



본가

BORNGA

ORIGINAL KOREAN TASTE

ORIGINAL KOREAN TASTE

品嚐正統韓國菜餚的地方
한국 최고의 음식이 풍성한 참 먹거리 공간
Experience the authentic taste of Korea



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.

※ All prices are subject to 10% service charge.
※ 均額外收取10%服務費。

Barbecue

구이류

Beef Brisket

Woo Samgyeop

우삼겹

白種元吾桑格

Thinly sliced beef brisket, BORNGA's signature and most popular BBQ selection, finished with BORNGA special sauce.

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。

\$480 /150g per serving



Beef



Grilled dishes are available for a minimum order of two servings. / 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。

HOW TO EAT.



1.

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。



2.

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。



3.

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 색다른 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。



4.

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。

Seafood Ssamjang Paste in Hot Pot

Haemul Ssamjang

해물쌈장

本家特製海鮮包醬

Haemul Ssamjang is the most popular item at "WONJO SSAMBAPJIP," a restaurant launched by Chef Jong Won Paik in Seoul. Haemul Ssamjang is made with stir-fried seafood and soybean paste. It pairs perfectly with fresh SSAM (a variety of vegetable leaf wraps) and grilled dishes. You have to order a meal separately as this menu does not come with a meal.

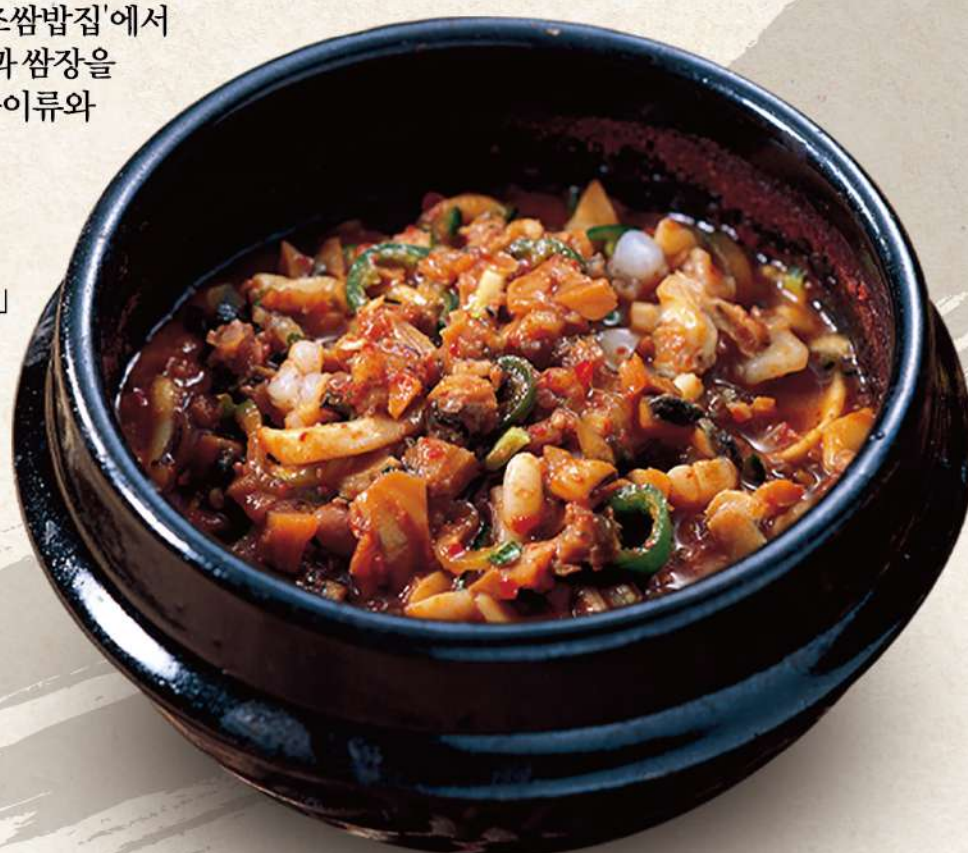
서울에서 백종원 셰프가 운영하는 '원조쌈밥집'에서 가장 인기 높은 선택 메뉴로 각종 해물과 쌈장을 함께 볶아낸 메뉴입니다. 싱싱한쌈, 구이류와 같이 드시면 더 맛있습니다. 식사는 별도로 주문하셔야 합니다.

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。

\$ 220



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



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。

Barbecue

구이류

Fresh Ribs

Saeng Galbi

생갈비

原味牛肋排

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。



\$ 860 / 2pcs per serving  **Beef**

Marinated Ribs

Yangnyeom Galbi

양념갈비

秘醬牛肋排

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。



\$ 860 / 2pcs per serving  **Beef**

Grilled dishes are available for a minimum order of two servings. / 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。

Boneless Beef short Ribs

Kkotsal



꽃살

特級牛小排

Premium boneless beef short ribs, renowned for their exceptional tenderness and rich flavour.

마블링이 일품인 부위로, 풍부한 육즙과 부드러운 식감을 자랑합니다. 진한 소고기의 풍미를 즐기고 싶으실 때 추천 드립니다.

完美油花均匀分布, 肉質軟嫩滑順。



\$ 860 / 160g per serving



Beef

Marinated Boneless Beef short Ribs

Yangnyeom Kkotsal

양념꽃살

秘醬特級牛小排

Tender and fresh premium beef short rib meat, marinated in a special sauce to enhance 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。



\$ 860 / 160g per serving



Beef

Barbecue

구이류

Blade Steak (Top Blade)

Buchaesal

부채살

特級板腱牛排

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。



\$ 810 / 160g per serving



Beef

Marinated LA Beef Ribs

Yangnyeom LA Galbi

양념LA갈비

秘醬LA牛小排

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。



\$ 850 / 2pcs per serving



Beef

Grilled dishes are available for a minimum order of two servings. / 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。

Beef Finger Ribs

Galbisa

갈비살

原味牛肋條

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。



\$ 800 / 180g per serving  **Beef**

Marinated Beef Finger Ribs

Yangnyeom Galbisa

양념갈비살

秘醬牛肋條

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。



\$ 800 / 180g per serving  **Beef**

Barbecue

구이류

Grilled Shrimp

Saeu Gui

새우구이

秘醬霸王虎蝦

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。



\$ 620 / 6pcs per serving



Marinated Pork Ribs

Yangnyeom Dwaеji Galbi

양념돼지갈비

秘醬豬肋排

Marinated pork ribs in BORNGA's special secret sauce, delivering a rich and savoury flav

육질이 쫄깃쫄깃하여
풍미가 좋은 돼지 갈비 부위를
본가의 특제 소스에 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。



\$ 430 / 250g per serving



Pork

Grilled dishes are available for a minimum order of two servings. / 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。

Whole Pork Belly

Barbecue
구이류

Tong Samgyeopsal

통삼겹살

極厚豬五花

Thick-cut premium pork belly, perfect for grilling to a crispy exterior and juicy centre.

육즙 가득한 통삼겹살 구이를 제주 전통 방식 그대로 만든 고소한 멜젓에 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。

\$450 / 200g per serving  **Pork**



Pork Belly

Mansinchang Samgyeopsal

만신창삼겹살

蜂巢豬五花

Tender samgyeopsal, lightly scored to cook evenly and render excess fat, resulting in a softer, lighter flavor.

고기 육질에 칼집을 내어 구울 때 좀 더 고르게 익어 맛이 고소하고 쫄깃한 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。

\$430 / 180g per serving  **Pork**



Pork Belly (Soy Sauce Flavor)

Mansinchang Samgyeopsal (Soy Sauce)

만신창삼겹살(간장맛)

秘醬蜂巢豬五花

Pork belly marinated in a special soy-based sauce, enhancing its rich flavor and offering a taste enjoyed by all ages.

본가만의 특제 간장소스로 맛을 내어 그 풍미와 맛이 한층 더 향상된 간장맛 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。

\$430 / 180g per serving  **Pork**



Grilled dishes are available for a minimum order of two servings. / 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。

Traditional dishes

일품안주류

Korean Style Beef Short Rib patties

Yesan Tteokgalbi

예산 떡갈비

牛肉年糕末餅

Tteokgalbi is a traditional Korean royal dish made with minced beef short ribs, grilled into tender patties.

It is a classic favorite loved by many Koreans.

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

細密的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。

\$450



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。

Traditional dishes

일품안주류

Red chili Pork Barbecue

Dwaeji Gochujang Barbeque



돼지고추장바비큐

鐵板香辣豬肉

It is made from fire-grilled Samgyeopsal(Pork Belly) and vegetables with 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。



\$480



Stir-fried Squid

Ojingeo Bokkeum



오징어볶음

香辣魷魚

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

신선한 오징어와 각종 야채를 매콤한 특제 소스와 함께 볶은 일품요리 입니다.

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。



\$480



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。

Traditional dishes

일품안주류

Korean Stir-Fried Glass Noodles with Vegetables

JapChae

잡채

韓式雜菜

Japchae is glass noodles with stir-fried beef 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。



\$ 280



Seafood Green Onion Pancake

Haemul Pa Jeon

해물파전

海鮮煎餅

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。



\$ 420



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。

Stir-fried Rice Cakes Served in an Earthen Pot

Ttukbaegi Tteok-bokki



떡배기떡볶이

辣炒年糕

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 조려 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。



\$ 260

Steamed Eggs

Gyeran Jjim

계란찜

爆炸蒸蛋

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。



\$ 180

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。

Stew prepared at your table

찌개·전골류

Soybean Paste Stew with Beef Brisket

Chadol Doenjang-jjigae

차돌된장찌개

本家牛肉大醬湯

Chadol Doenjang-jjigae is a richer version of traditional doenjang jjigae, topped with chadol beef. It is one of the most popular Korean stews, made with soybean paste and a variety of vegetables. It is best enjoyed mixed with rice and vegetables in a large bowl.

본가에서 가장 인기 있는 식사메뉴로 된장찌개에 차돌박이를 썰어 넣어 자작하게 끓여 먹는 메뉴입니다. 밥, 야채와 함께 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。



\$ 320 

HOW TO EAT.



1.

Boil it until beef brisket is all cooked enough.
된장찌개 안에 들어간 차돌박이가 익을 때까지 자작하게 끓여줍니다.
將牛肉熬至適當熟度。



2.

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

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

在盛有各式蔬菜的飯碗裡，拌入大醬湯，體驗本家獨特美味。



3.

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

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

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。

Kimchi Stew

Kimchi-jjigae



김치찌개

泡菜豬肉豆腐湯

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

잘 익은 김치와 고소한 돼지고기를 넣어 일큰하게 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。



\$ 350



Seafood Soft Tofu Stew

Sundubu-jjigae



순두부찌개

海鮮辣豆腐湯

Sundubu-jjigae is made with fresh soft tofu, vegetables, an egg and assorted seafood simmered 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。



Customer
Favorite.

\$ 380



Rice, noodles and soups

식사류

Short Rib Soup

Galbi-tang

갈비탕

宮廷牛骨湯

Galbi-tang is a traditional Korean soup made primarily with beef short ribs and stewing beef, known for its rich and clear broth.

큼직한 소갈비에 갇은 고명을 올려
진한 쇠고기 육수와 함께
제공되는 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。



\$ 580 

Hot Stone Bibimbap

Dolsot Bibimbap

돌솥비빔밥

石鍋拌飯

Bibimbap, meaning “mixed rice” is served in a hot stone pot with rice, assorted vegetables, seasoned beef, and a fried egg. The ingredients are mixed 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。



\$ 310 

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。

Korean Cold Noodles

Bornga Naengmyeon

본가냉면

本家牛肉水冷麵

Bornga Naengmyeon is served with noodles in a refreshing beef-based cold broth.

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。

\$ 320

Small Portion Korean Cold Noodles

Mini Bornga Naengmyeon

맛보기 본가냉면

迷你本家牛肉水冷麵

**\$ 180**

(Spicy Buckwheat Noodles)

Bibim Naengmyeon

비빔냉면

辣味牛肉拌冷麵

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。

\$ 320

Small Portion Korean Cold Noodles - Spicy

Mini Bibim Naengmyeon

맛보기 비빔냉면

迷你辣味拌冷面

**\$ 180**

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
	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	금이슬매실	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
	Roasted Corn Tassel Tea	옥수수 수염차	玉米鬚茶	\$150
	Oriental Tea Drink	헛개차	枳椇子解酒茶 (1.5L)	\$200

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。

A place where you can enjoy original Korean cuisine!

Bornga, a Korean BBQ brand loved worldwide

세계로 뻗어가는 본가



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



Korea

Seoul/Busan/Incheon
Gyeonggi/Gwangju
Chungcheong/Gyeongsang
Sejong/Daegu/Jeju



China

Beijing/Shanghai
Shenzhen/Guangzhou
Nanjing/Qingdao
Shaoxing



Indonesia

Jakarta/Tangerang
Cikarang/Bandung
Yogyakarta



Thailand

Bangkok



Japan

Tokyo



Philippines

Makati City



Malaysia

Johor bahru



Australia

Melbourne/Sydney
Brisbane/Adelaide



Cambodia

Phnum Penh
Sihanoukville



Taiwan

Taipei



BORNGA
ORIGINAL KOREAN TASTE



BORNGA
ORIGINAL KOREAN TASTE