

舌だけでなく、見た目でも味わう

アレンジに釘付け!

話題のモダン韓定食

韓国料理の定番の味を一度に楽しめる韓定食。今、注目したいのはより斬新に進化を遂げた“モダン系”。伝統とモダンの見事な融合を目と舌で味わおう。

皿の上に広がる
ストーリーを味わう

詩・画・饗

SI-WHA・DAM / シ・ファ・ダム

世界の名だたるホテルとレストランのみが加盟することのできる、フランスの「ルレ・エ・シャトー」に韓国で唯一、加盟している実力派レストラン。旬の食材を使い、器から盛り付けまでにこだわる料理には、韓国ならではの情景や風土といったストーリーを盛り込んである。コースは2万8000W〜で、内容は3カ月ごとに変わる。

22W x 7L = 154(153)



上：仁寺洞のメインストリート沿い。左：ドライフルーツの美しいアミューズ（手前）と塩田の風景を描いた一皿。

13W x 4L = 52(53)



DATA 仁寺洞

副都心 仁寺洞 152 2・3F / 答礼
구 인사동 152 2・3F TEL 02-738-8855 営業 12:00 ~ 20:30 休なし
自営なし 保証なし 地下鉄1・3・5号線鐘路3街駅5番出口徒歩7分

MAP: 付録P00 0-0

17W x 7L = 119(110)

全体はコチラ!



田園風景や自然など美しい春を味わう

詩・饗

그림 한 점 / 크림ハンジヨム

3万8000W(9皿)

唐代から伝わる恋愛物語「春香伝」になぞらえた「キムチとパスタが会ったとき」、春の種まきをイメージした「農夫の心を盛り込んだ五粉のおかゆ」など。

25W x 3L = 75(73)

風景や風物を
物語として
皿の上に表現

ソウルの旅コソ

リピーターにも
おすすめの話題の味

宮廷料理を元に、一般家庭料理の要素を加えて発展してきた韓定食に並ぶ料理は、似たり寄ったりで店ごとの差があまりないというのが一般的だったが、最近はそんなイメージを覆す、モダンにアレンジを加えた韓定食が登場している。

10W x 9L = 108(107)