



본가
BORNGA

ORIGINAL KOREAN TASTE

品嚐正統韓國菜餚的地方

한국 최고의 음식이 풍성한 참 먹거리 공간

A place where you discover the whole new taste of excellent Korean cuisine



來自韓國的品牌-本家, 呈現正統韓國菜餚是本家的使命, 由白種元老師研發帶有韓國經典特色的佳餚, 滿足每位顧客的味蕾。

본가는 요리 연구가 백종원 셰프가 한국 음식을 세계에 널리 알리고자 하는 의지로 다년간의 연구 끝에 개발한 다양한 한식 메뉴들로 구성되어 있습니다. 제대로 된 정통 한식을 드실 수 있도록 항상 노력하는 본가가 되겠습니다.

Executive Chef Jong Won Paik has created this restaurant menu after researching and developing a variety of dishes that are true reflections of the taste and style of Korea. Also, he runs many well known restaurants in Korea. Some of the items featured on this menu are specialty dishes that are very popular in Korea, as well. We are very glad to introduce our menu and will always work hard to serve you the finest Korean cuisine Thank you.

Barbecue
수이육



All seasonal side dishes are provided free of charge
when ordering a BBQ.

點選任一燒烤類, 均附免費小菜。

※ All prices are subject to 10% service charge.

※ 均額外收取10%服務費。

쌈

Bornga's fresh leaf wraps!
Indulge yourself with
this generous dish
while being healthy.

本家特色新鮮菜盤!
讓您品嚐健康無負擔的韓國料理。

Executive Chef / CEO of The Born
JONG WON PAIK | 



본가의 신선한 쌈!
푸짐하게 드시고, 건강해 지세요.



Why do Koreans eat meat wrapped in vegetables?
한국인은 왜 야채에 고기를 싸 먹을까?
吃韓式燒肉搭配生菜的原因?

Korean commonly eat meat in 'Ssam (leaf wraps)' and the background to this is one of Korean traditional food cultures that people take in a great fortune when eating food wrapped in a leaf.

한국사람들이 고기를 싸 먹을 때 함께 즐겨 먹는 쌈은, 복을 싸서 먹는다는 의미로 한국의 상징적인 음식문화 중 하나입니다.

選用新鮮生菜包覆著肉一起品嚐, 是韓國傳統飲食文化之一, 亦象徵著包著財富帶來好運的意象。



The Best Way To Eat Ssam
最適合品嚐的方式

Put a slice of well-cooked meat on 2~3 leaves and add a bit of Haemul-ssamjang.

2~3가지 쌈을 포개어, 잘 구워진 고기를 올리고, 본가 해물쌈장을 얹어 드시면 맛있습니다.

將烤好的肉與2-3種生菜, 依喜好加上本家特製海鮮包醬, 將是完美的組合搭配。

구이류

燒烤類
Barbecue

Woo Samgyeop

(Beef Loin)

우삼겹
白種元吾桑格

 Ingredient **Beef** \$450 / 150g per serving

Woosamgyeop is very thinly sliced beef brisket served with BORNGA's special sauce. It is the best and the most popular menu at BORNGA. You definitely feel Woosamgyeop melted in your mouth.

우삼겹은 본가에서 최초로 개발된 메뉴이자 본가의 대표메뉴로서 쫄깃하고 고소한 소고기 부위를 얇게 썰어낸 후, 특제 소스를 뿌려 완성합니다.

本家獨有專利的招牌菜。牛腹的雪花部位透過精準橫切技術製成薄片，淋上獨家秘醬，使肉質充滿鮮甜清爽並帶有淡淡青檸香氣。



Woo samgyeop is served with Bornga's special sauce. 우삼겹에는 본가만의 비법으로 만든 특제 소스를 뿌려냅니다. 白種元吾桑格是於現切新鮮的牛五花淋上本家特製秘醬。

Minimum of 2 orders are required for BBQ meat dishes. / Actual food may look slightly different from the one shown in the photo.

구이류 주문은 2인분부터 가능합니다. / 사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

烤肉類以2人份開始點餐，照片僅供參考，以實物為準。



The best way to enjoy Woo Samgyeop

우삼겹을 맛있게 드시는 법
白種元吾桑格的最佳食用方式



Place Woo Samgyeop evenly on a hot grill.

잘 달궈진 숯불 위 불판에 골고루
우삼겹을 얇게 펼칩니다.

將肉均勻平鋪於燒熱的烤盤上，肉薄快熟。



It is better enjoyed with Pamuchim (green onion salad), garlic and variety of vegetables altogether rolled in Woo Samgyeop.

우삼겹과 파무침, 마늘 등 각종 야채를 넣고
돌돌 말아서 먹으면 더욱 맛있습니다.

放上蔥絲及大蒜，加上各種小菜包裹享用，
口感層次更加豐富。



You can also dip it in your choice
of Bornga's special sauces for a new taste.

개인의 취향에 따라 본가에서 자랑하는
특제소스에 살짝 찍어서 먹으면
새로운 맛을 느낄 수 있습니다.

也可以根據自己的口味，沾上本家特製的醬料，
風味獨特。



Wrap 2-3 kinds of fresh vegetables in Woo Samgyeop
to enjoy its unique bland and savory flavor.

2~3 종류의 각종 신선한 야채에 고기를 싸서
먹으면 우삼겹 특유의 담백함과 고소함을
맛 볼 수 있습니다.

挑選2-3種生菜交疊，包覆著肉一起享用，
口感多重，清爽可口。

*Discover where you discover
the subtle new taste of excellent Korean cuisine*

Haemul Ssamjang 해물쌈장

本家特製海鮮包醬

\$180

Ingredient Pork Squid

A side menu that you can order with meat

고기와 함께 곁들여 드실 수 있는 추가 주문 메뉴

此菜品可與烤肉一起搭配享用

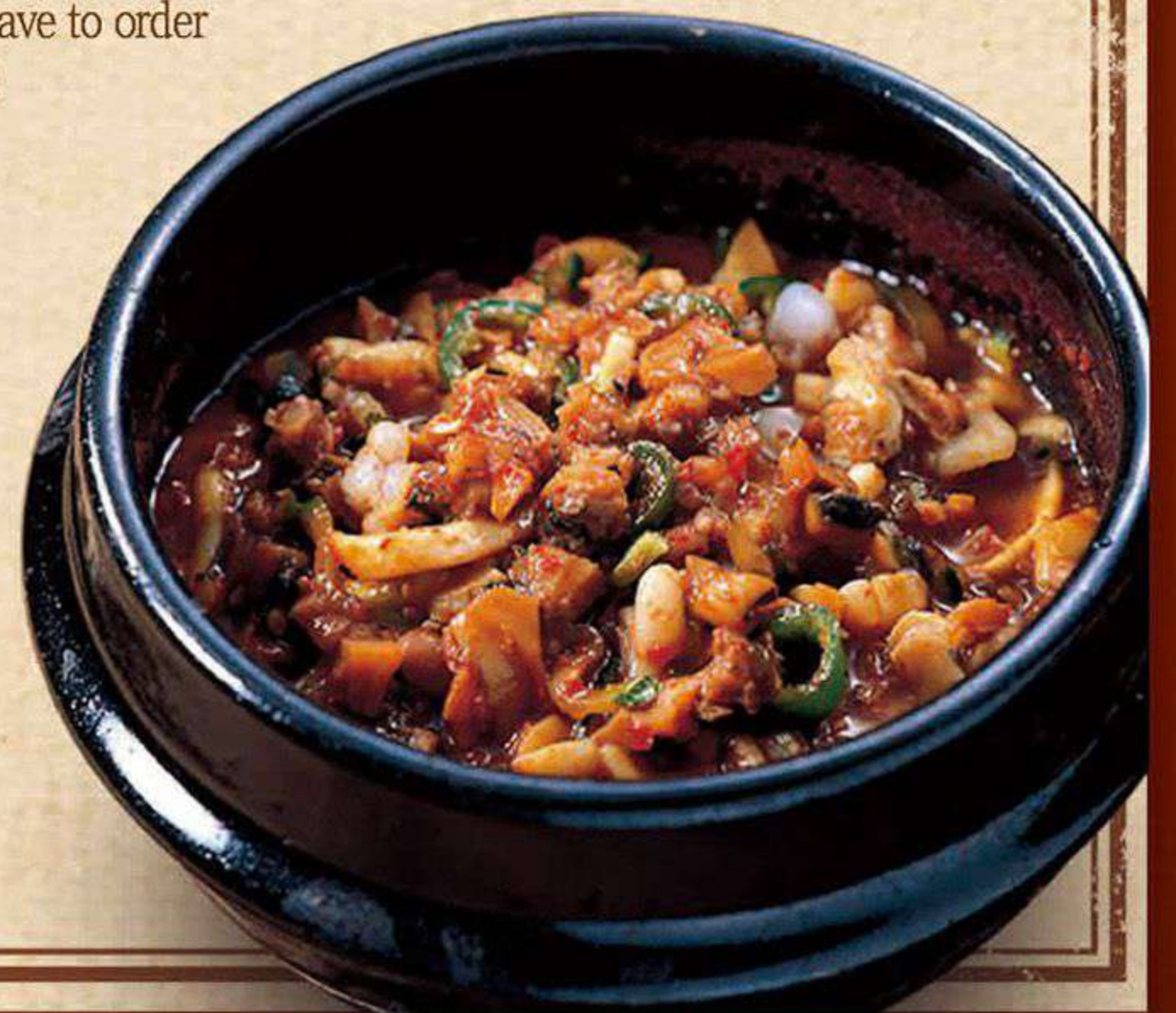


This is the most popular menu of Wonjossambapjip that is one of the restaurants in Seoul that Chef Jong Won Paik runs himself. Haemul Ssamjang is a dish of processed soybean paste with seafood stir-fry that is well served with fresh ssam(vegetable leaf wraps) and other grilled dishes. You have to order a meal separately as this menu does not come with a meal.

◀ Aired in one of the episodes of Wonjossambapjip
원조쌈밥집 방영분
白種元旗下知名品牌“元祖包飯”

서울에서 백종원 셰프가 운영하는 '원조쌈밥집'에서 가장 인기 높은
선택 메뉴로 각종 해물과 쌈장을 함께 볶아낸 메뉴입니다. 싱싱한쌈,
구이류와 같이 드시면 더 맛있습니다. 식사는 별도로 주문하셔야 합니다.

各種海鮮加入特調醬炒製而成，
是白種元老師創始店的「元祖包飯」招牌料理。
推薦搭配鮮蔬盤一起享用，
亦可搭配其他菜品、拌飯等，都是不錯的選擇。



Actual food may look different from the one shown in the photo.

사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

照片僅供參考，以實物為準。

燒烤類
Barbecue
구이류



Saeng Galbi

(Fresh Ribs)

생갈비

原味牛肋排

 Ingredient Beef \$820

/ 2pcs per serving

Enjoy the classic savory and tender texture of beef ribs served as fresh.

고기 본연의 신선한 육질과 갈비 특유의 고소하고 깔끔한 맛을 즐기실 수 있습니다.

韓國傳統刀工切製, 經過炭火燒烤, 透出原汁肉香, 口感飽滿扎實。

Yangnyeom Galbi

양념갈비

(Marinated Ribs)

秘醬牛肋排

\$820  Ingredient Beef

/ 2pcs per serving

Only strictly selected juicy ribs marinated in BORNGA's special sauce to build an excellent taste.

육즙이 살아있는 신선한 갈비만을 엄선하여 본가의 특제 양념소스로 재워내 그 맛이 일품입니다.

韓國傳統刀工切製, 加上本家特調醬汁醃製而成, 是韓國經典的烤肉料理。



Daepae Useol

(Paper-thin Slices of Beef Tongue)

대패우설

特級牛舌

 Ingredient Beef \$620

/ 200g per serving

Beef tongue has chewy and tender texture and is well known for its great health effects of skin and stamina.

쫄깃한 식감과 부드럽게 입 안에서 녹아 내리는 감칠맛이 우수한 특수부위로, 피부미용과 스타미나에 탁월한 메뉴입니다. 炭火燒烤後脆口彈牙, 可搭配新鮮檸檬汁, 風味清爽迷人。



Minimum of 2 orders are required for BBQ meat dishes. / Actual food may look slightly different from the one shown in the photo.

구이류 주문은 2인분부터 가능합니다. / 사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

烤肉類以2人份開始點餐, 照片僅供參考, 以實物為準。

Kkot Sal

꽃살 (Bottom Sirloin Triangle)
特級牛小排

\$850  Ingredient **Beef**

/ 160g per serving

Enjoy wonderfully juicy and tender bottom sirloin triangle (premium beef short rib meat) with its perfect savory flavors.

마블링이 일품인 부위로, 풍부한 육즙과 부드러운 식감을 자랑합니다.

진한 소고기의 풍미를 즐기고 싶으실 때 추천 드립니다.

完美油花均勻分布，肉質軟嫩滑順。



燒烤類
Barbecue

구이류

Yangnyeom Kkotsal

(Marinated Bottom Sirloin Triangle)

양념꽃살
秘醬特級牛小排

 Ingredient **Beef** \$850

/ 160g per serving

Tender and fresh bottom sirloin triangle marinated in special sauce, enhancing its flavor.

육즙이 일품인 소고기 부위만을 엄선하여, 본가의 특제 소스로 양념한 메뉴입니다.

本家特調醬汁醃製，口感豐富多汁。



Minimum of 2 orders are required for BBQ meat dishes. / Actual food may look slightly different from the one shown in the photo.

구이류 주문은 2인분부터 가능합니다. / 사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

烤肉類以2人份開始點餐，照片僅供參考，以實物為準。

燒烤類
Barbecue
구이류

Yangnyeom Dwaеji Galbi

(Marinated Grilled Spareribs)

양념 돼지갈비
秘醬豬肋排

Ingredient **Pork** \$420

/ 250g per serving

Selected pork ribs marinated with special house sauce to upgrade the level of taste.

육질이 쫄깃쫄깃하여 풍미가 좋은 돼지 갈비 부위를 본가의 특제소스에 재워, 맛을 한층 더 업그레이드 하였습니다.

本家特製醬料醃製, 香嫩中帶有嚼勁與秘醬的回韻。



Modum Yachae-gui

모듬야채구이 (Assorted Grilled Vegetables)
烤蔬菜菌菇拼盤

\$220

A side dish of vegetables that you can enjoy with grilled menu. Make your meal healthier and more delightful with a variety of vegetables.

고기 메뉴와 함께 곁들여 구워 드시는 모듬 야채구이입니다. 다양한 구성의 야채로 즐겁고 건강한 식사하세요.

嚴選鮮蔬, 經過炭烤口感鮮甜解膩, 建議可與烤肉一起搭配! (依季節變換調整菜盤種類)



Minimum of 2 orders are required for BBQ meat dishes. / Actual food may look slightly different from the one shown in the photo.

구이류 주문은 2인분부터 가능합니다. / 사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

烤肉類以2人份開始點餐, 照片僅供參考, 以實物為準。

Samgyeopsal

삼겹살
豬五花

(Pork Belly)

燒烤類
Barbecue

구이류

\$350  Ingredient **Pork**

/ 180g per serving

Samgyeopsal(pork belly) is one of the most popular food in Korea. It has the perfect balance, crispy on the outside and tender in the inside.

삼겹살은 한국인들에게 가장 많은 사랑을 받는 돼지고기 부위로, 풍부한 육즙과 고소한 맛이 일품입니다.

嚴選優質豬肉，
油花瘦肉呈現完美比例。



Mansinchang Samgyeopsal

(Grilled Pork Belly with Cuts)

만신창 삼겹살
蜂巢豬五花

 Ingredient **Pork** \$420

/ 180g per serving

Tender cuts on Samgyeopsal make the whole meat being cooked evenly and it prevents juice leaking from Samgyeopsal.

고기 육질에 칼집을 내어, 구울 때 좀 더 고르게 익고, 기름이 더 잘 빠져 나와 한 층 더 부드럽고 담백한 만신창 삼겹살 입니다.

豬五花經由韓式特色刀法於炭火上均勻受熱，
可嚐到油香從口中漫出，肉質軟嫩多汁。



Minimum of 2 orders are required for BBQ meat dishes. / Actual food may look slightly different from the one shown in the photo.

구이류 주문은 2인분부터 가능합니다. / 사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

烤肉類以2人份開始點餐，照片僅供參考，以實物為準。

전통갈비떡

傳統菜
Traditional Dishes

Cheolpan Tteokgalbi

(Grilled Short Rib Patties Served in Iron pan) 첼판떡갈비
牛肉年糕末餅

Ingredient **Beef**  \$350

Grilled beef short ribs patties marinated in the sweet soy sauce then baked in the oven. The extra tender meat makes this a popular menu for everyone.

곱게 다져 양념한 갈비살과 떡의 조화를 맛볼 수 있는 메뉴입니다. 부드러운 식감으로 어르신들이나 아이들이 모두 드시기 좋은 메뉴입니다.

細密的牛排骨肉經過醃製, 加入年糕烤製而成, 是韓國古代宮廷的經典御膳料理。



Actual food may look different from the one shown in the photo.

사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

照片僅供參考, 以實物為準。

Dwaeji Gochujang Barbecue



돼지고추장 바비큐
鐵板香辣豬肉

(Barbecue Pork in Red Chili Paste)

傳統菜
Traditional Dishes

돼지고추장 바비큐

\$350 ^{Ingredient} **Pork**

A smoked dish of fire-grilled Samgyeopsal, stir-fried in spicy barbecue sauce.

매콤한 바비큐 소스에 삼겹살을 재워 다양한 야채들과 함께 볶아낸 메뉴입니다.

醃製過的香辣豬肉, 大火快炒, 一道香氣十足的佳餚。



Ojingeo Bokkeum

(Stir-fried Squid)

오징어볶음
香辣魷魚

^{Ingredient} **Squid** \$390

Ojingeo Bokkeum is stir-fried squid and vegetables with deliciously spicy hot pepper sauce.

신선한 오징어와 각종 야채를 매콤한 특제 소스와 함께 볶은 일품요리입니다.

特選韓國辣醬醃製的新鮮魷魚, 與本家特製辣醬大火翻騰的下酒菜。



Actual food may look different from the one shown in the photo.

사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

照片僅供參考, 以實物為準。

전통 요리

傳統菜
Traditional Dishes

Jap Chae

(Stir-fried Glass Noodles and Vegetables) 잡채
韓式雜菜

Ingredient **Pork**  \$250

Japchae is glass noodles with stir-fried pork and vegetables. It is one of the most popular traditional celebration dishes.

고소한 돼지고기와 쫄깃한 당면, 향긋한 채소를 넣어 볶아내는 메뉴입니다.

將豬肉與各種蔬菜加入韓式冬粉拌入純麻油, 香氣逼人, 是韓國逢年過節的經典菜品。



Haemul Pa Jeon

해물파전 (Seafood and Green Onion Pancake)
海鮮煎餅

\$380 Ingredient **SeaFood** 

Korean style pancakes, Haemul-Pa-Jeon is made from eggs, scallions and a variety of seafood.

향긋한 쪽파와 영양 만점 해물을 넣어 노릇하게 부쳐내는 메뉴입니다.

講究火候技巧, 外酥內嫩的正宗韓式煎餅。



Actual food may look different from the one shown in the photo.

사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

照片僅供參考, 以實物為準。

Ttukbaegi Tteok-bokki



떡배기떡볶이 (Stir-fried Rice Cakes Served in an Earthen Pot)

辣炒年糕

\$240

This dish is made with chewy and soft rice cakes, stir-fried with spicy sauce and vegetables in an earthen pot.

쫄득한 식감이 일품인 떡을 갖은 양념과 함께 맛있게 조리 떡배기에 담아낸 메뉴입니다.

經典韓國傳統小吃加上白種元老師的獨門秘方，為本家的特色料理。



傳統菜
Traditional Dishes

떡배기떡볶이

Gyeran Jjim

(Steamed Eggs)

계란찜
爆炸蒸蛋

\$180

Gyeran Jjim is steamed eggs served in an earthen pot. It is very soft and custardy.

떡배기에 신선한 계란을 듬뿍 넣어 촉촉하고 부드럽게 쪄낸 사이드 메뉴입니다.

滑嫩吹彈可破的韓式蒸蛋，是吃烤肉必點的好搭檔。



Actual food may look different from the one shown in the photo.

사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

照片僅供參考，以實物為準。

찌개·된장찌개

湯品、火鍋類
Stews prepared at your table

Chadol Doenjang-jjigae

(Soybean Paste Stew with Beef Brisket)

차돌된장찌개
本家牛肉大醬湯

Ingredient  \$ 320

Chadol Doenjang-jjigae is richer than original Doenjang jjigae because of Chadol which is beef brisket. This is one of the most popular Korean style Jjigae(stew) made with Doenjang(soybean paste) and adding vegetables (scallions, Korean zucchini, radishes, potatoes, chili pepper and so on). You can enjoy it better with rice and vegetables all mixed together in a large bowl.

본가에서 가장 인기 있는 식사메뉴로 된장찌개에 차돌박이를 듬뿍 넣어 넣어 끓여 먹는 메뉴입니다. 밥, 야채와 함께 양푼에 비벼먹는 것이 본가 차돌된장찌개만의 특징입니다.

慢火熬製的濃郁湯頭，
將湯汁與佐料盛入蔬菜碗裡與米飯一起拌著吃，
是我家熱門特色湯品。

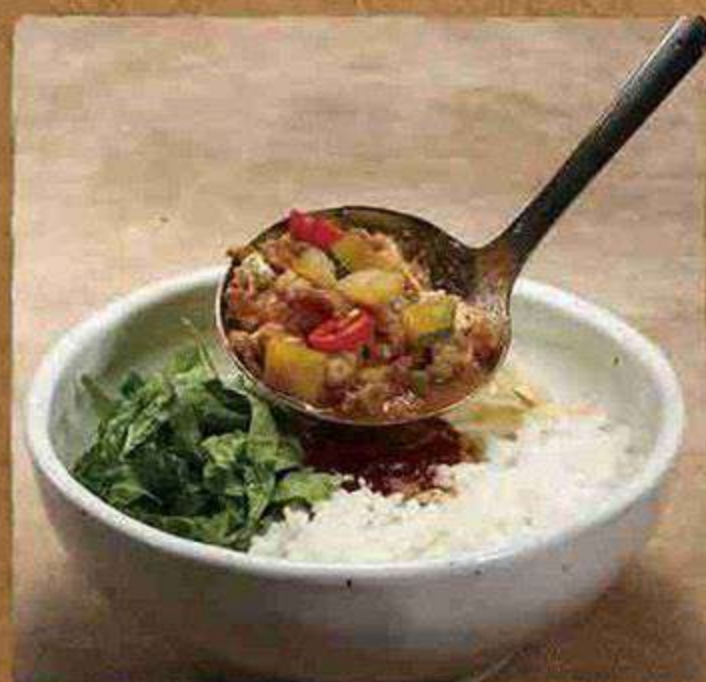


1

된장찌개 안에 들어간 차돌박이가 익을 때까지 자작하게 끓여줍니다.

Boil it until beef brisket is all cooked enough.

將牛肉熬至適當熟度。

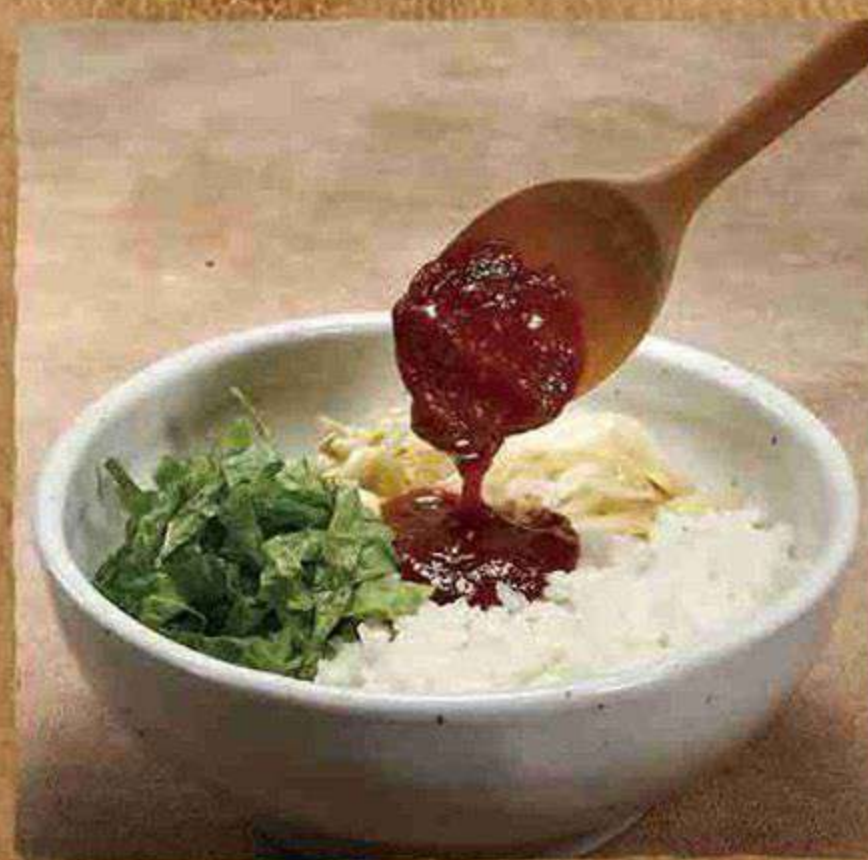


2

함께 나온 비빔야채와 밥에 차돌된장찌개를 넣어 비벼 먹으면 최고의 비빔밥이 탄생합니다.

Put Chadol Doenjang-jjigae in a bowl of rice and vegetables then mix them together to enjoy an exquisite taste of Bibimbap.

在盛有各式蔬菜的飯碗裡，拌入大醬湯，體驗本家獨特美味。



Tip

기호에 따라 고추장을 넣어 드시면 더욱 맛있는 차돌된장찌개를 드실 수 있습니다.

Add the amount of Gochu-jang (red chili paste) depending on your taste to enjoy a desirable taste of Chadol Doenjang-jjigae.

可根據您的口味，添加辣椒醬，層次更豐富。

Actual food may look different from the one shown in the photo.

사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

照片僅供參考，以實物為準。

Budae Jjigae

부대찌개
韓國部隊鍋

\$720 Ingredient Beef  & Ingredient Pork 

It is a type of Jjigae(stew),
made with ham, sausage,
baked beans, cheese
and well-fermented Kimchi.

각종 햄과 고소한 치즈 그리고
잘 익은 김치를 듬뿍 넣어
깊은 맛이 일품인 본가의 부대찌개입니다.

香氣濃郁的火腿與香腸，
鋪上醇香芝士和爽口的泡菜，
融合特製清爽辣醬湯頭，
呈現層次豐富的經典韓式鍋物。



湯品、火鍋類
Stews prepared at your table

찌개·전골류

Bornga Bulgogi

본가 불고기
本家風味牛肉蔬菜鍋

\$810 Ingredient Beef 

Bornga's special Korean Bulgogi
marinated with the special soy sauce
to enhance its flavor and tenderness.
It's served with a variety of
vegetables and glass noodles.

본가의 대표 전골메뉴 본가 불고기는
감칠맛과 부드러운 식감이 일품이며, 각종
야채와 쫄깃한 당면이 함께 제공됩니다.

秘醬醃製的薄片牛肉，
融合各式新鮮蔬菜，
呈現本家獨特風味。



Actual food may look different from the one shown in the photo.
사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.
照片僅供參考，以實物為準。

식사류

主餐類
Rice, noodles and soups



Kimchi-jjigae

(Kimchi Stew)

김치찌개

泡菜豬肉豆腐湯

Ingredient

Pork



\$300

Kimchi-jjigae is mainly based with Kimchi and other ingredients, such as onions, scallions, diced tofu and pork. It is one of the most common and popular jjigae in Korea.

잘 익은 김치와 고소한 돼지고기를 넣어 얼큰하게 끓여낸 대표 한식 요리입니다.

泡菜和豬肉長時間熬煮的精華湯品，口味酸而不膩。

Suntofu-jjigae (Spicy Flavor)



순두부찌개

(Soft Tofu Stew)

海鮮辣豆腐湯

\$380

Ingredient

Pork



& SeaFood



Suntofu-jjigae is made with soft tofu, vegetables, an egg and assorted seafood in spicy broth.

부드러운 순두부와 각종 해물 그리고 달걀을 넣어 매콤하게 끓여낸 메뉴입니다.

滑嫩的豆腐和各式海鮮一起慢火熬煮而成。



Actual food may look different from the one shown in the photo.

사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

照片僅供參考，以實物為準。

主餐類
Rice, noodles and soups

식사류

Galbi-tang

갈비탕 (Short Rib Soup)

宮廷牛骨湯

\$490 Ingredient Beef 

Galbi-tang is one of the most delicious royal Korean soup, primarily made from beef short ribs with stewing beef, and other ingredients.

큼직한 소갈비에 갖은 고명을 올려
진한 쇠고기 육수와 함께 제공 되는 메뉴입니다.

還原古代宮廷御膳料理，
以大量的牛排骨精心熬製，
呈現香氣濃郁而口感清爽的湯品。



Dolsot Bibimbap

(Hot Stone Pot Bibimbap)

돌솥비빔밥
石鍋拌飯

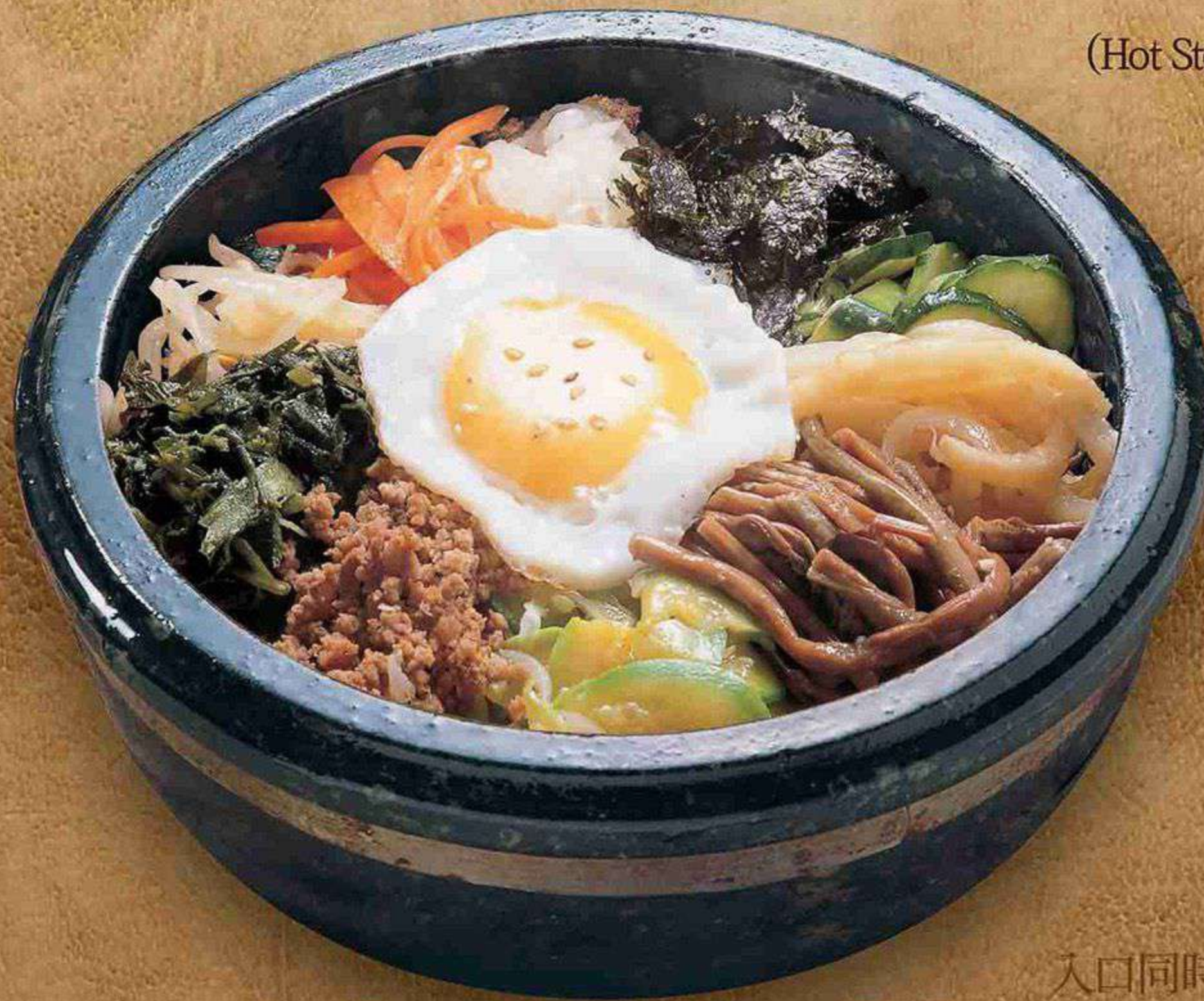
Ingredient Pork  \$310

BIBIMBAP is literally "mixed rice" served with variety of vegetables and sunny side up egg on the top.

This dish is stirred together just before eating.

뜨끈한 돌솥 안에 밥, 다양한 나물,
조린 고기가 올려져 나옵니다.
밥과 재료들이 잘 섞이도록
비벼 드시는 메뉴입니다.

燒熱石鍋裡的米飯，
伴著各種蔬菜及炒豬肉，
入口同時帶有鍋巴香氣及口感豐富的經典佳餚。



Actual food may look different from the one shown in the photo.
사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.
照片僅供參考，以實物為準。

식사류

主餐類
Rice, noodles and soups

Bornga Naengmyeon

(Cold Buckwheat Noodles)

본가냉면

本家牛肉水冷麵

Ingredient **Beef**  \$250

Bornga Naengmyeon features a mild beef-based broth and noodles made with buckwheat.

본가만의 특별한 감칠맛이 일품인 시원한 육수와 쫄깃한 면이 함께 제공되는 메뉴입니다.

本家獨有水冷麵, 搭配韓國進口冷麵條, 口感彈牙且酸甜爽口。



Mini Bornga Naengmyeon

미니 본가냉면

迷你本家牛肉水冷麵

\$150

Small portion of Bornga Naengmyeon.

Bibim Naengmyeon

비빔냉면

(Spicy Buckwheat Noodles)

辣味牛肉拌冷麵

\$250 Ingredient **Beef** 

Bibim Naengmyeon is served with spicy chilled bibim sauce along with radish pickles.

쫄깃한 면과 본가만의 매콤한 특제 소스를 함께 비벼 드시는 냉면 메뉴입니다.

本家特製辣醬和韓式麵條一起拌著吃, 香辣爽口。

Mini Bibim Naengmyeon

미니 비빔냉면

迷你辣味牛肉拌冷麵

\$150

Small portion of Bibim Naengmyeon.



Actual food may look different from the one shown in the photo.

사진은 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

照片僅供參考, 以實物為準。

Drinks and Beverages

주류 및 음료 飲品與酒類

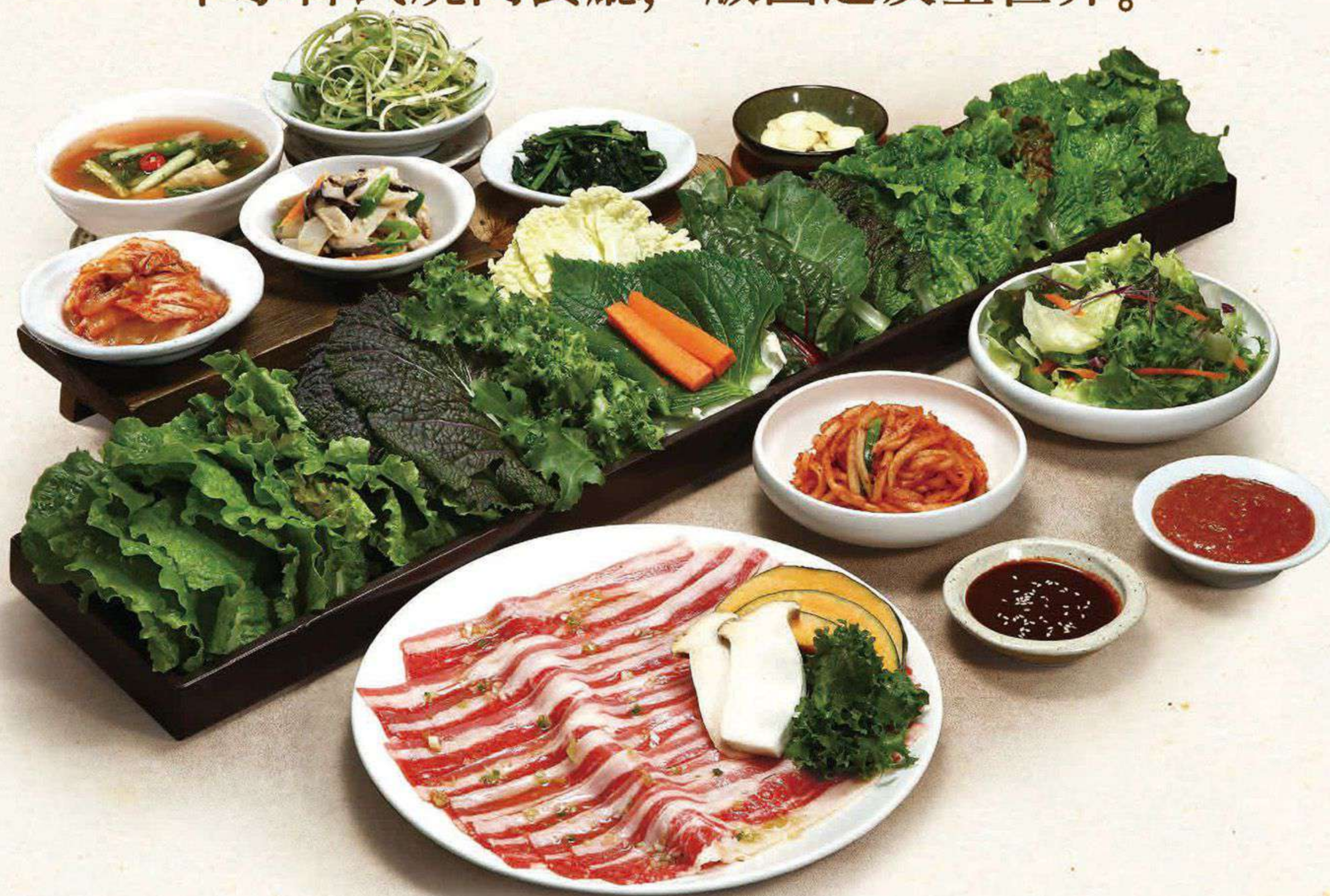
Soju 소주	Chamisul Fresh	참이슬 후레쉬	原味燒酒	\$290
	Tradition Soju	진로소주 이즈백	復古風燒酒	\$290
	Peach Soju	순하리 복숭아	水蜜桃燒酒	\$320
	Grape Soju	청포도에 이슬	青葡萄燒酒	\$320
	Yogurt Soju	순하리 요구르트	養樂多燒酒	\$320
	Honey Lemon Soju	금이슬 레몬꿀맛	蜂蜜檸檬燒酒	\$320
	Green Plum Soju	금이슬 매실	梅子燒酒	\$320
Makgeolli 막걸리	Makgeolli	막걸리	馬格利	\$380
	Grape Makgeolli	청포도 막걸리	青葡萄馬格利	\$380
	Peach Makgeolli	복숭아 막걸리	水蜜桃馬格利	\$380
	Honey Butter Almond Makgeoli	허니버터아몬드 막걸리	蜂蜜杏仁奶油馬格利	\$380
Beer 맥주	CASS	카스	CASS啤酒	\$200
	TERRA	테라	TERRA啤酒	\$250
	TAIWAN	타이완 맥주	金牌啤酒	\$180
Beverage 음료 * Non-alcoholic	Korean Pear Juice	갈아만든 배	水梨汁	\$80
	Korean Grape Juice	봉봉	葡萄汁	\$80
	Milkis Soda	밀키스	優格碳酸飲	\$80
	CoCoPalm Peach Juice	코코팜 복숭아맛	水蜜桃椰果汁	\$80
	Banana Milk	바나나맛우유	香蕉牛奶	\$80
	Sprite	스프라이트	雪碧	\$60
	Coca Cola	콜라	可樂	\$60
	Coca Cola Zero	제로 콜라	ZERO可樂	\$60
	Barley Tea	보리차	韓國麥茶	\$150
	Roasted Corn Tassel Tea	옥수수 수염차	玉米鬚茶	\$150

A place where you can enjoy original Korean cuisine!

Bornga, the Korean BBQ restaurant launched around the world

세계로 뻗어가는 본가

本家韓式燒肉餐廳，版圖遍及全世界。



We deliver the same taste of food as served in Korea.

為了提供您最好的韓國飲食文化體驗，
本家將一貫保持呈現「美味、正宗、親切以及健康飲食」的理念。



Korea

Seoul/Busan/Gyeonggi
Chungcheong/Gyeongsang
Gangwon/Jeju



Thailand

Bangkok



Cambodia

Phnum Penh



Indonesia

Jakarta/Tangerang
Cikarang/Bandung
Yogyakarta



Philippines

Makati City



Poland

Bielany Wroclawskie



Vietnam

Hanoi
Ho Chi Minh



Japan

Tokyo/Fujiyoshida
Shinjuku



Taiwan

Taipei



Singapore

Vivo City
Suntec City



Australia

Melbourne
Sydney



Malaysia

Johor bahru



China

Beijing/Shanghai
Shenzhen/Guangzhou
Nanjing/Qingdao
Shaoxing/Hangzhou
Jinan/Xiangfu/Weihai
Zhuhai/Cheongdo



BORNGA
-ORIGINAL KOREAN TASTE-