



서울미식  
안 내 서

TASTE  
OF  
SEOUL  
2021

Seoul  
Restaurant & Bar 100  
**KOREAN · ENGLISH**

## 서울, 이제 미식의 도시로 나아갑니다.

---

오랜 궁궐과 고층 빌딩이 한곳에 모여 있듯 전통과 현대가 공존하고 자연과 첨단이 어우러진 맛과 멋이 발전하고 있는 서울의 미식은 세계 속에서도 고유한 미식 문화를 형성하고 있습니다.

서울만의 다양하고 차별화된 미식 문화를 국내외로 알리기 위해, 서울시는 15인의 미식 큐레이터 및 전문가와 함께 ‘서울 레스토랑 & 바 100선’을 선정하는 ‘Taste of Seoul 2021’ 프로젝트를 작년에 이어 올해 두 번째로 진행했습니다. 한식뿐만 아니라 양식, 아시안, 그릴과 채식, 카페 & 디저트, 바 & 펍에 이르기까지, 분야별로 ‘글로벌리즘’, ‘전문성’, ‘화제성’ 등을 고려해 서울 미식을 대표할 만한 100곳을 담았습니다.

어려운 시기에도 최고의 미식 경험을 선사하기 위해 최선을 다하고 계시는 모든 외식업계 분들께 감사와 응원을 드리며, 이런 미식을 통해 우리 모두에게 특별한 위로가 나누기를 바랍니다.

앞으로도 매년 정기적인 발굴과 조사를 통해 의미 있는 ‘서울 미식 안내서’로 성장해가겠습니다.





## Seoul is now headed for becoming a city of taste.

---

As a city where historical palaces and skyscrapers coexist, its gastronomy is also developing in taste with a combination of tradition-modernity and nature-technology, forming a unique culture of delicacy.

To promote the unique and diverse delicacies of Seoul, Seoul Metropolitan Government (SMG), along with fifteen gourmet curators and experts, has conducted the project “Taste of Seoul 2021” for the second time after last year, selecting the 100 Best Restaurants & Bar in Seoul. The 100 places that represent the taste of Seoul were selected considering “glocalism”, “expertise”, and “public interest” among Korean, Western, Asian, Grill and Plant-based restaurants, as well as Coffee & Dessert café and Bar & Pubs.

We extend our gratitude and support to the people in the food service industry doing their best to provide the best food experience amid this period full of uncertainties. Also, we hope Taste of Seoul will bring happiness to all of us in the world.

Seoul will develop this “Taste of Seoul” guide as our own local guide by discovering good Restaurants & Bars and hosting related survey regularly every year.

## 업장 정보 아이콘 Information Icon



배달 가능 메뉴 있음  
Delivery



테이크아웃 가능 메뉴 있음  
Take-out



주차 가능(발렛 포함)  
Parking available



별실 있음  
Private room



테라스 있음  
Terrace



비건 메뉴 있음  
Vegan menu



## CONTENTS

한식 Korean	————	19
아시안 Asian	————	47
양식 Western	————	67
그릴 Grill	————	97
채식 Plant-based	————	105
카페 & 디저트 Café & Dessert	————	115
바 & 펍 Bar & Pub	————	129
인덱스 Index	————	143

\*음식 이미지는 실제와 다를 수 있습니다.

\*The food in the picture may look different from the actual food.

\*영업시간은 코로나19 상황에 따라 달라질 수 있습니다.

\*Business hours may vary depending on the COVID-19 social distancing regulations.

# 한눈에 보는 테이스트 오브 서울 2021

# Taste of Seoul

미식 큐레이터와 전문가가 추천한 서울에서 꼭 방문해야 할 레스토랑과 바 100곳에 대한 결과를 한눈에 살펴본다.

## 숫자로 보는 서베이



15

미식 큐레이터



80<sub>20</sub>

내국인 외국인



7

카테고리



21

큐레이터당 레스토랑&바 추천 수

### ◆ 큐레이터 구성 ◆



54%

업계 전문가



13%

미식 여행가



13%

학자



20%

식음 저널리스트

## 추천 원칙



지난 2년간 방문한 곳 중 '글로벌리즘', '전문성', '화제성'을 고려하여 최고라고 생각하는 곳을 장르별로 3곳씩 순서대로 기입.



우선 추천한 곳일수록 높은 점수 부여.



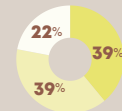
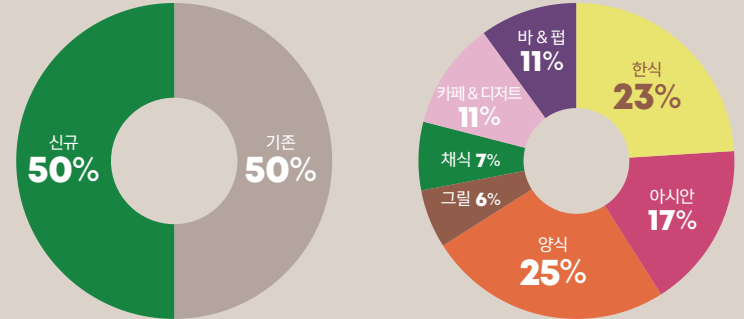
레스토랑은 반드시 '셰프'가 있는 곳으로, 바는 반드시 '바텐더(또는 이에 준하는 역할)'가 있는 곳을 추천한다.



본인이 근무하거나 이해관계가 있는 곳은 제외된다.

## 퀴진별 세부 비율

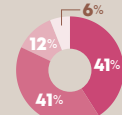
전체 100곳 중 절반이 지난해 (2020년)와 다른 신규 업장으로 선정됐다. 퀴진으로 분류하면, 한식 23곳, 아시안 17곳, 양식 25곳, 그릴 6곳, 채식 7곳, 카페 & 디저트 11곳, 바 & 펍 11곳으로 구성됐다.



### 한식

한식은 전통과 모던 사이에서 세분화가 흥미로운 장르다. 총 23곳은 한식 39% (9곳), 모던 한식 39% (9곳), 전통 한식 22% (5곳)으로 나타났다.

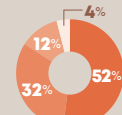
■ 한식 ■ 모던 한식 ■ 전통 한식



### 아시안

아시안 업장 17곳 중에서 일식과 중식이 각각 41% (7곳)로 가장 높은 비중을 차지했다. 타이 12% (2곳), 모던 베트남 6% (1곳)이 뒤를 이으며 다양성을 보였다.

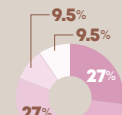
■ 중식 ■ 일식 ■ 타이 ■ 모던 베트남



### 양식

양식 업장 25곳 중에서 프렌치가 52% (13곳)로 절반이 넘는 비율을 보였다. 이탈리아 32% (8곳), 이노베이티브 12% (3곳), 스페인 4% (1곳) 순으로 이어졌다.

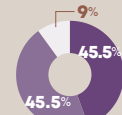
■ 프렌치 ■ 이탈리아 ■ 이노베이티브 ■ 스페인



### 카페 & 디저트

카페 & 디저트 업장 11곳은 한식 디저트 27% (3곳), 서양 디저트 27% (3곳), 베이커리 27% (3곳)로 나타났으며, 카페는 9.5% (1곳), 초콜릿은 9.5% (1곳)를 차지했다.

■ 한식 디저트 ■ 디저트 ■ 베이커리 ■ 카페 ■ 초콜릿



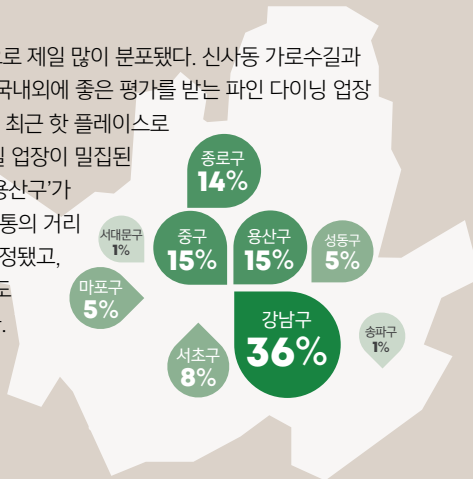
### 바 & 펍

바 & 펍 업장 11곳 중에서 칵테일 바와 와인 바의 비중이 45.5% (5곳)로 동일하고, 민속주점은 9% (1곳)였다.

■ 칵테일 바 ■ 와인 바 ■ 민속주점

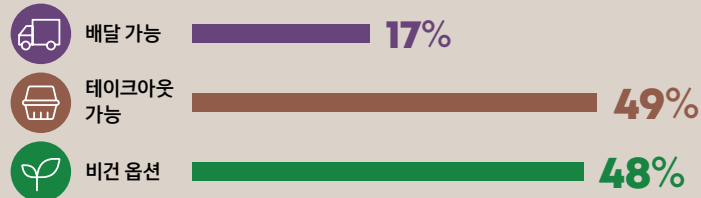
## 서울 구별 지역 분포

전체 업장 중에서 '강남구'가 36곳으로 제일 많이 분포됐다. 신사동 가로수길과 압구정 로데오거리, 청담동 일대에 국내외에 좋은 평가를 받는 파인 다이닝 업장 다수가 위치했기 때문. 그 뒤를 이어 최근 핫 플레이스로 떠오르는 을지로 일대 및 5성급 호텔 업장이 밀집된 '중구'와 이태원, 한남동이 강세인 '용산구'가 각각 15곳씩 분포됐다. 이 밖에도 전통의 거리 인사동이 있는 '종로구'는 14곳이 선정됐고, 서래마을과 역삼동이 있는 '서초구'도 8곳으로 지난해 (5곳)보다 많아졌다.



## 변화하는 메뉴 옵션

집에서도 비대면 미식을 즐길 수 있도록 메뉴 테이크아웃이 가능한 업장이 전체의 49%를 차지했다. 배달이 가능한 업장은 17%로 나타났다. 한편, 비건 옵션 메뉴가 있는 업장은 절반에 가까운 48%로 나타나, 서울에서도 식물성 트렌드가 부상 중인 것을 엿볼 수 있다.



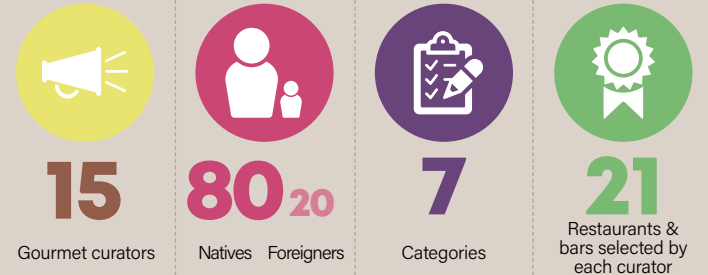
## 서울 미식에 대한 키워드

패널들에게 '서울 미식'에 대한 생각을 물었을 때, 다음과 같은 키워드가 강조되었다.

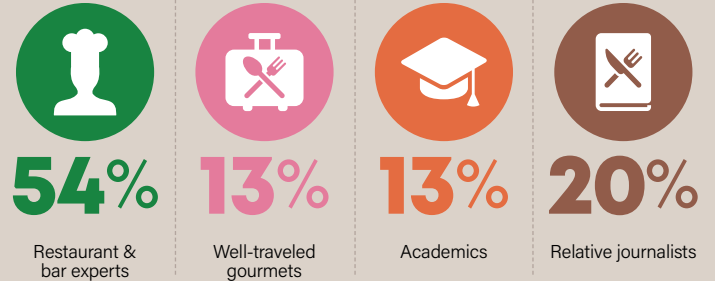


Let's look at the result of the 100 must-visit restaurants and bars in Seoul recommended by gourmet curators and experts at a glance.

## How the voting works



### Our Curators

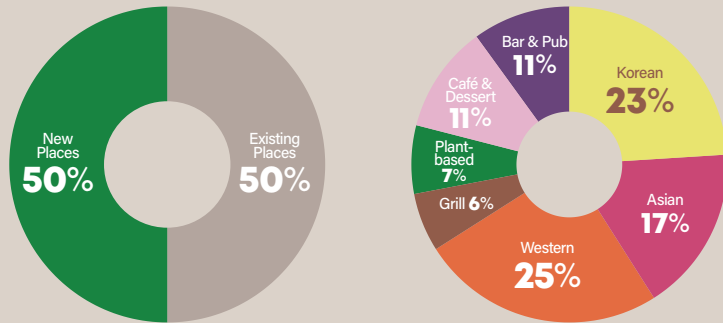


## Voting rules

- The best three businesses by each category where the curators paid a visit in the past 2 years considering their "glocalism," "expertise," and "public interest" were selected.
- Higher points were given by the priority of recommendation.
- The recommended restaurants must have a "chef" and bars must have a "bartender (or servers with a role equivalent to a bartender)".
- Businesses where the curators work or have personal interest were excluded.

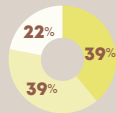
## Proportion by cuisine

Half of the total 100 places were selected as new businesses different from last year's (2020). The selected 100 businesses were categorized into Korean (23), Asian (17), Western (25), Grill (6), Plant-based (7), Café & Dessert (11), and Bar & Pub (11).



### Proportion of sub-genres of Korean cuisine

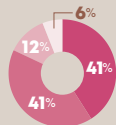
Korean cuisine is a genre with interesting sub-categorization between traditional and modern styles. Among the selected 23 restaurants, Korean cuisine took up 39% (9), followed by modern Korean restaurants at 39% (9) and traditional Korean restaurants at 22% (5).



■ Korean 
 ■ Modern Korean 
 ■ Traditional Korean

### Proportion of sub-genres of Asian cuisine

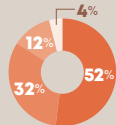
Among the selected 17 Asian restaurants, Japanese and Chinese restaurants took up 41% (7) of the survey result, respectively, which are the highest proportion. Next came Thai at 12% (2), followed by modern Vietnamese at 6% (1), showing great diversity.



■ Chinese 
 ■ Japanese 
 ■ Thai 
 ■ Modern Vietnamese

### Proportion of sub-genres of Western cuisine

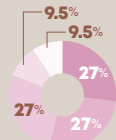
Among the 25 western food restaurants, French restaurants took up 52% (13 establishments). Next came Italian at 32% (8), followed by Innovative at 12% (3), and Spanish at 4% (1).



■ French 
 ■ Italian 
 ■ Innovative 
 ■ Spanish

### Proportion of sub-genres of Café & Dessert

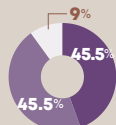
Among the 11 café & dessert businesses, Korean desserts took up 27% (3), followed by Western dessert at 27% (3), bakery at 27% (3), café at 9.5% (1), and chocolate at 9.5% (1).



■ Korean Dessert 
 ■ Dessert 
 ■ Bakery 
 ■ Café 
 ■ Chocolate

### Proportion of sub-genres of Bar & Pub

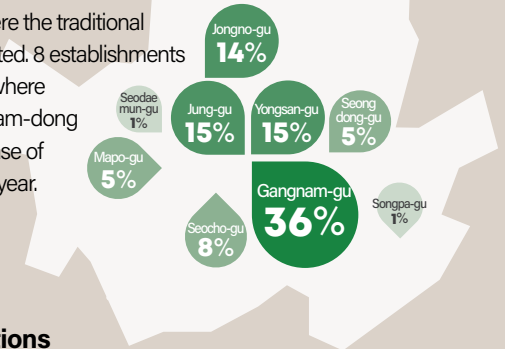
Among the 11 bars and pubs, cocktail bars and wine bars took up the same proportion, accounting for 45.5% (5), respectively, while traditional bars took up 9% (1).



■ Cocktail Bar 
 ■ Wine Bar 
 ■ Traditional Bar

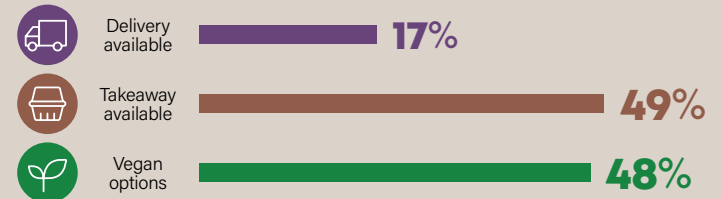
## Distribution by district

36 out of 100 establishments are located in Gangnam-gu, showing the highest concentration. This is because most fine dining restaurants that are well-received from both Korean and overseas reviewers are located in Garosu-gil in Shinshadong, Apgujeong Rodeo Street, and Cheongdam-dong area. Eulji-ro area, the up and coming hot place, Jung-gu where many 5-star hotels are located, Itaewon, and Hannam-dong in Yongsan-gu have 15 establishments, respectively. Other than these areas, 14 establishments are located in Jongno-gu where the traditional street of Insa-dong is located. 8 establishments are found in Seocho-gu, where Seorae Village and Yeoksam-dong are located, with an increase of 5 establishments year on year.



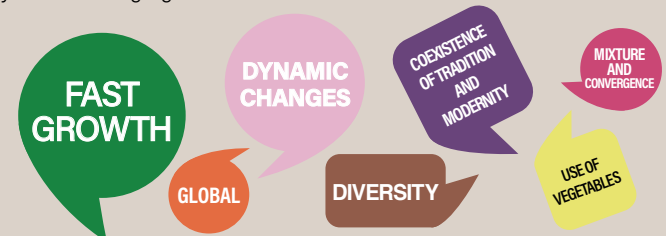
## Changing menu options

49% of the selected restaurants offer takeaway menus for customers to enjoy culinary experiences in their homes. Restaurants that offer delivery service account for 17%. Meanwhile, 48% of the selected businesses have vegan options for their menus, showing how the vegetarian trend is rising in Seoul.



## Keywords

When curators were asked for their thoughts on "Seoul delicacies," the following keywords were highlighted.









# Korean

## 한식

가온 Gaon	비채나 Bicena
권속수 Kwonsooksoo	세븐스도어 7th Door
꽃, 밥에 피다 A Flower Blossom on the Rice	소설 한남 SOSEOUL hannam
네기 실비 Negi Silbi	수퍼판 Super Pan
두레유 dooreyoo	스와니예 SOIGNÉ
라연 La Yeon	우래옥 Woo Lae Oak
레스토랑 온지음 ONJIUM	정식당 JUNGSIKDANG
마포옥 Mapo-ok	주옥 Joo Ok
묘미 Myomi	지화자 jihwaja
물고기주택 Mulgogi house	진미평양냉면 Jinmi Pyeongyang naengmyeon
밍글스 Mingles	호도치킨 hyodo chicken
반기다 bangida	

01

## 가온 한식 Korean

### Gaon



프리미엄 도자 브랜드 광주요의 한식 다이닝. 아름다운 식기에 김병진 셰프의 품격 있는 요리가 어우러진다. 왕의 수라상에 올랐던 요리에 상상력을 불어넣은 코스 메뉴는 한식의 전통을 지키면서도 현대적인 맛을 잘 살렸다는 호평을 받는다.



A Korean dining restaurant by Kwangjuyo, a premium ceramic brand. Quality dishes made by chef Kim Byung-jin are served on gorgeous tablewares. The course menu, which is created by adding imagination to the dishes that were served to kings, keeps the tradition of Korean cuisine while adding a modern touch.

**Address** 서울시 강남구 도산대로 317, M층  
M floor, 317, Dosan-daero, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-545-9845

**Menu** 온날 코스 Onnal course ₩120,000-159,000  
가온 코스 Gaon course ₩240,000

**Hours** 금·토요일 Friday & Saturday 12:00-14:30, 17:30-23:00  
화~목요일 Tuesday-Thursday 17:30-23:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

gaon\_seoul

한식 | Korean

02

## 권숙수 한식 Korean

### Kwonsooksoo



권우중 셰프가 직접 담근 장과 식초, 김치와 장아찌 등을 활용해 품격 있는 한식 파인 다이닝을 선보인다. 우리 술과 작은 안주를 곁들인 주안상으로 시작해 아름다운 디저트로 마무리하기까지 눈과 입이 호사로운 코스가 개인 반상으로 차려진다.



Chef Kwon Woo-joong uses his handmade sauces, vinegar, kimchi, and pickled vegetables to present a quality Korean fine dining experience. Starting with a table of drinks and small snacks and finishing with beautiful desserts, diners will be served with a luxurious, private table course.

**Address** 서울시 강남구 압구정로80길 37  
37, Apgujeong-ro 80-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-542-6268

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩110,000-150,000  
디너 코스 Dinner course ₩210,000-240,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:30  
일요일 휴무 Closed on Sundays

kwonsooksoo

20 | 21

## 꽃, 밥에 피다 한식 Korean

### A Flower Blossom on the Rice



질 좋은 국산 재료로 건강한 밥상을 차려내는 한식당. 친환경 재료와 전통장을 활용해 자극적이지 않은 맛을 낸다. 시그너처 메뉴인 보자기비빔밥은 달걀지단을 부쳐 현미찰쌀밥과 오색 나물을 잘 감싼 뒤 식용 꽃을 올려 마무리한 요리다.



A Korean restaurant that serves healthy meals made with quality Korean ingredients. It uses eco-friendly ingredients and traditional sauces to create soothing flavors. Bojagi Bibimbap, its signature menu, is a dish made of brown sticky rice and five types of seasoned vegetables wrapped in a thinly fried egg sheet topped with an edible flower.

**Address** 서울시 종로구 인사동16길 3-6  
3-6, Insadong 16-gil, Jongno-gu, Seoul

**Tel** 02-732-0276

**Menu** 가벼운 초록 꽃밥 Light green flower rice ₩29,000  
완전 소중한 꽃밥 Precious flower rice ₩39,000

**Hours** 11:30-15:00, 17:30-21:00

**☎** flowerrice\_official



04

## 네기 실비 한식 Korean

### Negi Silbi



서울에서 통영의 맛을 근사하게 즐길 수 있는 곳. 일식을 선보여온 장호준 오너 셰프가 고향인 통영의 꽃 '실비집'을 모티브로 한국형 해산물 오마카세를 선보인다. 충무김밥, 배대기죽 등 통영 향토 음식을 포함한 약 20여 가지 해산물 요리가 이어지는 한 상 차림을 즐길 수 있다.



A place to enjoy the authentic taste of Tongyeong in Seoul. Owner chef Chang Ho-jun, who has been serving Japanese dishes, now presents Korean seafood omakase inspired by the "get-what-you-paid-for bar," a special type of bar you find in Tongyeong. You will enjoy around 20 types of seafood dishes including Tongyeong's regional foods such as Chungmu gimhap and dried sweet potato soup in a course menu.

**Address** 서울시 종로구 새문안로2길 10  
10, Saemunan-ro 2-gil, Jongno-gu, Seoul

**Tel** 02-512-0803

**Menu** 한상차림 Set menu ₩98,000

**Hours** 11:30-15:00, 18:00-22:00  
일요일 휴무 Closed on Sundays

05

## 두레유 한식 Korean

### dooreyoo



유현수 셰프가 정갈한 멋과 건강함이 깃든 전통 한식을 코스로 선보인다. 직접 담근 장과 제철 식재료가 맛의 포인트. 통우렁튀김 요리인 '나물 어탕수'와 계절 샐러드인 '침체' 등 개성 있는 한식을 맛볼 수 있다. 전통주와의 페어링이 가능하다.



Taste the traditional and healthy Korean course meals with classical charms served by chef Yu Hyeon-su. Handmade sauces and seasonal ingredients add points to the flavors. Unique Korean dishes such as "seasonal vegetables and sweet and sour fried fish," a dish that serves a whole fried rockfish, and "chimche," a seasonal salad, are served. You can also pair the dishes with traditional liquors.

**Address** 서울시 종로구 평창30길 28  
28, Pyeongchang 30-gil, Jongno-gu, Seoul

**Tel** 02-3217-1090

**Menu** 하늘 코스 Sky course ₩55,000  
달 코스 Moon course ₩77,000

**Hours** 11:30-15:00, 17:00-22:30

© dooreyoo\_

## 라연 한식 Korean

### La Yeon



전국 각지에서 엄선한 식재료로 차린 한식 파인 다이닝을 맛볼 수 있다. 신라호텔 30여 년 경력의 김성일 총괄 셰프가 이끄는 맛의 깊이를 비롯해 우아한 기물, 기품 있는 담음새, 호텔 23층이 선사하는 남산 경관, 섬세한 서비스 등이 뛰어난 식사 경험을 선사한다.



Experience Korean fine dining that serves dishes made with strictly selected ingredients from all regions of Korea. Deep flavors made by executive chef Kim Seong-il with 30 years of experience in The Shilla Seoul, elegant decorations, luxury plating, the view of Namsan Mountain from the 23rd floor above the ground, and exquisite hospitality will offer you an unforgettable dining experience.

**Address** 서울시 중구 동호로 249, 서울신라호텔 23층  
23F, The Shilla Seoul, 249, Dongho-ro, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-2230-3367

**Menu** 점심 코스 Lunch course ₩109,000-199,000  
저녁 코스 Dinner course ₩198,000-280,000

**Hours** 12:00-14:30, 18:00-22:00

**W** [www.shilla.net](http://www.shilla.net)

## 레스토랑 온지음 한식 Korean

### ONJIUM



고조리서와 지역의 반가 중심으로 이어오는 조리법을 재현하는 데 그치지 않고 현대적으로 계승한 요리를 맛볼 수 있다. 전통문화연구소 온지음에서 운영하는 한식 다이닝으로 조선왕조 궁중음식 이수자인 조은희방장과 박성배 선임 셰프가 감동이 담긴 한식을 선보인다.



It not only recreates the recipes from ancient manuscripts and recipes from regional noble families but also adds new flavors to traditional dishes for today's modern cuisine. This is the Korean dining restaurant run by Onjium, a research institute of traditional Korean culture. Executive chef Cho Eun-hee and senior chef Park Sung-bae, who have studied the royal cuisine of the Joseon Dynasty, are in charge of the kitchen.

**Address** 서울시 종로구 효자로 49, 4층  
4F, 49, Hyoja-ro, Jongno-gu, Seoul

**Tel** 02-6952-0024

**Menu** 점심 Lunch ₩110,000  
저녁 Dinner ₩176,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:00  
월요일·주말 휴무 Closed on Mondays & Weekends

**@** [onjium\\_restaurant](https://www.onjium_restaurant.com)

08

## 마포옥 전통 한식 Traditional Korean

Mapo-ok



서울시 미래유산으로 지정된 설렁탕 전문점. 1949년부터 이어온 세월만큼 오랜 내공이 빛어내는 국물과 김치 맛이 일품이다. 특히 국물이 맑은 마포식 설렁탕은 깊은 감칠맛이 일품이고, 한우 차돌을 넣어 고아낸 차돌탕은 담백하고 깔끔하다.



A restaurant designated as a Seoul Future Heritage that specializes in seolleongtang (ox bone soup). The long years of service since 1949 shines in its deep flavors of soup and kimchi. The Mapo-style seolleongtang with clear broth offers you a deep umami, while the beef brisket soup made with Korean beef brisket will satisfy you with its plain and neat flavor.

**Address** 서울시 마포구 토정로 312  
312, Tojeong-ro, Mapo-gu, Seoul

**Tel** 02-716-6661

**Menu** 양지 설렁탕 Yangji seolleongtang ₩15,000  
차돌탕 Beef brisket soup ₩25,000

**Hours** 07:00-21:00

09

## 묘미 모던 한식 Modern Korean

Myomi



김정목 셰프가 이끄는 한식 파인 다이닝 레스토랑. 전통 한식의 조리법을 토대로 계절성, 심플함이라는 셰프의 철학이 반영된 컨템퍼러리 퀴진이 '미묘한 흥취'를 이끌어낸다. 창덕궁이 내려다보이는 운치도 빠질 수 없는 이곳의 매력이다.



A Korean fine dining restaurant run by chef Kim Jeong-mook. Contemporary cuisine that reflects the philosophy of the chef; seasonality and simplicity, built upon the traditional Korean recipes, will draw out "delicate pleasures" for you. Another charm of this place that you cannot miss is the elegant view over Changdeokgung Palace.

**Address** 서울시 종로구 율곡로 83, 5층  
5F, 83, Yulgok-ro, Jongno-gu, Seoul

**Tel** 02-515-8088

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩100,000  
디너 코스 Dinner course ₩180,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

© myomi\_seoul

10

## 물고기주택 전통 한식 Traditional Korean

Mulgogi house



삼각지에 위치한 생선회 전문점. 매일 새벽 노량진수산물도매시장에서 수급한 활어를 사용해 매우 신선한 모듬회를 맛볼 수 있다. 계절마다 다양한 제철 생선을 선보이는 덕분에 사계절 내내 두툼하고 쫄깃한 식감의 회를 한 접시 가득 풍성하게 즐길 수 있다.



A sliced raw fish specialty restaurant located in Samgakji. It uses fresh fish from Noryangjin Fisheries Wholesale Market every morning to serve extremely fresh assorted sliced raw fish. Thanks to its diligence to serve various seasonal fish, you will enjoy a plateful of thick and chewy sliced raw fish in all four seasons.

**Address** 서울시 용산구 한강대로48길 19  
19, Hangang-daero 48-gil, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 010-8857-8713

**Menu** 주택 모듬회(소) Assorted sliced raw fish (small) ₩70,000  
물주 스페셜(소) Mulju special (small) ₩100,000

**Hours** 14:00-23:00

📍 mulgogi\_house

11

## 밍글스 모던 한식 Modern Korean

Mingles



제철의 가장 맛있는 식재료를 엄선해 한식 기반 창작 요리를 선보이는 강민구 셰프의 파인 다이닝 레스토랑. 한국의 다양한 발효 채소를 활용하되 창의적인 조합을 통해 익숙한 재료의 새로운 맛을 선보인다. 해가 갈수록 깊이를 더해간다는 평을 받고 있다.



A fine dining restaurant by chef Kang Min-gu who presents Korean cuisine-based creative dishes made with the best ingredients of the season. He uses various fermented vegetables and combines them in creative ways to create new flavors from familiar ingredients. It is praised for having added depth to its food as the years go by.

**Address** 서울시 강남구 도산대로67길 19  
19, Dosan-daero 67-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-515-7306

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩125,000  
디너 코스 Dinner course ₩220,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:30

📍 mingles\_restaurant



12

## 반기다 모던 한식 Modern Korean

bangida



서울의 핫 플레이스, 익선동에 위치한 퓨전 한식 레스토랑. <라연> 출신 박성운 셰프가 한식적인 요소를 더한 퓨전 메뉴를 재기 발랄하게 차려낸다. 식전주가 흥미로우며, 제철 나물과 특제 간장 양념으로 만든 아보카도 명란 가지비빔밥 등이 시그너처 메뉴다.



A fusion Korean restaurant located in Ikseon-dong, the hot place of Seoul. Chef Park Seong-yun who worked in "La Yeon" presents unique fusion menus added with flavors of Korean cuisine. It has interesting apéritif and the signature menu is eggplant bibimbap with seasonal vegetables, special soy sauce, avocado, and pollack roe.

**Address** 서울시 종로구 돈화문로11다길 51, 1층  
1F, 51, Donhwamun-ro 11da-gil, Jongno-gu, Seoul

**Tel** 02-6408-6511

**Menu** A 세트 메뉴 A Set menu ₩25,000  
아보카도 명란 가지비빔밥  
Eggplant bibimbap with avocado and pollack roe ₩14,000

**Hours** 평일 Weekdays 11:30-15:00, 17:00-21:30  
주말 Weekends 11:30-21:30

☎ bangida\_ikseon

한식 | Korean

13

## 비채나 모던 한식 Modern Korean

Bicena



잠실 롯데월드타워 81층에 위치해 서울이 한눈에 내려다보이는 절경과 함께 정갈한 한식 코스를 즐길 수 있는 곳. 전광식 총괄 셰프가 제철 재료를 이용해 잊혀가는 향토 음식을 재해석한, 소담하면서도 고유의 맛을 지킨 한식 코스로 풀어낸다.



A place to enjoy neat Korean courses with a view over Seoul on the 81st floor of Jamsil Lotte World Tower. Executive chef Jeon Kwang-sik uses seasonal ingredients to serve Korean course menus that are reinterpretation of forgotten regional dishes in delicious yet traditionally stylish way.

**Address** 서울시 송파구 올림픽로 300, 롯데월드타워 81층  
81F, 300, Olympic-ro, Songpa-gu, Seoul

**Tel** 02-1811-1870

**Menu** 산천 코스(주중 점심) Sancheon course (weekday lunch) ₩77,000  
일월 코스(주중 저녁) Irwol course (weekend dinner) ₩160,000

**Hours** 11:30-14:30, 18:00-22:00

☎ bicena\_seoul

# 세븐스도어 모던 한식 Modern Korean

7th Door



발효와 숙성을 테마로 김대천 셰프가 한식 기반의 창작 요리를 선보이는 파인 다이닝 레스토랑. 산지에서 공급받은 제철 식재료와 길게는 10년 이상 담근 발효 식품이 요리의 맛을 더한다. 소규모 바 테이블에서 마치 공연을 보는 듯한 미식 경험을 가질 수 있다.



A fine dining restaurant run by chef Kim Dae-cheon where you will be served with Korean cuisine-based creative dishes with the theme of fermentation and aging. Fermented foods made from up to 10 years of storage and seasonally delivered ingredients add the deep flavor to the dishes. You can have a culinary experience like watching a performance at a small bar table.

**Address** 서울시 강남구 학동로97길 41  
41, Hakdong-ro 97-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 010-9660-3011

**Menu** 런치 메뉴 Lunch menu ₩120,000-160,000  
디너 메뉴 Dinner menu ₩250,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

☺ 7thdoor\_official

한식 | Korean



15

## 소설 한남 모던 한식 Modern Korean

SOSEOUL hannam



15년 넘게 한식에 전념해온 엄태철 셰프가 현대적인 상상력을 가미한 한식 요리들을 한 편의 소설처럼 선보이는 파인 다이닝 레스토랑. 요리뿐 아니라 기물, 공간 등에서 모던하면서도 여유와 풍류가 깃든 현대적인 감각을 종합적으로 경험할 수 있다.



Chef Eom Tae-chul, who has been dedicating his career to Korean cuisine, presents his dishes with a touch of modern imagination like a novel in this fine dining restaurant. You will have an integrated experience of gastronomy along with a modern, relaxed, and stylish decorations and interior design.

**Address** 서울시 용산구 한남대로20길 21-18, 지하 1층  
B1F, Building B, 21-18, Hannam-daero 20-gil, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 02-797-5995

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩85,000  
디너 코스 Dinner course ₩150,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:00  
월요일 휴무 Closed on Mondays

📍 seoseoul\_hannam

16

## 수퍼판 한식 Korean

Super Pan



2대 서울 토박이였던 친정어머니의 손맛을 물려받아 '가정식 요리 선생님'으로 명성을 얻은 우정옥 셰프가 이끄는 퓨전 한식 비스트로. 메뉴는 와인과 페어링하기 좋은 한식 기반의 다국적 퀴진으로, 가정식 스타일로 풀어낸 것이 특징이다.



A fusion Korean bistro run by chef Woo Jeong-wook who is also known as the "master chef of home cooked meals" thanks to the knack for food she inherited from her mother, a second-generation Seoulite. Taste the Korean-based multi-national cuisine in home meal style that are great to be paired with wine.

**Address** 서울시 강남구 논현로167길 15  
15, Nonhyeon-ro 167-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-515-3848

**Menu** 서리태 마스크포네 치즈 Black soybean mascarpone cheese ₩15,000  
업진살 수육 Boiled short plate ₩52,000

**Hours** 11:30-14:00, 17:30-22:00  
일요일 휴무 Closed on Sundays

📍 superpan\_seoul

17

## 스와니예 모던 한식 Modern Korean

### SOIGNÉ



이준 셰프의 정교한 '서울 퀴진'을 맛볼 수 있다. 전통과 현대, 다양한 문화가 뒤섞인 서울처럼 고조리서부터 프렌치 조리법까지 넘나들며 제철을 담은 컨템퍼러리 퀴진을 선보인다. 와인 페어링 시에는 구글어스를 통해 와인 산지를 한눈에 여행하는 등 복합적인 미식 경험을 추구한다.



It is a restaurant run by chef Lee Jun famous for its refined "Seoul Cuisine." Like Seoul where traditions, modernity, and diverse cultures melt into one pot, it offers contemporary cuisine made with seasonal ingredients from ancient recipes to French styles. When paring its dishes with wine, you will be served to have a complex culinary experience that will make you feel as if visiting the wineries from other country.

**Address** 서울시 서초구 반포대로39길 46, 지하 1층  
B1F, 46, Banpo-daero 39-gil, Seocho-gu, Seoul

**Tel** 02-3477-9386

**Menu** 런치 Lunch ₩98,000  
디너 Dinner ₩185,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:00

**©** soigneseoul

18

## 우래옥 전통 한식 Traditional Korean

### Woo Lae Oak



서울에서 가장 오래된 평양냉면 전문점. 평양에서 유명한 냉면집 <명월관>을 운영하던 창업주 장원일이 월남해 1946년 을지로에 개업한 뒤 3대째 이어져오고 있다. 툭툭 끊기는 메밀 면과 진한 육향으로 1년 내내 문전성시를 이룬다.



An oldest Pyeongyang cold buckwheat noodles restaurant in Seoul. Jang Won-il, the founder of "Myeongwolgwang," a famous cold buckwheat noodles restaurant in Pyeongyang, came south and opened the restaurant in 1946 in Eulji-ro. Since then, the business has been passing down for three generations. Buckwheat noodles that easily break and deep aroma of meat broth attract visitors all year round.

**Address** 서울시 중구 창경궁로 62-29  
62-29, Changgyeonggung-ro, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-2265-0151

**Menu** 평양냉면 Pyeongyang naengmyeon ₩14,000  
불고기 Bulgogi ₩37,000

**Hours** 11:30-21:30

월요일 휴무 Closed on Mondays

## 정식당 모던 한식 Modern Korean

### JUNGSIKDANG



'뉴 코리아'이라는 새로운 장르를 개척한 임정식 셰프가 서울과 뉴욕에서 동시에 선보이는 모던 한식 파인 다이닝 레스토랑. 시그너처인 김밥, 비빔밥, 구절판 등 익숙한 한식 요리조차 독특하고 맛있게 재해석해내는 재기 발랄한 감각이 돋보인다.



A modern Korean fine dining restaurant that opened in Seoul and New York by chef Yim Jeong-sik who pioneered a new culinary genre of "New Korean." The place turns even familiar Korean dishes into extraordinary gastronomic delights, such as gimbab, bibimbap, and gujeolpan, offering unique course meals reinterpreted from familiar Korean dishes.

**Address** 서울시 강남구 선릉로158길 11  
11, Seolleung-ro 158-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-517-4654

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩98,000-185,000  
디너 코스 Dinner course ₩155,000-230,000

**Hours** 평일 Weekdays 12:00-15:00, 17:30-22:30  
주말 Weekends 11:00-17:00, 17:30-24:00

© jungsik\_inc

## 주옥 모던 한식 Modern Korean

### Joo Ok



전국 방방곡곡의 제철 식재료와 전통장, 발효 양념의 조합으로 가장 한국적인 맛을 연구해온 신창호 셰프의 모던 코리아인 다이닝. 직접 만들어 사용하는 천연 발효 식초와 들기름은 이곳만의 비법 재료로, 미식가들 사이에서 정평이 난 명품 요리의 조연이다.



A modern Korean dining by chef Shin Chang-ho who has been studying to create the most Korean flavors by mixing seasonal ingredients, traditional sauces, and fermented sauces from all corners of Korea. The home-made natural fermented vinegar and perilla oil are the secret ingredients of the restaurant which add delicate flavor to the premium dishes.

**Address** 서울시 중구 소공로 119, 더플라자 호텔 3층  
3F, The Plaza Hotel, 119, Sogong-ro, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-518-9393

**Menu** 주옥 점심 코스 Joo Ok lunch course ₩120,000  
주옥 저녁 코스 Joo Ok dinner course ₩200,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-21:30  
월요일 휴무(임시) Closed on Mondays (temporary)

© jook\_seoul

## 지화자 한식 Korean

jihwaja



조선왕조 궁중음식 기능 보유자이자 무형문화재로 지정된 고(故) 황혜성 교수가 1991년 문을 연 궁중음식 전문 레스토랑. 인공조미료나 첨가물 없이 천연 재료로 맛을 내는 궁중 조리법의 원형을 충실히 재현한 전통 연희 음식을 접할 수 있다.



Opened in 1991 by the late prof. Hwang Hye-seong, the master of Joseon Dynasty royal cuisine and National Intangible Cultural Heritage, it is a restaurant that specializes in Korean royal cuisine. You can taste authentic dishes from royal feasts that create flavors with natural ingredients only without adding any artificial flavorings.

**Address** 서울시 종로구 자하문로 125  
125, Jahamun-ro, Jongno-gu, Seoul

**Tel** 02-2269-5834

**Menu** 풀코스 Full course ₩120,000-180,000  
세트 메뉴 Set menu ₩80,000

**Hours** 11:30-15:00, 17:30-21:30  
화요일 휴무 Closed on Tuesdays

© jihwajaseoul

## 진미평양냉면 전통 한식 Traditional Korean

Jinmi Pyeongyang naengmyeon



임세권 셰프의 20년 노하우가 녹아든 평양냉면 전문점. 담백한 육향의 육수와 탄력 있는 메밀 면이 조화로운 냉면은 깔끔한 감칠맛이 일품이다. 편육, 불고기 같은 사이드 메뉴를 비롯해 접시만두와 어복쟁반 등 다양한 이북 음식을 맛볼 수 있다.



A Pyeongyang cold buckwheat noodles restaurant with 20 years of know-how that chef Lim Se-kwon gained through his career. The clean and savory meat broth and chewy buckwheat noodles offer amazing umami. You can taste various North Korean dishes including mandu and boiled meat slices hot pot as well as side menus such as boiled pork slices and bulgogi.

**Address** 서울시 강남구 학동로 305-3  
305-3, Hakdong-ro, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-515-3469

**Menu** 냉면 Naengmyeon ₩12,000  
접시만두 Mandu ₩12,000

**Hours** 11:00-21:30

## 효도치킨 전통 한식 Traditional Korean

hyodo chicken



모던 한식을 이끄는 <밍글스>와 <주옥>의 두 스타 셰프가 의기투합해 만든 치킨 브랜드. 바삭한 튀김옷과 직접 개발한 특제 양념을 사용하는 것이 특징이다. 한식 대표 반찬인 파리고추 멸치볶음에서 영감을 받은 효도 파리멸 치킨이 시그너처 메뉴다.



The two star chefs of “Mingles” and “Joo Ok” who lead the modern Korean cuisine joined and created a fried chicken brand. A crispy batter and a uniquely developed special sauce are some of the characteristics of this restaurant. The signature menu is Hyodo Kkwarimyeol Chicken that is inspired by stir-fried shishito peppers and dried anchovies, one of the representative Korean side dishes.

**Address** 서울시 용산구 대사관로 20  
20, Daesagwan-ro, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 02-792-0628

**Menu** 효도 파리멸 치킨 Hyodo kkwarimyeol chicken ₩19,000  
꼬뱅이 Kkobaengi ₩23,000

**Hours** 11:30-23:30

☎ hyodochicken





# Asian

## 아시안

도림  
TOH LIM

따똥 BY 허우  
大董 BY 侯

모모야마  
MOMOYAMA

미토우  
Mitou

소이연남 마오  
Soi Yeonnam-Mao

수아에피스 X 크레이지타이  
SOIE ET EPICE X CRAZY THAI

스시조  
Sushi Cho

아리아께  
Ariake

아이뽀유  
I PHO U

이자카야 로바다야 카덴  
IZAKAYA LOBATAYA CADEN

진진  
津津

코순  
KO-SHUN

코지마  
Kojima

팔레드신  
PALAIS DE CHINE

팔선  
八仙

플레이버 타운  
FLAVOUR TOWN

홍연  
HONG YUAN



## 도림 중식 Chinese

TOH LIM



신라호텔 <팍산>에서 24년간 근무한 여경옥 총괄 셰프가 이끄는 롯데호텔서울의 중식 레스토랑. 정교한 조리 기법을 통해 광둥·베이징식 요리의 정통성을 유지하되, 창의력을 가미한 요리를 선보인다. 북한산과 서울 시내가 한눈에 들어오는 절경 또한 압권이다.



A Chinese restaurant in Lotte Hotel Seoul that is led by executive chef Yeo Kyung-ok who worked in "Palsun" in The Shilla Seoul for 24 years. They keep the traditional recipes of Cantonese and Beijing cuisines with refined cooking methods while adding creative touches to them. The view from the restaurant that overlooks Bukhansan Mountain and Seoul's cityscape is also one of the highlighting feature of the place.

**Address** 서울시 중구 을지로 30, 롯데호텔서울 메인타워 37층  
37F, Main Tower of Lotte Hotel Seoul, 30, Eulji-ro, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-317-7101

**Menu** 단품 메뉴 A la carte ₩22,000-200,000  
코스 메뉴(런치, 디너) Course menu  
₩89,000-195,000 (lunch), ₩115,000-450,000 (dinner)

**Hours** 11:30-14:30, 18:00-22:00

**W** www.lottehotel.com

아시아 | Asian

## 따똥 BY 허우 중식 Chinese

大董 BY 侯



중식의 대가 후덕죽 마스터 셰프의 손맛을 느낄 수 있는 중식당. 특히 불도장의 명인으로 불릴 만큼 셰프의 시그너처인 불도장을 비롯해 베이징덕, 샹스핀 등 고급 중식 요리를 식재료 본연의 맛을 살려 몰입감 높게 선보인다.



A Chinese restaurant where you can taste the touch of the chef Hou De zhu, a master of Chinese cuisine. You will be immersed in the chef's signature premium dishes such as Buddha's temptation, beijing duck and shark fin which all boast the original flavors of the ingredients.

**Address** 서울시 서초구 강남대로107길 6, 더 리버사이드호텔 본관 2층  
2F, main building of The Riverside Hotel, 6, Gangnam-daero 107-gil,  
Seocho-gu, Seoul

**Tel** 02-6710-1888

**Menu** 베이징덕(북경오리) Beijing duck ₩105,000  
따똥 스페셜 특선 6종코스(베이징덕, 불도장, 샹스핀 포함 코스)  
Dda Ddung special 6 course menu (Beijing duck, Buddha's temptation,  
Shark fin included) ₩115,000

**Hours** 11:30-15:00, 17:30-22:00

**W** www.riversidehotel.co.kr

## 모모야마 일식 Japanese

### MOMOYAMA



일찍이 '오마카세' 문화를 알리기 시작한 근원지 중 한 곳으로 꼽힌다. 롯데호텔서울 38층에서 바라보는 서울 강북의 스카이라인과 함께 즐기는 스시 오마카세가 일품이다. 또한 김기택 셰프의 내공 있는 가이세키 요리와 40여 종의 사케 페어링도 즐겁다.



It is known as the origin where the "omakase" culture began to spread in Korea. Enjoy amazing sushi omakase while enjoying the view over the skylines of Gangbuk on the 38th floor of Lotte Hotel Seoul. 40 types of sake to pair with Kaiseki dishes will also excite your tastebuds.

**Address** 서울시 중구 을지로 30, 롯데호텔서울 메인타워 38층  
38F, Main Tower of Lotte Hotel Seoul, 30, Eulji-ro, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-317-7031

**Menu** 단품 메뉴 A la carte ₩40,000-350,000  
코스 메뉴 Course menu ₩130,000-280,000

**Hours** 11:30-14:30, 18:00-22:00

**W** [www.lottehotel.com](http://www.lottehotel.com)

## 미토우 일식 Japanese

### Mitou



권영운, 김보미 듀오 셰프가 정교한 가이세키 오마카세를 펼친다. 다층적인 맛의 레이어를 가진 '딸기 모나카'처럼 흥미로운 전사이(오토오시)부터 계절의 풍류를 담은 핫슨과 정성스런 도메완에 이르기까지, 진중한 자세로 완성도 높은 요리를 선보인다.



Chef Kwon Young-woon and Kim Bo-mi presents the finest kaiseki omakase. The restaurant offers quality dishes such as zensai (otoshi) like the "strawberry monaka" that has many layers of flavors, hassun with seasonal taste, and carefully prepared tomewan.

**Address** 서울시 강남구 논현로151길 17  
17, Nonhyeon-ro 151-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 010-7286-9914

**Menu** 단일 코스 Single course ₩180,000

**Hours** 18:00-22:00  
월요일 휴무, 월 2회 일요일 휴무 Closed on Mondays  
Closed twice a month on Sundays

**©** [mitouseoul](http://mitouseoul.com)

## 소이연남 마오 타이 Thai

Soi Yeonnam-Mao



국내에서 타이 음식 대중화에 앞장서온 임동혁 대표의 타이 비스트로. 맛갈스러운 타이 음식과 다양한 맥주와 내추럴 와인을 즐길 수 있다. 태국어 간판의 외관부터, 내부 소품까지 태국 현지인 듯 연출한 공간이 매력적이다.



A Thai bistro of CEO Lim Dong-hyuk who has made Thai food popular in Korea. The restaurant offers delicious Thai dishes along with various beers and natural wine. From the exterior of the signboard written in Thai to the interior props, the place has been decorated to make you feel as if you are in Thailand.

**Address** 서울시 강남구 도산대로53길 30  
30, Dosan-daero 53-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-545-5130

**Menu** 공팟퐁커리 Kung pad pong curry ₩32,000  
طومยำ Tom yum kung ₩25,000

**Hours** 11:30-15:00, 17:00-22:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

© soi\_mao

## 수아에피스 X 크레이지타이 타이 Thai

SOIE ET EPICE X CRAZY THAI



파리의 타이 레스토랑 <실크앤스파이스>가 한국에 첫 번째로 낸 타이 전문 식당 <수아에피스>가 최근 위층의 <크레이지타이>와 합치며 확장했다. 신선한 채소와 수제 양념을 사용한 감각적 메뉴, 직접 개발한 수제 막걸리와의 이색 페어링을 즐길 수 있다.



Thai restaurant "SOIE ET EPICE," the first Thai restaurant launched in Korea by Silk & Spice in Paris, recently joined with "CRAZY THAI" located one floor above. Sensual menus with fresh vegetables and handmade condiments and the house-brewed, handmade makgeolli (unrefined rice wine) will excite your taste buds.

**Address** 서울시 강남구 선릉로157길 27  
27, Seolleung-ro 157-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-548-2191

**Menu** 뷘팟퐁커리 Pu pad pong curry ₩24,000  
팟카파오무 Pad krapow moo ₩13,000

**Hours** 11:00-22:00

## 스시조 일식 Japanese

### Sushi Cho



도쿄의 유명 스시야 <큐베> 출신의 일본인 수석 셰프가 총괄하는 수준 높은 스시 오마카세를 선보이는 웨스틴 조선 서울의 일식당. 와사비, 전복내장소스 등 요리의 기본부터 뛰어난다는 평을 받는다. 강원 양양군에서 직송한 이꾸라(연어알) 등 신선한 국내산 식재료도 적극 활용한다.



A Japanese restaurant in the Westin Josun Seoul that serves quality sushi omakase by the Japanese executive chef who worked in "Kyubey," a famous sushi restaurant in Tokyo. It is recognized for its wasabi and abalone entrails sauce. Fresh Korean ingredients such as salmon roe are also used in their dishes.

**Address** 서울시 중구 소공로 106, 웨스틴 조선 서울 20층  
20F, Westin Josun Seoul, 106, Sogong-ro, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-317-0373

**Menu** 스시조 조리장 특선 프리미엄 모듬 생선회  
Shushi Cho chef's special premium assorted sashimi ₩320,000  
스시조 조리장 특선 프리미엄 모듬 스시  
Shushi Cho chef's special premium assorted sushi ₩135,000

**Hours** 12:00-15:00, 17:30-22:00

thewestinjosunseoul

## 아리아께 일식 Japanese

### Ariake



스시 명인 모리타 조리장이 이끄는 서울신라호텔의 일식당이다. 국내 최초로 숙성 스시를 선보인 유명 스시 바로서 수많은 일식 레스토랑이 생겨나는 가운데도 각지의 엄선된 식재료와 기본에 충실한 맛을 인정받고 있다.



It is a Japanese restaurant in The Shilla Seoul that is led by master sushi chef Morita. It is the first sushi bar that introduced aged sushi in Korea. The restaurant is recognized for being faithful to the basics and its strictly chosen ingredients amid new Japanese restaurants that spring up everywhere.

**Address** 서울시 중구 동호로 249, 서울신라호텔 2층  
2F, The Shilla Seoul, 249, Dongho-ro, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-2230-3356

**Menu** 사치 스시 코스 Sachi sushi course ₩205,000  
조리장 특선 점심 특별 세트(장어 덮밥)  
Chef's special lunch set (stir-fried eel with rice) ₩125,000

**Hours** 12:00-14:30, 17:30-21:30

www.shilla.net

32

## 아이뽕유 모던 베트남 Modern Vietnamese

I PHO U



재기 발랄한 미감을 뽐내는 임장식 셰프의 베트남 요리점. 다양한 부위의 소고기 및 해산물로 맛을 내 깊으면서도 개운한 국물 맛의 창작 포가 입맛을 사로잡는다. 그 외 볶음밥, 샐러드, 그릴 메뉴 등 와인과 함께 하면 더욱 좋은 요리를 선보인다. 디저트 맛집이기도 하다.



A Vietnamese restaurant run by chef Yim Jung-sik who boasts his sense of art. A unique pho of deep and refreshing soup made with various beef cuts and seafood will enchant your palate. You will enjoy the dishes even more when pairing the fried rice, salad, and grill menus with wines. The place is also known for its great desserts.

**Address** 서울시 강남구 도산대로 153, 안테룸호텔 1층  
1F, HOTEL ANTEROOM SEOUL, 153, Dosan-daero, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-517-4656

**Menu** 조개포 Shell pho ₩22,000  
분짜 Bun cha ₩19,000

**Hours** 07:30-23:00

☎ i\_pho\_u

33

## 이자카야 로바다야 카덴 일식 Japanese

IZAKAYA LOBATAYA CADEN



일본 오사카 '츠지조리사전문학교'를 졸업한 정호영 셰프의 일식 전문점. 셰프의 솜씨가 담긴 섬세한 맛의 요리를 만날 수 있다. 다양한 종류의 회를 맛볼 수 있는 모듬 사시미가 이곳의 대표 메뉴다.



A Japanese restaurant run by chef Cheong Ho-young who graduated the "Tsuji Culinary Institute" in Osaka, Japan. The chef serves colorful and delicate dishes. Assorted sashimi where six types of sliced raw fish including octopus, ark shell, salmon, mackerel, tuna, and flatfish are served on a plate is a popular menu of the restaurant.

**Address** 서울시 서대문구 연희로 173, 2층  
2F, 173, Yeonhui-ro, Seodaemun-gu, Seoul

**Tel** 02-3142-6362

**Menu** 모듬 사시미 Assorted sashimi ₩45,000-63,000  
육돔 구이 Grilled red tilefish ₩34,000

**Hours** 11:30-15:00, 17:30-22:00  
일요일 휴무 Closed on Sundays

☎ www.caden.co.kr

## 진진 중식 Chinese

### 津津



중화요리 40년 경력 왕육성 셰프가 선보이는 중국 요리 전문점. 수준 높은 멘보샤와 싱싱한 활어를 24시간 숙성해 찌낸 칭징우럭이 이곳의 대표 메뉴다. 정통 중식의 문턱을 낮춘 합리적인 가격대의 메뉴들을 두루 만나볼 수 있다.



A Chinese restaurant by chef Wang Yuk-sung with 40 years of experience in Chinese cuisine. The signature dishes are quality menboshas and steamed chingjing rockfish which is steamed after aging fresh live fish for 24 hours. The reasonable price range, which has lowered the threshold of authentic Chinese food, also adds charm to the place.

**Address** 서울시 마포구 잔다리로 123  
123, Jandari-ro, Mapo-gu, Seoul

**Tel** 070-5035-8878

**Menu** 멘보샤 Menboshas 일반가 General ₩25,000, 회원가 Exclusive ₩20,000  
칭징우럭 Steamed chingjing rockfish  
일반가 General ₩39,000, 회원가 Exclusive ₩31,200

**Hours** 12:00-15:00, 17:00-21:00

**W** [www.jinjinseoul.modoo.at](http://www.jinjinseoul.modoo.at)

## 코쉰 일식 Japanese

### KO-SHUN



강남 여러 갓포 요릿집 주방을 책임졌던 천관웅 셰프의 야키토리 전문점이다. 국내 제철 식재료를 활용한 닭 요리와 창작 숯불 요리를 선보인다. 차완무시, 모나카, 츠쿠네 버거 등 각종 닭 부위를 창의적으로 해석한 메뉴가 주를 이룬다.



It is a yakitori restaurant run by chef Chun Kwan-woong who supervised many kappo restaurants in Gangnam. Diners will be served with creative charcoal dishes and chicken dishes cooked with seasonal Korean ingredients. Its main menus include chawanmushi, monaka, and tsukune burger, which are chicken dishes that have been creatively reinterpreted.

**Address** 서울시 강남구 언주로153길 14, 2층  
2F, 14, Eonju-ro 153-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 010-7697-8729

**Menu** 오마카세(단일) Omakase (single menu) ₩58,000

**Hours** 18:00-24:00

**@** [koshun03](https://www.instagram.com/koshun03)

## 코지마 일식 Japanese

### Kojima



박경재 셰프의 스시 오마카세 다이닝. 자연산 해산물만 고집하며 서울 일식의 품격을 한 단계 높였다는 평가를 받는다. 전남 신안군이 고향인 셰프의 경험을 바탕으로 선보이는 노련한 손맛이 일품. 참다랑어 눈꽃살을 올린 '시모후리'가 유명하다.



Sushi omakase dining by chef Park Kyung-jae. The place is known to have raised the class of Japanese restaurants in Seoul by one notch by insisting on using natural seafood only. It offers a combination of the experience of the chef whose hometown is Sinan-gun, Jeollanam-do and his delicate touch. Popular menus include "shimofuri" of Pacific bluefin tuna.

**Address** 서울시 강남구 압구정로60길 21, 6층  
6F, 21, Apgujeong-ro 60-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-2056-1291

**Menu** 런치 오마카세 Lunch omakase ₩200,000  
디너 오마카세 Dinner omakase ₩380,000

**Hours** 12:00-14:30, 18:00-22:00  
일요일 휴무, 2·4주 월요일 휴무 Closed on Sundays and  
2nd/4th Mondays every month

[www.kojima.modoo.at](http://www.kojima.modoo.at)

## 팔레드신 중식 Chinese

### PALAIS DE CHINE



홍콩의 모던 차이니스 레스토랑 <모트32>의 노하우와 철학을 담은 광둥식 메뉴를 선보인다. 생후 42일의 오리를 시간과 화덕으로 맛을 내 촉촉한 고기와 바삭한 껍질이 일품인 '베이징덕'이 시그너처 메뉴다. 1930년대 상하이의 화려함을 담은 공간도 매력적이다.



The restaurant serves Cantonese dishes featuring the know-how and philosophy of Hong Kong's modern Chinese restaurant "Mott32." The signature menu "Beijing duck," created by cooking a 42-days old duck in a brazier, has succulent meat and crispy skin. The interior design also gives a splendid vibe of Shanghai in the 1930s.

**Address** 서울시 중구 퇴계로 67, 레스케이프호텔 6층  
6F, L'Escape Hotel, 67, Toegy-e-ro, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-317-4001

**Menu** 베이징덕 Beijing duck ₩140,000  
신라 소룡포 Shilla xiao long bao ₩18,000

**Hours** 11:30-15:00, 17:30-22:00

[lescape\\_hotel](https://www.lescape_hotel.com)

## 팔선 중식 Chinese

### 八仙



국내 중식계의 계보를 만들어가고 있는 서울신라호텔의 중식당. 광둥과 베이징 출신 조리사들이 선보이는 중국 본토의 맛을 즐길 수 있다. 중국 푸젠성 지방 최고급 요리 중 하나인 '불도장'이 대표 메뉴로 상어 지느러미, 해삼, 자연 송이, 전복 등 귀한 식재료로 깊은 맛을 낸다.



A Chinese restaurant of The Shilla Seoul that leads the Chinese dining in Korea. Enjoy the taste of mainland China presented by chefs from Canton and Beijing. Popular dishes include Buddha's temptation, one of the high-end dishes in Fujian Province, China. Precious ingredients such as shark fins, sea cucumbers, wild pine mushrooms and abalone create rich flavor.

**Address** 서울시 중구 동호로 249, 서울신라호텔 2층  
2F, The Shilla Seoul, 249, Dongho-ro, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-2230-3366

**Menu** 불도장 Buddha's temptation ₩158,000  
베이징덕 Beijing duck ₩159,000

**Hours** 12:00-14:30, 17:30-21:30

**W** www.shilla.net

## 플레이버 타운 중식 Chinese

### FLAVOUR TOWN



홍콩, 호주, 마카오 등 세계 곳곳에서 경험을 쌓은 2명의 셰프가 중식 베이스의 아시안 요리를 선보이는 곳. 차이나이스 팬케이크에 돼지목살과 호이신 소스를 곁들인 돼지목살 차슈부터 동파육 스타일의 족발튀김 등 개성 있는 메뉴가 가득하다.



A restaurant where Chinese-based Asian dishes are served by two chefs who have built their career in Hong Kong, Australia, Macau, etc. Pork neck char siu on Chinese pancake seasoned with hoisin sauce and fried jokbal (braised pigs' feet) are just some of its popular menus.

**Address** 서울시 성동구 서울숲4길 18-7  
18-7, Seoulsup 4-gil, Seongdong-gu, Seoul

**Tel** 02-469-9954

**Menu** 족발튀김 Fried jokbal ₩17,000  
황제커리 Emperor's curry 반 마리 Half ₩52,000, 한 마리 One ₩98,000

**Hours** 평일 Weekdays 16:00-22:00, 토요일 Saturday 15:30-22:00  
일요일 Sunday 12:00-21:00  
수요일 휴무 Closed on Wednesdays

**©** flavourtownseoul



## 홍연 중식 Chinese

### HONG YUAN



서울의 빠른 미식 트렌드에도 불구하고 한결같은 퀄리티의 중식당으로 손꼽히는 곳. 해산물, 두부, 채소 중심의 조화로운 광동식 요리를 선보인다. 특히 진귀한 해산물과 함께 진한 송이버섯의 향을 담은 불도장으로 유명하다. 우아한 분위기에서 즐기는 럭셔리 정찬.



Despite the fast-changing culinary trend of Seoul, this Chinese restaurant is recognized for its consistent quality. They serve Cantonese dishes that harmonizes seafood, tofu, and vegetables. Buddha's Temptation that is packed with rare seafood and rich flavor of pine mushrooms is a popular menu. Enjoy a luxury dining in an elegant mood.

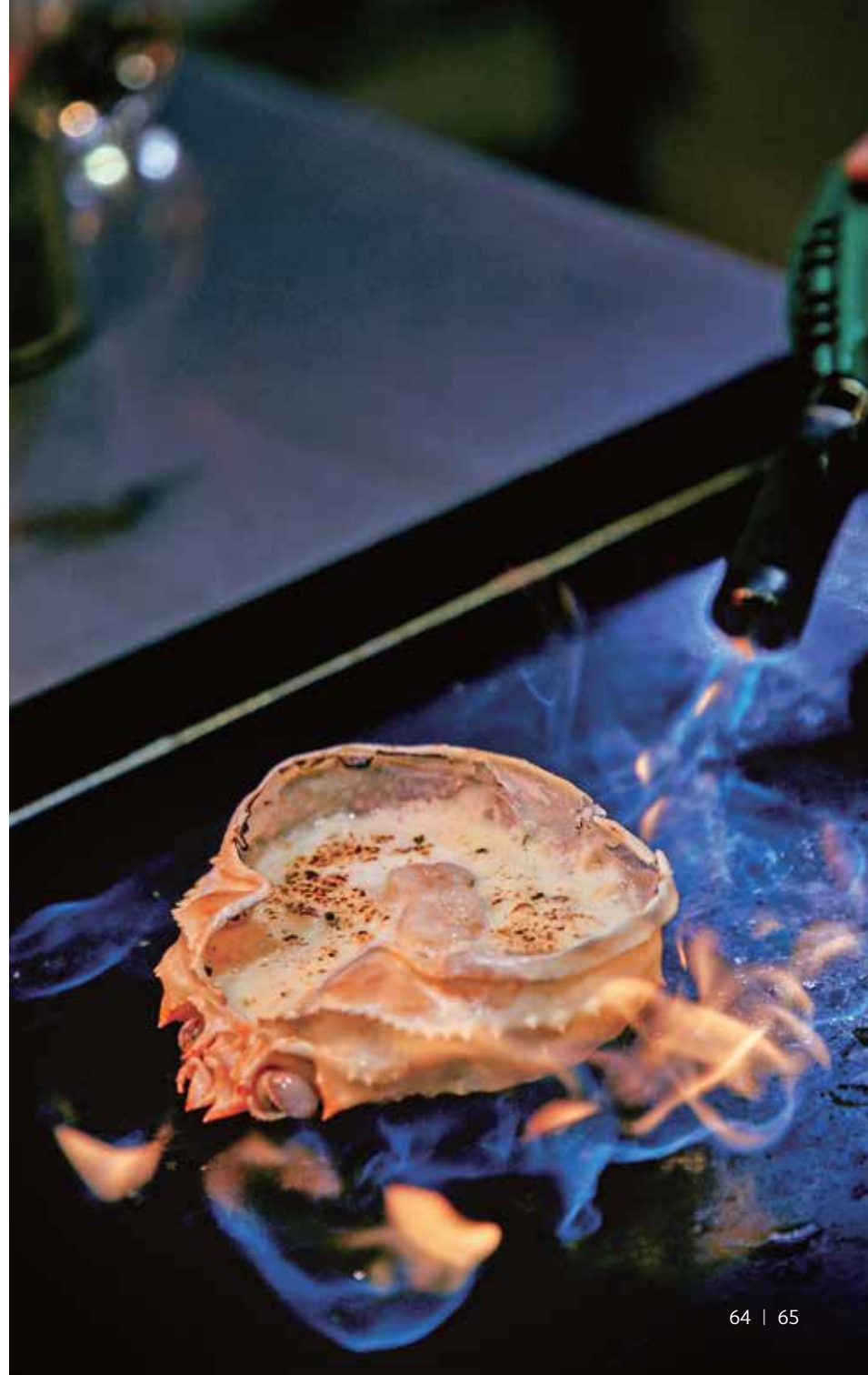
**Address** 서울시 중구 소공로 106, 웨스틴 조선 서울 지하 1층  
B1F, Westin Josun Seoul, 106, Sogong-ro, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-317-0494

**Menu** 런치 코스(자금성) Lunch course (The Forbidden City) ₩120,000  
디너 코스(주작) Dinner course (Phoenix) ₩150,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:00

**☎** [thewestinjosunseoul](http://thewestinjosunseoul.com)





# Western

## 양식

다로베  
DAROBÉ

더 그린테이블  
The Green Table

디템포레  
De tempore

라망시크레  
L'Amant Secret

라모라  
LA MORRA

레스뽀아 뒤 이부  
L'Espoir du Hibou

레스토랑 오와이  
Restaurant OY

레스토랑 온  
RESTAURANT ON

르 비스트로 남산  
Le bistro namsan

마장동 호랑이  
majangdong tiger

모수 서울  
MOSU

모스꼬라  
Mozkorra

무오키  
MUOKI

바위파스타바  
bawi pasta bar

보르고 한남  
BORGO HANNAM

보트르 메종  
Votre Maison

볼라레  
Volare

알라프리마  
alla prima

에빗  
EVETT

일무레또  
ilmuretto

제로컴플렉스  
ZERO COMPLEX

콘티넨탈  
Continental

파씨오네  
passionne

페리지  
PERIGEE

폴스다이너  
Paul's Diner

41

## 다로베 이탈리언 Italian

### DAROBE



강우석 셰프의 나폴리 피자 전문 피체리아. 이탈리아에서 직접 주문 제작한 화덕에서 시그너처 메뉴인 '다로베 피자'를 구워낸다. 피자 이외에도 좋은 식재료가 물씬 느껴지는 이탈리언 요리와 함께 맛과 분위기가 유쾌한 식사 경험을 제공한다.



Chef Kang Woo-seok's Neapolitan pizzeria. The chef bakes "Darobe pizza," the signature menu of the restaurant in a pizza oven that has been custom-ordered from Italy. You will have a pleasant dining experience with great Italian dishes in a great atmosphere.

**Address** 서울시 강남구 선릉로 757, 1층  
1F, 757, Seolleung-ro, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-3445-3666

**Menu** 다로베 Darobe ₩26,000  
라구 Ragù ₩26,000

**Hours** 11:30-15:00, 17:30-22:00

📍 pizzeria\_darobe

양식 | Western

42

## 더 그린테이블 코리안 프렌치 Korean French

### The Green Table



한국의 계절을 우아하게 담은 컨템퍼러리 다이닝을 즐길 수 있다. 김은희 셰프가 가족 농장을 비롯해 계절마다 텃밭에서 자란 제철 채소와 허브를 적극적으로 활용, 프렌치 베이스이지만 한국의 자연과 맛을 적극적으로 반영한 섬세한 요리를 선보인다.



You will enjoy contemporary dining experience with the elegance of Korean seasons. Chef Kim Eun-hee uses seasonal vegetables and herbs grown in her family's farms and gardens, presenting diners with delicate French-based and Korean-inspired dishes.

**Address** 서울시 강남구 선릉로155길 13, 2층  
2F, 13, Seolleung-ro 155-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-591-2672

**Menu** 계절런치 코스 Seasonal lunch course ₩85,000  
계절디너 코스 Seasonal dinner course ₩150,000

**Hours** 평일 Weekdays 12:00-15:00, 18:00-22:00

일요일 Sunday 12:00-15:00, 18:00-21:30

화요일 휴무 Closed on Tuesdays

📍 thegreentable

68 | 69

43

## 디템포레 프렌치 French

### De tempore



한때 성수동 <경팡스>의 주방을 이끌었던 김태민 셰프의 한남동 네오 비스트로. 한국의 로컬 식재료를 담은 조금 특별한 프렌치 코스를 내추럴 와인과 즐길 수 있으며 누구나 쉽게 방문할 수 있는 레스토랑을 표방하는 곳이다.



A neo bistro in Hannam-dong by chef Kim Tae-min who once led the kitchen of "L'enfance" in Seongsu-dong. Diners can enjoy special French courses made with Korean ingredients paired with natural wines. It aims to be a restaurant that welcomes everyone.

**Address** 서울시 용산구 한남대로 37  
37, Hannamdae-ro, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 070-4848-6359

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩55,000  
디너 코스 Dinner course ₩85,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:30  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

☺ detempore\_neobistro

44

## 라망시크레 프렌치 French

### L'Amant Secret



레스케이프 호텔의 컨템퍼러리 프렌치 레스토랑. 미국 유수의 레스토랑에서 경력을 쌓은 손종원 셰프가 로컬 식재료를 활용한 창의적인 '서울 퀴진'을 선보이며 호평을 받고 있다. '비밀 연인'이라는 상호처럼 레드 톤의 인테리어가 강렬하면서도 로맨틱한 분위기를 자아낸다.



A contemporary French restaurant of L'Escape Hotel. Chef Son Jong-won who built his career in prominent restaurants in the U.S. offers creative "Seoul cuisine" made with local ingredients. Just like the name of the restaurant that means "a secret lover," the interior decorated in red will strike you hard while leaving a romantic vibe.

**Address** 서울시 중구 퇴계로 67, 레스케이프호텔 26층  
26F, L'Escape Hotel, 67, Toegye-ro, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-317-4003

**Menu** 런치 셰프 테이스팅 Chef's lunch tasting course ₩110,000  
디너 셰프 테이스팅 Chef's dinner tasting course ₩180,000

**Hours** 평일 Weekdays 12:00-22:00, 토요일 Saturday 12:00-15:00, 18:00-22:00  
일요일 Sunday 12:00-15:00

☺ lamant\_secret

# 라모라 이탈리언 Italian

## LA MORRA



서래마을의 작은 골목 안에서 이탈리아 각 지방 요리와 와인 페어링을 경험할 수 있는 이탈리아 레스토랑. 소믈리에와 셰프 형제가 운영하는 업장답게 개성 있는 와인 페어링 메뉴를 선보인다. 와인 바에 뒤지지 않을 만큼 충실한 와인 리스트가 매력적이다.



It is an Italian restaurant, located in a small alleyway of Seorae Village, where you can meet regional Italian dishes paired with wines. As it is run by two brothers, a sommelier and a chef, you will find its wine list full of uniqueness. It has a charming wine list that is not second to any wine bar.

**Address** 서울시 서초구 동광로39길 50, 2층  
2F, 50, Donggwang-ro 39-gil, Seocho-gu, Seoul

**Tel** 02-595-3997

**Menu** 폴포(문어구이) Polpo (grilled octopus) ₩35,000  
모렐버섯 파스타 Morel mushroom pasta ₩49,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:00  
일요일 휴무 Closed on Sundays

**W** lamorra.modoo.at



46

## 레스뽀아 뒤 이부 프렌치 French

L'Espoir du Hibou



파리에서 즐기는 듯한 클래식 프렌치 감성의 요리와 식사 경험을 즐길 수 있다. 프랑스 현지 맛과 크게 다르지 않은 요리로 대접하고 싶다는 임기학 셰프는 유행에 흔들리지 않는 클래식 프렌치를 고수한다. 에스카르고, 푸아그라 등이 꾸준한 인기 메뉴다.



Enjoy the classic French cuisines and dining experience like in Paris. Having a vision to serve French dishes that taste just like the ones you can taste in France, Chef Lim Ki-hak insists on creating classic French dishes without following the trends. Escargot and foie gras are steady sellers of the restaurant.

**Address** 서울시 강남구 선릉로152길 33  
33, Seolleung-ro 152-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-517-6034

**Menu** 어니언 수프 Onion soup ₩14,000-16,000  
다 콩퓌 De Confit ₩48,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:00  
화요일 휴무 Closed on Tuesdays

lespoirduhibou

양식 | Western

47

## 레스토랑 오와이 프렌치 French

Restaurant OY



셰프 부부가 운영하는 프렌치 레스토랑. 프랑스 미쉐린 레스토랑에서 경력을 쌓은 오세훈 셰프가 메인 요리를, 파리 르코르동 블루 출신의 윤아영 셰프가 디저트를 선보인다. 작년에 오픈했지만 오랜 경력이 담긴 안정된 맛과 와인 서비스가 돋보인다는 평을 받고 있다.



A French restaurant run by a married chef couple. Chef Oh Se-hun who built his career in a Michelin starred restaurant in France takes up the role of the main chef while chef Yun Ah-young who studied at Le Cordon Bleu in Paris prepares desserts. Opened last year, this restaurant is being recognized for its consistent tastes and wine service that proves chefs' years of experience.

**Address** 서울시 강남구 선릉로148번길 48-12, 1층  
1F, 48-12, Seolleung-ro 148-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-515-7250

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩60,000  
디너 코스 Dinner course ₩130,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

restaurant\_oy

74 | 75

## 레스토랑 온 프렌치 French

### RESTAURANT ON



국내 1세대 프렌치 셰프로 꼽히는 서승호 셰프의 수제자, 김준형 셰프의 컨템퍼러리 프렌치 레스토랑이다. 한국 제철 식재료를 이용한 수준 높은 프렌치 요리를 프라이빗한 공간에서 경험할 수 있다. 토마토와 자몽을 정교하게 조리한 루비 자몽은 대표적인 채소 메뉴다.



A contemporary French restaurant by chef Kim Jun-hyeong, the best pupil of chef Seo Seung-ho who is one of the first-generation French chefs in Korea. Experience high-quality French dishes made with seasonal Korean ingredients in a private room. Ruby Grapefruit, a dish made with finely cooked tomato and grapefruit, is the restaurant's representative vegetable dish.

**Address** 서울시 강남구 도산대로92길 42, 지하 1층  
B1F, 42, Dosan-daero 92-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-547-0467

**Menu** 코스B B course ₩132,000  
최상위 코스 C Top premium C course ₩165,000

**Hours** 12:00-22:00  
월요일 휴무 Closed on Mondays

☎ restaurant\_on

양식 | Western

## 르 비스트로 남산 프렌치 French

### Le bistro namsan



남산이 바라보이는 해방촌 골목에 자리한 프렌치 비스트로. 14년간 프랑스에서 요리를 공부하고 경력을 쌓은 박영미 셰프가 현지에서의 오랜 경험을 클래식한 맛으로 풀어낸다. 현지인이 더 인정하는 프렌치 레스토랑으로 와인 리스트도 탄탄하다.



A French bistro nestled in the alleyways of Haebangchon that faces Namsan Mountain. Chef Park Young-mi who studied culinary art for 14 years in France presents classical tastes that she learned in the home of the cuisine. It is a French restaurant that even the French recommend. You will find a superb wine list here as well.

**Address** 서울시 용산구 신흥로 25, 1층  
1F, 25, Sinheung-ro, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 02-6465-9293

**Menu** 오리 가슴살 스테이크 Duck breast steak ₩36,000  
프랑스식 사퀴테리 플래터 French Charcuterie platter ₩40,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:30-12:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

☎ lebistronamsan

50

## 마장동 호랑이 프렌치 French

majangdong tiger



편안한 분위기의 프렌치 비스트로 겸 와인 숍으로 와인 페어링이 탁월하다. 국제와인품평회의 심사위원이기도 한 전문가가 엄선한 주류는 내추럴 와인부터 프리미엄 전통주까지 폭이 넓다. 무엇보다 한 동네인 마장동 시장에서 사온 고기를 구워주는 서비스는 이곳만의 차별점이다.



This easy-going French bistro/wine shop offers wonderful wine pairing suggestions. Liquors carefully selected by an expert who is also a member of the judging committee of the International Wine Competition include natural wines to premium traditional liquors. Most of all, the bistro's barbecue with meat taken from Majang-dong butcher market in the neighborhood makes this place stand out.

**Address** 서울시 성동구 마장로35길 76, 3층  
3F, 76, Majang-ro 35-gil, Seongdong-gu, Seoul

**Tel** 02-2299-1214

**Menu** 토마호크 스테이크(1kg) Tomahawk steak (1kg) ₩150,000  
육사시미 카르파초 Sliced raw beef carpaccio ₩30,000

**Hours** 14:00-01:00  
월요일 휴무 Closed on Mondays

📍 majangdong\_tiger

양식 | Western

51

## 모수 서울 이노베이티브 Innovative

MOSU



미국 샌프란시스코에서 주목받은 안성재 셰프의 파인 다이닝. 아시안 테크닉에 프렌치 스타일의 플레이팅, 한식 발효 기술을 혼합하는 등 경계를 뛰어넘는 혁신적인 요리를 선보인다. 특히 '수많은 재료에 누룩을 띄운다'고 말할 정도로 발효를 통한 섬세한 맛의 변화를 활용하고 있다.



A fine dining restaurant by chef Ahn Sung-jae who stood in the spotlight even when he was back in San Francisco. The restaurant presents innovative dishes that breaks the boundaries of cooking by mixing Asian techniques with French-style plating added with Korean fermentation skills. A subtle change in flavor made by fermentation is unique feature of this restaurant, which is often referred to as having "yeast on top of every ingredient."

**Address** 서울시 용산구 이태원로55가길 45  
45, Itaewon-ro 55ga-gil, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 02-793-5995

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩140,000  
디너 코스 Dinner course ₩270,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-23:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

📍 mosuseoul



## 모스꼬라 스페인 Spanish

### Mozkorra



최경훈 셰프가 스페인 바스크 지방의 요리를 중심으로 한 스페인 미식을 풀어낸다. 시즌별로 선보이는 12-14가지 코스 메뉴와 한국의 제철 식재료에 셰프의 개성을 더한 시즌 메뉴를 즐길 수 있다. 지금도 한국에 잘 알려지지 않은 스페인 요리가 익어가는 곳.



Chef Choi Kyeong-hun serves gourmet Spanish dishes from Basque region, Spain. You can enjoy the seasonally changing course menu of 12-14 dishes and the seasonal menu added with the chef's touch to seasonal Korean ingredients. It serves Spanish dishes that are less known to Koreans.

**Address** 서울시 강남구 학동로59길 5, 3층  
3F, 5, Hakdong-ro 59-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 070-8888-6012

**Menu** 테이스팅 메뉴 Tasting course ₩120,000  
핀초 Pincho ₩10,000-

**Hours** 18:00-22:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

**©** mozkorra\_seoul



## 무오키 모던 프렌치 Modern French

### MUOKI



식재료의 가능성을 연구하고 본연의 맛 이상을 담고자 하는 박무현 셰프만의 컨템퍼러리 다이닝을 즐길 수 있다. 셰프는 한 가지 식재료에 다채로운 조리법과 조합을 적용한 미각의 변주를 한 플레이트에 담아낸다. 연극 무대 같은 오픈 주방이 매력을 더하는 곳이다.



You will encounter a unique contemporary dining experience with chef Park Moo-hyun who endeavors to deliver more than the natural flavors by studying the potentials of ingredients. A variation of palate created by single ingredient with diverse cooking methods in one plate is unique to this restaurant. The open kitchen that looks like a stage adds a charming vibe.

**Address** 서울시 강남구 학동로55길 12-12, 2층  
2F, 12-12, Hakdong-ro 55-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 010-2948-4171

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩78,000  
디너 코스 Dinner course ₩160,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:00  
일요일 휴무 Closed on Sundays

☎ muoki\_jamespark

양식 | Western

## 바위파스타바 이탈리언 Italian

### bawi pasta bar



2019년 오픈 이후 국내 '생면 파스타바' 붐을 불러일으킨 곳으로 꼽힌다. 김현중 셰프가 파스타와 디저트로 구성된 5가지 테이스팅 코스를 선보이는데, 파스타를 플랫폼으로 다양한 재료와 복합적 풍미를 풀어내며 파스타의 신세계를 선보인다는 평을 얻고 있다.



It is regarded as a restaurant that made the "raw noodle pasta bar" trendy in Korea since its opening in 2019. Chef Kim Hyun-joong presents a tasting course with five dishes that consist of pasta and desserts. The restaurant will open up a new world of pasta before your eyes by cooking with various ingredients to create complex flavors with pasta.

**Address** 서울시 성동구 독성로15길 27 \*12월 한남동 이전 예정  
27, Ttukseom-ro 15-gil, Seongdong-gu, Seoul  
\*Scheduled to be relocated to Hannam-dong in December

**Menu** 파스타 테이스팅 코스 Pasta tasting course ₩75,000

**Hours** 17:00-24:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

☎ bawipastabar

## 보르고 한남 이탈리언 Italian

### BORGO HANNAM



현지인 셰프가 재현하는 이탈리아의 맛을 따라가다 보면 여행의 흥취까지 더해지는 기분이다. 파크하얏트 서울 등 다수 호텔의 총주방장 출신인 스테파노 디살보 셰프가 토리노, 제노아, 토스카나, 밀라노 등 이탈리아 각지의 특색 있는 요리를 모던하게 재해석한 메뉴를 선보인다.



As you enjoy the taste of Italy that a native chef recreates on your palate, you will feel as if you are on a journey. Chef Stefano di Salvo who served as the Executive Chef of many hotels including Park Hyatt Seoul presents you with Italian dishes from Turin, Genoa, Tuscany, Milan, etc. with modern interpretation.

**Address** 서울시 용산구 한남동 684-62, 3층  
3F, 684-62, Hannam-dong, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 02-6082-2727

**Menu** 오라타 Orata ₩23,000  
칼다로 Caldaro ₩38,000

**Hours** 17:00-22:30  
월요일 휴무 Closed on Mondays

◎ borgo\_hannam

## 보트르 메종 프렌치 French

### Votre Maison



정통 프렌치 다이닝을 경험할 수 있는 곳. 국내 프렌치 1세대 박민재 셰프가 유행에 흔들림 없는 차분한 흐름의 프렌치 다이닝을 선보인다. 합리적인 가격에 정성스러운 구성의 코스 요리가 프랑스의 어느 저택에서 대접받는 듯 만족감을 준다. 특히 수플레는 호평받는 디저트 메뉴다.



It is a place where you can experience an authentic French dining. Chef Park Min-jae, one of the first-generation French chefs in Korea, delivers a serene and solid French dining that doesn't blindly follow the trend. Reasonably priced yet thoughtful menus in the course will bring satisfaction as if you are treated like royal in a French mansion. Soufflé is a representative dessert menu of this restaurant.

**Address** 서울시 강남구 도산대로 420  
420, Dosan-daero, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-549-3800

**Menu** 런치 시그니처 코스 Lunch signature course ₩65,000-115,000  
디너 시그니처 코스 Dinner signature course ₩150,000

**Hours** 수-일요일 Wednesday-Sunday 12:00-22:00, 화요일 Tuesday 18:00-22:00  
월요일 휴무 Closed on Mondays

◎ votremaison\_seoul

57

## 볼라레 이탈리언 Italian

Volare



한국인 최초로 나폴리 피자 협회의 인증을 받은 정두원 셰프의 피체리아. 1889년에 이탈리아의 나폴리에서 '마르게리타 피자'를 고안한 원조 피체리아 출신인 셰프가 토마토, 바질, 모차렐라 치즈 3가지로만 맛을 낸 정통 마르게리타 피자를 선보인다.



A pizzeria run by chef Jeong Du-won who has been certified by the Associazione Verace Pizza Napoletana for the first time as a Korean. A chef from the original Neapolitan pizzeria that invented "margherita pizza" in 1889 presents the classic margherita pizza made with tomato, basil, and mozzarella cheese.

**Address** 서울시 서초구 사평대로20길 8, 1층  
1F, 8, Sapyeong-daero 20-gil, Seocho-gu, Seoul

**Tel** 02-537-1100

**Menu** 마르게리타 피자 Margherita pizza ₩23,000  
까르보나라 스파게티 Carbonara spaghetti ₩21,000

**Hours** 11:30-22:00

58

## 알라프리마 이노베이티브 Innovative

alla prima



김진혁 셰프의 과감하고 창의적인 이노베이티브 퀴진이 돋보이는 곳. 한국 식재료를 적극적으로 사용하면서 프렌치, 일식, 이탈리안, 동남아 등 각국의 요리와 조리법을 독창적으로 재해석한 메뉴들이 즐거운 미식 경험을 제공한다. 맛뿐만 아니라 향과 식감까지 정교하다는 평을 듣는다.



A restaurant that highlights bold and creative cuisines by chef Kim Jin-hyuk. Its menus are based on Korean ingredients but cooked with reinterpreted recipes and cooking methods from French, Japanese, Italian, and Southeast Asian cuisines, inviting you to an exciting culinary experience. The food is recognized for not only its taste but also refined aroma and texture.

**Address** 서울시 강남구 학동로 17길 13  
13, Hakdong-ro 17-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-511-2555

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩110,000  
디너 코스 Dinner course ₩210,000

**Hours** 12:00-14:30, 18:00-22:00  
일요일 휴무 Closed on Sundays

© restaurant\_allaprima

## 에빗 이노베이티브 Innovative

### EVETT



호주 태즈메이니아 출신 조셉 리저우드 셰프가 선보이는 한식 베이스의 이노베이티브 다이닝. 한국의 멋과 맛이 가득한 플레이팅과 직접 채집한 로컬 재료로 만든 요리가 인상적이다. 직접 양조에 나설 만큼 애착을 가진 전통주와의 페어링도 인상적인 곳이다.



Chef Joseph Lidgerwood from Australia prepares the innovative dining based on Korean cuisine. Plating with a touch of Korean aesthetics and dishes made with local ingredients that the chef harvests will impress the diners. It also offers drink pairing with traditional Korean liquors personally brewed by the chef.

**Address** 서울시 강남구 도곡로 23길 33, 1층  
1F, 33, Dogok-ro 23-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 070-4231-1022

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩75,000  
디너 숏·롱 코스 Short/long dinner course ₩150,000-180,000

**Hours** 목·금요일 Thursday & Friday 18:00-23:00  
주말 Saturday & Sunday 12:00-15:00, 18:00-23:00  
월·수요일 휴무 Closed on Mondays through Wednesdays

restaurantevett

양식 | Western

## 일무레또 이탈리아인 Italian

### ilmuretto



<더 키친 살바토레 쿠오모>의 총괄 셰프를 지낸 아프리카비아지오 셰프의 이탈리아 레스토랑. 국내 입맛보다 현지 맛 그대로의 정통 이탈리아 요리를 맛볼 수 있다. 특히 나폴리 출신인 셰프는 라트디아타와 같은 유서 깊은 나폴리 소스를 제대로 차려낸다.



An Italian restaurant by chef Biagio Aprea who served as the Executive Chef of "The Kitchen Salvatore Cuomo." This is a place where you can taste unlocalized, classic Italian dishes. In particular, the Neapolitan chef can make proper Neapolitan sauces such as la diata.

**Address** 서울시 강남구 논현로157길 33  
33, Nonhyeon-ro 157-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-540-0401

**Menu** 파르미지아나 Parmigiana ₩18,000  
제노베제 파케리 파스타 Genovese pacheri pasta ₩26,000

**Hours** 11:30-15:00, 17:30-22:00  
월요일 휴무 Closed on Mondays

ilmurettoinsina

## 제로컴플렉스 코리안 프렌치 Korean French

### ZERO COMPLEX



이층후 셰프가 신선한 로컬 재료에서 영감을 받은 모던하고 실험적인 요리를 선보인다. 프렌치에 기반을 두되 식재료 본연의 맛을 한층 끌어올린 재기 발랄한 요리가 흥미롭다. 더불어 국내 내추럴 와인 선구자라고 해도 좋을 소믈리에가 이끄는 와인 페어링이 즐거운 곳이다.



Chef Lee Chung-hu presents modern and experimental dishes inspired by fresh local ingredients. Based on French style, unique dishes with enhanced flavors of the ingredients will pleasantly surprise the diners. In addition, visitors will enjoy the wine pairing suggestions by the sommelier who is the pioneer in the Korean natural wine scene.

**Address** 서울시 중구 퇴계로 6가길 30, 3층  
3F, 30, Toegye-ro 6ga-gil, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-532-0876

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩100,000  
디너 코스 Dinner course ₩160,000

**Hours** 12:00-15:30, 18:00-22:30  
월요일 휴무 Closed on Mondays

zerocomplex\_seoul

## 콘티넨탈 프렌치 French

### Continental



서울신라호텔 개관과 함께 국내 프렌치 다이닝의 역사를 써내려온 레스토랑. 국내 및 세계 각국에서 엄선한 식자재와 기품 있는 플레이팅은 우아하되 무겁지 않은 프렌치 다이닝을 선보이고 있다. 호텔 23층에서 내려다보는 서울의 경관이 감동을 더한다.



A restaurant that has been writing the history of French dining in Korea since the opening of The Shilla Seoul. With the strictly chosen ingredients from all over the world and Korea and poised plating, you will find yourself enjoying an elegant French dining. The view of Seoul from the 23rd floor above the ground will add emotional touch to the experience.

**Address** 서울시 중구 동호로 249, 서울신라호텔 23층  
23F, The Shilla Seoul, 249, Dongho-ro, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-2230-3369

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩95,000-155,000  
디너 코스 Dinner course ₩240,000

**Hours** 12:00-14:30, 17:30-21:30

www.shilla.net

63

## 파씨오네 프렌치 French

passionne



<라미띠에> 출신 이방원 셰프의 프렌치 다이닝. '열정'이라는 의미를 담은 상호처럼 국내의 신선한 제철 재료로 매일 요리를 준비하는데, 셰프가 직접 '오늘의 코스'가 적힌 칠판을 들고 손님에게 요리를 설명하는 방식을 고수하고 있다.



A French dining of chef Lee Bang-won from "L'Amitié." Just like the name of the restaurant that means "passion," the chef prepares dishes with fresh, Korean-grown, and seasonal ingredients every day. The chef himself insists on explaining "today's course" with a blackboard in his arms to every visitor.

**Address** 서울시 강남구 언주로164길 39  
39, Eonju-ro 164-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-546-7719

**Menu** 런치 코스 Lunch course ₩50,000  
디너 코스 Dinner course ₩88,000

**Hours** 12:00-15:00, 18:00-22:30  
일요일 휴무 Closed on Sundays

64

## 페리지 이탈리언 Italian

PERIGEE



생면 파스타가 일품인 곳. 미국 유수의 미쉐린 레스토랑을 거친 부부 셰프가 라비올로부터 피치, 안다리노스, 카바텔리, 라자냐 등을 모두 직접 제면해 쫄깃한 식감은 물론 복합적 풍미를 갖춘 파스타를 선보인다. 닭간을 채운 에클레르처럼 독특한 스타터도 일품.



A place with superb raw pasta. Having worked in prominent Michelin restaurants in the U.S., the chef couple make their own ravioli, pici, andarinis, cavatelli, lasagna, etc., offering pasta with complex flavors as well as pleasant chewiness. Unique starter menus like eclair filled with chicken liver is a must try.

**Address** 서울시 강남구 봉은사로68길 6-5, 1층  
1F, 6-5, Bongeunsa-ro 68-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Menu** 라자냐 Lasagna ₩25,000  
안다리노스 Andarinis ₩33,000

**Hours** 17:00-22:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

☎ perigee\_seoul

## 폴스다이너 이탈리아인 Italian

Paul's Diner



내추럴 와인과 함께 즐기는 자연주의 이탈리아인 레스토랑이다. 유기농 식재료로 기본에 충실한 이탈리아인 요리를 선보인다. 버섯뒤셀&트러플 라자나가 대표적인 인기 메뉴다. 심플하고 프라이빗하게 구성된 공간이 멋스러우며, 예약제로 운영된다.



Naturalist Italian restaurant with natural wine. The place offers Italian dishes made with organic ingredients. Mushroom duxelles and truffle lasagna are the popular menus. It is a reservation-only restaurant boasting simple and private atmosphere.

- Address** 서울시 용산구 녹사평대로54길 6  
6, Noksapyeong-daero 54-gil, Yongsan-gu, Seoul
- Tel** 010-4045-5011
- Menu** 버섯뒤셀 & 트러플 라자냐 Mushroom duxelles & truffle lasagna ₩26,000  
홍합 에스카베체 Mussel escabeche ₩24,000
- Hours** 화-금요일 Tuesday-Friday 17:00-24:00  
주말 Saturday & Sunday 12:00-24:00  
월요일 휴무 Closed on Mondays
- 📍 paulsdiner\_







# Grill

그릴

금돼지식당  
Gold Pig Restaurant

뜨락  
Tteurak

본앤브레드  
BORN & BRED

세스타  
CESTA

유용육바베큐연구소  
Yooyongwook BBQ Lab

한우다이닝 울릉  
ULLEUNG

## 금돼지식당 돼지고기 바비큐 Pork BBQ

### Gold Pig Restaurant



쫄득한 식감이 일품인 돼지 연탄구이 전문점. 요크셔와 버크셔, 듀록 돼지의 교배종인 프리미엄 YBD 품종만을 사용한다. 특허받은 청결 연탄과 영국산 전통 소금 등이 고기의 맛을 한층 더 올려주는 포인트. 서울미식 문화에서 돼지고기 그릴의 위상을 높였다는 평을 받고 있다.



A briquette-grilled pork restaurant known for the chewy texture of its meat. The restaurant uses only the premium YBD variety, a hybrid of Yorkshire, Berkshire, and Duroc breeds. Patented clean briquettes and traditional British salt are the other distinguishing features of this restaurant. It is praised as a restaurant that enhanced the pork grill dishes of Seoul's culinary culture.

**Address** 서울시 중구 다산로 149  
149, Dasan-ro, Jung-gu, Seoul

**Tel** 010-4484-8750

**Menu** 본삼겹 Pork belly ₩17,000  
눈꽃목살 Pork neck ₩17,000

**Hours** 평일 Weekdays 12:00-24:00, 주말 Weekends 12:00-15:00, 16:00-24:00

☎ gold\_pig1982

## 뜨락 한우 비프 다이닝 Korean Beef Dining

### Tteurak



안심구이로 유명해진 20년 전통의 한우 그릴 다이닝. 4-6주 동안 1.2도에서 저온 숙성시킨 한우를 최상급 참숯에 구워낸다. 직접 담근 가지미 식해와 장아찌 등 정갈한 반찬과 프랑스 게랑드의 천일토판염이 맛을 한 차원 높인다. 쾌적한 테라스부터 프라이빗 다이닝까지 공간도 다양하다.



A Korean beef grill dining restaurant known for its grilled tenderloin with 20 years of tradition. The restaurant grills Korean beef aged in low temperature at 1.2°C for 4 to 6 weeks with high-quality charcoal. The nicely presented home-made side dishes such as salted and fermented plaice and pickled vegetables as well as gray sea salt from Guérande, France add a new level of flavors. There are various dining areas from pleasant terrace to private rooms.

**Address** 서울시 강남구 영동대로142길 13-3  
13-3, Yeongdong-daero 142-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-543-2987

**Menu** 숙성 안심(150g) Aged tenderloin (150g) ₩54,000  
한우 코스(4인 이상 예약 가능) Korean beef course  
(available upon reservation for 4 persons or more) ₩150,000

**Hours** 11:30-23:00

☎ tteurak\_jk

## 본앤브레드 한우 비프 다이닝 Korean Beef Dining

### BORN & BRED



축산시장으로 유명한 마장동에 자리 잡은 고기 명가. 최상 등급의 한우를 이용해 한국형 오마카세를 제대로 선보인다. 1층은 정육점이자 라운지로, 지하 1층은 오마카세 코스를 선보이는 바로, 2층은 10여 가지 부위를 즐기는 샤부샤부 등 캐주얼 다이닝을, 3층은 프라이빗 다이닝으로 운영된다.



A reputable barbecue restaurant located in Majang-dong, a place famous for the butcher's market. It serves the Korean-style omakase with quality Korean beef. Butcher's shop and lounge are on the ground floor, and the omakase bar is located in the basement. The second floor is where you can enjoy casual dining such as shabu-shabu, and the third floor is private dining area.

**Address** 서울시 성동구 마장로 42길 1  
1, Majang-ro 42-gil, Seongdong-gu, Seoul

**Tel** 02-2294-5005

**Menu** 한우 말김차림 Korean beef matgim charim (course meal) ₩350,000  
샤부 말김차림(2인) Shabu matgim charim (course meal/2 servings) ₩99,000

**Hours** 화·수요일 Tuesday & Wednesday 18:00-22:30  
목·일요일 Thursday-Sunday 12:00-15:00, 18:00-22:30  
월요일 휴무 Closed on Mondays

☎ bornandbredkorea

## 세스타 그릴 다이닝 Grilled Dining

### CESTA



드라이에이징 스테이크 전문 <후135>의 김세경 셰프가 한남동에 오픈한 컨템퍼러리 그릴 다이닝이다. 신선한 채소, 생선, 해산물, 고기 등을 숯으로 구워 재료 자체의 특성이 돋보이는 직관적인 메뉴들을 선보인다. 200여 종이 넘는 유니크한 와인 리스트도 이곳의 강점이다.



A contemporary grill dining restaurant opened by chef Kim Se-kyeong of "Hue 135," a steakhouse that specializes in dry-aged steaks. Intuitive menus of fresh vegetables, fish, seafood, and meat grilled over charcoal fire grab the appetite of diners with their natural taste. Another strength of this restaurant is its unique wine list with more than 200 wines.

**Address** 서울시 용산구 한남대로20길 21-18  
21-18, Hannamdae-ro 20-gil, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 02-793-9400

**Menu** 오늘의 생선 필렛 Today's fillet o fish ₩65,000  
한우 본매로 Korean beef bone marrow ₩24,000

**Hours** 화·수요일 Tuesday & Wednesday 17:00-23:00  
목·토요일 Thursday-Sunday 17:00-24:00, 일요일 Sunday 16:00-22:00  
월요일 휴무 Closed on Mondays

☎ cesta.seoul

70

## 유용육바베큐연구소 스모크드 바비큐 Smoked BBQ

Yooyongwook BBQ Lab



예약제로 운영되는 원 테이블 바비큐 다이닝이다. 바비큐로 내공이 높은 유용육 소장이 참나무 장작으로 구운 비프립, 이베리코 베이컨, 국내산 닭고기 등을 중심으로 8-9가지 메뉴를 코스 요리로 차려낸다. 연구소라는 상호에 걸맞게 끊임없이 창작 메뉴를 개발한다.



One-table barbecue dining that is available with reservation only. Director Yoo Yongwook with extensive barbecue experience offers 8-9 dishes in a course, serving beef ribs, Iberico bacon, Korean chicken, etc. grilled on oak firewood. Befitting the name "Lab," it continuously develops new menus.

**Address** 서울시 용산구 한강대로84길 5-7  
5-7, Hangangdae-ro 84-gil, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 010-4275-1177

**Menu** 코스 Course menu ₩120,000

**Hours** 11:00-22:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

☎ yooyongwook

71

## 한우다이닝 울릉 한우 비프 다이닝 Korean Beef Dining

ULLEUNG



김인복 셰프의 울릉도 한우 다이닝이다. 울릉도의 고유한 식재료로 만든 구이류와 정갈한 요리가 맛깔스러운 로컬 다이닝을 고집한다. 섬에서 자란 약초를 먹고 자란 약소와 칠소를 비롯해 부드러운 울릉도 산나물과 해산물 요리, 숯밥 반상 등 울릉도식 식사메뉴가 인기가.



It is a restaurant run by chef Kim In-bok specializing in Korean beef from Ulleungdo Island. Grilled and nicely served foods made with native ingredients from Ulleungdo Island present a great local dining experience. Medicinal beef and tiger beef from cattle that grazed mountain herb, soft wild vegetables from Ulleungdo Island, seafood dishes, and pot rice set menu are some of the popular Ulleungdo-style menus.

**Address** 서울시 서초구 서운로 135  
135, Seoun-ro, Seocho-gu, Seoul

**Tel** 02-581-2235

**Menu** 울릉 코스 Ulleung course ₩200,000-250,000,  
(주말 한정 During weekends ₩150,000)  
울릉칠소 모듬구이(2인 기준)  
Ulleung assorted tiger beef barbecue (2 servings) ₩200,000

**Hours** 11:00-15:00, 17:00-21:30

☎ dining\_ulleung



# Plant- Based

채식

로컬릿  
local EAT

발우공양  
Balwoo Gongyang

베이스 이즈 나이스  
base is nice

베제투스  
Vegetus

산촌  
Sanchon

큐  
Qyun

플랜트  
PLANT

72

## 로컬릿 유러피언 European

local EAT



남정석 셰프가 농부시장이나 소규모 농장, 부모님 밭 등에서 수급한 로컬 식재료를 활용해 건강하면서도 맛있는 유퍼리언 요리를 선보인다. 구운 채소와 백태콩으로 만든 후무스와 채소를 차곡차곡 쌓은 채소 테린이 시그너처 메뉴다.



Chef Nam Jeong-seok uses local ingredients from farmers' market, small farms, and his parents' garden and present healthy and delicious European dishes. Hummus made with grilled vegetables and white soybean and vegetable terrine made with layers of vegetables are the restaurant's signature menus.

**Address** 서울시 성동구 한림말길 33, 2층  
2F, 33, Hallimmal-gil, Seongdong-gu, Seoul

**Tel** 02-2282-1124

**Menu** 채소 테린 Vegetable terrine ₩15,000  
시금치 뇨끼 Spinach gnocchi ₩18,000

**Hours** 화-금요일 Tuesday-Friday 11:00-15:00, 17:00-21:00  
토요일 Saturday 11:00-21:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

📍 the\_local\_eater

채식 | Plant-Based

73

## 발우공양 사찰 음식 Korean Temple Dining

Balwoo Gongyang



대한불교 조계종에서 직접 운영하고 있는 사찰 음식 전문 레스토랑이다. 직접 담근 장과 유기농 채소가 주요 식재료로 전통적인 조리법을 통해 속이 편안한 코스 요리를 내놓는다. 별실로 꾸민 아늑한 공간에서 수행 음식의 문화를 음미할 수 있다.



A restaurant that specializes in Buddhist temple dishes which is run by the Jogye Order of Korean Buddhism. You can taste feel-good course menus made with traditional recipes and hand-made sauces as well as organic vegetables. Take the opportunity to experience the food culture of spiritual cultivation in an independent cozy room.

**Address** 서울시 종로구 우정국로 56  
56, Ujeongguk-ro, Jongno-gu, Seoul

**Tel** 02-733-2081

**Menu** 원식 Wonsik ₩45,000  
희식 Huisik ₩95,000

**Hours** 11:30-15:00, 18:00-21:30  
일요일 휴무 Closed on Sundays

📍 balwoogongyang\_official

74

## 베이스 이즈 나이스 모던 한식 Modern Korean

base is nice



채소를 삶고 데치는 한식 조리법에서 벗어나 말리거나 굽거나 훈연하는 등 다양한 방식을 접목해 본연의 맛과 향이 살아 있는 창의적인 채소 요리를 선보인다. 바삭 청무와 옥수수 밥이 대표 메뉴로 튀긴 청무와 구운 옥수수 등 다양한 채소와 밥의 조화가 신선하다.



This restaurant presents creative vegetable dishes that focus on the scent and flavor of ingredients by drying, grilling and smoking them while applying Korean cooking style of boiling and blanching vegetables. The signature dish is rice topped with fried radish and baked corn which offers a fresh texture.

**Address** 서울시 마포구 도화2길 20  
20, Dohwa 2-gil, Mapo-gu, Seoul

**Tel** 010-9617-6724

**Menu** 바삭 청무와 옥수수 밥 Crunchy radish and corn rice ₩17,000  
무화과를 올린 발효버터 햇우엉구이 밥  
Fresh grilled burdock root rice with fermented butter and fig ₩17,000

**Hours** 11:30-15:00  
월요일 휴무 Closed on Mondays

☎ baseisnice\_seoul

채식 | Plant-Based

75

## 베제투스 유러피언 European

Vegetus



식물성 재료를 사용하지만 비건뿐 아니라 모두가 즐길 수 있는 맛있는 음식을 선보이는 비건 비스트로다. 맛과 향이 강한 채소를 활용한 독특한 메뉴들과 함께 다양한 비건 와인을 갖췄다. 은은한 조명과 곳곳에 놓인 식물이 편안한 분위기를 풍긴다.



A vegan bistro that uses plant-based ingredients and attracts non-vegan diners as well with its delicious foods. It offers unique menus made with richly flavored vegetables and a variety of vegan wines. Enjoy the easy atmosphere with subtle lighting and plants.

**Address** 서울시 용산구 신흥로 59  
59, Sinheung-ro, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 070-8824-5959

**Menu** 라자냐 Lasagna ₩15,000  
베제투스버거 Vegetus burger ₩13,000

**Hours** 평일 Weekdays 12:00-15:00, 17:00-21:30, 주말 Weekends 12:00-21:30

☎ vegetuskr

76

## 산촌 사찰 음식 Korean Temple Dining

### Sanchon



신선한 채소는 물론 산나물을 활용한 코스 요리를 선보이는 사찰 음식 전문점이다. 야생초와 가까이 산채 모듬 나물을 비롯해 다양한 계절 반찬을 맛볼 수 있다. 인사동 골목 안쪽에 자리한 한옥은 곳곳에 놓인 식물과 사찰 소품들로 고즈넉한 분위기를 자아낸다.



A temple food restaurant that offers courses with wild vegetables as well as fresh vegetables. You can taste seven assorted wild vegetables and various seasonal side dishes. A hanok, a traditional Korean house, nestled in an alleyway in Insa-dong is adorned with plants and Buddhist decorations, offering a tranquil atmosphere.

**Address** 서울시 종로구 인사동길 30-13  
30-13, Insadong-gil, Jongno-gu, Seoul

**Tel** 02-735-0312

**Menu** 산촌 정식(점심) Sanchon set menu (Lunch) ₩29,000  
산촌 정식(저녁) Sanchon set menu (Dinner) ₩29,000

**Hours** 12:00-20:30

**W** [www.sanchon.com](http://www.sanchon.com)

채식 | Plant-Based

77

## 큐 그로서리 카페 Grocery Café

### Qyun



낮엔 레스토랑과 카페로, 밤엔 바와 펍으로 예약제로만 운영되는 서촌의 발효 식료품 음식점 전문점이다. 채소 발효를 다양하게 응용한 메뉴와 건강 음료를 즐길 수 있다. 수요일엔 직거래하는 농부의 채소를 직접 구매할 수 있는 작은 채소가게가 열린다.



A restaurant/café by day and a bar/pub by night. It is a fermented food restaurant in Seochon that is only available with reservation. Here, you can enjoy menus that uses fermented vegetables and healthy beverages. On Wednesdays, a small vegetable stall pops up where you can purchase fresh produces.

**Address** 서울시 종로구 자하문로26길 17-2, 1층  
1F, 17-2, Jahamun-ro 26-gil, Jongno-gu, Seoul

**Tel** 010-5079-0591

**Menu** 구운 채소와 비건발효버터 커리 Grilled vegetables with vegan fermented butter curry ₩16,000  
템페와 삼발토마토소스 핫 샌드위치  
Tempeh sambal tomato sauce hot sandwich ₩9,000

**Hours** 수요일 Wednesday 11:00-15:30, 목·금요일 Thursday & Friday 11:00-15:30  
17:00-19:00, 토요일 Saturday 11:30-15:30, 17:00-19:00, 19:30-21:30  
일요일 Sunday 11:00-15:30, 월·화요일 휴무 Closed on Mondays & Tuesdays

**©** [grocery\\_cafe\\_qyun](https://www.grocery_cafe_qyun.com)

110 | 111



## 플랜트 다이닝 카페 Dining Café

### PLANT



식물 기반 요리와 디저트를 함께 즐길 수 있는 비건 레스토랑이다. 병아리콩으로 만든 후무스와 단호박을 곁들인 샐러드가 대표 메뉴다. 비건 맥주, 와인도 다채롭게 구비되어 있다.



A vegan dining café located in Itaewon where diners can enjoy plant-based dishes and desserts. Hummus made with chickpeas and sweet pumpkin salad are its signature menu. It also offers unusual vegan menus such as burgers and pasta. Vegan beer and wine are also available.

**Address** 서울시 용산구 보광로 117, 2층  
2F, 117, Bogwang-ro, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 02-749-1981

**Menu** 후무스 단호박 샐러드 Hummus sweet pumpkin salad ₩14,500  
렌틸 베지볼 Lentil veggie bowl ₩13,000

**Hours** 11:00-22:00

☎ plantcafeseoul





# Café & Dessert

카페 & 디저트

10월 19일  
10月 19日

김씨부인  
Kimssibooiin

폼다비뒤드  
Comme d Habitude

담장옆에 국화꽃 인사동점  
CCOT (Insa-dong Branch)

라바즈  
La base

메종엠오  
Maison M.O

삐아프  
Piaf

소나  
SONA

제이엘디저트바  
JL DESSERT BAR

프림츠 컴퍼니 도화점  
FRITZ COFFEE

합 원서점  
HAAP

## 10월 19일 디저트 Dessert

10月 19日

요리사 부부가 운영하는 디저트바다. 국내 제철 재료를 활용한 디저트 코스를 계절별로 선보이는데 과일과 채소뿐 아니라 허브까지 적극 활용해 다양한 맛을 담아낸다. 시즌별 와인 페어링도 마련돼 디저트를 더욱 풍성하게 즐길 수 있다.



A dessert bar run by chefs who are a married couple. It offers seasonal dessert courses made with Korean ingredients. The chefs create diverse tastes by not only using vegetables and fruits but also herbs. Seasonal wine pairing suggestions are available for a richer culinary experience.

**Address** 서울시 서초구 반포대로3길 31, 101호  
#101, 31, Banpo-daero 3-gil, Seocho-gu, Seoul

**Tel** 010-9461-1906

**Menu** 5코스 5 course menu ₩32,000

**Hours** 12:00-20:00  
월·화요일 휴무 Closed on Mondays & Tuesdays

© songi\_19oct

## 김씨부인 한식 디저트 Korean Dessert

Kimssibooin



조선 시대 반가의 1인 1상 문화에 착안해 한식 디저트를 소반에 내어준다. 떡, 단자, 정과 등 달콤한 플레이트를 지역 전통차와 맛과 모양의 어울림을 고려해 차려낸다. 가을에는 사과정과, 겨울에는 딸기단자 등 한국의 계절이 담긴 메뉴를 선보인다.



You will be served with Korean desserts on a soban (small portable dining table), inspired by the private table culture of noble houses in Joseon Dynasty. Enjoy a platter of tteok (rice cakes), danja (rice cake balls), candied desserts, etc. with traditional local tea that creates harmony both in taste and visuals. The place offers seasonal Korean dessert menus such as candied apple in autumn and strawberry danja in winter.

**Address** 서울시 서초구 사평대로26길 26-6, 2층  
2F, 26-6, Sapyeong-daero 26-gil, Seocho-gu, Seoul

**Tel** 02-532-5327

**Menu** 소반차림세트(인특, 티 포함) Soban set (special, tea included) ₩23,000-29,000  
옛날팥빙수(2인) Shaved ice with red bean (2 servings) ₩18,000

**Hours** 11:30-19:00  
일요일 휴무 Closed on Sundays

© kimssibooin\_korean\_dessert

## 폼다비튀드 베이커리 Bakery

### Comme d'Habitude



일본, 프랑스에서 베이킹을 배운 파티시에의 디저트 숍이다. 프랑스산 고급 베이킹 재료에 무화과, 땅콩 등 제철 재료들을 더한 타르트와 마들렌이 인기다. 프랑스어로 '여느 때처럼'이라는 의미가 담긴 업장명처럼 주민들이 늘 찾을 수 있는 동네 빵집을 표방한다.



A dessert shop of the patissier who studied baking in Japan and France. Tarts and madeleines made with premium French baking ingredients added with seasonal ingredients such as figs and peanuts are popular here. Just like the name of the shop that means "as usual" in French, its slogan is to be a local bakery frequented by local residents.

**Address** 서울시 강남구 강남대로110길 62, 지하 1층  
B1F, 62, Gangnam-daero 110-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 070-4101-8456

**Menu** 피망잼 그릴 샌드위치 Bell pepper jam grilled sandwich ₩8,000  
마들렌 Madeleine ₩3,000

**Hours** 목·토요일 Thursday & Saturday 11:00-17:00

☎ comme\_d\_habitude

## 담장옆에 국화꽃 인사동점

### 한식 디저트 Korean Dessert

### CCOT (Insa-dong Branch)



전통에 현대적 요소를 더한 병과를 다양한 음료와 즐기는 카페다. 전국떡명장대회에서 제 6대 떡 명장으로 선정된 오숙경 대표가 메뉴를 총괄한다. 떡의 재료인 멥쌀은 쫄득한 식감을 위해 충청미를 쓰는 등 건강한 국내산 재료를 적극 사용한다.



A café where you can enjoy traditional sweets with a modern twist along with various beverages. It is run by CEO Oh Suk-kyeong who was selected as the 6th master of tteok (rice cake) at the National Tteok Master Contest. She uses healthy domestic ingredients such as Chucheongmi rice to create chewiness of rice cakes.

**Address** 서울시 종로구 인사동길 49, 2층  
2F, 49, Inсадong-gil, Jongno-gu, Seoul

**Tel** 02-6954-2979

**Menu** 팔바팔빙수 Shaved ice with red beans ₩12,900  
팔죽(고운단팔죽, 통단팔죽, 무가당통팔죽)  
Red bean porridge (smooth porridge, whole bean porridge, non-sugar whole bean porridge) ₩8,800

**Hours** 11:00-21:00

☎ ccot\_insa

## 라바즈 베이커리 Bakery

La base



프랑스에서 공부하고 파리 제과점에서 근무한 이상준 셰프의 베이커리다. 기본을 지킨다는 뜻을 지닌 업장명처럼 만드는 방식은 프랑스 정통 기법을 따르면서, 국내 소규모 농가와 직거래해 질 좋은 제철 재료만을 엄선하고 있다. 픽업 예약만 가능하며, 베이킹 클래스도 열고 있다.



A bakery of chef Lee Sang-jun who studied in France and worked in a French bakery. Just like its name suggest, La base "follows the principles" by sticking to the traditional French baking style while using quality seasonal ingredients directly purchased from small-scale domestic farmers. Only pick-up bookings are available currently. Baking classes are also available.

**Address** 서울시 마포구 월드컵로13길 19-23, 202호  
#202, 19-23, World Cup-ro 13-gil, Mapo-gu, Seoul

**Tel** 070-7537-0006

**Menu** 오렌지 카라멜 타르트 Orange caramel tart ₩8,500  
바닐라 플랑 Vanilla flan ₩8,500

**Hours** 금·토요일 Friday & Saturday 11:00-19:00

☎ la\_base\_official

## 메종엠오 베이커리 Bakery

Maison M.O



<피에르 에르메> 도쿄 지점에서 부부의 연을 맺은 오오츠키 테츠야, 이민선 파티시에의 파티스리다. 매일 공급되는 재료에 따라 프랑스 디저트를 한정 수량 선보인다. 정통 레시피에 이곳만의 위트와 감각을 담은 디저트들은 즐거운 미각의 세계를 선사한다.



A patisserie run by a married couple, patissiers Tetsuya Otsuka and Lee Min-sun, who met at Pierre Hermé Tokyo. It offers a limited amount of French desserts with different ingredients every day. Desserts made with traditional recipes topped with uniqueness of Maison M.O. will be a pleasant surprise to your palate.

**Address** 서울시 서초구 방배로 26길 22, 1층  
1F, 22, Bangbae-ro 26-gil, Seocho-gu, Seoul

**Tel** 070-4239-3335

**Menu** 기본 마들렌 Basic madeleine ₩2,800  
휘낭시에 Financier ₩2,800

**Hours** 목-일요일 Thursday-Sunday 11:30-20:00  
월-수요일 휴무 Closed on Mondays through Wednesdays

☎ maison\_m.o

## 피아프 초콜릿 Chocolate

Piaf



고은수 셰프가 운영하는 프랑스식 수제 초콜릿 숍이다. 고급 프랑수산 커버추어, 천일염 등 최고의 재료를 사용한 명품 초콜릿을 다양하게 갖췄다. 서울에서 가장 클래식한 초콜릿 봉봉을 만날 수 있는 곳이다.



A French handmade chocolate shop run by chef Ko Eun-soo. The shop offers a wide range of premium chocolate that uses the best ingredients such as high-quality French Couverture and sun-dried salt. This is the place to find the most classic chocolate bonbon in Seoul.

**Address** 서울시 강남구 압구정로4길 27-3  
27-3, Apgujeong-ro 4-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-545-0317

**Menu** 천일염 프랄리네 Sun-dried salt praline ₩2,700  
유자 Yuzu (citron) ₩2,700

**Hours** 12:00-19:30  
일요일 휴무 Closed on Sundays

© piaf\_artisan\_chocolatier

## 소나 디저트 Dessert

SONA



주문 즉시 만드는 코스 디저트로 황홀경을 선사하는 곳이다. 제철 재료로 만드는 3코스 디저트와 샴페인 슈가볼은 이곳의 대표 메뉴다. 요리만큼이나 화사하면서도 깔끔한 실내는 디저트에 더욱 집중할 수 있는 분위기를 제공한다.



A place where you can taste dessert courses that are prepared upon the order. The three-course desserts made with seasonal ingredients and champagne sugar ball are the signature menus of this place. The bright and neat interior design also allows visitors to focus on their desserts.

**Address** 서울시 강남구 강남대로162길 40, 2층  
2F, 40, Gangnam-daero 162-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-515-3246

**Menu** 3코스 디저트와 음료세트 3-course desserts and drink set ₩24,000  
샴페인 슈가볼 Champagne sugar ball ₩13,000

**Hours** 12:30-22:00  
화요일 휴무 Closed on Tuesdays

© sona\_seoul

## 제이엘디저트바 디저트 Dessert

JL DESSERT BAR



디저트를 독립된 하나의 요리로 맛볼 수 있는 디저트바다. 이탈리아 요리사 경력의 저스틴 리 셰프가 독창적인 방식으로 서울의 디저트 신을 이끈다. 추천 메뉴를 두루 맛볼 수 있는 테이스팅 코스에 칵테일이나 하드 리큐어 한 잔을 곁들이면 '바'를 제대로 누릴 수 있다.



A dessert bar where you can taste desserts as a la carte cuisine. Chef Justin Lee, an experienced chef in Italian cuisine, runs the bar in his unique way. To enjoy the bar properly, get a cocktail or a glass of hard liquor to a tasting course that offers you a variety of chef's recommendations.

**Address** 서울시 용산구 이태원로55가길 38, 2층  
2F, 38, Itaewon-ro 55ga-gil, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 02-543-6140

**Menu** 플레이트 디저트 Plate dessert ₩12,000-13,000  
디저트 테이스팅 메뉴 Dessert tasting course ₩50,000

**Hours** 월-금요일 Monday-Friday 13:00-17:00, 18:00-22:00  
토요일 Saturday 13:00-23:00, 일요일 Sunday 13:00-21:00

© jldessertbar

## 프릿츠 컴퍼니 도화점 카페 Café

FRITZ COFFEE



오래된 양옥집을 개조한 '코리아 빈티지' 카페. 생두에 열을 가하는 시간을 줄인 원두로 이곳만의 고유한 개성이 살아 있는 커피를 선보인다. 커피라는 음료에 그치지 않고 프릿츠만의 디자인 감성을 담은 굿즈로 소통하는 등 한국형 커피 브랜드로 성공한 곳이다. 지점마다 다른 빵 라인업도 독특하다.



A "Korean vintage" café housed in a renovated old Western-style detached house. By reducing the time heat is applied to fresh beans, the place offers unique taste of coffees of its own. Fritz doesn't simply make coffees; it owes its success to localizing its coffee brand by coming up with uniquely designed Fritz products. A different lineup of bread in each of its branches also adds uniqueness to this café.

**Address** 서울시 마포구 새창로2길 17  
17, Saechang-ro 2-gil, Mapo-gu, Seoul

**Tel** 02-3275-2045

**Menu** 아메리카노 Cafe Americano ₩4,600  
카페라떼 Cafe Latte ₩5,000

**Hours** 평일 Weekdays 08:00-23:00, 주말 Weekends 10:00-23:00

© fritzcoffeecompany

## 합 원서점 한식 디저트 Korean Dessert

HAAP



한식 병과의 맥을 이어가는 신용일 셰프의 병과 전문점이다. 전통을 바탕으로 셰프만의 모던한 감각을 녹인 병과는 한식 디저트의 새로운 경지를 열었다는 평가를 받고 있다. 타락죽, 병과 등에 우리 차, 곡물 커피를 페어링한 디저트 코스를 예약제로도 운영한다.



This is the sweets shop of chef Shin Yong-il who continues the tradition of Korean traditional sweets. Its sweets are recognized for pioneering a new horizon for the Korean desserts with a modern touch on top of the traditional recipe. Dessert course that pairs milk porridge and sweets to Korean teas and grain coffee is also available by prior reservation.

**Address** 서울시 종로구 율곡로 83, 신관 2층  
2F, New building, 83, Yulgok-ro, Jongno-gu, Seoul

**Tel** 010-5027-8190

**Menu** 테이스팅 메뉴 Tasting course ₩40,000  
구구상자 선물세트(병과 9가지+광목 보자기 포함)  
Gugu gift box (9 types of sweets & cotton wrapping cloth packaging) ₩20,000

**Hours** 12:00-18:00, 월요일 휴무, 홀 이용 고객은 예약 후 방문  
Closed on Mondays, prior reservation is required for dining-in guests

☎ haap2010

카페 & 디저트 | Café & Dessert







# Bar&Pub

바 & 펍

까사델비노 청담점  
Casa del Vino

르챔버  
Le Chamber

뮤탕  
MUTIN

바 뽀뽀  
Bar Pomme

바 피크닉  
Bar piknic

백곰막걸리  
Whitebear Makgeolli Bar

빅라이츠  
Big lights

오네뜨 장  
Honnêtes Gens

제스트  
ZEST

찰스 H.  
CHARLES H.

파인앤코  
Pine & Co

## 까사델비노 청담점 와인바 Wine Bar

Casa del Vino



2002년 오픈한 후 국내 와인 신에 한 획을 그은 와인바. 7백여 종의 와인 리스트와 소믈리에의 전문적인 서비스로 20년의 역사를 있고 있다. 수준급 메뉴들도 이곳의 장점인데, 총각무 김치피클과 함께 제공되는 알리오올리오가 꾸준한 인기 메뉴다.



An epoch-making wine bar in Korea since its opening in 2002. It has been continuing its 20 years of service with the professional service of a sommelier and a wine list with about 700 wines. This bar is also renowned for its quality food menus. Aglio e olio with radish kimchi pickle is the steady-seller here.

**Address** 서울시 강남구 선릉로162길 43  
43, Seolleung-ro 162-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-542-8003

**Menu** 트러플머쉬룸크림파스타 Truffle mushroom cream pasta ₩33,000  
알리오올리오 Aglio e olio ₩26,000

**Hours** 18:00-02:00  
명절 휴무 Closed on Public Holidays

© casadelvino2002

## 르챔버 칵테일바 Cocktail Bar

Le Chamber



2014년 오픈 후 국내 바 신에서 견고한 위치를 점하고 있는 바. 글로벌 무대에서 실력을 인정받은 임재진·엄도환 오너 바텐더가 직접 엄선한 위스키와 이곳만의 스타일로 재해석한 모스코 물인 '챔버 물'은 두말할 필요 없는 스테디셀러다.



Since its opening in 2014, this bar has remained No. 1 in Korea. "Chamber Mule," a Moscow mule reinterpreted in its own style, is a steady seller here. This place offers a variety of whiskey selected by owner-bartenders Lim Jae-jin and Uhm Do-hwan.

**Address** 서울시 강남구 도산대로55길 42  
42, Dosan-daero 55-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-6337-2014

**Menu** 챔버스토리 Chamber Story ₩27,000  
래핑부처 Laughing Buddha ₩27,000

**Hours** 월·목요일 Monday–Thursday 19:00–03:00  
금·토요일 Friday & Saturday 19:00–04:00, 일요일 Sunday 19:00–02:00

© le\_chamber

## 뮤팡 와인 바 Wine Bar

### MUTIN



프렌치 베이스의 컨템퍼러리 와인 바. 파리와 런던에서 경력을 쌓은 홍강석 셰프가 비스트로노미급 요리를 내추럴 와인과 함께 선보인다. 특히 드라이에이징한 생선 요리와 스테이크, 직접 만든 사뤼테리 등 숙성과 발효로 맛을 낸 계절의 맛이 호사롭다.



A French cuisine-based contemporary wine bar. Chef Hong Gang-seok who built his career in Paris and London presents bistronomy-level dishes with natural wine. You will experience luxurious seasonal delicacies such as dry-aged fish, steaks, and handmade charcuterie that are flavored with aging and fermentation.

**Address** 서울시 용산구 이태원로54길 68  
68, Itaewon-ro 54-gil, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 070-7776-3052

**Menu** 오늘의 생선 Fish of the day ₩26,000  
건조 숙성 오리가슴살 Dry aged duck breast ₩26,000

**Hours** 18:00-24:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

© mutin\_bar

## 바 뽕 칵테일 바 Cocktail Bar

### Bar Pomme

국내 지역 특산물을 활용한 창작 칵테일로 주목받는 <바 참>의 임병진 바텐더가 운영하는 세컨드 바다. 업장명은 프랑스어로 '사과'를 뜻하는데, 사과를 비롯한 과일과 식물로 만든 주류를 주로 다룬다. 특정 과일을 테마로 한 칵테일 시리즈가 다채롭게 마련됐다.



A second bar of bartender Lim Byeong-jin of "Bar Cham," the bar that is recognized for creating its own cocktails with ingredients grown in regional areas of Korea. The name of the bar means "apple" in French. True to its name, it mainly offers liquors made with fruits and vegetable including apples. It offers a diverse series of cocktails with themes of certain fruits.

**Address** 서울시 종로구 자하문로9길 15, 1층  
1F, 15 Jahamun-ro 9-gil, Jongno-gu, Seoul

**Tel** 02-725-4750

**Menu** 멜라 Mela ₩19,000  
참외록 Regretful Chamoe ₩19,000

**Hours** 15:00-02:00  
월요일 휴무 Closed on Mondays

© pomme\_bar

## 바 피크닉 와인 바 Wine Bar

Bar piknic



스타 레스토랑인 <제로컴플렉스>가 운영하는 캐주얼 와인 바다. 이성훈 셰프가 제철 재료로 조리한 타파스와 클레망 토마생 소믈리에가 선정한 내추럴 와인의 페어링을 경험할 수 있다. 긴 원목 테이블을 이어 붙인 원 테이블 형태로 운영 중이다.



A casual wine bar run by "Zero Complex," a star restaurant. Here, you can taste the pairing of tapas made with seasonal ingredients by chef Lee Seong-hun and natural wines selected by sommelier Clément Thomassin. It is a single-table bar with a long hardwood table.

**Address** 서울시 중구 퇴계로6가길 30  
30, Toegye-ro 6ga-gil, Jung-gu, Seoul

**Tel** 02-3789-0876

**Menu** 치즈 추러스 Cheese churros ₩12,000  
이베리코 파리고추 Iberico shishito peppers ₩23,000

**Hours** 18:00-01:00  
월요일 휴무 Closed on Mondays

© barpiknic

## 백곰막걸리 민속주점 Traditional Bar

Whitebear Makgeolli Bar



3백여 종 이상의 우리 술과 한식을 즐길 수 있는 곳이다. 탁주와 청주는 물론 약주와 소주까지 빼곡한 주류 리스트가 인상적인데, 전국 곳곳의 양조장을 다닌 이성훈·유이진 대표의 노력이 뒷받침된 결과다.



A place where you can enjoy more than 300 kinds of Korean liquor and food. A list of traditional liquor filled with liquor and rice wine as well as unrefined and refined rice wine is unrivaled. This is the result of the efforts made by co-CEOs Lee Seung-hoon and Yoo I-jin, who visited countless breweries all over the country.

**Address** 서울시 강남구 압구정로48길 39  
39, Apgujeong-ro 48-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 010-6822-7644

**Menu** 오징어김치전 Squid and kimchi pancake ₩24,000  
왕짜복 맑은탕 Clam soup ₩28,000

**Hours** 월-목요일 Monday-Thursday 17:00-24:00  
금·토요일 Friday & Saturday 17:00-01:30  
일요일 휴무 Closed on Sundays

© whitebear\_mak

## 빅라이츠 와인 바 Wine Bar

Big lights



서울 최초의 1세대 내추럴 와인 바로 꼽히는 곳이다. 은은한 분위기 속에서 내추럴 와인파 비스트로노미급의 창의적인 메뉴를 즐길 수 있다. 신선한 제철 생선으로 구성된 요리와 내추럴 와인의 절묘한 페어링은 이곳의 매력 포인트다.



This place is regarded as the first generation natural wine bar in Seoul. Visitors can enjoy natural wines and bistro-level creative menus in a relaxed atmosphere. The exquisite pairing of cuisines made with fresh seasonal fish and natural wine is the biggest appeal of this bar.

**Address** 서울시 용산구 한남대로 20길 61-17, 2층  
2F, 61-17, Hannam-daero 20-gil, Yongsan-gu, Seoul

**Tel** 070-8888-2988

**Menu** 장작에 구운 전복과 그을린 김, 전복 내장 소스(메뉴 상시 변동)  
Wood-fired abalone with smoked dried laver and abalone entrails sauce  
(frequent change of menu) ₩17,000  
오늘의 생선 요리 Fish of the day 시가 market price

**Hours** 월-금요일 Monday-Friday 17:30-24:00  
토·일요일 Saturday & Sunday 14:00-24:00  
화요일 휴무 Closed on Tuesdays

📍 biglights\_seoul

바 & 펍 | Bar & Pub

## 오네뜨 장 와인 바 Wine Bar

Honnêtes Gens



<비스트로 드 온트발>이 야심차게 선보인 네오 파리지역 와인 바다. 오후 6시부터는 테이스팅 코스, 9시부터는 단품 메뉴 위주로 운영되는데, 코스를 주문하면 와인, 전통주, 맥주 등으로 구성된 신동혁 소믈리에의 '베버리지 페어링'을 선택할 수 있다.



A neo Parisien wine bar by "Bistort De Yountville." The bar mainly serves tasting courses from 6 pm, and a la carte from 9 pm. When you order a course menu, you can select "beverage pairing" of sommelier Shin Dong-hyeok which includes wine, traditional liquors, beers, etc.

**Address** 서울시 강남구 선릉로158길 13-7, 지하 1층  
B1F, 13-7, Seolleung-ro 158-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 02-545-1550

**Menu** 테이스팅 코스 Tasting course ₩150,000  
장어 반미(알라 카르트) Eel banh mi (a la carte) ₩21,000

**Hours** 17:30-24:00  
일·월요일 휴무 Closed on Sundays & Mondays

📍 honnetes\_gens

## 제스트 칵테일 바 Cocktail Bar

ZEST



토닉워터를 직접 제조해 캔 배출을 줄이고, 과일 껍질을 가니시로 재활용하는 등 지속 가능한 바 문화를 제안하는 곳이다. 업장명 또한 '제로 웨이스트'의 준말이다. 한라봉, 참외 등으로 재즈류한 진은 이곳만의 시그너처 베이스다. 오후 2시에 오픈해 낮술과 브런치도 즐길 수 있다.



A bar that seeks to achieve a sustainable bar culture by making its own tonic water to reduce can waste and using fruit peels as garnish. The place's name is also short of "Zero Waste." Redistilled gin with hallabong, a type of tangerine, and Korean melon is the signature drink of the bar. It opens at 2 pm, so you can enjoy an early mid-day drink as well as brunch.

**Address** 서울시 강남구 도산대로55길 26, 1층  
1F, 26, Dosan-daero 55-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 010-3177-8801

**Menu** Z&T Z&T ₩25,000  
소이 카라멜 Soy Caramel ₩25,000

**Hours** 14:00-02:00

☺ zest.seoul

## 찰스 H. 칵테일 바 Cocktail Bar

CHARLES H.



포시즌스 호텔 내에 자리한 스피크이지바다. 비밀의 문을 열고 들어서면, 전 세계의 칵테일을 발견하고 즐겼던 미국 작가 찰스 H. 베이커의 자유로움을 표현한 공간에서 예술적인 칵테일을 즐길 수 있다. 뛰어난 호스피탤러티 문화도 경험할 수 있다.



A speakeasy bar located in Four Seasons Hotel. As you enter the secret door, a space that portrays the freedom of U.S. writer Charles H. Baker, who discovered and enjoyed cocktails around the world, is unveiled. You can also experience an outstanding culture of hospitality.

**Address** 서울시 종로구 새문안로 97, 포시즌스 호텔 서울 LL층(지하 1층)  
LL floor (B1F), Four Seasons Hotel Seoul, 97, Saemunan-ro,  
Jongno-gu, Seoul

**Tel** 02-6388-5500

**Menu** 맨해튼 플라이트 Manhattan Flight ₩32,000  
미스 프리다 Miss Frida ₩28,000

**Hours** 목-토요일 Thursday-Saturday 18:00-02:30  
일-수요일 Sunday-Wednesday 18:00-01:00

☺ charleshseoul

## 파인앤코 칵테일 바 Cocktail Bar

Pine & Co



신사동 은밀한 골목에 숨은 스피크이지 콘셉트의 칵테일 바다. 각종 대회에서 우승을 거머쥔 박범석, 홍두의 바텐더가 개성 있는 칵테일을 선보인다. 이화곡과 백곡균을 보리와 함께 우린 위스키 베이스에 탄산을 더한 '누룩'이 시그너처다.



A speakeasy cocktail bar hidden in a secret alleyway of Sinsa-dong. Bartenders Park Beom-seok and Hong Du-ui who won multiple contests offer colorful cocktails. "Nuruk," a cocktail made of ehwagok and Apergillus Kawachii infused in whiskey with barley and added with carbonated water, is the signature drink of the bar.

**Address** 서울시 강남구 선릉로157길 33, 지하 1층  
B1F, 33, Seolleung-ro 157-gil, Gangnam-gu, Seoul

**Tel** 010-6817-0406

**Menu** 누룩 Nuruk ₩23,000  
히노끼 Hinoki ₩23,000

**Hours** 20:00-02:00  
월요일 휴무 Closed on Mondays

**W** [www.pineandcoseoul.com](http://www.pineandcoseoul.com)



# INDEX

## 한식 Korean

가온	Gaon	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 1
권속수	Kwonsooksoo	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 2
꽃, 밥에 피다	A Flower Blossom on the Rice	종로구	JONGNO-GU	Map No. 3
네기 실비	Negi Silbi	종로구	JONGNO-GU	Map No. 4
두레유	dooreyoo	종로구	JONGNO-GU	Map No. 5
라연	La Yeon	중구	JUNG-GU	Map No. 6
레스토랑 온지음	ONJIUM	종로구	JONGNO-GU	Map No. 7
마포옥	Mapo-ok	마포구	MAPO-GU	Map No. 8
묘미	Myomi	종로구	JONGNO-GU	Map No. 9
물고기주택	Mulgogi house	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 10
밍글스	Mingles	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 11
반기다	bangida	종로구	JONGNO-GU	Map No. 12
비채나	Bicena	송파구	SONGPA-GU	Map No. 13
세븐스도어	7th Door	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 14
소설 한남	SOSEOUL hannam	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 15
수퍼판	Super Pan	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 16
스와니예	SOIGNÉ	서초구	SEOCHO-GU	Map No. 17
우래옥	Woo Lae Oak	중구	JUNG-GU	Map No. 18
정식당	JUNGSIKDANG	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 19
주옥	Joo Ok	중구	JUNG-GU	Map No. 20
지화자	jihwaja	종로구	JONGNO-GU	Map No. 21
진미평양냉면	Jinmi Pyeongyang naengmyeon	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 22
효도치킨	hyodo chicken	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 23

## 아시안 Asian

도림	TOH LIM	중구	JUNG-GU	Map No. 24
따똥 BY 허우	大董 BY 侯	서초구	SEOCHO-GU	Map No. 25
모모야마	MOMOYAMA	중구	JUNG-GU	Map No. 26
미토우	Mitou	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 27
소이연남 마오	Soi Yeonnam-Mao	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 28
수아에피스 X 크레이지타이	SOIE ET EPICE X CRAZY THAI	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 29
스시조	Sushi Cho	중구	JUNG-GU	Map No. 30
아리아께	Ariake	중구	JUNG-GU	Map No. 31
아이뽀유	I PHO U	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 32
이자카야 로바다야카덴	IZAKAYA LOBATAYA CADEN	서대문구	SEODAEUMUN-GU	Map No. 33
진진	津津	마포구	MAPO-GU	Map No. 34



코순	KO-SHUN	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 35
코지마	Kojima	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 36
팔레드신	PALAIS DE CHINE	중구	JUNG-GU	Map No. 37
팔션	八仙	중구	JUNG-GU	Map No. 38
플레이버 타운	FLAVOUR TOWN	성동구	SEONGDONG-GU	Map No. 39
홍연	HONG YUAN	중구	JUNG-GU	Map No. 40

### 양식 Western

다로베	DAROBÉ	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 41
더 그린테이블	The Green Table	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 42
디템포레	De tempore	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 43
라망시크레	L'Amant Secret	중구	JUNG-GU	Map No. 44
라모라	LA MORRA	서초구	SEOCHO-GU	Map No. 45
레스쁘아 뒤 이부	L'Espoir du Hibou	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 46
레스토랑 오와이	Restaurant OY	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 47
레스토랑 온	RESTAURANT ON	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 48
르 비스트로 남산	Le bistro namsan	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 49
마장동 호랑이	majangdong tiger	성동구	SEONGDONG-GU	Map No. 50
모수 서울	MOSU	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 51
모스꼬라	Mozkorra	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 52
무오키	MUOKI	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 53
바위파스타바	bawi pasta bar	성동구	SEONGDONG-GU	Map No. 54
보르고 한남	BORGO HANNAM	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 55
보트르 메종	Votre Maison	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 56
볼라레	Volare	서초구	SEOCHO-GU	Map No. 57
알라프리카	alla prima	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 58
에빗	EVETT	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 59
일무레토	ilmuretto	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 60
제로컴플렉스	ZERO COMPLEX	중구	JUNG-GU	Map No. 61
콘티넨탈	Continental	중구	JUNG-GU	Map No. 62
파씨오네	passionne	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 63
페리지	PERIGEE	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 64
폴스다이너	Paul's Diner	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 65

### 그릴 Grill

금돼지식당	Gold Pig Restaurant	중구	JUNG-GU	Map No. 66
뜨락	Tteurak	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 67
본앤브레드	BORN & BRED	성동구	SEONGDONG-GU	Map No. 68
세스타	CESTA	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 69

유용욱바베큐연구소 Yooyongwook BBQ Lab	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 70
한우다이닝 울릉 ULLEUNG	서초구	SEOCHO-GU	Map No. 71

### 채식 Plant-based

로컬릿	local EAT	성동구	SEONGDONG-GU	Map No. 72
발우공양	Balwoo Gongyang	종로구	JONGNO-GU	Map No. 73
베이스 이즈 나이스	base is nice	마포구	MAPO-GU	Map No. 74
베제투스	Vegetus	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 75
산촌	Sanchon	종로구	JONGNO-GU	Map No. 76
큐	Qyun	종로구	JONGNO-GU	Map No. 77
플랜트	PLANT	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 78

### 카페 & 디저트 Café & Dessert

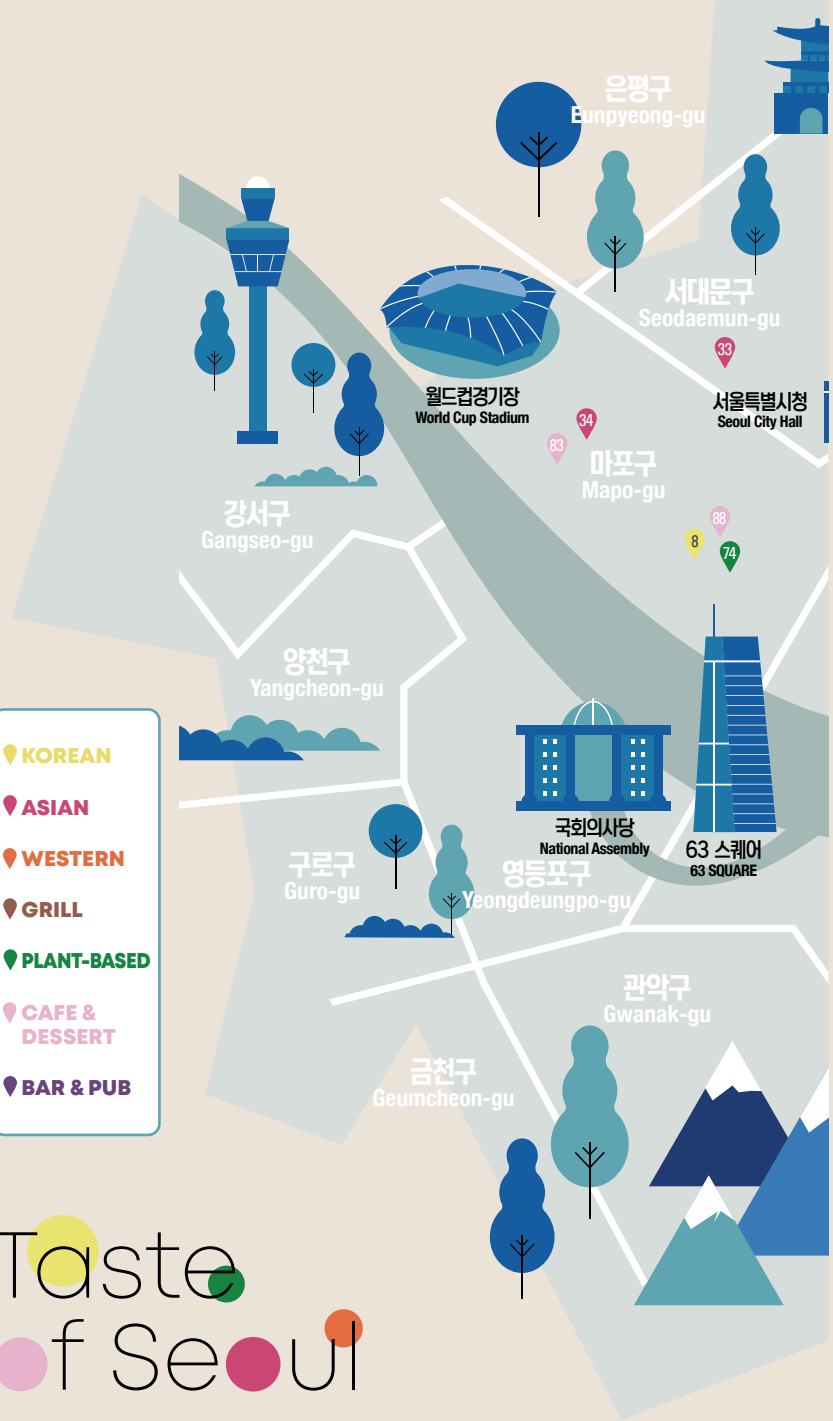
10월 19일	10月 19日	서초구	SEOCHO-GU	Map No. 79
김씨부인	KimssibooIn	서초구	SEOCHO-GU	Map No. 80
꿈다비워드	Comme d Habitude	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 81
담정원에 국화꽃 인사동점	CCOT (Insa-dong Branch)	종로구	JONGNO-GU	Map No. 82
라바즈	La base	마포구	MAPO-GU	Map No. 83
메종엠오	Maison M.O	서초구	SEOCHO-GU	Map No. 84
삐아프	Piaf	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 85
소나	SONA	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 86
제이엘디저트바	JL DESSERT BAR	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 87
프림스 컴퍼니 도화점	FRITZ COFFEE	마포구	MAPO-GU	Map No. 88
합 원서점	HAAP	종로구	JONGNO-GU	Map No. 89

### 바 & 펍 Bar & Pub

까사델비노 청담점	Casa del Vino	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 90
르챔버	Le Chamber	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 91
뮤탱	MUTIN	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 92
바 뽐	Bar Pomme	종로구	JONGNO-GU	Map No. 93
바 피크닉	Bar piknic	중구	JUNG-GU	Map No. 94
백곰막걸리	Whitebear Makgeolli Bar	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 95
빅라이츠	Big lights	용산구	YONGSAN-GU	Map No. 96
오네뜨 장	Honnêtes Gens	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 97
제스트	ZEST	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 98
찰스 H.	CHARLES H.	종로구	JONGNO-GU	Map No. 99
파인앤코	Pine & Co	강남구	GANGNAM-GU	Map No. 100

- ◆ KOREAN
- ◆ ASIAN
- ◆ WESTERN
- ◆ GRILL
- ◆ PLANT-BASED
- ◆ CAFE & DESSERT
- ◆ BAR & PUB

# Taste of Seoul



발행일 2021년 10월  
발행처 서울관광재단  
서울시 관광산업과  
발행인 서울관광재단 대표이사  
기획 서울관광재단  
제작 워크컴퍼니(월간 바앤다이닝), (주)유니원 커뮤니케이션즈

본 가이드북의 저작권은 서울관광재단에 있습니다. 발행처의 서면 동의 없이 책의 내용을 어떠한 형태나 수단으로든 무단 사용할 경우 법적인 제재를 받을 수 있습니다. 서울관광재단은 이 안내책자와 관련해 발생할 수 있는 모든 손해와 손실, 상해, 불편에 대해 어떠한 법적 책임도 지지 않습니다.

**Published date** October 2021  
**Published by** SEOUL TOURISM ORGANIZATION  
SEOUL METROPOLITAN GOVERNMENT (Tourism Industry Dept.)  
**Publisher** CEO of SEOUL TOURISM ORGANIZATION  
**Planned by** SEOUL TOURISM ORGANIZATION  
**Produced by** Walk Company (Bar&Dining), Unione Communications Co.,Ltd.

All rights reserved at Seoul Tourism Organization. Without limiting the rights under copyright reserved above, no part of this publication may be reproduced or reprinted. The Seoul Tourism Organization shall not be liable for any damage, loss, injury or inconvenience that may arise in connection with this guide.