

시와 그림, 이야기가 있는 모던 코리안 파인 다이닝  
시·화·담의 푸드 스토리

Splendid Korean Food, Fly High to the World

아름다운 한국음식  
세계를 향해 날다

# 아름다운 한국음식이 시·화·담을 통해 세계로 뻗어 나갑니다

## Delicious Korean food is being introduced to the rest of the world through Si-Wha-Dam

한류의 열풍이 거셉니다. 아시아는 물론이고 유럽까지 우리의 영화와 드라마, 음악 등 한국의 문화가 뻗어 나가고 있습니다. 하지만 한국음식은 아직 그 영향력이 미미합니다. 최고의 건강식이지만 전통적인 형식을 벗어나지 못해 그 우수성을 널리 인정받지 못하고 있습니다. 신선살농탕으로 한식 문화를 이끌어 온 저는 이러한 현실이 매우 안타까웠습니다. 특히 외국에 나가서 한식당을 찾을 때마다 실망감을 감출수 없었습니다. 전통에 기반을 두면서도 품격 있고 독창적인 한식당을 발견하기 어려웠습니다. 제대로 된 한식을 세계 무대에 선보이고 싶다는 생각은 그때부터 시작되었습니다.

The Korean wave is getting stronger. Korean dramas, films, music and other delights of Korean culture are becoming more popular in Europe and other countries. Korean food, however, has yet to win the level of acclaim it deserves. Without a doubt, Korean food makes a healthy diet, but the way it has been served has restricted its appeal, shutting out people around the world, unfortunately. I have been working in the Korean food industry, as a representative of Sinseon Seolnongtang, and as one of those who have a responsibility for "globalizing" Korean food. I have regretted the status of Korean food today. I have been particularly disappointed in the quality of Korean cuisine served by Korean restaurants abroad. It is hard to find Korean restaurants overseas that provide authentic but unique food in the Korean tradition. With this goal in mind, I decided to dedicate myself to making truly authentic Korean food available across the world.

시와 그림 그리고 이야기가 있는 모던 코리안 파인 다이닝 시·화·담은 오랜 시간의 구상과 노력 속에서 영근 값진 열매입니다. 회사 내에 한정식 메뉴개발팀을 구성하여 5년이라는 시간과 자금, 열정을 쏟아부었습니다. 우리나라 사람들은 물론 세계인을 감동시킬 수 있는 고품격 모던 한정식을 연구했습니다. 새로운 아이디어가 떠오르면 곧바로 실행에 옮겼습니다. 매달 새로운 메뉴들을 개발해 함께 먹어 보고 의견을 나누었습니다. 선정된 음식에는 마치 영혼을 불어넣듯 시나 그림 혹은 이야기 등을 연결시켜 현대적으로 재해석하였습니다.

Si-Wha-Dam was born from my efforts. The modern Korean fine dining experience at Si-Wha-Dam with poems, paintings and stories is the priceless result of a long-time and painstaking, ceaseless endeavor. I organized a Korean table d'hote menu development team and invested passion, time, and money into the team for more than five years. The team and I did our best to develop fine-dining, modern Korean food menus. We experimented constantly and the minute a good idea surfaced, we developed it as a pilot menu. We developed a new menu every month and tasted and shared ideas about the menus. Then, for a menu selected, we also created a story with a poem, a painting and stories to tie the menu together with a modern theme.

음식과 가장 잘 어울리는 도자기를 찾아내거나 직접 디자인해 도예작가에게 의뢰하고 먹을 수 있는 아름다운 꽃과 풀들로 장식하는 과정을 되풀이했습니다. 그렇게 해서 200여 가지가 넘는 시·화·담의 메뉴가 탄생되었고 지금도 새로운 메뉴를 개발하는 노력은 그치지 않고 있습니다. 음식은 문화이기에 단순히 맛과 멋을 추구하는 것에 그치는 것이 아니라 인테리어와 소품 하나에도 한국의 문화를 제대로 느낄 수 있도록, 최상의 것과 진품을 보여드려 감동하실 수 있도록 심혈을 기울였습니다. 시·화·담이 고품격 모던 한정식을 대표한다는 마음가짐으로 최선을 다했습니다.

Furthermore, we searched for the most appropriate ceramics to match the new menus. If we couldn't find a set of ceramics that met our expectations, we created a new design and outsourced it to a professional potter. Following the process, we also decorated the food with beautiful, edible flowers and greens. And finally, we now have over 200 dishes across all of the menus. Yet, we continue to create new menus. We believe that the experience of food encompasses more than a dish alone. Hence, we have been devoting ourselves to even tiny pieces of decoration, not just the overall interior design, to ensure our customers experience true Korean culture, the highest quality Korean food and service. We have done our best to insure that Si-Wha-Dam represents the modern Korean fine dining.

저희의 작은 시도가 더 많은 긍정적인 영향을 불러일으켜 한국음식의 세계화에 밑거름이 된다면 참 좋겠습니다. 회사를 경영함에 있어 이윤 추구보다 고객과 직원을 우선해온 저희 회사의 경영이념이 신선설농탕의 성장을 이끌었던 모체였다면 이제 시·화·담으로 한 단계 더 도약하려 합니다. 시·화·담이 우리나라에만 머무르지 않고 뉴욕, 파리, 런던 등 더 넓은 세상으로 뻗어 나가고자 합니다. 아름다운 한국음식으로 세계를 향해 날아오르는 시·화·담을 격려해 주시기 바랍니다. 감사합니다.

It would be rewarding for our efforts to echo resoundingly and establish Korean food across the world. As the CEO, I have always put customers and employees before profits. And such a management philosophy has successfully launched Sinseon Seolnongtang. Now, we would like to take it one step further with Si-Wha-Dam. Si-Wha-Dam will reach a broader community from New York to Paris, to London and to the rest of the world beyond Korea. I hope you will encourage and support Si-Wha-Dam at our every step to introduce the world to such gourmet, appealing Korean food. Thank you.

(주)쿠드대표 오 청

Oh Chung, CEO, KOOD Inc.



## 8

시·화·담에는 시<sup>詩</sup>와 그림<sup>畫</sup>,  
이야기<sup>話</sup>의 감동이 흐릅니다  
Poems, paintings, and  
stories at Si-Wha-Dam

## 12

전통의 고매한 향기와 현대의  
분위기를 담은 특별한 공간입니다  
Si-Wha-Dam: a unique  
space fuses vibrant  
tradition and hip, modern  
Korea

## 14

아슴아슴 흘러나와 님을 빼앗는 황홀한 그 향기, 봄  
Beginning of Spring-Mesmerizing,  
Wonderful Scents Envelop You

봄의 주전부리 Snacks for Spring

알로에 볼 Aloe Ball

율곡의 기력을 회복시켜준 연근죽 Lotus Root Porridge, the Invigorator of Yulgok

방아리들의 봄나들이 Spring Picnic for Baby Chicks

밀이 익어 가는 풍경 Landscape of Ripening Wheat

자연 삼색 나뭇잎에 싸 먹는 모던 구절판 Modern Gujeolpan Wrapped in Leaves of Three Natural Colors

수삼 녹차 냉채 Cold Fresh Ginseng in Green Tea Sauce

푸아그라꽃탑 Tower of Foie Gras and Flower

두릅 메밀총떡 Fatsia Shoots Buckwheat Crepe

갯바위 Rock on the Seashore

바닷속 이야기 Under the Sea

매화가지에 봄이 오니 Spring Arrives on the Branch of an Apricot Tree

섬진강 매화꽃을 보셨는지요 Have You Seen the Apricot Blossom by Seomjin River?

당근꽃쌈밥 Carrot Wrapped Rice Garnished with Flower

봄 주꾸미와 향긋한 냉이주로 차린 봄 주안상 Spring Liquor Table with Spring Webfoot Octopus and Shepherd's Purse

곡우 穀雨 Kogu

도랑 치고 가재 잡고 Clear the Waterway and Catch a Crayfish

화우원 花牛園 Hwa Woo Won

명란젓을 올린 봄나물꽃 비빔밥 Spring Greens and Flowers Bibimbap Garnished with Pickled Pollack Roe

녹차밭에서 By the Green Tea Farm

모던 한정식 도시락 Modern Korean Lunch Box

넝쿨째 굴러 들어온 호박 Pumpkin with Pumpkin Vines

썩가루를 뿌린 증편 티라미수와 딸기화채 Mugwort Sprinkled Jeungpyeon Tiramisu and Strawberry Punch

야생화 화진과 홍초순채 Wildflower Hwajeon and Watershield Red Vinegar

생명 Life

영변에 약산 진달래꽃차 Azalea Flower Tea from Yaksan at Yeong-byeon

# 40

결코 멈추지 않을 듯 강렬한 태양의 호령, 여름

## Beginning of Summer-Endless Commands from the Sizzling Sun

여름의 주전부리 Snacks for Summer

백련꽃물 White Lotus Flower's Water

궁중 너비아니와 복숭아절임을 곁들인 산야초샐러드 Wild Greens Salad with Royal Court Neobiani and Peach Compote

내고장 칠월은 청포도가 익어가는 시절 July in my Native Place is the Season of Green Grapes Ripening

당귀잎을 넣은 홍삼삼계수프세트 Red Ginseng Chicken Soup Set Prepared with Korean Angelica Leaves

산너머 들녘에 핀 야생화 쌈밥 Rice Wrapped in Wild Flower from the Field over the Mountains

감자를 먹은 기린 A Giraffe that Ate Potatoes

우리 콩 축제 Bean Festival

심뽕대 Shimbatdal

염전에 훑날리는 바람, 꽃소금을 그릇에 담다 Bowls of Blowing Wind from Salt Ponds, the Flower of Salt

빙하시대 Ice Age

슈베르트의 송어 Schubert's Trout

황진이 Hwang Jin-i

새야, 새야, 녹두밭에 앉지 마라 Bird, Bird, Do Not Sit on the Mung Bean Field

꽃을 사세요, 꽃을 사! Flowers for Sale!

메밀꽃 필 무렵 When Buckwheat Flowers Bloom

모닥불 피워 두고 Around a Bonfire

호박꽃편수 Zucchini Flower Dumplings

깊은 산속 웅달샘, 누가 와서 먹나요? Who Will Come to Drink the Spring, Deep in the Mountain?

명인열전 Biographies of Masters

시·화·담의 궁중송기막탕 Si·Wha·Dam's Royal Court Seunggi Aktang

계란프라이 Fried Egg

라이스버거 Rice Burger

풋고추와 쌈장 Fresh Chili Pepper and Ssamjang

시·화·담의 모듬소르베 Si·Wha·Dam's Sorbet



# 66

## 몸과 마음에 흐르는 평화의 기운, 가을 In Autumn, a Peaceful Spirit Exists in the Body and Mind

가을의 주전부리 Snacks for Autumn

조선왕조임금님의 식전 죽상차림 Porridge Table for Joseon Dynasty Kings

수삼대추치킨롤과 매실절임을 곁들인샐러드 Ginseng Jujube Chicken Roll and Salad  
with Sweet Pickled Apricot

단감샐러드 Sweet Persimmon Salad

마음을 비워 연향으로 채우는 시간 Time to Empty Your Mind and Fill it with the Scents of White Lotus

수백 년의 세월을 거슬러 조선시대로 가다 Tracing Hundreds of Years Back to the Joseon Dynasty

오늘 새침은 뭘까? What is Today's Snack?

한송이 국화꽃을 피우기 위해 For One Chrysanthemum to Bloom

그 옛날, 곰이 먹었다던 산마늘꽃장아찌쌈밥 Soy Sauce-Pickled Wild Garlic Flower Rice Wrap a Bear Fed on

오방색 월과채 Korean Five Traditional Colors' Wolgwachae

모던 녹두전병 Modern Mung Bean Pancake

집 나간 며느리도 돌아온다는 가을 잔어구이 A Grilled Gizzard Shard Makes Even a Runaway  
Daughter-in-Law Return Home

회귀回歸 Return

장금이의홍시소스죽순채 2012 Janggeum's Persimmon Sauce Bamboo Shoot Strips 2012

솔잎가리병 Pine Needles Garibyung

옛날들밥 The Old Days' Wild Field Meal

셋노란 치자에 반하다 Fascinated by Yellow Gardenia Seeds

모듬한과 2012 Variety of Mixed Korean Traditional Sweets 2012

모던 배추선 Modern Napa Cabbage Roll

가을 낙지호롱과 꽃막걸리 Octopus Rolls and Flower Makgeolli

농부의 마음 Heart of Farmers

흑임자대덕정과 Black Sesame Bonnet Bellflower Preserved in Honey

참살이 수제아이스크림 4 Homemade Ice Cream 4

사과 향기속으로 Deep into the Fragrance of Apples

야생 국화차와 국화 화전 Wild Chrysanthemum Tea and Pancake

## 92

생명 탄생을 위한 준비로 분주한, 겨울

### Winter, Diligently Preparing a New Season of Life

겨울의 주전부리 Snacks for Winter

모던 청국장 Modern Cheonggukjang

양파호소드레싱의 오크샐러드 Five Grain Salad with Onion Enzyme Dressing

모던 수란 Modern Poached Egg

숫대 Sotdae

코리아안 런치박스 Korean Lunch Box

김치가 파스타를 만났을 때 When Kimchi Meets Pasta

겨울바닷가 Winter Sea

영암명품어란과 이강주 Yeongam's Specialty Fish Eggs and Igangju

미니모듬전9 Mini Nine-Variety Korean Pancake

정월대보름세트 Jungwol Daeborum Set

홍도야, 우지 마라 Don't Cry, Hong-do

로즈메리오일을 바른 꽃등심 화로구이 Charcoal-Grilled Rib Eye with Rosemary Oil

오색동마육 Five-Colored Dongpayuk

페이스트리를 덮어 구운 한방 불로탕 Oriental Bullo Soup with Pastry Baked on Top

엄마가 섬그늘에 굴 따라 가면 When Mother Goes out to Collect Oysters on the Seashore

함초소금으로 간을 맞춘 성게알 매생이 리소토 Sea Urchin Roe and Maesaengi Risotto Seasoned with Hamcho Salt

아버지가 매달아 놓으신 자린고비 My Father's Way of Being Stingy

뒤틀산의 바람개비, 아직도 내 마음에 틀고 있다 The Pinwheel from my Childhood still Twirls in my Heart

산촌에 눈이오니 Snow Falling on the Mountain Village

우리분청사기에 담은 도시락 Lunch Box in Korean Buncheongsagi

와인을 넣은 배숙과 시·화·담의 매직코르크 Baesuk with Wine and Si·Wha·Dam's Magic Cork Cookies

홍심한방차와 우황청심환세트 Red Ginseng Tea and Woohwang Cheongshimhwan Set

그리운 할머니의 향아리 속 홍시 Grandmother's Jar of Soft Persimmon

꽃송이가 피어나는 매화차 Blossoms in Apricot Flower Tea

## 118

아름답고 자랑스러운 한식 리셉션푸드

Beautiful Korean reception food, in which Koreans take great pride



## Snacks for Spring

Unforgettable meaning, my own color and scent "Until I spoke his name, he had been no more than a mere gesture. When I spoke his name, he came to me and became a flower. Now speak my name, one fitting my color and my scent. As I spoke his name, I went to him and became his flower. We all wish to become something. You to me and I to you wish to become unforgettable meaning." (By Kim Chun-su 'Flower')

Spring, a season when everything comes to life again, makes me wonder with excitement whose name I will call today. And, who will call my name? My heart longs for meaning; the recognition of my own color and scent. This spring, my heart wants to be defined unforgettably as a flower. The "Snacks for Spring" menu is a dish of seasonal dried fruits, with a verse by poet Kim Chun-su written on the plate using sugar powder. The dish is truly as unforgettable as the loveliest flowers.

## 봄의 주전부리

나만의 빛깔과 향기로 단 하나의 의미가 되고 싶은 마음 '내가 그의 이름을 불러 주기 전에는 그는 다만 하나의 몸짓에 지나지 않았다. 내가 그의 이름을 불러 주었을 때 그는 나에게로 와서 꽃이 되었다. 내가 그의 이름을 불러 준 것처럼 나의 이 빛깔과 향기에 알맞은 누가 나의 이름을 불러다오. 그에게로 가서 나도 그의 꽃이 되고 싶다. 우리들은 모두 무엇이 되고 싶다. 너는 나에게 나는 너에게 잊혀지지 않는 하나의 의미가 되고 싶다.' (김춘수 '꽃')

모든 것이 소생하는 봄, 설레는 마음을 안고 나는 오늘 누구의 이름을 부르게 될까. 누가 나의 이름을 불러 줄까. 나만의 빛깔과 향기로 오직 단 하나의 의미가 되고 싶은 마음. 이 봄엔 결코 잊혀지지 않는 의미, 꽃이 되고 싶다. '봄의 주전부리'는 말린 계절 과일과 야채 칩을 접시에 담아 김춘수님의 시 한 구절을 슈거파우더 아트기법으로 걸들인 메뉴로, 시화插畫를 한 점 감상하는 정서를 준다.





## Bowls of Blowing Wind from Salt Ponds, the Flower of Salt

**The energy of the sea condensed into salt** Ten mal (Korean unit of measure, 1800ml) of sea water produces one doe (Korean unit of measure, 1800ml) of salt. Under the scorching hot sun, farmers never stop winnowing to make salt, describing this process as “The coming of the salt” or “The blooming of the salt flower.” Salt cannot be harvested by human efforts alone—nature must allow it first. The “Bowls of Blowing Wind from Salt Ponds, the Flower of Salt” is a menu that brings the great scenic beauty of salt farms onto the dish. By just looking at this dish, you can get a sense of the salty sea atmosphere. On windy days, as wind blows through salt farms, the lightest salt particles surface and float in the wind. This is called “Wind salt” or “The flower of salt” and is later collected by scraping the top layer of salt.

The “Bowls of Blowing Wind from Salt Ponds, the Flower of Salt” is a newly developed menu to promote Korea’s Shinan Topan solar salt, which is rated as the world’s best for its rich mineral content and deep flavors; in fact, it is considered more flavorful than France’s Fleur de sel (“flower of salt” in French). Shinan Topan solar salt is a domestic product that fills the Korean people with pride. Si-Wha-Dam’s “Bowls of Blowing Wind from Salt Ponds, the Flower of Salt” menu is a modern interpretation of white shrimps and chilled vegetables with pine nut juice, with the colors of the vegetables complementing each other in such a way as to remind one of the wonderful colors of a Matisse painting. The dish is presented in small servings, making it easier to eat and adding to its modernity, and the pottery on which the dish is served is delicately designed to embody the scraping marks left at salt farms, the footprints of farmers, and the particles of salt.

## 염전에 훑날리는 바람, 꽃소금을 그릇에 담다

**바다의 에너지, 소금으로 함축된다** 바닷물이 열 말이면 소금 한 되가 된다. 직열하는 피악별 아래, 한 줌의 소금을 얻기 위해 한시도 키질을 멈추지 않는 염부들은 소금을 얻는 과정을 ‘소금이 온다’ 혹은 ‘소금꽃이 핀다’고 표현한다. 소금 채취는 인간의 노력 여하에 달린 일이 아니라 자연이 결정할 일이라는 것이다. ‘염전에 훑날리는 바람, 꽃소금을 그릇에 담다’는 이처럼 바닷가 천일염전의 승고한 풍광을 고스란히 그릇에 옮긴 메뉴로, 바라보기만 해도 바다의 짭조름한 내음을 흥פק 말할 수 있다. 염전에 바람이 불면 제일 가벼운 소금입자들이 떠올라 바람과 함께 움직이게 되는데 바로 이 소금을 ‘바람소금’ 또는 ‘꽃소금’이라고 한다.

‘염전에 훑날리는 바람, 꽃소금을 그릇에 담다’는 우리나라의 신안토평염을 세계에 알리기 위해 개발한 메뉴인데, 신안토평염은 세계 최고의 소금으로 일컬어지며 ‘소금의 꽃’이라는 뜻의 이름을 가진 프랑스의 ‘플뢰르 드 셀 Fleur de sel’ 보다는 훨씬 더 깊은 맛이 나면서도 미세할 함량이 풍부하다. 신안토평염은 그야말로 “우리 것이 좋은 것이여”라는 소리가 절로 나올 정도로 자랑스러운 소금인 것이다. 요리는 궁중에서 임금님이 에피타이저로 즐기던 대하갯증생채를 화가 마티스의 강렬한 컬러풀 가진 야채들을 사용해 현대적으로 재해석했으며 먹기 좋도록 스푼에 담아 모던함을 더했다. 음식을 담아낸 도자기 또한 염부들이 소금을 긁은 자국과 발자국 그리고 소금입자 등을 연상할 수 있도록 디자인하였다.



## Korean Lunch Box

What did classical scholars eat in the past? The dish “Korean Lunch Box” is the Korean version of the Western “paper bag” lunch. Instead of a sandwich served with bread, jeungpyon (Korean yeast rice cake) is used, which is made from fermenting and steaming rice flour to achieve a soft and chewy texture, along with makgeoli (rice wine). Vegetables and Bulgogi (Korean roast meat) are sandwiched between the jeungpyon, creating a delicious and nutritious harmony of flavors, and mayonnaise, which is full of oil and food additives, is replaced with a special sauce made from pine nut juice, making the dish even healthier. The “Korean Lunch Box” is served in a setting reminiscent of the study rooms of classic Korean scholars—with paper, ink and ink stone part of the interior. This styling is intended to invite you into the moment when a scholar soothes their hunger in the middle of their studies. Instead of sugar intensive general American pickles, traditional Korean cucumber pickles, fermented with low salt, are served for a refreshing taste.

## 코리아 런치박스

그옛날 선비들은 무엇을 먹었을까? 서양의 샌드위치를 한국식으로 만든 요리. 샌드위치에 흔히 사용하는 식빵 대신 멥쌀가루에 막걸리를 넣고 발효시켜 썬 증편을 사용하여 부드럽고 쫄깃하면서도 달달한 식감을 냈다. 증편 사이에는 야채와 불고기를 적당히 넣어 영양과 맛의 조화를 이루었으며 식용유와 첨가물이 많이 들어간 마요네즈 대신 잣즙으로 소스를 만들어 웰빙 요소도 갖추었다. '코리아 런치박스'라는 이름에 걸맞게 종이와 먹, 벼루 등 선비의 가장 친한 벗을 함께 스타일링해 내놓아 그옛날 우리 조상들이 글원을 읊다 허기진 배를 살짝 속이기 위해 한입 베어 문 음식의 정취를 상상해 볼 수 있다. 설렁이 많이 든 서양의 일반적인 피클 대신 저염으로 발효시킨 우리나라의 전통 오이지를 함께 내어 깔끔하게 마무리할 수 있게 하였다.





## When Kimchi Meets Pasta

**A perfect combination of fermented food and black food** This dish is intended to enable foreigners to enjoy kimchi—a staple of the Korean diet and a true representative of Koreans' culinary wisdom. Squid ink is mixed with flour dough to make the black noodles, and a mixture of cream sauce and kimchi is added. This pasta is characterized by its very clean-cut and nutty flavor, and is not at all greasy. Even Westerners who do not favor the spicy and salty taste of Korean foods have responded positively to this dish, often exclaiming, "Wonderful!" upon eating it. This union of fermented food and black food represents the height of nutrition and health. This dish is served in bamboo hat-shaped pottery, a uniquely Korean touch.

## 김치가 파스타를 만났을 때

**발효음식과 블랙푸드의 환상적인 만남** 한국인의 지혜가 가장 잘 담긴 음식인 김치를 처음 접하는 외국인도 잘 먹을 수 있게 만든 요리이다. 오징어 먹물을 넣어 반죽한 면에 김치를 넣은 크림소스를 얹은 파스타는 느끼한 맛이 전혀 없이 굉장히 고소하면서도 담백하고 깔끔한 맛이 특징이다. 우리나라 음식 특유의 맵고 짠 맛을 좋아하지 않는 서양인들도 엄지손가락을 들고 'Wonderful'을 외칠 정도로 사랑받는 메뉴. 발효음식과 블랙푸드의 만남으로, 건강에 좋은 것은 따로 설명하지 않아도 될 정도이다. 전 세계인이 좋아하는 음식이지만 샷샷 모양의 용기로 빛은 도자기에 담아 한국적인 분위기를 연출했다.