

一本就GO!
快速提升旅游达人指数

2012-2013版

韩国

一本就GO!

12张实用地图 + 交通指南 = 找路不求人
超聪明编排 + 实战资讯 = 情报一网打尽
景点名中外文对照, 用手指也能轻松游

墨刻编辑部 编著

30
最便利
住宿

酒店
青年旅社
特色邮局

27
最受欢迎
美食

韩式拌饭
人参鸡汤
紫菜包饭

67
最时尚
购物

韩国烤肉
人蔘鸡汤
韩式辣酱

98
最热门
景点

景福宫
爱宝乐园
海云台
泰迪熊博物馆

独具特色的民族风情一览无余
时尚潮流的购物中心一目了然
将美味的韩式佳肴一扫而空
把著名的韩剧景点一网打尽

推荐



人民邮电出版社
POSTS & TELECOM PRESS

图书在版编目 (C I P) 数据

韩国一本就GO! : 2012~2013版 / 墨刻编辑部编著
— 3版. — 北京 : 人民邮电出版社, 2012. 7
(一本就GO!)
ISBN 978-7-115-28149-4

I. ①韩… II. ①墨… III. ①旅游指南—韩国 IV.
①K931. 269

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第095724号

Copyright©2012 by Mook Publishing Ltd.

All rights reserved.

本书中文简体字版本经城邦文化事业股份有限公司墨刻出版事业部独家授权, 同意经由人民邮电出版社出版中文简体字版本。非经书面同意, 不得以任何形式任意重制、转载。

一本就 GO!

韩国一本就 GO! 2012-2013 版

◆ 编 著 墨刻编辑部

责任编辑 李 璇

执行编辑 李 新

◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市崇文区夕照寺街 14 号

邮编 100061 电子邮件 315@ptpress.com.cn

网址 <http://www.ptpress.com.cn>

北京顺诚彩色印刷有限公司印刷

◆ 开本: 850×1100 1/32

印张: 5.875

2012 年 7 月第 3 版

字数: 188 千字

2012 年 7 月北京第 1 次印刷

著作权合同登记号 图字: 01-2011-2687 号

ISBN 978-7-115-28149-4

定价: 28.00 元

读者服务热线: (010)67172489 印装质量热线: (010)67129223

反盗版热线: (010)67171154

广告经营许可证: 京崇工商广字第 0021 号



韩国示意图

就 GO!

韩国

KOREA

一本就

2012-2013版

GO!



墨刻编辑部 编著

人民邮电出版社
北京

编辑说明

How to Use This Book

本书为《韩国一本就GO! 2011-2012版》的更新版本,为了使读者获得更好的阅读体验,我们根据读者的反馈意见和实际情况的变化,在上一版的基础上对本书的相关内容做出了更新和修正。

本书分印象韩国、分区导览、旅游资讯3个单元。印象韩国介绍了必吃美食、韩剧追星旅行和人气剧场等内容。分区导览部分,将韩国分为首尔(地铁线、明洞、仁寺洞、狎鸥亭、梨花女子大学、东大门南大门、首尔近郊)、江原道、庆州、釜山、济州岛等若干区域。每个区域除了介绍交通资讯外,还配有地图,同时分4个小单元分别介绍最热门的景点、最时尚的购物场所、最受欢迎的美食、最便利的住宿地点,方便读者自由搭配、自主规划行程。旅游资讯部分,介绍了韩国的签证、航班、机场、旅游咨询以及市区交通等情况,满足读者的多方位需求。

为了便于读者查阅,本书在景点、商店、餐厅、住宿之下均列出了基本资料,包括电话、传真、地址、网址、开放时间、休馆时间、交通方式等,采用放大的字号呈现,并用简明易懂的图例标出,各图例代表意义如下:

 地图页码&坐标

 电话

 休息时间

 交通方式

 传真

 价格

 地址

 开放时间

 网址  E-mail

本书标示的价格,除特殊说明外,全以韩元为货币单位。书中所提示的各项变动资料,如交通、费用、开放时间、地址、电话等,均以本书出版前所收集的资料为准。其中费用部分较易发生变动,仅供读者参考。同时,我们也欢迎读者与我们联系,将变动情况告知我们,我们的联系方式是shp@ptpress.com.cn。

韩国一本就GO! 2012-2013版

◎最轻盈自在的开本,跟厚重说BYE BYE!

130mm×205mm的尺寸,250g的重量,轻巧无负担,放口袋、放包包都OK。

◎超大资讯量,一书在手,情报全有。

集结墨刻采访精华,一网打尽必访景点、必尝美食、必购之物。资讯为主,摘要说明,快速上手。

◎超便利超友善的编排,一册在手,去哪里自己搞定。

以各区域作为章节,搭配地图与交通资讯,一次搞定吃喝玩乐麻烦事。

◎景点+美食+购物+住宿,快速提升旅游达人指数。

超完美旅游计划自己打造,3天2夜、5天4夜,随你高兴,随性搭配。

◎瞩目度No.1的包装,旅游必备的风格行头。

超强设计感、明亮色彩印刷,容易翻阅的装订,独领旅游指南图书的时尚潮流。

分区导览地区名称

济州岛



济州岛位于朝鲜半岛南部，面积仅次于韩国，是韩国最大的岛屿。济州岛是韩国唯一的无人岛，也是韩国唯一的无人岛。济州岛是韩国唯一的无人岛，也是韩国唯一的无人岛。济州岛是韩国唯一的无人岛，也是韩国唯一的无人岛。

交通资讯
济州国际机场
 地址：济州特别自治道西归浦市西归浦洞1-1
 电话：064-1330 / 064-742-0032
 网址：www.airport.jeju.kr
 济州岛是韩国唯一的无人岛，也是韩国唯一的无人岛。济州岛是韩国唯一的无人岛，也是韩国唯一的无人岛。济州岛是韩国唯一的无人岛，也是韩国唯一的无人岛。

景点

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

济州民俗村

分区地图 地图图例



中文、韩文

地图页码与坐标

购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

济州购物

美食

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

鸡排一条街

分区索引 单元(分景点、购物、美食、住宿)



景点资讯 景点简介

8 印象韩国

- 9 编辑推荐：必吃美食TOP20
17 时兴玩法：韩剧追星旅行
23 诙谐幽默：欢乐百分百超人气剧场
28 韩国，超人气六大玩法

31 首尔

32 首尔地铁全攻略

1号线：曹溪寺·韩国观光公社·首尔年糕博物馆·东大门市场·德寿宫·首尔火车站·龙山电子商场

2号线：Art Free Market·弘益大学·新村·梨花女子大学·明洞·韩式糯米肠街·COEX购物城

3号线：景福宫·国家民俗博物馆·青瓦台·土俗村·宗庙·仁寺洞·昌庆宫·中央高校·有珍的家·北村文化中心·南山谷韩屋村·狎鸥亭

4、5号线：大学路·南大门市场·南山公园·N首尔塔·麻浦烤肉街·世宗文化会馆·三清阁·乱打·大韩生命63大楼·小鬼风暴·游船·华克山庄

6、7、8号线：世界杯足球赛场·韩国汗蒸幕广场·梨泰院·新堂炒米糕一条街·乐天百货超市·乐天世界免税店·乐天世界·文井洞

66 明洞 명동

景点：明洞教堂·Cine i STUDIO

购物：Supermarket·maru(INNERWEAR)·maru·THE FACE SHOP·Lotte Young Plaza·TODA COSA·Skin fodd·GIA·clue·Basic House·SSAMZIE·EBLIN·clrjde·Amore Cosmetic·Art Box·金剛鞋·LANDROVER·明洞衣类·minimall·异色衣

美食：营养参鸡汤·明洞蚬子刀切面·忠武卷菜·明洞咸兴冷面

88 仁寺洞 인사동

景点：仁寺洞旅游服务中心·Ssamziegil

购物：Match Box·花染布·Nanishow·SSBA·街头画家·富Collection·Art Side·大长今韩服店·TOTO的旧东西·原州韩纸特约店·阿园工房·第三空间·艺堂·我们的世界URISEGAE·Gana Art Gallery·TaL房·阿里郎民食馆·广州窑

美食：锅村庄·山村·爸爸的小时候·Old Tea Shop·茶艺园Tea Art·茶经香室





104 狎鸥亭 압구정

景点: 狎鸥亭建筑漫步 · CAFFE PASCUCCI

购物: the AMORE gallery · Happy Co. · Design Studio · neeun

美食: Café Mazia · 咖啡美学 · 朴大人烧肉店

112 梨花女子大学 이대

景点: 梨花女子大学

购物: STAR MARKET安全地带 · Yes! · WHO A. U. · BoDA · dcx · QUA · Olive Young

美食: Green House · 麦当劳

120 东大门南大门 남대문시장 제

购物: 南大门市场 · 东大门市场

住宿: 北村韩屋Bukchon Guest House · 首尔青年旅馆 · 明洞Guest House · Namsan Guest House · Seoul Tower Village · Free-M Hotel · Hotel Sejong · Seoul Royal · Hotel Savoy · Seoul Backpackers Hostel · 钟路苑Jongnowon Motel · 秘苑Beewon Guest House · 林Guest House · 首尔韩屋Seoul Guest House · 安国Guest House

126 首尔近郊 서울근교

景点: 杨州MBC大长今村 · 龙仁韩国民俗村 · 仁川机场韩流馆 · 爱宝乐园 · 水原华城 · 海刚陶瓷美术馆 · 板门店 · 仁川三木渡船口 · 浪漫满屋外景地 · 悲伤恋歌白色别墅 · 利川民俗陶艺村



133

江原道 강원도

景点: 雪岳山国家公园·五色温泉·权金城·新兴寺·雪岳水上乐园·花津浦海滩·五台山·雉岳山·留声机博物馆·南怡岛·正东津车站·三陟市

购物: 春川明洞

美食: 鸡排一条街·束草大浦港·五台山野菜拌饭·草堂豆腐村

住宿: 龙平度假村·凤凰度假村·五色绿洲家庭饭店

147

庆州 경주

景点: 古墓公园·半月城·庆州博物馆·鸡林·瞻星台·雁鸭池·佛国寺

购物: 皇南面包

美食: 湖畔庄·巨龟庄

住宿: 庆州公园观光饭店·瑞士SWISS ROSEN·庆州教育文化会馆·现代庆州Hotel·庆州希尔顿Hotel

163

釜山 부산

景点: 太宗台·广安里海水浴场·海云台·龙头山公园

购物: 光复洞&南浦洞·国际市场

美食: 札嘎其市场·风车之家

住宿: BLUE backpackers·24GuestHouse Busan·东新Hotel·Tower Hotel·釜山观光宾馆





171 济州岛 제주도

景点: 济州民俗村·盆栽艺术苑·济州民俗自然博物馆·申荣电影博物馆·蚊岛潜水艇·ATV·汉拿山国家公园·泰迪熊博物馆·海钓·独立岩·阵地洞窟·热气球

美食: 济州美食

住宿: Jeju Fitness Town·Beachvill·日出峰ICHULBONG

180 韩国旅游资讯

地图索引

34 首尔地铁图
36 首尔市区图
68 明洞
88 仁寺洞
104 狎鸥亭
120 南大门
126 首尔近郊

134 江原道
139 江陵
142 春川、春川明洞
148 庆州
164 釜山
173 济州岛

印象韩国



编辑
推荐

必吃美食TOP20

韩国料理有两大特色，一是辣，二是补。从餐厅到路边摊，充满了各色辣食，吃进嘴里麻辣舌尖，吞进肚中热肠暖胃；另外，清淡爽口的进补料理则能充分发挥食补的功效，人参、红枣等药材也能入菜，可以美容养颜，使你元气大增。



1 烤猪五花

삼삼겹살

猪五花在过去是用来替代昂贵牛肉的廉价肉品，价钱比牛肉便宜许多。后来店家陆续发明出白酒腌渍、加香料烤熟等新做法，让这道料理一跃成为餐桌上的明星。猪肉在石板上烤得滋滋作响，配上胡麻叶、生菜一起送入嘴中，肥而不腻，让人一口接一口停不下来。



2 韩式套餐

한정식

韩式套餐源于宫廷料理。一次通常二三十道菜端上桌，没有主菜，每道菜都是主角。韩式套餐集韩国料理之精华，以蒸、烤、烫、拌等方式烹调各式山珍海味。每家餐馆所提供的菜色都不同，从乡土美味到高级的牛小排、生鱼片都有。



3 泡菜 김치

韩国人对泡菜十分钟爱，简直到了一天不吃就受不了的程度。不管是什么特色、什么等级的馆子，桌上一定有一碟泡菜。红彤彤的泡菜加了鱼露、腌虾，还有大把的辣椒粉，那酸甜的滋味挑逗着食客的味蕾，无论是配饭、配肉甚至是配意大利面都好吃。韩国餐馆的泡菜大多是自家腌制的，因此同样是白菜泡菜，各家风味却大不相同，有些辣到让人冒汗，有些则是酸味重些。除了常见的白菜之外，韩国泡菜还有切块萝卜、酸白菜等，现在韩国泡菜的种类已多达 200 多种，口味也达 50 多种。

4 拌饭 비빔밥

全州拌饭之所以出名，是因为它曾作为进贡菜肴献给过古代君王，君王尝过都说好吃，全州便理所当然地成了拌饭的故乡。

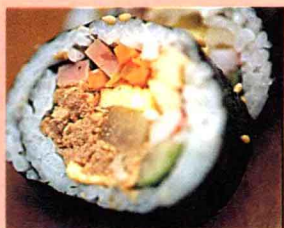
拌饭食材清淡简单，就是黄豆芽、草菇和各式野菜，用辣椒酱隔开菜与饭，饭上打上一个生鸡蛋，一并放在大碗里。后来有餐厅将拌饭放入烧得滚烫的石锅端上桌，将菜、饭、辣椒酱就着石锅的高温搅拌均匀，就变成我们所熟悉的石锅拌饭了。



5 紫菜包饭

김밥

紫菜包饭就像海苔寿司，而韩式包饭和日本寿司的不同在于饭。韩式包饭用的是拌上香油和盐的米饭，不加醋，用紫菜卷上米饭、胡萝卜、泡菜、炒肉、火腿、煎蛋、腌黄萝卜等，切成适当厚度即可食用。



6 鸡汤锅

닭한마리

将出生约35天的土鸡稍稍蒸煮过后，马上放入原味鸡汤里，和大量的葱、蒜一起煮到沸腾。鸡汤内除了盐不添加任何调味料，借由葱、蒜的味道让鸡肉的味道变得层次分明。幼鸡的鲜度十足，肉质极其细嫩带有嚼劲，蘸上醋与酱油调成的酱汁及辣酱一同食用，滋味十足。

7 韩式生鱼片

생조림

韩式生鱼片和日式生鱼片有着极大区别，韩式生鱼片的吃法和韩国烤肉相类似，将切好的生鱼片蘸上辣椒酱，用叶菜包起，一口咬下，大口咀嚼。有些餐厅会做“一鱼两吃”，鱼肉做生鱼片，鱼骨则拿来煮泡菜豆腐汤，味道鲜美。



8 炒年糕

떡볶이

在韩国的大街小巷随处都可见到辣椒酱炒年糕，这是韩国学生和年轻女性最爱的小吃。韩式年糕有点像宁波年糕，口感较好，易熟且嚼劲佳。辣椒酱炒年糕一般是用辣椒酱加上卷心菜、大葱、洋葱、韩国九层塔（罗勒）一起拌炒，有的店家还会加进方便面、鸡蛋、豆皮或鱼丸等，香辣中带点甜味，分量十足又开胃。

9 海鲜锅

해물전골

鲍鱼、干贝、鲜虾、一整只的章鱼，还有数不清的西施舌（沙蛤）把大铁锅装得满满的，光看就让人口水直流。加入辣酱的海鲜高汤虽然一片通红，但入口倒不辣，反而是浓郁的香甜鲜味，带给人前所未有的鲜美体验。



10 韩式牛肉汤

설렁탕

用牛肉和牛骨熬煮十几小时至一天，经过不断去芜存菁才制作完成的牛肉汤，口感香浓，温醇爽口，营养丰富，最适合在喝完烈酒后来上一碗。牛奶色的牛肉汤没有经过任何调味，端上桌后才由顾客酌量添加盐，喝完会有回甘的感觉。韩国人习惯把米饭放入

牛肉汤做成汤泡饭，吸饱汤汁的米饭更觉鲜甜。



11 人参鸡

삼계탕

印象里应该是在冷飕飕的冬天享用人参鸡吧？但因为夏天容易耗费体力，所以韩国人喜欢在夏天以人参鸡进补。人参鸡是将红枣、人参、糯米、大蒜等材料填进童子鸡里，再将整只鸡放进陶锅中熬煮。由于经过长时间闷煮，用筷子就可轻松将鸡肉分散，直接吃或蘸胡椒盐吃同样美味。



12 生章鱼

산낙지

盘中的章鱼好像还活着似的，触角不断扭动摇晃，让初次见识的人一时之间不知道该如何动筷子。这道菜是将活



章鱼趁鲜剖开切块，加盐、麻油、辣椒搅拌均匀做成的，味道相当鲜甜爽口。章鱼的吸盘还会吸附在舌头上，增加独特的口感。

13 冷面 냉면

冷面为朝鲜半岛的面食，分为平壤式、咸兴式两种。平壤式冷面以荞麦粉制成，加上冷高汤，配上鸡蛋和黄瓜以及梨等蔬果，口味清爽。咸兴式冷面以番薯粉制成，口感较佳，拌上以辣椒酱为底的酱料，和黄瓜、鸡蛋等一起拌着吃。由于冷面的面条长且韧，店家在上菜时都会先用剪刀替顾客剪断面条，以方便顾客食用。



14 韩式烤肉 갈비구이

高级的韩国牛小排要价不菲，一人份就要3万~5万韩币。牛小排是整头牛最柔嫩的部位，厨师将它以骨头为中心不断刀地片成连骨带肉的长条，直接放到炉上烧烤，吃的时候再用剪刀剪成一口大小。

吃韩国烤肉，桌上必备各种菜叶、生辣椒、黄酱、辣椒酱和泡菜，吃时把烤好的肉蘸上一些黄酱或辣椒酱，再用菜叶包起来吃，这样饮食均衡。韩国人还喜欢在吃烤肉时配上一碗冷面，热烫的烤肉配上冰镇的冷面一口吞下，那种冰火交加的滋味痛快得让人无法抵挡。





15 辣炒鸡肉

닭날비

鸡肉切块后放进酱料里腌上一会，接着和卷心菜、大葱、米糕、番薯条一起放进锅中，让顾客自己拌炒着吃。鲜嫩鸡肉配上甜辣酱汁，再用叶菜包裹着吃，加上店家附上的酸萝卜，真是一道分量十足又营养均衡的美味。肉吃完了，和其他韩国大锅炒料理一样，可点份饭、面，与酱汁一起炒熟食用。

16 粥

韩国人向来习惯在早上来碗热粥暖胃。秉持食疗的理念，韩国粥使用养生的人参、蔬菜等食材，加入精米与高汤细火慢煮，熬煮成口感绵密、滋味浓郁的细粥。除了一般的咸粥之外，也有独特的养生松子粥以及作为甜品享用的南瓜粥。



18 腌螃蟹

게장

将花蟹带壳放进煮好的中式酱油中腌制7~10天，待酱汁完全浸透蟹肉后，可直接切块食用。虽然经过酱油腌泡，蟹肉仍不失本身的鲜甜，蟹黄尤其美味。腌好的螃蟹可直接单吃或淋上酸甜辣酱食用，是一道相当下饭的海鲜料理。



17 猪血肠

순대

韩式猪血肠是用猪血和粉丝填进猪大肠后蒸熟食用的，它和炒年糕一样，是韩国路边常见的小吃之一。韩式猪血肠的吃法有两种：一种是蒸熟了切片，蘸上调味盐食用；另一种则是以辣椒酱和一些佐料拌炒后吃，口味较重。



19 海鲜煎饼

파전

散发浓郁海鲜滋味的海鲜煎饼是大家熟悉的韩国美食。厨师以面粉、蛋和水调和成面团，再放入乌贼、鲜虾等各种海鲜，还有大量的青葱、红辣椒，入油锅煎后，外皮薄脆，内里香酥，让人一吃就上瘾。





20 部队锅 부대찌개

部队锅顾名思义是源于韩国部队的美味。军人们在操兵练习完毕后，将香肠、香菇、豆腐等各式各样的杂菜一股脑丢进铁锅中，以味噌和高汤做底，再加上满满一大匙的辣酱，香辣够味，让人欲罢不能。尤其是吃到后头再加入一包韩国泡面，保证会让你直呼痛快。



韩国宫廷御膳

和熟悉的西式料理不同，韩国宫廷菜对许多人来说或许比较陌生，然而韩国宫廷菜中蕴含的技巧之深与智慧之广，着实到了令人惊异的程度。就让我们推开宫廷料理的大门，一窥韩国菜肴中不输日法料理的细腻技巧，以及医食同源的传统理念。

自李氏王朝时期奠定根基，宫廷料理代表着韩国饮食文化的极致与典范。进献给王公贵族享用的宫廷料理依据五行理论搭配，讲究白、青（绿）、黄、黑、赤五色，以及咸、甜、酸、辣、苦五味的色味均衡。从食材、烹调到上菜，每一道料理都要求对人体有益，“医食同源”成为菜肴制作的最高准则。正统的宴饮菜式为“五汤十二碟”，即5种汤类锅品搭配12种配菜，一顿饭下来，单品菜肴少说也有20道，大大小小的碗碟排满整张餐桌是理所当然的事。

一般人对韩国料理的印象为色彩通红、香辣带劲，然而在宫廷菜中却完全看不到辣椒，甚至看不到色泽红艳的泡菜。这是因为在15、16世纪宫廷料理发展的全盛时期，辣椒尚未普及。宫廷菜肴利用长时间熬煮的高汤、腌菜、红枣、水梨、松子等增加滋味，清爽隽永让人回味无穷。

医食同源女人菜

相较于其他国家王室料理的男性色彩，韩国宫中由于是女性尚宫掌厨，因此显现

