

인천시 계양구 음식점 소개 (Restaurant Guide in Gyeyang-gu, Incheon)

■ 한식 & 분식(Korean Cuisine & Casual Dining)

연번(No.)	상호(Restaurant Name)	주소(Address)	대표음식(Signature Food)	연락처 (Contact)
1	봉추찜닭 계양구청점 Bongchu Jjimdak (Gyeyang District Office Branch)	오조산로89번길 12, 1층 1F, 12, Ojosan-ro 89beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	찜닭 Jjimdak (Braised Chicken)	+82-32-542-6981 www.bongchu.com
	간장 베이스의 달콤짭짤한 양념에 닭고기, 당면, 각종 채소를 넣어 졸여낸 한국식 찜 요리이다. 깊고 진한 맛과 쫄깃한 당면이 특징이며, 매콤한 맛 조절이 가능해 취향에 따라 즐길 수 있다. A Korean-style braised chicken dish simmered in a sweet and savory soy sauce-based seasoning with chicken, glass noodles, and various vegetables. It features a rich, deep flavor and chewy glass noodles, with adjustable spice levels to suit individual preferences.			
2	현대옥 계양구청점 Hyundaek (Gyeyang District Office Branch)	오조산로89번길 6, 1층 1F, 6, Ojosan-ro 89beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	콩나물국밥 Bean Sprout Soup with Rice	+82-32-541-3345 www.hyundaek.com
	콩나물국밥은 뜨끈한 국물에 콩나물, 밥, 대파, 고추 등을 넣어 끓인 한국식 해장 음식이다. 개운하고 시원한 맛이 특징이며, 기호에 따라 달걀이나 새우젓을 넣어 즐길 수 있다. Bean sprout soup with rice is a traditional Korean hangover soup made by simmering bean sprouts, rice, green onions, and chili peppers in a hot, comforting broth. It is known for its light and refreshing taste, and can be enjoyed with an egg or salted shrimp, depending on personal preference.			
3	어리버리 소머리국밥 Eoribeori Beef Head Soup with Rice	계산새로65번길 13, 1~2층 2F, 13, Gyesansae-ro 65beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	소머리국밥 Beef Head Soup with Rice	+82-32-556-9922
	소의 머릿고기를 푹 고아 진한 육수와 함께 밥을 말아 먹는 한국식 국밥이다. 깊고 담백한 국물 맛이 특징이며, 기호에 따라 다진 마늘, 새우젓, 다 대기를 넣어 즐길 수 있다. A traditional Korean rice soup made by slow-boiling beef head meat to create a rich and flavorful broth, served with rice. It is known for its deep and savory taste and can be customized with minced garlic, salted shrimp, or spicy seasoning paste according to personal preference.			
4	경희보궁 계양구청점 Kyunghee Bogung (Gyeyang District Office Branch)	계산새로65번길 15, 1층 1F, 15, Gyesansae-ro 65beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	삼계탕, 갈비탕 Samgyetang (Ginseng Chicken Soup), Galbitang (Beef Short Rib Soup)	+82-32-547-1414
	삼계탕은 영계 속에 참살, 대추, 인삼 등을 넣고 푹 고아 만든 보양식으로, 진하고 깊은 국물 맛이 특징이다. 갈비탕은 소갈비를 푹 삶아 뽀얀 국물을 우려낸 한국식 국물 요리로, 부드러운 갈비살과 깔끔한 국물이 조화를 이룬다. Samgyetang is a nourishing Korean ginseng chicken soup made by slow-cooking a young chicken stuffed with glutinous rice, jujube, and ginseng. It is known for its rich and deeply flavorful broth. Galbitang is a traditional Korean beef short rib soup, simmered for hours to create a milky and savory broth. The tender short ribs and clean, hearty broth make for a perfectly balanced dish.			
5	경희보궁 작전점 Kyunghee Bogung (Jakjeon Branch)	계양대로 65, 1층 1F, 65, Gyeyang-daero, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	삼계탕, 갈비탕 Samgyetang (Ginseng Chicken Soup), Galbitang (Beef Short Rib Soup)	+82-507-1338-1414
	삼계탕은 영계 속에 참살, 대추, 인삼 등을 넣고 푹 고아 만든 보양식으로, 진하고 깊은 국물 맛이 특징이다. 갈비탕은 소갈비를 푹 삶아 뽀얀 국물을 우려낸 한국식 국물 요리로, 부드러운 갈비살과 깔끔한 국물이 조화를 이룬다. Samgyetang is a nourishing Korean ginseng chicken soup made by slow-cooking a young chicken stuffed with glutinous rice, jujube, and ginseng. It is known for its rich and deeply flavorful broth. Galbitang is a traditional Korean beef short rib soup, simmered for hours to create a milky and savory broth. The tender short ribs and clean, hearty broth make for a perfectly balanced dish.			
6	백암왕순대 Baekam Wang Sundae	계양문화로 90, 1층 1F, 90, Gyeyangmunhwa-ro, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	순대국밥 Sundae Gukbap (Blood Sausage Soup with Rice)	+82-32-552-1601
	순대국밥은 진하게 우려낸 돼지뼈 육수에 순대와 다양한 돼지고기 부속을 넣어 끓인 한국식 국밥이다. 구수하고 깊은 맛이 특징이며, 기호에 따라 새우젓, 다대기, 부추 등을 넣어 즐길 수 있다. Sundae Gukbap is a traditional Korean rice soup made with a rich pork bone broth, blood sausage (sundae), and various cuts of pork offal. It is known for its deep, savory flavor and can be customized with salted shrimp, spicy seasoning paste, or chives according to personal preference.			

인천시 계양구 음식점 소개 (Restaurant Guide in Gyeyang-gu, Incheon)

7	백채김치찌개 계산점	계산새로 71, 하이베라스 B동 1층	김치찌개	+82-32-547-3707
	Baekchae Kimchi Jjigae (Gyesan Branch)	1F, Hyberas Building B, 71, Gyesansae-ro, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Kimchi Jjigae (Kimchi Stew)	
	<p>김치찌개는 잘 익은 김치를 돼지고기, 두부 등과 함께 푹 끓여 깊고 얼큰한 맛을 내는 한국식 찌개 요리이다. 강한 감칠맛과 개운한 국물이 특징이며, 밥과 함께 즐기기에 좋은 대표적인 가정식 메뉴이다.</p> <p>Kimchi Jjigae is a classic Korean stew made by simmering well-fermented kimchi with pork, tofu, and other ingredients to create a deep, spicy, and flavorful broth. Known for its rich umami taste and refreshing broth, it is a staple home-cooked dish that pairs perfectly with rice.</p>			
8	해밥 계양구청점	계산새로 71, 하이베라스 D동 1층	항정살덮밥	+82-32-221-5246
	Haekbap (Gyeyang District Office Branch)	1F, Hyberas Building D, 71, Gyesansae-ro, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Pork Jowl Rice Bowl	
	<p>항정살덮밥은 쫄깃하고 고소한 항정살을 양념에 볶아 따뜻한 밥 위에 올린 한국식 덮밥 요리이다. 풍부한 육즙과 감칠맛이 특징이며, 달걀이나 채소를 곁들이면 더욱 조화로운 맛을 즐길 수 있다.</p> <p>Pork jowl rice bowl is a Korean-style dish featuring tender and chewy pork jowl stir-fried in a savory sauce and served over warm rice. Known for its juicy texture and rich umami flavor, it pairs perfectly with eggs or vegetables for a well-balanced meal.</p>			
9	죽도명태대구	오조산로89번길 6, 1층	명태조림, 대구탕	+82-32-547-0929
	Jukdo Myeongtae Daegu	1F, 6, Ojosan-ro 89beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Braised Pollock, Cod Soup	
	<p>명태조림은 명태를 매콤하고 달짝지근한 양념에 졸여 부드러운 살과 깊은 감칠맛이 특징인 한국식 생선 요리이다. 대구탕은 신선한 대구를 시원한 육수에 끓여 담백하고 개운한 맛이 특징이며, 해장 음식으로도 인기가 많다.</p> <p>Braised pollock is a Korean-style fish dish made by simmering pollock in a spicy and slightly sweet sauce, resulting in tender flesh and a deep umami flavor.</p> <p>Cod soup is a light and refreshing broth-based dish featuring fresh cod, known for its clean and delicate taste. It is also a popular choice as a hangover remedy.</p>			
10	삼각유황오리	오조산로45번길 12, 2층	들깨수제비, 알밥	+82-32-549-5292
	Samrak Sulfur Duck	2F, 12, Ojosan-ro 45beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Perilla Seed Hand-Pulled Dough Soup, Fish Roe Rice Bowl	
	<p>수제비는 밀가루 반죽을 손으로 뜯어 넣고 끓인 한국식 국물 요리로, 쫄깃한 식감과 구수한 국물이 조화로운 것이 특징이다. 알밥은 뜨거운 돌솥밥 위에 날치알, 채소, 김가루 등을 올리고 비벼 먹는 요리로, 톡톡 터지는 식감과 감칠맛이 매력적이다.</p> <p>Hand-pulled dough soup is a traditional Korean dish made by tearing wheat dough into a simmering broth, creating a chewy texture that pairs perfectly with its rich and nutty perilla seed-based broth.</p> <p>Fish roe rice bowl is a sizzling stone pot dish topped with flying fish roe, vegetables, and seaweed flakes, then mixed together for a flavorful bite with a delightful popping texture.</p>			
11	오적회관 계양구청점	오조산로45번길 8-1, 1층	오징어, 제육볶음	+82-507-1489-2588
	Ojeok Hoegwan (Gyeyang District Office Branch)	1F, 8-1, Ojosan-ro 45beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Stir-Fried Squid, Spicy Pork Rice Bowl	
	<p>오징어볶음은 신선한 오징어를 매콤달콤한 양념과 함께 볶아 감칠맛이 뛰어난 한국식 볶음 요리이다. 제육덮밥은 양념에 볶은 돼지고기를 밥 위에 올려 먹는 한그릇 요리로, 달짝지근하고 매콤한 맛이 조화를 이루는 것이 특징이다.</p> <p>Stir-fried squid is a flavorful Korean dish made by sautéing fresh squid in a sweet and spicy sauce, creating a rich umami taste.</p> <p>Spicy pork rice bowl features stir-fried marinated pork served over rice, offering a perfect balance of sweet and spicy flavors in a single hearty dish.</p>			
12	가우취냉면	오조산로45번길 12, 1층	물냉면	+82-507-1441-8920
	Gau Arrowroot Cold Noodles	1F, 12, Ojosan-ro 45beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Mul Naengmyeon (Cold Noodle)	
	<p>물냉면은 쫄깃한 메밀면을 시원한 육수에 말아 먹는 한국식 냉면 요리이다. 새콤하고 깔끔한 육수에 고기, 오이, 달걀을 곁들여 개운한 맛이 특징이다.</p> <p>Mul Naengmyeon is a classic Korean cold noodle dish featuring chewy buckwheat noodles served in a refreshing, tangy, and savory broth. It is typically garnished with sliced meat, cucumber, and a boiled egg, offering a light yet satisfying taste.</p>			

인천시 계양구 음식점 소개 (Restaurant Guide in Gyeyang-gu, Incheon)

13	오리덕담	오조산로57번길 7, 3층	오리차돌, 제육볶음	+82-507-1327-2661
	Ori Deokdam	3F, 7-1, Ojosan-ro 57beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Grilled Duck, Brisket, Spicy Stir-Fried Pork	
	<p>오리차돌은 고소한 오리고기와 부드러운 차돌박이를 함께 구워 감칠맛과 풍미가 뛰어난 요리이다. 제육볶음은 돼지고기를 매콤달콤한 양념에 볶아 감칠맛과 불맛이 살아있는 한국식 볶음 요리이다.</p> <p>Grilled duck and brisket is a flavorful dish combining rich, juicy duck meat with tender beef brisket, creating an umami-packed and savory experience.</p> <p>Spicy stir-fried pork is a classic Korean dish made by sautéing pork in a sweet and spicy marinade, enhancing its deep umami flavor with a hint of smoky char.</p>			
14	북창동순두부 계산점	계양문화로59번길 1, 1층	순두부찌개	+82-32-549-7188
	Bukchangdong Sundubu (Gyesan Branch)	1F, 1, Gyeyangmunhwa-ro 59beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Sundubu Jjigae (Soft Tofu Stew)	
	<p>순두부찌개는 부드러운 순두부를 얼큰한 육수에 끓여 감칠맛과 칼칼한 맛이 조화로운 한국식 찌개 요리이다. 돼지고기, 해산물, 달걀 등을 넣어 다양한 풍미를 즐길 수 있으며, 따뜻한 밥과 함께 먹으면 더욱 맛있다.</p> <p>Sundubu Jjigae is a Korean stew made with silky soft tofu simmered in a spicy, savory broth, creating a perfect balance of umami and heat. It can be enhanced with pork, seafood, or an egg for added depth of flavor and is best enjoyed with warm rice.</p>			
15	원할머니보쌈 계산점	계양문화로55, 1층	보쌈	+82-32-553-4647
	Won Halmoni Bossam (Gyesan Branch)	1F, 55, Gyeyangmunhwa-ro, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Bossam (Korean Boiled Pork Wraps)	bossam.co.kr
	<p>보쌈은 돼지고기를 부드럽게 삶아 김치, 쌈장, 마늘 등과 함께 쌈에 싸 먹는 한국식 요리이다. 촉촉하고 담백한 고기와 매콤한 김치가 조화를 이루어 깊은 감칠맛을 느낄 수 있다.</p> <p>Bossam is a traditional Korean dish featuring tender, slow-boiled pork served with kimchi, ssamjang (seasoned soybean paste), garlic, and fresh greens for wrapping. The combination of juicy, delicate pork and spicy kimchi creates a rich umami flavor.</p>			
16	청년다방 계양구청점	계양문화로 90 새롭프라자 102호	차돌 떡볶이, 튀김	+82-32-555-3404
	Cheongnyeon Dabang (Gyeyang District Office Branch)	102, 90, Gyeyangmunhwa-ro, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Beef Brisket Tteokbokki, Assorted Tempura	youngdabang.com
	<p>차돌떡볶이는 쫄깃한 떡볶이에 고소한 차돌박이를 더해 풍미를 살린 매콤달콤한 한국식 길거리 음식이다. 튀김은 바삭하게 튀긴 채소, 오징어, 김말이 등 다양한 재료로 즐기는 요리로, 떡볶이 국물에 찍어 먹으면 더욱 맛있다.</p> <p>Beef brisket tteokbokki is a spicy and sweet Korean street food dish featuring chewy rice cakes paired with rich, savory brisket for enhanced flavor.</p> <p>Assorted tempura includes a variety of crispy-fried ingredients such as vegetables, squid, and seaweed rolls, which taste even better when dipped in tteokbokki sauce.</p>			
17	백식당	계양대로 32	쌈밥정식, 불고기	+82-32-556-6800
	Baek Sikdang	B2, Gyeyang-daero, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Ssam-bap Set Meal, Bulgogi	
	<p>쌈밥정식은 다양한 쌈채소에 고기와 밥을 싸서 즐기는 한식 정식으로, 신선한 채소와 감칠맛 나는 반찬이 조화를 이루는 건강식이다. 불고기는 얇게 썬 소고기를 달콤짭짤한 양념에 재워 구운 한국식 고기 요리로, 부드러운 식감과 감칠맛이 특징이다.</p> <p>Ssam-bap set meal is a traditional Korean dining experience where rice and meat are wrapped in a variety of fresh leafy greens, complemented by flavorful side dishes for a well-balanced and nutritious meal.</p> <p>Bulgogi is a classic Korean dish featuring thinly sliced beef marinated in a sweet and savory sauce, then grilled to perfection. It is known for its tender texture and rich umami flavor.</p>			

인천시 계양구 음식점 소개 (Restaurant Guide in Gyeyang-gu, Incheon)

■ 일식(Japanese Cuisine)

연번(No.)	상호(Restaurant Name)	주소(Address)	대표음식(Signature Food)	연락처(Contact)
1	강남초밥	계양문화로 90, 2층	초밥	+82-507-1361-3371
	Gangnam Sushi	2F, 90, Gyeyangmunhwa-ro, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Sushi	
	초밥은 간이 된 밥 위에 신선한 생선이나 해산물을 올려 먹는 일본식 요리로, 깔끔하고 담백한 맛이 특징이다. 재료에 따라 다양한 풍미를 즐길 수 있으며, 간장과 와사비를 곁들여 먹으면 더욱 맛있다. Sushi is a traditional Japanese dish consisting of seasoned rice topped with fresh fish or seafood, offering a clean and delicate flavor. The taste varies depending on the ingredients, and it is often enjoyed with soy sauce and wasabi for enhanced depth.			
2	백소정 계양구청점	오조산로89번길 9, 1층	돈가스, 가츠동	+82-507-1470-0230
	Baek Sojeong (Gyeyang District Office Branch)	1F, 9, Ojosan-ro 89beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Tonkatsu & Katsudon	
	돈가스는 두툽한 돼지고기에 바삭한 빵가루 옷을 입혀 튀긴 일본식 튀김 요리로, 겉은 바삭하고 속은 부드러운 식감이 특징이다. 가츠동은 바삭한 돈가스를 달걀과 양파를 넣고 간장 베이스 소스에 졸여 밥 위에 올린 일본식 덮밥 요리이다. Tonkatsu is a Japanese-style deep-fried pork cutlet coated in crispy breadcrumbs, offering a crunchy exterior and a tender, juicy interior. Katsudon is a Japanese rice bowl dish featuring crispy tonkatsu simmered with eggs and onions in a savory soy-based sauce, served over warm rice for a rich and comforting meal.			
3	은화수식당 계양구청점	계산새로87번길 5, 1층	돈가스, 생선가스	+82-70-4458-5050
	Eunhwa Su Sikdang (Gyeyang District Office Branch)	1F, 5, Gyesansae-ro 87beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Tonkatsu & Fish Katsu	eunhwasoo.com
	돈가스는 두툽한 돼지고기에 바삭한 빵가루를 입혀 튀긴 일본식 요리로, 겉은 바삭하고 속은 부드러운 식감이 특징이다. 생선가스는 신선한 생선에 바삭한 튀김옷을 입혀 튀긴 요리로, 고소하고 담백한 맛이 살아 있는 것이 특징이다. Tonkatsu is a Japanese-style deep-fried pork cutlet coated in crispy breadcrumbs, featuring a crunchy exterior and a tender, juicy interior. Fish katsu is a breaded and deep-fried fish cutlet, known for its light, crispy texture and rich yet delicate flavor.			
4	수차돈부리	계산새로 71 D동 118호	믹스가츠동	+82-32-543-9339
	Suchadonburi	Room 118, Building D, 71, Gyesansae-ro, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Mixed Katsudon	
	믹스가츠동은 바삭하게 튀긴 돈가스와 생선가스를 달걀과 양파를 넣고 간장 베이스 소스에 졸여 밥 위에 올린 일본식 덮밥 요리이다. 고소한 튀김과 달콤짭짤한 소스가 어우러져 풍부한 맛을 즐길 수 있다. Mixed katsudon is a Japanese rice bowl dish featuring crispy pork cutlet and fish katsu simmered with eggs and onions in a savory soy-based sauce, then served over warm rice. The combination of crunchy fried cutlets and the sweet-savory sauce creates a rich and satisfying flavor.			
5	청실홍실	오조산로89번길 9, 태영프라자 107호	모밀국수	+82-507-1469-7853
	Cheongshil Hongshil	Room 107, Taeyoung Plaza, 9, Ojosan-ro 89beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Soba Noodles	
	모밀국수는 메밀로 만든 면을 차가운 육수나 간장 베이스의 소스에 찍어 먹는 일본식 국수 요리이다. 담백하고 시원한 맛이 특징이며, 와사비와 파를 곁들여 감칠맛을 더할 수 있다. Soba noodles are Japanese buckwheat noodles traditionally served with a chilled broth or dipped in a soy-based sauce. Known for their light and refreshing taste, they are often enjoyed with wasabi and green onions to enhance their umami flavor.			
6	아비코 인천계양구청점	계산새로87번길 6	돈가스, 카레	+82-32-710-1943
	Abiko (Incheon Gyeyang District Office Branch)	6, Gyesansae-ro 87beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Tonkatsu, Curry	abiko.kr
	돈가스는 두툽한 돼지고기에 바삭한 빵가루를 입혀 튀긴 일본식 요리로, 겉은 바삭하고 속은 부드러운 식감이 특징이다. 카레는 강황가루와 각종 향신료를 넣어 만든 진한 소스를 밥과 함께 즐기는 요리로, 감자, 당근, 고기 등이 어우러져 깊은 풍미를 자랑한다. Tonkatsu is a Japanese-style deep-fried pork cutlet coated in crispy breadcrumbs, featuring a crunchy exterior and a tender, juicy interior. Japanese curry is a rich and flavorful dish made with turmeric-based curry sauce, served over rice with potatoes, carrots, and meat, creating a deep and aromatic taste.			

인천시 계양구 음식점 소개 (Restaurant Guide in Gyeyang-gu, Incheon)

■ 중식(Chinese Cuisine)

연번(No.)	상호(Restaurant Name)	주소(Address)	대표음식(Signature Food)	연락처(Contact)
1	천주채관	도두리로 33, 2층	자장면, 짬뽕	+82-32-556-0160
	Tianzhu Chaiguan	2F, 33, Doduri-ro, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Jajangmyeon, Jjamppong	
	<p>자장면은 고소한 춘장을 볶아 만든 짭은 소스를 졸깃한 면에 비벼 먹는 한국식 중화요리로, 달콤하고 감칠맛 나는 풍미가 특징이다. 짬뽕은 얼큰한 해산을 육수에 각종 채소와 해물을 넣고 끓인 한국식 중화요리로, 매콤하고 깊은 국물 맛이 매력적이다.</p>			
	<p>Jajangmyeon is a Korean-Chinese noodle dish featuring chewy noodles coated in a rich, savory black bean sauce made from stir-fried chunjang. It is known for its deep umami flavor with a touch of sweetness.</p> <p>Jjamppong is a spicy Korean-Chinese noodle soup made with a bold seafood broth, stir-fried vegetables, and assorted seafood. Its deep, smoky flavor and rich, spicy broth make it a popular comfort dish.</p>			
2	리유 중화요리	계산새로 85, 2층	자장면, 짬뽕	+82-507-1380-9926
	Liyu Chinese Cuisine	2F, 85, Gyesansae-ro, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Jajangmyeon, Jjamppong	
	<p>자장면은 고소한 춘장을 볶아 만든 짭은 소스를 졸깃한 면에 비벼 먹는 한국식 중화요리로, 달콤하고 감칠맛 나는 풍미가 특징이다. 짬뽕은 얼큰한 해산을 육수에 각종 채소와 해물을 넣고 끓인 한국식 중화요리로, 매콤하고 깊은 국물 맛이 매력적이다.</p>			
	<p>Jajangmyeon is a Korean-Chinese noodle dish featuring chewy noodles coated in a rich, savory black bean sauce made from stir-fried chunjang. It is known for its deep umami flavor with a touch of sweetness.</p> <p>Jjamppong is a spicy Korean-Chinese noodle soup made with a bold seafood broth, stir-fried vegetables, and assorted seafood. Its deep, smoky flavor and rich, spicy broth make it a popular comfort dish.</p>			
3	미스터 차이나	계산새로65번길 13	자장면, 짬뽕	+82-32-542-5354
	Mr. China	13, Gyesansae-ro 65beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Jajangmyeon, Jjamppong	
	<p>자장면은 고소한 춘장을 볶아 만든 짭은 소스를 졸깃한 면에 비벼 먹는 한국식 중화요리로, 달콤하고 감칠맛 나는 풍미가 특징이다. 짬뽕은 얼큰한 해산을 육수에 각종 채소와 해물을 넣고 끓인 한국식 중화요리로, 매콤하고 깊은 국물 맛이 매력적이다.</p>			
	<p>Jajangmyeon is a Korean-Chinese noodle dish featuring chewy noodles coated in a rich, savory black bean sauce made from stir-fried chunjang. It is known for its deep umami flavor with a touch of sweetness.</p> <p>Jjamppong is a spicy Korean-Chinese noodle soup made with a bold seafood broth, stir-fried vegetables, and assorted seafood. Its deep, smoky flavor and rich, spicy broth make it a popular comfort dish.</p>			
4	탕화궁무마라탕 계양점	오조산로89번길 12, 1층	마라탕	+82-507-1369-8628
	Tanghua Kung Fu Malatang (Gyeyang Branch)	1F, 12, Ojosan-ro 89beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Malatang (Spicy Sichuan Hot Pot Soup)	www.tanghuokungfu.co.kr
	<p>얼얼하고 매운 마라 소스를 바삭한 튀김 반죽에 묻혀 만든 중국식 간식으로, 강렬한 향신료 맛이 특징이다. 고소한 튀김과 화끈한 마라 향이 어우러져 중독성 있는 맛을 자랑한다.</p>			
	<p>Malatang is a bold and spicy Chinese soup featuring a numbing, fiery broth infused with Sichuan peppercorns and chili oil. A variety of ingredients, such as vegetables, meats, and noodles, are cooked in the rich, aromatic broth, creating an addictive and flavorful dining experience.</p>			

인천시 계양구 음식점 소개 (Restaurant Guide in Gyeyang-gu, Incheon)

■ 파스타/스테이크/피자(Pasta / Steak / Pizza)

연번(No.)	상호(Restaurant Name)	주소(Address)	대표음식(Signature Food)	연락처(Contact)
1	피제리아 미오	계산새로 71, 하이베라스 D동 1층	파스타, 피자	+82-507-1441-0531
	Pizzeria Mio	1F, Hyberas Building D, 71, Gyesansae-ro, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Pasta, Pizza	www.instagram.com/pizzeria_mio
	파스타는 다양한 소스와 함께 즐기는 이탈리아식 면 요리로, 크림, 토마토, 오일 등 다양한 맛과 조합이 특징이다. 피자는 바삭한 도우 위에 치즈, 토마토소스, 다양한 토핑을 올려 구운 이탈리아식 요리로, 풍부한 맛과 식감이 매력적이다.			
	Pasta is an Italian noodle dish enjoyed with a variety of sauces, such as creamy, tomato-based, or oil-based, offering diverse flavors and combinations. Pizza is a classic Italian dish featuring a crispy crust topped with cheese, tomato sauce, and various toppings, creating a rich and satisfying taste.			
2	잇츠	오조산로57번길 7, 3층	파스타, 스테이크	+82-507-1402-3086
	Eat's	3F, Ojosan-ro 57beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Pasta, Steak	
	파스타는 크림, 토마토, 오일 등 다양한 소스로 즐기는 이탈리아식 면 요리로, 풍부한 맛과 식감이 특징이다. 스테이크는 두툽한 소고기를 겉은 바삭하고 속은 촉촉하게 구워낸 요리로, 육즙 가득한 풍미와 부드러운 식감이 매력적이다.			
	Pasta is an Italian noodle dish enjoyed with a variety of sauces, such as creamy, tomato-based, or oil-based, offering diverse flavors and combinations. Steak is a dish featuring thick cuts of beef, seared to perfection with a crispy exterior and a juicy, tender interior, delivering a flavorful and satisfying taste.			
3	선식당	오조산로89번길 5, 103호	스테이크, 샐러드	+82-507-1358-4837
	Seon Sikdang	Room 103, 5, Ojosan-ro 89beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Steak, Salad	
	스테이크는 두툽한 소고기를 겉은 바삭하고 속은 촉촉하게 구워낸 요리로, 육즙 가득한 풍미와 부드러운 식감이 특징이다. 샐러드는 신선한 채소와 과일, 치즈, 드레싱 등을 곁들여 가볍고 상큼하게 즐기는 건강식 요리이다.			
	Steak is a dish featuring thick cuts of beef, seared to perfection with a crispy exterior and a juicy, tender interior, offering a rich and flavorful experience. Salad is a light and refreshing dish made with fresh vegetables, fruits, cheese, and dressing, providing a healthy and vibrant meal option.			
4	카페오새	계양문화로 58, 3층(소울하다)	스테이크, 샐러드	+82-507-1422-1703
	Cafe Osae	3F, 58, Gyeyangmunhwa-ro, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Steak, Salad	
	스테이크는 두툽한 소고기를 겉은 바삭하고 속은 촉촉하게 구워낸 요리로, 육즙 가득한 풍미와 부드러운 식감이 특징이다. 샐러드는 신선한 채소와 과일, 치즈, 드레싱 등을 곁들여 가볍고 상큼하게 즐기는 건강식 요리이다.			
	Steak is a dish featuring thick cuts of beef, seared to perfection with a crispy exterior and a juicy, tender interior, offering a rich and flavorful experience. Salad is a light and refreshing dish made with fresh vegetables, fruits, cheese, and dressing, providing a healthy and vibrant meal option.			

인천시 계양구 음식점 소개 (Restaurant Guide in Gyeyang-gu, Incheon)

■ 치킨(Chicken)

연번(No.)	상호(Restaurant Name)	주소(Address)	대표음식(Signature Food)	연락처(Contact)
1	교촌치킨 계산1호점	오조산로57번길 15 명동프라자 1층	간장치킨	+82-32-555-9980
	Kyochon Chicken (Gyesan No.1 Branch)	1F, Myeongdong Plaza, 15, Ojosan-ro 57beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Soy Sauce Chicken	www.kyochon.com
	바삭한 튀김옷과 달콤짭짤한 간장 베이스 소스로 유명한 한국식 프리미엄 치킨 브랜드이다. 얇고 크리스피한 껍질과 깊은 감칠맛이 특징이며, 담백한 오리지널부터 매콤한 맛까지 다양한 메뉴를 즐길 수 있다. A premium Korean fried chicken brand known for its crispy coating and sweet-savory soy-based sauce. Featuring a thin, crispy skin and rich umami flavor, Kyochon offers a variety of menu options, from the classic original to spicy flavors.			
2	BHC치킨 계양구청점	오조산로57번길 7 성림프라자 1층 104호	튀김치킨	+82-32-543-9222
	BHC Chicken (Gyeyang District Office Branch)	Room 104, 1F, Sunglim Plaza, 7, Ojosan-ro 57beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Fried Chicken	www.bhc.co.kr
	바삭한 튀김옷과 풍부한 시즈닝으로 유명한 한국식 치킨 브랜드로, 감칠맛 나는 다양한 맛이 특징이다. 대표 메뉴로는 고소한 뿌링클, 매콤달콤한 맛초킹 등이 있으며, 중독성 있는 맛으로 사랑받고 있다. A popular Korean fried chicken brand known for its crispy batter and rich seasoning, offering a variety of flavorful options. Signature menu items include the savory "Bburinkle" and the sweet and spicy "Machoking," both beloved for their addictive taste.			
3	오븐에빠진닭 계양구청점	오조산로45번길 16, 2층	오븐치킨	+82-32-555-5892
	OPPADAK (Oven-Baked Chicken) (Gyeyang District Office Branch)	2F, 16, Ojosan-ro 45beon-gil, Gyeyang-gu, Incheon, Republic of Korea	Oven-Roasted Chicken	www.oppadak.co.kr
	닭을 기름에 튀기지 않고 오븐에 구워 담백하고 촉촉한 식감이 특징인 한국식 오븐구이 치킨 브랜드이다. 바삭한 겉면과 부드러운 속살이 조화를 이루며, 다양한 소스와 함께 건강하게 즐길 수 있다. A Korean oven-roasted chicken brand that offers a healthier alternative to fried chicken by baking instead of deep-frying. It features a crispy exterior and tender, juicy meat, perfectly complemented by a variety of flavorful sauces.			