

세련된 분위기에서 감각적인 한식 즐기기

시 · 화 · 담

SI·WHA·DAM

그 이름처럼 시와, 그림과 이야기가 있는 매력적인 한식 레스토랑 시화담. 언제나 섬세한 서비스와 멋스러운 담음새, 건강한 음식 맛을 자랑하기에 가장 귀한 손님과 함께 찾고 싶은 곳이다.

이태원 경리단길에 위치한 시화담은 건물외관부터 심플한 세련미를 풍긴다. 내부는 화려하지만 절제미와 단아함이 배어나는 모던한 분위기다. 현대적인 인테리어에 오래된 고가구와 미술품, 도자기 등으로 꾸며 갤러리를 그대로 옮겨온 듯 품격이 느껴진다.

실내는 총 3개 층인데 1층은 담(談), 2층은 화(畵), 3층은 시(詩) 등 각각의 주제로 특색 있게 꾸며져 있다. 전체가 룸으로 되어있고 서비스 또한 수준급이어서 프라이빗한 모임을 가지기에 무척 좋은 공간이다.

1층 입구에 들어서면 한국의 생활상을 알 수 있는 토기와 서화, 고가구 등을 정갈하게 전시해 놓아 마치 박물관이라도 들어선 기분이다. 이야기를 나눌 수 있는 라운지와 바, 대기석이 있어 음식을 먹기 전후에 편하게 앉아 이야기를 나누며 미술품을 감상할 수 있다.

계단을 오르면 피카소, 마티스, 모딜리아니 등 유명 화가 이름으로 된 세 개의 룸이 있는데 하나로 연결하면 약 20명까지 수용할 수 있어 행사를 갖기에 좋다. 중 2층의 메인 룸은 특별히 무대를 갖춰 식사하면서 국악 공연 등을 볼 수 있다. 3층은 우리나라 근대 시인들의 시 중 유명한 시구를 인용한 세 개의 룸과 도자기 갤러리로 꾸며져 있다. 규모가 있는 모임이라면 2층을 이용하는 게 좋겠지만 소규모 만남이라면 창밖으로 남산의 사계절을 즐길 수 있는 3층 룸을 권한다.

시화담의 음식은 코스메뉴로 대화를 나누며 천천히 음미하기 좋다. 코스마다 임금님 수라상부터 서민 음식, 풍류음식까지 폭넓은 한국의 음식문화가 담겨 있다. 역시 시화담의 이름처럼 이곳 식탁 위엔 시와 그림과 이야기가 흐른다.







‘향기론 백연꽃물’, ‘한 송이 국화꽃을 피우기 위해’, ‘황진이’ 등 음식 이름이 한편의 시 같다. 음식을 담아내는 식기들도 모두 유명 도예 작가의 작품으로 음식의 컨셉에 맞게 특별히 제작한 것들이다. 그림 같은 담음새에 예술을 먹는 느낌이랄까, 푸짐한 한상이라기보다는 공들여 만든 작품, 그러면서 몸에 좋은 음식이라는 생각에 눈과 입, 마음까지 즐겁다. 음식들이 전체적으로 가볍고 양이 적당해 다소 긴 코스라도 먹고 난 뒤 부담이 없고 편안하다.

무엇보다 손님에게 기쁨을 주고자 노력한 정성어린 플레이팅이 감동적이다. 예컨대, 코스의 첫 음식부터 눈이 휘둥그레진다. 주전부리 코스로, 음식은 과일과 야채를 말린 칩일 뿐이지만 까만 접시에 하얀 슈거파우더로 그린 그림과 시가 무척이나 인상적이다. 원하는 글귀와 그림을 그려준다니 모시고 간 손님의 얼굴이나 환영 인사 등을 주문하면 틀림없이 기억에 남을 만한 훌륭한 서비스가 될 듯하다.

뒤이어 나오는 모든 음식들도 하나하나 독창적인 담음새에 눈이 너무 행복해진다, 특히 옛날 향수를 불러일으키는 스토리가 담긴 음식들에 한국의 푸근한 정서를 느낄 수 있다. 연세 좀 드신 분이 오시면 그 가치를 더욱 알아

줄 듯하다.

그렇다고 정통한식은 아니다. 현대적으로 재해석한 한식으로 양식의 조리법을 응용한 재미있는 메뉴들도 어우러져 있다. 그중에 김치 파스타는 정말 압권이다. 전혀 어울릴 것 같지 않은 김치와 크림소스, 오징어먹물파스타면이 절묘한 조화를 이루는데 매콤하면서도 부드러운 소스가 파스타와 어우러져 한입에 반할만한 맛이다.

음식을 소개하는 서비스도 대단하다. 음식이 나올 때마다 빔 프로젝터로 음식이름과 설명을 보여주는데 글귀를 한 번 읽고 음식을 맛보면 훨씬 감동스럽고 더 맛있게 느껴진다. 원하면 영어로 번역된 설명도 가능하다. 외국인 손님에게 우리음식의 품격을 제대로 보여줄 수 있는 곳으로 시화담 만한 데가 있을까 싶다. 특히 VIP를 대상으로 한 행사나 일생에 한번 준비하는 연인을 위한 프로포즈, 상견례 등 제대로 된 서비스를 수반한 품격 있는 한식을 준비해야할 때 아주 매력적인 곳이다. 100% 예약제로 운영되므로 최소한 2~3일 전에 예약해야한다. *Recommended by SMS*

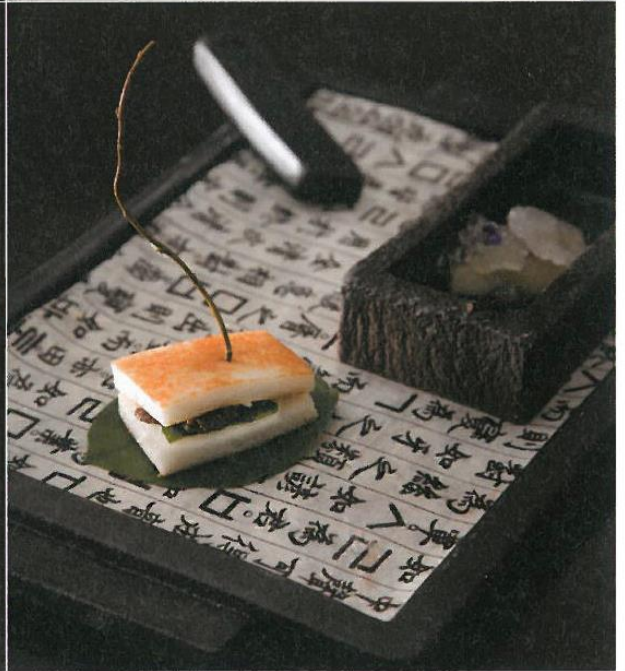
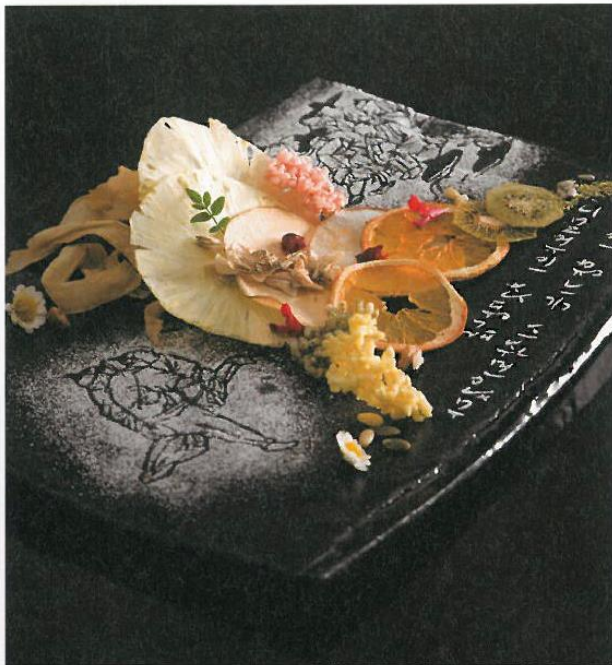
Owner 오청

전통에 기반을 두면서도 독창적인 한식당을 세계 무대에 선보이고 싶어 시화담을 오픈했다. 10년 전 컨셉을 구상한 뒤 한정식 메뉴 개발팀을 구성하여 열정을 쏟아 부은 시간만도 무려 5년. 지금까지 개발한 메뉴만 200여 가지가 넘는다. 이에 만족하지 않고 한국의 음식문화를 느낄 수 있는 최고의 공간을 대표하겠다는 포부와 열정이 대단하다.

INFORMATION

Tel	02-798-3311
Address	서울시 용산구 이태원동 5-5
Open	낮 12시~오후 3시 오후 6시~10시 매주 일요일 휴무 (12명 이상 단체 예약시 오픈)
Menu	런치코스 10만~35만원 디너코스 15만~35만원
Room	7개
Parking	발렛서비스





01 02

03 04

01 주전부리 제철의 말린 과일과 야채칩을 접시에 담고 시와 그림을 슈거파우더 아트 기법으로 곁들인 메뉴. 원하는 그림이나 시를 맞춤으로 주문할 수 있다.

02 황진이 명품 육포, 잣술을 이강주와 곁들여 조선시대 주안상을 차려내는 컨셉으로 스타일링했다.

03 오늘 새참은 뭘까 가을들뜬에서 맛보는 새참바구니를 위트 있게 표현했다. 김치두루치기와 숙성시킨 흑마늘, 밤, 고구마, 감자, 홍삼절편, 더덕절임에 곁들이는 막걸리 한잔지.

04 코리안 런치박스 식빵 대신 부드럽고 쫄깃한 증편 사이에 마요네즈 대신 잣소스를 바르고 불고기를 넣은 한국식 샌드위치. 저염으로 발효시킨 전통 오이지를 곁들여 깔끔하게 마무리 할 수 있다.

