

Soju



真露-原味燒酒 16.5%
Chamisul Fresh

真露在韓國本地為銷量之首，也是世界上的蒸餾酒銷量之首，由大米、大麥釀造而成。

\$330



真露-復古燒酒 16.5%
Tradition Soju

由真露公司推出1975年懷舊經典復刻版，口味清爽甘甜。

\$330



SAERO新燒酒 16%
Saero Soju

由樂天打造「全新的燒酒」，瓶身設計以透明水滴發想，不添加果糖，清香甘甜好入喉。

\$330



大鮮-原味燒酒 16.9%
Daesun Soju

源自釜山百年酒廠，釜山當地最常出現在桌面的燒酒，口感細膩，獲得許多國際酒類大獎。

\$330



漢拏山燒酒 17%
Hallasan Soju Original

採用濟州島火山岩盤水製造，自然融入天然礦物質成分，並使用濟州特產旱稻釀造。

\$380



HWAYO火堯燒酒 25%
Hwayo Soju

使用100%純大米、純淨泉水兩次釀製，需儲藏於地下長期發酵，工法繁雜，為燒酒界的精品代表之一。

\$980



清露-梅子燒酒 8%
Plum Soju

採用台灣在地茲全香米釀製，加入梅子勾兌，酸甜清爽，搭配烤肉最佳解膩組合。

\$350



真露-葡萄燒酒 13%
Grape Soju

真露公司為符合年輕大眾市場的口味，而誕生，喜愛葡萄酸甜口味又怕酒味過重，水果風味燒酒為首選。

\$350



初樂初飲-水蜜桃燒酒 14%
Peach Soju

加入天然水蜜桃濃縮液，在韓國年輕女性族群有超高人氣，口感較原味燒酒柔和清甜、果香濃郁。

\$350

Alcohol

750ml | 40.0%

JOHN WALKER

John Walker XR 21 Y

約翰走路 XR21年
蘇格蘭 單一純麥威士忌

\$5500

700ml | 43.0%

ABERLOUR

Aberlour 16Y Double Cask Matured Single Malt Scotch Whisky

亞伯樂 16年
蘇格蘭 斯貝賽 單一純麥威士忌

\$4500

700ml | 40.0%

Gaelic Classic

Gaelic Classic Single Malt Whisky

喝瑪蘭經典
單一麥芽威士忌

\$4500

600ml | 58.0%

KINMEN SORGHUM

58-Degree Premium Kinnmen Sorghum Liquor (Black Gold Dragon)

58度特優金門高粱
(黑金龍)

\$1800

750ml | 12.0%

Rose Moët

Moët & Chandon Rosé Imperial

酩悅粉紅香檳

\$4500

Cocktail



海雲台沙灘

馬格利+芒果+藍柑橘+紅石榴果醋

以傳統馬格利搭配韓國旅人最愛的台灣芒果，打成六杯的一口杯冰沙，搭配藍柑橘與韓國紅石榴果醋，完美呈現釜山海雲台沙灘上的夕陽與大海。

\$540



梨泰院之夜

燒酒+紅酒+蔓越莓

以燒酒與紅酒作基底，搭上濃郁的莓果香氣，如同燈紅酒綠的梨泰院氛圍，帶著高雅又朦朧的氣息。

\$300



沙漠玫瑰

馬格利+芒果+柳橙+蔓越莓

以韓國傳統瑪格利搭上芒果與柳橙交織而成的綿密冰沙，濃郁的果香帶有馬格利酸甜特色，最後淋上蔓越莓汁，象徵沙漠中堅毅不拔的玫瑰。

\$300



花漾首爾^(無酒精)

紅石榴果醋+蘇打水+檸檬片

以醇厚紅石榴果醋與清涼蘇打水調製而成，檸檬片的清新氣息，讓您沉浸在首爾風情與石榴之愛中，刻劃出詩情畫意的美酒風景。

\$220



釜山晴空^(無酒精)

哈密瓜+蘇打水

以香甜哈密瓜與清爽氣泡水調製而成，在加入一抹天空色藍柑橘，猶如韓國釜山的湛藍天空，透徹又清爽。

\$200



BORNGA
-ORIGINAL KOREAN TASTE-

本家 韓式燒肉



用餐權益提醒

- 1.開爐桌面六樣小菜、四樣醬料、黑甕開胃用海帶芽冷湯可以免費續加。
- 2.豪華生菜盤第一盤本家招待，消費滿七盤肉或選購六人套餐則再送第二盤生菜盤。
提供單點：豪華生菜盤219元、芝麻葉150元、小菜盤99元。
- 3.用餐時間為訂位時間起算110分鐘。最後加點時間為入座後70分鐘。
- 4.低消每位(12歲以上)/600元，不含服務費。開爐至少點購兩份肉品以上。
- 5.所有湯類皆為牛骨高湯熬製，辣度皆固定，不提供客製化餐點調整。
- 6.本家為自助式烤肉，但服務人員會竭盡協助幫您桌邊烤肉。
- 7.MENU封面右下角有電子菜單的QRCODE，需點餐再舉手告知服務人員即可。
- 8.禁用外食或非本店的飲品，生日蛋糕除外。
- 9.建議先參考套餐，有套餐價優惠，套餐內組合是 본가 熱銷品項。
- 10.肉品份量克數皆標註在菜單上，菜單照片僅供參考，建議N個人點N盤肉。

王膳.極上全牛套餐

6~8 People Combo Set

★ 套餐價 Combo Price: \$12880元 ★
(原價:\$13460元)

特選肉盤組合 Barbecue

白種元吾桑格 Woo Samgyeop	우삼겹	x2
特級板腱牛排 Buchaesal	부채살	x1
秘醬牛肋條 Yangnyeom Galbisa	양념갈비살	x1
SRF極黑牛 原味牛肋排 SRF Black Label Fresh Rib	SRF생갈비	x1
SRF極黑牛 秘醬牛肋排 SRF Black Label Marinated Ribs	SRF양념갈비	x1
SRF極黑牛 原味牛小排 SRF Black Label Bottom Sirloin Triangle	SRF꽃살	x2
SRF極黑牛 秘醬牛小排 SRF Black Label Marinated Bottom Sirloin Triangle	SRF양념꽃살	x1

特色餐點 Special Meals

海鮮包醬 Haemul Ssamjang	해물쌈장	x1
海鮮煎餅 Haemul Pajeon	해물파전	x1
牛肉年糕末餅 Yesan Tteokgalbi	예산 떡갈비	x1

飲品 /Drinks and Beverages

玉米鬚茶 Roasted Corn Tassel Tea	옥수수 수염차	x1
海雲台沙灘(6杯) Haeundae beach	해운대 비치	x1

※含酒精2%,可更換麥茶或玉米鬚茶。

雙人獨享套餐

2 People Combo Set

套餐價 Combo Price: \$2680元 (原價\$3100元)

特選肉盤組合 Barbecue

白種元吾桑格 Woo Samgyeop	우삼겹	x1
秘醬特級牛小排 Yangnyeom Kkotsal	양념꽃살	x1
秘醬LA牛小排 Yangnyeom LA Galbi	양념LA갈비	x1

主食與湯品 Rice and Soup

海鮮辣豆腐湯 Suntofu-jjigae	순두부찌개	x1
--------------------------	-------	----

特色餐點 Special Meals

海鮮包醬 Haemul Ssamjang	해물쌈장	x1
辣炒年糕 Ttukbaegi Tteokbokki	떡볶이 떡볶이	x1

飲品 /Drinks and Beverages

韓國麥茶 Barley Tea	보리차	x1
--------------------	-----	----

極黑升級

+ \$780元

秘醬特級牛小排(升級) (原價:4100元)
SRF極黑牛 秘醬牛小排

豬.特級三角三套餐

3 People Pork meal Combo Set

套餐價 Combo Price: \$3680元 (原價\$4050元)

特選肉盤組合 Barbecue

極厚豬五花 Tong Samgyeopsal	통삼겹살	x1
蜂巢豬五花 Mansinchang Samgyeopsal	만신창 삼겹살	x1
秘醬蜂巢豬五花 Mansinchang Samgyeopsal (Soy Sauce Flavor)	만신창 삼겹살(간장맛)	x1
秘醬豬肋排 Yangnyeom Dwaegi Galbi	양념 돼지갈비	x1
秘醬霸王虎蝦 Saeu Gui	새우구이	x1

主食與湯品 Rice and Soup

石鍋拌飯 Dolsot Bibimbap	돌솥비빔밥	x1
-------------------------	-------	----

飲品 /Drinks and Beverages

韓國麥茶 Barley Tea	보리차	x1
海雲台沙灘(6杯) Haeundae beach	해운대 비치	x1

※含酒精2%,可更換麥茶或玉米鬚茶。

四人饗宴套餐

4 People Combo Set

套餐價 Combo Price: \$5280元 (原價\$5840元)

特選肉盤組合 Barbecue

白種元吾桑格 Woo Samgyeop	우삼겹	x1
秘醬特級牛小排 Yangnyeom Kkotsal	양념꽃살	x1
秘醬牛肋排 Yangnyeom Galbi	양념갈비	x1
秘醬牛肋條 Yangnyeom Galbisa	양념갈비살	x1
蜂巢豬五花 Mansinchang Samgyeopsal	만신창 삼겹살	x1
秘醬豬肋排 Yangnyeom Dwaegi Galbi	양념 돼지갈비	x1

特色餐點 Special Meals

海鮮包醬 Haemul Ssamjang	해물쌈장	x1
海鮮煎餅 Haemul Pajeon	해물파전	x1
牛肉年糕末餅 Yesan Tteokgalbi	예산 떡갈비	x1

飲品 /Drinks and Beverages

玉米鬚茶 Roasted Corn Tassel Tea	옥수수 수염차	x1
海雲台沙灘(6杯) Haeundae beach	해운대 비치	x1

※含酒精2%,可更換麥茶或玉米鬚茶。

主食與湯品 Rice and Soup

海鮮辣豆腐湯 Suntofu-jjigae	순두부찌개	x1
--------------------------	-------	----

極黑升級

+ \$1380元

秘醬特級牛小排、牛肋排(升級) (原價\$7870元)
SRF極黑牛 秘醬牛小排、牛肋排

六人御膳套餐

6 People Combo Set

套餐價 Combo Price: \$7880元 (原價\$8460元)

特選肉盤組合 Barbecue

白種元吾桑格 Woo Samgyeop	우삼겹	x1
秘醬特級牛小排 Yangnyeom Kkotsal	양념꽃살	x2
秘醬牛肋排 Yangnyeom Galbi	양념갈비	x1
秘醬牛肋條 Yangnyeom Galbisa	양념갈비살	x1
秘醬LA牛小排 Yangnyeom LA Galbi	양념LA갈비	x1
特級板腱牛排 Buchaesal	부채살	x1
蜂巢豬五花 Mansinchang Samgyeopsal	만신창 삼겹살	x1

特色餐點 Special Meals

海鮮包醬 Haemul Ssamjang	해물쌈장	x1
海鮮煎餅 Haemul Pajeon	해물파전	x1
牛肉年糕末餅 Yesan Tteokgalbi	예산 떡갈비	x1
爆炸蒸蛋 Gyeran-jjim	계란찜	x1

飲品 /Drinks and Beverages

玉米鬚茶 Roasted Corn Tassel Tea	옥수수 수염차	x1
海雲台沙灘(6杯) Haeundae beach	해운대 비치	x1

※含酒精2%,可更換麥茶或玉米鬚茶。

主食與湯品 Rice and Soup

海鮮辣豆腐湯 Suntofu-jjigae	순두부찌개	x1
泡菜豬肉豆腐湯 Kimchi-jjigae	김치찌개	x1

極黑升級

+ \$1980元

秘醬特級牛小排、牛肋排(升級) (原價\$11490元)
SRF極黑牛 秘醬牛小排x2、牛肋排

SRF 極黑牛 極致韓式燒肉

SRF Black Label Beef — Ultimate Korean BBQ

全新升級！選用美國SRF極黑牛
油花細膩、肉質柔嫩，
風味更濃郁，帶來極致燒肉體驗！

Now upgraded!

Featuring SRF Black Label Beef from the USA,
with rich marbling, tender texture,
and an intense, buttery flavor for
the ultimate BBQ experience.



濃郁肉香 × 極致油花 讓您的燒肉體驗全面升級！

Intense flavor x Luxurious marbling — Elevate your Korean BBQ experience!



油花分佈 Beef Marbling Standard (B.M.S.)

✓ 油花超越美國最高等級，入口即化
Marbling beyond USDA Prime, melts in your mouth

✓ 穀物飼養600天，風味濃郁層次豐富
Grain-fed for 600 days, deep & complex flavor

✓ 無生長激素，肉質更純淨健康
No growth hormones, pure & natural quality

美國SRF極黑牛 極黑燒肉升級選擇

Premium BBQ Selection

SRF極黑牛 牛小排

SRF꽃살

SRF Black Label Bottom Sirloin Triangle

\$1850



SRF極黑牛 秘醬牛小排

SRF양념꽃살

SRF Black Label Marinated Bottom Sirloin Triangle

\$1850



SRF極黑牛 牛肋排

SRF생갈비

SRF Black Label Fresh Rib

\$1850



SRF極黑牛 秘醬牛肋排

SRF양념갈비

SRF Black Label Marinated Ribs

\$1850



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
구이류



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 | 朴宗元

BORNGA
- ORIGINAL KOREAN TASTE -



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。

The Best
Menu

대표메뉴



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 Borng'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。

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



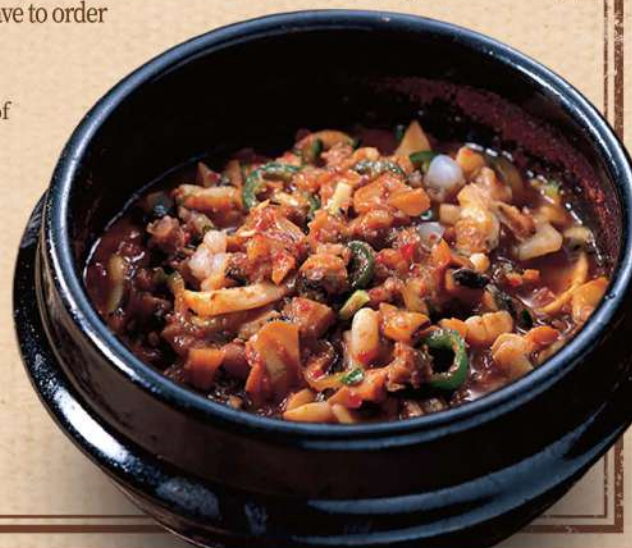
This is the most popular menu of Wonjossambapjip that is one of the restaurants in Seoul that Chef Jong Won Paik runs himself. Haemul Ssamjang is a dish of processed soybean paste with seafood stir-fry that is well served with fresh ssam (vegetable leaf wraps) and other grilled dishes. You have to order 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。

*At places where you discover
the unique new taste of excellent Korean cuisine*



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 BORNKA'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。



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。

Buchaesal

(Blade Steak (Top Blade)) 부채살
特級板腱牛排

 Ingredient **Beef** \$810
/ 160g per serving

The beef top blade steak comes from the chuck section of the beef and has a more intense, savory flavor with a richer, beefy taste.

근간지방이 적고 육단백질이 풍부한 부위로 씹을수록 감칠맛이 올라오며 은은한 육향이 일품입니다.

嚴選上肩牛排, 風味更加濃郁鮮美, 口感層次豐富。



Yangnyeom LA Galbi

양념LA갈비 (Marinated LA Beef Ribs)

秘醬LA牛小排

 Ingredient **Beef** \$850

/ 2pcs per serving

A satisfying meal with a generous amount of sweet and savory ribs. Tender and juicy beef BBQ at its best.

부드러운 육질과 달콤 짭조름한 양념의 조화로 남녀노소 모두가 즐길 수 있는 메뉴입니다.

牛肋排採用獨特的切割方式, 帶來多層次口感, 搭配特調醬汁包裹著多汁柔嫩的肉質, 呈現極具滿足感的美味燒烤風味。



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。

Galbisa

갈비살 (Beef Finger Ribs)
原味牛肋條

\$800  Ingredient
Beef

/ 180g per serving

Beef prime rib finger, offering a savory flavor and a tender, yet chewy texture.

마블링이 풍부해 감칠맛을 자랑하는 갈비 부위를 먹기 좋게 살코기만 발라내 제공하는 메뉴입니다.

大理石油花豐富，肉質鮮嫩且帶有嚼勁，風味十足。



燒烤類
Barbecue

구이류

Yangnyeom Galbisa

(Marinated Beef Finger Ribs) 양념갈비살
秘醬牛肋條

 Ingredient
Beef \$800

/ 180g per serving

Beef prime rib finger marinated in a special soy sauce to enhance its savory flavor.

육질이 좋은 소갈비살을 엄선 후 특제 간장 소스로 감칠맛을 극대화한 메뉴입니다.

以特調醬汁醃製，讓口感更加濃郁美味。



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

Saeu Gui

(Grilled Shrimp) 새우구이
秘醬霸王虎蝦

Ingredient  **\$600**

/ 6pcs per serving

Fresh shrimps to be grilled marinated with special sweet sauce that everyone likes.

달콤한 본가 특제 소스가 뿌려진 신선한 새우를 숯불에 구워 먹는 메뉴입니다.

嚴選特大新鮮虎蝦，
經過獨特刀法處理，
搭配本家特製醃醬提升鹹甜風味。
炭火烤後，
肉質彈嫩多汁，鮮味十足。



Yangnyeom Dwaeji Galbi

양념 돼지갈비 (Marinated Grilled Spareribs)
秘醬豬肋排

\$420  Ingredient **Pork**

/ 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。



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。

Tong Samgyeopsal

통삼겹살
極厚豬五花

(Whole Pork Belly)

燒烤類
Barbecue

구이류

\$450  Ingredient **Pork**

/ 200g per serving

Thick and juicy whole pork belly with traditional fermented anchovy sauce from Jeju island.

육즙 가득한 통삼겹살 구이를 제주 전통 방식 그대로 만든 고소한 멸것에 찍어 드시는 메뉴입니다.

特選豬五花以厚切方式呈現，經炭火烤製後外脆內嫩，厚實多汁且香氣十足。搭配傳統魚露沾醬，展現韓國濟州島的特色風味。



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 삼겹살입니다.

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。



Mansinchang Samgyeopsal (Soy Sauce Flavor)

만신창 삼겹살(간장맛)
秘醬蜂巢豬五花

(Grilled Pork Belly with Cuts, Marinated in Soy Sauce)

\$420  Ingredient **Pork**

/ 180g per serving

Pork belly marinated in BORNGA's secret soy sauce with making the meat flavorful and soft

본가만의 특제 간장소스로 맛을 내어 그 풍미와 맛이 한 층 더 향상된 간장맛 만신창 삼겹살입니다.

將原味蜂巢豬五花搭配本家特製醬汁調味，經火烤後外脆內嫩，風味更加提升，美味升級。



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。

전통음식

傳統菜
Traditional Dishes

Yesan Tteokgalbi

(Grilled Short Rib Patties) 예산떡갈비
牛肉年糕末餅

Ingredient **Beef**  **\$450**

Tteokgalbi, grilled short rib patties is one of the Korean royal dishes made with minced beef short ribs. It is widely loved by Koreans.

곱게 다져 양념한 갈비살과 쫄깃한 떡의 조화를 맛보실 수 있는 메뉴로 남녀노소 모두에게 사랑 받는 일품 요리입니다.

細密的牛排骨肉經過醃製, 加入年糕製作出特色肉餅。烤製後, 肉汁的香氣與彈口年糕結合, 使口感富有層次, 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

오징어볶음

\$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。

전통음식

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 찌낸 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
Beef



\$320

Chadol Doenjang-jjigae is richer than original Deonjang 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，
是本家熱門特色湯品。



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 비벼먹으면 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。

主餐類
Rice, noodles and soups

식사류

Bulgogi-jjigae

소불고기찌개 (Bulgogi Jjigae with Beef)

風味牛肉蔬菜鍋

\$420 Ingredient Beef 

Stew with specially marinated beef bulgogi, assorted vegetables, and glass noodles.

특제 소스로 양념된 불고기에
갖은 야채, 당면을 넣어 끓인 메뉴입니다.

秘醬醃製的薄片牛肉，
融合各式新鮮蔬菜與韓式冬粉製成湯品，
呈現出本家獨特風味。



Ttukbaegi Budaе-jjigae

(Ham and Sausage Stew-1Portion)

뚝배기 부대찌개

韓國部隊鍋

Ingredient Beef  & Ingredient Pork  \$420

It is Korean style stew menu, made from ham, sausage, vegetables and well-fermented Kimchi. Every ingredient is combined and well-cooked in spicy broth.

각종 햄과 잘 익은 김치를 듬뿍 넣어
칼칼하고 열큰하게 끓인 부대찌개입니다.

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



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。

식사券

主餐類
Rice, noodles and soups



Kimchi-jjigae

(Kimchi Stew)

김치찌개

泡菜豬肉豆腐湯

Ingredient

Pork



\$350

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



&

Ingredient

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。

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 갇은 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。



主餐類
Rice, noodles and soups

식사류

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。

식사券

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	\$330
	Tradition Soju	진로소주 이즈백	復古風燒酒	\$330
	Saero Soju	새로소주	SAERO新燒酒	\$330
	Daesun Soju	대선소주	大鮮-原味燒酒	\$330
	Hallasan Soju Original	한라산소주	漢拏山燒酒	\$380
	Hwayo Soju	화요소주	HWAYO火堯燒酒	\$980
	Peach Soju	순하리 복숭아	水蜜桃燒酒	\$350
	Grape Soju	청포도에 이슬	青葡萄燒酒	\$350
	Plum Soju	금이슬 매실	梅子燒酒	\$350

Makgeolli 막걸리	Makgeolli	막걸리	馬格利	\$380
------------------	-----------	-----	-----	-------

Beer 맥주	CASS	카스	CASS啤酒	\$240
	TERRA	테라	TERRA啤酒	\$250

Beverage 음료 * Non-alcoholic	Coca Cola	콜라	可樂	\$60
	Sprite	스프라이트	雪碧	\$60
	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
	Barley Tea	보리차	韓國麥茶	\$150
	Roasted Corn Tassel Tea	옥수수 수염차	玉米鬚茶	\$150
	Oriental Tea Drink	헛개차	枳椇子解酒茶 (1.5L)	\$200

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/Incheon



Thailand

Bangkok



Cambodia

Phnum Penh
Sihanoukville



Indonesia

Jakarta/Tangerang
Cikarang/Bandung
Yogyakarta



Philippines

Makati City



Taiwan

Taipei



Vietnam

Hanoi
Ho Chi Minh



Japan

Tokyo/Fujiyoshida
Shinjuku



Malaysia

Johor bahru



Singapore

Vivo City



Australia

Melbourne
Sydney
Brisbane



China

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



BORNGA
-ORIGINAL KOREAN TASTE-