시화담 인사동점

"한식을 재해석한 곳이에요. 예쁘고 정갈하며, 조미료를 쓰지 않아 맛이 깔끔해요." by 김영빈

메뉴 및 가격 점심 2만8000~7만7000원, 저녁 3만5000~7만7000원
영업시간 정오~오후 3시, 오후 6시~10시
주소 서울시 종로구 인사동길13 2, 3F
문의 02-738-8855

시화담은 한식과 서양식을 접목한 퓨전요리집이다. 맛도 모양도 일반적인 한식과 달라 색다른 맛을 경험할 수 있다. 이야기를 담은 디자인과 메뉴명도 눈에 띈다. 탕평채 이름이 '새야, 새야 녹두밭에 앉지 마라'로 기재돼 있다. '밀이 익어가는 풍경'이란 메뉴는 김치를 돌돌 말아 태양을, 부추 위에 깨를 뿌려 밀이 익어가는 풍경을 묘사했다. '봄나물이 듬뿍 든 해물전'은 봄에만 맛볼 수 있는 계절 메뉴다. 부추를 갈아 넣어 식감은 물론 보기에도 좋다. 시화담의 모든 음식은 도자기 그릇에 나온다. 도자기는 먹는 동안 요리의 식감과 온기를 유지해 준다.

시화담 인사동점은 인사동길이 훤히 보이는 창가 3번방이 가장 인기 있다. 이곳 옆에 설치된 무대에서는 매일 국악공연이 열린다. 방문 1주일 전 요청하면, 그릇에 원하는 메시지를 새겨주는 이벤트도 진행한다.

2

1

1 제철 봄나물을 듬뿍 넣어 담백한 '봄나물 듬뿍 든 해물전'. **2** 김치와 부추, 깨로 밀이 익어가는 풍경을 묘사한 '밀이 익어가는 풍경'.