 📖 鸡肉小麦拌面 / 揉み小麦麵 ₩8,000



📍 釜山镇区世界杯大路449号街47 | 釜山镇区 草邑洞 ワールドカップ大路 449番キル 47

☎ 051-806-1256

🕒 11:00-16:00/17:00-20:00 星期二休息 / 火曜休み

## 伽耶小麦面

ガヤミルミョン(伽耶小麦麵)

这家有着40年传统的小麦面专卖店，清爽的肉汤让人印象深刻，虽然在用餐时间总是排着长队，但由于拥有140个座位的宽敞卖场，击球时间比较短。这是一家令人愉快的餐厅，它一直保持着清洁。

さっぱりした味のスープが印象的な40年の伝統を誇るミルミョン(小麦麵)専門店で、食事時には常に長い列ができるが、140席が確保された広い店舗なので待ち時間は短いほう。いつも清潔に管理されている清々しいお店。



小麦面 / ミル麵 ₩7,000  
 拌小麦面 / ビビンミル麵 ₩7,000



中区光復路56-14 | 中区光復路56-14

051-246-3314

10:00-21:00 年中无休 / 年中無休



# Interview

## 清澈猪肉汤饭的始祖

透き通った豚肉クッパの始まり

猪肉汤饭匠人

## 徐惠子、 崔英善 母子

豚肉クッパ名人、

ソ・ヘジャ、

チェ・ヨンソン 親子

## 新昌汤饭

シンチャンクッパ



### Q. 长期备受喜爱的新昌汤饭是如何诞生的？

徐惠子 有一位在国际市场做米肠汤饭的北方大婶，我请教她如何制作汤饭，但她坚决不教我。所以我在她家工作，就这样自己摸索学习。刚开始我摆了两张桌子做生意，后来客人越来越多，需要开始交税。当时餐厅连名字都没有，因为要交税，这才注册了商号。当时地点位于新昌洞，所以就起名为新昌汤饭。

### Q. 長い間愛されてきたシンチャンクッパの始まりは？

ソ 国際市場でスデクッパをしていた北部(北朝鮮)のおばさんがいて、作り方を教えてほしいと言っても絶対に教えてくれなかったから、そのお店で仕事をしながら見よう見まねで習ったんですよ。その後テーブル2つで商売を始めたんだけど、少しずつお客さんが増えて税金を払わなければいけないくらいになって、その時までお店の名前もつけず商売をしていたんだけど税金を払うには商号が必要だったからね。それでその時、その地域がシンチャン(新昌)洞だったので、シンチャンクッパと名付けました。



Q. 釜山被称为“美食之都”，越来越多的人慕名而来。您认为如何才能维持这一名声？

徐惠子 食品生意没有什么特别之处。不论卖什么，都要尽心尽力。厨师要亲自挑选材料。用好的食材精心制作就是答案。

Q. 釜山が美食の都市と呼ばれ、訪れる人が増えてきている。この評判を引き継ぐために必要なことは？

ソ 飲食商売に大切なことはひとつだけ。どんな食べ物を売にしても誠意をもって継続することです。料理を作る人は材料も自分で選ばなければなりません。とにかく良質の材料を使って、真心を込めて作れば良いんです。



Q. 经营新昌汤饭遇有哪些困难，或者有哪些喜悦？

徐惠子 为了好好抚养5兄妹，便开始做起了生意。看到老顾客带着孙辈们吃得很香，让我很感动。每当看到这个温馨的画面，我会觉得经营这家猪肉汤饭店是正确的选择。饭店这种体力活儿，是谁都会累的。

Q. シンチャンクッパを経営しながら大変だった点と良かった点は？

ソ 5人の子供たちを育てさえすればいいと思って商売をしてきました。そのせいか昔からのお客さんが孫を連れてきて美味しそうに食べている姿を見るときとても嬉しい気持ちになります。そういう時は豚肉クッパ屋さんになってよかったと思いますね。商売をしながら苦労してない人なんていないと思うよ！



Q 釜山的味道是代表釜山的美食指南。您对釜山的味道有什么期待吗？

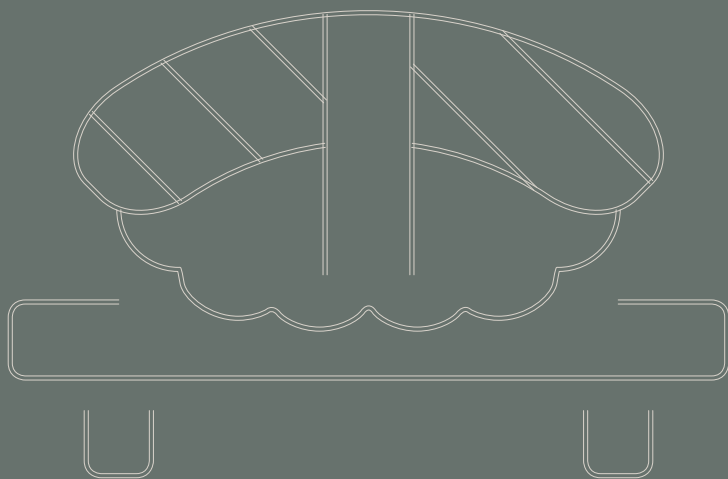
崔英善 没有什么是一蹴而就的。味道更是如此。希望能成为值得人们信赖的指南。

Q. 釜山の味は釜山を代表する美食ガイドだ。釜山の味に望むことは？

チェ どんなものでも一度に作られるものはない。味というものはなおさらです。人々が信頼できるガイドになってほしいと思います。

紧随潮流的釜山日料

トレンドイそのもの、釜山の日本料理



日餐

日本料理



# Japanese cuisine

●  
Sashimi

Sushi

Ramen

# 日餐

## 精湛技艺的寿司王 | 私がまさにミスター寿司王

- |      |                     |     |                                |
|------|---------------------|-----|--------------------------------|
| p146 | 白山餐厅<br>ペクサンキッチン    | 151 | Sushi-sim Takai<br>スシシム(脂心)タカイ |
| 147  | 三松寿司<br>三松寿司        | 154 | 李正太本金枪鱼<br>イジョンテ 本マグロ          |
| 148  | 小众人<br>Sosu-In      | 155 | 善寿司<br>善寿司                     |
| 149  | 旬<br>シュン            | 157 | 金刚寿司<br>キンコン寿司                 |
| 150  | MIREUNE 寿司<br>寿司ミルネ |     |                                |

# 日本料理

## 人気店大集合 | 今、話題です

- |      |                               |     |                        |
|------|-------------------------------|-----|------------------------|
| p140 | 古屋<br>ゴオク                     | 152 | Yasumaru<br>ヤスマル       |
| 141  | Glass and Bottle<br>グラスアンドボトル | 153 | 元祖十八号云吞面<br>元祖18番 ワンタン |
| 142  | 京都烧盖饭总店<br>京都どんぶり本店           | 156 | 中央荞麦<br>チュンアンモミル       |
| 143  | 长滨满月<br>長浜万月                  | 158 | TAIGA天妇罗<br>タイガー天ぷら    |
| 144  | 海浪<br>ノメンバダ                   | 159 | 豚笑釜山大学店<br>トンショウ 釜山大店  |
| 145  | 东京餐馆<br>東京パブサン                |     |                        |



## 古屋

ゴオク

在釜山以“鳗鱼饭”「ひつまぶし」(hitsumabushi)著称的地方，  
鳗鱼用炭火烤制，当日鳗鱼售完就提前打样。  
不接受预约，按进店顺序提供餐食。

釜山でひつまぶしを流行らせた有名なお店として知られ、うなぎは炭火を使って焼き  
その日使用するうなぎがなくなると店を閉める。  
事前の予約は受け付けておらず入店順に食事を提供する。



📖 鳗鱼饭 / ひつまぶし ₩36,000  
星鳗鳗鱼饭 / あなごひつまぶし ₩26,000



📍 水营区广南路6南川洞 12-8号 | 水營區 廣南路 6 南川洞 12-8番地

☎ 0507-1360-1638

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:00 星期一休息 / 月曜休み



## Glass and Bottle

グラスアンドボトル

一家夫妇二人经营的红酒吧，让人联想起日本小巷中的bistro氛围，以日本料理为主的餐饮和红酒搭配起来非常和谐。餐桌数量不多，必须提前预订。

日本の路地裏にあるピストロを連想させる雰囲気のごちまりとしたワインバーを夫婦が営んでいる。和食ベースのカジュアルな料理がワインととてもよく合う。テーブル数が少ないため事前に予約しよう。



📖 苏子油明太鱼子意面 / エゴマ油明太子カペリーニ ¥18,000  
金枪鱼肉泥配海苔 / ネグトロのタルタル ¥33,000

📍 莲堀区双美川路179-1 | 莲堀区 サンミチョン路 179-1

☎️ 051-852-8598

🕒 18:00-24:00 星期一休息 / 月曜休み





## 京都烧盖饭总店

京都どんぶり本店

以济州黑猪制作的炸猪排和熟成三文鱼肚皮盖饭为特色的  
一家日式烧盖饭专门店，提供高水准的美食。

食材、酱料等都由店内精心自制。

济州産の黒豚で作ったとんかつと生鮭を熟成させた大トロサーモン丼が人気の  
日本式どんぶり専門店で、上質な料理を提供する。  
材料の下ごしらえや使用するソースなどもすべて自家製。



📖 三文鱼肚皮盖饭 / 大トロサーモン丼 W16,000  
炸猪排盖饭 / カツ丼弁当 W12,000

📍 南区龙沼路13号街61 | 南区 龍沼路 13番キル 61

☎ 051-622-1919

🕒 11:00-16:00 / 17:00-20:30 节日休息 / 名節休み





## 长滨满月

長浜万月

位于海里团路的一家著名日本拉面店，是福岡著名拉面店唯一的韩国分店。最近成为了海云台观光的年轻人的必打卡店，在开业的同时，门前便排起长龙。

へリダンキルの有名な日本ラーメン専門店、福岡の有名なラーメン専門店の唯一の韓国支店だ。最近は海雲台に観光に来た若者層の必須コースになりつつあり、オープンと同時に行列ができる。



📄 长滨拉面 / 長浜ラーメン ₩9,500  
长滨煎饺套餐 / 長浜ラーメン餃子セット ₩14,000



📍 海云台区佑洞1路57 大英大厦1层 | 海雲台区 佑洞1路 57 デヨンビル1階

☎ 051-731-0886

🕒 11:00-15:30 / 16:30-20:30 节日休息 / 名節休み



## 海浪

ノヌンバダ

这是一家以海参内脏加工而闻名的日式酒家，  
很多人从遥远地方过来特意品尝海参内脏刺身。  
等待的人很多，所以有两个小时用餐时间限制。

ナマコの内臓を手入れした海鼠腸(このわた)で有名な日本式居酒屋で、この店の海鼠腸の刺身を一度味わうために遠方から訪れる人も多という。待ち時間を考慮し2時間の利用制限を設けている。



📖 海参内脏刺身 / 海鼠腸(このわた)の刺身 ¥28,000/38,000  
手工炸鸡块 / 自家製 鶏の唐揚げ ¥20,000/29,000



📍 水营区荒岭大路481号街39 1层 | 水营区 荒嶺大路 481番キル 39 1階

☎ 051-992-3838

🕒 17:00-24:00 星期日休息, 1月1日休息 / 日曜休み、1月1日休み





## 东京餐馆

東京パブサン

在拥有240多年历史的日本鳗鱼料理专卖店Jubako  
经过长期磨练的老板兼主厨以正宗Jubako风格制作烤鳗鱼，  
从店外观到内部都有一种置身本的感觉。

240年以上の長い歴史を持つ日本のうなぎ料理専門店「重箱」で修行した  
オーナーシェフが重箱スタイルの伝統的な方法で作ったうなぎ焼きを提供する店で、  
外観から内部まで日本に来たような印象を与える。



📖 东京鳗鱼饭 / うな重 ¥43,000  
名古屋鳗鱼饭 / ひつまぶし ¥36,000

📍 水营区南川大海路 34-6 | 水营区 南川バダ路 34-6

☎ 0507-1320-1428

🕒 11:30-15:00 / 17:30-21:00 星期一休息 / 月曜休み





## 白山餐厅

ベクサンキッチン

使用新鲜时令食材制作生鱼片、烤鱼、汤等多种料理的日式酒馆，  
不仅能喝酒，又能吃饱。

由经验丰富的主厨精心准备料理，带来愉悦的用餐体验。

季節の材料を使って刺身、焼き物、スープなど様々な料理を提供する日本式の居酒屋で、  
お酒を楽しむために訪れたらお腹いっぱい食べてしまっていたといわれるほど。  
熟練したシェフが丹念に料理を仕込む親切で心地よいお店。



📖 熟成刺身拼盘 / 熟成刺身の盛り合わせ ¥60,000~120,000  
低温慢煮牛排 / スーヴィードステーキ ¥35,000



📍 东区朝纺路14 东一大厦225室 | 东区 朝纺路14 ドンイルタワー 225号

☎ 051-635-8219

🕒 17:30-01:00 星期日休息 / 日曜休み



## 三松寿司

三松寿司

作为釜山最著名的日料餐厅之一，拥有65年多年的历史，几代顾客证明了其经久不变的口味。尤其以海苔寿司而闻名。

釜山で最も有名な日本料理専門店のひとつで、65年以上の歴史を持つ。代々変わらず訪れるお客様が、このお店の変わらぬ味の証だ。特にキムチョバブ(太巻き)が有名。



📖 海苔寿司（卷寿司） / キムチョバブ(太巻き) ₩17,000  
寿司精选套餐 / 寿司定食 特選 ₩32,000~52,000

📍 中区光复路55号街13 | 中区光復路55番ギル13

☎ 051-245-7870

🕒 11:00-14:30 / 16:30-21:00 星期日、节日休息 / 日曜、名節休み





## 小众人

Sosu-In

以日料为主题，尝试新型料理风格的日式居酒屋，开业没多久便异常火爆。

极具个性的料理适合作为下酒菜，也适合直接食用。

日本料理をモチーフにした新しいスタイルの料理を提供する日本式の居酒屋で、営業を始めからいつもたくさんの人々で賑わう。個性的なメニューがお酒のおつまみとしても絶妙だ。



📖 青花鱼鱼卷 / しめ鯖の磯辺巻き ₩10,000/18,000

📍 釜山区伽倻大路750号街17 | 釜山区伽倻大路750番길17

☎ 051-808-4036

🕒 17:00-01:00 星期日休息 / 日曜休み





## 旬

シュン

这是一家旋转寿司专卖店，有25年经验的厨师精心制作美味寿司。

使用佐川大米制作寿司，寿司价格相同。

可以现场点想要吃的寿司。

25年の経歴を持つシェフが握った握りたての寿司がレールの上に流れてくる回転寿司専門店、

ジャチョン米を使って握った寿司はすべて同じ価格。

食べたい品を言えばすぐに握ってくれる。



📅 午餐时段每盘 / ランチ特選 一皿 ¥2,300

晚餐时段每盘 / ディナー 一皿 ¥2,500

📍 机张郡机张邑车城东路163 | 機張郡 機張邑 車城東路 163

☎️ 051-724-3737

🕒 12:00-14:30 / 17:00-21:30 星期三、节日休息 / 水曜、名節休み





# MIREUNE 寿司

寿司ミルネ

引领寿司大众化的寿司专卖店之一，  
以不忘初心、制作精致美食为理念，获得韩国人气品牌大奖。  
整条鳗鱼饭和水拌生鱼片是特色菜品。

寿司の大众化を導いた寿司専門店の一つであるこの店は初心を忘れずに料理を作るという  
哲学をもとに韓国人気ブランド大賞を受賞したことも知られる。  
一風変わったうな丼と刺身入り冷やしスープが楽しめるお店。



📄 水拌生鱼片配日式荞麦面(中) / 刺身入り冷やしスープそば(中) ₩32,000  
精品寿司 / 名品寿司 ₩27,000



📍 海云台区世実路75 | 海雲台区 セシル路 75

☎ 051-703-5623

🕒 11:30-14:30 / 17:00-21:00 年中无休 / 年中無休



## Sushi-sim Takai

スシシム(鮭心)タカイ

午餐和晚餐各运营两次预约制的寿司专卖店，  
由厨艺精湛的厨师提供的omasake，以合理的价格满足味蕾。

据说，光是预约就需要等待3个月，人气非常火爆。

ランチとディナー各2回転ずつ予約制で営む寿司専門店、熟練したシェフが提供する  
おまかせは味と価格の両方を満足させるという。  
予約に3ヶ月かかるほどの人気店。



📅 午餐 / ランチ ¥55,000  
晚餐 / ディナー ¥80,000

📍 金井区釜山大学路29号Neo Square 2层 | 金井区 釜山大学路 29 ネオスクエア 2階

☎️ 010-2847-3576

🕒 12:00 / 14:00 / 18:00 / 20:00 星期日休息 / 日曜休み





# Yasumaru

ヤスマル

起初想在食欲不佳的夏天制作美味食物，但不管任何季节，  
店前总是排起长龙。独门葱味汤面是招牌菜单。  
以没有牌匾的人气餐厅而闻名。

食欲のない夏においしく食べられる料理を作ったといわれるが季節に関係なく  
いつも長い列ができる店で、ユニークなパラングクスが代表メニュー。  
看板のない人気店としても知られる。



📖 葱味汤面 / パラングクス ¥11,000  
青花鱼紫菜卷 / サバのり巻き ¥12,000

📍 釜山镇区西田路38号街35-14, 第一大厦102室  
釜山镇区 西田路 38番キル 35-14、ジェイルビル 102号

☎ 010-7144-7600

🕒 12:00-14:50 / 17:30-21:00 星期日、每月第2个和第4个星期一休息 / 日曜、第2/4月曜休み





# 元祖十八号云吞面

元祖18番 ワンタン

这是一家从1947年开始连续3代经营的著名餐厅，  
第一代创始人从日本学习制作的云吞  
经过改良更适合韩国人的口味。

这是一家历史悠久、继承发扬釜山饮食文化的餐厅。

1947年から3代続けて営む有名店で、1代目の創業者が日本で学んできたワンタンを  
韓国人の好みに合わせて発展させた。  
釜山の食文化の一部を飾った由緒あるお店だ。



📖 荞麦凉面 / パルグクス ₩8,000  
云吞面 / ワンタン ₩8,000

📍 西区九德路238号街6 | 西区 九德路 238番キル 6

☎ 051-256-3391

🕒 10:30-19:30 星期一休息 / 月曜休み



# 李正太本金枪鱼

イジョンテ 本マグロ

这是一家著名的金枪鱼专门店，由老板兼主厨的厨艺大师经营，来自全国的金枪鱼爱好者慕名而来。当日供应的食材当日用完。餐厅会举办老年人活动等，为地域社会献出一份力量。

全国のマグロ好きが訪れる有名なマグロ専門店、料理名人のオーナーシェフが営む。当日の材料は当日に使い切り、お年寄りのためのイベントを開催するなど、地域社会にも貢献しているお店だ。



📖 特级套餐 / 特定食 ₩33,000  
 特级寿司 / 特寿司 ₩17,000



📍 中区海关路73 | 中区海関路73

☎ 051-463-3737

🕒 11:30-14:30 / 17:00-22:30 星期日休息 / 日曜休み



## 善寿司

善寿司

海云台著名的日料专门店，由获得名人证书的老板兼主厨经营。对厨房的整洁度和卫生要求非常高。由10种寿司和味噌汤、蒸蛋、天妇罗等组成的套餐料理是招牌菜品。

海雲台の有名な日本料理専門店で、名人の証明書を保有するオーナーシェフが運営している。キッチンの管理が厳しく、衛生に非常に気を使うことでも有名。10種類の寿司と味噌汁、茶碗蒸し、天ぷらなどで構成されたコース料理が代表メニュー。



📖 晚餐 1人 / デイナー 1人 ₩150,000  
开瓶费/每瓶 / コルケージ 1本あたり ₩30,000

📍 海云台区大川路42号街28-5 | 海雲台区大川路42番ギル28-5

☎ 051-746-7456

🕒 18:00-19:30 / 20:00-22:00 星期二休息 / 火曜休み





## 中央荞麦

チュンアンモミル

1956年开业，拥有60多年历史的乌冬荞麦面专卖店，  
对于釜山的老一代来说，是一个在特殊日子里与父母回忆童年的地方。

经常能看到三代人一起就餐的其乐融融的画面。

1956年に開業し約60年の歴史を持つうどん・そば専門店、釜山の既成世代(古い世代)にとっては特別な日に両親と一緒に来た幼い頃の思い出があるところだ。

3世代と一緒に食事をする姿をよく見かけられるお店。



- 📖 荞麦面 / そば ₩8,000
- 📖 家乐乌冬面 / ガラクうどん ₩5,000



📍 中区中央大路49号街 9-1 | 中区 中央大路 49番キル 9-1

☎ 051-246-8686

🕒 11:00-20:00 星期三休息 / 水曜休み



# 金刚寿司

キンコン寿司

这是一家性价比很高的寿司专卖店，  
以合理价格提供新鲜优质的寿司。  
也是打包和外卖订单较多的餐厅。

価格に比べ満足度がとても高いといわれる寿司専門店で、合理的な価格で  
新鮮な寿司を構成よく提供する。  
テイクアウトやデリバリーの注文が多いお店。



📖 寿司拼盘 / 寿司盛り合わせ ¥10,900  
精选寿司 / 特选寿司 ¥20,000

📍 水营区欧乐路 8-4 | 水营区 鷗樂路 8-4

☎ 051-751-5036

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:30 星期二休息 / 火曜休み





# TAIGA天妇罗

タイガー天ぷら

在釜山掀起天妇罗盖饭流行的店铺之一，  
采用福冈著名的天妇罗专卖店TAKAO传授的配方和调料，  
呈现精致美味的天妇罗。  
点餐后现场烹调。

釜山到天井を流行らせた店の一つで、福岡の有名な天井専門店である  
天ぷら「たかお」から直に伝授されたレシピとソースで完成度の高い天井を提供する。  
注文を受けてから調理に入る。



📄 TAIGA天妇罗盖饭 / タイガー天井 ₩11,000  
鸡肉天妇罗盖饭 / トリ天井 ₩14,000



📍 海云台区佑洞1路38号ga街15 | 海雲台区 佑洞1路 38番街キル 15

📞 051-731-1914

🕒 11:00-15:30 / 17:00-20:00 节日休息 / 名節休み



## 豚笑釜山大学店

トンショウ 釜山大学店

这是一家著名炸猪排专卖店豚笑的总店，  
甄选优质食材，经过低温、高温、烘焙、烧烤四个步骤烹制而成的炸猪排，  
味道让人赞不绝口。

有名な豚カツ専門店トンショウの本店で、良質の材料を選別して  
低温、高温、レスティング(肉を休ませる)、炭火焼きの4段階の調理を経て作られた豚カツは  
驚きを隠せない味。



📖 特级厚炸猪里脊排 / パークシャーK 特ロースカツ W16,500  
炸猪里脊排 / ヒレカツ W11,500

📍 金井区金剛路 247-10 | 金井区 金剛路 247-10

☎ 010-5685-5482

🕒 11:30-21:00 节日休息 / 名節休み



坐拥上海街的釜山中餐

上海通りを抱く、釜山の中国料理



中餐

中国料理



# Chinese cuisine

- Dumplings
- Sweet and Sour Pork
- Dandanmian

# 中餐

## 宴会美食首选中餐 | 宴会的食事はやっぱり中国料理

p166 福星饭店  
ボクソン飯店

167 BUSAN  
ブウサアン

170 石器时代  
石器時代

171 餐位鸣旨  
カンウェイ

173 鸿盛坊  
ホンソンバン

174 华国饭店  
ファグク飯店





# Good morning Hongkong

グッドモーニング香港

香港人吃早餐的茶餐厅概念的餐厅，  
提供餐食和甜点。  
香料经过改良更符合韩国人口味，适口性好。

香港人が朝食をとるという意味の茶餐廳(チャーチャンテーン)をコンセプトにしたお店で、  
食事とデザートと一緒に楽しむことができる。  
韓国人の口に合うように香辛料を適度に使用しているため食べやすい味だ。



- 担担面 / 担々麵 ₩8,500
- 番茄炒蛋 / トダッポック ₩8,500

釜山鎮区西田路47号街19 | 釜山鎮区 西田路 47番キル 19

010-6444-3724

12:00-20:00 星期一休息 / 月曜休み



## 半屏

バンピン

以台湾料理为主的菜单，深受年轻人喜爱的餐厅。

炭火烤制的盖饭是人气菜品。

还有简单的小吃，适合搭配餐食和啤酒。

台湾料理をベースにしたカジュアルなメニューで若年層に人気があるお店で、

備長炭の炭火を使った丼ぶりが人気メニュー。

簡単な料理メニューもあり、食事やビールともよく合う。



📖 叉烧盖饭 / チャーシュー丼 ¥12,500

麻婆豆腐 / 麻婆豆腐 ¥10,000

📍 釜山镇区东川路108号街9 | 釜山镇区 東川路 108番キル 9

☎ 051-911-6222

🕒 11:30-16:00 / 17:00-21:00 星期一休息 / 月曜休み

## 福星饭店

ボクソン飯店

这是一家历史悠久的传统中餐厅，两代人经营了50多年，曾在著名电视节目上播出过，因此很具人气。放入丰盛的海鲜和洋葱的海鲜面是招牌菜单。

約50年間2代にわたり営む伝統ある中華料理店で、人気のテレビショーに出演した後さらに多くの人を訪れるお店。  
海鮮と玉ねぎがたっぷりトッピングされたチャンボンが代表メニュー。



📖 海鮮 / チャンボン ₩9,000  
糖醋肉 / 酢豚 ₩25,000



📍 沙河口下新中央路289 | 沙下区 下新中央路 289

☎ 051-291-7834

🕒 10:30-20:00 星期二休息 / 火曜休み



## BUSAN

ブウサアン

以北京烤鸭著名的传统中餐厅，适合在特别的日子聚餐。  
上菜前先向顾客展示烤鸭，然后再切割料理，提供美味的同时又有乐趣。

北京ダックで有名な正統中華料理店で、少し特別な日に特別なメニューを  
食べたい方におすすめのお店。  
カービング前の北京ダックを先に見せてから食べられるよう準備してくれるところが面白い。



📅 当天预订北京烤鸭 / 当日予約 北京ダック ₩90,000  
午餐套餐 B / ランチセットB ₩30,000



📍 海云台区海云台海边路209号na街16号 | 海雲台区 海雲海辺路 209番 ナギル 16

📞 051-741-3310

🕒 11:30-15:00 / 17:00-22:00 节日休息 / 名節休み



## 山东云吞饺子馆

サンドンワンタン餃子館

这家餐厅由中国人经营，让人感觉仿佛置身于中国。

以饺子为主打，还提供未经本土改良的地道正宗的中国料理。

中国人が営むこの店は、中国にある食堂をそのまま移動させたような感じを与える。

餃子を専門とし、珍しいメニューや現地化されていない中国本土の味を体験できる特別なお店。



📖 茄子料理 / 茄子料理 ¥12,000  
麻婆豆腐 / 麻婆豆腐 ¥10,000



📍 东区中央大路248号街3-11（1层） | 東区 中央大路 248番キル 3-11(1階)

☎ 070-8240-2385

🕒 10:00-22:00 星期二休息 / 火曜休み





## 三兄弟烤鸭

三兄弟オリ

中国当地北京烤鸭连锁店在韩国唯一的分店，  
炭火烤鸭是招牌菜，但羊排制作的羊肉串也很受欢迎。

烤鸭必须提前预约。

中国現地の北京ダックフランチャイズの国内唯一の支店で、炭火で焼いた鴨バーベキューが  
代表メニューだが羊カルビ肉で作った羊肉串も人気がある。  
鴨バーベキューを食べたい時には事前にご予約を。



📖 羊肉串2人 / 羊肉串 2人 ₩15,000

烤鸭 / 鴨バーベキュー ₩40,000

📍 影岛区太宗路73号街23 | 影島区 太宗路 73番キル 23

☎️ 051-417-7043

🕒 12:00-14:00 / 15:00-22:00 每月第2个、第4个星期日休息 / 第2/第4日曜休み



## 石器时代

石器時代

1987年开业的饺子专卖店，饺子和五香酱肉是招牌，味道好且价格实惠。适合轻松饮酒的好地方，有很多老顾客光顾。

1987年に開業した中国餃子専門店、味や質に比べて安い値段で餃子と五香醬肉を味わえる。気軽にお酒も楽しめることから多くの常連客が来店する。



📖 五香酱肉 / 五香醬肉 ¥19,000/25,000  
煎饺 / 焼き餃子 ¥6,000

📍 中区东光路 75-1 | 中区 東光キル 75-1

📞 010-2334-0358

🕒 15:00-22:00 星期日、节日休息 / 日曜、名節休み





## 餐位鸣旨

カンウェイ

身为乐天酒店中餐厅和韩餐厅的主管，  
举办各种国际活动的负责人打造的高级中式餐厅。  
适合家庭外出就餐，中式套餐是招牌料理。

ロッテホテルの中国料理店と韓国料理店の責任者として  
各種国際行事を担当していた代表が営む高級中国料理店。  
代表メニューはコース料理で、家族との外食時に重宝するお店。



📖 套餐料理 1 / 料理コース 1 ₩31,000  
糖醋猪肉 / テジコギタンスユク(韓国風酢豚) ₩22,000



📍 江西区鸣旨海洋城4路84 | 江西区 鳴旨オーシャンシティ4路 84

☎ 051-271-7173

🕒 11:00-15:00 / 17:00-22:00 年中无休 / 年中無休



## 便宜坊

便宜坊

映入眼帘的红色牌匾是三代传承经营的中国饺子店。这里的三鲜饺子每天限量提供40人份，必须提前半小时打电话预约。接到订单后现做的三鲜饺子鲜美多汁，放入各种蔬菜和虾仁。

赤い看板が目立つ、3代続く中国餃子専門店。1日に40人前限定で、30分前に電話で注文しなければならないという三聖餃子が有名。注文を受けてから作る三聖餃子は各種野菜とエビがたくさん入っていて、食べると肉汁がこぼれるほどだ。



📖 三鲜饺子 / 三聖餃子 ¥9,500  
煎饺 / 焼き餃子 ¥7,000



📍 西区大新公园路13-5 | 西区大新公園路13-5

☎ 051-256-2121

🕒 11:00-21:00 星期一休息 / 月曜休み



## 鸿盛坊

ホンソンバン

这家餐厅由三代人经营了50多年，是釜山唐人街最著名的餐厅之一。由于这里的水饺很有名，很早以前开始便被称为瀛州洞水饺店，周末也有很多从外地过来的常客。

3代にわたり50年以上営業してきたこのお店は、釜山のチャイナタウンで最も有名なお店のひとつ。昔から「ヨンジュドンの水餃子屋さん」と呼ばれているほど水餃子が人気で、週末には地方から訪れる常連客も多い。



📖 水饺 / 水餃子 ₩8,000/10,000  
五香酱肉 / 五香醬肉 ₩25,000/38,000



📍 东区中央大路179号街16 | 東区中央大路179番ギル16

☎ 051-467-5398

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:30 节日休息 / 名節休み




## 华国饭店

ファグク飯店

这是一家拥有43年传统的中餐厅，以传统方式烹饪的料理也深受外国人的欢迎。这家店曾是电影《新世界》和《与罪犯的战争》的拍摄地。


43年の伝統がある中華専門店でカンジャジャンが特に有名なこのお店は、伝統的な料理を  
目当てに多くの外国人が訪れる場所である。映画「新しき世界」や「悪いやつら」などのロケ  
地としても有名。




 糖醋肉 / タンスユク(酢豚) ¥25,000  
干炸酱面 / カンジャジャン ¥8,000



 中区白山路3 | 中区ベクサンギル3

 051-245-5305

 11:30-15:30 / 17:00-21:00 星期一、节日休息 / 月曜、名節休み



在釜山邂逅亚洲料理

釜山でアジアに出会う、アジア料理



东南亚菜

アジア料理



# ASEAN cuisine

●  
Pad Thai

Vietnamese Noodles

Bu Pad Pong Karee

# 东南亚菜

p180 PHOMANTICO

ボメンティコ

181 a bamboo

オハムブー

182 Thai Bin

タイビン

# アジア料理



# PHOMANTICO

ポメンティコ

提供熬煮24小时以上的骨汤底，每天早晨精心准备新鲜的食材。

任何国家的美食，唯有精心准备才能奉上绝佳美味。

尤其对越南美食持有刻板印象的人们，刷新他们对越南美食的新印象。

本格的な味を出すために牛骨を24時間以上煮込み、毎朝真心を込めて材料を仕込む。真心を込めて準備してこそ良い味が出るのはどの国の食べ物でも同じだろう。

これまでベトナム料理に縁がなかった人におすすめしたいお店。



📄 A set (2人) / A set(2人) ¥27,000  
B set (2人) / B set(2人) ¥35,000



📍 金井区长箭路12号街16 | 金井区 長箭路 12番キル 16

📞 051-583-2682

🕒 11:30-15:00 / 16:30-21:00 周三休息 / 水曜休み



## a bamboo

オバムプー

这是一家融合泰国风情藤条灯饰和松亭海水浴场美景的泰国料理专门店，除了各种泰国美食外，还提供红酒等酒类和各种饮料。

设有露天桌椅，可以携带爱犬入场。

タイ風のラタン照明と松亭海水浴場の素敵な風景が調和したタイ料理専門店で、様々なタイ料理と共にワインなどの酒類やドリンクも楽しむことができる。

屋外にテーブル席があり、愛犬を同伴することができる。



📖 泰式炒粉 / パッタイ ₩13,500  
泰式咖喱蟹 / プーパッポンカレー ₩29,000



📍 海云台区松亭广鱼谷路87 | 海雲台区 松亭ゲンオゴル路 87

☎ 051-702-8183

🕒 11:00-15:00 / 17:00-21:00 年中无休 / 年中無休



## Thai Bin

タイビン

这是一家获得泰国政府泰国精选最高顶级signature认证的泰式料理专门店，由泰国厨师烹制正宗的泰国美食。店内装修彰显地域风情，使你仿佛置身于泰国。

タイ政府からThai selectの最高等級であるsignatureの認証を受けたタイ料理専門店。タイ人シェフが準備する正統派のタイ料理を楽しめる。タイへ旅行に来たような気分を感じさせるインテリアがとても印象的。



- 📖 香辣咖喱虾 / クラブパッポンカレー ¥35,000~65,000
- 香辣咖喱蟹 / プニムパッポンカレー ¥30,000~55,000
- 香辣炒海鲜 / タレーバットブリックパオ ¥38,000~70,000



📍 东莱区金刚路73号街12 | 東萊区クムガン路73番ギル12

☎ 051-558-8885

🕒 11:00-15:00 / 17:00-22:00 年中无休 / 年中無休



闻名天下的釜山烧烤料理

焼き物が上手な都市、釜山の焼き料理



# 烤肉

グリル



# Grill



Beef

Pork belly

Eel

# 烤肉

～  
烤牛肉是真爱 | 牛肉は愛です。

- |      |                      |     |                             |
|------|----------------------|-----|-----------------------------|
| p189 | 巨型排骨<br>巨大カルビ        | 197 | 牛峰<br>ウボン                   |
| 191  | 牧场园<br>牧場園           | 198 | Wootopia<br>ウートピア           |
| 192  | 水磨坊现烤<br>ムルレバンア 即席焼き | 201 | 丰源长烤肉正餐<br>ブンウォンジャン コギョンチャン |
| 193  | 思美轩<br>思味軒           | 202 | 海云台母牛排骨店<br>海雲台 アムソカルビチブ    |
| 196  | 五六岛 嘉苑<br>五六島「カウオン」  | 203 | 虎脯排骨门岬店<br>ホボカルビ 門岬店        |





## 88猪排骨

88豚カルビ

以熟练手艺烤制的肉味，其鲜美程度难以用语言来形容。

从店铺入口蔓延的古朴痕迹，足以证明这是一家经营40多年的调味烤肉专门店。

也是所谓当地人推荐的老店。

熟練した腕前で焼いてくれる肉の味は、言葉で表現するのが難しいほど。

入口から年季が感じられるこのお店は、40年以上営む味付焼き専門店で

いわゆる地元の人行きつけの店だ。



📖 调味猪肩肉 / 味付け豚の肩肉 ¥10,000

📍 东区古馆路 101-1 | 東区 古館路 101-1

📞 051-468-3065

🕒 11:00-22:00 年中无休 / 年中無休





## 巨型排骨

巨大カルビ

只选用顶级肉类和上等食材的韩牛烧烤专门店，整洁的店内环境和亲切的店员给人留下深刻的印象。顶级韩牛价格虽然高，但由店员提供烤肉服务，是一家满意度颇高的餐厅。

最上質の肉と最高の原材料のみを使用している韓牛炭火焼き専門店。店内はきれいに管理され、親切な店員が印象的だ。最上質の韓牛であるだけに価格は高いが、従業員が肉を焼いてくれるなど、利用客の満足度が高い。



📖 里脊(100g) / ロース 100g ₩71,000  
鮮牛排骨(100g) / 生カルビ(100g) ₩72,000

📍 海云台区迎月路22 | 海雲台区タルマジギル22

☎ 051-746-0037

🕒 11:30-15:00 / 17:00-21:30 年中无休 / 年中無休





## 南村

ナムチョン

这家店是供应产自清净地区智异山城黑猪肉的烤猪肉专门店。黑猪肉与普通猪肉相比肉质和口感更佳，选用带皮的黑猪五花肉是本店特色。

清净地域と言われる智異山の麓、山清の黒豚のみを使用している焼豚専門店。使用されている黒豚は一般的な豚肉と食感や味が確かに違う。皮までついた五枚肉「オギョブサル」を使用するのが特徴といえる。



- 📖 整块黑猪肉(800g) / 黒豚一匹 (800g) ₩63,000
- 半块黑猪肉(600g) / 黒豚半匹 (600g) ₩45,000



📍 北区金谷大路8号街14 | 北区金谷通り8番ギル14

☎ 051-335-9294

🕒 11:00-22:00 星期日休息 / 日曜休み



## 牧场园

牧場園

这里原是养牛场，现在是影岛最有名的餐厅之一，是一个融合餐厅、咖啡、公园于一体的综合餐饮空间。不仅料理的水平高，这里的海景也堪称一绝。

もともと牛を飼育する牧場だったこの場所は、影島で最も有名なお店のひとつである。お店とカフェのある公園が併設されている複合型飲食店で、料理のレベルも高いがここから見える海の風景は格別だ。



📖 韩牛外脊 100g / 韓牛ロース 100g ₩42,000  
烤调味韩牛肉 120g / 韓牛味付け焼き 120g ₩36,000

📍 影岛区绝影路355 | 影島区絶影路355

☎ 051-404-5000

🕒 11:30-21:30 节日休息 / 名節休み





## 水磨坊现烤

ムルレバンア 即席焼き

这是一家拥有45年传统的烤肉专门店，一直深受美食家的好评。以售卖韩牛肋间隔膜肉而闻名，作为一家公认的名店，对肉的选择也非常讲究。

美食家の間で好評の45年続く伝統的な焼き物専門店、韓牛のアンゴミ(ハラミ)部位をアングムムという別称で販売していることで有名なお店。名店として認められているお店らしく、肉の選別に大変気を使っている。



📖 牛肋间隔膜肉 100g / サガリ 100g ₩32,000  
盐烤肉 100g / 塩焼き 100g ₩22,000

📍 中区中央大路41号街 11-1 | 中区中央大路41番ギル 11-1

☎ 051-245-1195

🕒 11:30-15:00 / 17:00-24:00 第1个、第3个星期日，星期一休息 / 第1・第3日曜、月曜





## 思美轩

思味軒

这里是著名的韩牛专卖店，也是接待过国内外知名人士和首脑的饭店。

手法娴熟的韩牛名匠提供精心料理的高品质韩牛。

设有单独的包厢，私密性好，适合举办各种宴会和活动。

有名な韓牛専門店で見知らぬ有名人が訪れるこのお店では、  
熟練した韓牛名匠が丁寧に仕込む上質な韓牛を味わうことができる。  
個室が充実しているため各種宴会やイベントにも重宝するお店。



排骨汤 / カルビタン ₩14,000  
名匠套餐 / 名匠セット ₩330,000/480,000



釜山镇区西面文化路19 | 釜山镇区 西面文化路 19

051-819-6677

11:00-21:30 节日休息 / 名節休み



## 鸯坛

アンタン

位于洛东江边的一家安静悠闲的鸭肉料理餐厅，可以欣赏到美丽的风景。  
店内干净整洁，提供精致丰盛的套餐料理和特色甜品柿子卷，让人尽情享受触动味蕾的美食盛宴。

洛東江の川辺に位置する静かでゆっくり過ごせるお店で、素敵な風景も鑑賞できる  
鴨コース料理専門店。  
さっぱりと美味しいコース料理やシグネチャーデザートの干し柿巻きまでいろいろ楽しむことができる。



📖 鴨肉套餐料理 1人 / 鴨コース料理 1人 ₩39,000

📍 江西区食满路 118-1 | 江西区 食满路 118-1

☎ 0507-1487-3122

🕒 11:30-16:00 / 17:00-20:30 年中无休 / 年中無休





## 小茅屋

イェンナル オマクチブ

1958年开始经营的著名烤内脏专门店，历史悠久至今仍受欢迎。本店的烤内脏具有独特的传统美味，搭配店内提供的酱菜和野菜，享受不一样的味觉体验。

1958年から続く有名なホルモン焼き専門店として長年愛されてきた。このお店のホルモン焼きは伝統のある味が自慢だが、漬物や野菜の和え物「ナムル」と合わせて頂くともた違った味わいを楽しめる。



📄 牛胃 150g / 上ミノ 150g ₩35,000  
大肠 160g / 大腸 160g ₩34,000

📍 西区九德路274号街 14 | 西区九德路274番ギル14

☎ 051-243-6973

🕒 12:00-21:30 每月第2个、第4个星期一休息 / 第2/4月曜休み





## 五六岛 嘉苑

五六島「カウオン」

获得建筑奖的美丽外观和精心打造的宽阔草坪庭院令人印象深刻。  
这家店是著名的炭烤韩牛专门餐厅，提供高质量水平的食物和服务。

建築賞を受賞した美しい外観と手入れの行き届いた広い芝生の庭が印象的。有名な韓牛炭火焼き専門レストランで、提供される料理やサービスなどすべての質が高い。



📖 特殊部位 / 希少部位 ₩280,000  
韩牛拼盘 / 韩牛盛り合わせ ₩230,000

📍 南区白云浦路14 | 南区白雲浦路14

☎ 051-635-0707

🕒 11:30-21:30 节日休息 / 名節休み






## 牛峰

ウボン

可以欣赏冬柏岛美景的一家烤韩牛专卖店，  
拍卖、屠宰、熟制等全过程由专家进行管理，  
提供令人满意的优质牛肉。  
鲜美独特的火锅是人气菜品。

ドンベク島が一望できる景色とともに味わえる韓牛焼き専門店、競売、屠畜、熟成などの全過程を  
専門家が管理し満足のいく品質の牛肉だけを提供するという。  
あっさりとしたユニークな牛しゃぶの寄せ鍋も人気がある。




 韩牛熟成里脊 / 韓牛 熟成ロース ₩33,000  
韩牛胸肉火锅 / 韓牛ともばら肉しゃぶの寄せ鍋 ₩19,000



 海云台区海洋城1路155商业街2层 | 海雲台区 マリンシティ1路 155 サンガ2階

 051-746-9256

 11:30-15:00 / 17:00-22:00 年中无休 / 年中無休



# Wootopia

ウートピア

可以尽情饱览广安里海景，并享受用2++等级韩牛制作的OMAKASE。

这家烤韩牛专卖店的菜品，无论外观和的制作方式都非常独特。

与恋人约会推荐来这里。

广安里の海の景色とともに2++等級の韓牛おまかせ焼きが味わえるお店で、

料理の様子や食べ方もとてもユニークな韓牛焼き専門店。

恋人とのデートで利用したいお店。



📖 2人套餐 / 2人set ₩146,000

骨飯 / ビョバプ ₩29,000



📍 水营区广安海辺路249 3层 | 水营区 广安海辺路 249 3階

☎ 0507-1388-3199

🕒 17:00-23:00 星期二休息 / 火曜休み



## 肉花木

肉火木

拥有10年以上经验的老板在点餐后立即准备鲜肉，供应给客人，  
售卖韩牛和韩猪。

这是一家尊享美味的值得推荐的炭烤肉专门店。

10年以上の経歴を持つ店主が注文と同時に肉を準備し提供するお店で、  
韓牛と韓豚の両方を注文できる。

少し特別な肉を楽しみたい日におすすめの炭火焼き専門店。



📖 薄切五花肉 120g / 薄切りサムギョブサル 120g ₩11,000  
牛肋眼肉 100g / 霜降り牛ロース100g ₩33,000

📍 海云台区佐洞循环路8号街78 | 海雲台区 佐洞循環路 8番キル 78

☎ 051-743-5747

🕒 16:00-23:00 年中无休 / 年中無休



## 鰻魚村

うなぎ村

在釜山提到鰻魚，首先會想到這家最著名的店。點餐後立即收拾的鰻魚上菜，再配上經6小時熬煮特制的韓方醬汁，美味堪稱一絕。

釜山でジャンオクイ(焼きうなぎ)を語る際、一番人気のあるお店のひとつ。注文後すぐに仕込んだうなぎと6時間煮込んで作った特製韓方ソースを食べたことのある人は、その事実を認めざるを得ない。



📖 烤淡水鰻魚 / 焼きうなぎ ₩25,000  
烤海鰻 / 焼きあなご ₩17,000



📍 釜山鎮區釜田路96號街36 | 釜山鎮區釜田路96番ギル36

☎ 051-803-9617

🕒 11:00-23:00 節日休息 / 名節休み



## 丰源长烤肉正餐


プンウォンジャン コギジョンチャン

这是一家大型烧烤餐厅，肉在厨房里烤制出炉，  
方便客人在舒适无烟的环境中用餐。

完善的设施和丰盛的韩定食  
是家庭外出就餐的好地方。


厨房で肉を焼いてからでくるため、煙が気にならず快適に食事ができる焼き物専門店。  
広く充実した店内や韓定食のように種類が豊富なおかずなど  
家族で外食する際に重宝するお店。




 韩母牛鲜排骨(1+, 1++) / 韓牛雌牛カルビ(1+, 1++) ₩50,000  
韩猪排骨 1人份 / 韓豚カルビ1人前 ₩21,000



 海云台区月迎街117号ga街175 | 海雲台区 タルマジキル117番街キル 175

 0507-1378-9024

 11:00-15:00 / 17:00-21:30 年中无休 / 年中無休



## 海云台母牛排骨店

海雲台 アムソカルビチブ

1964年創立的母牛排骨专卖店，以韩屋式建筑和独特的调料而闻名。

在当地赫赫有名，即使没有去过的人，也知道这家餐厅的存在。

1964年に創業し現在2代目が営む雌牛カルビ専門店、韓屋の形をした建物と独特の味付けで来店したことのない人でも店名は知っているといわれる有名なお店だ。



📖 鲜牛排骨 / 칼비 ₩58,000  
调味排骨 / 味付けカルビ ₩52,000



📍 海云台区中洞2路10号街32-10 | 海雲台区 中洞2路10番キル 32-10

☎ 051-746-3333

🕒 11:30-15:10 / 16:30-22:00 年中无休 / 年中無休



## 虎脯排骨门岷店

ホポカルビ 門岷店

将一层肉类专门店购买的肉在2层餐厅直接烧烤享用的经营方式，店内装修干净且卫生状况极佳。专门店供应新鲜优质的肉类，顾客可以亲自挑选各种部位的韩牛肉。

1階の精肉店で肉を購入し、2階のお店で焼いて食べることができる。すっきりとしたインテリアで清潔感のあるお店。販売店では上質の肉類を取り扱い、さまざまな部位の韓牛を直接選ぶことができる。



📖 1层购肉（时令价）后1人套餐

1階で精肉(時価)を購入した場合、テーブルセッティング1名 ₩6,000/8,000

虎脯排骨汤 / ホポカルビスープ ₩15,000

📍 南区牛岩路359 | 南区牛岩路359

📞 051-639-9200

🕒 11:30-21:30 节日休息 / 名節休み



咖啡和烘焙之都釜山

コーヒーとパンの都市、釜山



咖啡&烘焙

カフェ&スナック

# Cafe & Bakeries



Coffee

Sandwich

Bread & Cake

# 咖啡&烘焙

## 咖啡厅之都——釜山 | カフェの都市、釜山

- |      |                               |     |                                    |
|------|-------------------------------|-----|------------------------------------|
| p209 | MOMOS 咖啡<br>モモスコーヒー           | 218 | OLDMUG<br>オールドマグ                   |
| 210  | BAUNOVA<br>バウノバ               | 220 | Waveon Coffee<br>ウェーブオンコピ          |
| 213  | Break in Coffee<br>ブレイクインコーヒー | 222 | 草梁1941<br>草梁1941                   |
| 215  | Villa Villekulla<br>ヴィラ・ヴィレクラ | 224 | 七岩四季<br>チルアムサゲ                     |
| 216  | A'de Choi<br>アダチョイ            | 225 | COFFEE SUGAMO IN 西面<br>コピスガモ イン 西面 |
| 217  | Aether<br>エーテル                |     |                                    |

# カフェ&スナック

## 烘焙之都——釜山 | パンの都市、釜山

- |      |                                       |     |                               |
|------|---------------------------------------|-----|-------------------------------|
| p208 | Dessert Cinema<br>デザートシネマ             | 223 | 草梁Ondang<br>チョリャンオンダン         |
| 211  | BORISON西点总店<br>ポリジョンパティスリー 本店         | 226 | QG<br>キュージェ(QG)               |
| 212  | Bread 365<br>ブレッド365                  | 227 | 帕尼尼早餐<br>パニーニブランチ             |
| 214  | Brittany<br>ブリタニー                     | 228 | P-ark咖啡&烘焙<br>ピアク カペ エン ペーカリー |
| 219  | 龙湖奶奶红豆刨冰红豆粥<br>ヨンホハルメパッピンスタンパッ<br>チュク | 229 | 红玉堂<br>ホンオッタ                  |
| 221  | 李兴龙糕点釜山大学店<br>イフンヨン菓子店 釜山大店           |     |                               |




# Dessert Cinema

デザートシネマ

提供牛角包、チョコレート夹心面包等糕点，仅销售当天制作的面包。牛角包特别受欢迎，如果来得晚，店内所有面包都会售罄的人气店铺。


クロワッサン、パンオショコラなどペストリー類をベースにパンを作り、当日の生産販売を原則としている。クロワッサンが特に人気で、少し遅い時間に訪れるとパンがすべて売り切れかもしれないといわれる人気ベーカリー。




 经典牛角包 / オリジナルクロワッサン ¥3,800  
チョコレート夹心面包 / パンオショコラ ¥4,000



 蓮堤区双美泉路32-1 | 蓮堤区 サンミチョン路 32-1

 051-867-5757

 12:00-食材售完为止 / 材料切れ 星期六、星期日休息 / 土、日休み





## MOMOS 咖啡

モモスコーヒー

作为一家培养出2019年世界巴里斯塔锦标赛(WBC)冠军得主的咖啡厅，  
MOMOS咖啡在咖啡之城釜山也是最有名的咖啡馆之一。

店里的咖啡都是直接烘焙高级咖啡豆，是一个对咖啡充满爱意的地方。

2019ワールドバリスタチャンピオンシップ(WBC)の優勝者がいて、カフェの都市、釜山でも最も有名なカフェの一つと言えるモモスコーヒー。高級豆を自家焙煎するというコーヒーへの特別な愛情が感じられる。



📖 今日手冲咖啡 / 今日のハンドドリップ ₩6,500  
美式咖啡巧克力 / アメリカーノショコラ ₩6,000

📍 金井区Osige路18-1 | 金井区オシゲ路18-1

☎ 051-512-7034

🕒 08:00-18:00 节日、劳动节休息 / 名節、勤労者の日休み





## BAUNOVA

バウノバ

店内使用多种咖啡豆，每天更换3~4次咖啡豆，  
拥有Water Sommelier、SCA咖啡鉴别师资格的咖啡师  
根据顾客口味量身定制咖啡。包括外国人在内，都经常光顾的咖啡店。

色々な種類のコーヒー豆を使用し、1日に3~4回コーヒー豆を変えるというこのお店では、  
ウォーターソムリエ、SCAコーヒー鑑別士の資格を持つバリスタがあなたに合うコーヒーを  
見つけてくれる。外国人も含め常連客が多いカフェ。



☞ 美式咖啡 / アメリカーノ ¥3,500  
拿铁 / カフェラテ ¥4,000



📍 中区光復路97号街6 | 中区 光復路 97番キル 6

☎ 051-253-3757

🕒 07:30-22:00 年中无休 / 年中無休



## BORISON西点总店

ポリジョンパティスリー 本店

研究美味健康的面包，  
充满黄油香气的海盐面包以酥脆劲道的口感而广受欢迎，  
面包种类繁多，招牌菜单是天然酵种欧洲面包和全麦健康面包。

美味しく健康なパンを研究するお店で、  
バターの香りいっぱいの塩パンは、カリッともちもちした食感で人気があり、代表メニューである  
天然発酵種のヨーロッパパンや全粒粉の健康パンの種類も豊富に準備されている。



- 📖 海盐面包 / 塩パン ¥1,800
- 📖 南瓜无花果面包 / かぼちゃいちじくバスケット ¥5,800

📍 金井区中央大路 1667 1层 | 金井区 中央大路 1667 1階

☎ 051-513-5200

🕒 08:30-22:00 节日休息 / 名節休み





# Bread 365


ブレッド365

采用天然酵种和低温发酵制成面包，风味好、易消化。

面包陈列在展示柜中，干净卫生，  
每日店内自制的法棍三明治特别受欢迎。


天然発酵種と低温発酵でパンそのものの風味が良く、消化の良いパンを作っている。  
パンは手で触ることができないようショーケースの中に陳列されており、毎日作られる自家製の  
バゲットサンドイッチが特に人気。



 火腿法棍三明治 / ジャンボンサンドイッチ ¥6,500  
橄榄夏巴塔 / オリーブチャバッタ ¥4,000



 南区Motgol路41号街13商业街205栋101室 | 南区 モッコル路 41番キル 13サンガ 205棟 101号

 051-711-1951

 11:00-19:00 星期二、每月第2个和第4个星期一休息 / 火曜、第2/4月曜休み



## Break in Coffee

ブレイクインコーヒー

逃离沉闷日常，在全景森林中享受一杯咖啡的悠闲。  
除了是咖啡店外，也是一家拥有22年糕点制作经验的烘焙店。  
形状有趣的西瓜面包和老虎面包最具人气。

日常から離れ、広々とした森の中でコーヒー1杯の余裕を楽しむことができるお店で、  
カフェとはいえ、経歴22年の製菓技能長のパンが味わえるベーカリーでもある。  
面白い模様のスイカ食パンや虎食パンが人気。



☞ 美式咖啡 / アメリカーノ ¥5,500  
西瓜面包 / スイカ食パン ¥4,500



📍 机张郡鼎冠邑屏山路117 | 機張郡 鼎冠邑 屏山路 117

☎ 051-728-7081

🕒 10:00-22:00 年中无休 / 年中無休



## Brittany

ブリタニー

坐落在安静海岸村庄的简约感性风咖啡馆，  
透过巨大窗户，加德岛的海景一览无余。  
屋顶也开放，提供简单的餐食。

静かな海岸村に位置する雰囲気の良いカフェで、大きな窓の外に加徳島の海岸が一望できる海の景色を誇る。  
ルーフトップも営業しており、簡単な食事メニューも一緒に楽しむことができるお店。



📖 柠檬雪葩 / レモンソルベ ₩6,500  
玛格丽特比萨 / マルゲリータピザ ₩18,000



📍 江西区加德海岸路663 | 江西区 加德海岸路663

📞 0507-1368-4172

🕒 11:00-19:00 星期一休息 / 月曜休み



## Villa Villekulla

ヴィラ・ヴィレクラ

这个地方以皮皮住过的小木屋命名，是一家位于市区的休息空间。

自制薄饼等甜点和饮料使用优质食材，  
每个角落都充满着治愈内心的温暖气息。

長くつ下のピピが住んでいた別荘の名前が由来のこのお店は、都心で出会う休息の空間である。自家製のパンケーキなどのデザートや飲み物は良質な材料を使用しており、隅々まで暖かい雰囲気が心地よい誰にも教えたくないカフェ。



- 📖 巧克力蛋糕 + 美式咖啡 / フォンダンオショコラ+アメリカーノ ¥7,000
- 薄饼 + 美式咖啡 / パンケーキ+アメリカーノ ¥10,500



📍 东莱区余古路63号na街8 | 東莱区 余古路 63番 ナキル 8

📞 0507-1379-0100

🕒 12:00-19:00 星期日、公休日休息 / 日曜、祝日休み



## A'de Choi

アデチョイ

浓烈色彩和古色古香的室内装饰，与窗外的海景相呼应，堪称一绝。  
款式精致且口感香甜的糕点，由东京制菓学校出身的老板亲自制作。

店内播放的古典音乐和爵士乐适合年纪稍大的客人。

派手な色合いの古風な室内が窓の外から見える海ととてもよく似合うカフェで、  
上品な味で有名なデザートは東京製菓学校出身のオーナーが作っている。  
クラシックとジャズの音楽が年配のお客さんたちにお似合いた。



📖 牛角包三明治 / クロワッサンサンドイッチ ₩19,000  
水果派 / フルーツパイ ₩12,000



📍 机张郡日光邑Munoseong街 162-1 | 機張郡 日光邑 ムンオソンギル 162-1

☎ 070-8804-1355

🕒 09:00-22:00 年中无休 / 年中無休





# Aether

エーテル

位于白滩文化村中心地带, 由4层露天咖啡馆组成, 整个楼层都可欣赏到影岛的美丽海景。

店内提供饮料和甜点, 也有龙虾卷等餐饮菜单。

「ヒンヨウル文化村」の中心部に位置する4階建てのルーフトップカフェ。全てのフロアから影島の素晴らしい海の風景を望むことができる。軽く飲み物やデザートを楽しむこともできるが、ロブスターロールなど人気の食事メニューも揃っている。



- 📖 龙虾卷 / ロブスターロール ¥22,000
- 📖 鸡肉鳄梨卷 / チキンアボカドロール ¥18,000

📍 影岛区节影路234 | 影岛区ジョリョン路234

☎ 051-263-5055

🕒 10:00-21:00 年中无休 / 年中无休





## OLDMUG

オールドマグ

这是一家店后侧经过海边列车，与散步道相连的手冲咖啡馆。

一大早就有客人来这里享受日出和茶歇。

室内外都布置成充满感性的空间，可以在此邂逅松亭海岸。

後ろには海辺列車が通り、散歩道とつながっているハンドドリップ専門のカフェで、

早朝から日の出とティータイムを楽しみに多くの人々が訪れる。

室内も屋外も雰囲気の良い空間で、また違う松亭の海に出会えるお店。



📖 肉桂奶油拿铁 / シナモンクリームラテ ¥7,500  
精品美式咖啡 / スペシャルティアメリカーノ ¥6,000



📍 海云台区松亭九徳浦路122 1层 | 海雲台区 松亭九徳浦キル 122 1階

☎ 051-704-9004

🕒 06:30-24:00 年中无休 / 年中無休


## 龙湖奶奶红豆刨冰红豆粥

ヨンホハルメパッピンスタンパッチュク


以红豆刨冰和甜红豆粥闻名的红豆专卖店，  
是历经两代人40多年传承的老店。  
使用店内自煮的红豆、密阳冰谷苹果、釜山牛奶等  
甄选地方特色食材，坚守不变的味道。

昔からパッピンス(小豆入りかき氷)とタンパッチュク(小豆粥)で有名だった小豆専門店、2代にわたって40年以上営んでいる。自家製の茹でた小豆と密陽オルムコルのリンゴ、釜山牛乳を使用するなど、地域の食材を使い変わらぬ味を守っている。



 红豆刨冰 / 小豆入りかき氷 ₩3,500  
甜红豆粥 / 小豆粥 ₩3,500

 南区龙湖路90号街24 | 南区 龍湖路 90番キル 24

 051-623-9946

 09:00-22:00 年中无休 / 年中無休






## Waveon Coffee

ウェーブオンコピ

提及海洋和咖啡馆主题时，不得不提到的咖啡馆。  
由专业人士特别甄选的单一精品咖啡豆制作手冲等特调咖啡。  
配备户外眺望海滩的座位和毯子。


海とカフェというテーマを語る時、いつも取り上げられるロースターリカフェで、専門のキューグレーダーが選んだスペシャルティコーヒーを利用したドリップコーヒーなどコーヒーバリエーションメニューを専門にしている。屋外には海辺を眺められる席があり、ブランケットが準備されている。



 月内拿铁 / ウォルネ ラテ ¥7,500  
巴西Campo Alegre手冲咖啡 / ブラジル カンポ アレグレ ドリップコーヒー ¥8,000



 机张郡长安邑日迎路286 | 機張郡 長安邑 ヘマジ路 286

 051-727-1660

 10:00-24:00 年中无休 / 年中無休



## 李兴龙糕点釜山大学店

イフンヨン菓子店 釜山大学店

韩国著名糕点名匠的糕点店，  
使用四年去咸的新安千日盐、时令农产品等优质材料，  
每日亲自烘焙100多种面包和甜点。

あまりにも有名な大韓民国製菓名匠のベーカリーで、4年間にがりを抜いたシンアン天日塩、旬の農産物など良質な材料を使った100種類以上のパンとデザートを毎日焼いて提供している。



📖 海盐面包(2) / 塩パン(2) ₩3,800  
名匠煎饼 / 名匠せんべい ₩13,000/23,000

📍 金井区釜山大学路63号街30 | 金井区 釜山大学路 63番キル 30

☎ 051-711-4454

🕒 08:30-21:00 节日休息 / 名節休み



## 草梁1941

草梁1941

这家咖啡店位于东区旅游胜地“故事街”，是1941年由当时居住在釜山的日本人建造的。包括周边环境、建筑外观和室内装潢都有种让人联想起1941年的复古感。主菜品是自家开发的装在漂亮瓶子里的各种“牛奶”。

東区の観光スポットである「イバグキル」にあるこのカフェは、1941年当時、釜山に住んでいた日本人によって建てられた家をリノベーションしたもので、周囲もそうだが、外観や室内も、当時を連想させるレトロな感性を持っている。

メインメニューは、独自開発したという、瓶入りのいろいろな「牛乳」。



☞ 香草牛奶 / バニラミルク ₩6,500  
生姜牛奶 / ジンジャーミルク ₩6,500



📍 东区望阳路533-5 | 东区望洋路533-5

☎ 051-462-7774

🕒 10:30-18:00 年中无休 / 年中無休

## 草梁Ondang

チョリャンオンダン

一开业顾客就蜂拥而至，为了购买想要的面包而排队的人气面包店。

这里的面包在“面包之都”釜山仍显得别具一格，充满特色。

特别是使用黄奶酪的面包最受欢迎。

オープンになるとパンを買うために長い列ができる有名ベーカリーで、

パンの都市釜山でも珍しい組み合わせとレシピのパンに出会える。

特に黄色いチーズを使ったパンが一番人気。



- 📖 夹心面包 / マンモス ₩6,300~6,500
- 📖 碎渣面包 / クランブル ₩5,200~6,000



📍 东区草梁中路135, 1层 | 東区 草梁中路 135, 1階

☎️ 0507-1318-1271

🕒 12:00-19:00 星期日、星期一休息、第4个星期二休息 / 日曜、月曜休み、第4火曜休み



## 七岩四季

チルアムサゲ

宽敞的店面经常是一番人潮汹涌的景象。

可以一边眺望机张大海，一边享受各种面包和饮料。

每个角落都有独特的美，面包非常美味，尤其是海盐面包和七岩红豆核桃包最具人气。

広い店舗が狭く感じられるほど多くの人が集まるこのお店は、機張の海を眺めながら豊富な種類のパンや飲み物を楽しめる有名なカフェだ。どの場所も素敵でどのパンもおいしく、特に塩パンやチルアムドル饅頭が有名。



📖 海盐面包 (2) / 塩パン(2) ¥4,000  
七岩红豆核桃包 / チルアムドル饅頭 ¥2,300



📍 机张郡日光邑七岩1街7-10 | 機張郡 日光邑 七岩1キル7-10

☎ 0507-1318-4900

🕒 10:00-21:00 节日休息 / 名節休み





## COFFEE SUGAMO IN 西面

コピスガモ イン 西面

這是一家采用罕见的传统手冲和虹吸式咖啡器的咖啡店。

虽然耗时较长，但可以享受与众不同的咖啡风味。

室内装修高级，先餐后付款的模式让人印象深刻。

滅多にみられない伝統的なハンドドリップとサイフォンを利用しコーヒーを淹れるこのお店は、時間は少しかかるがユニークなコーヒーを楽しむことができる。高級感のある室内とテーブルに着席した後に注文し、店を出る時に会計するという古風な運営にこだわるのも印象的。



☞ 虹吸咖啡（混合） / サイフォンコーヒー（ブレンド） ¥7,000  
奶油蛋糕 / 生クリームケーキ ¥7,500



📍 釜山镇区伽耶大路755号街23 1层 | 釜山镇区 伽耶大路 755番キル 23 1階

☎ 051-818-1007

🕒 10:30-22:00 年中无休 / 年中無休



## QG

キュジェ(QG)

这是一家由法国烘焙师经营的小型烘焙咖啡店，  
采用优质小麦和黄油，使用天然酵种和低温熟成进行烘焙。

供应法国经典法棍面包和牛角包等20多种面包。

フランス人のパティシエが営む小さなベーカリーカフェで、最上級的小麦やバターを使用し天然発酵種と低温熟成でパンを焼き上げる。フランスの代表的なパンであるバゲットやクロワッサンをはじめ、約20種類のパンに出会える。



📖 牛角包 / クロワッサン ¥4,000  
法棍 / バゲット ¥3,000



📍 金井区金泉路 470-1 1层 | 金井区クムセム路 470-1 1階

☎ 0507-1392-8489

🕒 10:30-20:30 星期一休息 / 月曜休み

## 帕尼尼早餐

パニーニランチ

由住宅改造而成是一家外观精美的早午餐咖啡厅，看似特别适合假期的明亮的室内及窗外的花坛令人印象深刻。美式早午餐，烤肉帕尼尼，麦卡洛尼芝士帕尼尼，墨西哥卷饼早午餐和乳清沙拉都是人气菜单。

民家をリノベーションした素敵な外観のランチカフェ。休日を過ごすのに最適な陽当たりのいい室内と、窓から見える花坛が印象的だ。アメリカンランチ、焼肉パニーニ、マックアンドチーズパニーニ、ブリットランチ、リコッタサラダなどが人気メニューだ。



📖 美式早午餐 / アメリカンランチ ¥13,000  
 美式咖啡 / アメリカーノ ¥4,000

📍 沙上区严弓南路15 | 沙上区巖弓南路15

☎ 0507-1332-2292

🕒 10:00-18:00 星期一休息 / 月曜休み






## P-ark咖啡&烘焙

ピアク カペ エン ベーカリー

这是一家以海港景色著称的大型咖啡店，  
每逢周末就像是游乐场一样，人潮涌动，  
但因为空间大，等待时间不会很久。  
提供约80多种不同的糕点、饮料和冰淇淋。

ハーバービューを誇る大きなベーカリーカフェで、週末には遊園地でも来たかのように多くの人々が集まるが、広い店内のおかげで待ち時間は思ったより少ない。  
約80種類のベーカリーと飲み物、アイスクリームが揃う見どころが多いお店。



 蓝色拉花拿铁 / マイルドブルードルチェラテ ₩8,000  
法式栗子蛋糕 / ピアク モンブラン ₩8,500



 影岛区海洋路195号街180 4层 | 影島区 海洋路 195番キル 180 4階

 051-404-9204

 10:00-23:00 年中无休 / 年中無休




## 红玉堂


ホンオッタ

位于广岸里海水浴场前小巷的这家小店是专门使用韩国产红豆制作食物的红豆专卖店。红豆刨冰,红豆粥和红豆面包而出名,特别是红豆面包人气颇高,想要买面包人们的队伍往往排得很长。


広安里海水浴場の前の路地に位置するこぢんまりとした店。韓国産の小豆だけを使用する小豆の専門店だ。小豆氷や小豆粥、あんパンが有名で特に人気が高く、パンを買おうとする人で長蛇の列ができる。



 红豆面包 / あんパン ₩1,800  
抹茶红豆刨冰 / 抹茶かき氷 ₩9,000

 水营区南川东路108号街49 协进太阳公寓商街  
水营区南川東路108番ギル49 ヒョプジンテヤンアパート商店街

 051-627-1026

 10:00-21:00 年中无休 / 年中無休



# Interview

## 振兴宁静的街区

静かな町を復興させる。

开拓者

## 黄宝 灿

开拓者、

ファンボ・チャン



## 草梁1941, 草梁845

### 草梁1941、草梁845

Q. 您是如何想到将敌山房屋改造为咖啡馆的？

黄宝 灿 这里原来是门窗工厂后仓库的闲置空间，据说曾是日本企业家的别墅。因为太喜欢这栋楼了，于是我决定在这里开一家店，在这个无人问津的地方开咖啡馆，连施工工人都劝我三思。但出乎意料的是，节约了很多工程改造费用。

Q. 敵産家屋を改造してカフェを始めたきっかけは？

ファンボ ここは元々サッシ工場の裏の倉庫として放置されていた空間だったのですが、日本人実業家の別荘だったと聞いています。なんとなくこの建物がとても気に入ったので。それでここでお店をしようと思ったんですけど誰も来そうにない場所でカフェをすることで、工事をしてくださる方々もやめた方がいいんじゃないかとおっしゃっていたぐらいです。それから面白いことに意外と工事費は少なく済みました。

**Q. 是什么原因将牛奶作为主打招牌？**

黄宝 灿 我想尝试别人没有做过的新花样。在开店前我探访了国内外许多地方，经过考察，我发现釜山没有以牛奶为主打的咖啡店。所以决定经营这一领域。与其说是特色，看准的是能够挣钱的市场缺口。

**Q. 牛乳が代表メニューですが、理由は？**

ファンボ 誰でもできるようなこと以外をしてみようと思いました。オープンする前に国内外の色んな所を見回って考えていたのですが、ちょうど釜山に牛乳をメインメニューとするお店はなかったのです。それですることになりました。特別なことを試みたというよりは、確実にお金を稼げるメニューを考えたという感じです。



**Q. 你认为草梁1941一直深受喜爱的原因是什么？**

黄宝 灿 现在这个地方已成为一个热门打卡景点。这里离釜山站也很近。可以步行过来，开车的话停车车位也充足。具备方便人们前往的条件是长期维持人气的原因。

**Q. 草梁1941が愛され続けている理由は？**

ファンボ 今この場所は一つの観光地として認識されているようです。ちょうどここから釜山駅も近くて。歩いてくる楽しさもあるけれど、駐車スペースもかなり確保してあります。地道に人々が訪れることができる条件を備えている感じです。

**Q. 对釜山市官方美食指南《釜山的味道》您有什么建议吗？**

黄宝 灿 要从现在开始要提高知名度。听说这是第2年授予选定店铺认证牌匾。这些有意义的尝试，一定会成长为受欢迎的指南。

**Q. 釜山広域市の公式美食ガイドである釜山の味に一言お願いします。**

ファンボ これから認知度をもっと上げていかなければならないと思います。選定された店舗に認証版をつけ始めて2年になると聞きました。このような意味のある試みが続いていくことで、誰もが気に入るガイドになると思います。



# 釜山 美食情報

釜山のグルメ情報



---

釜山之行  
必去四大街道

釜山に来たら  
ぜひ行ってみたい4大通り

---

釜山郷土飲食 13選

釜山の郷土料理、13選

---

# 釜山之行 必去四大街道

釜山に来たら  
ぜひ行ってみたい4大通り



山腹道路咖啡街  
山腹道路カフェ通り



田浦咖啡街  
田浦カフェ通り



## 01

纽约时报推荐——

### 田浦咖啡街

ニューヨークタイムズが推薦する。

### 田浦カフェ通り

## 02

旅行者の必经之路——

### 海里团路

旅行者の必須コース。

### ヘリダンギル

## 03

年轻活力十足——

### 广安里海边主题街

若さそのものであるこの場所。

### 広安里海辺テーマ通り

## 04

新的热门旅游地——

### 山腹道路咖啡街

新スポットができました。

### 山腹道路カフェ通り

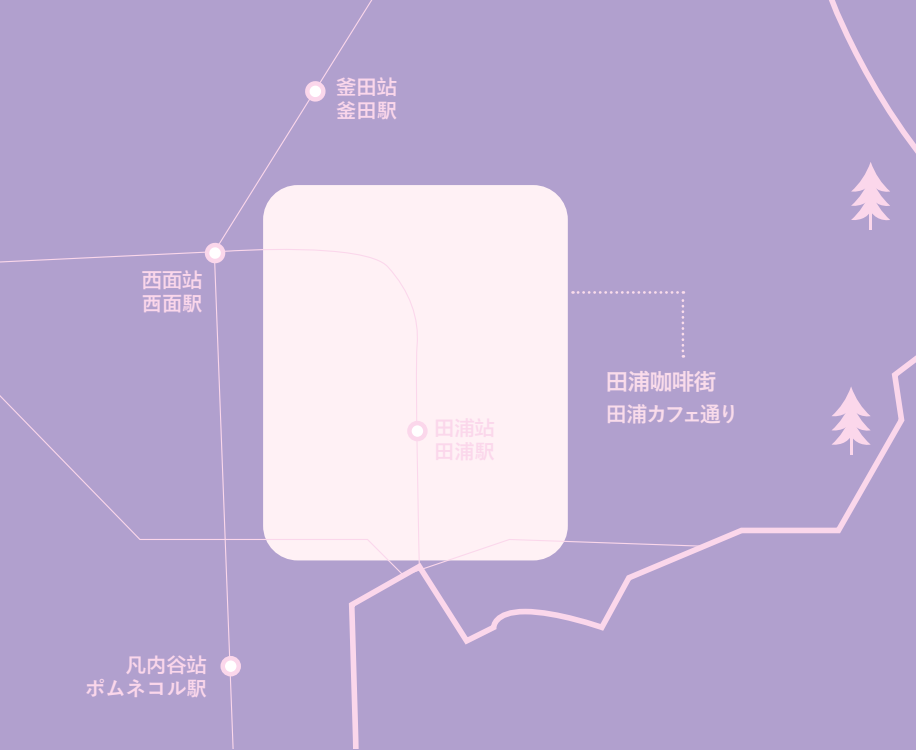


海里团路  
ヘリダンギル



广安里海边主题街  
広安里海辺テーマ通り





纽约时报推荐——

## 田浦咖啡街

这里曾经是市区小巷后侧的贫民窟，  
聚集着五金、工具商铺。

它成为韩国唯一入选2017年《纽约时报》评  
选的“年度世界52个旅游目的地之一”的年  
轻街道。

170多家特色小店和300多家五金工具商店  
并存，还有咖啡馆等年轻店铺也在逐渐扩张。  
街头巷尾有很多值得探访的亮点，  
从头到尾逛下来，一天会不知不觉过去。

ニューヨークタイムズが推薦する。

## 田浦カフェ通り

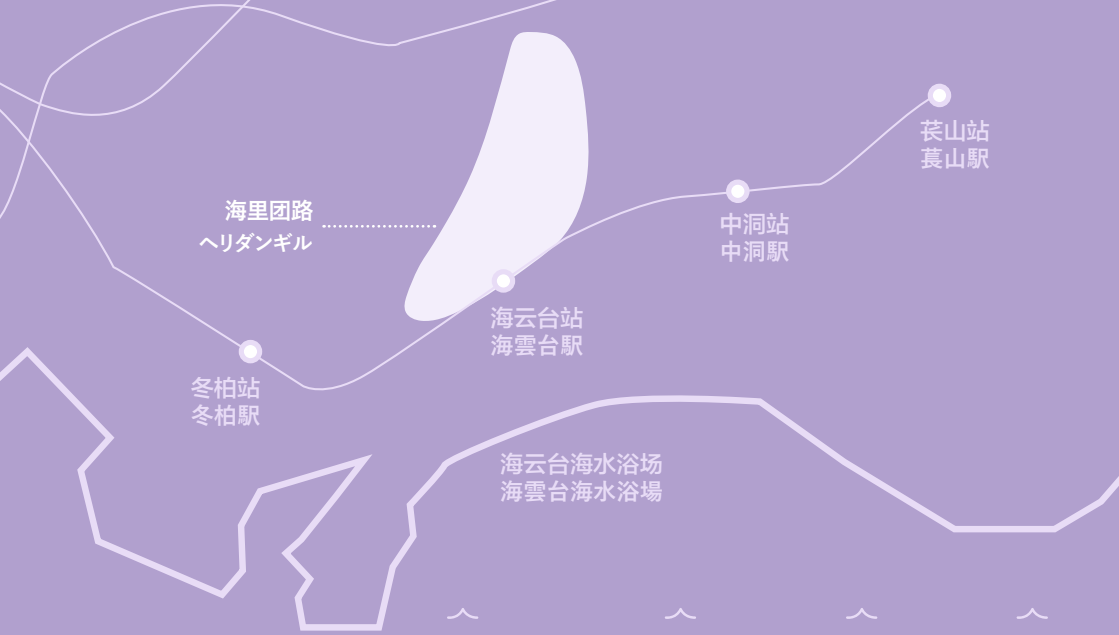
金物・工具商店街が密集していた都心の裏通りのス  
ラム街だったこの場所は、韓国で唯一、2017年ニュ  
ーヨークタイムズが選定した「今年の世界旅行地52  
か所のひとつ」に選ばれた若者の通りだ。

約170のユニークな店と約300の金物・工具商店街  
が共存していたが、カフェなど最近できたお店が次  
第にその領域を拡大している。

路地裏の見どころが多いので、

この通りを見て回るだけでもかなりの時間がかか  
りそうだ。





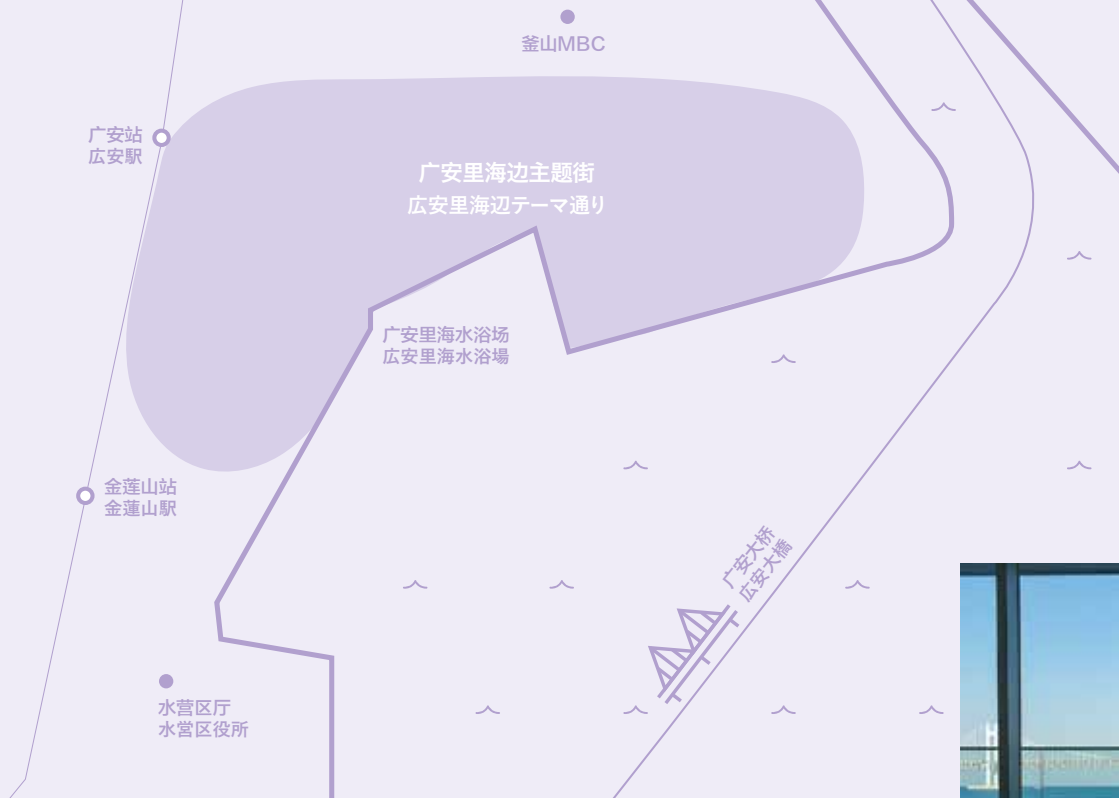
## 旅行者の必经之路—— 海里団路

沿着海云台站旧址铁路蔓延的老住宅区小巷中聚集着许多特色店铺，充满青春活力的气息。不知从什么时候开始，这里被人们称为海里団路。宁静的社区与简约精致店铺和谐相融，让人仿佛置身童话世界般，很快在社交媒体上火爆起来。在这里，能经常看到拉着行李箱的旅行者的身影。

## 旅行者の必須コース。 ヘリダンギル

昔の海雲台駅の鉄道沿いに続く古い住宅街は、路地裏の異色の店に出会える若者たちの空間になり、いつからか海雲台のキョニダンギルという意味の名前が付けられた。SNSによって急に有名になったところで、静かで古い地域とおしゃれな店が調和して存在し童話のような雰囲気を感じることができる。ここではスーツケースをひく旅行者の姿が日常的な風景である。





## 年轻活力十足—— 广安里海边 主题街

广安里的海滨公路，是一条充满青春活力的街道。

散落着享受浪漫海景的100多家咖啡馆和街头巷尾的精致小店，

每到周末，到处都有无人机表演等各种街头表演。

被称为广安里名物的300多家生鱼片店和彦阳烤肉街，还有备受瞩目的新店，可供选择的范围很广。

若さそのものであるこの場所。

## 广安里海边 テーマ通り

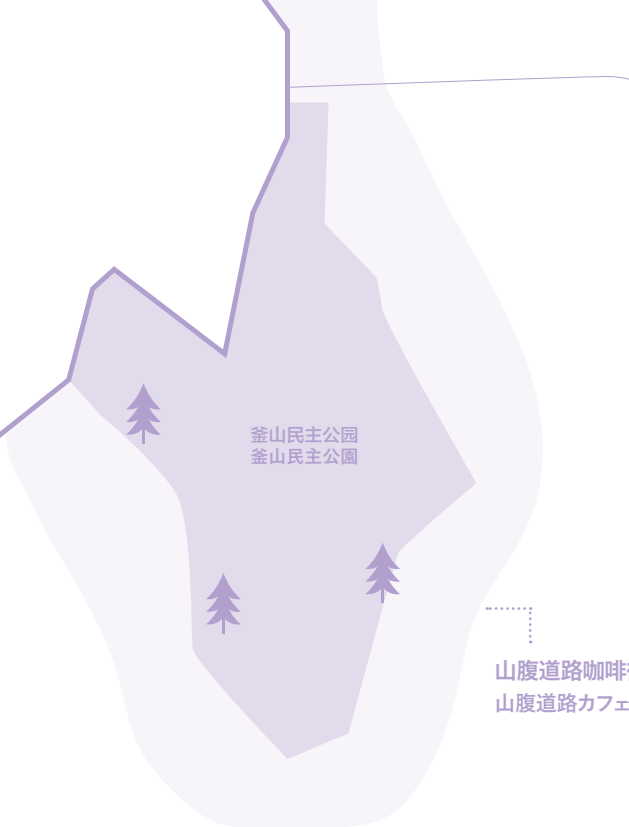
广安里的海边道路はそれ自体が若者の通りだ。ロマンチックな海辺の風景を楽しめる100以上のカフェや路地の隅々にはおしゃれなお店があり、週末にはドローンショーを含め随所で街頭公演が行われる。

广安里の名物である約300の刺身屋・刺身センターとオンヤンプルコギ路、そして新たに脚光を浴びているお店が集まり選択の幅がとても広いところ。









新的热门旅游地——

## 山腹道路咖啡街

与釜山塔同位于市中心的地标性建筑忠魂塔所在的民主公园附近,

是只有地道的老本地人才知道的名胜, 随着最近出现了很多漂亮的咖啡店迅速成为新的热门旅游地。

山腹道路独有的特色空间与窗外釜山港的风景融合在一起。

为您呈现别具一格的体验。

新スポットができました。

## 山腹道路カフェ通り

釜山タワーとともに原都心(ウォンドシム)のランドマークである忠魂塔がある民主公園の近くは、

釜山のローカル中のローカルだけが知っている名所だったが、最近こぎれいなカフェが少しずつオープンし新たな旅行スポットとして人気上昇中だ。

山腹道路特有のユニークな空間と窓の外に広がる釜山港の圧倒的な風景が調和する

この場所をここで紹介しよう。





釜山  
乡土饮食  
13选

釜山の郷土料理、13選



东莱葱饼

東萊パジョン

生鱼片

刺し身

黑山羊烤肉

黒山羊プルゴギ

烤盲鳗

コムジャンオクイ(ヌタウナギ焼き)

海鲜汤

へムルタン(海鮮鍋)

辣炖安康鱼

鮫鱾の蒸し物

河蚬汤

シジミ汁

辣炒章鱼

テナガダコ炒め

小麦面

ミル麵

猪肉汤饭

豚クッパ

河鲩料理

河豚料理

辣炖鲫鱼

フナの蒸し煮

鳗鱼料理

うなぎ料理

## 什么是乡土餐饮店？

在制作13种釜山乡土美食，并经营5年以上的商铺中  
通过内部审核标准和评审选定的餐饮店

### 乡土饮食的种类 共13种

#### 1999年

生鱼片  
东菜葱饼  
黑山羊烤肉

#### 2000年

盲鳗料理  
河豚料理  
海鲜汤

#### 2001年

炖安康鱼  
河蚬汤  
炒章鱼

#### 2006年

小麦面  
鳗鱼料理

#### 2007年

猪肉汤饭  
炖鲫鱼

\* 依据：《釜山的乡土饮食》研究劳务资料

## 郷土料理店とは？

釜山の郷土料理13種に該当する料理を作り、  
5年以上営業するお店の中から自主審査基準及び審議を経て選定された飲食店

### 郷土料理の種類 全13種

#### 1999年

魚の刺身  
東菜式パジョン  
黒山羊肉のプルゴギ

#### 2000年

ヌタウナギ料理  
ふぐ料理  
海鮮鍋

#### 2001年

アンコウの蒸し物  
シジミスープ  
テナガダコ炒め

#### 2006年

小麦麵  
うなぎ料理

#### 2007年

豚肉クッパ  
フナの蒸し物

\* 参考：「釜山の郷土料理」研究用役資料

## 01 东菜葱饼 東菜パジョン



据说是东菜副使（原釜山地区官吏）进贡给皇上的食物，是古代上流层享用的美食。由葱、水芹菜、文蛤、贻贝、牡蛎、虾、蛤蜊肉、牛肉、鸡蛋、糯米和粳米粉等多种食材制作，以独特的材料比例和美味广受喜爱。

東菜府使(旧釜山地域の官吏)が王に献上していた料理で、上流階級が好んで食べた料理。ネギ、セリ、ハマグリ、ムール貝、カキ、エビ、貝肉、牛肉、卵、もち米やうるち米粉など、様々な食材が使われた独特な材料配合と味で広く知られている。

### 名声东菜葱饼

ソムンナン東菜パジョン

东菜区金刚公园路55

東菜区金剛公園路55

051-553-5464

### 东菜奶葱饼

東菜ハルメパジョン

东菜区明伦路94号街43-10

東菜区明倫路94番キル43-10

051-552-0792

## 02 生鱼片 刺し身



由于暖流和寒流的交汇，釜山沿海海域渔场的鱼类资源丰富，穿梭在急潮中的鱼，因活动量大而肉质坚实饱满。将新鲜捕获的鱼进行加工料理，因此生鱼片的口感好，鱼肉鲜甜柔嫩。

釜山の近海漁場は暖流と寒流が混ざり合うおかげで水産資源が豊富だ。強い潮流の中に生息する魚は活動量が多いため肉質がしっかりしている。とれたての新鮮な魚を調理するので刺身の食感がよく甘みがある。

### 釜山名物生鱼片店

釜山名物フェッチブ

中区札嘎其海岸路55  
中区チャガルチ海岸路55  
051-245-7617

### 龟船生鱼片店

亀甲船フェッチブ

海云台区迎月路62号街69  
海雲台区タルマジギル62番キル69  
051-741-8850

### 新罗生鱼片店

新羅フェッチブ

水营区民乐水边路7号街 16 2-4层  
水营区 民楽水边路 7番キル 16 2-4階  
051-753-2800

### 浪堤生鱼片店

防波堤フェッチブ

水营区广安海边路294号街24  
水营区广安海辺路294番キル24  
051-753-7325



## 03 黑山羊烤肉 黒山羊プルコギ



挑选肉质鲜嫩、膻味小的金井山城村放牧的小母黑山羊，经过调味后炭火烘烤，带来独特的风味。金井山城村经营着120多家黑山羊烤肉店。

金井山城マウルで放牧された肉質が柔らかく匂いの少ないメスの黒ヤギ肉を味付けし、炭火で焼いた黒ヤギのプルコギは、他の地域とは違う独特な味が自慢。金井山城村には、約120店の黒ヤギプルコギ専門店がある。

### 山城家

山城チブ

金井区山城路524

金井区山城路524

051-517-5546

### 现代家园

現代ガーデン

金井区山城路510

金井区山城路510

051-517-6767

### 参苏小木屋

サムソトナムチブ

北区中里路78

北区中里路78

051-333-4277

### 昌宁家

チャンニョンチブ

金井区山城路520

金井区山城路520

051-517-5288

## 04 烤盲鰻 コムジャンオクイ(ヌタウナギ焼き)



6・25朝鮮戦争期間、難民们为了避免挨饿，开始食用以前不常吃的盲鰻。后来在札嘎其市场逐渐成为一种料理。现如今，稻草烤盲鰻、调味烤盲鰻、盐烤盲鰻、炒盲鰻等多种烹饪方式深受人们的喜爱。

朝鮮戦争時代に避難民が空腹をしのぐため、あまり食べられていなかったコムジャンオ（ヌタウナギ）を食べ始め、その後チャガルチ市場で料理として提供されるようになった。今では薫焼き、蒲焼き、塩焼き、炒め物など様々に調理されたヌタウナギ料理が人々に愛されている。

### 机张盲鰻

機張コムジャンオ

机张郡机张邑机张海岸路70

機張郡機張邑機張海岸路70

051-721-2934

### 成一家

ソンイルチブ

中区大桥路103

中区大橋路103

051-463-5888

### 元祖活盲鰻

元祖サンコムジャンオ

水营区水营路725号街32

水营区水营路725番キル32

051-752-2596

## 05 海鲜汤 ヘムルタン(海鮮鍋)



新鲜诱人的甲壳类、鱼贝类搭配调味蔬菜，再放入辣椒酱调味，汤味浓郁鲜美。因釜山地区靠近海域，盛产各类海鲜的地理优势，自然而然成为人们喜爱的美食。

新鮮で見た目にも美味しそうな甲殻類や魚介類、香辛菜を入れ、唐辛子味噌で味付けた深い味の鍋料理。海に隣接しているため各種海産物を簡単に手に入れることができる釜山地域の地理的条件によって、自然と人々から愛されてきた。

### 正东津海鲜汤

正東津ヘムルタン（海鮮鍋）

釜山镇区西面文化路33

釜山镇区西面文化路33

051-809-8208

## 06 辣炖安康鱼 鮫鱈の蒸し物



以鲜安康鱼、豆芽、天然海鲜调味料、味增汤底等秘方烹饪的釜山辣炖安康鱼，有着不同于其他地方的独特风味。使用细辣椒粉，不仅美观还减少了辣味，使用生淀粉使菜汁中的营养成分更易吸收。

釜山の鮫鱈の蒸し物は新鮮な生の鮫鱈と豆もやし、天然の海鮮調味料、出汁などで他の地域では味わえない特徴のある味を出している。細かい粉唐辛子を使って見た目にも良くし、辛味を減らして、でん粉を使うことでスープに溶けている栄養分をしっかり摂取できる。

### 琵琶餐厅

ムルコン食堂

中区黑桥路59号街3  
中区黑橋路59番キル3  
051-257-3230

### 大堤琵琶

テティムルコン

沙下区洛东大路135号内路15  
沙下区洛東大路135番アンキル15  
051-203-4425

## 07 河蚬汤 シジミ汁



清理河蚬的沙子并煮后去皮，再用盐调味的清汤料理，是常作为醒酒汤的乡土美食。让人遗憾的是，受到环境污染的影响，釜山的河蚬产地蒙山的河蚬几乎已消失。

一晩中シジミの不純物を取り除き、煮込んで殻を取り除いた後に塩で味を整える澄まし汁。二日酔いにいいとしてよく食べられる郷土料理。今では環境汚染により釜山のシジミの産地であるノクサン地域のシジミがほとんどいなくなってしまったのが残念だ

### 三乐河东河蚬汤

三樂河東シジミスープ

沙上区洛东大路1518号街33  
沙上区洛東大路1518番キル33  
051-301-7200

### 奶奶河蚬汤

ハルメチェチョブグク

沙上区洛东大路1530号街20-15  
沙上区洛東大路1530番キル20-15  
051-301-7069

## 08 辣炒章鱼 テナガダコ炒め



为充分呈现章鱼的原汁原味，采用细辣椒粉熬制的汤汁鲜美纯正，带来章鱼独有的鲜美味道。放入虾、贝壳、鳀鱼等制成汤底，调味酱放入大量蒜，并仅使用洋葱和大葱调味。

「ナクチ」とはテナガダコ。味を十分に生かすため細かい粉唐辛子を使用している。スープはさっぱりしていてテナガダコ特有の味をしっかり感じることができる。海老、貝、カタクチイワシなどを使った出汁やんにくをたくさん使ったタレ、この料理に欠かせない玉ねぎや長ネギだけを使うのが特徴だ。

### 元祖奶奶章鱼

元祖ハルメナクチ

釜山镇区Gold thema街10  
釜山镇区ゴールドテーマギル10  
051-643-5037

### 五六岛章鱼凡一总店

五六島ナクチ凡一本店

东区郑公坛路46-1  
东区 鄭公壇路46-1  
051-638-1589

## 09 小麦面 ミル麺



6・25朝鮮戦争期間、慶尚道地区の小麦冷面和以北の冷面相結合并流传下来的食物。汤底采用牛、猪、鸡或鸡骨熬煮，或放入多种韩方药材、蔬菜等制作，是以甜、酸、辣味道为主的凉面料理。

韓国戦争当時、慶尚道地方で食べられていた小麦麺の冷麺と北朝鮮の冷麺が合わさったことに由来する。スープは牛、豚、鶏の骨や肉を煮込んだり、様々な種類の韓方薬、野菜類などを使うこともある。冷やして食べる麺料理で、甘み、酸味、辛味がうまく調和する。

### 春夏秋冬

春夏秋冬

釜山镇区西面文化路48-1

釜山镇区西面文化路48-1

051-809-8659

### 面彩屋

ミョンチェウム

金井区金井路231号街11

金井区金井路231番キル11

051-513-4443

## 10 猪肉汤饭 豚クッパ



6・25朝鮮戦争期間由于食物短缺，难民利用美军部队的猪骨头制作汤饭，这便是猪肉汤饭的由来。用猪骨熬制汤底，放入烧酒、大酱和生姜去除猪肉腥味，并增添独特风味。

韓国戦争時代に避難民の食べ物が不足し、米軍部隊から出た豚骨を使ってクッパを作って食べたのが豚クッパの始まり。豚骨を使ってスープを取り、焼酎、味噌、ショウガを入れて豚の匂いを消しながら独特な味を出す。

### 新昌汤饭

シンチャンクッパ

西区宝水大路53

西区宝水大路53

051-244-1112

### 陕川一流猪肉汤饭

ハプチョン一流豚クッパ

沙上区广场路34

沙上区広場路34

051-317-2478

### 双胞胎猪肉汤饭2号店

サンドウンイテジクッパ2号店

南区UN和平路35

南区 UN和平路35

051-759-8202



## 11 河鲀料理 河豚料理



釜山的河鲀产量丰富，可以经常捕捞到新鲜的河鲀，并与其他地方相比有着丰富的解毒经验，因此河鲀料理丰富多样且安全美味。其中河鲀汤为代表性料理，还可以品尝河鲀生鱼片、炸河鲀、凉拌河鲀皮、清蒸河鲀、烤河鲀肉和清炖河鲀等人间美味。

釜山地域は河豚（ふぐ）の流通量が多いため、常に新鮮な河豚が手に入り、調理技術も他の地域に比べて進んでいるので、安全で豊富なメニューの河豚料理があり、人々から愛されている。代表料理の河豚汁に続き、河豚の刺身、河豚の天ぷら、河豚皮の和え物、河豚の蒸し物、河豚プルゴギ、河豚の茹で物など、様々な料理が楽しめる。

### 草原河鲀汤

草原ボックス

南区荒岭大路492号街30

南区荒嶺大路492番キル30

051-628-3935

### 铁锅鲜河鲀店

カマソッ生ボクチブ

机张郡机张邑车城路327-2

機張郡機張邑車城路327-2

051-722-2995

### 锦绣河鲀汤

錦繡ボックス

海云台区中洞1路43号街23

海雲台区中洞1路43番キル23

051-742-3600

### 元祖奶奶河鲀汤

元祖ハルメボックス

海云台区迎月路62号街1

海雲台区タルマジキル62番キル1

051-742-2790

### 德川河豚家

ドクチョンボッチブ

北区机察路41-2

北区機察路41-2

051-334-5454

### 日光大豚

日光デボク

机张郡日光面梨花路3

機張郡日光面イファ路3

051-721-1561

### 东大河鲀汤

トンデボックス

西区大新公园路14-8

西区大新公園路14-8

051-246-2448

## 12 辣炖鲫鱼 フナの蒸し煮



鲫鱼的蛋白质和铁含量高，有益于贫血，因此被人们誉为补品。釜山由于地处洛东江入海口，水库资源丰富，因此辣炖鲫鱼一直以来是釜山人餐桌上的美味佳肴。但由于洛东江的捕捞活动减少，五伦水库变成饮用水源，鲫鱼开始供应困难，因此成为罕见的美食。

フナはたんぱく質と鉄分が多く、貧血症体質に好まれる保養食として愛されてきた。釜山は洛東江河口を抱いており、貯水池が多いため、昔からフナの煮付けを好んで食べてきたが、洛東江での漁行為が減り、五倫貯水池が水源池となったため、フナの供給が困難になるなど今では珍しい食べ物となっている。

### 淡水家园

ミンムルガーデン

江西区Dunchi中央路5

江西区ドゥンチ中央キル5

051-971-8428

## 13 鰻魚料理 うなぎ料理



釜山の机张地区是星鰻的主要产地，因此许多星鰻专门店密集分布在此。由于全年的口味差异不大，因此一直受到人们的喜爱，通常制成生鱼片或烤鱼食用，鱼骨油炸可作为下酒菜，而鱼头和内脏可作为汤底食材。

釜山の機張地域は「ブンチャンオ」など、うなぎの中でもアナゴの代表的な産地で、アナゴ料理専門店が密集している。年中一定した味で人々から愛され、一般的には刺身や焼いて食べられ、骨は揚げておつまみにしている。頭と内臓は出汁になる。

### 五洋水产烤鰻鱼

オヤン水産チャンオクイ

机张郡机张邑机张海岸路548-3

機張郡機張邑機張海岸路548-3

051-721-0074

### 黄金渔场

黄金漁場

水营区广安海辺路321 (2-3层)

水营区 広安海岸路 321(2-3階)

051-751-9285

# 目录(各区) 目次(区別)

## 江西区 | 江西区

1966花园 1966ジョンウオン	60	鸣旨第一家 鳴旨チョッチブ	84	鸞坛 アンタン	194
万德山蔘菜饭 マンドゥリ ゴンドゥレバブ	95	BANCO バンコ	63	餐位鸣旨 カンウェイ	171
万好蛤蜊刷刷锅 マンホカルミしゃぶしゃぶ	37	Brittany ブリタニー	214		

## 金井区 | 金井区

Maparam炖海鲜海鲜汤 久瑞总店 マバラム ヘルチムヘルタン 久瑞本店	30	Bae Bijang 菜包肉久瑞店 ベビジャンポッサム久瑞店	97	QG キュジェ(QG)	226
MYEONCHAEUM ミョンチェウム	129	BORISON西点总店 ポリジョンパティスリー 本店	211	豚笑釜山大学店 トンショウ 釜山大店	159
MOMOS 咖啡 モモスコーヒー	209	Sushi-sim Takai スシシム(鮭心)タカイ	151	PHOMANTICO ポメンティコ	180
		李兴龙糕点釜山大学店 イフンヨン菓子店 釜山大店	221		

## 机张郡 | 機張郡

味青餐厅 ミチョン食堂	38	A'de Choi アデチョイ	216	长安家 チャンアンチブ	108
Break in Coffee ブレイクインコーヒー	213	Waveon Coffee ウェーブオンコビ	220	七岩四季 チルアムサゲ	224
旬 シュン	149	一味辣炖安康鱼 イルミアグチム	52		

## 南区 | 南区

光明家 クワンミョンチブ	40	釜山黑豆小麦面 釜山薬豆ミルミョン	130	初原河鲈汤 草原ポック	33
京都烧盖饭总店 京都どんぶり本店	142	Bread 365 ブレッド365	212	陝川汤饭店 ハプチョンクッパチブ	125
宫廷海鲜汤赵氏家 宮中ヘルタン ジョンチブ	34	双胞胎猪肉汤饭 サンドゥンイテジクッパ	121	虎脯排骨门岷店 ホボカルビ 門岷店	203
金柳顺辣鲑鱼 キムユスンデグボルチム	42	五六岛 嘉苑 五六島「カウオン」	196		
大渊小麦面 デヨンミルミョン	128	龙湖奶奶红豆刨冰红豆粥 ヨンホハルメパッピンスタンパッチュク	219		

## 东区 | 東区

60年传统 奶奶汤饭 60年の伝統 ハルメクッパ	116	凡一绿豆煎饼 凡一ビンデトッ	98	友利猪肉汤饭 ウリテジクッパ	123
88猪排骨 88豚カルビ	188	山东云吞饺子馆 サンドンワンタン餃子館	168	草梁1941 草梁1941	222
明太鱼子品牌研究所 ミョンランブランド研究所	62	五六岛章鱼 凡一总店 五六島ナクチ 凡一本店	50	草梁Ondang チョリャンオンダン	223
白山餐厅 ベクサンキッチン	146	OSTERIA VIVI オステリアビビ	69	鸿盛坊 ホンソンパン	173

## 东莱区 | 東萊区

金刚饺子 金剛餃子	90	本烤调味青花鱼 ボンゴカルビ	100	赵广心民俗玉米肠 ジョ・グァンシム ミンソクワンスンデ	87
东莱老奶葱饼 東萊ハルメパジョン	78	Villa Villekulla ヴィラ・ヴィレクラ	215	绿潭海带汤 チョロクダムわかめスープ	109
梦院 モントウル	85	元祖朝纺章鱼总店 ソムンナン 元祖ジョバンナクチ	48	Thai Bin タイビン	182
朴海润统营海鲜饭店 パク・ヘユン トンヨンヘムルバプサン	80	元祖牛尾家 元祖コリコムチブ	81		

## 釜山镇区 | 釜山鎮区

Good morning Hongkong グッドモーニング香港	164	三星小麦面 サムソン ミルミョン	131	鳻鱼村 うなぎ村	200
娜坦药膳料理 ナタン薬膳料理	91	小众人 Sosu-In	148	COFFEE SUGAMO IN 西面 コピスガモ イン 西面	225
半屏 バンピン	165	Yasumaru ヤスマル	152		
汉堡店 バーガーショップ	64	元祖奶奶家 元祖ハルメチブ	51		
思美轩 思味軒	193	Osteria aboo红酒西餐厅 ウムジュ洋食堂 オステリアオブ	70		

## 北区 | 北区

南村 ナムチョン	190	长寿牛尾汤 ジャンスジャンコリコムタン	86		
-------------	-----	------------------------	----	--	--

## 沙上区 | 沙上区

孟女士肉饼生拌牛肉 メンヨサユクジョンユッケ	96	李家刀切面 イガネカルグクス	107	陝川一流猪肉汤饭 陝川一流テジクッパ	126
三乐河东河蚬汤 三楽河東シジミスープ	111	帕尼尼早午餐 パニーニブランチ	227	海鲜满满刀切面 ヘルムワンチャンカルグクス	114
五大洋生鱼片店 オデヤンフェッチブ	49	奶奶河蚬汤 ハルメチェチョブクク	113		

## 沙下区 | 沙下区

大峙安康鱼 デティムルコン	36	寿乡餐桌 スヒャンパプサン	115	夏奇然晋州冷面 ハギヨンチンジュネンミョン	110
东园长寿村下端店 トンウォン長寿村下端店	83	永真餐厅 ヨンジン食堂	122		
福星饭店 ボクソン飯店	166	小厨房 ジョンジッガン	124		

## 西区 | 西区

蒙失宗家猪肉汤饭 モンシル宗家テジクッパ	117	小茅屋 イェンナル オマクチブ	195	便宜坊 便宜坊	172
新昌汤饭 シンチャンクッパ	120	元祖十八号云吞面 元祖18番 ワンタン	153		

## 水营区 | 水营区

古屋 ゴオク	140	东京餐馆 東京パプサン	145	金刚寿司 キンコン寿司	157
国儿家辣炒章鱼 クギネナクチポックム	41	Vegenarang ベジナラン	99	奶奶河蚬汤 ハルメチェチョブクク	112
喜鹊生鱼片店 カチフェッチブ	35	新罗生鱼片店 新羅フェッチブ	31	红玉堂 ホンオッタ	229
海浪 ノヌンバダ	144	宇成参鸡汤 ウソンサムゲタン	105	黄海道总店 ファンヘド本店	79
桥之家 タリジブ	92	Wootopia ウートピア	198		

## 莲堤区 | 蓮堤区

国际小麦面总店 国際ミル麵本店	127	Dessert Cinema デザートシネマ	208		
Glass and Bottle グラスアンドボトル	141	寿福猪肉汤饭 スボクテジクッパ	119		

## 影岛区 | 影島区

Grazie グラチエ	61	三兄弟烤鸭 三兄弟オリ	169	来了餐馆 ワッダシクタン	104
Donald即食辣炒年糕 ドナルド即席トッポッキ	93	石花亭 ソッカジョン	103	济州河豚汤 濟州ポックク	53
牧场园 牧場園	191	Aether エーテル	217	青海水产 チョンヘスサン	32
复兴餐厅 復興食堂	47	影岛 ヨンドウ	68	P-ark咖啡&烘焙 ピアク カベ エン ペーカリー	228

## 中区 | 中区

加味家饭店 カミガ食堂	89	釜光猪肉汤饭 ブグァンテジクッパ	118	元祖大海家 元祖バダチブ	45
伽耶小麦面 ガヤミルミョン(伽耶小麦麵)	132	釜山名物生鱼片店 釜山名物フェッチブ	46	李家辣炒年糕 イガネトッポッキ	106
金海餐厅 金海食堂	43	釜山猪蹄 釜山豚足	102	李在模披萨 イジェモピザ	71
石锅拌饭家 ドルソッパブチブ	94	三松寿司 三松寿司	147	李正太本金枪鱼 イジョンテ ママグロ	154
安康鱼餐厅 ムルコン食堂	39	石器时代 石器時代	170	中央荞麦 チュンアンモミル	156
水磨坊现烤 ムルレバンア 即席焼き	192	Stone Street ストーン ストリート	67	奶奶家生鱼片拌面 ハルメチブフェグクス	88
BAUNOVA バウノバ	210	远山面屋 1953 元山麵屋 1953	82	华国饭店 ファグク飯店	174

## 海云台区 | 海雲台区

巨型排骨 巨大カルビ	189	CHEF LEE シェフリー	66	善寿司 善寿司	155
长滨满月 長浜万円	143	MIREUNE 寿司 寿司ミルネ	150	TAIGA天妇罗 タイガー天ぶら	158
冬柏岛生鱼片店 トンベクソム フェッチブ	44	a bamboo オハムプー	181	丰源长烤肉正餐 ブンウォンジャン コギジョンチャン	201
汉堡in纽约 バーガーインニューヨーク	65	OLDMUG オールドマグ	218	海云台母牛排骨店 海雲台 アムソカルビチブ	202
富多面屋 ブダミョンオク	101	牛峰 ウボン	197		
BUSAN ブウサアン	167	肉花木 肉火木	199		



## 発行

釜山广域市 保健衛生課 |

保健衛生課 (47545) 釜山广域市蓮堤区中央大路1001 (蓮山洞)

## 発行

釜山広域市 保健衛生課 |

保健衛生課 (47545) 釜山広域市蓮堤区中央大路1001 (蓮山洞)

## Design

Design Cookie, Co.,

- ・ 本手冊是根据2022年12月最新版编写的内容。
- ・ 菜单、价格、营业时间等可能根据各商家的经营情况有所调整。
- ・ 根据各商家的经营环境，可能休息或停业。
- ・ 本手冊内容以工作日为准制定，菜单、营业时间等可能与周末有所差异。
- ・ 本誌に収録されている内容は2022年12月を基準に作成されました。
- ・ 各店の運営事情によりメニュー、価格、営業時間など変更になる場合があります。
- ・ 各店の運営環境により、休・廃業する場合があります。
- ・ 本書に記載されている情報は平日を基準に作成されており、週末はメニューや営業時間などが異なる場合があります。







# WORLD EXPO 2030 BUSAN, KOREA

*BUSAN  
is Ready!*

