

세계를 맛보다... 서울 미식여행 출발!



맛있는 동네 산책

유성호
맛칼럼니스트

30일부터 일주일간 서울에서 미식 향연이 펼쳐진다. 서울시는 '2022 테이스트 오브 서울(Taste of Seoul)' 오프라인 행사를 30일부터 다음 달 6일까지 일주일간 진행한다.

이에 앞서 서울시는 국내외 미식 전문가가 추천하는 음식점 리스트인 '2022 테이스트 오브 서울 100선'을 발표했다.

'테이스트 오브 서울 100선'은 서울의 맛을 집중 조망해 미식 도시 서울을 알리고 관광문화의 격을 높이고자 2020년부터 매년 선정하고 있다. 올해 '테이스트 오브 서울 100선'은 서울에서 즐길 수 있는 미식

드 갈라 디너(해외 셰프와 서울 셰프의 맛) 등이 준비돼 있다.

행사 첫날인 30일 세빛섬 컨벤션센터에서는 100선 수상자 및 국내외 미디어를 대상으로 하는 시상식인 '서울 미식 어워드'가 진행된다. '서울 미식 어워드'에서는 이번에 '테이스트 오브 서울 100선'으로 선정된 레스토랑&바 셰프 및 베스트 셰프들에게 'Taste of Seoul 2022' 트로피를 증정할 예정이다.

100선은 서울만의 다양하고 차별화된 미식 문화를 미식 큐레이터 및 전문가와 함께 발굴한 것이다. 한식을 포함해 7개 분야별로 '글로벌리즘' '전문성' '이슈성' 등을 고려해 선정했다.

올해는 '채식 레스토랑 50선'도 함께 발표했다. 글로벌 미식 관광의 주요 트렌드인 채식이 서울의 전통음식과 사찰음식에 잘 구현돼 있는 만큼 건강한 채식 문화가 확산되는 데 도움이 될 것을 기대하고 있다.

'테이스트 오브 서울100선'... 30~10월6일

각국의 특별메뉴·할인 레스토랑 워크 운영

비건족 위한 채식 레스토랑 50선도 첫 발표

카테고리를 7개로 구분해 한식 23곳·양식 26곳·아시아 10곳·그릴 8곳·채식 9곳·카페&디저트 11곳·바&팝 13곳을 선정했다.

한·양식 등 7개 분야 100곳 선정

남도제철맛집(한식)·구찌 오스테리아 서울(양식)·계향각(아시아)·남영돈(그릴)·포리스트키친(채식)·아플리에폰드(카페&디저트)·서울집사·뱅크(바&팝) 등이 올해 새롭게 100선 리스트에 이름을 올렸다.

가운·밍글스·주옥·모수 서울·제로컴플렉스 등 41곳은 3년 연속 '테이스트 오브 서울 100선'에 선정되는 영예를 안았다.

지난 2년간은 코로나19 확산 방지를 위해 온라인으로만 진행돼 아쉬움이 컸지만 올해는 직접 맛볼 수 있는 다채로운 행사들로 채워질 예정이다.

오프라인 행사로는 △서울레스토랑위크(서울특별 메뉴와의 만남) △서울 마켓 다이닝 팝업(재래시장과 핫플의 만남) △팝투데이블(도시와 농부의 만남) △서울 미식 시네마(미식과 영화의 만남) △서울 전통주 클래스(전통주와의 만남) △그랜

백곰막걸리왕짜짜맛은당 할인

서울 레스토랑 위크는 서울의 맛과 멋을 즐길 수 있는 시간이다. 이 기간 동안 각 식당에서는 특별메뉴나 혜택을 제공한다. 다음 달 1일 밍글스에서는 한국인의 혼을 담은 미식과 칵테일의 만남을 주제로 2014년 같은 해 오픈한 밍글스 강민구 오너 셰프와 임재진 르챔버 오너 바텐더의 컬러 버레이션을 펼친다.

이들은 한국의 미식 문화와 바 문화의 변화를 선도하고 있다는 평가를 받는 곳으로 이번 레스토랑 위크에서는 한국적 재료를 사용해 한국인의 혼을 담은 칵테일 페어링 디너를 선사한다.

전통주 전문점 '백곰막걸리'는 국내에서 가장 다양한 330여종의 전통주와 이에 어울리는 제철 한식 안주를 선보이는 곳이다.

이번 레스토랑 위크에는 동해안 자연산 특대 사이즈 신선한 왕짜짜만 공급받아 시원하게 끓여 낸 '주문진 왕짜짜(민들조개) 맑은탕'을 할인가로 제공한다. 또 신선한 제주 은갈치를 살만 바라내



1 주문진 왕짜짜(민들조개) 맑은탕 2 부다스벨리 '뿌팟퐁가리' 3 금남시장의 '금남방' 4 소설한남 '한식 코스요리' 필자 제공



만두피로 사용한 조성주 셰프 특선 안주 '제주 은갈치 특선만두'도 할인해 준다.

태국식당 부다스벨리 아이스티 제공

태국 상무부에서 공인한 타이셀렉트 시그니처 인증을 받은 레스토랑 '부다스벨리'는 제철 꽃게요리 뿌팟퐁가리 주문 시 타이 아이스티 한 잔을 제공한다. 뿌팟퐁가리는 제철 꽃게와 각종 야채를 옐로우 커리와 계란으로 볶은 요리다. 한우 스테이크에 태국식 랍소스 샐러드를 곁들인

요리인 한우 남 특 노아 주문 시에도 같은 혜택을 제공한다.

랍소스는 고수, 쌀가루, 라임 주스, 피쉬 소스, 각종 허브 등으로 만드는 새롭고 매콤한 소스다. 이 레스토랑은 5성급 호텔 출신을 포함한 전원 태국인 셰프들로 구성돼 있다.

소설한남 한정식 재해석메뉴 선봬

한 편의 소설 같은 한식, 서울의 현시대를 반영한 한식 'so SEOUL'이라는 중의적

의미를 갖고 있는 '소설한남'은 소박하고 정갈한 한식을 현대적으로 재해석하는 곳이다.

맛의 조화가 곧 한식의 매력이라고 생각한다. 엠펬셀 셰프는 한국인에게 너무 익숙하기 때문에 감동적인 식사를 제공하기 어려울 수 있는 무침·지짐·찜 등의 요리를 친숙한 재료를 활용해 만들어 낸다. 전통주 페어링도 다양하게 경험할 수 있다.

이번 레스토랑 위크에서는 한 상 푸짐하

게 담아내는 일반적인 한식 차림 대신에 우리 땅에서 나는 제철 재료로 한국식 양념과 향신 재료를 사용해 한국적인 맛은 유지하되 형식의 변화를 준 정적이고 차분한 플레이팅의 한식 코스요리를 선보인다. 레스토랑 위크에는 총 39개 식당과 바 등이 참여한다.

재래시장과 핫플의 만남

서울 마켓 다이닝은 서울의 재래시장과 그곳에 위치한 핫플레이스의 컬러버레이션을 팝업으로 셰프와 바텐더가 시장에서 구할 수 있는 다양한 식재료를 사용하여 창작요리를 선보이는 프로그램이다.

이 프로그램은 활기찬 재래시장과 그 속에서 새로이 주목받고 있는 핫플레이스의 협업을 통해 전통과 혁신이 공존하는 다이나믹한 미식도시를 보여 주기 위해 마련됐다.

금남방(금남시장)·계류관(서울중앙시장)·브루어리 304(서대문 영천시장)·마장동 호랑이(마장동축산물시장)·장생건강원(영동시장) 등이 참여한다.

'금남방'은 금남시장의 '금남'과 프랑스어로 와인을 뜻하는 '방(vin)'의 합성어로 금남시장 옆에 위치한 내추럴 와인 전문바다. 금리단길의 트렌드를 이끌고 있는 '금남방'은 세련된 한식과 내추럴 와인의 페어링을 접할 수 있는 공간이다.

'계류관'은 참나무 장작구이와 제주 메밀을 사용하여 자가제면하는, 닭고기 요리 전문점이다.

수제맥주 양조장 '브루어리304'는 2015년부터 최상의 재료·아티잔 장인정신 그리고 바른 맥주 문화를 앞세워 프리미엄 맥주를 양조하는 곳이다.

'마장동호랑이'는 마장동 축산물 시장(북문 방면) 한가운데 있는 마장동 1호 전문 와인 샵&비스트로다. 신선한 한우 문티기와 토마호크 스테이크를 전문으로 판매한다.

또한 내추럴 와인부터 유명산지 와인은 물론 프리미엄 전통주까지 만나볼 수 있다. 구미한 와인은 '마장동호랑이'와 먹자골목 내 위치한 파트너 맛집에서도 마실 수 있도록 안내해 준다.

'장생건강원'은 20년 동안 건강원이었던 공간을 리모델링해 건강한 재료로 트렌디한 칵테일 등 건강한 콘셉트에 적합한 신 개념 음료를 제공한다.

aT

가 함께 합니다

지속가능한 우리 농어업!
잘사는 우리 농어업인!

농식품 수급안정

농식품 유통개선

농수산물 수출진흥

식품산업육성

국민의 내일을 위한 aT 혁신

보다 나은 우리 농식품

전라남도 나주시 문화로 227
대표전화 061-931-1114

aT 한국농수산물유통공사

Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation