



PLACE
01

그릇에 한 폭의 그림을 담아내다 시·화·담



모던 코리아 파인다이닝을 지향하며 한 편의 미술 작품과도 같은 요리를 선보이는 시·화·담은 지난 2011년 8월 이태원에 문을 연 이후 고객들로부터 높은 수준의 한식이 탄생했다는 평을 받고 있다. 유기농으로 직접 기른 식용 꽃과 허브, 제철 야생초 등을 사용하는 한편, 떡을 활용한 '증편 샌드위치', 오징어 먹물 스파게티에 김치를 가미한 '김치가 파스타를 만났을 때', 우리나라의 신안 토판염을 알고자 만든 '염전에 부는 바람, 꽃소금을 그릇에 담다' 등 한식의 세계화를 위한 새로운 메뉴 개발에도 힘쓰고 있다. 블랙 앤 화이트를 콘셉트로 한 모던한 분위기의 실내는 각 층마다 시, 화, 담의 테마를 담고 있다. 한국의 대표적인 시(詩) 한 구절로 이름 지어진 프라이빗한 세 개의 룸이 마련된 3층에서는 남산의 아름다운 경관을 감상할 수 있으며, 그림(畵)을 테마로 한 2층에 자리한 유명 화가의 이름을 딴 네 개의 룸은 모든 룸을 하나로 연결해 단체 모임을 갖기에도 충분하다. 민화, 도자기, 음식, 사계절 등을 담아낸 미디어 아트월과 디자이너 한스 웨그너의 가구들로 꾸며진 1층 라운지에서는 이야기(談)를 나누며 로비에 전시된 현대 도예작가들의 작품을 감상할 수 있고, 2층에는 한옥의 평상과 정원을 닮은 작은 국악 공연장을 겸한 특별한 룸도 마련되어 있어 세대 구분 없이 편안한 시간을 보낼 수 있다. 문의 02-798-3311

韓食,

고풍스러운 정취가 느껴지는 한옥에서 새로운 한 해를 함께 시작하고픈 지인들과 즐기는 담백한 한식은 몸과 마음의 진정한 힐링 푸드가 되어준다. EDITOR 조재희

Healing & Together

PLACE
02

500년의 역사를 담은 필경재

세종대왕의 5남 광평대군의 종손인 정안부정공 이천수가 건립한 필경재는 1987년 전통 건조물 제1호로 지정된 후 해체 복원과 새 단장을 거쳐 1999년 궁중음식을 선보이며 문을 열었다. '반드시 웃어른을 공경할 줄 아는 자세를 지니고 살라'는 뜻을 담은 필경재의 한자 현판을 지나면 500년이 넘는 역사를 지닌 가옥과 푸릇한 정원이 펼쳐진다. 조선 왕가의 전통을 이어오고 있는 만큼 궁중 보쌈김치, 칠절판, 궁중 신선로 등이 포함된 수라정식, 매화정식, 난정식 등 다양한 가격과 구성의 정통 궁중요리 코스를 선보이고 있다. 필경재에서 아름다운 고택과 정원의 경치를 감상하며 궁중요리를 즐기면 한국의 맛과 멋을 동시에 느낄 수 있다. 문의 02-445-2115

