AUTOMNE 2028

Carnet gourmand Corée & Japon.

28 jours · Nice → Séoul · Japon de Tokyo à Osaka · retour vers Nice

Restaurants, cafés et thé, bars, options végétariennes et repères gourmands.

Préparation pour l’automne 2028 · Sources et fiches interactives : https://129.151.249.62/voyage/

Objectif : 3–5 € pour un repas simple, jusqu’à 10 € par personne au quotidien. Les prix ci-dessous sont des repères consultés en octobre 2026, pas des tarifs garantis pour 2028. Les restaurants d’exception et certaines tables dépassent ce budget. Confirmer les bouillons et sauces pour le végétarien.

Restaurants

🇰🇷 Séoul

Jour 2

🇰🇷 Tongin · déjeuner aux pièces de cuivre · Séoul

Composition végétarienne à confirmer

Échanger de l’argent contre des jetons yeopjeon au Dosirak Café, composer sa boîte dans les stands participants puis manger à l’étage. À goûter selon vos envies : tteokbokki sautés à l’huile, petits gimbaps et riz en feuille de lotus. Vérifier chaque garniture, sauce et bouillon pour un déjeuner végétarien. Les jours d’ouverture du café varient selon les sources : vérifier avant la visite.

Dans le circuit : J2 · Tongin · ouest de Gyeongbokgung. Déjeuner du J2 après Gyeongbokgung ; vérifier les jours et heures du service aux pièces. Non réservé.

Adresse : 18 Jahamun-ro 15-gil, Jongno-gu, Seoul · □□ □□□ □□□□15□ 18

Budget : Objectif de 3–5 € pour une pause. Une fiche Visit Seoul mentionne 500 ₩ par jeton et 5 000 ₩ pour dix jetons ; ancien repère à reconfirmer, pas une garantie de repas complet ni de prix 2028.

Source : https://english.visitseoul.net/PalaceArea/Tongin-Market/ENP000281 · Prix : https://english.visitseoul.net/editorspicks/A-journey-backward-through-time-in-Tongin-Market/ENN033191 · consultation 2026-10-14

🇰🇷 MAJI · □□ · Séoul

Végétarien et végétalien · cuisine de temple

Cuisine traditionnelle des temples coréens, entièrement végétale selon Visit Seoul. Légumes, japchae de bardane et menus composés offrent une alternative assise au marché de Tongin, près de Gyeongbokgung.

Dans le circuit : J2 · Gyeongbokgung / Seochon · Jahamun-ro 5-gil. Alternative de déjeuner J2 à Tongin ou Tosokchon : choisir une seule adresse. Vérifier le jour de fermeture et la pause de service ; non réservé.

Adresse : 19 Jahamun-ro 5-gil, Jongno-gu, Séoul · □□ □□□ □□□□5□ 19

Budget : Carte et prix à demander ; aucun tarif 2028 ni repas sous 10 € garanti.

Source : https://english.visitseoul.net/restaurants/maji/ENPjju3ll · consultation 2026-10-30

🇰🇷 Tosokchon Samgyetang · □□□□□□ · Séoul

Non végétarien · poulet ; autres plats avec produits animaux

Institution installée dans un cadre hanok près de Gyeongbokgung. Le samgyetang est un poulet farci de riz gluant, ginseng, ail et jujubes, servi en soupe. Une option pour les amateurs de cuisine au poulet.

Dans le circuit : J2 · Gyeongbokgung / Seochon · Jahamun-ro 5-gil. Autre choix de déjeuner J2 à la place de Tongin ou MAJI ; ne pas enchaîner trois déjeuners. Privilégier une heure décalée si le service le permet.

Adresse : 5 Jahamun-ro 5-gil, Jongno-gu, Séoul · □□ □□□ □□□□5□ 5

Budget : Vérifier la carte et les prix sur place ; budget et tarifs 2028 non garantis.

Source : https://french.visitkorea.or.kr/svc/contents/contentsView.do?vcontsId=97911 · consultation 2026-10-30

Jour 3

🇰🇷 Gwangjang · stands à choisir sur place · Séoul

Options à confirmer au stand

Marché pour composer une pause gourmande et observer les cuisines. Chercher un gimbap adapté ou une galette de haricot mungo sans viande ; les recettes changent selon le stand. Vérifier aussi bouillon, sauce de poisson et kimchi. Aucun stand précis n'est certifié végétarien ici.

Dans le circuit : J3 · Jongno · marché de Gwangjang. Déjeuner du J3 entre Gyeongdong et les visites de Dongdaemun ; stands à choisir selon ingrédients et prix. Non réservé.

Adresse : 88 Changgyeonggung-ro, Jongno-gu, Seoul · □□ □□□ □□□□ 88

Budget : Objectif personnel de 3–5 € pour un encas. Le total dépend des portions et des stands ; vérifier les prix sur place. Aucun tarif 2028 garanti.

Source : https://french.visitkorea.or.kr/svc/contents/contentsView.do?vcontsId=105381 · consultation 2026-10-14

🇰🇷 Soonhee-ne Bindaetteok · □□□□□□ · Séoul

Recette végétarienne à confirmer

Pause au marché de Gwangjang pour une galette croustillante de haricots mungo moulus sur place, éventuellement avec du makgeolli. Visit Seoul distingue cette galette des galettes de viande vendues à la même adresse, mais ne garantit pas une recette végétarienne : demander les ingrédients de la pâte, du kimchi et des sauces.

Dans le circuit : J3 · Jongno · marché de Gwangjang. Choix de galette au déjeuner du J3 à Gwangjang, comme alternative aux autres stands du même marché. Non réservé.

Adresse : 5 Jong-ro 32-gil, Jongno-gu, Seoul · □□ □□□ □□32□ 5

Budget : Objectif du carnet : 3–5 € pour une portion. Les 4 000–5 000 ₩ cités dans le texte fourni ne sont pas un tarif actuel vérifié ; demander la carte et le prix des boissons.

Source : https://english.visitseoul.net/eat/Soonhees-Bindaetteok1_/14612 · consultation 2026-10-14

Jour 4

🇰🇷 Myeongdong Kyoja · □□□□ · Séoul

Spécialité non végétarienne · poulet

Adresse principale de Myeongdong pour les kalguksu, nouilles coupées au couteau dans un bouillon de poulet, et les mandu. Un repas assis pratique pendant les visites du quartier. Le kalguksu proposé n’est pas végétarien ; prévoir une autre adresse pour un repas végétal.

Dans le circuit : J4 · Myeongdong · centre de Séoul. Déjeuner du J4 après le soin à Myeongdong, avant le trajet vers Bongeunsa et COEX. Non réservé.

Adresse : 29 Myeongdong 10-gil, Jung-gu, Seoul · □□ □□ □□10□ 29

Budget : Visit Seoul affiche un repère de 10 000 ₩, sans garantir la carte du jour. Objectif personnel : moins de 10 € par personne ; suppléments, boissons et prix 2028 à confirmer.

Source : https://english.visitseoul.net/restaurants/Myeongdong%20Kyoja/ENP008570 · consultation 2026-10-14

Jour 6

🇰🇷 Yukgak Gogi · □□□□ · barbecue avec terrasse · Séoul

Non végétarien · barbecue ; adaptation végétarienne non confirmée

Barbecue coréen en hauteur, avec terrasse et vues urbaines rapportées dans la presse. Porc et bœuf sont annoncés ; terrasse, table avec vue et carte doivent être confirmées auprès de l’établissement.

Dans le circuit : J6 · Banpo / Express Bus Terminal · 10e étage. Alternative de dîner J6 dans le secteur de Banpo, en remplacement du pique-nique au Han. Demander l’accès et une table en terrasse ; ne pas cumuler barbecue et dîner pique-nique.

Adresse : 10F, Seoul Express Bus Terminal, 194 Sinbanpo-ro, Seocho-gu, Séoul · □□ □□□ □□□□ 194 □□□□□□□□□ 10□

Budget : Carte commerciale consultable, prix et portions à confirmer ; un barbecue peut dépasser le budget quotidien de 10 €.

Source : https://www.eyesmag.com/posts/164276/outdoor-samgyeopsal-korean-bbq · consultation 2026-10-30

Jour 7

🇰🇷 Balwoo Gongyang · l’expérience de temple en Corée · Séoul

Végétalien selon Visit Seoul · Dîner d’exception

Le repas d’exception végétal du carnet coréen : cuisine de temple en plusieurs services, face à Jogyesa. Visit Seoul le présente comme un restaurant directement géré par l’ordre Jogye, utilisant des produits de saison et des sauces fermentées. Réserver le menu et préciser les éventuelles restrictions alimentaires.

Dans le circuit : J7 · Jongno · Jogyesa / Ujeongguk-ro. Déjeuner d’exception du J7 seulement si la journée reste à Séoul, autour de Changdeokgung et de l’histoire contemporaine. Si Suwon est retenu, choisir sur place et déplacer ou supprimer ce repas après vérification. Réservation et menu à confirmer ; non réservé.

Adresse : 5F, Templestay Integrated Information Center, 56 Ujeongguk-ro, Jongno-gu, Seoul · □□ □□□ □□□□ 56, 5□

Budget : Visit Seoul indique 36 000 ₩ pour Seon, limité au déjeuner en semaine, et 50 000 ₩ pour Won. Le souhait de 25–35 € le midi reste un objectif personnel : confirmer menu, change et prix pour 2028.

Source : https://english.visitseoul.net/area/BalwooGongyang/ENP4vpx7k · Végétarien : https://english.visitseoul.net/restaurants/Vegan-Life-In-Seoul/ENN033498 · consultation 2026-10-14

🇰🇷 SANCHON · □□ · Séoul

Végétarien et végétalien · cuisine de temple

Cuisine de temple bouddhiste végétalienne, autour des légumes frais et plantes de montagne, dans un cadre hanok à Insadong. Menus composés et bibimbap sont présentés par Visit Seoul.

Dans le circuit : J7 · Jongno / Insadong · Insadong-gil. Autre choix de déjeuner au J7 à la place de Balwoo Gongyang. Choisir une seule table ; ne fait pas partie de la variante Suwon. Aucun spectacle quotidien ni disponibilité garantis.

Adresse : 30-13 Insadong-gil, Jongno-gu, Séoul · □□ □□□ □□□□ 30-13

Budget : Menu, boissons et budget à confirmer avant réservation ; aucun prix 2028 annoncé.

Source : https://english.visitseoul.net/area/Sanchon/ENPuhxkca · consultation 2026-10-30

À choisir · hors programme

🇰🇷 Osegyehyang · □□□□ · Séoul

Végétalien selon Visit Seoul

Une bonne base à Insadong pour goûter des classiques coréens et sino-coréens en version végétale : bulgogi de soja, tteokbokki et nouilles à la sauce de haricots noirs. À grouper avec les palais et les ruelles traditionnelles.

Dans le circuit : À choisir · hors programme · Insadong · Insadong 12-gil. Alternative végétalienne conservée pour Insadong/Jongno ; aucune nouvelle affectation automatique au J6 désormais consacré à Lotte World et Banpo.

Adresse : 14-5 Insadong 12-gil, Jongno-gu, Seoul · □□ □□□ □□□12□ 14-5

Budget : Ancienne fiche Visit Korea : jjajangmyeon 6 000 ₩, bulgogi avec riz 10 000 ₩. Repère économique historique, pas un prix 2026 garanti ; carte et plafond de 10 € à revérifier avant 2028.

Source : https://english.visitseoul.net/PalaceArea/Ohsaegyehyang/ENP001670 · Prix : https://english.visitkorea.or.kr/svc/contents/contentsView.do?vcontsId=138325 · consultation 2026-10-14

🇰🇷 La Yeon · alternative gastronomique avec vue · Séoul

Menu adapté à faire confirmer

Haute cuisine coréenne au 23e étage du Shilla, avec vue sur Séoul. Alternative au repas de temple chez Balwoo Gongyang, pour une occasion particulière. Demander une confirmation écrite du menu végétarien et de ses bouillons avant de réserver.

Dans le circuit : À choisir · hors programme · Jung-gu · hôtel Shilla / Dongguk University. Alternative gastronomique conservée, non planifiée : l'hôtel Shilla impose un détour et ne correspond pas au repas de Namsan/Myeongdong. Remplace Balwoo seulement après réorganisation et confirmation du menu ; non réservé.

Adresse : 23F, The Shilla Seoul, 249 Dongho-ro, Jung-gu, Seoul · □□ □□ □□□ 249, 23□

Budget : Grand budget, très au-delà de 10 € par personne. Demander un devis pour le menu végétarien, les boissons et les suppléments ; aucun tarif 2028 annoncé.

Source : https://www.shillahotels.com/en/theshilla/seoul/dining/restaurant/layeon.do · Végétarien : https://www.the50.com/discovery/Establishments/South-Korea/Seoul/La-Yeon.html · consultation 2026-10-14

🇰🇷 Mangwon · pauses gourmandes & pique-nique · Séoul

Choix végétariens à vérifier au stand

Acheter quelques spécialités à emporter avant les berges du Han : dakgangjeong au poulet, croquettes et beignets torsadés sucrés, les kkwabaegi. Le poulet est non végétarien ; pour les beignets et croquettes, vérifier pâte, garniture et huile auprès du stand. Mangwon Hangang Park est proche ; rejoindre Banpo demande un trajet supplémentaire.

Dans le circuit : À choisir · hors programme · Mangwon · marché puis berges du Han. Marché gourmand conservé parmi les idées de l'ouest de Séoul. Ne pas imposer un détour par Mangwon avant le pique-nique de Banpo au J6.

Adresse : 27 Poeun-ro 6-gil, Mapo-gu, Seoul · □□ □□□ □□□6□ 27

Budget : Objectif de 3–5 € par personne pour une petite pause, non prix vérifié. Additionner les portions et boissons avant de commander ; tarifs 2028 inconnus.

Source : https://english.visitseoul.net/shopping/Mangwon-Market/ENP037950 · consultation 2026-10-14

🇰🇷 Sokcho & Seoraksan

Jour 9

🇰🇷 Jeombongsan Sanchae · □□□□□ · Sokcho & Seoraksan

Options à confirmer

Adresse de cuisine aux plantes de montagne, recensée par la ville de Sokcho. Demander un sanchae bibimbap adapté ou les légumes de saison. Le restaurant sert aussi des produits animaux : confirmer bouillon, assaisonnements, kimchi et accompagnements. Prévoir le trajet depuis le centre.

Dans le circuit : J9 · Sokcho · Imok-ro / sortie de Seoraksan. Repas après la randonnée du J9 seulement si ouverture et trajet en voiture confirmés. Ce restaurant n’est pas à l’entrée du parc : vérifier l’itinéraire exact avant de partir ; prévoir un repli au centre de Sokcho. Suggestion non réservée.

Adresse : 132 Imok-ro, Sokcho-si, Gangwon-do, niveaux 1–2 · □□ □□□ □□□ 132

Budget : Tarif actuel non publié dans la source municipale. Demander le prix d'un plat simple ; les menus complets peuvent dépasser le plafond de 10 €. Ne pas compter sur un repas à 3–4 €.

Source : https://www.sokcho.go.kr/ct/tour/pleasure/restaurant/model · consultation 2026-10-14

🇰🇷 Jeonju

Jour 10

🇰🇷 Hangukjip · □□□ · Jeonju

Options à confirmer

Une adresse de bibimbap près du village hanok. Piste pour goûter la spécialité de Jeonju en demandant sans viande : il faut aussi vérifier la cuisson du riz, les sauces, la soupe et les petits accompagnements. L'adaptation végétarienne n'est pas garantie par la source.

Dans le circuit : J10 · Jeonju · Eojin-gil / village hanok. Dîner à l’arrivée du J10, en alternative à Gogung Suragan dans le village hanok. Vérifier l’heure d’arrivée après la longue route et l’adaptation sans viande ; non réservé.

Adresse : 119 Eojin-gil, Wansan-gu, Jeonju-si, Jeonbuk · □□ □□□ □□□ 119

Budget : Pas de tarif actuel vérifié sur une source officielle. Demander le prix et l'adaptation avant de s'installer ; objectif de 10 € à confirmer, tarifs 2028 inconnus.

Source : https://korean.visitkorea.or.kr/detail/rem_detail.do?cotid=b86f96dd-73e5-4995-9a4b-eb8e9479ea25 · consultation 2026-10-14

🇰🇷 Gogung Suragan · □□□□□ · Jeonju

Adaptation végétarienne à confirmer, y compris le riz et son bouillon

Bibimbap de Jeonju dans le village hanok. La recette décrite par la ville comporte du bœuf et du riz cuit au bouillon de bœuf : retirer seulement la garniture de viande ne suffit pas pour un repas végétarien. Demander une préparation adaptée avant de commander.

Dans le circuit : J10 · Jeonju · Eunhaeng-ro / village hanok. Alternative à Hangukjip pour le dîner du J10 dans le village hanok : choisir une seule table, non réservé.

Adresse : 31 Eunhaeng-ro, Jeonju-si · □□□ □□□ 31

Budget : Objectif du carnet : environ 9 € et moins de 10 € par personne. La source municipale ne publie pas de prix actuel ; demander le tarif du bol adapté avant de commander.

Source : https://hanok.jeonju.go.kr/star/view · consultation 2026-10-14

🇰🇷 Gyeongju

Jour 12

🇰🇷 Hyangjeokwon · □□□ · Gyeongju

Cuisine de temple · ingrédients à confirmer

Cuisine de temple dans le secteur de Bulguksa : bibimbap monastique, riz en feuille de lotus et menus en plusieurs services. La ville décrit une cuisine sans viande. Faire confirmer les ingrédients du menu retenu et la disponibilité des plats simples ; la fiche touristique indique une réservation nécessaire.

Dans le circuit : J12 · Gyeongju · Bulguk-ro / Bulguksa. Option de repas du J12 avec réservation : l’adresse est près de Bulguksa, à l’écart de Daereungwon/Cheomseongdae/Woljeonggyo. Prévoir un transfert dédié et remplacer une partie de la promenade ; sinon choisir une table du centre. Non réservé.

Adresse : 131 Bulguk-ro, Gyeongju-si, Gyeongsangbuk-do · □□□ □□□ 131

Budget : Ancienne fiche Visit Korea : bibimbap 10 000 ₩, riz en feuille de lotus 15 000 ₩, menus 25 000–35 000 ₩. Ce sont des repères historiques, pas un engagement de prix pour 2026 ou 2028.

Source : https://english.visitkorea.or.kr/svc/contents/contentsView.do?vcontsId=138340 · Végétarien : https://www.gyeongju.go.kr/tour/page.do?cmd=2&con_uid=6735&mnu_uid=2501 · consultation 2026-10-14

À choisir · hors programme

🇰🇷 Ssukbujaengi · □□□□ · Gyeongju

Menu végétarien signalé par Visit Gyeongju

Menu coréen végétarien en plusieurs plats, présenté par Visit Gyeongju dans sa sélection végétarienne. À envisager près de Bulguksa pour un repas plus posé. Réserver et préciser si vous excluez également œufs et lait.

Dans le circuit : À choisir · hors programme · Gyeongju · Bobul-ro / secteur Bulguksa. Alternative conservée près de Bulguksa, hors du parcours central du J12. À envisager seulement en remplaçant une activité, après confirmation du trajet et de la carte.

Adresse : 146-5 Bobul-ro, Gyeongju-si · □□□ □□□ 146-5

Budget : Menu complet : tarif non indiqué par Visit Gyeongju. Budget de 10 € non confirmé, demander un devis ; prévoir éventuellement un dépassement.

Source : https://visitgyeongju.or.kr/tema/view/535f404004030a440a490342455140414b · consultation 2026-10-14

🇰🇷 Sukyeong / Sukyoung Sikdang · ouverture à confirmer · Gyeongju

Menu non végétarien · adaptation incertaine

Piste du carnet pour un repas de riz à l’orge et légumes près de Daereungwon. Visit Korea décrit aussi une soupe au soja avec des escargots d’eau douce et des plats de poisson : le menu n’est pas garanti végétarien. Des annuaires signalent une fermeture alors que les fiches touristiques restent accessibles ; confirmer l’ouverture au +82 54-772-3369 avant de prévoir ce repas.

Dans le circuit : À choisir · hors programme · Gyeongju · Gyerim-ro / centre historique. Ancienne adresse conservée, non planifiée : ouverture actuelle incertaine. Ne pas en faire le seul repas central de Gyeongju.

Adresse : 60 Gyerim-ro, Gyeongju-si · □□□ □□□ 60

Budget : Les 8 € du carnet sont un objectif personnel non vérifié. Disponibilité, réouverture éventuelle, menu et tarif à confirmer ; garder une autre adresse pour Gyeongju.

Source : https://chinese.visitkorea.or.kr/svc/contents/contentsView.do?vcontsId=190047 · Végétarien : https://chinese.visitkorea.or.kr/svc/whereToGo/locIntrdn/rgnContentsView.do?vcontsId=85756 · consultation 2026-10-14

🇰🇷 Busan

À choisir · hors programme

🇰🇷 ARP · Around Plants · Busan

Végétalien

Point de repli entièrement végétalien sur l'île de Yeongdo, utile après une balade autour de Nampo et du port. Cuisine végétale contemporaine ; c'est une alternative pratique pour varier les repas traditionnels.

Dans le circuit : À choisir · hors programme · Busan · Yeongdo / sud du port. Adresse végétalienne conservée, non planifiée : Yeongdo est à l'ouest des étapes Haeundae et Yonggungsa. À envisager uniquement si la variante ouest de Busan est choisie et après vérification du trajet et du service ; non réservé.

Adresse : 35 Taejong-ro 99beon-gil, Yeongdo-gu, Busan · □□ □□□ □□□99□□ 35

Budget : Visit Busan classe l'adresse dans sa catégorie abordable, sans montant par plat. Cela ne garantit pas un repas à moins de 10 € ; consulter la carte avant la visite.

Source : https://visitbbusan.net/index.do?lang_cd=en&menuCd=DOM_000000302013001000&uc_seq=1905 · consultation 2026-10-14

🇯🇵 Tokyo

Jour 14

🇯🇵 Kura Sushi · Asakusa ROX · Tokyo

Carte mixte ; poissons, œufs et bouillons à vérifier

Kaitenzushi de l'enseigne Kura dans Asakusa ROX. La fiche de cette succursale mentionne commande sur smartphone et équipements automatisés. C'est une option de repas à Asakusa, sans ajouter un déplacement exprès dans une autre partie de Tokyo.

Dans le circuit : En option · J14 · Tokyo · Asakusa / ROX. Option après l'arrivée au Japon (carnet J14), ou lors d'un retour à Asakusa ; ne pas imposer le repas si l'arrivée est tardive. Aucune réservation créée.

Adresse : Asakusa ROX 4F, 1-25-15 Asakusa, Taito-ku, Tokyo 111-0032 · □□□□□□□□1-25-15 □□ROX4F

Budget : Consulter la carte du jour ; aucune offre ni aucun tarif 2028 garanti.

Source : https://shop.kurasushi.co.jp/detail/530 · consultation 2026-10-24

Jour 15

Komaki Shokudo · cuisine zen · Tokyo

Végétalien selon le guide Tokyo 2026

Une pause shōjin ryōri près d'Akihabara : riz, soupe et petits plats de légumes, dans un cadre simple. Le guide officiel Tokyo 2026 classe l'ensemble de la carte parmi les adresses végétaliennes.

Dans le circuit : J15 · Tokyo · Akihabara / CHABARA. Dîner tôt du J15 uniquement si Akihabara est maintenu après Ueno, Nezu et Yanaka. Si le temps manque, rester dîner à Yanaka/Ueno plutôt que traverser Tokyo pour ce restaurant. Dernière commande actuellement indiquée 19 h 30 ; à reconfirmer. Non réservé.

Adresse : CHABARA, 8-2 Kanda-Neribeicho, Chiyoda-ku, Tokyo · □□□□□□□□□□□□8-2 CHABARA□

Budget : Guide Tokyo 2026 : moyenne de 2 000 ¥ au déjeuner et 3 000 ¥ au dîner. Prévoir un dépassement possible du plafond de 10 € selon le change ; tarifs 2028 inconnus.

Source : https://visit-chiyoda.tokyo/app/en/spot/detail/926 · Prix : https://www.gotokyo.org/book/wp-content/uploads/2026/03/AO2_2603_vege_low_EN.pdf · Végétarien : https://www.gotokyo.org/book/wp-content/uploads/2026/03/AO2_2603_vege_low_EN.pdf · consultation 2026-10-14

Jour 16

Ichiran · Shibuya · Tokyo

Non végétarien · bouillon de porc

Ramen tonkotsu au bouillon de porc, commandé à une borne puis servi au comptoir avec séparations individuelles. La branche officielle se trouve à quelques minutes du carrefour de Shibuya. Cette expérience convient à la personne qui mange du porc ; retirer les tranches de viande ne rend pas le bouillon végétarien.

Dans le circuit : J16 · Tokyo · Shibuya / Jinnan. Dîner du J16 dans le même secteur que Shibuya Crossing et Shibuya Sky. À caler avant ou après le créneau de l’observatoire ; bouillon de porc, sans option végétarienne. Non réservé.

Adresse : B1, Iwamoto Building, 1-22-7 Jinnan, Shibuya-ku, Tokyo 150-0041 · □□□□□□□□1-22-7 □□□□B1F

Budget : Branche officielle : bol à 1 180 ¥, recharge de nouilles à 210 ¥, œuf à 160 ¥ au contrôle d’octobre 2026. Majoration nocturne annoncée de 22 h à 6 h. Les 7–9 € sont un objectif personnel ; change, suppléments et prix 2028 à recalculer.

Source : https://ichiran.com/shop/tokyo/shibuya/ · consultation 2026-10-14

Jour 17

Kozue · la soirée d'exception au Japon · Tokyo

Adaptation sur confirmation préalable · Dîner d’exception

Cuisine japonaise inspirée du kaiseki au 40e étage, avec panorama sur Tokyo et parfois le Fuji par temps clair. Mon choix pour le repas d'exception japonais. Hyatt annonce des options végétariennes selon le restaurant et la date : obtenir une confirmation spécifique pour Kozue, notamment un dashi sans poisson, puis demander une table avec vue.

Dans le circuit : J17 · Tokyo · Nishi-Shinjuku / Park Hyatt. Option gastronomique pour le dîner du J17 dans l’ouest de Shinjuku. Remplace le repas simple, avec trajet distinct depuis Omoide Yokocho ; réserver seulement après confirmation du menu adapté, du prix et du jour d’ouverture. Non réservé.

Adresse : 40F, Park Hyatt Tokyo, 3-7-1-2 Nishi-Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo 163-1055 · □□□□□□□□□3-7-1-2, 40□

Budget : Expérience gastronomique hors budget quotidien de 10 €. Demander le prix du menu adapté, service et boissons compris ; déjeuner à comparer au dîner. Aucun prix 2028 garanti.

Source : https://restaurants.tokyo.park.hyatt.co.jp/en/kozue/ · Végétarien : https://www.hyatt.com/park-hyatt/en-US/tyoph-park-hyatt-tokyo/faqs · consultation 2026-10-14

Marugame Seimen · Shinjuku-gyoen-mae · Tokyo

Dashi au poisson · adaptation à confirmer

Udon préparés dans le restaurant, à composer avec des tempuras à l’unité. Cette branche se trouve près de Shinjuku-gyoen. Le dashi habituel utilise des copeaux de poisson : un bol aux légumes avec ce bouillon reste non végétarien. Faire confirmer une préparation sans poisson avant de commander ; les tempuras partagent la même friture.

Dans le circuit : J17 · Tokyo · est de Shinjuku / Shinjuku-gyoen-mae. Option simple pour le dîner du J17 si le passage se fait par l’est de Shinjuku. L’adresse n’est pas dans Omoide Yokocho : prévoir le trajet ou rester manger près des activités. Alternative à Kozue, pas un repas supplémentaire ; dashi au poisson à vérifier. Non réservé.

Adresse : 1F, Mizorogi Dai-2 Building, 1-4-13 Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo · □□□□□□□□1-4-13 □□□□2□□1F

Budget : Carte officielle consultée en octobre 2026 : kake udon standard à 440 ¥, tempuras en supplément. Prix et produits variables selon la branche. Les 4–7 € évoqués sont un objectif de repas, pas un forfait ni un tarif 2028.

Source : https://stores.marugame.com/110538 · Prix : https://marugame.com/menu/udon/kake/?filter=shop · Végétarien : https://marugame.com/concept/dashi/ · consultation 2026-10-14

À choisir · hors programme

🇯🇵 T’s Tantan · Tokyo Station · Tokyo

Végétalien

Ramen au sésame et autres bols entièrement végétaux. Pratique à la gare de Tokyo. La fiche actuelle de l'exploitant situe le restaurant au niveau B1, hors portiques : les guides qui indiquent encore Keiyo Street au 1er niveau décrivent l'ancien emplacement.

Dans le circuit : À choisir · hors programme · Tokyo · gare de Tokyo / Square Zero B1. Alternative de trajet, non planifiée : utile seulement si le retour du J18 passe effectivement par Tokyo Station, avant la fermeture, ou si un autre transfert est réservé via cette gare. Ne pas faire un détour depuis Asakusa ou Shibuya pour cette adresse. Non réservé.

Adresse : Gransta Tokyo, Square Zero B1, hors portiques, 1-9-1 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo · □□□ □□□□ □□□□ □ B1 □□□

Budget : Guide Tokyo 2026 : budget moyen de 1 000 ¥ au déjeuner et 1 500 ¥ le soir, avant le changement d'emplacement. Repère uniquement ; consulter la carte actuelle et recalculer le plafond de 10 € au départ.

Source : https://shop.jr-cross.co.jp/eki/spot/detail?code=f16002 · Prix : https://www.gotokyo.org/book/wp-content/uploads/2026/03/AO2_2603_vege_low_EN.pdf · consultation 2026-10-14

🇯🇵 Takayama

Jour 23

🇯🇵 Teuchi Soba Ebisu · □□□ · Takayama

Options à confirmer · dashi à vérifier

Maison de soba dans la vieille ville. Demander la carte adaptée et une sauce sans bonite ni autre poisson : des nouilles et des légumes seuls ne prouvent pas que le bouillon est végétarien. Option à vérifier sur place, pratique pendant Sanmachi.

Dans le circuit : J23 · Takayama · Kamininomachi / Sanmachi. Déjeuner du J23 dans la vieille ville seulement si le train permet d’arriver avant la dernière commande actuellement indiquée à 14 h 30 et hors fermeture. Sinon choisir un repas à l’arrivée ; sauce au poisson à vérifier. Non réservé.

Adresse : 46 Kamininomachi, Takayama-shi, Gifu 506-0845 · □□□□□□□□□□46

Budget : Fiche Tabelog renseignée par l'établissement : budget du midi 1 000–1 999 ¥. L'adaptation et les garnitures peuvent modifier le prix ; objectif de 10 € à recalculer, pas de promesse pour 2028.

Source : https://tabelog.com/en/gifu/A2104/A210401/21000103/ · consultation 2026-10-14

🇯🇵 Hida Takayama Kyo Ya · □□ · choix préféré · Takayama

Restaurant mixte · bœuf non végétarien ; adaptation sans viande à confirmer

Choix préféré à Takayama pour la cuisine de Hida dans une maison traditionnelle : hoba-miso sur feuille de magnolia et grillades de bœuf de Hida au charbon dans l'irori. Demander le Hida Takayama Set / Gozen et sa composition exacte.

Dans le circuit : J23 · Takayama · Ojinmachi / nord de la vieille ville. Premier choix du dîner J23, idéalement à l'ouverture vers 17 h si les activités du temple le permettent. Suzuya est le deuxième choix ; ne pas prévoir deux dîners.

Adresse : 1-77 Ojinmachi, Takayama, Gifu 506-0851, Japon · □□□□□□□□□1□□77□□

Budget : Le site affiche des prix divergents pour le Hida Takayama Gozen ; confirmer la formule, les inclusions et le prix avant de commander. Aucun tarif 2028 garanti.

Source : https://www.kyoya-hida.jp/map.php · consultation 2026-10-30

🇯🇵 Suzuya Restaurant · □□□ · deuxième option · Takayama

Restaurant mixte · options végétariennes et végétaliennes annoncées

Deuxième choix à Takayama pour le bœuf de Hida et le hoba-miso. Cette table mixte propose aussi Vegetarian-yaki au tofu, légumes et champignons, ainsi qu'un Sansai-Miso Nabe avec version végétale signalée sur sa carte anglaise.

Dans le circuit : J23 · Takayama · Hanakawamachi / centre. Deuxième choix du dîner J23, vers 17 h selon disponibilité. Le site indique actuellement un accueil par ordre d'arrivée et des réservations suspendues : vérifier les conditions avant le voyage.

Adresse : 24 Hanakawamachi, Takayama, Gifu 506-0015, Japon · □□□□□□□□□24

Budget : Carte anglaise disponible ; plats, éventuels accompagnements et prix à reconfirmer pour 2028.

Source : https://www.hidatakayama.or.jp/spot/detail_3105.html · Végétarien : https://suzuyatakayama.securesite.jp/wp/home/menu/ · consultation 2026-10-30

À choisir · hors programme

Heianraku · réouverture à vérifier · Takayama

Adaptations végétariennes à réserver

Petite table de cuisine sino-japonaise connue de l'office de tourisme pour ses adaptations végétariennes. À la vérification, le site annonce une pause d'environ deux mois sans calendrier de reprise visible. Garder cette adresse comme piste et confirmer réouverture, réservation et menu avant le voyage.

Dans le circuit : À choisir · hors programme · Takayama · Tenmanmachi / gare. Piste conservée, non planifiée : réouverture et services non confirmés. Ne pas en faire le repas prévu du séjour au temple.

Adresse : 6-7-2 Tenmanmachi, Takayama-shi, Gifu · □□□□□□□□□6-7-2

Budget : Tarif actuel non vérifié ; un menu réservé peut dépasser 10 €. Demander le montant avant réservation. Ne pas en faire le seul plan repas à Takayama.

Source : https://heianraku.com/ · Végétarien : https://www.hida.jp/english/library/4001488/4001491/index.html · consultation 2026-10-14

Kitchen Hida · bœuf de Hida · Takayama

Non végétarien · expérience bœuf

Steakhouse spécialisé dans le bœuf de Hida, près de la vieille ville. Autre adresse conservée pour un steak ; la cuisson sur feuille de magnolia et les inclusions d’un menu sont à vérifier pour cette table.

Dans le circuit : À choisir · hors programme · Takayama · Honmachi / vieille ville. Autre alternative conservée, non ajoutée au repas principal : Kyo Ya est le choix préféré et Suzuya la deuxième option du dîner J23. Non réservé.

Adresse : 1-66 Honmachi, Takayama-shi, Gifu 506-0011 · □□□□□□□□1-66

Budget : La fiche de l’office de tourisme indique 9 680 ¥ pour un steak de faux-filet Hida A5 de 200 g ; ce repère associé à un contenu de 2025 ne garantit pas la carte actuelle. Demander le tarif des accompagnements et du repas complet. Les 40 € le midi et 70–110 € le soir du texte initial ne sont pas des tarifs vérifiés de Kitchen Hida, ni des prix 2028.

Source : https://www.hidatakayama.or.jp/eat/detail_3219.html · consultation 2026-10-14

Kanazawa

Jour 25

🇯🇵 Ramen Taruzo · miso végétal · Kanazawa

Ramen végétal disponible

Option du soir dans Katamachi : commander explicitement le ramen végétal au miso local de Kaga. La fiche officielle décrit un bouillon au soja et des nouilles sans œufs, sans viande ni poisson. Les autres ramen de la carte ne sont pas tous végétariens.

Dans le circuit : J25 · Kanazawa · Kiguramachi / Katamachi. Option pour le dîner du J25 après le retour d'Eihei-ji, seulement si vous choisissez la soirée à Katamachi. Prévoir le trajet depuis la gare ou l'hôtel et confirmer le service à partir de 19 h ; demander explicitement le ramen végétal. Non réservé.

Adresse : 2F, Asaka Building, 2-2 Kiguramachi, Kanazawa-shi, Ishikawa 920-0981 · □□□□□□2-2 □□□□2□

Budget : Le guide municipal ne donne pas le prix du bol végétal. Demander la carte ; budget de 10 € non confirmé. Horaires du soir à revérifier pour 2028.

Source : https://visitkanazawa.jp/en/restaurants/detail_52205.html · consultation 2026-10-14

🇯🇵 Gyoza Pariking · Kanazawa

Options végétaliennes disponibles

Bar à gyoza avec une sélection végétalienne et de la viande de soja frite annoncées par l'office de tourisme. Demander les raviolis vegan et vérifier chaque garniture : la carte comporte aussi des recettes à la viande. Menu en anglais signalé.

Dans le circuit : J25 · Kanazawa · Katamachi. Alternative à Taruzo pour le dîner du J25 dans le même secteur de Katamachi. Vérifier le jour d'ouverture et commander les gyoza vegan si souhaités ; pas un second restaurant imposé. Non réservé.

Adresse : 2-1-13 Katamachi, Kanazawa-shi, Ishikawa · □□□□□□□□2-1-13

Budget : Pas de prix détaillé publié dans la source officielle. Vérifier le coût des portions, des boissons et un éventuel couvert ; un repas complet sous 10 € n'est pas confirmé.

Source : https://visitkanazawa.jp/en/restaurants/detail_52076.html · consultation 2026-10-14

Cafés et thé

🇰🇷 Séoul

Jour 2

🇰🇷 Café Onion Anguk · boulangerie en hanok · Séoul

Pâtisseries : lait/œufs possibles ; options salées à vérifier

Pause café et pâtisserie dans un hanok des années 1920, près d'Anguk et de Bukchon. La fiche touristique présente le pandoro et le pain au beurre salé ; le choix dépend de la fournée.

Dans le circuit : J2 · Anguk · Gyedong-gil / Bukchon. Pause gourmande du J2 à Anguk, selon la file et l'envie. Thé traditionnel et Heon Cha Haus restent des alternatives ; non réservé.

Adresse : 5 Gyedong-gil, Jongno-gu, Seoul · □□ □□□ □□□ 5

Budget : Consulter la carte du jour ; aucune offre ni aucun tarif 2028 garanti.

Source : https://english.visitkorea.or.kr/svc/contents/contentsView.do?vcontsId=191156 · consultation 2026-10-24

🇰🇷 Heon Cha Haus · pause thé à Samcheong · Séoul

Ingrédients à confirmer

Maison de thé dans le secteur de Samcheong, près du programme historique du J2. Le portail culturel coréen confirme cette adresse et sa participation à une exposition de céramique en juillet 2026 ; il ne publie pas les horaires habituels du commerce.

Dans le circuit : En option · J2 · Jongno · Samcheong / secteur Bukchon. Option de thé au J2, en remplacement d'une autre pause. Ce lieu est à Jongno et non dans Gangnam ; horaires, carte et activité à confirmer avant le trajet.

Adresse : 6 Samcheong-ro 4-gil, Jongno-gu, Seoul · □□ □□□ □□□4□ 6

Budget : Consulter la carte du jour ; aucune offre ni aucun tarif 2028 garanti.

Source : https://www.kculture.or.kr/brd/board/399/L/menu/498?bbIdx=16097&brdType=R&recordCnt=10&searchField=&searchText=&thisPage=47 · consultation 2026-10-24

Jour 7

🇰🇷 Café Pokpo · terrasse face à la cascade · Séoul

Ingrédients à confirmer

Café au bord du Hongjecheon, face à une cascade artificielle. Cette pause se situe à l'ouest de Séoul : elle remplace une activité facultative près de Hongdae, sans détour imposé depuis Seongsu ou Jamsil.

Dans le circuit : En option · J7 · Ouest de Séoul · Yeonhui / Hongjecheon. Option du J7 côté ouest si les transports et le programme permettent la pause ; l'adresse officielle est 262-24, différente du 262-29 transmis initialement.

Adresse : 262-24 Yeonhui-ro, Seodaemun-gu, Seoul · □□ □□□□ □□□ 262-24

Budget : Consulter la carte du jour ; aucune offre ni aucun tarif 2028 garanti.

Source : https://english.visitseoul.net/restaurants/CAFEPOKPO/ENPaahwxc · consultation 2026-10-24

🇰🇷 Yangpyeong

Jour 8

🇰🇷 Dreamy Camera Cafe · □□□□□□ · Yangpyeong

Boissons et encas : lait, œufs et ingrédients à confirmer ; aucun déjeuner végétarien garanti.

Pause émotion du road trip J8 dans un café en forme d'appareil photo, avant Sokcho. Boissons, encas et souvenirs selon l'offre du jour ; demander si l'expérience de liste de rêves et photo est proposée.

Dans le circuit : J8 · Yangpyeong · Yongmun-myeon. Pause du J8 entre la prise de voiture à Séoul et Sokcho. Vérifier ouverture et trajet avant le départ ; café fermé dimanche et lundi selon les horaires relevés. Non réservé.

Adresse : 35 Hansol-gil, Yongmun-myeon, Yangpyeong-gun, Gyeonggi-do, Corée du Sud · □□ □□□ □□□ □□□ 35

Budget : Carte et tarifs à confirmer directement, aucune prestation ou aucun prix 2028 garanti. Prévoir un vrai déjeuner séparément si nécessaire.

Source : https://travelyangpyeong.com/product/%EC%96%91%ED%8F%89-%EC%9D%B4%EC%83%89%EC%B9%B4%ED%8E%98-%EA%BF%88%EA%BE%B8%EB%8A%94%EC%82%AC%EC%A7%84%EA%B8%B0-%EC%9A%A9%EB%AC%B8%EB%A9%B4-%EC%B9%B4%ED%8E%98%EC%B6%94%EC%B2%9C/36/ · consultation 2026-10-25

🇰🇷 Busan

Jour 14

🇰🇷 Coralani · café-boulangerie face à la mer · Busan

Ingrédients à confirmer

Grand café-boulangerie du littoral au nord de Songjeong, avec plusieurs niveaux et des espaces face à la mer. Il constitue une pause possible dans la partie est de Busan, sans remplacer les priorités Yonggungsa et Sky Capsule le jour du vol.

Dans le circuit : En option · J14 · Est de Busan · Gijang / au nord de Songjeong. Option du J14 uniquement si le sens du parcours, le créneau de capsule et le vol le permettent ; choisir ce café ou la pause de Mipo, pas les deux automatiquement.

Adresse : 32 Gijanghaean-ro, Gijang-eup, Gijang-gun, Busan · □□ □□□ □□□ □□□□□ 32

Budget : Consulter la carte du jour ; aucune offre ni aucun tarif 2028 garanti.

Source : https://korean.visitkorea.or.kr/detail/ms_detail.do?cotid=8d8ff3c0-205c-4357-96d5-7025ff04520c · consultation 2026-10-24

🇯🇵 Tokyo

Jour 16

🇯🇵 Flipper’s Shibuya · pancakes soufflés · Tokyo

Pancakes sucrés : œufs et lait ; brunchs parfois viande ou poisson

Pause de pancakes soufflés au nord de Shibuya. L’enseigne publie une carte anglaise de cette succursale, avec versions nature et fruits, ainsi que des brunchs salés. Les préparations ne sont pas toutes végétariennes.

Dans le circuit : En option · J16 · Tokyo · Shibuya / Jinnan. Option gourmande du carnet J16 après Harajuku ou lors de la visite de Shibuya ; remplace une autre pause et ne nécessite pas un détour à Shimokitazawa.

Adresse : Jinnan Plaza Building 1F, 1-15-5 Jinnan, Shibuya-ku, Tokyo · □□□□□□□□1-15-5 □□□□□□□1F

Budget : Consulter la carte du jour ; aucune offre ni aucun tarif 2028 garanti.

Source : https://www.flavorworks.co.jp/flippers · consultation 2026-10-24

Osegyehyang · □□□□ · repères de visite

Le petit détail

À Insadong, les classiques coréens et sino-coréens sont réinterprétés avec des protéines végétales. Le jjajangmyeon, par exemple, associe des nouilles à une sauce sombre de haricots fermentés.

Le bon moment

Conseil : arriver vers 11 h 30 ou à la reprise de 17 h pour tenter d’éviter le milieu du service.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

11 h 30–16 h et 17 h–21 h ; jeudi fermé. Fermetures de fêtes possibles.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Cette adresse végétalienne facilite un repas commun. Chercher la petite ruelle d’Insadong 12-gil plutôt que la grande avenue, et vérifier le jeudi avant de se déplacer.

Visit Seoul · fiche mise à jour en juin 2026 ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Jjajangmyeon : nouilles à la sauce de haricots noirs.
- Bulgogi végétal et riz.
- Tteokbokki : gâteaux de riz en sauce.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Carte complète non publiée dans la source consultée. La fiche présente les spécialités ; demander la carte du jour sur place.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Gwangjang · stands à choisir sur place · repères de visite

Le petit détail

Ouvert en 1905, Gwangjang reste un marché vivant de tissus, de vêtements et de nourriture. Dans les allées gourmandes, les préparations se font sous les yeux des clients, entre petits comptoirs et tables partagées.

Le bon moment

Conseil : 10 h 30–11 h 30 en semaine pour commencer avant le déjeuner ; début de soirée pour une ambiance plus animée.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Allée gourmande annoncée 9 h–23 h tous les jours ; horaires propres à chaque stand. Boutiques générales 9 h–18 h, généralement fermées le dimanche.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Faire un tour avant de choisir, demander le prix de la portion et les ingrédients. Une galette de haricots ou un gimbap peut contenir viande, poisson ou assaisonnements animaux.

Visit Seoul · Gwangjang, horaires des allées gourmandes ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Bindaetteok : galette de haricots mungo, recette selon le stand.
- Petits gimbaps : riz roulé dans une feuille d’algue.
- Tteokbokki : gâteaux de riz en sauce pimentée.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Il n’existe pas de menu unique pour tout le marché. Les prix et recettes appartiennent à chaque stand ; cette fiche française décrit le lieu.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Balwoo Gongyang · l’expérience de temple en Corée · repères de visite

Le petit détail

La cuisine de temple met au premier plan les saisons, les légumes et la fermentation. Balwoo est directement exploité par l’organisme culturel du bouddhisme coréen : le repas en plusieurs services prolonge la visite du quartier de Jogyesa.

Le bon moment

Conseil : déjeuner réservé à 11 h 30 pour prendre le temps, ou dîner à la reprise de 18 h.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

11 h 30–15 h et 18 h–21 h ; dernière commande du soir 19 h 40. Jour de fermeture à confirmer à la réservation.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Réserver en précisant les restrictions alimentaires et le menu voulu. Le déjeuner Seon n’est pas proposé à tous les services ; confirmer sa disponibilité.

Visit Seoul · Balwoo, horaires et formules publiés en 2026 ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Menu Seon : formule de cuisine de temple au déjeuner.
- Menu Won : parcours végétal en plusieurs services.
- Composition saisonnière à demander à la réservation.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

La fiche anglaise publie les noms de formules, pas une carte détaillée garantie. La composition varie selon la saison ; demander le menu lors de la réservation.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

La Yeon · alternative gastronomique avec vue · repères de visite

Le petit détail

Au 23e étage du Shilla, La Yeon propose une lecture contemporaine des repas coréens de cérémonie. Les produits de saison et les fermentations sont présentés dans un service formel, avec vue sur le secteur de Namsan.

Le bon moment

Conseil : déjeuner à midi pour la vue de jour, ou premier service du dîner à 17 h 30. La lumière au coucher du soleil dépend de la date.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Tous les jours : 12 h–14 h 30, dernière commande 13 h ; 17 h 30–21 h 30, dernière commande 19 h 30.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Faire confirmer par écrit le menu adapté et le prix total avant de réserver. Une tenue soignée est recommandée ; demander une table avec vue.

The Shilla Seoul · La Yeon ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Menu dégustation coréen du déjeuner.
- Menu dégustation coréen du dîner.
- Produits et séquences changent avec la saison.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Ouvrir « Menu Guide », puis « Lunch » ou « Dinner » sur la page officielle. Menus saisonniers ; adaptation végétarienne et bouillons à confirmer séparément.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Jeombongsan Sanchae · □□□□□ · repères de visite

Le petit détail

Le sanchae bibimbap met en valeur les plantes de montagne dans un bol de riz à mélanger. La liste municipale de Sokcho recense cette table pour ce plat et pour sa fondue aux champignons.

Le bon moment

Conseil : viser un déjeuner assez tôt après confirmation de l’ouverture ; garder un autre repas prévu si la randonnée se prolonge.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Horaires d’ouverture et de fermeture non confirmés par la source municipale consultée. Vérifier la fiche Naver de l’adresse exacte avant le trajet.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Prévoir le trajet vers Imok-ro et vérifier le service avant la randonnée. Cette adresse n’est pas sur les falaises de Naksansa ; choisir l’ordre parc/repas/temple après confirmation des horaires. Bouillons et accompagnements animaux à vérifier.

Ville de Sokcho · Jeombongsan Sanchae, adresse et spécialités ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Sanchae bibimbap : riz et plantes de montagne.
- Beoseot jeongol : fondue aux champignons, bouillon à vérifier.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

La ville publie deux spécialités, sans carte complète ni horaires. Demander la carte actuelle et le minimum de personnes pour un menu partagé.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Hangukjip · □□□ · repères de visite

Le petit détail

Cette maison de bibimbap ouverte en 1952 occupe un hanok à cour intérieure et se transmet sur plusieurs générations. Sa proximité avec Gyeonggijeon permet une pause assise au milieu des visites de Jeonju.

Le bon moment

Conseil : vers 11 h ou après 13 h 30 pour tenter d’éviter le cœur du déjeuner. Éviter la pause de 16 h à 17 h.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

9 h 30–16 h et 17 h–21 h ; annoncé ouvert toute l’année par Visit Korea, sous réserve de fermeture exceptionnelle.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Demander si le riz, la sauce et la soupe peuvent être préparés sans produits animaux ; retirer la viande ne suffit pas. Garder le nom coréen □□□ pour le trouver.

Visit Korea · Han Kook Jib, histoire et horaires ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Bibimbap de Jeonju : riz mélangé avec ses garnitures.
- Menu complet de la maison, composition à confirmer.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Carte complète non publiée dans la source consultée. La fiche présente les spécialités ; demander la carte du jour sur place.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Hyangjeokwon · □□□ · repères de visite

Le petit détail

Près de Bulguksa, cette table présente des repas inspirés de la cuisine monastique : un bibimbap, du riz enveloppé dans une feuille de lotus ou une succession de petits plats. Elle peut compléter une visite des temples du secteur.

Le bon moment

Déjeuner réservé si le détour vers Bulguksa est retenu. Ne pas enchaîner automatiquement la boucle des tumuli, ce déjeuner éloigné et toutes les autres visites.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Ancienne fiche Visit Korea : 10 h 30–20 h, fermeture la veille et le jour de Seollal et Chuseok. Horaires actuels à confirmer ; réservation indiquée nécessaire.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

L’adresse est près de Bulguksa, pas dans la boucle centrale du J12. Réserver le repas et organiser le transfert en remplaçant une promenade ; sinon rester dans le centre de Gyeongju. Confirmer menu, bouillons et ingrédients.

Visit Korea · Hyangjeokwon, fiche historique de 2017 ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Bibimbap de temple.
- Riz en feuille de lotus et accompagnements.
- Menus Hyang ou Jeok en plusieurs services.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Fiche ancienne avec spécialités et tarifs historiques ; elle ne vaut pas carte actuelle. Faire confirmer ouverture, menu et prix lors de la réservation.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Ssukbujaengi · □□□□ · repères de visite

Le petit détail

Le repas est construit autour d’une série de petits plats végétaux, avec du riz en feuille de lotus et une soupe de soja. Les champignons et le soja prennent aussi des formes gourmandes, comme des bouchées aigres-douces ou un steak végétal.

Le bon moment

Conseil : première table à 11 h ou à 17 h, surtout si vous devez ensuite rejoindre une visite.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

11 h–15 h 30 et 17 h–20 h 50. Jours de repos à confirmer.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Prévoir un repas posé près de Bulguksa et réserver si possible. La fiche signale les fruits à coque parmi les allergènes et une aide à la traduction sur place.

Visit Gyeongju · Ssukbujaengi, menus et horaires ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Menu de riz en feuille de lotus.
- Menu Ssukbujaengi en plusieurs plats végétaux.
- Champignons aigres-doux, tteokbokki et préparations au soja selon la formule.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

L’office de tourisme publie quatre formules illustrées en anglais. Cette sélection peut différer de la carte du jour ; demander les ingrédients précis.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

ARP · Around Plants · repères de visite

Le petit détail

ARP signifie « Around Plants ». Cette petite adresse végétalienne de Yeongdo associe une démarche végétale à des plats contemporains : les fougères et les champignons, notamment, deviennent des ingrédients de pâtes.

Le bon moment

Conseil : réserver à 11 h 30 ; en début de semaine, choisir le déjeuner car le service annoncé s’arrête à 16 h.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Lundi–mercredi : 11 h 30–16 h. Vendredi–dimanche : 11 h 30–20 h. Jeudi fermé.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Visit Busan indique une réservation nécessaire. Associer ce repas à Nampo ou Yeongdo plutôt qu’à Haeundae, beaucoup plus loin.

Visit Busan · ARP, spécialités, réservation et horaires ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Pâtes aux fougères gosari et champignons enoki.
- Chou grillé, crumble de champignons et fromage végétal.
- Autres pâtes aux herbes selon la saison.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

La fiche anglaise décrit les spécialités et mène à la réservation Catchtable. Carte complète non vérifiée en ligne ; demander le menu du jour à la réservation.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

T’s Tantan · Tokyo Station · repères de visite

Le petit détail

T’s Tantan transforme le tantanmen, ramen au sésame, en repas entièrement végétal. La marque exclut viande, poisson, œufs et produits laitiers de ses recettes, tout en recherchant un bouillon riche.

Le bon moment

Conseil : vers 10 h 30–11 h ou entre les services, vers 15 h, pour tenter d’éviter le déjeuner de la gare.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Tous les jours : 10 h–22 h selon la fiche de l’exploitant. Dernière commande à vérifier sur place.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

À Tokyo Station, suivre Square Zero au niveau B1 hors portiques. Prévoir une marge avant un train : la position de la gare ne correspond pas à l’entrée du restaurant.

JR East Cross Station · T’s Tantan Gransta Tokyo, horaires et emplacement ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Tantanmen végétal au sésame.
- Autres ramen végétaux selon la carte de la branche.
- Accompagnements et formules à consulter sur le menu.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Sur la page de la marque, choisir la carte « □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□ » (Gransta Tokyo / Akihabara). Carte illustrée en PDF ; la traduction automatique d’une page peut ignorer le texte des images.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Komaki Shokudo · cuisine zen · repères de visite

Le petit détail

La shōjin ryōri est une cuisine liée à la tradition bouddhiste japonaise. Chez Komaki, elle prend la forme accessible d’un plateau de riz, de soupe et de légumes de saison, au cœur du quartier électronique d’Akihabara.

Le bon moment

Conseil : dès 11 h pour un déjeuner avant les boutiques d’Akihabara, ou un dîner tôt vers 18 h.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

11 h–20 h, dernière commande 19 h 30 ; aucun jour de repos régulier indiqué par l’office de tourisme.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Le restaurant se trouve dans CHABARA, sous les voies. Demander la formule de petits plats et prévoir le temps de savourer ; réserver pour sécuriser une table.

Office de tourisme de Chiyoda · Komaki Shokudo ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Plateau Kuchifuku : neuf petits plats végétaux, riz et soupe miso.
- Curry végétal.
- Omurice végétal, sans œuf, selon la carte.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Le site propose les PDF « Grand Food Drink Menu » et desserts. Une carte anglaise sur place est signalée par l’office de tourisme ; les PDF illustrés peuvent nécessiter une traduction par appareil photo.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Kozue · la soirée d'exception au Japon · repères de visite

Le petit détail

Au 40e étage du Park Hyatt, le kaiseki se décline en une suite de mets qui suit les saisons. Le décor comprend de grandes sculptures de bambou ; par temps très clair, le panorama peut aller jusqu’au mont Fuji.

Le bon moment

Conseil : déjeuner à 11 h 30 pour le panorama de jour, ou dîner à 17 h 30 pour la transition vers la ville illuminée.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Déjeuner dès 11 h 30, dernière commande 14 h 30 ; dîner dès 17 h 30, dernière commande 21 h. Mercredi fermé sauf jour férié. Heure de fermeture de salle non précisée.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Demander une table avec vue et une confirmation du menu végétarien avec dashi sans poisson. Vérifier la tenue demandée et réserver ; la vue du Fuji dépend de la météo.

Park Hyatt Tokyo · Kozue et panorama ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Bento de saison.
- Tendon : bol de riz et tempuras.
- Menu kaiseki du dîner ; adaptation végétarienne sur confirmation.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

La section « Menu » contient des PDF anglais pour déjeuner en semaine, week-end, dîner et boissons. Les menus standard ne sont pas végétariens ; obtenir une confirmation pour le menu adapté.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Teuchi Soba Ebisu · □□□ · repères de visite

Le petit détail

Ebisu indique une fondation en 1898. Dans la vieille ville de Takayama, la maison travaille ses soba à la main ; ces nouilles de sarrasin se dégustent notamment froides avec une sauce à tremper.

Le bon moment

Conseil : arriver pour 11 h après le marché du matin et avant les groupes du déjeuner.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Lundi et mercredi–dimanche : 11 h–15 h, dernière commande 14 h 30. Mardi fermé.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Demander une sauce sans bonite ni poisson pour une adaptation végétarienne. Le restaurant n’accepte pas les réservations selon sa fiche ; il fonctionne surtout pour le déjeuner.

Tabelog · fiche officielle renseignée par Ebisu ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Soba froides servies avec sauce à tremper.
- Soba chaudes selon la carte.
- Garnitures et éventuels tempuras à choisir après vérification du bouillon.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Carte publiée par le restaurant sur sa fiche professionnelle Tabelog, avec traduction anglaise automatique. Vérifier les ingrédients auprès de l’équipe, notamment le dashi.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Heianraku · réouverture à vérifier · repères de visite

Le petit détail

Cette petite table sino-japonaise de Takayama est connue pour ses adaptations végétariennes sur demande. Son site annonce toutefois une pause d’environ deux mois, sans date de reprise visible au contrôle.

Le bon moment

Aucun créneau fiable à conseiller tant que la réouverture et les services ne sont pas confirmés.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Ouverture non confirmée : avis de pause temporaire d’environ deux mois sur le site, sans calendrier de reprise visible.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Confirmer une réouverture effective et une réservation avant d’en faire un plan repas. Garder Ebisu ou une autre adresse ouverte comme solution de repli.

Heianraku · site officiel et avis de pause temporaire ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Cuisine sino-japonaise et adaptation végétarienne sur réservation, à confirmer après réouverture.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Aucune carte actuelle vérifiée pendant la pause. Le lien sert à consulter l’avis de l’établissement, pas à garantir un menu ou une réservation.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Ramen Taruzo · miso végétal · repères de visite

Le petit détail

Dans le quartier de Katamachi, Taruzo propose notamment un ramen végétal au miso de Kaga. La recette mise en avant par l'office de tourisme associe un bouillon végétal et des nouilles sans œuf.

Le bon moment

Conseil : viser l'ouverture à 19 h pour dîner, plutôt qu'une arrivée après une longue soirée. Vérifier le jour de repos le jour même.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

19 h–2 h du matin, selon Visit Kanazawa ; jours de repos irréguliers. Admission et dernière commande à reconfirmer.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Commander explicitement la version vegan : le reste de la carte comporte d'autres recettes. Repérer l'entrée du bâtiment et monter au deuxième étage.

Visit Kanazawa · Ramen Taruzo et composition végétale ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Ramen végétal au miso local de Kaga.
- Autres ramen de la maison, pas tous végétariens.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

La fiche anglaise présente la recette végétale et renvoie à l'Instagram officiel. Aucune carte complète vérifiée ; demander les prix et la disponibilité du ramen vegan.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d'image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Gyoza Pariking · repères de visite

Le petit détail

Cette table de Katamachi décline les gyoza, raviolis saisis dont le dessous devient croustillant. L’office de tourisme signale des recettes vegan, dans une carte qui comprend aussi de la viande.

Le bon moment

Conseil : première table vers 17 h 30 en semaine, hors mardi ; le week-end, un repas décalé après 14 h peut convenir.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Lundi, mercredi et jeudi : 17 h 30–22 h ; vendredi : 17 h 30–0 h 30 ; samedi–dimanche : 14 h–0 h 30. Mardi fermé et repos supplémentaires possibles.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Demander les gyoza vegan et vérifier sauces et cuisson. La fiche signale une carte anglaise ; confirmer un éventuel couvert et les portions avant de commander.

Visit Kanazawa · Gyoza Pariking ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Gyoza vegan à demander explicitement.
- Préparation frite à base de soja.
- Gyoza à la viande également présents.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Menu anglais annoncé sur place par Visit Kanazawa. La fiche ne publie pas la carte complète ; le lien décrit les options disponibles.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Soonhee-ne Bindaetteok · □□□□□□ · repères de visite

Le petit détail

Les haricots mungo sont moulus à la meule pour former la pâte des bindaetteok, puis dorés en galettes. Soonhee en propose à table ou à emporter, au milieu du marché de Gwangjang.

Le bon moment

Conseil : vers 10 h 30–11 h 30 en semaine, avant le pic du déjeuner ; partager une galette pour garder de la place pour d’autres stands.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

10 h–21 h selon Visit Seoul. Fermetures de fêtes à confirmer.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Distinguer cette adresse de Soonhee Food, marchand d’accompagnements voisin. Demander si la pâte et les sauces contiennent de la viande ou du poisson avant d’en faire un repas végétarien.

Visit Seoul · Soonhee’s Bindaetteok, spécialités et horaires ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Bindaetteok : galette de haricots mungo.
- Galettes de viande également vendues.
- Makgeolli : boisson fermentée au riz, alcoolisée.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Deux spécialités sont décrites par Visit Seoul, sans carte actuelle détaillée. La galette de haricots mungo n’est pas certifiée végétarienne par cette source.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Mangwon · pauses gourmandes & pique-nique · repères de visite

Le petit détail

Mangwon est un marché de quartier où l'on achète aussi bien le repas quotidien qu'un encas à emporter. Sa proximité avec le parc de Mangwon au bord du Han en fait une halte pratique avant un pique-nique.

Le bon moment

Conseil : entre 15 h et 17 h pour composer le pique-nique avant les berges, de préférence en semaine.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Marché annoncé 10 h–21 h tous les jours ; chaque stand peut avoir ses propres horaires.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Acheter au dernier moment les aliments à consommer au parc. Pour Banpo, prévoir un autre trajet : les deux parcs ne sont pas voisins.

Visit Seoul · Mangwon Market, septembre 2026 ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Dakgangjeong : bouchées de poulet frites et glacées.
- Croquettes, garnitures variables.
- Kkwabaegi : beignets torsadés sucrés ; pâte et huile à vérifier.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Pas de carte unique du marché. La fiche anglaise présente les spécialités ; vérifier les menus, prix et ingrédients auprès de chaque stand.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d'image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Tongin · déjeuner aux pièces de cuivre · repères de visite

Le petit détail

À Tongin, les jetons yeopjeon donnent un côté ludique au déjeuner : on compose sa boîte en choisissant des bouchées dans les stands participants. Le marché remonte à 1941 et conserve une échelle plus intime que les grandes halles.

Le bon moment

Conseil : arriver vers 11 h, après confirmation du jour d’ouverture, afin de composer la boîte avant le déjeuner et les ventes limitées.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Marché : 7 h–21 h selon les stands. Dosirak Café : 11 h–15 h, jusqu’à 16 h le week-end. Jour de fermeture contradictoire sur la fiche : lundi ou mardi ; vérifier aussi le troisième dimanche.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Se présenter au comptoir Dosirak avant de choisir les stands ; tous n’acceptent pas les jetons. Vérifier le jour de fermeture du café, car les informations officielles consultées se contredisent.

Visit Seoul · Tongin Market, septembre 2026 ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Gireum tteokbokki : gâteaux de riz sautés à l’huile.
- Petits gimbaps, garnitures variables.
- Boîte à composer avec les stands participants.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Pas de menu unique : la boîte se compose sur place. La fiche officielle précise l’expérience et ses plages horaires, mais contient une contradiction sur le jour de fermeture.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Myeongdong Kyoja · □□□□ · repères de visite

Le petit détail

La spécialité est le kalguksu : de fines lanières de pâte découpées au couteau, servies dans un bouillon riche de poulet. Le nom « kyoja » fait aussi référence aux raviolis qui accompagnent souvent ce repas.

Le bon moment

Conseil : à l’ouverture de 10 h 30 ou en milieu d’après-midi pour tenter de réduire l’attente, particulièrement en semaine.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Tous les jours : 10 h 30–21 h selon Visit Seoul. Dernière admission à confirmer sur place.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Choisir cette adresse pour la personne qui mange du poulet et du porc. Les nouilles servies sans morceaux de viande conservent un bouillon animal.

Visit Seoul · adresse principale et bouillon au poulet, avril 2026 ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Kalguksu : nouilles au bouillon de poulet.
- Mandu : raviolis, garniture à vérifier.
- Bibim guksu : nouilles assaisonnées et pimentées.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

La fiche anglaise énumère les spécialités. Le site propre du restaurant n’a pas pu être consulté de manière fiable ; demander la carte du jour sur place.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Gogung Suragan · □□□□□ · repères de visite

Le petit détail

Cette branche du restaurant Gogung sert le bibimbap au cœur du village hanok. Un article de la ville décrit la recette traditionnelle avec du riz cuit au bouillon d’os de bœuf, du bœuf assaisonné et une pâte de piment maison.

Le bon moment

Conseil : viser l’ouverture après confirmation, ou un déjeuner décalé ; la ville signale une file au déjeuner dans son article.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Repère historique municipal de janvier 2021 : 11 h–20 h 30, fermeture les jours de grandes fêtes. Horaires actuels non confirmés.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Pour manger végétarien, demander une préparation complète sans bouillon animal et obtenir une confirmation. Le retrait du bœuf visible ne suffit pas à adapter cette recette.

Ville de Jeonju · Gogung Suragan, article de janvier 2021 ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Bibimbap de Jeonju, avec riz et garnitures à mélanger.
- Recette traditionnelle décrite avec bouillon et viande de bœuf.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Source municipale historique sur la recette, pas carte actuelle. Prix, horaires et possibilité d’un bol réellement végétarien à confirmer.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Sukyeong / Sukyoung Sikdang · ouverture à confirmer · repères de visite

Le petit détail

Le carnet mentionne cette table pour le riz à l’orge et ses nombreux accompagnements près des tumuli. Les anciennes descriptions incluent aussi poisson et escargots d’eau douce : il ne s’agit pas d’un menu végétarien garanti.

Le bon moment

Aucun créneau fiable tant que l’ouverture et les services du restaurant ne sont pas confirmés.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Ouverture, fermeture et reprise éventuelle non confirmées. Ne pas se déplacer uniquement sur la foi d’une ancienne fiche.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

L’ouverture reste incertaine malgré la présence de fiches touristiques. Faire confirmer par l’hébergement ou au +82 54-772-3369, puis conserver une autre adresse.

Visit Korea · Sukyeong Sikdang, adresse et riz à l’orge ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Riz à l’orge et accompagnements, d’après une ancienne fiche.
- Soupe et plats pouvant contenir poisson ou escargots d’eau douce.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Carte actuelle non disponible ; ouverture incertaine. Les spécialités ci-dessus sont historiques et ne constituent pas un menu réservable.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Marugame Seimen · Shinjuku-gyoen-mae · repères de visite

Le petit détail

La spécialité de Marugame est l’udon préparé dans chaque restaurant : une nouille de blé épaisse, souple et moelleuse. On choisit son bol, puis d’éventuels tempuras avant de payer.

Le bon moment

Conseil : juste après l’ouverture de 11 h, ou vers 14 h 30, pour tenter d’éviter la pause déjeuner des bureaux de Shinjuku.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Tous les jours : 11 h–22 h ; dernière commande 21 h 30. Horaires issus des données officielles de la branche.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Choisir la taille du bol avant les suppléments. Le dashi habituel contient du poisson, et les tempuras partagent la friture : faire vérifier l’ensemble si vous demandez un repas végétarien.

Marugame Seimen · branche officielle Shinjuku-gyoen-mae ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Kake udon : udon dans un bouillon dashi.
- Udon servis froids ou chauds, selon la recette.
- Tempuras à l’unité, en supplément.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Carte de la chaîne japonaise : tous les produits ne sont pas disponibles dans toutes les branches. Traduction en français possible pour le texte ; les images peuvent rester en japonais.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Ichiran · Shibuya · repères de visite

Le petit détail

Ichiran centre l’expérience sur un seul style de ramen : le tonkotsu, dont le bouillon est fait à partir de porc. Les séparations du comptoir et la fiche de préférences permettent d’ajuster le bol à son goût.

Le bon moment

Conseil : fin de matinée avant midi, ou entre 15 h et 17 h, pour tenter d’éviter les grands services. Avant 22 h pour éviter la majoration nocturne annoncée.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Ouvert 24 h/24 selon la branche au contrôle ; fermetures temporaires de maintenance possibles, annoncées sur sa page.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Prévoir la borne de commande puis la fiche de préférences. La recharge de nouilles se commande séparément ; enlever les tranches de porc ne rend pas le bouillon végétarien.

Ichiran · branche Shibuya, carte et horaires en anglais ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Ramen tonkotsu au bouillon de porc.
- Kae-dama : recharge de nouilles.
- Œuf, porc et autres garnitures en supplément.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

La page officielle anglaise affiche les produits et suppléments de cette branche. Tarifs variables et majoration annoncée entre 22 h et 6 h ; vérifier les avis de fermeture temporaire.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Kitchen Hida · bœuf de Hida · repères de visite

Le petit détail

Fondé en 1964, Kitchen Hida se spécialise dans le steak de bœuf de Hida. L’office de tourisme décrit une méthode de cuisson développée par la maison, associant les principes du braisage et du sauté.

Le bon moment

Conseil : déjeuner à 11 h 30 ou dîner à 17 h, après réservation, pour garder du temps pour la vieille ville.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

11 h 30–15 h 30 et 17 h–20 h 30 ; mercredi fermé selon l’office de tourisme. Dernière commande à confirmer.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Comparer le morceau, le poids et les accompagnements avant de choisir. Réserver pour cette expérience de bœuf et prévoir une autre option pour un repas végétarien.

Hida Takayama · Kitchen Hida, histoire et horaires ↗ · consultée le 2026-10-15. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Steak de bœuf de Hida.
- Faux-filet A5, poids et tarif selon la carte.
- Accompagnements à vérifier avant commande.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

La fiche touristique japonaise décrit le steak et un prix indicatif. La carte complète du restaurant n’a pas pu être vérifiée ; le lien mène à cette fiche, pas à la boutique de produits à emporter.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Café Onion Anguk · boulangerie en hanok · repères de visite

Le petit détail

L’ancien hanok conserve sa cour et ses espaces traditionnels, utilisés aujourd’hui pour une pause de boulangerie. La fiche Visit Korea situe le bâtiment dans les années 1920.

Le bon moment

Après Bukchon, si la file permet de s’asseoir ; une matinée en semaine peut être une alternative selon l’ordre des visites.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Semaine 7 h–22 h ; week-end 9 h–22 h, selon la fiche touristique consultée. Ouverture annoncée toute l’année, exceptions possibles.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Associer cette halte à Bukchon/Anguk au J2. Une pâtisserie et une boisson suffisent pour garder du temps pour le quartier ; choisir entre plusieurs pauses plutôt que les cumuler.

Visit Korea · Onion Anguk ↗ · consultée le 2026-10-24. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Pandoro : pâtisserie haute saupoudrée de sucre.
- Pain au beurre salé et autres produits selon la fournée.
- Vanilla bean latte et americano.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

La fiche officielle présente quelques spécialités, pas la totalité de la vitrine. Demander les ingrédients des pâtisseries ; aucun produit indiqué ici n’est garanti végétalien.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Café Pokpo · terrasse face à la cascade · repères de visite

Le petit détail

Ouvert en 2023, ce café municipal longe le Hongjecheon face à une cascade artificielle. Visit Seoul indique que ses recettes contribuent à un fonds de bourses destiné aux jeunes.

Le bon moment

En journée pour la cascade et la terrasse ; ne pas compter sur une vue ou une chute en fonctionnement sans vérifier les conditions du jour.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

9 h–21 h et ouverture toute l’année annoncées par Visit Seoul ; fonctionnement de la cascade et accès terrasse à vérifier séparément.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Conserver cette halte dans le secteur ouest. Depuis Hongje, la source indique environ 1,2 km à pied ; vérifier une liaison locale si la marche ou la météo ne conviennent pas.

Visit Seoul · Café Pokpo ↗ · consultée le 2026-10-24. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Pause boisson ; carte exacte et disponibilités à confirmer.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

La fiche officielle ne fournit pas de menu complet ni de prix par boisson ; consulter l’affichage et demander les ingrédients.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Heon Cha Haus · pause thé à Samcheong · repères de visite

Le petit détail

Le salon figure comme lieu partenaire d’une exposition de céramique organisée en juillet 2026 par l’Université nationale du patrimoine culturel de Corée. La source confirme le nom et le secteur de Samcheong.

Le bon moment

Pause pendant les visites du centre historique, uniquement après confirmation du service habituel.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Horaires habituels non confirmés. Les 11 h–18 h publiés pour l’exposition de juillet 2026 ne sont pas les horaires commerciaux du salon.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Choisir cette pause de thé au J2, dans Jongno. L’adresse remplace l’idée d’une halte à Gangnam ; comparer avec la pause ssanghwa-cha ou Onion pour ne pas multiplier les arrêts.

Portail coréen de la culture traditionnelle · Heon Cha Haus ↗ · consultée le 2026-10-24. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Thé et douceurs à choisir sur la carte du jour.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Le document consulté est une annonce culturelle, pas une carte de restaurant. Carte, prix et disponibilité du ssanghwa-cha à confirmer directement.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Coralani · café-boulangerie face à la mer · repères de visite

Le petit détail

Coralani est un grand café-boulangerie du littoral de Gijang, avec des espaces en terrasse tournés vers la mer. Visit Korea indique que les niveaux supérieurs sont accessibles par des escaliers raides.

Le bon moment

En journée pour la vue, uniquement si la marge avant le trajet vers Gimhae est confortable.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

10 h–22 h ; dernière commande 21 h 20, ouverture toute l’année selon les données touristiques officielles consultées. À reconfirmer avant 2028.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Le jour du vol, donner la priorité au temple et à la capsule. Choisir une seule pause panoramique si le temps reste suffisant ; éviter l’ajout automatique d’un café à Mipo puis de Coralani.

Visit Korea · Coralani, fiche et données officielles ↗ · consultée le 2026-10-24. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Infusion Coral Herb Tea.
- Boissons Salty Coral, americano et latte à la fraise selon la carte.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Les spécialités sont publiées dans la fiche touristique ; consulter la carte du jour pour le choix de boulangerie, les ingrédients et les prix.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Kura Sushi · Asakusa ROX · repères de visite

Le petit détail

Cette succursale d’Asakusa appartient au concept de grands magasins Kura inspirés de la culture populaire japonaise. La fiche du lieu annonce notamment commande sur smartphone et services Smart Kura.

Le bon moment

Début de service ou hors pointe selon le vol et la file ; ne pas prévoir de réservation avant de connaître l’heure d’arrivée.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Lundi–vendredi 11 h–23 h ; samedi–dimanche 10 h 20–23 h. Entrée jusqu’à 30 min avant fermeture. Après 21 h, utiliser l’ascenseur direct indiqué par le restaurant.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Garder cette adresse comme choix de repas à Asakusa, après l’installation. La carte et les prix varient selon les catégories de magasins : sélectionner la succursale correcte.

Kura Sushi · Asakusa ROX ↗ · consultée le 2026-10-24. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Sushis nigiri et makis : composition selon la carte de la succursale.
- Accompagnements et desserts disponibles selon les produits du jour.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Le menu japonais officiel peut être traduit en français depuis cette fiche. L’entrée anglaise générale était en maintenance lors de la vérification. Aucun choix n’est garanti végétarien : sauces, dashi, œufs et ingrédients sont à contrôler.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Flipper’s Shibuya · pancakes soufflés · repères de visite

Le petit détail

L’enseigne est née à Shimokitazawa en 2016 et met en avant ses pancakes soufflés ainsi que ses préparations à base d’œufs. La succursale de Shibuya publie une carte anglaise dédiée.

Le bon moment

Pause pendant la journée Harajuku/Shibuya, avant la dernière commande plutôt qu’en fin de soirée.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Tous les jours 9 h–19 h ; dernière commande 18 h pour Shibuya selon la liste officielle. Fermetures irrégulières possibles.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Prévoir le temps de cuisson annoncé d’environ 20 minutes, en plus d’une éventuelle attente. Une réservation, si proposée, se fait depuis le lien officiel ; aucune n’a été créée pour ce voyage.

Flavorworks · Flipper’s Shibuya ↗ · consultée le 2026-10-24. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Pancakes soufflés nature avec crème au beurre d’érable.
- Versions fraise, fruits ou chocolat-banane selon le menu publié.
- Brunchs salés également proposés, parfois avec viande ou poisson.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

PDF anglais officiel de Shibuya lié depuis la page de l’enseigne. Œufs, lait et blé sont signalés sur les pancakes ; les versions salées peuvent contenir viande ou poisson. La traduction automatique d’un PDF peut nécessiter une traduction d’image.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Dreamy Camera Cafe · □□□□□□ · repères de visite

Le petit détail

Café familial en forme d’appareil photo, entouré de campagne. Un reportage de visite de septembre 2024 raconte que les propriétaires invitent les clients à rédiger une liste de rêves, puis en réalisent une photo souvenir et gardent la liste dans un album. Cette expérience est à demander sur place, sans prestation ou cadeau garanti pour 2028.

Le bon moment

Viser l’ouverture vers 11 h un jour ouvert, si le trajet le permet. Le portail local signale une affluence de stationnement et de places assises le week-end ; conseil de visite, aucune fréquentation garantie.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Mardi à samedi, 11 h–18 h selon le portail local et un reportage de visite ; fermé dimanche et lundi. Exceptions et horaires 2028 à confirmer directement.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Arriver vers l’ouverture un jour ouvert et garder une vraie marge vers Sokcho. La pause café peut comprendre une boisson et un encas, mais ne pas compter sur un déjeuner complet. Confirmer la carte et les ingrédients.

Travel Yangpyeong · fiche touristique locale ↗ · consultée le 2026-10-25. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Café et boissons chaudes ; le reportage mentionne une carte coréenne et anglaise lors de sa visite.
- Pain au miel et croffle dégustés par la journaliste en 2024 : pauses sucrées, carte et ingrédients à reconfirmer.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Pas de menu officiel actuel accessible ni de garantie de déjeuner complet ou de plats végétariens ; café/encas seulement dans le programme, prévoir un vrai repas au besoin. Le compte du café est lié pour vérification directe ; ses annonces n’ont pas pu être consultées automatiquement.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

MAJI · □□ · repères de visite

Le petit détail

La cuisine de temple met légumes et préparations végétales au centre du repas. Visit Seoul classe MAJI parmi les adresses végétaliennes, dans le secteur de Seochon.

Le bon moment

Conseil : viser 11 h 30 un jour ouvert, selon la file ; pas de garantie d’affluence.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Mercredi–samedi 11 h 30–20 h, pause 15 h–17 h 30 ; dimanche 11 h 30–15 h ; fermé lundi et mardi. À reconfirmer avant 2028.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Prévoir un seul déjeuner : MAJI, Tongin ou Tosokchon. Confirmer allergènes et disponibilités même dans une cuisine végétalienne.

Visit Seoul · MAJI, fiche révisée le 11 septembre 2026 ↗ · consultée le 2026-10-30. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Menus de cuisine de temple, entièrement végétaux selon Visit Seoul.
- Japchae de bardane et légumes de saison.
- Nouilles froides à la poire selon la carte.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Spécialités décrites par Visit Seoul ; carte complète actuelle et prix non garantis. Une ancienne fiche de l’ancienne adresse ne doit pas servir pour les horaires.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

SANCHON · □□ · repères de visite

Le petit détail

Sanchon présente une cuisine végétalienne de temple, faite de légumes et plantes de montagne. Le cadre hanok accompagne le repas sans constituer une promesse de spectacle.

Le bon moment

Conseil : début de service vers 11 h 30 si compatible avec Huwon ; choisir d’abord le créneau du jardin.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

11 h 30–21 h selon Visit Seoul ; jour de fermeture et service à confirmer pour la date retenue.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Choisir Sanchon OU Balwoo au J7. Confirmer menu, horaire et disponibilité ; cette table ne remplace pas un repas à Suwon si la variante est choisie.

Visit Seoul · Sanchon, fiche révisée le 30 juin 2026 ↗ · consultée le 2026-10-30. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Menu composé de légumes et plantes de montagne.
- Bibimbap présenté par Visit Seoul.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

La fiche touristique officielle décrit les plats, pas une carte complète garantie. Cuisine végétalienne annoncée ; confirmer allergies. Aucun spectacle quotidien promis.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Tosokchon Samgyetang · □□□□□□ · repères de visite

Le petit détail

Le samgyetang réunit dans un même bol poulet, riz gluant et ginseng. Le hanok traditionnel fait aussi partie de l’expérience de cette institution proche du palais.

Le bon moment

Conseil : déjeuner décalé après le palais, en vérifiant la file et le service.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Tous les jours 10 h–22 h ; dernière commande 21 h selon Visit Seoul 2026. À reconfirmer.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Éviter les pics du déjeuner et du dîner si possible. Pour un repas végétarien, préférer MAJI plutôt que supposer une soupe au poulet adaptable.

Visit Seoul · cinq plats coréens et Tosokchon ↗ · consultée le 2026-10-30. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Samgyetang : poulet farci de riz gluant, ginseng, ail et jujubes.
- Poulet rôti selon la fiche touristique.
- Pajeon aux fruits de mer : non végétarien.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Des boulettes de riz séparées n’ont pas été confirmées pour ce restaurant : les demander sur place. Le riz gluant du samgyetang est bien présent ; ne pas confondre avec une enseigne homonyme à New York.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Yukgak Gogi · □□□□ · barbecue avec terrasse · repères de visite

Le petit détail

La presse présente ce barbecue sur la terrasse du 10e étage du terminal, avec un horizon urbain. La table avec vue dépend de l’accès extérieur, de la météo et de la réservation.

Le bon moment

Conseil : fin d’après-midi ou début de soirée avant la promenade au Han si terrasse et transports compatibles.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

11 h–22 h tous les jours rapportés par la presse ; horaires et fermetures non confirmés directement par l’établissement.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Demander l’accès exact et la terrasse ; vérifier viande, portions et minimum de commande. Ce repas remplace le pique-nique du J6.

Eyesmag · présentation du 2 mai 2026, source de presse ↗ · consultée le 2026-10-30. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Barbecue coréen de porc et de bœuf signalé dans la presse.
- Garnitures, portions et options à demander avant commande.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Fiche et plats d’un annuaire commercial, pas une carte officielle vérifiée. Aucune option végétarienne ni place extérieure garantie.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Hida Takayama Kyo Ya · □□ · choix préféré · repères de visite

Le petit détail

La maison traditionnelle de Kyo Ya a été déplacée depuis Echigo selon sa présentation. L’irori, foyer au charbon, et le miso sur feuille de magnolia mettent en scène deux façons de découvrir Hida.

Le bon moment

Conseil : ouverture du dîner vers 17 h, après installation, plutôt qu’une arrivée proche de 20 h.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Site du restaurant : 11 h–14 h et 17 h–20 h ; fermé mardi. Vérifier calendrier et dernière commande avant 2028.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Demander la composition du Hida Takayama Set / Gozen : le hoba-miso et les grillades existent à la carte, mais les deux ne sont pas garantis dans une seule formule. Confirmer le mardi et les activités du temple.

Kyo Ya · adresse et horaires officiels ↗ · consultée le 2026-10-30. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Hida Takayama Gozen / Set : formule et inclusions à demander.
- Bœuf de Hida au hoba-miso sur feuille de magnolia.
- Grillades de bœuf de Hida au charbon dans l’irori.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Carte japonaise avec repères traduits ici en français. Ne pas annoncer un set combiné sans confirmation ; un hoba-miso sans viande n’est pas une garantie de sauce ou bouillon végétariens.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Suzuya Restaurant · □□□ · deuxième option · repères de visite

Le petit détail

La feuille de magnolia sert de support au miso chauffé : son parfum accompagne le bœuf ou une version au tofu et aux légumes. Suzuya permet ainsi de comparer des choix carnés et végétaux dans la même table.

Le bon moment

Conseil : viser l’ouverture vers 17 h ; entrée du soir actuellement demandée avant 19 h 30.

Conseil de visite, affluence non garantie.

Ouverture & fermeture

Site du restaurant : 11 h–14 h 30 (arrivée avant 13 h 30), 17 h–21 h (arrivée avant 19 h 30). Mardi et fermetures irrégulières ; réservations actuellement suspendues. À reconfirmer.

Heures locales · Corée et Japon : UTC+9.

Notre conseil

Préciser végétalien ou végétarien avant commande et demander bouillon, sauces et accompagnements. Suivre le calendrier du restaurant et l’ordre d’arrivée actuellement annoncé.

Suzuya · site et conditions actuelles ↗ · consultée le 2026-10-30. À revérifier pour 2028.

À la carte, en français

- Hoba-Miso Beef Steak et Ami-Yaki de bœuf de Hida : non végétariens.
- Vegetarian-yaki : tofu, légumes, champignons et miso sur feuille de magnolia ; version végétalienne annoncée.
- Sansai-Miso Nabe : version végétarienne/végétalienne annoncée à demander.

Repères en français disponibles hors ligne. La carte, les prix et les ingrédients peuvent changer.

Le restaurant sert aussi de la viande. La carte indique Vegan available pour deux préparations ; demander explicitement cette version, les sauces et accompagnements. Le menu anglais et son résumé français ne garantissent pas une disponibilité en 2028.

Les menus externes et la traduction automatique nécessitent Internet. Les pages protégées, images ou PDF peuvent ne pas se traduire : utiliser alors la traduction d’image. Confirmez les allergènes auprès du restaurant.

Bars, cafés et thé · repères sans adresse confirmée

Ces idées suivent les villes et journées du programme. Elles ne désignent pas des restaurants supplémentaires ; établissement, emplacement et ouverture restent à confirmer.

Cafés et thé

🇰🇷 Séoul

Jour 2

Bukchon / Anguk · thé traditionnel et ssanghwa-cha

J2

Pause thé du J2, en alternative aux autres cafés. Demander où le ssanghwa-cha est réellement servi ; ne pas l’attribuer à Onion ou Heon sans carte confirmée. Pas d’établissement précis ajouté.

Jour 5

Seongsu-dong · cafés créatifs

J5

Pause café au J5 autour de Seoul Forest et des anciennes usines réhabilitées ; choisir sur place selon la carte et la file, sans détour vers l’ouest.

Bars

🇰🇷 Séoul

Jour 7

Hongdae · soirée et bar à choisir

J7

Option de soirée J7 dans les ruelles de Hongdae, en remplacement d’une autre activité. Choisir un établissement ouvert et sa carte sur place. Le nom Hook Honsulbar reste une piste distincte non confirmée à Euljiro/Jung-gu, pas une adresse validée de Hongdae.

🇯🇵 Tokyo

Jour 14

Asakusa · Hoppy Dori et izakaya

J14

Rue d’izakaya près de Sensō-ji, déjà dans l’arrivée du J14. Un verre ou le dîner selon l’heure du vol et l’énergie ; choisir la table, son menu et ses éventuels frais sur place. Aucun établissement précis ni menu végétarien garanti.

Source : https://www.gotokyo.org/en/story/walks-and-tours/best-of-tokyo/index.html · consultation 2026-10-24

Jour 17

Shinjuku · Omoide Yokocho

J17

Petites adresses et comptoirs du J17, selon le choix du dîner. Une pause dans la ruelle ne s’ajoute pas automatiquement au repas gastronomique Kozue ; demander la carte, les frais et les ingrédients avant de s’asseoir.

Les repères gourmands

Konbini · une pause à composer

🇯🇵 · J14 · J15 · J16 · J17 · J18 · J19 · J20 · J21 · J22 · J23 · J24 · J25 · J26 · J27 · J28

7-Eleven, Lawson et FamilyMart peuvent dépanner pour une petite pause à 3–5 € visée par personne. Onigiri thon-mayonnaise : non végétariens. Umeboshi : contrôler la recette et l'étiquette, car certaines variantes à la prune contiennent de la bonite (okaka). Les sandwichs aux œufs et les ramen instantanés demandent aussi de vérifier les ingrédients et le bouillon ; eau chaude et places assises dépendent du magasin. Aucun prix de 1,50 € ni panier 2028 garanti.

Source : https://www.family.co.jp/goods/omusubi/0411318.html

Asakusa · melon-pan et dango

🇯🇵 Tokyo · J14

À combiner avec Senso-ji et Nakamise-dori : melon-pan sucré ou brochettes de dango selon les stands. Kagetsudo est une boulangerie réelle de melon-pan au 2-7-13 Asakusa, Taito-ku, Tokyo, près de l'accès ouest du temple. Faire confirmer les matières grasses, les garnitures et la sauce du dango ; le caractère végétarien n'est pas attesté pour tous les produits. Viser 3–5 € pour un encas reste un objectif, pas un tarif vérifié.

Source : https://asakusa-kagetudo.com/en/

Galettes et beignets : demander la recette

🇰🇷 Séoul · J3

Chez Soonhee et dans les marchés, demander la composition de la galette, du kimchi, des sauces et des garnitures. Les galettes de haricot mungo peuvent contenir du porc. Le dakgangjeong est du poulet ; le caractère végétarien des kkwabaegi dépend de la recette du stand.

Source : https://english.seoul.go.kr/wp-content/uploads/2014/03/guide.pdf

Sukyeong : ouverture à confirmer

🇰🇷 Gyeongju · J12

La fiche touristique de Sukyeong / Sukyoung Sikdang reste accessible, mais des annuaires signalent une fermeture. Contacter le restaurant avant de prévoir ce repas ; Hyangjeokwon et Ssukbujaengi restent d'autres pistes à Gyeongju.

Source : https://restaurantguru.com/Sukyoung-Sikdang-Gyeongju-si

Maru Shokudo : nom à clarifier

🇯🇵 Kanazawa · J25

Ce nom n’a pas pu être confirmé dans le répertoire officiel du marché d’Omicho. Omicho Shokudo est une autre enseigne recensée, pas une identification certaine. Les bols de poisson sont non végétariens et le repas à 9 € annoncé reste à vérifier.

Source : https://ohmicho-ichiba.com/gourmet/shop71101/

Kanazawa · la glace à la feuille d’or reste prévue

🇯🇵 Kanazawa · J24 · J26

Souhait du plan reçu le 19 octobre 2026 : pause chez Hakuichi Higashiyama après le dépôt des valises le Japon J11. Si l’arrivée est trop tardive, la déplacer au Japon J13 au matin, puis revenir chercher les valises avant le train vers Osaka. Le prix, l’adresse, les horaires du café et la recette seront à reconfirmer pour 2028 ; aucun montant nouveau n’est garanti ici.

Nagoya, Takayama et Osaka · spécialités du parcours

🇯🇵 · J22 · J23 · J26 · J27

Pistes gourmandes du plan reçu le 19 octobre 2026 : tebasaki à Nagoya, bœuf de Hida à Takayama, takoyaki ou okonomiyaki à Osaka. Ces propositions ne constituent pas des repas végétariens garantis ; demander la recette, le bouillon, les sauces et les garnitures selon vos préférences. Aucune adresse nouvelle ni prix 2028 confirmé.

Ryokan et temple · repas à faire préciser

🇯🇵 · J20 · J23

Pour Ichinoyu Honkan, confirmer les repas inclus dans le plan choisi et les horaires afin d’adapter le transfert depuis Kawaguchiko. Une nuit au Temple Hotel Takayama Zenko-ji n’implique pas automatiquement un repas inclus ni un menu végétarien : le préciser avant réservation. Consignes de préparation du plan reçu le 19 octobre 2026, à confirmer auprès des établissements.

Séoul · hotteok aux stands de street-food

🇰🇷 Séoul · J2 · J3

Galette chaude souvent fourrée de sucre, parfois de miel, graines ou autres garnitures. Chercher un stand dans les marchés déjà visités, sans détour imposé. Végétarien selon la recette : demander matières grasses, lait, œufs et garniture ; végétalien non garanti. Laisser refroidir le cœur très chaud. Aucun stand ni prix précis promis.

Source : https://english.visitseoul.net/hallyu/a-tour-full-of-passion-namdaemun-market-with-u-know-yunho_/31064

Séoul · Kyochon Chicken · poulet soja-ail ou mix

🇰🇷 Séoul · J6

Chaîne de poulet frit, NON VÉGÉTARIEN. La carte propose une version soja-ail et un assortiment moitié soja-ail/moitié Red épicé. Choisir la succursale, le retrait et les conditions de livraison près de Banpo ; le siège n’est pas un restaurant de votre circuit. Alternative à BHC pour le pique-nique, pas un deuxième dîner. Horaires et disponibilité selon la succursale.

Source : https://www.kyochon.com/menu/chicken.asp

Séoul · BHC Chicken · poulet frit et sauces à choisir

🇰🇷 Séoul · J6

Autre chaîne de poulet frit, NON VÉGÉTARIENNE. Demander les sauces et assortiments disponibles : une recette soja-ail ou un mix précis n’a pas été confirmé pour BHC. Choisir une succursale pratique et vérifier horaires/retrait/livraison avant le pique-nique au Han. Choisir BHC ou Kyochon, sans multiplier les repas.

Source : https://www.bhc.co.kr/menu/chicken