



시화담 인사동점 내부 전경



모던한 분위기의 프라이빗룸

홍석천 씨는... 1996년 KBS 대학개그제로 데뷔, 각종 시트콤과 드라마, 예능 프로그램에서 활동하고 있는 방송인이다. 이태원 미아타이를 비롯해 마이켈시, 마이커이나 등을 성공시킨 레스토랑 오너이다. 미식가로 소문난 그는 전문적인 식견으로 맛은 물론 서비스, 인테리어, 분위기가 좋은 베스트 맛집을 매달 소개한다.

이제는 전 세계인의 음식 모던 한식 레스토랑을 찾아서

기획 | 한해선 기자 사진 | 문형일 기자

한식은 우리가 매일 먹는 일상적인 음식이라고 생각하기 마련이다. 나 역시 어른들 모시고 가는 모임이나 외국 친구를 초대하는 자리 아니라고는 한정식 레스토랑에 갈 일이 거의 없었다. 갈 때마다 느끼는 건 맛은 훌륭하지만, 투박한 담음새 혹은 평범한 식기 사용으로 음식의 가치가 제대로 표현되지 못한 다는 것이다. 그런데 몇 년 전부터 한식의 세계화 바람이 일더니 점점 변화하기 시작했다. 전통 맛은 살리되 모던하고 세련된 분위기와 이미지를 연출하는 한식 레스토랑이 오픈하며 우리의 눈과 입을 즐겁게 하고 있다.

인사동에 위치한 시화담(02-738-8855 www.siwhadam.com)은 신선설농탕을 운영하는 (주)쿠드에서 오픈한 한식 레스토랑으로 전통 음식에 퓨전을 가미한 모던 한정식을 선보인다. 시와 그림, 담소가 있는 곳이라는 뜻으로 눈과 입, 마음이 즐거워지는 오감 만족 레스토랑이다. 한식이 낯선 외국인들도 쉽게 접할 수 있는 메뉴로 구성하고, 음식은 하나의 작품이 되어 특별한 맛을 선사한다. '꽃을 사세요, 꽃을 사!' '염전에 흠날리는 바람, 꽃소금에 그릇을 담다' '마음을 비워 연향으로 채우는 시간' '그는 나에게로 와서 꽃이 되었다' '밀이 익어가는 풍경' 등의 메뉴 이름 또한 매력적이다. 음식이 서브될 때마다 음식의 맛과 재료, 먹는 방법에 대해 친절하게 설명해 어른이나 외국 손님과 동행하기에 좋다. 그중 '김치가 파스타를 만났을 때'라는 일품요리는 외국인에게 특히 인기가 좋다. 김치의 매운맛을 덜어내고 오징어먹을 파스타에 고명처럼 정갈하게 올렸는데, 걸쭉한 크림소스와 어우러져 환상 궁합을 이룬다. 샌드위치 모양의 '코리안 런치박스'는 서양의 피클 대신 우리의 전통 오이지를 곁들이고, 밀가루 빵 대신 막걸리로 반죽한 술떡을 사용했으며, 불고기와 채소를 넣어 영양까지 챙겼다. 마요네즈 대신 직접 만든 잣소스를 사용해 고소하면서 건강에도 good! 특별 제작된

그릇에 담긴 연잎차 '마음을 비워 연향으로 채우는 시간'을 마시면 향기에 한 번 취하고, 부드러운 목넘김에 두 번 취하며 식사 시간이 즐거워진다. 음식이 담긴 접시를 받았을 때 감동은 더 해진다. 한 폭의 그림을 보는 듯한 담음새가 보는 순간 호기심을 자극하고, 만드는 이의 정성이 가득 느껴진다. 전통과 현대적 요소가 적절하게 매치된 인테리어도 눈에 띈다. 고가구, 한국화, 모시 등 한국 전통의 소품으로 포인트를 주고 우드와 화이트 컬러로 모던하고 심플하게 꾸민 공간은 편안하면서 아늑한 분위기를 연출한다.

푸드스타일리스트 노영희 씨가 운영하는 남산 품(02-777-9007)은 시화담과 견줄 만한 곳이다. 군더더기 없는 깔끔한 맛과 스타일링이 돋보이는 레스토랑으로 한국의 품격 높은 빈가 음식을 현대에 맞게 재해석한 모던 한식을 맛볼 수 있다. 제철에 나는 재료를 우선으로 하기에 계절별로 메뉴가 바뀌고, 천연 양념과 어육장 등으로 맛을 내 식사 후 속이 편하다. 자연요리 연구가 방랑식객 임지호 셰프가 운영하는 산당 청담점(02-542-3959)은 깔끔한 맛과 화이트 있는 담음새가 특징이다. 쉽게 접할 수 없는 보기 드문 자연 재료로 만든 음식은 지친 몸을 보양하기에 제격이다.

한국 드라마가 많은 인기를 얻고, 아이돌 가수가 세계의 주목을 받으며, 여러 스타들이 한류 열풍을 이끌 때, 한식 역시 세계에서 인정받는 최고의 요리가 되기를 바랐다. 한식의 장점은 살려 현대적으로 재해석한 한식을 맛보니 '그런 날이 멀지 않았구나'라는 확신이 생긴다. 한식이 주는 감동을 모두 느껴보길 바란다.

시화담 MENU

▶ **서리태 김치소면**
건강에 좋은 서리태를 갈아 만든 콩물에 채 썬 생김치를 말아먹는 웰빙 생식 소면.



◀ **김치파스타**
오징어 먹물로 반죽한 스파게티 면에 아삭하고 매콤한 김치를 얹은 한국식 크림소스 파스타.

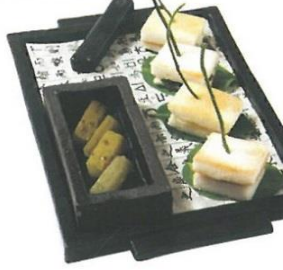
◀ **견강주전부리**
과일과 채소를 저온에서 장시간 조리하여 만든 견강질.



▶ **염전에 흠날리는 바람**
꽃소금을 그릇에 담다 채소와 과일들을 작은 불로 파내어 대항와 함께 겨자드레싱에 버무린 냉채요리.



▶ **코리안 런치박스**
막걸리로 발효시킨 증편 사이에 불고기와 채소를 얹고 마요네즈 대신 잣소스를 넣어 만든 떡샌드위치.



◀ **밀이 익어가는 풍경**
태양은 김치로, 밀은 참깨를 물린 영양부추로, 대지와 들은 돼지고기와 마늘로 표현한 파인 아트 요리.