



Foodtainer

푸른 5월의 맛있는 그곳

2008. 05. 29



음식점 정보

업 체 명 : 포도식당

업 종 : 돼지고기 바비큐
(인기메뉴-참숯 돼지 왕 갈비)

전 화 번 호 : 02-514-9252

주 소 : 서울특별시 강남구
신사동 570-4 일신빌딩 1층

찾아가는 길 : 압구정 역 4번 출구로 나와 70미터쯤 직진 후터스 골목에서 우회전해서 3분 걸어가면 됨.

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 추현아 주임 (중부지사)

음식점 소개

처음 친구의 소개로 갔을 때, 이름이 왜 포도식당일까 생각하던 중 직원의 옷차림을 보니 앞치마 옆에 청포도, 포도를 주렁주렁 달고 다니고 있었다. 포도식당이라는 이름처럼 포도를 이용해서 한쪽 벽면도 장식하고, 직원들 옷차림에 포인트를 주었다. 전체적으로 자연적인 느낌의 나무탁자와 벽돌을 이용해서 인테리어가 되어 있어 일반 고기 집보다 고급스럽고 깔끔한 이미지를 준다.

일반 돼지갈비 집처럼 카라멜 색소와 조미료가 많지 않아 자극적이지 않지만, 품질 좋은 두툼한 왕 갈비가 숙성이 잘되어, 육즙이 생생하고 부드러워 꼭 돼지고기가 아닌 쇠고기를 먹고 있는 듯 한 착각을 불러일으킴. 입안에서 살살 녹음. 질리지 않게 적당한 단 맛을 가지고 있음. 또한 냄새도 많이 나지 않아 더욱 플러스 이미지를 주며, 품질 좋은 숯을 사용해 날림이 적고, 화력이 은은하게 지속됨. 된장찌개도 밥을 시키면 서비스로 주지 않고 따로 시켜야 하나 오만디와 조개, 해물로 육수를 내서 국물 맛이 시원하고 깔끔함.

또한 고기를 포도로 숙성을 하여 이름 자체가 포도 식당임. 포도소스는 따로 돈을 받고 주문할 수 있음 (매콤하고 달콤한 맛. 포도를 농축한 소스에 간장과 청양고추가 들어가 있음 ₩1,000원)
참숯 돼지 왕 갈비 한대에 9,800원(부가세 10% 별도)으로 비싸지만, 뼈가 붙어 있는 순수 돼지갈비임. 고객과 친구들에게도 추천했는데. 가는 사람마다 맛있었다고 하심,

1978년 부터 시작했다고 여기 저기 써 있는데, 직원들이 바로 바로 고기를 구워 주고 잘라 주고 함. 그러나 식사 시간대에는 붐비고 기다리기 때문에 서비스가 떨어지는 것이 아쉬움, 아주머니 2~3분 정도와 아르바이트 2~3명 등이 홀에서 근무하며 카운터는 젊은 남성임.

음식점 소개

지방지역의 특색 있는 나물도 기본 반찬으로 주는 게 아니라 원하는 사람은 ₩1,000원을 내고 시켜먹을 수 있게 되어있음

참숯 돼지 왕 갈비 하면 나에게서 최고의 식당인
포.도.식.당.

이 곳을 추천합니다!

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 우각

업 종 : 한우 전문점

전 화 번 호 : 02-579-7113, 7114

주 소 : 서울시 강남구 도곡동 180-1번
지

찾아가는 길 : 지하철 매봉역 1번 출구 앞

사 이 트 :

<http://www.dogokwoogak.co.kr/>

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 추현아 주임 (중부지사)

음식점 소개

가족들과 같이 간 도곡동에 위치한 우각! 길가에 있어 쉽게 찾을 수 있을 뿐만 아니라 인테리어도 깔끔하고 고급스러워 보이는 집. 한우 전문점인 만큼, 광우병 파동 때도 손님이 너무 많아 예약하지 않으면 못 가는 곳이다. 입구에는 손을 씻을 수 있는 손 세정대가 꽃 화분과 함께 있어 위생을 챙기는 인상을 주며, 들어가자마자 고기 냉장고와 써는 공간이 있어 보고 믿을 수 있게 되어 있다. 특히 화장실은 휴게공간 같은 깔끔한 인테리어와 벽걸이 tv가 설치되어 있어 주인이 한곳 한곳에 신경을 쓴 게 느껴짐.

이 곳의 최대 장점은 깔끔한 밑반찬. 콩나물을 아삭하게 따로 데쳐, 콩나물 국물을 따로 만들어서 차게 식혀 부은 듯한 콩나물과, 가지를 통으로 찜기에 익혀 양념장과 함께 나와 내기 직전에 잘라주는 가지 나물이 제일 인상적이고 새우젓으로 딱 알맞게 간을 한 계란찜. 주 메뉴인 먹고 싶은 선홍 빛 색깔과 환상적인 마블링의 한우 고기도 참 숯과 구리 불판을 사용하여 구워주며, 샤브샤브도 상큼한 폰즈소스와 고소하고 부드러운 깨소스와 질 좋은 고기를 사용하기 때문에 만족스러우며, 불낙전골도 산낙지와 일반낙지를 선택해서 먹을 수 있으며, 보리새우가 들어가서 그런지 더욱 시원하고 달콤한 맛이 느껴짐.

후식으로는 아이스크림, 매실차, 커피종 택일인데, 추천하는 것은 아이스크림은 요쿠르트 아이스크림이며, 레드 망고보다 조금은 더 크림이 하다.

음식점 소개

가격은 상당하고 (생갈비,꽃등심 ₩53,000(250g) 모든 메뉴는 VAT(부가가치세) 10% 별도이지만. 다양한 메뉴를 시간대,가격별로 선택할 수 있게 되어있어 모임,가족손님이 많다.

해물샤브샤브	고기버섯샤브샤브	고기샤브샤브	해물숯불구이	₩60,000
오후4시이전 ₩21,000	오후4시이전 ₩18,000	오후4시이전 ₩15,000	산낙지불낙전골	₩19,000
오후4시이후 ₩28,000	오후4시이후 ₩20,000	오후4시이후 ₩17,000	불낙전골	₩14,000

직원들이 항상 웃는 얼굴로 친절하게 대해 줘 서비스 만족도 높은 편이다. 최상의 엄선된 한우 생고기, 그것도 질 좋은 암소만을 고집하며 남들과 다른 품질, 남들과 다른 서비스, 남들과 다른 기쁨을 제공하는 한국 최고의 '한우 암소 생등심 전문식당'이라고 소개 되어있는 말에 수긍할 수 있게 노력하는 식당!!

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 신미식당

업 종 : 한식
(감자탕,삼겹살, 매운 돼지갈비)

전 화 번 호 : 02-516-4900

주 소 : 서울 강남구 신사동 615

찾아가는 길 : 압구정 구현대 84동 맞은편 던킨도너츠 옆길로 나와 왼쪽 노란색 간판에 감자탕이라고 써있는 집

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 추현아 주임 (중부지사)

음식점 소개

뜨끈하고 구수한 돼지국물이 비 오는 날마다 생각나는 감자탕이 맛있는 집.
 생 삼겹살 또한 덩어리를 직접 칼질로 조각 내줘서 질이 좋다.무엇보다 좋은 건 삼겹살을 먹고 밥을 시키면 된장찌개나 감자탕 국물 중 택일을 할 수 있다는 점.
 그리고 삼겹살을 특유의 밀반찬인 달콤하고 맛있는 양파고추장무침과 싸 먹으면 입안이 행복해진다.
 매콤하며 새콤달콤한 마늘장아찌도 굿.

돈이 없을 때는 둘이서 감자탕(뚝배기에 담겨 나눔, ₩5,000원)과 제육볶음(₩5,000원,쌈 포함)을 시켜 먹으면 든든하고 맛있게 먹을 수 있다.

왠지 허름하지만 정이 느껴지는 항상 그 맛으로 생각 나는 집이다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 블루스푼

업 종 : 퓨전 레스토랑

전 화 번 호 : 02-411-0280

주 소 : 송파구 잠실3동 롯데월드
어드벤처 영플라자 17호

찾아가는 길 : 롯데월드 아이스링크
위층 스파게티아 뒤편

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 송광수 대리 (서초 T/F)

음식점 소개

블루스푼은 사업장 식구들과 롯데월드에서 공연을 보고 식사할만한 곳을 찾다가 발견한 보물 같은 곳이다.. 싸이월드 요리동호회에서 만든 음식점으로 요리도 배울 수 있다고 한다
 식당 전체가 아기자기한 소품들과 장식들로 가득~ 너무 예뻐서 양념세트, 접시, 물잔... 몽땅 집어오고 싶을 정도였다

메뉴는 이탈리아 요리들과 일식 밥요리가 주를 이룬다... 비교적 저렴한 가격으로 즐길 수 있으며 롯데월드 아이스링크 바로 위층에 있어... 아이들과 함께해도 좋을 듯 하다

너무너무 맘에 들어 친구들과 수다 떨러 자주 가게 될 것 같다~~!! 강추 강추 ^^*

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 쇼군

업 종 : 일식 라멘

전 화 번 호 : 02-3453-8837

주 소 : 삼성도 코엑스몰 W11-A

찾아가는 길 : 반디&루니스 서점 정문
에서 링크 방향으로 직진

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 송광수 대리 (서초 T/F)

음식점 소개

비오는 날엔 코엑스가 좋다~~!! 우산을 들고 다니지 않아도 되니까....ㅋㅋㅋ
 비오는 일요일 코엑스 서점에 들렀다가 이것저것 구경 하다 보니 어느새 출출해져서...
 예전에 해물라면을 맛있게 먹었던 쇼군에 다시 한번 들렀다

가게 전체가 강렬한 빨강색과 일본 소품들로 인테리어 되어 지나가면서도 한번쯤 들여다 보게 된다.
 인공조미료는 사용하지 않고 모든 육수와 소스를 직접 만들어서 사용한다고 한다. 그래서인지 쇼유라
 멘과 네츠해물라면의 국물 맛이 깔끔했다

또한 일본에서 만들어서 냉동된 채로 공수해와 튀겨내는 교자만두에 달콤한 파인애플 소스를 살짝 올
 려주는데 이것 또한 훌륭하다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 군산오징어

업 종 : 오징어불고기

전 화 번 호 : 02-413-2046

주 소 :

찾아가는 길 : 잠실역3번출구 석촌호수
다리건너 우회전 신천방향

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 송광수 대리 (서초 T/F)

음식점 소개

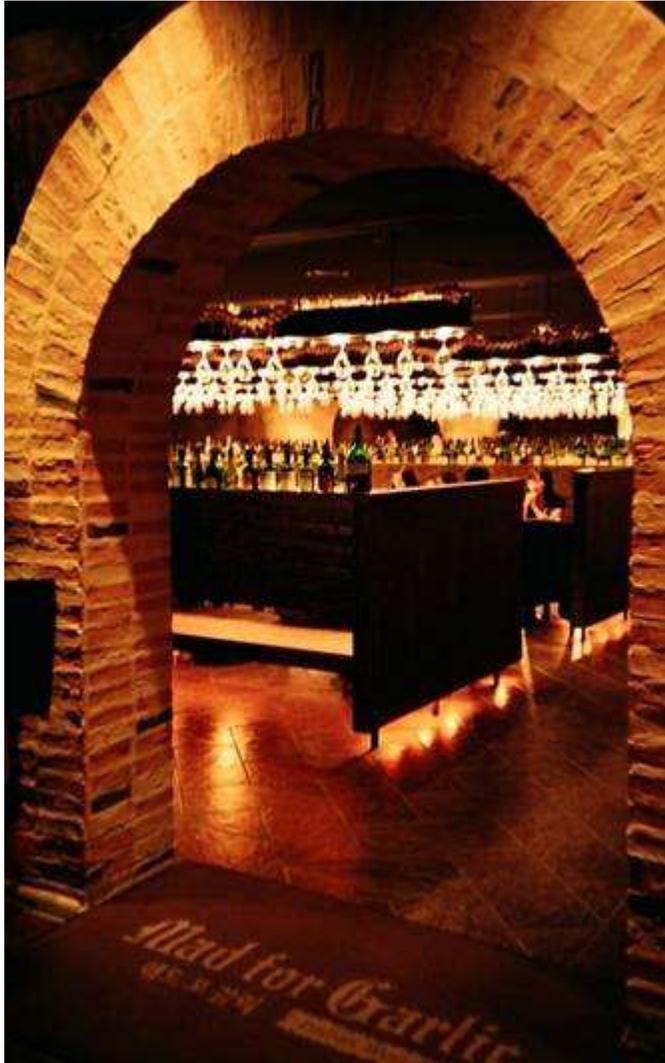
매운 음식이 땡기는 날에 찾아가면 재대로 매운맛 볼 수 있는 군산오징어에 오징어불고기~~!!
 벨루가호텔 뒷편에 있던 석촌점이 이전하여 인테리어도 깨끗하고... 무엇보다 집에서 가까워서 슬리퍼 끌고 어슬렁 거리며 갈 수 있어 좋았다

석촌호수 바로 옆에 위치해있어... 남편이랑 오징어불고기 먹고 아이스크림 하나씩 입에 물고... 석촌호수 한 바퀴 돌며 오랫동안 데이트~~ ^^*

매운 오징어 불고기는 눈물 나게 매웠지만 자꾸만 손이 가게 만드는 매운맛의 중독성~~!!
 함께 나온 맑은 콩나물국이 매운맛을 진정시켜주고... 먹다 보니 어느새 양념에 밥까지 볶아서 똑딱...
 그리고 금방 튀겨 나오는 새우튀김&오징어튀김도 군산오징어에 가면 빼놓을 수 없는 메뉴~~!!

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 메드포갈릭(광화문점)

업 종 : family restaurant

전 화 번 호 : 02-722-4580

주 소 : 종로구 당주동 128-27
동원빌딩 별관 2층

찾아가는 길 : 5호선 광화문역 1번,8번
출구

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 고선경 주임 (중부지사)

음식점 소개

5월 결혼을 앞두고 대학 동기들을 만났다.식영과를 졸업한 동기들이라 매번 좋은 맛집을 찾는데 이번 컨셉은 럭셔리!!

국내 최초의 **wine & garlic** 레스토랑!

마늘을 이용한 40여 가지의 이태리 음식과 100여가지의 다양한 와인 및 음료를 편안하게 즐길 수 있는 새로운 개념의 **Italian Wine Bistro**입니다.

중세 유럽풍의 웅장함이 느껴지는 공간에 다양한 와인이 갖추어진 **Full Bar**,요리사들이 요리하는 모습을 감상할 수 있는 **Open Kitchen** 과 **Food Bar**,독특한 스타일의 서비스 등 다채로운 볼거리와 새로운 즐거움이 가득합니다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 화계돈가(영통점)

업 종 : 일반음식점

전 화 번 호 : 031-205-8592

주 소 : 경기 수원시 영통구
영통동 1038-3 1~2층

찾아가는 길 : 수원 영통 중심상가
우편집중국 앞

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 고선경 주임 (중부지사)

음식점 소개

화로구이 전문점! 삼겹살, 목살, 천겹살, 가브리살이 모두 모여 있는 화계돈가
주위사람들이 고기 사달라고 하면 항상 이곳을 찾게 되는데 사장님...진심으로 친절하시다.
얼굴 다~~기억해주시고 간만에 찾아가면 왜 요즘 보이지 않았는지 안부까지 물으신다.
개인적으로 가브리살과 안창살을 좋아하지만 이 집의 또 다른 별미는 바로 양배추와 깻잎으로 만든
양배추백김치~
보너스 메뉴! 치즈계란말이~~도톰한 계란말이 안에는 엄청난 양의 파지치즈가 들어있다...
화로 위에서 구워먹는 그 고기의 맛은.....상상 그 이상이다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 바다회집(연안부두)

업 종 : 일반음식점

전 화 번 호 :

주 소 : 인천 연안부두 경찰서 앞

찾아가는 길 :

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 고선경 주임 (중부지사)

음식점 소개

인천 연안부두는 밴댕이 회무침으로 유명하다.
흑히 속이 좁은 사람을 일컫는 말 “밴댕이 속알딱지”
하지만 밴댕이를 한번이라도 먹어본 사람이라면 고소한 감칠맛에 “속좁다”는 이야기는 곧 잊어버리고 만다.
연안부두가 허름하기에 아주 허름하고 식탁도 많지 않은 밴댕이 무침 가게를 찾아 들어가 보았다.
하지만 사장님의 손맛은 예술이었다.즉석에서 밴댕이를 무치고 마무리는 깨소금과 참기름 몇 방울.
다른 가게와 달리 이 집의 밴댕이무침이 비리지 않고 더 맛있는 이유를 여쭙보니 작은 가게이기 때문에 즉석에서 조금씩 무쳐서 나갈 수 있기 때문이란다.
보너스!!간장게장은 무한 리필이라는거~~~

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 페페비올라

업 종 : 이탈리아 레스토랑

전 화 번 호 : (02)594-2625

주 소 : 서울시 서초구 서초동
1306-1 효봉빌딩 B1F

찾아가는 길 : 강남역 6번 출구
지오다노 건물 지하 1층

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 백윤선 주임 (중부지사)

음식점 소개

페페비올라는 대학 친구들과 저녁을 먹으러 갔던 곳입니다. ^^* 들어서는 순간 분위기에 반하고(특히 여자들이 좋아할 아늑한 분위기) 종업원들의 서비스에 감동했으며, 음식 맛 또한 감동이었습니다. 특히 보스코스파게티(크림)는 버섯과 소고기가 들어가 조화로운 맛을 느낄 수 있어 정말 맛있게 먹었습니다. 피자 또한 기름기가 없는 전통 피자로 담백한 맛이 일품이었습니다. 단!! 담백한 맛을 좋아하지 않는 분들이라면 피자를 추천하고 싶지는 않네요. 정말 담백..만 하니까요. ^-^

점심에는 런치뷔페로 운영한답니다.

분위기 좋은 곳에서 데이트 한번 즐겨 보시면 어떨까요?

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 제시카키친

업 종 : 이탈리아 레스토랑

전 화 번 호 : (02)6282-1122

주 소 : 서울시 서초구 반포동
52-6

찾아가는 길 : 지하철 7호선 고속터미널
4번출구 메리어트 방향

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 백윤선 주임 (중부지사)

음식점 소개

제시카키친은 이탈리아an 홈메이드 뷔페 레스토랑입니다. 친구의 소개로 처음 가 보았는데요. 요즘 스시 뷔페 등 뷔페 레스토랑이 엄청나게 많잖아요. 하지만 제시카키친은 다른 뷔페레스토랑과 조금 다른 느낌의 식당이었습니다. 스시를 좋아 하지 않는 저는 스시뷔페에 가면 먹을 것이 없었는데 여기 제시카키친은 피자,스파게티,스테이크,바베큐립,달팽이요리,치킨,로스트구이,다양한 샐러드 등 먹을 음식이 너무 너무 많아요 ^^
 특히 아이들과 함께 외식하기에 안성맞춤이랍니다.

스시 뷔페가 싫으신 분들은 한번 찾아가 보세요. 스시뷔페와는 또 다른 세상을 만나실 수 있습니다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 장원매운갈비찜

업 종 : 일반음식점

전 화 번 호 : 02)717-4478

주 소 : 서울시 용산구 신계동
39-20

찾아가는 길 : 지하철 용산역 하차
전자랜드 맞은편 골목 위치
(횡단보도 건너서 용문시장 방면)

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 백윤선 주임 (중부지사)

음식점 소개

허름한 듯 하지만 음식 맛은 끝내주는 곳!! 친구 이모님께서 운영하시는 식당으로 매운갈비찜이 유명한 식당입니다. 오직 입 소문으로만 유명해졌고, 연예인들도 가끔씩 찾고 있습니다. ^^*

너무 매운 음식을 못 먹는 사람들을 위해 아주 매운 맛, 조금 매운 맛, 덜 매운 맛으로 구분되어 주문을 받는 것이 특징이고요.

흰 목장갑 위에 위생장갑을 끼고 손으로 뜯어 먹어야 제 맛을 느낄 수 있습니다.

생각만 해도 침이.....

돼지 등갈비와 떡볶이떡, 감자와 한국의 대표 매운 맛 청양고추가루로 천연의 매운 맛을 느끼실 수 있습니다. 맛있는 매운 맛을 느끼시고 싶으신 분들께 강력 추천합니다. ^-^*

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 원조할매국밥

업 종 : 국밥류 (한식)

전 화 번 호 : 051) 746-0387

주 소 : 부산광역시 해운대구
우1동 1380번지

찾아가는 길 : 해운대역에서 바닷가쪽
으로 도보 3분 거리
(해운대리베라백화점 앞)

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 주수정 영양사 (경남1지사)

음식점 소개

푸드테이너 주수정 영양사가
아침 출근길에 자주 들리곤 한다는 그 곳, 원조할매국밥!

- 1. 국물맛이 정말 끝~내준다. (몇일을 우려낸 듯한 이 국물 맛!)
- 2. 메뉴가 단순해서 선택이 복잡하지 않다. (소고기국밥, 선지국밥, 따로국밥, 국수)
- 3. 주문된 음식은 빨리 나온다. (약 2분 소요)
- 4. 싸다. (2,500원~3,000원)

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 포항물회전문회관

업 종 : 물회 (일식)

전 화 번 호 : 051) 866-0480

주 소 : 부산광역시 연제구 연산동

찾아가는 길 : 부산 연산동
아라비안나이트 옆쪽

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 주수정 영양사 (경남1지사)

음식점 소개

여름철 더위는 이곳에서 이겨라!
- 포항물회전문회관 -

- 1. 속 끝까지 시원맛이 느껴진다. (여름철 별미)
- 2. 회를 주재료로 하여 웰빙식일 뿐만 아니라 여성의 피부미용에도 아주 좋다.
- 3. 속삭속삭 자신의 기호에 맞게 양념을 한다.
(고추장, 설탕, 식초, 청량고추, 얼음, 육수가 테이블에 비치되어 있어 본인의 입맛에 맞게 넣어 비벼먹는다)

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 와가

업 종 : 코스요리 (일식)

전 화 번 호 : 051) 702-8994

주 소 : 부산광역시 해운대구
좌동 859-2번지

찾아가는 길 : 해운대신시가지
재래시장 도미노피자 옆

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 주수정 영양사 (경남1지사)

음식점 소개

일식의 분위기와 맛을 정통으로 느끼고 싶다면~
- 와가 -

1. 깔끔한 인테리어로 심플하면서도 고급스러운 분위기에서 식사를 할 수 있다. (손님 접대 시 추천)
2. 평일 시간이 된다면 점심 특선을 활용하여 저렴하게 이용할 수 있다. (점심특선 15,000원/1인)
3. 음식 맛이 아주 정갈하여 일식의 깔끔함을 제대로 느낄 수 있다.
4. 튀김, 볶음 면 등도 느끼하지 않다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 예돈

업 종 : 돈까스

전 화 번 호 : 031-714-4016

주 소 : 정자2동 141-9

찾아가는 길 : KT반대편
남원추어탕골목길

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 김은미 (수원지사)

음식점 소개

간판을 보면 오직 한가지 메뉴만을 주인이 직접 조리합니다.라는 주인의 자부심과 한국형 정통 돈까스라는 자신감이 입구에서부터 느껴집니다.

메뉴는 돈까스 한가지만 팔고 가격은 7.000원입니다.

돈까스의 맛은 고기의 육질과 소스인데..

육질 또한 부드럽고 소스의 담백함과 달콤함이 어우러져 맛이 좋습니다.

손님들의 연령대는 가족단위가 많았습니다.

부담스럽지 않은 가격에 맛있고 간단한 음식을 먹을수 있어서 좋았습니다.

식당이 크지 않아서 사람이 많을때는 살짝 분주했지만 대체로 주인분들이 너무 잘해주셔서 기분 좋은 식사를 하고 왔습니다.

[메뉴사진]





음식점 정보

업 체 명 : 레시피

업 종 : 이태리 퓨전

전 화 번 호 : 02-543-0277

주 소 :

찾아가는 길 : 도산공원 사거리 BMW
매장 뒷골목

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 서나영 주임 (수원지사)

◯ 음식점 소개 ◯

원 메뉴 레스토랑의 효시격인 이곳.

메뉴판이 따로 없고 주는 대로 먹어야 한다.

맛은 그리 탁월하진 않지만(그래도 괜찮은 편이다) 분위기와 돌만의 기념일때 가면 뭔가 특별 할 것 같다.

메뉴는 1인당 점심 2만원, 2만5000원 저녁 3만원, 3만5000원(10% 봉사료 추가)

코스별로 음식이 나오며, 가격도 그리 비싸지 않으면서 그때 그때 조리장이 메뉴를 다르게 준비해서 제공해 준다는 것이 뭔가 특별하다는 느낌을 받을 수 있다.

예약 손님만 받으니 필히 예약을 해야 하고, 손님은 1~2팀 밖에 없다. 8시 이후는 손님을 받지 않는 것도 참고 하시길..

[이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 가회헌(나무와벽돌)

업 종 : 이태리

전 화 번 호 : 02-747-1214

주 소 : 종로구 재동 5-2

찾아가는 길 : 재동초교 옆

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 서나영 주임 (수원지사)

◯ 음식점 소개 ◯

1층은 와인바 & 베이커리 이고, 2층은 이탈리아 레스토랑으로 구성된 식당이다.
한옥과 양옥이 조화를 이룬 건축물로 한옥 건축 프로젝트 케이스로도 유명하다.

음식 주문을 하면 베이커리에서 만든 잡곡빵을 직접 맛 볼 수 있다. 특히 피클과 무를 수제로 만든 것을 주는데 그 맛이 괜찮다. 내가 먹어 본 메뉴 중 새우 크림소스 스파게티가 소스도 듬뿍 담아 주면서 맛도 괜찮았다. 1층엔 와인 바가 같이 있어서 음식과 함께 마시면 분위기 짱! 맛도 짱! 이 될 꺼 같다. 생면 파스타와 스테이크 그리고, 와인 종류가 300가지 정도 된다.

주요 고객들은 연인들과 남녀간의 만남 장소로 좋을 것 같다.
가격은 단품별 15,000원~30,000원 정도 이다.

[이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 산당

업 종 : 한식

전 화 번 호 : 031-772-3959

주 소 : 경기도 양평군 강하면
운심리 104-1

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 서나영 주임 (수원지사)

◯ 음식점 소개 ◯

요리 연구가 임지호가 운영하는 한식 레스토랑이다.

입도 즐겁지만 눈이 더 즐거운 음식점이다.

아직도 머릿속에 남는 것은 ‘음식은 종합예술이고 약이며 과학이다.’ 라는 문구.. 먹는 내내 이 문장을 되뇌이며 먹었는데.. 그 문장이 딱 들어 맞는 음식들이 코스로 쪽 나왔다. 데코레이션이 너무 이뻐서 차마 손을 댈 수 없어 한 참을 들여다 보고만 있었다. 나오는 음식마다 눈이 먼저 배가 불렀고, 정성이 가~득 느껴 졌다. 부모님과 함께나 가족단위로 같이 오면 참 좋을 듯 하다.

가격은 1인당 35000, 55000, 75000원정도 이며,

식사후 2층에 커피와 차를 마시면서 쉴 수 있는 공간이 마련되어 있어 더 좋은 곳 이다.

[이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 바우고개

업 종 : 한정식집

전 화 번 호 : 02-508-0897

주 소 : 서울시 강남구 역삼동
670-20

찾아가는 길 : 역삼역 7번출구

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 우연식 (경인지사)

음식점 소개



바우고개는 제가 상견례를 한 자리 입니다 장
장 2시간동안 한식이 양식 코스로 나오는 좀
특기한 집입니다 맛은 담백한 것이며 전 음식
에 고춧가루를 사용하지 않는게 특징 입니다
메뉴는 가격마다 차이가

있지만 제가 먹은건 옆에 있는 메뉴입니다 가
격은 일인당 **35000**원 부터 시작이며 부가세는
별도 입니다 상견례나 특이한 행사때만 이용
가능한 집입니다



음식점 정보

업 체 명 : 워커힐 포시즌

업 종 : 뷔페

전 화 번 호 : 02-450-4466

주 소 : 서울시 강진구 아차산길
175 (워키힐 호텔)

찾아가는 길 : 워커힐 호텔

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 우연식 (경인지사)

음식점 소개

[식당 이미지]



여기는 삼성트레이닝 센터 발령을 받고 같이 일하는 점장님,실장님과 큰 마음 먹고 개인 사비로 갔다온 곳이다 일단 가격이 부가세 별도로 58000원이며 부가세가 붙으면 한끼에 6만원이 넘어가는 식사를 했다
다행이도 대학 동기가 일하고 있어서 할인을 좀 받기는 했지만 그래도 밥 한끼에는 큰돈 인 것 같다 분위기는 일반 부페랑은 차이가 있었다 음식을 담는 그릇부터 사기를 사용했고 전문화 된 그릇 이라고 말해야 될까 일식은 일식풍의 그릇에 한식은 한식풍에 그릇을 사용하고 있었다 이곳도 정말 특별한 날이 아니고는 이용하기 힘든 곳이지만 음식과 맛은 매우 좋은 편이었다
핸드폰 카메라를 사용해서 찍은 거라 화질이 좋지 않다



음식점 정보

업 체 명 : 유가네

업 종 : 닭갈비집

전 화 번 호 : 02-561-9222

주 소 : 서울시 강남구 역삼1동
822

찾아가는 길 : 강남역 7~8번 출구 중간

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 우연식 (경인지사)

음식점 소개

유가네 닭갈비는 체인점으로 여러 곳에 있지 먹거리 많은 걸로 유명한 강남역에서 살아 남는 것을 보면 그 맛을 짐작할 수 있을 것이다

밥을 먹으면서 술 한잔 하기 참 좋은 메뉴 이며 한국사람 입 맛에 딱 인것 같다 단순한 닭갈비 부터 숯불 닭갈비 등 선택에 폭도 넓고 저렴한 가격에 맛있게 즐기는 있는 곳 인것 같다

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 연 타 발 (강남점)

업 종 : 한 식

전 화 번 호 : 02- 536-9282

주 소 : 서울시 서초구 서초동
1317-16번지

찾아가는 길 : 강남역 5번 출구

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 동선화 대리 (경인지사)

음식점 소개

강남역에는 많은 종류에 식당이 있습니다. 그리고 한 달에 몇 개의 식당은 문을 열고 닫기를 반복합니다. 연타발 강남점도 처음엔 그냥 새로 생긴 식당이라 호기심에 들어갔습니다.

새로 생긴 식당이라서 그런지 깔끔하고 친절한 종업원의 모습에 첫인상이 참 좋았습니다. 대창의 맛은 많은 대창구이 집이 있지만 달콤하면서 진하고 고소한 맛이 연타발만의 맛을 내고 있었습니다. 양이 좀 작긴 하지만 대창의 질이나 맛은 다른 식당에 견주어 봐도 손색이 없습니다.

흔히 외식하면, 갈비를 많이 생각하는데 갈비가 아닌 다른 음식으로 정겨운 분위기를 나누고 싶은 분이라면 연타발 강남점을 추천하고 싶습니다.

[음식 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 버드나무집

업 종 : 한 식

전 화 번 호 : 02 - 3473 - 4167

주 소 : 서울시 서초구 서초동
1340-5번지

찾아가는 길 : 뱅뱅 사거리 지나서 기아
자동차 바로 옆

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 동선화 대리 (경인지사)

음식점 소개

버드나무집은 원래 갈비구이로 유명한 집이지만, 그에 못지 않게 갈비탕과 쇠고기 국밥도 정말 맛있습니다.

버드나무집 쇠고기 국밥은 찐~하고 얼큰한 국물 맛! 푸짐한 고기와 건더기를 넣어 제대로 끓인 쇠고기 국밥의 맛을 느낄 수 있습니다. 그냥 간단한 한끼 식사라고 하기보다는 진하고 푸짐한 양으로 인해 보양식을 먹은 것 같은 느낌을 줍니다.

갈비탕의 경우 가게 오픈 전인 11시부터 번호표를 받아서 식사를 해야 할 정도로 유명하고 푸짐합니다. 조미료의 맛보다는 식재료를 이용해 감칠맛과 품격을 높인 것이 인상적입니다.

또한 숙련된 종업원의 서비스와 친절함도 버드나무집을 다시 찾게 하는 이유입니다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 서래 커피집

업 종 : 커피 전문점

전 화 번 호 : 02-3478-0704

주 소 : 서울특별시 서초구 반포4동
105-4번지 102호

찾아가는 길 : 서래마을 입구

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 동선화 대리 (경인지사)

음식점 소개

서래마을에서는 꽤 유명한 집인데, 처음 그곳에 갔을 때는.. 명성에 맞지 않게 소박하다는 느낌을 받았습니다. 하지만, 시간이 지날수록 소박함은 편안함으로 바뀌고 그 때문인지 정겨운 분위기와 따듯함을 느낄 수 있었습니다.

이 서래 커피집의 경우 드립커피를 저렴한 가격에 판매하고 있는 것이 가장 큰 특징입니다. 일반적으로 만원대의 드립커피를 종류에 관계없이 3,000원에 받고 있으니까요. 하지만 그 맛은 어느 드립 샵에 뒤지지 않습니다. 커피 맛이 보리차처럼 구수해서 한국인의 맛에 참 잘 맞습니다. 또한 설탕도 유기농 설탕을 사용해서 작은 부분이지만 섬세하게 배려한 마음을 느낄 수 있었습니다.

서래마을을 데이트 하다가 커피 생각이 나면 잠시 들러 보세요. 테이크 아웃은 더욱 저렴한 2,500원에 판매합니다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 메밀꽃 쌈밥

업 종 : 숯불구이

전 화 번 호 : 031-655-8237

주 소 : 경기도 평택시 평택동 69-4

찾아가는 길 : 평택 통복시장 맞은편

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 이미숙 주임 (총청지사)

음식점 소개

처음에 메밀꽃 쌈밥 식당은 바로 옆집인 영천 냉면집에 갔다가 자리가 없어 같은 주인이 운영한다고 하여 우연히 가게된 곳 입니다. 처음엔 냉면만 먹다가 옆테이블에 차려진 화려한 상차림과 다양한 쌈에 유혹되어 주물럭을 시켜 보았습니다.

부드러운 육질과 향긋한 쌈이 어우러지는 맛이 일품이며 조금의 기다림이 있어야 나오는 솔밥과 누룽지는 고소하면서도 깔끔한 뒷맛을 줍니다.

메뉴는 삼겹살, 주물럭, 떡갈비 다 먹어보았지만 역시 소갈비구이가 최고입니다. 또 예민하게 원산지를 따져 물어주는 센스도 발휘했지요. 호주산이더라구요^^
 가격은 고기종류마다 200g에 8,000원~13,000원으로 시중 단가와 비슷한데 육류 1인분에 같이 나오는 솔밥을 고려하면 비싼 가격은 아닌 것 같습니다.
 한가지 아쉬운 점이라면 솔밥과 같이 나오는 된장찌개 양이 좀 적다는 거, 리필도 안되고 참 아쉽습니다. ^^

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 향토보리밥집

업 종 : 한 식

전 화 번 호 : 031-662-2333

주 소 : 경기도 평택시 고덕면
궁리 82-1

찾아가는 길 : 평택역에서 평택항 방향으로
20분

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 이미숙 주임 (충청지사)

음식점 소개

향토 보리밥집은 시골에서 할머니가 차려주신 밥 상 같은 정겨움이 묻어나는 음식점입니다. 화려하지 않은 실내지만 주인 아주머니의 구수한 인상과 집 밥 같은 음식솜씨가 저도 모르게 자꾸만 들르게 하는 곳입니다.

특히 제육볶음과 동태찌개, 양념을 아끼지 않은 밀반찬은 밥 한 공기 부족하도록 마법을 발휘하죠^^ 또 가게 뒷편의 텃밭에서 금방 뽑아 새콤달콤하게 무친 겉절이는 일품이랍니다.

가격은 나물 가득~~ 보리밥이 5,000원, 된장찌개와 같이 먹는 제육볶음 6,000원, 얼큰 시원한 동태찌개 10,000원(2인분) 정도로 가볍게 드실 수 있습니다.

엄마의 손 맛이 그리운 분들에게는 강추 합니다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 북경손자장

업 종 : 중 식

전 화 번 호 : 031-682-9018

주 소 : 경기도 평택시 오성면 죽리
145-15

찾아가는 길 : 평택역에서 평택항 방향으로
35분

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 이미숙 주임 (FC사업부)

음식점 소개

북경 손 자장은 그 앞 차도를 지나다니다 주중, 주말 언제나 주차장이 꽉 차는 것이 신기하여 들러 보게 된 곳 입니다. 역시 사람들의 입맛은 틀리지 않더군요 그 많은 주차, 이유가 있었습니다.

처음 수타로 면을 치는 소리에 놀라고 중식에 화학 조미료를 사용하지 않는 데에 두 번 놀랐습니다. 수타로 친 면은 두말할 것도 없이 쫄깃하며 천연 조미료만 사용한다는 짬뽕 국물 맛은 깊으면서도 깔끔했습니다. 더욱이 짬뽕은 몽고베이비와 주꾸미 등 해산물이 푸짐하게 올라가 일반 중식 점에서 먹는 짬뽕과는 비교 할 수 없을 만큼 맛이 좋았습니다.

가격은 자장, 짬뽕 5,500원 탕수육 13,000원 정도이고 자장은 500원 비싸지만 쟁반 자장이 더 맛있답니다.

한가지 아쉬운 점은 자장, 짬뽕을 제외한 다른 중식 메뉴는 차별화 된 맛이 없다는 것입니다. 참! 그리고 둘째 넷째 주 화요일은 휴무입니다. 참고하세요 저처럼 문 앞에서 손만 빨고 옵니다^^

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 명동보리밥

업 종 : 일반음식점

전 화 번 호 : 031-224-8959

주 소 : 수원시 팔달구 인계동
1044-21

찾아가는 길 : 동수원홈플러스 뒷편

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 차준남 대리(FC팀)

음식점 소개

명동보리밥식당은 지인의 소개로 찾아간 곳..보리밥이라고 해서 별 기대 안 하고 간 곳이었는데..... 맛은 생각했던 것 이상으로 좋았습니다. 여러 종류의 나물과 냄새 안 나는 청국장,비지찌개가 나오는데 다른 것보다 이 비지찌개가 정말 맛있습니다. 보통 비지찌개하면 돼지고기와 김치가 들어간 찌개를 생각하는데..이 곳은 하얀 비지찌개에 별다른 걸 첨가하지 않았는데도 고소한 맛이 일품입니다. 뭐가 첨가된 것인지 여쭙봐도 안 가르쳐 주시더라고요. 그래서 몇몇 사람들과 의견을 같이 한 결과...잘 모르겠더군요..^^;;(같은 돼지고기 정도?) 예전에는 삼겹살과 보리밥만 있었는데..현재는 항정살, 갈매살 등의 특수 부위도 판매한답니다. 입맛이 없거나..색다른 음식이 먹고 싶을 때 생각나는 보리밥!! (옛날에는 쌀밥이 그리웠겠죠?!) 5,500원의 소박한 보리밥에 입이 즐거운 하루가 된답니다. 단, 맛있는 식사를 끝내고 난 뒤의 뱃 속의 거북함(뽕뽕~~)은 책임 못 집니다..^^;;

[식당 이미지]



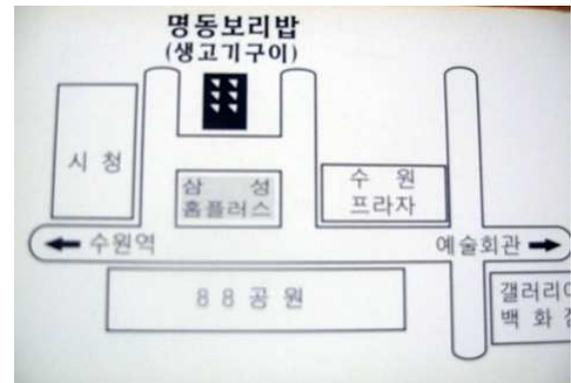
보리밥정식



물 대신송농



보리밥& 비지찌개



약도



음식점 정보

업 체 명 : 카페 모우"MOU"

업 종 : 디저트 카페

전 화 번 호 : 02-3444-6069

주 소 : 서울특별시 강남구
신사동 650-9 파크뷰 빌딩 2층

찾아가는 길 : 도산공원 오른쪽 느리게걸기
반대편으로 내려가면 삼거리
오른쪽 5층짜리 건물 2층

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 우지연 주임(서울지사)

음식점 소개

카페 모우는 소개팅 카페라고 할 정도로 소개팅을 하는 사람들이 꼭 찾는 곳이다. 그만큼 분위기 있고 달콤한 음식들로 가득하다. 이국적인 분위기의 인테리어는 바이올렛과 레드,블랙으로 이루어져 있으며 역시 좋은 동네라 다르구나 하는 느낌마저 든다. 한껏 장식한 각종 수제 케익과 로얄 밀크티,커피 아이스크림 등 디저트 카페 베스트 중 베스트이다. 예전의 카페들이 조각 케익을 커피와 함께 판매해 부가적인 수입을 올렸다면 카페 모우는 수제 케익을 위한 럭셔리한 디저트를 메인으로 하고 커피를 그 다음으로 배치했다고 볼 수 있다.또한 간단한 파스타와 샌드위치,샐러드류도 판매하고 있고 밤에는 간단한 와인에 각종 치즈들을 맛볼 수 있다.

디저트 카페에 관심이 많아 디저트 카페를 자주 찾아 다니곤 한다. 하지만 대부분의 디저트 카페는 고급스러운 인테리어에 조금은 비싼 가격과 압구정,학동,신사쪽을 중심으로 형성되어 있어 아쉽다. 좀 더 캐주얼한 느낌의 디저트카페로는 이대의 르페가 있다.하지만 역시 카페 모우가 그 중 최고다~!

각종 아이스크림-10,000원, 케익류 9,000~15,000원

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 큰마루
업 종 : 한정식
전 화 번 호 : 02-2608-2962~3
영업시간: 오전 11시30분~오후 3시,
오후 5~10시

■ 좌석수: 홀 100석(마루형 26석), 별실 40석

주 소 : 서울 강서구 화곡1동
902-3

찾아가는 길 : 화곡사거리 KT지사(옛 화곡전
화국) 맞은편 골목 안 지하철
5호선 까치산역 3번 출구에서
경인고속도 방향 약 300m

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 우지연 주임(서울지사)

음식점 소개

“큰마루 한정식” 영양사들이 감탄한 그 맛~!!

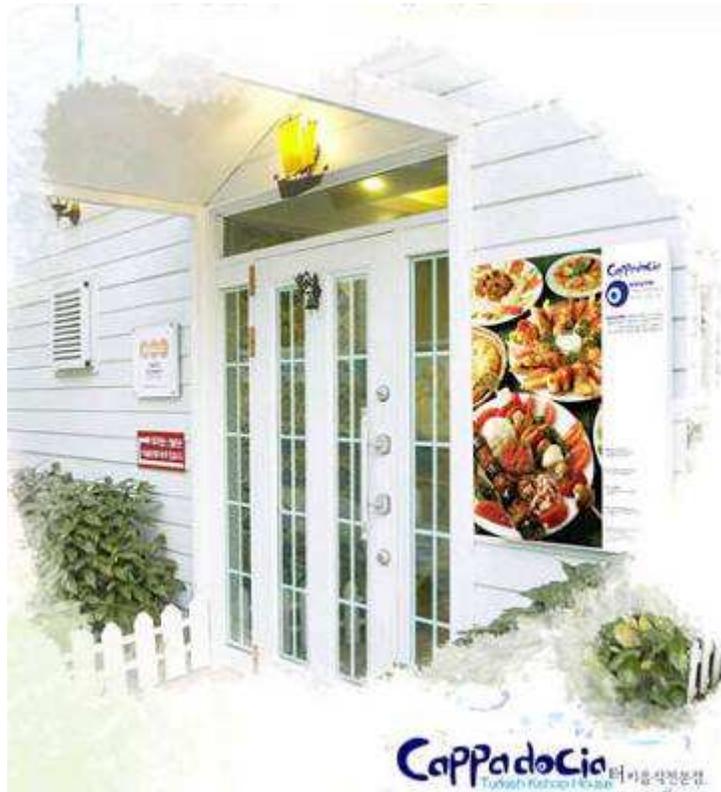
얼마 전 친한 영양사들과 큰 마루 한정식에서 식사를 했다. 깔끔한 맛과 고급스런 인테리어, 직원분들의 무한한 친절에 우리 모두는 감동했다. 사장님과 음식에 대해 서로 얘기 하는 가운데 알게 된 사실~!! 사장님께서서는 영양사 면허를 가지고 계신 전 영양사였던 것~!! 우린 더 깊이 음식에 대해 이야기를 나눌 수 있었다. 無 조미료, 無 향신료의 철학~!! 그 철학만큼이나 음식 본연의 맛을 살린 음식 하나하나가 작품 같았으며 다 먹고 난 후 입안에 남는 그 깔끔함은 잊을 수가 없다.

점심시간 대에는 나물 부페를 6,000원으로 운영하고 있어 더욱 놀랐다. 이 역시 조미료를 쓰지 않는다고 한다. 직원들의 친절함이 더욱 더 빛나고 상견례와 가족 모임 자리로 마련된 룸의 인테리어에 또 한번 놀라고 화장실 세면대에 뒷마루 돌을 올려놓은 고풍스런 인테리어에 또 놀라는 강력 추천 맛 집이다~!!!

큰마루 특선-17000원, 마루상-25,000원, 큰상 -35,000원, 한상 50,000원

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : CappadoCia(카파도키아)

업 종 : 터키음식 전문점

전 화 번 호 : 051-515-5981

주 소 : 부산시 금정구남산동30-1

찾아가는 길 : 1호선 두실역 8번출구에서 5분
(이슬람사원 앞)

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 김정환 사원 (경남1지사)

음식점 소개

이슬람 사원과 자리를 함께하고 있어 처음시작은 이슬람계 고객들이 대부분 이었지만 현재는 내국인 고객이 80%이상이라고 한다.

다양한 메뉴들이 있었지만 그 맛이 내국인들 입맛에 맞게 레시피 조정을 하여 고객들이 좋아한다고 함
 저녁시간이 시작되기 전 한가한 시간을 이용해 찾아갔지만 일찍부터 자리를 잡고 식사하시는 고객들이 많았음

위치적 조건으로 인하여 주류와 흡연이 금지되어 있으며 식사 혹은 소모임을 주로 한다고 함

카파토키아는 터키식 케밥하우스로 자연주의적 식사를 권할 수 있는 식당임
 부담스럽지 않고 평화로우며 안정적인 시간을 가질 수 있는 장소가 아닌가 생각됨
 오픈 2년을 조금 넘긴 시점에서 부산 경남 지역 고객뿐 아니라 서울 경기 지방에서도 고객이 찾아온다고 하며 TV방송에도 몇 차례 방영되었다고 함

[식당 이미지]



식당 전경



이슬람사원



실내전경

메뉴 소개



Shish&Chicken Kebap(시시치킨케밥)



Lavash(라와시)



KonyaWrap (코냐랩)



HuncarBegendi(훈카르 비엔디)

시시케밥 : 터키향신료에 절인 양/닭고기 꼬치요리

라와시 : 훈카르 비엔디와 같은 요리를 싸서 먹는 부드럽고 얇은 빵

코냐랩 : 다진 양/닭고기를 토마토소스와 치즈와 함께 터키빵에 말아 오븐에 구어낸 요리

훈카르 비엔디 : 스모그행이 나는 가지수프에 얇게 썬 양고기를 얹어 만든 요리

가격 : 접시요리 13000원 코스요리 : 19000원 - 스프, 빵, 요리, 후식(푸딩), 홍차

맛 : 가끔씩 분위기 내고 싶을 때 찾으면 좋은 맛을 느낄 수 있음

분위기 : 차분하고 온화하며 안식을 찾을 수 있는 분위기 임

홈페이지 : [카파도키아](#)



음식점 정보

업 체 명 : 토담골

업 종 : 한식

전화 번호 : 02-548-5115

주 소 : 서울 강남 청담1동 49-1

찾아가는 길 : 청담 사거리에서 도보 5분

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 심승연 주임 (SF지사)

음식점 소개

토담골... 한마디로 정의하자면, 집에서 먹는 밥이 그리울 때 들리게 되는 곳? 할머니의 손맛을 느끼게 해주는 곳? 그런 곳이다.

여러 가지 찌개류와 비빔밥, 한정식, 파전, 도토리묵 등 다양한 음식을 맛 볼 수 있으며 각 음식마다 과장되지 않는 고유의 맛을 느끼게 해주는 게 토담골의 특색이라고 할 수 있겠다.

제일 비싼 한정식이 **22,000**원이지만 맛있는 게장, 동태전 외 모든 반찬을 원하는 대로 추가로 먹을 수 있으며 청담동이라는 지리적 특색을 고려한다면 부담스럽지 않는 가격이라 생각한다.

또한 비록 지하에 위치하여 있지만, 모든 벽이 천연 황토로 되어 있고 한옥집을 개조한 듯한 인테리어로 전혀 답답하지 않고 전통의 멋을 느낄 수 있어, 우리나라의 맛과 멋을 느끼기 위한 외국인들을 쉽게 찾아 볼 수 있다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 와인 사랑

업 종 : 술집

전화 번호 : 02-3442-6311

주 소 : 서울 강남 압구정동

찾아가는 길 : 압구정역 3번출구 앞
cgv극장 지하1층

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 심승연 주임 (SF지사)

◯ 음식점 소개 ◯

고등학교 때부터 압구정역에 있는 ‘정글짐’은 내가 제일 좋아하는 빵집 중 **best 3**안에 들 정도로 맛있는 빵과 케이크를 먹을 수 있는 곳이다. 케이크를 사러 정글짐에 갔다가 우연히 ‘와인 사랑’을 발견하게 되었다. (정글짐은 1층, 와인사랑은 지하 1층)

와인을 부담없는 가격에 맛있는 안주와 함께 먹을 수 있어서 그런지 지금은 꽤 유명해져서 7시 이후에 가면 자리가 없어서 기다려야 한다는 단점이 있지만, 평일에는 그래도 한가하게 즐길 수 있으니 한번쯤 가 보라고 추천한다.

처음에 와인 사랑을 ‘와인을 사랑하는 사람’이라는 의미인 줄 알았는데 사랑(舍癡)이 ‘옛날 손님을 접대하던 사랑방’이라는 의미로, 손님이 주인이 되어 편안하고 안락하게 와인을 즐길 수 있는 곳을 추구해서 지은 의미라 한다. 격식에 얽매이지 않게 와인을 캐주얼하게 즐길 수 있는 와인 사랑... 와인을 사랑하게 만든 곳이다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 대도 식당

업 종 : 고기집

전 화 번 호 : 02-2292-9772

주 소 : 서울 성동구 홍익동

찾아가는 길 : 상왕십리 지하철 역에서
동아제약 방면으로 직진

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 심승연 주임 (SF지사)

음식점 소개

질 좋은 한우를 먹고 싶다면 망설임 없이 추천해 주는 대.도.식.당.

왕십리 40년 전통에 맞게 그 맛과 명성이 사그러들지 않고 있다. 처음에 갔을 때 1인분에 33,000원이란 가격에 반찬으로 나오는 것이 파무침, 생양배추, 깍두기밖에 없어서 실망했지만 고기를 먹어보면 그 가격이 아깝지 않다. 그리고 서비스나 식당 인테리어도 고기 가격에 비해 좋다고 할 수 없지만, 대도 식당을 찾는 이유는 두꺼운 철판에 질 좋은 한우와 환상 궁합인 파무침 때문이 아닐까 싶다.

하나더~~

대도 식당이 다른 고기집과 차별화된 메뉴가 있다면 깍두기 볶음밥이다. 고기를 먹고 난 후에 기름이 잘 둘러진 고기 철판에 신깍두기를 잘게 썰어 익힌 후 볶아주는 볶음밥은 고기를 먹고 나서 개운하게 입 가심하기에 너무나 안성맞춤이다. 대도식당 메니아들은 꼭 고기 때문이 아니라도 깍두기 볶음밥이 먹고 싶어서 대도식당을 찾으러 온다는...

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 눈나무 집

업 종 : 한식

전 화 번 호 : 02-739-6742

주 소 : 서울시 종로구 삼청동 12-5

찾아가는 길 : 지하철 3호선 안국역
1번 출구에서 도보 20분

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 심승연 주임 (FC사업부)

음식점 소개

삼청동에 가면 유명 음식점이 많아서 식사 시간이 되면 길게 늘어진 줄을 쉽게 볼 수 있다.

삼청동에 사진 찍으러 친구랑 놀러 갔다가 눈나무 집도 많은 사람들이 기다리는 모습을 보고, 맛있는 음식점일꺼란 생각에 처음 들리게 되었다. 지금은 여름철에 시원한 김치말이 국수가 생각나서 긴 줄에 나도 함께 서있지만 말이다.

눈나무 집은 양념을 배제하고 김치의 시원한 맛을 살린 이북식 김치 말이 국수가 유명하며, 김치 말 이 국수 국물에 국수 대신 밥을 넣은 김치 말이 밥도 인기 메뉴이다. 녹두 빈대떡과 떡갈비도 김치 말 이 국수만큼 사람들이 즐겨 찾는 메뉴 중 하나!

문밖에 기다리더라도 3층 건물에 좌석이 많아 의외로 빨리 순환되어 10~15분 정도만 기다리면 맛있는 눈나무 집의 음식을 맛 볼 수 있다.

※ 김치말이 국수&밥 : 4,500원 떡갈비 : 7,000원 녹두 빈대떡 : 7,000원

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 오산 묵오름

업 종 : 묵요리

전 화 번 호 : 031-372-4267

주 소 : 오산시 권동 627-2

찾아가는 길 : 화성등기소 정면으로 바라보고 우측 50m 현대 공업사 옆

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 문영주 주임 (FM마케팅)

◯ 음식점 소개 ◯

<<웰빙 보양을 위한 이색 한정식 >>

- ▶ 4색묵이 빚어낸 아름다운 건강밥상
 - 백년초묵/ 숙묵/ 단호박묵/ 도토리묵
 - (4색묵밥 : 5,000원, 4색묵비빔밥 : 5,000원, 점심 12가지 정식 : 8,000원)
- ▶ 보양을 위한 12가지 코스요리
 - 저칼로리 고단백 식단
 - 5대영양소가 골고루 균형잡힌 식단
 - 지방흡수를 억제해주는 다이어트 식재료 사용
 - 칼로리를 줄여주는 기능별 조리법
 - 천연재료로 맛을 낸 웰빙 식단

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 날마다 좋은집

업 종 : 일반음식점(한식)

전 화 번 호 : 053)766-4111

주 소 : 대구광역시 수성구 이천동
54-1번지

찾아가는 길 : 만촌네거리에서 대구월드컵 경기장 가는 길 왼쪽에 위치

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 손혜영주임 (경북지사)

음식점 소개

오랜만에 남친과 함께 찾은 맛집..
토속적인 것을 좋아하는 사람들에게는 익히 널리(?) 알려져 있는 곳이다.

이곳은 소고기 집이지만 점심특선으로 더욱 유명한 집이다.
이름하여 영양 누룽지탕과 된장국수 정식.

그래도 소고기전문집인데 소고기 맛도 봐야 되지 않을까 해서 솔잎훈제 갈비살과 영양누룽지,된장국수를 시켜봤다.



주문을 하자 고기를 구워먹을 100%의 돌판과 12가지 종류의 반찬들이 나왔다.
이중 특이한 것을 꼽자면 갈비살을 찍어 먹는 소스가 쌈장으로 만들어 저있다는 것이다.
구수하면서도 소고기의 맛을 그대로 살릴 수 있는 절묘한 조화를 이루었다.

먹다가 생각나서 찍은 소스^^



음식점 소개



돌판에서 구워지는 고기의 맛은 시각적인 맛을 충족시켜주었다. 이 음식점은 월/목에 고기가 입고되는 날이라 이날에 맞춰서 가면 간과 천엽 등도 서비스로 제공된다고 하니 이런 기회도 한번쯤 노려보면 좋을 듯 하다.

고기를 다 먹은 후 드디어 기다리던 식사가 나왔다.

영양누룻지와 된장국수

영양누룻지는 내가 생각했던 누룻지보다 훨씬 구수했으며 그에 따라 나오는 비지찌개와 된장찌개가 그 맛을 한층 돋구워 주었다.

좋은 팁을 주자면 영양누룻지 점심 특선을 먹게 되면 고등어조림도 함께 나온다는 것이다.

된장국수는 말 그대로 된장찌개에 국수를 말아 나오는 것이다.

이 곳 음식의 특징이 토속적인 된장을 많이 이용한다는 것인데 먹어보지 않으면 잘 이해가 되지 않을 것이다.

사업장 신 메뉴로도 활용해도 되겠다라는 이 직업의식..ㅋㅋ



음식점 소개

식사를 하면서 이것저것 사진을 찍으니 종업원이 와서 어디서 왔냐고 물었다. 나는 영양사며 맛있는 집을 찾아 보고서를 쓰고 있다고 솔직히 말씀 드리니 잘~~ 써달라며 음료수까지 서비스로 주셨다. 어떻게 보면 의심 가는 눈초리로 불친절하게 대할 수도 있다고 생각을 했으나 너무나 친절하게 해주셔서 별 5개를 주고 싶지만 가격적인 부담을 안고 있어 별 4개로 아쉬운 마무리를 할까 한다.

음식점 가격



- 슬얏훈제갈비살(130g) 15,000원
- 양념통갈비(200g) 16,000원
- 소금구이(120g) 17,000원
- 생갈비살(120g) 20,000원
- 된장국수 3,000원
- 영양누룽지 3,000원
- 점심특선-
- 영양누룽지정식 6,000원
- 된장국수정식 6,000원
- 돌솥밥정식 6,000원
- 찜갈비정식 10,000원

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 연경반점

업 종 : 일반음식점(중식)

전 화 번 호 : 053)763-5988

주 소 : 대구광역시 수성구 중동
98-4

찾아가는 길 : 희망로에서 현대병원가는
방향의 맞은편(롯데마트 맞은편)

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 손혜영주임 (경북지사)

음식점 소개

영양사들의 모임에서 찾았던 연경반점.
 큰맘 먹지 않으면 쉽게 찾을 수 없는 맛 집이지만 오랜만에 다시 한번 둘러보았다.
 처음 나오는 건 자스민차와 고추기름 양념, 단무지, 양파, 춘장이 나온다.
 배가 고파서 단무지를 먼저 먹는다. ㅋㅋㅋ
 드디어 기다리고 기다리던 전가복이 나왔다.



이 집의 전가복은 신선한 재료를 듬뿍 사용한다는 점에서 대구 시내에서 유명한 집이라고 한다.
 각종 해산물과 송이버섯의 향이 너무나 잘~ 어울려져 있다.
 양을 늘리기 위한 부산물(죽순, 일반야채 등등)이 거의 없이 주 재료들로만 가득하다.
 그래서 가격이 조금 비싸기는 하다.^^



드디어 한 접시 덜어서 입으로 쓱~~~
 단숨에 입안이 송이버섯 향이 가득해진다.
 조금 짜게 먹는 사람들의 입에는 조금 싱겁게 느껴질 정도의 간이다.
 하지만 간이 약해서 그런지 신선한 재료 특유의 맛들이 잘 느껴지고 질감들 또한 뛰어나다.
 현대인들이 추구하는 웰빙음식에 딱 맞는 1순위다.

◯ 음식점 소개 ◯

이에 맞서는 또 하나의 요리.
 전가복을 시키면 해물 누룽지탕이 서비스로 제공이 된다.
 같이 갔는 이는 누룽지탕이 더 맛있단다.
 닭 육수를 사용하는 걸로 아는데 비린내 하나 없이 누룽지
 /각종 해산물과 조화가 너무나 잘 이루어 진 것 같다.
 다시 한번 느끼지만 정말 부 재료들이 적다.ㅋㅋ

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 숲

업 종 : 일반음식점(카페)

전 화 번 호 : 053)425-5332

주 소 :

찾아가는 길 : 2.28공원에서 대구백화점 가는 골목길 모퉁이 지하

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 손혜영주임 (경북지사)

◯ 음식점 소개 ◯

영양사 후배인 미경이와 찾은 숲.
빈티지 하면서도 친근한 외모를 가진 카페이다. 어둡고 조용한 분위기라 연인들끼리 와도 좋지만 오늘은 후배와 수다 떨 장소로 낙점.^^

주말에 이곳에 들리면 자리가 없어 기다리는 경우가 많은데 평일에는 기다리지 않고 바로 앉을수 있다.



이곳에 들어서면 처음에 보이는 것이 있다. 바로 더치커피 기계다.
상온의 물로 10시간 이상 우려내 카페인이 거의 없다는 커피.
언젠간 한번 마셔 볼 계획이다.
구석진 곳에 자리를 잡고 앉았다.
종업원이 내주는 메뉴판 에는 커피, 와인칵테일, 와인, 샌드위치, 와플 등 다양한 메뉴가 가득하다.
오늘 우리의 눈길을 끈 건 샹드리제 라는 와인칵테일과 아이스크림와플...

음식점 소개

제일 먼저 나온 건 나초와 칠리소스, 샹드리제 와인칵테일이다
 샹드리제 와인 칵테일은 와인에 열대과일주스를 섞어놓은 것으로
 와인 잔에 사과, 레몬 등의 과일도 함께 넣어준다.
 그 맛은 ...시원하면서도 상큼하다고 할까?
 샹드리제를 한 목 음 마시고 나니 기다리던 와플과 시럽이 나왔다.



이 곳 와플의 특징은 버터를 많이 넣어 부드러우면서 반죽 냄새가 나지 않는다는 것이다.
 또한 슈가 파우더를 얹어 달콤하면서 아이스크림과 와플을 따로 얹어 와플의 바삭함을 그대로 살리고
 있다는 것이 좋았다. (사진의 와플 중앙에 있는 것은 생크림입니다^^)

한참을 떠들다보니 어느새 와플과 아이스크림은 초토화 되어 있었고, 종업원이 우리에게 와서
 한마디 더 건넨다. “서비스로 다른 음료도 준비해드리고 있습니다. 어떤걸 원하세요?”
 이런것이 바로 평일에만 누릴수 있는 서비스가 아니겠는가??
 평일 저녁, 연인과의 데이트를 즐기신다면 이곳에서 와플과 와인칵테일을 한번 즐겨봄이 어떨가 한다.

음식점 가격

- 아메리카노, 블루마운틴 4,000원
- 잔와인 5,000원
- 샹드리제(와인칵테일종류) 6,000원
- 아이스크림와플 10,000원

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 원조등짝

업 종 : 일품 (한식)

전 화 번 호 : 상호미등록

주 소 : 상호미등록

찾아가는 길 : 서면 동보서적 뒷길로
등짝갈비골목에 원조집

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 김정은 영양사 (경남1지사)

◯ 음식점 소개 ◯

등갈비 골목에 들어서면 사람이 줄을 서서 기다리는 집.

여기메뉴는 등갈비 하나인데 등갈비 나오기 전에 재첩국, 김치찌개, 시락국, 콘첼판구이, 계장 등등 갖가지 반찬과 국이 나온다.

등갈비도 애벌구이가 되서 나와 금방 구워 먹기 좋고 목장갑과 위생장갑을 끼고 손으로 뜯어 먹는 분위기가 더 좋다.

소금구이 한가지인데 입맛 따라 소스 찍어 먹고 치즈김치계란말이까지 나오니 식사로도 술안주로도 손색없는 완전 일타 쌍피인 셈이다.

** 가격 : 1인분 5,000원

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 풍원장

업 종 : 한정식 (한식)

전 화 번 호 : 051) 721-7781

주 소 : 부산광역시 기장군
기장읍 시량리

찾아가는 길 : 해동용궁사 조금 지나
우측에 위치

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 김정은 영양사 (경남1지사)

음식점 소개

부산의 명소 해동용궁사를 들렀다면 무조건 가야하는 맛집 시골밥상집.
 정확한 명칭은 '풍원장 시골밥상'이다.
 주변경치도 좋고 넓은 주차장에 항상 길게 줄서서 기다리는 맛집.
 호박죽부터 시작해서 수십가지 반찬과 돼지숯불구이 맛이 일품이다.
 기본찬은 무한리필 서비스.
 참고로 문화관광부 지정식당임.
 **1인분 : 8,000원

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 송도집

업 종 : 꽃게찜 (한식)

전 화 번 호 : 051) 245-5581

주 소 : 부산광역시 남포동

찾아가는 길 : 남포동 충무로타리
육교에서 남포영화거리
방향으로 20m지점 골목안

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 김정은 영양사 (경남1지사)

음식점 소개

식당 외부와 내부는 허름하지만
 갖가지 찬에 살이 껍찬 꽃게찜이 일품.
 특히 계장속을 발라 만든 젓갈은 쫄득하면서도 계속 입맛을 땡기는 밥도둑.
 가격도 저렴하여 먹고 나면 절대 후회하지 않는 맛집.
****가격 :꽃게찜/해물찜/고동찜/아귀찜**
 小20,000/中25,000/大30,000(가격동일)

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 초가에서

업 종 : 한우 전문점

전 화 번 호 : 055 - 328-4200

주 소 : 경남 김해시 장유면
관동리 268-1번지

찾아가는 길 : 팔판마을 덕정유적공원에서
울하신도시로 우회전
관동교회 맞은편
산밑에 위치

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 차미진 주임 (경남 1지사)

음식점 소개

가족 모임이 있을 경우 생각나고 넓은 방갈로 형식으로 되어 있으며 산속에 있어 찾아가기는 힘들지만 항상 예약을 하지 않으면 안 될 정도로 손님이 많은 맛있는 집이며 산속이라서 공기가 좋을 뿐 아니라 방갈로 앞에 뜰도 있어 경치를 즐기면서 먹을 수 있는 한우 전문점입니다. 지리산 산청 순수한우만을 사용하면 한우를 등급별로 선택 해서 먹을 수 있어 좋으며 육회가 서비스로 나오고 자연송이가 한우랑 같이 나오고 각 방갈로 마다 담당 서빙 인력이 있어 차별화된 서비스를 받을 수 있는 곳이며 음식 하나 하나마다 깔끔하고 맛있어 정말 정성껏 준비 했구나라는 느낌을 받을 수 있는 곳입니다. 성인 5~6명일 경우 모듬 대를 주문하면 맛있는 한우 각 부위별로 즐길 수 있습니다. 가격은 모듬 대일 경우 등급별로 130,000원, 160,000원, 200,000원입니다. 양이 많아서 넉넉하게 드실 수 있는 있습니다. 점심 특선메뉴도 있어 저렴한 가격으로 한우를 즐길 수 있습니다. 점심 특선메뉴로는 초가다보정식(10,000원), 초가불고기정식(15,000원), 초가 한우전골정식(12,000원)이 있습니다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 모두모두관광자연농원

업 종 : 바베큐 전문점

전 화 번 호 : 051 - 971- 1488

주 소 : 부산 강서구 봉림동 759-7번지

찾아가는 길 : 가락IC에서 굴다리 통과
진해 녹산방면으로 합류
두번째 신호에서 우회전하여
둔치마을쪽으로 진입

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 차미진 주임 (경남 1지사)

음식점 소개

특별한 모임일 경우 차별화된 곳에서 맛있는 고기를 먹고 싶은 날 생각나는 음식점..
 낙동강을 바로 앞에 위치하여 낙동강을 바라보면서 즐기는 바베큐 파티를 즐길 수 있으며
 장작불에서 맛있게 익힌 군고구마를 서비스로 먹을 수 있어 더 더욱 좋은 곳이며
 댄스타임이 있어 전 종업원이 음악과 함께 춤을 춰서 볼거리와 즐거움을 주는 곳입니다.
 실내연회장, 낚시터, 모래 사장, 족구장, 민속놀이터, 어린이 쉼터 다양한 편의시설이 있어
 회사 단체 회식이나 미팅, 야외 체육대회 장소로도 적합한 곳이며
 가족 모임을 올 경우 민속 놀이터가 있어 어린이들에게 체험학습을 할 수 있는 곳이라서
 더 더욱 좋은 곳입니다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 동해도(테헤란점)

업 종 : 회전초밥

전 화 번 호 : 02) 558-4440

주 소 : 강남구 역삼1동 649-14
대호빌딩지하 1층

찾아가는 길 : 강남역 8번 출구

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 윤지영 대리 (SF지사)

◯ 음식점 소개 ◯

지인이 강.추하여 신랑과 함께 방문하게 된 동해도~

초밥을 마음껏 먹을 수 있다는 기대와 예잇~15,000원인데 정말 괜찮을까..라는 의구심.

깨끗한 실내 인테리어에 압도 당하고,

다양한 초밥, 캘리포니아롤, 마끼, 튀김, 과일의 무제한에 넘어가고, (단 40분 식사)

원하는 초밥을 주문하면 몇 접시 만들어주는 맞춤 서비스까지~

15,000원에 이렇게 실컷~ 두툼하고 신선한 초밥을 먹을 수 있다니..!!

그 후로 초밥이 먹고 싶을 때엔 동해도로 **GO~ GO~**

초밥을 좋아하는 분들이라면 동해도로 맘껏 드시러 가세요~

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 대도식당(분당점)

업 종 : 한우 등심

전 화 번 호 : 031) 708-6692

주 소 : 성남시 분당구 율동
300-2

찾아가는 길 : 율동공원 후문

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 윤지영 대리 (SF지사)

음식점 소개

한우 등심이 당기는 날엔 어김없이 찾는 곳.

가격의 압박(230g-33,000원)이 있긴 하지만 지불하는 비용이 아깝지 않다고 할까~

살살 녹는 고기에 칼칼한 파겔절이와 깍두기.. 아삭한 양배추!

반찬은 이 게 다다.. 결가지 없는 반찬. 한 마디로 고기에 승부를 거는 집.

분위기 내고 싶은 날은 와인 한 병 곁들여서 먹으면 그 맛이.. ㅋㅋㅋ
(와인은 샤또 딸보를 추천하는데 등심과 먹는 그 맛을 무엇으로 설명하라)

남들보다 더 맛있는 고기를 먹고 싶다면 잊지 말아야 할 것?
종업원 언니를 잘 사귀어 두면 떨어지는 콩가루가 많다는 것!

한우 등심이 먹고 싶다면 **GO~ GO~** 후회하지 않으실 듯... ^^

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : California Pizza Kitchen

업 종 : Pizza

전 화 번 호 : 02-3479-9000

주 소 : 서울 서초구 서초동 1316

찾아가는 길 : 강남역 5,6번 출구

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 김효신 주임 (인사팀)

음식점 소개

캘리포니아 피자 키친은 서울,경인,수원 지사의 입사 동기들과 친목 도모를 위한 정기 모임차 고고씽~ 찾기가 수월치 않았다는 몇몇 동기들처럼 어떤 이들에게는 강남역 후미진 곳에 위치해 찾기 쉽지 않을 수도 있다. (분당점도 오픈 했다는데 가보진 못했다~^^*)
 건물 전체가 이 레스토랑으로 되어 있고 일층에서 안내를 받으면 엘리베이터를 타고 2,3층으로 올라가는 구조로 되어있다. 분위기는 캐주얼한 패밀리 레스토랑 정도~
 메뉴는 한국의 피자와는 다른 생소한 느낌의 피자들이 많았다. 그렇다고 화덕에서 굽는 정통 이탈리아의 피자들은 아니었고 미국식 피자의 느낌이었다. 피자 외에 유명한 메뉴는 양상추에 쌀 먹는 에피타이저~ (왼쪽 사진...) 피자의 종류는 비교적 다양하고 생소한 피자가 많아 추천하고 싶다. 그리고 피자 도우가 유명하니 음미하시길...
 가격은 다른 프랜차이즈 피자들과 비슷한 수준~ (인당 13,000원 정도로 8명에서 배불리 먹었다~)
 피자는 먹고 싶은데 색다르고 신선한 분위기를 찾고 싶은 분들께 강추!!!





음식점 정보

업 체 명 : 한정식 청목

업 종 : 한 식

전 화 번 호 : 031-634-5414

주 소 : 경기도 이천시 사음동

찾아가는 길 : 서이천 IC로 나와서 우측

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 김은하 주임 (경인지사)

음식점 소개

이천에는 쌀이 맛있다는 것은 누구나 알고 있을 것이다. 그래서 이천에는 한정식이 많은 거 같다. 청목은 그 많은 한정식 집에서 제일 맛있다고 하고 친구랑 배부르게 한식을 먹고 싶어서 찾아간 곳이다. 식사시간이 지난 3시 정도에 갔지만, 주말이라 그래서인지 30분 정도 기다려서 먹을 수 있었다. 특이한 것을 자리에 앉으면 조금 있다가 특수제작(?!)한 식탁에 한 상이 차려 나온다는 것이다. 그리고 더욱 매력적인 것은 반찬은 무한리필 *** 야들야들한 보쌈과 짜지도 않으면서 간이 딱 맞은 간장게장은 입맛을 사로잡기 딱 좋았다. 그리고 직접 만든 장들.. 하지만 그래도 쌀이 제일 맛있다. 밥을 한 숟가락 넣은 순간 “정.말.밥.이.맛.있.다” 이 생각이 딱 머리 속을 스쳐 지나갔다. 한정식이라고 생각하면 사람들이 비싸다고 생각하는데 그런 편견을 버릴 수 있고 무엇보다 푸짐한 인심과 정갈한 음식을 느낄 수 있었다. 별 하나 뺀 건 사람이 많아서 그런지 친절성에서 살짝 아쉬웠다. 집에 가서 인터넷으로 찾아보니 우리동네 잠실에도 있었다. 괜히 멀리 갔네 생각했지만 그래도 본점이 제일 맛있겠지 ^^ 제일 중요한 가격 1인당 9천원..정말 착한 가격이다. 추가로 홍어무침이나 불고기 등이 있다. 하지만 굳이 먹을 필요는 없는 듯하다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 라멘그루

업 종 : 일 식 (라멘집)

전 화 번 호 :

주 소 :

찾아가는 길 : 신사동 가로수길 중간쯤
골목

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 김은하 주임 (경인지사)

음식점 소개

신사동 가로수길. 요즘 젊은 사람들에게 인기있는 장소이다. 사람들이 많지도 않으면서 패션너블한 옷 가게와 맛있는 식당들이 촘촘히 있다. 사람들이 신사동 맛집 지도를 만들 정도이니깐 말이다. 5시 땡 하고 마친 퇴근길에 동기 영양사와 신사동 가로수 길에 들렀다. 우리 유명한 집보단 그냥 들어가면 맛있겠지 라고 생각하는 라멘집에 들렀다. 골목에 위치한 라멘그루! 메뉴도 라멘과 차슈와 교자만두. 우리 매운 라멘과 차슈를 시켰다. 일본 라멘은 자칫하면 느끼함이 느낄 수 있는 라멘 이지만, 매운 라멘은 이러한 단점을 잡아준다. 면이 너무 얇아서 실망스러웠지만 그거 빼고는 충분히 훌륭했다. 또한 된장에 약간 절인 차슈는 우리나라 보쌈과 확연히 다른 맛이다. 또한 그 위에 올려진 파가 차슈의 느끼함을 달래주었다. 옆에서 먹는 교자만두를 먹고 싶었지만, 여자 둘에게 라멘과 차슈 하나가 적당하여 못 먹어보았다. 하지만 금방 굽는 저 만두도 매력적이지 않을까 싶다. 다음엔 꼭 먹어보리..!
 매운라멘 8000원, 차슈 5000원 비싸지도 싸지도 않은 가격! 가격대비 푸짐하게 먹고 싶으면 또 들려야겠다. 그때는 교자만두에 꼭 도전!

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 쿠얼라이

업 종 : 중 식

전 화 번 호 : 02-720-3368

주 소 : 서울시 종로구 삼청동 98-1

찾아가는 길 : 경복궁역 4번 출구에서
11번 마을버스 삼청동 동사무소 앞

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 김은하 주임 (경인지사)

음식점 소개

사실 중국음식은 별로 좋아하지 않지만 여기만은 정말 마음에 든다. 날씨 좋은 날 인사동에 갔다가, 삼청동에 들려서 방문한 곳이다. 아기자기한 인테리어에 깔끔한 맛이 마음에 든다. 처음에 간판만 보고선 이탈리아 음식점인줄 알았는데 중식당이 이렇게 이쁘다니...또한 벽에는 유럽분위기의 그림과 음악은 약간 노라 존스의 재즈 풍 물론 음식도 음식이지만 나의 청각 시각 등 오감을 만족시킨다고 해야하나.. 오늘도 항상 먹는 크림소스새우와 사천탕면을 시킨다. 여긴 새우는 큰새우 중간새우 작은새우로 구분되어진다. 중간새우크림소스가 내 입맛엔 적당하다. 새우 튀김 정도도 적당하고 무엇보다 약간 달콤한 마요네즈 소스가 마음에 든다. 거기에 살짝 올라간 파인애플도 잘 어울리는 거 같다. 그리고 식사로 나온 사천탕면! 사실 사천탕면은 동천홍이 으뜸이지만 그래도 뒤쳐지지는 않는 맛이다. 굴의 풍미와 조개의 시원함이 새우크림소스의 느끼함을 완벽히 달래주었다.
 호암관에서 크림소스의 새우를 시도해 보았다. 단가의 압박이 있었지만, 성공적으로 고객들이 좋아하였다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 툼볼라

업 종 : 양 식

전 화 번 호 : 02-593-4660

주 소 : 서울시 서초구 반포동
106-8

찾아가는 길 : 서래마을 파리크로와상
골목에서 우회전

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 김은하 주임 (경인지사)

음식점 소개

서래마을에 위치한 툼볼라! 인터넷 검색으로 우연히 알게 된 곳이다. 루꼴라피자와 꽃게스파게티가 맛있다고 해서 찾아갔는데 사람이 많았다. 주말엔 예약 안 하면 못 갈 꺼 같은 곳이다. 요즘에 기름기 많은 두꺼운 피자보다 얇은 화덕피자에 더욱 매력 있다. 피자 위에 아삭한 루꼴라가 올라가면 상큼하면서 느끼하지도 않다. 왜 호암관 강사들이 양상추샐러드 말고 그린샐러드를 달라고 조르는 이유를 알겠다. 하지만 단가의 압박이 ...양상추가 루꼴라에 비해 3배가 더 비싸기 때문에 자주 내지는 못한다. 여기는 루꼴라를 아낌없이 많이 주는 것이 너무 마음에 든다. 물론 가격이 17000원인 것이 불만이지만.. 그리고 같이 먹은 꽃게 스파게티! 개인적으로 크림소스와 토마토소스는 이제 별루 안 먹고 화이트 와인소스나 올리브오일소스가 좋다. 스파게티의 취향이 토마토-> 크림-> 올리브오일 이렇게 사람들이 변한다고 하던데 난 거의 막바지에 온 거 같다. 꽃게스파게티는 국물이 약간 있으면서 담백한 스파게티이다. 이리 저리 테이블을 둘러보니 이 스파게티는 많이 먹는 메뉴 중에 하나 인 거 같다. 그리고 마지막으로 진정 여기서 유명한 마늘피클이다. 마늘을 발사믹 식초에 절인 것인데 오이피클보단 더욱 맛있고 칼칼하다고 해야 하나..호암관에서 한번 시도해봐야 겠다. 루꼴라피자 17000원 꽃게스파게티 16000원 가격이 싼 편이 아니기 때문에 별 하나 뺐다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 사동면옥

업 종 : 냉면 전문집

전 화 번 호 : (02) 725-1211

주 소 : 서울시 종로구 관훈동 20-21

찾아가는 길 : 인사동 골목에서 수도약국
지나 바로 우측 골목

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 김재은 주임 (식품연구소)

◯ 음식점 소개 ◯

손만 잡아도 좋은 연예시절 지금의 남편과 인사동에 들렀다. 유달리 추위를 많이 타는 나는 사진을 막 배우기 시작한 남편의 모델이 되어주느라 피곤하기도 하고 슬슬 짜증이 났다. 기온은 영하 5~6 도쯤. 오뎅 하나 사달라는 나를 달래면서 손잡고 골목으로 들어가서 데려간 곳 “사동면옥” (인사동 골목이어서 비슷비슷하다. 현재는 검은색 건물: 인사 아트 프라자 를 찾으면 쉽다.) 5000원짜리 만두국 두 개를 시켰는데 갈비탕 국물에 정말 주먹보다 큰 北韓式 만두 3개가 나왔다. 국물은 너무 진하지 않고 담백했는데 추운 겨울날 입에 착착 붙는다고 할까? 만두는 알이 짝 찬 오래간만에 맛본 착한(?) 만두... 배부르고 따듯하니 주위가 보였는데 식당 문 앞에 별도 조리 실이 있는데 만두 만드는 과정을 훤히 볼 수 있었다. 옆에서 보고 있자니 정말 착한 만두 속 만큼 손이 많이 가는 만두를 만들고 계셨다. 나와 신랑은 아직도 인사동 가면 이 저렴한 배부른 만두국을 꼭 먹고 온다.

§ 인기 메뉴: 만두전골 (2人) 18,000원 , 냉면들: 5,000원

§ 둘이 메뉴: 만두국:5,000원X2 +밥(1,000) (추운 겨울날 연인과 손잡고 가서 인기만점)

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 질시루

업 종 : 전통 떡 Cafe

전 화 번 호 : (02) 733-5477

주 소 : 서울시 종로구 관훈동 10

찾아가는 길 : 아트센타 옆 인사동 5길

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 김재은 주임 (식품연구소)

음식점 소개

한국의 정적인 문화와 우아함을 즐기고 싶은 젊은 여성들에게... 한여름에 홍시가 먹고 싶을 때... 인사동 길 대로변에 위치한 **질시루**는 한국전통음식연구소 Know-how를 가지고 정말 아까워서 못 먹을 정도의 예쁜 떡과 각종 전통차를 팔고 있다. 지금의 남편을 처음 이곳에 데려갔을 때는 먹지는 않고 사진을 찍느라 정신이 없었다. 남편 말이 “보기 좋은 떡이 먹기는 어렵다나”. 하지만 내가 이곳에서 제일 좋아하는 것은 시원한 **홍시 셰이크** 이다. 호박씨로 멋을 낸 **홍시 셰이크**는 부드러운 홍시의 달콤한 맛과 입속을 얼리는 듯한 시원함으로 여름날 더위를 한방에 사라지게 한다. 여름날 인사동을 간다면 이 곳에 들려 퓨전국악을 배경으로 **홍시 셰이크**를 즐겨보는 것은 어떨까?

§ 인기 메뉴: 홍시 셰이크 7,000원/ 생딸기 얼음 보숭이 7,000원 / 1,000~2,000 한입 떡들...

§ 내맘대로 돌이 메뉴: 홍시 셰이크 7,000원 + 꽃사과단자(1개)+유자단자(1개)+쌈지떡(1개)

[식당 이미지]



음식점 정보



업 체 명 : 어죽이네

업 종 : 철렵국 전문점

전 화 번 호 : (031) 238-0070

주 소 : 수원시 영통구 원천동 250-3

찾아가는 길 : 삼성전자 수원사업장 동문
에서 원천유원지방향으로 걸어서 7분

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 김재은 주임 (식품연구소)

음식점 소개

대표음식은 **철렵국** 이라고 하는데 **40~50대** 아저씨들이 냇가에서 민물고기를 잡아 꼭 고아 양념 수제 비등을 넣고 끓인 국(죽?) 이다. 술 마신 다음날 콩나물 해장국도 좋지만 먹으면서 땀이 몽글 몽글 나는 얼큰한 철렵국(어죽) 한 그릇도 좋은 선택일 것 같다. 거기다 고소한 **도리뱅뱅이(피라미) 튀김!** 첫 맛은 멸치 맛 씹다 보면 은근한 향과 고소한 맛이 느껴진다. 프라이팬에 나오는 도리뱅뱅이 튀김은 철렵국이 체 나오기도 전에 사라진다. 점심 때는 밥이 기본으로 제공되지만 철렵국에 나오는 수제비, 국수 먹느라 배불러서 그냥 남기는 게 보통이다. 한가로운 일요일 오후 철렵국 한 그릇과 도리뱅뱅이 튀김으로 아빠의 어린 시절의 추억을 엿보는 건 어떨까?

§ 인기 메뉴: 철렵국 (2인) 12,000원 (1인분 6,000원) , 미꾸라지 튀김 10,000원, 도리뱅뱅이 9,000원

§ 아빠의 추억 메뉴: 철렵국 12,000 (둘이 먹기는 많음) + 도리뱅뱅이 (9,000)

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 서태후

업 종 : 중국음식

전 화 번 호 : 062)575-7774

주 소 : 광주광역시 북구 일곡동
880-7번지

찾아가는 길 : 광주 일곡 도서관 사거리

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 박연화 (전자1광주)

음식점 소개

중국 당나라의 태종은 황후가 病死한 후, 서태후의 용모가 출중하다는 이야기를 듣고 그녀를 황궁으로 불러 후궁으로 삼았다고 합니다.

이때 서태후는 불과 14세의 어린 나이였습니다.

그러나 그녀는 성격이 다소 거친데다 여자로서 애교를 부릴줄 몰랐기 때문에 사랑을 받지 못했지요. 그녀가 갓 황궁에 들어온 어느날 태종은 후궁들을 데리고 성질이 포악하여 "사자총"이란 이름을 가진 사나운 말을 보러 갔던 일화입니다.. 태종은 사자총을 보고 웃으면서 말했습니다.

"그대들 중에서 저 말을 제압할 재주를 가진 사람이 있겠는가?"

후궁들은 아무도 감히 나서서 대답을 하지 못하였지만 서태후는 그것을 할 수 있다고 대답하였습니다. 태종은 의아한 시선으로 그녀를 바라보면서 그 방법을 묻자 서태후는 이렇게 대답했다고 합니다.

"저에게 쇠채찍과 철퇴·비수만 주시면 됩니다.

먼저 저 말이 말을 순순히 듣지 않으면 채찍으로 치고, 그래도 듣지 않으면 철퇴로 머리를 후려치고, 그래도 계속 난동을 피우면 비수로 저놈의 목을 따 버리겠습니다."

헉!! 실로 연약하고 아름다운 여자의 입에서 나온 말이라고는 도저히 믿기 어렵습니다.

이러한 서태후의 거친 성격만큼이나 매콤하고 뒤끝없이 스트레스를 날려주는 음식

삼선매운고추짬뽕을 만나보시죠~

[식당 이미지]



쉽게 접근하기 힘든 빨간 자태를 뽐내는 짬뽕

- 꽃게, 새우, 갑오징어, 태국고추, 청양고추, 고추기름, 청경채, 죽순, 송이버섯



중국을 그대로 옮겨 놓은 듯한 외관



음식점 정보

업 체 명 : 청석골

업 종 : 한식, 낙지 전문점

전 화 번 호 : 062)573-6666

주 소 : 광주광역시 북구 삼각동
780-1번지

찾아가는 길 : 광주 북구 삼각동
전통향토음식 박물관 옆

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 박연화 (전자1광주)

음식점 소개

음식점 입구에 들어서면 "낙지의 효능"을 알리는 POP가 이곳 저곳에 붙어 있습니다.

진력을 다하여 비틀거리른 소에게 낙지를 3-4마리 먹였더니 너끈히 일어나 다시 움직이더라 하는 이야기 에서 부터 낙지는 타우린 덩어리로 예로부터 자양강장에 큰 도움이 되었다는 내용들이 눈을 먼저 사로 잡습니다.

내가 음식점에 왔는지 한약방에 약을 먹으러 왔는지 헷갈릴 정도로 낙지의 효능에 대해서 찬양(?)을 한바탕 돌려 보고 자리에 앉습니다.

자리에 앉으면 시원한 보리차 물과 함께 간재미 무침, 새우미역국, 냉콩나물국이 먼저 입맛을 사로잡기 위해 나옵니다.

낙지비빔밥을 위한 김과 참기름이 둘러진 대접이 떡 놓이면 고소한 향이 코끝을 찌릅니다.

이어서 한접시씩 제공되는 낙지볶음은 그냥 비벼먹기에는 너무 아까운 맛입니다.
전남지역 갯벌의 에너지를 그대로 만끽하고 나올 수 있는 음식입니다.



새우 미역국, 냉콩나물국, 커리삼치구이



비빔밥용 셋팅 그릇(참기름, 김)



별도로 제공되는 낙지볶음
(따로 먹어도 색다른 맛)



그래도 비벼 먹는 맛이 더 좋습니다.



음식점 정보

업 체 명 : 장 터

업 종 : 한식, 양념게장 전문점

전 화 번 호 : 061)244-8880

주 소 : 전라남도 목포시 만호동

찾아가는 길 : 초원관광호텔에서
여객선터미널 방면

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 박연화 (전자1광주)

음식점 소개

원래 계장은 해남 지역이 더욱 유명하나, 광주에서 차로 1시간 거리에 있는 목포의 여객선 터미널 맞은 편 세무서 부근에 위치한 '장터'는 양념계장으로 매우 유명한 곳입니다.

식당은 10평 남짓한 홀과 룸으로 이루어져 있으며, 실내에 들어서면 식탁마다 빨간 양념계장이 눈에 확 들어옵니다.

이곳은 양념계장만을 전문적으로 제공하며, 특히 양념 전체와 계살을 섞어 비벼 먹는 계살비빔밥은 최고의 별미임을 자부합니다.

처음 제공되는 밑반찬에 '김'이 나오는데, 이 김은 비벼놓은 밥에 곁들여 먹으면 그 맛이 가히 환상이라 하겠습니다.

특히 서울에서 주문하는 분들에게는 전용 아이스박스에 쿼서비스와 고속버스를 통해서 당일 배송으로 별도의 기획매출을 올리고 있습니다.(30만원/일)



유난히 빨간 양념이지만, 실제 먹어보면
달콤하면서도 비리지 않은 독특한 맛



간소하지만 깔끔한 밑반찬
배추된장국은 없어서는 안될 필수품



참기름 한방울과 함께 비벼 먹는 비빔밥



비빔밥과의 찰떡궁합 완도산 돌김



음식점 정보

업 체 명 : 지중해

업 종 : 라이브 카페, 레스토랑

전 화 번 호 : 031-771-2541

주 소 : 경기도 양평군 옥천면
아신리 433-1

찾아가는 길 :

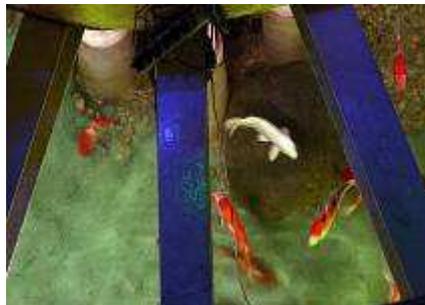
1. 양평 아신역 길 건너편
2. 서울에서 양평가는 국도를 따라가다보면 양평 초입 만남의 광장을 지나 바로 길가 오른쪽에 있는 위치한 이색적인 건물
3. 팔당대교에서 약 10분거리

※ Visitor - 김경미 주임 (FM마케팅팀)

음식점 소개

라이스류는 18000원~20000원 선, 파스타류는 16,000원~18,000원선
 매콤한 김치볶음밥에 새우와 해산물로 토평한 리조또,,20,000원
 비프스테이크로 덮밥처럼 나오는 라이스 18,000원선
 양평의 패밀리레스토랑 하면 빠질 수 없는 지중해!
 지중해의 자랑은 라이브도 좋지만, 1층의 두툼한 투명 유리바닥 아래에 바닥에
 노니는 비단잉어랍니다.
 때문에 마치 맑은 물 한가운데 떠 있는 느낌이 절로 들더라구요~
 분위기는 이집트풍이고, 이름만큼이나 지중해 분위기를 재현하고 있습니다.
 당연히 이국적인 분위기죠.. 메뉴는 식사부터 맥주,와인등 술과 무한리필 후식 커피, 기타
 음료들로 구성되어 있습니다.
 음식도 맛있고, 라이브 무대에, 잉어가 노니는 위를 걸어다니는 즐거움까지~
 분위기도 좋고, 특별한 이벤트날에 연인과 함께 가면 무척 좋은 곳입니다.

[식당 이미지]



1층 바닥 아래서 노는 비단잉어들



1층에서 노래하는 라이브 가수



지중해의 음식들



음식점 정보

업 체 명 : VASO

업 종 : 레스토랑

전 화 번 호 : 031-287-1404

주 소 : 경기도 용인시 기흥구
지곡동 576-4

별 점 평 가 : ★★★★★☆

찾아가는 길 : 용인 영진테마파크 방향
자세한 약도는 아래 사이트 참조

<http://www.vaso.co.kr/>

※ Visitor - 김경미주임 (FM마케팅팀)

◯ 음식점 소개 ◯

스위스의 풍류를 먹고 싶은 분들은 용인 VASO!로 오세요~

풍류, 스파게티, 스테이크, 미트애피쉬 등 기본적인 레스토랑 메뉴들이 있으며,
2007년 저희는 송년회를 VASO에서 했습니다.

빵과 과일을 맛난 치즈 풍류에 찍어먹는 치즈풍류! 이 맛은...정말 먹어보지 못한 사람들은 느낄 수
없는 맛! 오일에 맛난 고기를 넣어서 익혀서 소스에 찍어먹는 오일 풍류! 좀 비싸지만...맛은 정말 최
고!! “때때로모임”의 송년회 때, 2004년 스위스에 가서 함께 풍류를 먹었던 멤버였는데,
한국의 가까운 곳에서 그 맛을 느껴 마치 스위스로 다시 간 듯한~ ㅋㅋㅋ

그래서인지 더욱 우리들에게는 잊을 수 없는 그런 날이었습니다.

겨울에 벽난로도 있어서 분위기도 무척 아늑하고, 우리들의 송년회를 하기에 딱!! 적격!!이었다.

양이 조금 작았다는 것이 조금 아쉬웠지만, 특별 메뉴의 값을 톡톡히 했습니다.

치즈풍류(27,000~28,000원), 오일풍류(2인 90,000원), 소스풍류(35,000원), 디저트풍류(12,000원
~14000원)등 여러가지 풍류가 있다. 풍류와 다른 메뉴를 함께 맛보고픈 분들도 스파게티(15,000원
대)와 스테이크 등 맛난 음식을 모두 접할 수 있으니, 많은 사람들이 VASO의 풍류 맛을 느낄 수 있길
바랍니다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 브라질리아

업 종 : 레스토랑

전 화 번 호 : 031-703-9090

주 소 : 경기도 성남시 분당구
서현동 196-13

별 점 평 가 : ★★★★★☆

찾아가는 길 : 판교IC로 나와 직진-> 이
매사거리에서 직진후 새마을연수원 입
구쪽으로 좌회선->바로 GS칼텍스쪽으
로 우회전 후 200m(dhlsWHRdp 위치)

※ Visitor - 김경미주임 (FM마케팅팀)

음식점 소개

바베큐요리 전문점! 브라질리아!
 외부 전경이 좀 썰렁한데 반해, 실내 분위기는 무척 좋습니다.
 여기는 뷔페식으로 주중런치뷔페 18000원, 디너뷔페 28000원
 주말,공휴일 런치뷔페 23000원, 디너뷔페 28000원입니다.
 샐러드바가 있고, 테이블에 앉아 있으면, 브라질 사람인지..
 코가 무척 큰 외국인서버가 꼬챙이에 든 고기를 갖고 다니면서
 썰어줍니다.

저흰 저녁에 모임으로 가서 맛있는 와인과 함께 즐거운 시간을 보냈습
 니다. 분위기에 취해! 맛에 취해! 또 외국인서버의 재미난 모습까지~
 나온 고기를 나열해보자면, 닭다리, 돼지삼겹살, 돼지안심, 소안심, 소
 갈비살, 소등심, 칠면조, 양고기, 소시지, 구운파인애플등입니다. 일단
 조금씩 먹어봐서 맛을 본 후에 그 다음에 맛있는 거 위주로 먹는 게
 좋을 것 같습니다. 전 담백한 맛이 각 고유의 맛이 있어서..모두 아주
 맛있었습니다.

테이블위에 장구같이 생긴 작은 나무조각이 있는데 반은 빨간색, 반은
 초록색입니다. 초록색이 위로가게 놔두면 고기를 계속 먹겠다 뜻이고,
 빨간색이 위로 가게 놓으면 그만 먹겠다 뜻이랍니다.
 샐러드바에는 샐러드, 스시, 탕수육, 초밥, 연어, 롤 등등 기본적으로
 많이 접하는 음식이 있으며, 맛도 깔끔하고 좋았습니다. 특별한 바베큐
 요리를 드시고 싶으신 분!! 브라질리아로 오세요~

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 이화순대

업 종 : 순대국

전 화 번 호 : 032-467-3050

주 소 : 인천 남동구 만수6동 608-3

찾아가는 길 : 만수동에서 서창동 가는길

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 허연숙 주임(수원지사)

음식점 소개

시댁이 인천이라 인천에 자주 들르게 되는데 시아버지께서 맛있는 순대국 집이 있다고 하셔서 식구들과 같이 갔던 곳이다. 30년 이상된 전통의 순대국 집으로 본점과 분점으로 가족들이 운영하는 것이 특징이며, 순대국물과 찹쌀순대가 구수하고 맛있다. 또한 순대국에 밥이 따로 나오는 것이 아니라 국에 말아서 제공되는 것이 다른곳과 다르다. 프로골프 선수 김미현이 자주 이용하는 순대국 집이라고 하며 인천에서는 꽤나 유명한 곳인 듯 싶었다. 우리가 점심을 넘긴 시간에 갔음에도 불구하고 식당 안에는 많이 사람들이 식사를 하고 있었으니...

식당 이용 연령대는 가족단위 및 전 연령층이 고루 이용하고 있으며, 시내에서 약간 떨어진 곳이라 그런지 공기도 좋고 탁트인 전경이 잠시 휴식을 취하게 한다.

또한 주차장이 넓어 주차 걱정은 no! 아쉬운 점은 손님이 항상 많아서 인지 서비스는 그럭저럭.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 청실홍실

업 종 : 메밀국수 & 만두

전 화 번 호 : 032-876-5868

주 소 : 인천 남구 주안1동 190-8

찾아가는 길 : 구 시민회관에서 주안역 방향
50m

별 점 평 가 : ★★☆☆☆

※ Visitor - 허연숙 주임(수원지사)

음식점 소개

연애시절 주안역 근처에서 입맛이 없을 때나 날씨가 더운날 찾게 되는 메밀국수 집이다. 채반에 담겨나오는 면과 메밀국수국물.. 무즙과 파, 겨자를 넣어 취향대로 맛을 맞추고 면을 넣어 먹으면 된다. 겨울이든 여름이든 문전성시를 이룰 만큼 장사가 잘되며, 주문과 동시에 매우 빠른 서빙이 특징이다. 주방 또한 오픈 되어 있어서 조리하는 모습을 볼 수 있으며 직접 빻는 손만두 또한 맛이 좋다. 이 집 또한 오랜 시간 동안 많은 사람들로 부터 사랑 받는 곳인데 저렴한 가격과 빠른 서비스, 그에 못지 않는 맛이 비결이 아닐까 싶다. 더운 날씨가 계속되는 요즘 꼭 찾게 되는 곳~

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 그란구스또

업 종 : 스테이크 & 파스타

전 화 번 호 : 02-556-3960

주 소 : 서울 강남구 대치동 962-11

찾아가는 길 : 대치사거리 은마 아파트 근처

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 허연숙 주임(수원지사)

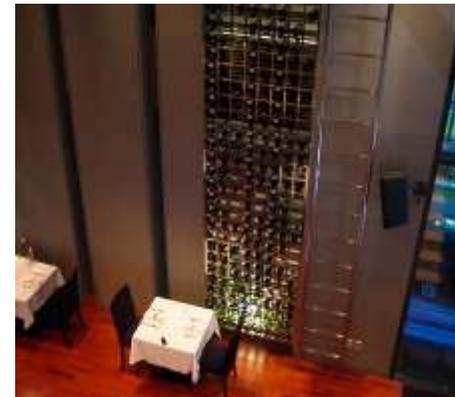
음식점 소개

그란구스또는 심지현 사원이 대학교때 아르바이트를 했던 곳으로 강력추천을 받아 알게 된 곳이다. 수원에서 서울까지 올라가는 시간이 만만치 않았지만 레스토랑 분위기와 음식의 맛을 보니 전혀 후회스럽지 않았다.

그란구스또에서 유명한 메뉴 중의 하나인 고등어 파스타는 비릴 것 같아서 처음에는 꺼림직했으나 전혀 비리지 않고 고등어와 마늘, 올리브오일의 조화가 너무 좋았다. 색다른 파스타를 먹고 싶어하는 사람들에게 적극 추천하고 싶다. 입구에 들어서면 그란구스또의 상징이 되어버린 와인셀러가 눈에 띈다. 와인을 주문하면 담당서버가 사다리를 타고 천장까지 이어져 있는 와인셀러에서 와인을 꺼내는데 그 또한 보는 재미가 솔솔 했다.

또한 피클과 무가 적당히 새콤달콤한 맛을 내는데 알고 보니 주방 옆의 베란다 땅을 파 장독에 피클과 무를 직접 담근다고 한다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 루반도르 과자점

업 종 : 제과,제빵,스파게티

전 화 번 호 : 051-467-6666

주 소 : 부산시 부산진역 맞은편

찾아가는 길 : 부산진역 육교밑

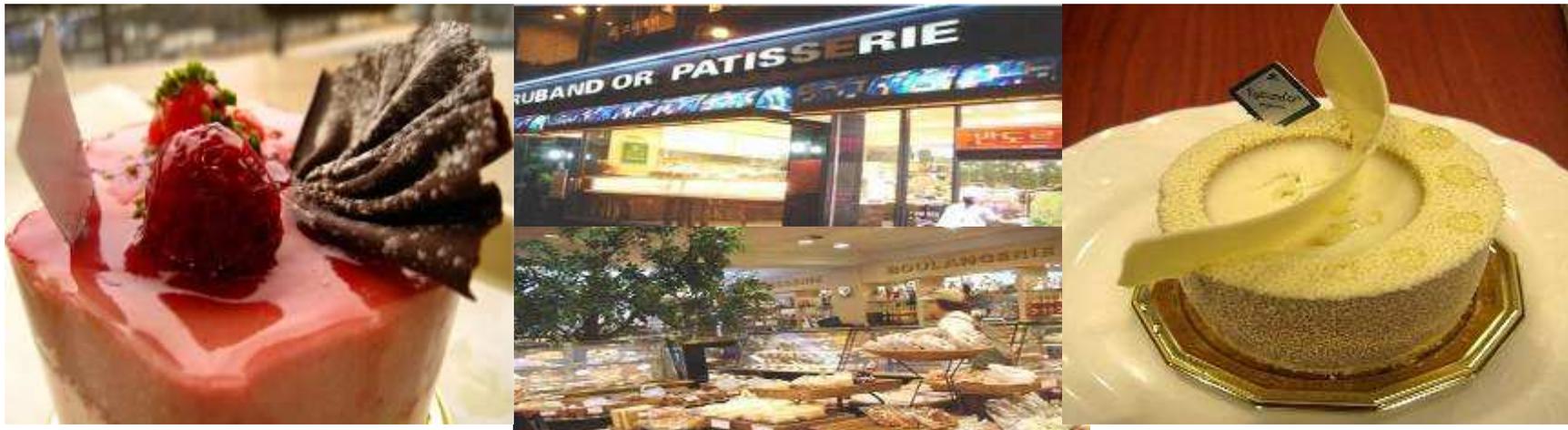
별 점 평 가 : ★★★★★

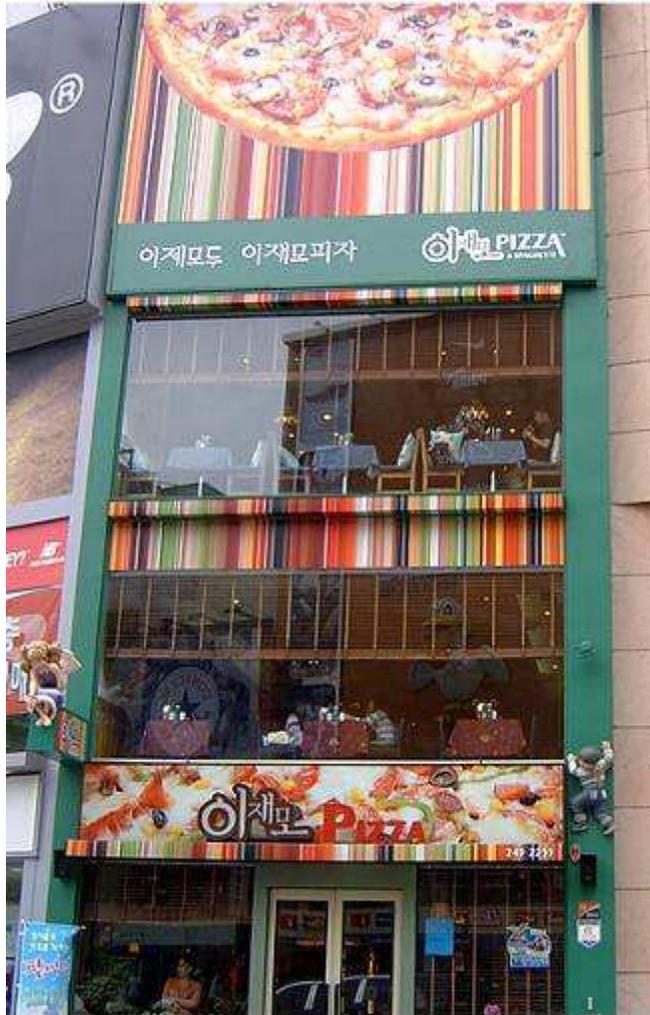
※ Visitor - 류현옥 대리 (경남2지사)

음식점 소개

비체인으로 개인이 빵집을 운영하면서 빵을 만드는 원도베이커리집이다.. 1982년부터 지금까지 약 26년 동안 있었으며, 고등학교 때의 입맛부터 지금까지 그 집만을 찾게 만드는 무엇인가가 느껴진다. 늘 새로운 메뉴를 선보이며, 늘 파티셰가 빵을 만드는 주방을 오픈하고 있어서 신선함을 느낄 수가 있다.. 다른 곳에는 없는 루반도르 과자점만의 맛을 찾기 위해서 늘 사람들로 북적이다.. 1층은 제과점이고 2층은 스파게티점이며 1층빵을 사서 2층에서 먹을 수 있도록 자리를 마련해두었다. 부산에 가면 꼭 찾게 되는 집..... 가게를 더욱더 확장하지도 않아 더 희귀하게 느껴지는 집... 모래속에서 보물을 찾은 그 느낌.... 루반도르 과자점을 소개합니다.

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 이재모피자집

업 종 : 피자, 스파게티

전 화 번 호 : 051-245-2255

주 소 : 부산시 중구 광복동 2가 8-2

찾아가는 길 : 광복동 삼거리 구 미화당옆

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 류현옥 대리 (경남2지사)

음식점 소개

고등학교 때 친구와 남포동 거리를 한참 다니다가 우연치 않게 들어간 곳에서 잊지 못할 맛을 찾았습니다. 그 기쁨이란.. 다음날 또 친구들을 데리고 가고, 그 다음날 또 친구들을 데리고 갔을 정도로 맛있는 피자집... 체인점의 피자맛 말고 다른 피자맛을 느끼고 싶을 때는 이재모 피자집을 추천합니다. 다른 곳에서는 맛볼 수 없는 그 맛... 샐러드는 무게당 계산을 하여 낭비를 하지 않고 있으며, 다른 곳보다 더욱더 신선한 것 같다.. 피자를 먹으면 나오는 피클과 단무지.....
 쭈욱 쭈욱 늘어나는 맛있는 치즈가 듬뿍 담긴 피자....
 서울에 성신제 피자가 있다면 부산은 이재모피자가 있다~~~!!

[식당 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 엄마손떡볶이

업 종 : 분식점

전 화 번 호 : 02-305-7572

주 소 : 서울시 남가좌동 343-25

찾아가는 길 : 명지대 정문 맞은편골목

별 점 평 가 : ★★★★★

※ Visitor - 류현옥 대리 (경남2지사)

음식점 소개

부산사람인 내가 서울에 갔을 때 신랑과 아주 맛있게 먹었던 떡볶이집이다...
 대학가라는 이름답게 가격도 아주 저렴한데 기본 떡볶이 양념에 카레와 다른 무엇인가가 더 첨가되어
 떡볶이 맛을 한층 업그레이드 시켰다.. 떡볶이 뿐만 아니고 못난이라는 튀김도 떡볶이와 환상의 궁합
 을 자랑하고... 포장해가는 사람도 워낙 많은지 밖에도 저렇게 주문서를 비치해 놓고 있다
 서비스적인 면은 떨어지지만 가격대비 맛은 아주 만족스럽다... 돈이 없는데 맛있는 음식을 먹고
 싶을 때... 그 때는 학창시절을 그리며 분식집을 찾으면 좋을 것 같다..
 싼 값에 아주 맛있는 음식을 만날 수 있는 곳.. 그래서 그날 하루는 황재했다는 기분이 들수 있는 그곳
 명지대 앞 엄마손 떡볶이!!!를 추천합니다.

[음식 이미지]





음식점 정보

업 체 명 : 왕근이칼국수

업 종 : 일반음식점

전 화 번 호 : 053)321-6837

주 소 : 대구광역시 북구 국우동

찾아가는 길 : 칠곡 운암지에서 국우터
널 방향 좌측에 위치(그린 먹골촌 내)

별 점 평 가 : ★★★★★☆

※ Visitor - 이맹희 대리 (경북지사)

음식점 소개

둘째 임신 중에 맛들이기 시작한 단골집이다.
이제 그 녀석이 **20개월**인데....그 녀석도 이 집 국수 맛을 즐긴다.

서문시장에서 **30년** 넘게 장사를 하셨는데 가게가 너무 좁아 이곳으로 옮기셨단다.
올해 **3월**쯤 대구은행 본점 근처에 아드님이 **2호점**을 내셨단다.

기대를 하고 간다면 처음은 실망을 하겠지만 나중에 그 국물 맛이 그림다.
양이 좀 많은 듯한데...어느 듯 바닥이 보이기 시작한다.
이 집의 매력인 듯하다.

가게 문을 열고 들어서면 멸치의 비릿한 냄새가 진동을 한다.
그래서 둘러보면 가게 한 켠에 멸치 상자가 수북하다.
우리 집은 진짜 멸치로만 국물 맛을 내고 있습니다....라는 것을 시사하는 것처럼....

국수집들의 메뉴가 그러하듯이 여기도 메뉴라고는 국수와 수육, 물만두가 전부다.
그나마 특색이 있다면 국수가 옛날칼국수와 왕근이칼국수(**3,500원/4,000원(大)**) 두 가지로 나뉜다.
옛날 칼국수는 사계절 내내 뜨겁게 나온다.
숙음배추며 호박 등 갖가지 나물이 들어가 있어 이름 그대로 옛날 칼국수 그 맛이다.

왕근이칼국수는 기온이 차면 따뜻하게, 기온이 높으면 시원하게 나온다.

그 차고 높음의 기준도 주인장 맘이다.

한여름에도 따뜻하게 나오는 칼국수를 맛 볼 수 있는 날이 있다. 그날 비가 온다면...

국수 위에 호박, 볶음고기가 조금 고명으로 올라오고 양념장까지 주인장 맞춤으로 나온다.

상에 차려지는 곁들이 음식도 김치에 고추 몇 개, 쌈장이 전부다.

근데 그 장맛이....일품이다.

진짜 집에서 담은 장을 그대로 떠서 준다.

그리고 주인 할머니 인심이 옛날 시골 어른 그대로다.

우리 작은 녀를 무릎에 앉히시고는 국수에 밥을 말아서 한술한술 떠 먹이셨다.

애들은 밥을 먹어야 힘을 쓴다시며....

그 덕에 난 그날 아주 여유있게 왕근이칼국수를 즐겼다.

[식당 이미지]

