

HEREN

트루 프리미엄 멤버십 매거진 *Heren is Love*

JUNE 2011



Garden of Joy

창덕궁 달·빛·산·책

책 속 미니북 <헤렌 음모>



Harry Winston

HARRY WINSTON®

Shall we go?

청명한 계절은 어디서 무엇을 먹어도 만족스럽다.
그럼에도 반드시 주목해야 할 미식의 새 지평들. editor 정승혜 photographer 이과용



델리 쇼케이스와 카페가 있는 1층.

델리숍의 새로운 기준 '벤키아에누보 도산점' Vecchia & Nuovo

지금, 그 어느 곳보다 주목받고 있는 델리숍이 있다. 바로 오픈한 지 한 달이 넘었을 뿐인 '벤키아에누보 도산점'. 플래그십 스토어인 만큼 기존 매장들의 총체인 이곳은 델리와 커피, 요리를 동시에 다른 분위기에서 즐길 수 있다. 갖가지 케이크와 샐러드, 베이커리류를 고를 수 있는 1층과 스테이크 샐러드, 팬케이크 등의 요리를 여유롭게 즐길 수 있는 2층으로 구성돼 있는 것. 조선호텔 베이커리에서 운영하는 이곳의 빵 맛은 세계적인 레스토랑 가이드북 (자켓 서베이)에 소개될 만큼 정평이 나 있다. 겉은 바삭하고 속은 부드러운 치아바타로 만든 피렌체 샌드위치는 씹을수록 감칠맛을 더하고 오코일, 뉴그린 등 6가지 이상의 신선한 채소가 아삭함을 더하는 스테이크 샐러드는 아침 대용으로도 든든하다. 유기농과 공정무역 등의 기준으로 수입된 커피는 에코프렌들리 콘셉



부드러운 식감의 팬케이크.

트의 표본인 셈. 시원한 통창 너머로 도산공원의 절어가는 녹음을 바라봐도 좋고, 샐러드와 샌드위치 등을 테이크아웃해 먹기에도 좋다. 삶의 여유를 추구하는 이들이 가득한 벤키아에누보는 연일 활황이다.

영업시간 08:00~21:00 위치 도산공원 맞은편 할프로렌 건물 왼쪽 20m 부근 문의 02-514-0699



스테이크 샐러드.



Interview 레스토랑 컨설턴트 마사 이와다테

웨스틴조선호텔 '스시조'와 오리엔탈 다이닝 '블루폰트' 등 유명 레스토랑을 컨설팅해온 마사 이와다테. 레스토랑 및 제품 컨설팅, 조명과 테이블웨어 등을 디자인하는 MARE사의 대표로 벤키아에누보 도산점을 컨설팅했다.

HEREN 벤키아에누보 플래그십만의 특징은 무엇인가?

이미 벤키아에누보는 웨스틴조선호텔, 청담동, 백화점 등지에 입점해 있다. 여러 곳에 산재된 콘셉트를 합치고, '델리의 테이크아웃'화를 실현하기 위해 노력했다. 1층과 2층의 콘셉트가 나뉘어져 있는 것도 특징. 1층은 커피를 그라인더에서 갈고 샌드위치를 고르는 등 어떤 액션이 있는 공간으로, 2층은 요리를 시키고 여유롭게 즐길 수 있는 다이닝 공간으로 차별화했다.

HEREN 레스토랑 컨설팅을 할 때 당신만의 원칙이 있다면?

'사람과의 대화'를 제일 중요하게 여긴다. 성공적인 레스토랑을 만들기 위해서는 클라이언트뿐 아니라 스태프들과의 충분한 의사소통이 있어야 한다고 생각한다. 고객이 무엇을 원하는지 정확히 알아야 제대로 콘셉트를 구현할 수 있기 때문이다. 그래서 스태프들을 직접 고용하기도 한다. 오픈 전에는 컨설팅을 하는 나와 일치하지만 오픈 후에 레스토랑을 만들어가는 사람은 그들 자신이기 때문이다.

HEREN 이곳에서 가장 추천하고픈 메뉴가 있다면?

하나를 꼽기 어려울 정도로 다 맛있다. 요리를 좋아해서 메뉴 개발 과정에 참여하기도 했는데, 요즘 같은 날씨는 과일과 프렌치토스트가 함께 어우러진 브레드 푸딩을 추천한다. 바로 앞이 피크닉하기 좋은 근사한 도산공원 아닌가?

그릴 요리의 제왕 '나인스 게이트 그릴'

The Ninth Gate Grille

한국 최초의 프렌치 레스토랑으로 기업 대표들의 사랑을 받아온 '나인스 게이트 그릴'이 87년 만에 아메리칸 스타일의 브라세리로 변화했다. 식사 때만은 긴장과 격식을 벗고 편안하게 요리를 즐기자는 의도를 담아 콘셉트를 새로이 한 것이다. 덩달아 요리 스타일도 단순해졌다. 오픈 키친의 뒷면, 우드 파이어 오븐에서 구워내는 호주산 와규는 불필요한 가니시를 최대한 배제해 스테이크에만 집중할 수 있게 했다. 대신 송로버섯 요일을 바른 감자튀김이나 구운 야채 등 사이드 디시 선택의 폭을 넓혔다. 호주산 양, 프랑스산 오리, 캐나다산 바닷가재 등 최상의 식재료를 다양한 그릴 요리로 즐길 수 있는 점은 이곳만의 강점. 환구단의 한국적 아름다움을 배경으로 보다 편안하게 요리를 즐길 수 있게 된 이곳의 변화가 반갑다.

영업시간 07:00~09:00, 12:00~14:00, 18:00~21:30
위치 소공동 웨스틴조선호텔 1층 문의 02-317-0366



최고급 양평 개군 한우, 호주산 와규, 미국 앵거스 소고기 중에서 그릴용 소고기를 택할 수 있다.



한국산 도미구이



한우 다타키와 분자요리 아이스크림



90분간 수비드 조리한 돼지고기요리



전에 없던 프렌치 재패니즈 레스토랑 '모모타로우'

Momotarou

일본 전래동화 속 복숭아에서 태어난 영웅을 모티브로 만들어진 재패니즈 프렌치 레스토랑 '모모타로우'. 분자요리로 유명한 슈밍화의 김유신 셰프가 오픈한 곳으로 분자요리 디저트는 물론 제철 식재료로 만든 데리야키 생나치, 가리비튀김 등 7가지 메뉴의 코스 요리와 단품 요리를 즐길 수 있다. 특히 전문 소믈리에가 제공하는 180여 종의 와인과 시키는 가격 또한 눈에 띄게 합리적이다. 와인 애호가들의 주목을 받을 수밖에. 수비드한 돼지고기요리나 한우 다타키의 감칠맛은 말할 것도 없고, 식후 디저트로 나오는 아이스크림은 분자요리를 처음 접하는 이들에게 맛과 재미를 모두 선사한다. 불필요한 격식은 털어내고 다양한 콘셉트로 승부하는 모모타로우는 한국인은 물론 외국인 바이어들에게도 인기다.

영업시간 17:00~02:00 위치 합정역 근처 노루페인트 골목 200m 직진 문의 02-3141-3121