

도망간 입맛도 붙잡는 맛집, 실 집

입맛이 없다고 짜증내지 말자. 안 그래도 덥다, 더워! 여름철 무더위를 식혀줄 맛집, 멋집으로 찾아가 보자. 맛깔 나는 음식으로 입맛을 끌어올려 줄 맛집과 바닥난 에너지를 채워줄 카페를 소개한다. 더구나, 8월에 초대된 가맹점들에서는 BC카드 탑 포인트를 사용해서페이백 50% 혜택을 누릴 수 있으니 이 기회를 놓치지 말자!



© shutterstock.com



식물



도트블랭킷



더민카페



야키니쿠큐



은가비 종로점



오송형제횃집



카페드림브르



공주칼국수 오송점



고르고14



애드립



파빌카페

AUGUST'S BC TOP EVENT

기간 2020년 8월 1일~9월 30일

event
1

TOP 50% 페이백 혜택을 행기세요!

8월에 사진으로 소개된 15개 TOP가맹점에서 사용한 포인트의 50% 포인트 페이백

※ 전체 가맹점 기준 회원 1인당 2만 포인트 한도

※ 적립 예정일 : 2020년 10월 31일

event
2

다녀오시면, 100명에게 TOP 30,000점 드립니다!

8월에 소개된 15개 가맹점에서 즐거운 시간을 공유하면,

100명을 추첨해 TOP 30,000점 제공

※ 참여 방법 : BC카드 페이스북에 댓글(인증샷) 달기

※ 적립 예정일 : 2020년 10월 31일

event
3

TOP 적립의 혜택을 누리세요!

TOP가맹점에서 BC카드로 결제 시 TOP적립



TOP 포인트 및
TOP가맹점
문의 1588-4000

8월의 BC '입맛, 실 맛 살리는 코스'

COURSE 1

윤보선길에서 돈화문로까지

- > 도트블랭킷에서 아보카도 파스타 샐러드 놓고 SNS 인증사진 찰칵찰칵
- > 식물에서 소년커피 마실까, 소녀커피 마실까? 즐거운 고민
- > 은가비 종로점에서 고른 액세서리로 간만에 블링블링 치렁치렁 멋 내기
- > 카페드림브르에서 브런치와 젤라토로 먹부림
- > 담담31에서 투블 한우 스키야키로 입맛 돋우기

COURSE 2

도산공원에서 테헤란로까지

- > 파빌카페에서 꽃보다 어여쁜 프렌치 토스트 즐기
- > 어게인리프레쉬 가로수길점에서 신선한 샐러드로 건강 완충!
- > 야키니쿠큐에서 마블링 지~대로 소고기 영접하기
- > 대우부대찌개에서 한우로 맛을 낸 강남 스타일 부대찌개 맛보기

COURSE 3

오송역 인근에서 청주 외곽까지

- > 오송형제횃집에서 생생한 회로 시작해 칼칼한 매운탕으로 마무리
- > 공주칼국수 오송점에서 맵단칼칼 주꾸미볶음과 칼국수 세트 후루룩~
- > 더민카페에서 수박주스로 여름 즐기
- > 명륜진사갈비 청주봉명점에서 가족 손잡고 돼지갈비 포식, 포식!
- > 고르고14에서 투블 한우등심으로 고급지게 식사
- > 애드립에서 감성 가득 데이트 식사로 로맨틱 무드 살리고, 살리고!

입맛, 실 맛 살리는

COURSE 1

윤보선길에서 돈화문로까지

우리들의 종로 약속 장소!

2층에서 주문을 하고, 층층마다 이색적인 인테리어를 자랑하는 카페 드라브르에 자리를 잡고 앉으면 넓은 창을 통해 종로 거리가 훤히 눈에 들어온다. 그 중에서도 6층 테라스가 특히 인기다. 서울 도심에서 쾌적한 심터를 찾는다면 꼭 둘러 보자.

Recommend Point 매장에서 원두를 로스팅한 후 3일간 숙성시켜 7일간만 사용해 최상의 커피 맛을 유지하는 커피와 오전 11시 30분부터 오후 3시까지 맛볼 수 있는 칠리 쉬림프 샌드위치 등 브런치 3종은 언제나 인기 있는 이곳의 시그니처 메뉴. 직접 굽는 베이커리도 꼭 맛보자.

Signature Menu 브런치 3종 각 10,000원, 아메리카노 4,200원, 밀푼유 6,000원

☎ 10:30~22:30 📍 서울시 종로구 종로 80
☎ 02-730-4306

카페 드라브르



도트블랭킷



SNS 핫플에서 브런치

지하철 안국역을 따라 올라가는 윤보선길은 작은 골목길이 주는 평화로움이 가득하고, 도트블랭킷에 도착하면 도심 속 휴양지다운 평온한 분위기가 더욱 깊어진다. 초록초록한 분위기, 아기자기하게 세팅되어 나오는 브런치, 눈호강 제대로 시켜주는 음료까지 삼박자가 딱 맞기 때문이다. 사진발 좋은 것은 덤이다.

Recommend Point 이곳의 시그니처 메뉴는 직접 만들어 더욱 신선한 바질페스토 드레싱이 올려진 파스타 샐러드. 향신료에 마리네이드된 새우와 아보카도, 병아리콩 등이 어우러진 든든한 한 끼로 손님을 맞는다.

Signature Menu 한끼든든한 아보카도 파스타 샐러드 12,500원, 애플티에이드 6,000원

☎ 08:30~21:00, 토요일 10:00~21:00,
일요일 10:00~17:00 📍 서울시 종로구 윤보선길 22
☎ 02-732-2220, 인스타그램@dotblanket_official

추천합니다 인근 TOP 가맹점

- 메밀란**
📍 서울시 종로구 인사동11길 16-4
☎ 02-723-8859
- 명동칼국수**
📍 서울시 종로구 율곡로 220-1
☎ 02-743-9714
- 목향한정식**
📍 서울시 종로구 인사동10길 11-5
☎ 02-732-3838
- 무교동낙지**
📍 서울시 종로구 종로3길 30
☎ 02-720-3025
- 바른치킨 증각역점**
📍 서울시 종로구 인사동3길 35
☎ 02-722-7778
- 비엠티**
📍 서울시 종로구 북촌로4길 20 2층
☎ 02-744-1868
- 신익주순대와꾸꾸미 종로5가점**
📍 서울시 종로구 종로31길 38
☎ 02-741-9890
- 압구정하루 종로직영점**
📍 서울시 종로구 돈화문로11나길 22-1
☎ 02-2212-4319
- 양자강**
📍 서울시 종로구 율곡로 170
☎ 02-766-9416
- 윤현궁설렁탕**
📍 서울시 종로구 삼일대로 461
☎ 02-6052-8777
- 얼큰한 조백이 수제비**
📍 서울시 종로구 인사동5길 15-1
☎ 02-723-5958
- 자희향**
📍 서울시 종로구 삼일대로 445-14
☎ 02-723-0166
- 조쉬월로우커피**
📍 서울시 종로구 종로 185 2-3층
☎ 02-747-4085
- 종로도담**
📍 서울시 종로구 삼봉로 78
☎ 02-733-9850
- 주자만루**
📍 서울시 종로구 율곡로 208
☎ 02-742-4957
- 중화요리지엔**
📍 서울시 종로구 율곡로 218
☎ 02-742-1594
- 천수만횃집**
📍 서울시 종로구 대학로 48-9
☎ 02-747-1199
- 탕화궁무 마리탕 대학로점**
📍 서울시 종로구 청계궁로 258-15, 2층
☎ 02-765-0725
- 푸른별주막**
📍 서울시 종로구 인사동16길 17-1
☎ 02-734-3095



레트로 감성, 여기가 최고

익선동 한옥마을 핫플로 뜨기 시작하던 그때부터 변함없이 실 자리를 내주는 곳이 식물이다. 한옥을 개조해 구석구석 신경 써서 꾸민 공간 덕분에 낮과 밤의 분위기가 각각 독특한 맛을 풍겨 낮에는 커피 한 모금을 저녁에는 칵테일과 맥주, 와인을 즐기기에 위해 찾는 이들로 늘 북적인다.

Recommend Point 초코 몽미를 좋아하는 이들에게는 언제나 환영 받는 베일리스가 함유된 식물 커피는 수제 크림이 두텁게 올라간 소녀와 더치 아이스 큐브가 들어간 소년으로 나뉜다. 일제강점기 익선동에 한옥 단지를 조성한 경성 최고의 부동산 개발업자인 정세권 선생의 이름을 딴 칵테일 정세권에도 도전해 보시길.

Signature Menu 식물 커피 소년과 소녀
각 7,000원, 식물 칵테일 정세권 9,000원

☎ 12:00~23:00 📍 서울시 종로구
돈화문로11다길 46-1 ☎ 02-742-7582



식물

핸드메이드 액세서리를 만나요

은가비는 '은은한 가운데 빛이 난다'는 뜻의 순우리말로, 메이드 인 코리아를 발판으로 글로벌한 액세서리 전문점으로 발돋움하는 곳. 국내는 물론 중국 등에 20여 개 매장을 운영 중이다. 소설 <진주 귀걸이를 한 소녀>를 모티브로 디자인한 매장은 고급스러운 인테리어가 돋보인다.

Recommend Point 3천여 종의 귀고리, 반지, 목걸이, 헤어핀 등 다양한 장신구를 5,000~1만5,000원의 가격에 구매할 수 있다. 30% 정도는 핸드메이드 액세서리로 가심비까지 만족스럽다.

Signature Menu 핸드메이드 진주 귀고리 11,900원, 핸드메이드 헤어핀 3,900원

☎ 11:00~22:00 📍 서울시 종로구 종로 87
☎ 070-8809-8842, www.eungabi.kr

은가비 종로점



담담31



투썸한우샤부샤부 와 스키야키

호젓한 해화동 골목에 자리한 담담31은 격식 있는 식사 자리를 찾는 이들에게는 늘 반가운 곳. 평일 11시 30분부터 오후 3시까지 즐길 수 있는 런치 특선을 이용하면 가성비 높은 가격에 샤부샤부와 스키야키를 즐길 수 있다. 식사 중 흐르는 클래식 선율이 편안한 느낌을 준다.

Recommend Point 샤부샤부와 스키야키는 채끝등심, 한우와 우둔살 등 선호하는 고기 부위를 선택할 수 있다. 요리에 따라 각기 어울리는 아채를 준비해 주는데 청경채, 배추, 버섯, 양파 등이 한우와 어우러져 깊은 맛을 낸다.

Signature Menu 샤브샤브 정식 35,000원~45,000원, 해물샤브샤브 정식 42,000원, 스기야키 정식 38,000원~48,000원

☎ 11:30~15:00, 17:00~22:00,
주말 11:30~22:00 📍 서울시 종로구 동숭길 31
☎ 02-720-0172

한여름 녹음이 짙어지면 도산공원은 너른 초록 그늘을 펼쳐 많은 이들에게 휴식을 선사한다. 핫한 카페가 넘쳐나는 이 거리에서도 파넬카페는 요즘 대세 도산공원 핫 카페 리스트에 빠지지 않고 이름이 오를 정도로 개성 넘치는 매력을 자랑한다. 물론 아담한 정원을 갖춘 인테리어도 한몫하지만 무엇보다 어떤 요리를 주문하든 예술 작품처럼 예쁜 한 접시가 테이블 위로 올라오는 것이 인기의 비결이다.

Recommend Point 브런치 타임에는 에그베네딕트가 단연 인기. 연어 또는 훈제연어와 버섯 등이 어우러져 맛도 훌륭하지만 무엇보다 담음새가 예쁘다. 소시지와 바나나가 올려진 프렌치 토스트 역시 사진을 부르는 메뉴. 한 점의 그림처럼 예쁜 담음새와 다채로운 토핑 덕분에 여신 홀릭 메뉴로 통한다.

Signature Menu 에그베네딕트 17,500원, 프렌치 토스트 17,500원, 바질 파스타 18,000원

☎ 10:00~22:00
📍 서울시 강남구 언주로164길 14
☎ 02-511-6492, 인스타그램@pamellcafe_official



파넬카페

어게인 리프레쉬 가로수길점



도산공원에서 테헤란로까지

입맛, 실 맛 살리는
COURSE 2

신선한 유기농 야채 샐러드!

가로수길에 자리한 어게인리프레쉬는 유기농 농가와 직접 계약을 맺고 식재료를 공급받아 믿고 먹을 수 있는 샐러드를 만드는 곳으로 유명하다. 야채와 올라가는 메인 토핑 손질에서 조리는 물론 직접 개발한 드레싱까지 곁들여 자극적인 맛에 길들여진 현대인들도 반할 만한 건강하고 속 편한 한 끼 샐러드가 탄생되었다.

Recommend Point 총 8가지의 샐러드 메뉴를 선보이는데, 모든 샐러드에 로메인, 케일, 적근대, 치커리를 최상의 배합으로 담아 향과 맛을 충족시킨다. 특히 생연어와 생아보카도를 올려 신선함과 고소함이 배가된 연어 & 아보카도 샐러드가 인기.

Signature Menu 비프 샐러드 11,900원, 연어 & 아보카도 샐러드 11,900원

☎ 11:30~15:30, 17:30~21:00,
일요일 12:00~20:00
📍 서울시 강남구 논현로153길 57, 2층
☎ 02-511-1374, 인스타그램@hamtai84



야키니쿠 규

일본 요리 학교 출신 오너 셰프의 솜씨

일본 요리 학교에서 제대로 배우고, 현지의 야키니쿠 집에서 일한 경력이 있는 오너 셰프가 일본 정통 야키니쿠 본연의 맛을 강남 신사동으로 옮겨왔다. 일본 사람들이 찾아와 칭찬할 정도로 밀반찬과 소스 하나까지 일본 정통 스타일을 고수하는 집. 특히 한우 우설을 생으로 들여와 직접 손질해 신선도와 맛이 월등한 우설구이는 입에 넣는 순간 진가를 알게 된다.

Recommend Point 우설, 안심, 등심, 살치살 등 소고기를 부위별로 제대로 즐기고 싶다면 코스 메뉴를 시키는 것이 좋지만, 특별히 선호하는 부위가 있다면 모두 1인분 단위로 시켜 맛볼 수 있다. 생일을 맞은 이들이 선택하는 규케키는 존독한 일본식 두부인 모치리도후를 향정살, 안심, 살치살, 등심이 감싸고 있는 소고기 케이크로 평생 잊을 수 없는 이벤트 요리로 손색없다.

Signature Menu 한우우설(150g) 22,000원, 규케키(소고기 케이크) 150,000원, 와규살치(150g) 29,000원

☎ 11:30~14:30, 17:30~23:00,
토, 공휴일 17:00~22:00, 일요일 휴무
📍 서울시 강남구 강남대로 640
☎ 02-3443-9995, www.yakinikugyu.modoo.at

한우 팍팍 강남 스타일 부대찌개

부대찌개에 한우가 들어간다고 하면 좀 의아할 수 있지만, '강남 스타일 부대찌개'로 불리는 역삼동 대우부대찌개에는 지방과 살코기 비율을 최상으로 배합한 다진 한우 등심과 다리살 등이 들어간다. 육수는 깔끔한 다시마 육수를 사용하지만, 한우와 자체 개발한 양념장만으로도 그 풍미가 충분하다. 또 하나의 특징은 매운탕에 어울릴 법한 썩갠 미나리가 푸짐하게 들어가는 것. 2대째 비법을 고수하고 있다.

Recommend Point 찌개는 끓이는 시간과 불의 세기 조절에서 맛 차이가 확연히 다르다. 처음에 센 불에서 보글보글 끓인 뒤 중간 불로 줄여 재료에 국물 간이 배어 간이 딱 맞을 때 불을 확 줄여 천천히 음미해 보자. 씹히는 한우가 제일 일품이지만, 미나리와 썩갠을 밀반찬으로 나오는 갯잎자찌에 싸 먹는 것도 별미다.

Signature Menu 부대찌개 11,000원, 쏘세지구이 13,000원, 한우등심구이(150g) 39,000원

☎ 11:00~15:00, 17:00~21:30, 주말 · 공휴일
11:30~21:30 📍 서울시 강남구 테헤란로25길 34
☎ 02-552-1663

대우 부대찌개



추천합니다 인근 TOP 가맹점

그러니 논현점

📍 서울시 강남구 강남대로124길 35
☎ 070-8880-3430

류 오마카세

📍 서울시 강남구 논현로150길 35
☎ 02-516-8575

마뽕양꼬치 논현언주역점

📍 서울시 강남구 봉은사로29길 13
☎ 02-518-1515

맛수르수제분식

📍 서울시 강남구 압구정로18길 8
☎ 02-6953-6959

바이나미룩

📍 서울시 강남구 학동로37길 23
☎ 02-512-2202

본도시락 강남구청역점

📍 서울시 강남구 선릉로 649
☎ 02-542-4282

신릉푸마라탕 신사점

📍 서울시 강남구 언주로172길 60
☎ 02-543-0087

아이디어안경 압구정점

📍 서울시 강남구 선릉로153길 16
☎ 02-543-6335

율음

📍 서울시 강남구 언주로125길 10
☎ 02-501-9681

원조초가집

📍 서울시 강남구 압구정로56길 22
☎ 02-545-6619

재주육

📍 서울시 강남구 강남대로114길 10
☎ 02-511-0832

청담 돈

📍 서울시 강남구 도산대로49길 11, 2층
☎ 02-549-0302

클라시코

📍 서울시 강남구 선릉로157길 27-3, 지하층
☎ 02-6921-5000

프레스센터

📍 서울시 강남구 강남대로154길 21, 지하1호
☎ 02-540-0910

행복한초밥행초 논현점

📍 서울시 강남구 학동로38길 14
☎ 02-6929-3337

입맛, 실 맛 살리는

COURSE 3

오송역 인근에서 청주 외곽까지

애드립

이탈리안 다이닝 맛집, 인정!

청주 시내에서 약간 벗어나면 작은 농가 마을의 정취가 물씬 풍기는 자리에 이탈리안 레스토랑 애드립이 자리하고 있다. 멋진 외관이 외식 분위기 한번 제대로 내고 싶은 순간을 설레이게 한다.

Recommend Point 애드립만의 황홀한 맛이 궁금하다면 한우로 이들을 끓여 낸 라구 소스가 든 라구팔리아팔레와 한 달 숙성한 투볼 한우로 만든 한우 채끝등심 스테이크를 맛보자.

Signature Menu 라구팔리아팔레 20,000원, 한우 채끝등심 스테이크(200g) 49,000원

☎ 11:30~15:00, 17:30~22:00, 월요일 휴무

📍충북 청주시 서원구 2순환로1814번길 72-9

☎ 043-292-0501, 인스타그램@italian_adlibs

명륜진사갈비
청주봉명점

착한 식당에서 돼지갈비 뜯어보세!

넓은 매장, 쾌적한 분위기에서 맘껏 양념 돼지갈비를 즐길 수 있는 명륜진사갈비 청주봉명점. 인테리어는 물론 돼지갈비의 품질이 월등해 가성비와 가격비를 완벽하게 만족시켜 주는 곳이다. 청주봉명점만의 특별한 레시피로 끓인 된장찌개를 곁들이면 금상첨화다.

Recommend Point 양념 돼지갈비는 굵은 방법에 따라 맛이 천양지차다. 센 불에 빨리 익히고 살짝 태워서 먹으면 더 일품이다. 탄 부위는 가위로 잘라내야 하고, 고기를 자를 때 지방과 살코기를 반반 섞어 세로로 자르면 더 쫄득하고 고소한 식감을 느낄 수 있다.

Signature Menu 숯불돼지갈비 무한리필 13,500원, 숯불꾸꾸미(330g) 9,900원

☎ 11:00~23:00

📍충북 청주시 흥덕구 덕암로108번길 79

☎ 043-267-6655

추천합니다
인근 TOP 가맹점

고기굽는조선1번가

📍충북 청주시 흥덕구 서현중로 29

☎ 043-232-5707

낙원갈비집

📍충북 청주시 서원구 산비로 95

☎ 043-292-8350

돼지도있소

📍충북 청주시 상당구

용정로12번길 3

☎ 043-297-9233

두툼 복대점

📍충북 청주시 흥덕구 죽천로 81

☎ 043-232-9960

명륜진사갈비 청주강서점

📍충북 청주시 흥덕구 강서로 115

☎ 043-232-9989

미쓰족발 복대점

📍충북 청주시 흥덕구 진재로 91

☎ 043-232-3182

삼시세끼잡자탕전문

📍충북 청주시 흥덕구 오송읍

오송생명3로 65-22

☎ 043-236-6920

삼육식당

📍충북 청주시 흥덕구

진재로109번길 33

☎ 043-238-3692

숯갈살 산남점

📍충북 청주시 서원구

두개비로94번길 56-15

☎ 043-297-6577

아람보쌈족발

📍충북 청주시 흥덕구 강내면

태성탐연로 448-4

☎ 043-238-3949

원조춘천닭갈비

📍충북 청주시 서원구

원마루로10번길 12

☎ 043-291-8403

육회연가 산남점

📍충북 청주시 서원구

산남로62번길 15

☎ 043-288-7967

차이84

📍충북 청주시 상당구 용암북로 198

☎ 043-285-2966

청주횃집

📍충북 청주시 상당구

영운천로141번길 2

☎ 043-293-3338

타짜오리하우스

📍충북 청주시 상당구

명암로 32, 5층

☎ 043-292-5252

팔팔생고기 물량점

📍충북 청주시 청원구 1순환로 142

☎ 043-212-3847

고르고14

오송형제
횃집

요즘 오송 맛집으로 떠오른 곳 중 하나가 오송형제횃집이다. 변화가에 자리하고 있어 목도 좋지않, 깔끔하고 신선한 횃집을 선호하는 요즘 트렌드와 딱 맞는 곳이다. 홀에서 즐기는 손님들 외에 밀반찬까지 알차게 싸주는 것으로 유명해 포장해 가는 이들의 칭찬도 자자하다.

Recommend Point 광어, 농어 또는 도미, 참다랑어에 활전복까지 올라가는 형제스페셜은 신선함만큼 인기가 좋다. 유자 드레싱을 올린 샐러드와 해파리냉채, 다양한 제철 해산물 모두들 밀반찬까지 오르면 푸짐함이 배가된다. 마무리는 역시 국산 고춧가루로 맛을 내는 칼칼한 매운탕이다.

Signature Menu 형제스페셜 80,000원, 모듬회 60,000원

☎ 17:00~24:00, 일요일 휴무

📍충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명로 206-13

☎ 043-238-0237

고급 레스토랑 같은 고깃집

2019년 포털사이트 '청주맛집' 검색 순위에서 1위를 기록한 고르고14. 다이닝 레스토랑 못지않은 고급스러운 인테리어에다 초심을 잃지 않은 맛과 서비스로 여전히 호평 일색인 고깃집이다. 30개월 미만 투볼 마블스코어 9 최상급 한우와 정제수로 양념한 돼지갈비로 집 나간 여름 입맛을 되찾아 보자.

Recommend Point 직접 개발한 비법 양념으로 하나부터 열까지 직접 양념하는 돼지갈비와 한우갈비살, 한우 등심 등에 곁들이는 시래기영양밥이 인기 메뉴. 고기와 함께 김چه 농장에서 공수해 오는 국산 시래기와 들기름으로 맛을 낸 시래기영양밥을 꼭 곁들여 즐겨보자.

Signature Menu 수제돼지갈비(250g) 13,000원, 시래기영양밥 3,000원

☎ 11:30~15:00, 17:00~22:00

📍충북 청주시 상당구 쇠내로145번길 33

☎ 043-234-9889, www.gorgo14.modoo.at

주꾸미와 새우가 가득한 칼국수

칼칼한 주꾸미 삼겹살 볶음에 칼국수가 이렇게 잘 어울릴 줄 누가 알았을까. 이 궁합 '특급 칭찬해줘야 한다'고 엄지척 하게 만드는 맛집이다. 푸짐한 양의 칼국수는 얼큰이 버전도 순한 맛 버전도 쏙갓이 듬뿍 올라가 특별한 풍미를 낸다. 1인 1메뉴를 주문하면, 공기밥은 무한 리필이다.

Recommend Point 멸치와 디포리, 무 등을 넣고 매일 정성스럽게 끓이는 육수가 알맞게 배어든 생면 칼국수에 하루 두 번 직접 담그는 겉절이를 올려 먹는 맛이 일품이다. 쏙갓이 듬뿍 올라가 향긋한 칼국수에 매콤한 짜싹볶음이 참매콤함.

Signature Menu 짜싹 2인분 + 칼국수 1개 23,000원, 얼큰이 칼국수 7,000원

☎ 10:30~21:30 📍충북 청주시 흥덕구

오송읍 오송생명로 158 ☎ 043-232-3465



공주칼국수
오송점

더민카페



편의기 백점, 맛만점 카페

공간 요소요소를 신경 써서 아기자기하게 꾸민 더민카페는 인근 직장인들에게는 잠시 쉬어 가기 좋은 오아시스 같은 곳. 프렌차이즈 카페 등에서 제대로 배운 실력을 바탕으로 더민카페만의 메뉴를 개발한 대표의 솜씨가 일품이라고. 일정 금액 이상 주문하면 배달도 된다.

Recommend Point 시원달달 초코초코한 맛의 벨기에57초코는 직접 만든 초코 베이스를 기본으로 초코 칩 토핑이 올라가는 음료. 수박주스는 과육이 덩어리로 토핑되어 먹음직스럽고 시원하다. 산체스 로스터스의 스페셜 블렌딩 원두를 사용하는 커피는 기본이고 시즌 메뉴들도 늘 인기를 누린다.

Signature Menu 벨기에57초코 아이스 5,000원, 수박주스 5,000원

☎ 09:30~18:00, 주말 · 공휴일 휴무

📍충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명4로 160

☎ 043-235-9851, 인스타그램@themincafe

BC TOP 가맹점으로 떠나는 미식 바캉스

여름 휴가철이 다가오지만 어딘가로 훌쩍 떠나기엔
좀 부담스러운 요즘. 먹고, 즐기고, 생각을 비울 여유만 채긴다면
물놀이 못지않은 휴식을 누릴 수 있다.
BC TOP 가맹점으로 떠나는 즐거운 미식 바캉스가 시작된다.



© shutterstock.com



예술로우 시그니처점



명인등심



합정냉장고



부엌89



금성관나주곰탕



잇다프로젝트



바나나돼지



그로브177



포메인 황학롯데캐슬점



팔당반점 서초점



동해일식

JULY'S BC TOP EVENT

기간 2020년 7월 1일~7월 31일

event
1

TOP 50% 페이백 혜택을 행기세요!

7월에 소개된 15개 가맹점에서 TOP 포인트 사용 시 사용 금액의
50% 포인트 페이백
- 기간 중 회원 1인당 1만 포인트 한도, 가맹점별로 300명 한도
- 적립 예정일 : 2020년 8월 31일

event
2

다녀오시면, 100명에게 TOP 30,000점 드립니다!

7월에 소개된 15개 가맹점에서 즐거운 시간을 공유하면, 100명을 추천해
TOP 포인트 3만 점 제공
- 참여 방법 : BC카드 페이스북에 댓글(인증샷) 달기
- 적립 예정일 : 2020년 8월 31일

event
3

TOP 적립의 혜택을 누리세요!

BC TOP 가맹점에서 BC카드로 결제 시 TOP가 적립됩니다.



7월의 BC 미식 바캉스 코스

COURSE 1

황학동 주방거리에서 무교동까지

- > 포메인 황학롯데캐슬점에서 분짜와 포메인간풍기 놓고 친구랑 수다열전
- > 장수촌풍천장어에서 장어소금구이 지글지글 구워먹고, 장어탕 한그릇 푹딱!
- > 곰바우나주곰탕에서 이열치열 시원 담백한 나주곰탕으로 속풀이
- > 금성관나주곰탕에서 국물이 끝내주게 개운한 나주곰탕 먹으며 속 깊은 이야기 나누기
- > 동해일식에서 이맘때 딱 맛있는 민어 사시미 고급지게 즐기기

COURSE 2

연희동에서 홍대클럽거리까지

- > 잇다프로젝트에서 새우크림파스타와 관자카르파초로 건강하고 바른 음식 영접하기
- > 그로브177의 숲속 같은 실내에서 아이스로터스프라페 훌쩍이며 책 읽기
- > 합정냉장고에서 스태프들이 직접 구워주는 육즙 팡팡 속성 통삼겹살 음미하기
- > 바나나돼지에서 바나나 잎에 숙성한 부들 쫄쫄한 순창고추장불고기 맛보기

COURSE 3

신사동 가로수길에서 서래마을까지

- > 명인등심 압구정점에서 한우특등심 구이 먹고 시골된장죽으로 마무리
- > 부엌89에서 섞여전에 막걸리로 분위기 업
- > 팔당반점 서초점에서 가지덮밥과 육즙탕수육으로 모임 갖기
- > 예술로우 시그니처점에서 시원 달콤한 딸기크림라떼와 커피로 힐링
- > 설날에서 시원한 고려냉면으로 여름 즐기기
- > 재패니즈다이닝 소울에서 신선 팔팔한 오늘의 사시미와 함께 감성 술잔 기울이기



미식 바캉스

COURSE 1

황학동주방거리에서 무교동까지

1 이야기까지 맛있어지는
포메인 황학롯데캐슬점

“대중적인 맛이면서도 소스나 레몬, 마늘 등
향신료를 가미하여 개성 넘치는 식사를 할 수 있어
인기 만점입니다.”

인근 동대문 패션타운에 근무하는 핫 피플들과 젊은
엄마들 사이에서 인기 맛집으로 통하는 스타일리시한
맛집. 4년 넘게 한자리를 지키며 철저한 레시피
준수와 최상의 서비스로 언제나 기분 좋게 식사할
수 있어 단골로 꽉 찬 '찐' 맛집이다. 쇼핑이나 인근
산책을 겸해 한나절 도심 나들이 코스에 넣어도
좋은 곳이다.

Recommend Point 햅쌀로 만든 면을 사용해
갓 지은 쌀밥처럼 투명하고 탱글한 면과 9가지
천연 향신료로 맛을 내 마치 보약 먹는 느낌을 주는
육수를 음미할 수 있다. 여름철 떨어진 입맛을 돋우고
싶다면 분짜를 추천한다. 감칠맛 나는 피시 소스에
새콤달콤한 특제 소스가 도망갔던 여름 입맛을
되찾아준다.

Signature Menu 분짜 14,000원, 포메인칸풍기
20,500원, 매운해산물쌀국수 스물 12,500원

영업시간 11:00~22:00

주소 서울시 중구 청계천로 400 메가몰동 1층

문의 02-2048-5989

2 지친 하루에 주는 선물, 장어
장수촌풍천장어

“여름에 기력이 떨어지면, 장어 한판 드시려 오세요.
국내산 1등급 장어로 준비해 두겠습니다.”

국내산 1등급 풍천장어만을 손님상에 올리는

장수촌풍천장어. 원재료에 최선을 다하는 만큼
양념구이를 전문으로 하는 집과는 달리 이곳에서는
상상하고 품질 좋은 장어 자체의 맛을 느낄 수 있도록
소금구이를 메인으로 한다. 원재료 장어 자체에 대한
자신감이 넘치는 풍천장어를 맛보자.

Recommend Point 1인당 상차림비
2,000원씩을 내고 원하는 만큼 장어를 주문하면
정갈한 장어구이 한상 차림이 올라온다. 숯불의
맛까지 더해져 고소하고 쫄득한 장어에 장어를 푹
고아서 만든 진한 국물 맛이 일품인 장어탕을 곁들여
먹으면 무더위에도 기력이 절로 난다.

Signature Menu 장어소금구이(1kg) 49,000원,
보양장어탕 8,000원, 순대국 7,000원

영업시간 11:00~14:00, 17:00~22:00 일요일 휴무

주소 서울시 중구 창경로 10

문의 02-2265-0045

3 24시간 곰탕을 만나는 방법
곰바우나주곰탕

“식사 후에 잘 먹었다, 맛있으며 깍듯하게 인사해
주시는 손님들 덕분에 나주곰탕을 끓이는 힘을
얻습니다.”

나주곰탕을 7년째, 그것도 24시간 끓여 낸다는 것은
웬만한 자신감으로 할 수 있는 일이 아니다.
전국에서 맛있다는 나주곰탕을 두루 맛보며 레시피를
연구한 결과 탄생한 이 집의 나주곰탕은 담백하고
구수하다. 총무로 인근에 속소를 잡은 외국인
관광객들에게도 인기가.

Recommend Point 부드럽고 아들아들한
고기가 푸짐하게 들어 있는데, 당면과 함께 곁들여
묵직한 소스에 찍어 먹는 맛이 일품이다. 고기를 어느
정도 건져 먹고 밥을 말아 먹는 것이 이 집의

또 다른 자랑이다. 겉절이를 올려 먹으면 선조들이 왜
보양식으로 즐겼는지 알고도 남는다.

Signature Menu 나주곰탕 8,000원,
얼큰곰탕 8,000원

영업시간 24시간, 일요일 21:00~월요일 09:00 휴무

주소 서울시 중구 수표로2길 27

문의 02-2275-0879

4 질 좋은 고기가 만든 개운한 맛
금성관나주곰탕

“저희 집 육수 맛에 반한 분들은 드시고
나가시며 육수는 물론 꿀뚜기젓갈과 김치 등을
구매해 가세요. 초등학교생 입맛까지 사로잡은
곰탕 맛보러 오세요!”

한우와 국내산 소고기, 마늘, 대파, 3년 묵은 신안산
소금 등 믿을 수 있는 재료로만 맛을 내는 집으로
유명하다. “나주곰탕은 진정한 슬로푸드이자, 코리안
패스트푸드”라는 슬로건을 걸고 오랜 시간 손이

많이 가는 과정을 마다하지 않고 끓이지만, 손님들은
빠르고 속 편하게 먹을 수 있도록 노력하고 있다.

Recommend Point 육수에 밥과 수육을
토렴해서 식탁에 올려주는 덕분에 밥알 한알 한알에
국물이 잘 배어 있다. 얼큰하게 먹고 싶다면
이 집에서 직접 만들어서 더 맛있는 깍두기 국물을
넣어 먹으면 좋다고, 오전 11시 30분부터 오후
2시까지의 찹쌀동동주를 셀프로 곁들일 수 있어 낮술
한잔하기에도 딱이다.

Signature Menu 나주곰탕 9,000원,
수육 소 25,000원

영업시간 주중 06:00~02:00, 주말 08:00~21:00

주소 서울시 중구 남대문로 29

문의 02-753-7898

5 민어 사시미로 유명한 정통 일식집
동해일식

“여름철 별미가 먹고 싶을 때 동해일식을 떠올려
주세요. 제대로 된 정통 일식을 대접하겠습니다.”

무교동에서 24년째 자리를 지키고 있는 일식집. 오랜
세월의 기운이 깃들여 더욱 믿음에 가는 아담한 홀과
15개의 룸이 준비되어 있어 손님을 모시고 격식 있는
식사 자리를 만들 수 있다. 정통 일식 1세대 셰프가
오너 셰프로 있는 곳으로 퓨전보다는 일식 정통
사시미 요리를 맛보고 싶은 이들이 오래도록 찾는
전통의 맛집이다.

Recommend Point 잘 구워진 보리굴비를
손으로 찢어서 녹차물에 만 고슬고슬한 밥에 올려
먹는 보리굴비정식도 일품이지만, 이곳은 역시
최상급 활어회가 인기다. 특히, 여름철 최고 생선으로
꼽히는 제대로 된 민어 사시미를 맛볼 수 있는 곳으로
유명하다.

Signature Menu 특동해정식 35,000원,
생선초밥 20,000원, 보리굴비정식 26,000원

영업시간 11:00~22:00

주소 서울시 중구 무교로 16

문의 02-754-4161





미식 바캉스

COURSE 2

연히동에서 홍대클럽거리까지

1 건강하고 바른 이탈리아 가정식
잇다프로젝트

"가끔 메뉴에 없는 요리가 특 튀어나오는 재미를 나누고 싶어요. 그날 얻게 되는 귀한 재료가 생기면 우리 셰프님이 더 바빠진답니다."

손님 식탁에 올라가는 모든 요리는 A부터 Z까지 건강하고 바른 과정을 거친다. 오일 하나, 치즈 하나까지 모두 각 요리에 가장 잘 어울리는 것을 제각각 선택하는 까다로움이 이탈리아 할머니의 비법을 담은 이탈리아 가정식을 완성한다. 직접 만드는 총각무 피클은 발사믹 식초와 레몬이 어우러진 특별한 맛으로 많은 이들이 식사 후 구입해 가는 품목이다. 석 달에 한 번씩 책과 그림이 연계된 전시를 기획하며 문화가 담긴 식탁을 선사한다.

Recommend Point 새우크림파스타는 새우살에 샐러리와 양파 등을 넣고 만든 새우 소시지에 트러플 면이 곁들여진다. 고소하고 부드러운 맛이 그리울 때 딱이다. 식전 요리를 찾고 있다면 바질과 루콜라 등이 입맛을 돋우는 관자카르파초를 선택하자. 화이트 와인과 함께 즐기면 여름밤이 짝 찜다.

Signature Menu 미나리파스타 19,000원, 관자카르파초 17,000원, 새우크림파스타 19,000원

영업시간 12:00~15:00, 17:00~22:00, 월·일요일 휴무
주소 서울시 마포구 성미산로31길 14, 1층
문의 02-335-2258, 인스타그램 @itdaproject

2 우리가 찾던 숲속 카페
그로브177

"식물은 그 자체로도 휴식을 선사하죠. 식물이 주는 청량한 에너지를 느끼며 커피 한 잔과 함께 즐겁게

공부도 하고 편하게 쉬다 가세요!"

동화 속에 나뭇잎처럼 호젓한 골목 안에 자리한 붉은 벽돌 건물에 자리한 카페. '도심 속 숲속'을 콘셉트로 인테리어한 덕분에 키 큰 식물들이 많아 공기부터 쾌적하다. 시즌마다 다양한 식물들을 교체해가며 분위기를 바꾸고, 주인장의 부지런한 손길이 더해진 푸르고 건강한 식물들 덕분에 차를 마시는 내내 자연의 청량함을 느낄 수 있다. 아기자기한 포인트가 많아 사진발 좋은 카페로도 유명하다. 테이בל마다 노트북을 사용할 수 있도록 전기를 연결해 두어 '카공족'에게 인기.

Recommend Point 로스팅을 전문으로 하는 지인을 통해 산미가 느껴지는 원두와 고소한 맛을 내는 2가지 원두를 사용해 매력적인 커피를 선보인다. 울여름에는 씹쌀 달콤한 로터스 비스킷을 좋아한다면 아이스로터스프라페를, 깔끔한 음료를 좋아한다면 히비스커스에이드를 주문하자. 히비스커스에이드는 붉은 색감 덕분에 눈이 먼저 아름다운 음료. 매일 아침 직접 굽는 쿠키를 곁들이면 달콤한 휴식이 배가된다.

Signature Menu 아메리카노 4,500원, 코코샷 6,500원, 아인슈페너 6,000원

영업시간 12:00~22:30
주소 서울시 마포구 신촌로2안길 42
문의 070-8846-1177, 인스타그램 @grove177_coffee

3 육즙 팡팡, 냉장 통삼겹살
합정냉장고

"냉장 숙성 고기를 육즙 팡팡 터지게 직접 구워드립니다."

냉장 숙성 돼지고기를 맛있게 구워 주는 것으로 유명한 상수냉장고의 인기에 힘입어 지난해 9월

오픈한 합정냉장고, 직접 손질한 고기를 24시간 냉장 숙성을 거쳐 찰지고 촉촉한 고기를 맛볼 수 있다. 고기는 굽는 방법에 따라 맛 차이가 심해 사장님과 스태프들이 직접 모든 고기를 구워 주는데, 전문가의 굽기 스킬이 더해져 육즙이 팡팡 터지는 삼겹살, 목살, 항정살을 맛볼 수 있다. 특히, 고기가 두툼하게 손질된 덕분에 삼겹살, 목살, 항정살 등이 가진 특유의 맛을 고스란히 느낄 수 있을뿐더러 각 부위의 맛 차이를 확연하게 느낄 수 있다. 곁들임으로 나오는 찬도 정갈해 식사와 즐거움을 느끼게 한다.

Recommend Point 두툼하게 잘 구워진 고기를 입속에 넣기 전 이집만의 즐거운 선택이 있다. 쓴 맛이 없어 고기 본연의 맛을 느낄 수 있는 안데스 호수 소금과 감칠맛 나는 히말라야 핑크 소금 중에 어느 쪽을 찍어 먹어도 실패가 없다. 술은 브루클린 브루어리의 수제 맥주가 차갑게 준비되어 있다.

Signature Menu 숙성 통삼겹(150g) 14,000원, 숙성 통목살(150g) 14,000원

영업시간 16:00~24:00, 일요일 휴무
주소 서울시 마포구 양화로6길 99-10
문의 02-334-1006, 인스타그램 @sangsu_fridge

4 바나나 잎 향기 밴 향기로운 고기
바나나돼지

"시간이 날 때마다 음식 연구에 몰두하고 있어요. 정성스러운 식사로 최고의 시간을 만들어드리겠습니다!"

특유의 달콤한 향기를 지닌 바나나 잎에 2주간 숙성한 흑돼지로 만든 정성 가득한 요리를 맛볼 수 있는 곳. 바나나 잎에 고기를 잘 감싼 뒤 오랜 개발 끝에 비법을 완성한 0℃~1℃ 사이의 온도로 2주 정도 숙성한 돼지고기는 식감이 부드럽고 쫄쫄득득하다. 흑돼지는 지리산과 제주도 중 최상급의 재료를 얻기 위해 신경 쓰고 있다고. 또한, 인테리어가 산뜻해 식사 시간이 더욱 뜻깊어지는 곳이다. 연인이나 혼밥족들을 위해 감각적인 코너 바를 만들어 두었다. 화장실마저 깔끔하고 고급스러워 쾌적한 시간을 보낼 수 있다.

Recommend Point 바나나 잎에 숙성해 한결 부드럽고 향긋한 돼지고기에 순창고추장 명인의 고추장과 과일, 야채를 더해 2주간 숙성한 양념에

버무린 순창고추장불고기는 단짠단짠해 술을 부른다. 자꾸 당기는 중독성 있는 양념을 남길 수 없으니, 마무리 볶음밥은 필수다.

Signature Menu 바나나 순창고추장불고기 (200g) 14,000원, 바나나잎 숙성삼겹살(150g) 14,000원, 한우차돌박이 스키야키 23,000원

영업시간 11:30~23:00
주소 서울시 마포구 독막로 61-6, 2층
문의 010-9050-6644, 인스타그램 @bananapig2020





1 빛깔이 곱구나, 우리 한우! 명인등심 압구정직영점

“여름에 원기를 충전하고 싶다면, 역시 등심이죠! 압구정직영점은 프라이빗 룸이 19개 준비되어 있습니다. 올여름에 등심 모임 하러 한번 오세요!”

경북의 한우 단일 최대 목장에서 직거래로 도축된 지 3~7일 된 신선한 생고기만 취급하는 믿고 먹는 한우 등심 맛집. 압구정직영점 외에도 삼성직영점과 청담점까지, 지난 12년간 기교 부리지 않은 질 좋은 한우 특등심을 선보이며 고기 맛 좀 아는 사람들의 단골집으로 꼽히는 곳.

Recommend Point 등심을 채끝, 꽃등심, 살차살 등으로 구분하지 않고 등심 전 부위를 고루 맛볼 수 있도록 준비되는 것이 특징. 등심 하나만으로도 다양한 육질을 느낄 수 있다. 보들보들 간이 잘된 케일 쌈에 싸서 한입 먹거나 보쌈김치에 싸서 먹는 맛도 이색적이다.

Signature Menu 한우특등심(150g) 39,000원, 시골된장죽 6,000원

영업시간 주중 11:30~14:30, 17:00~22:30

주말 11:30~22:00

주소·문의 압구정직영점 서울시 강남구 도산대로 211,

2층, 02-3446-5544 청담본점 서울시 강남구

도산대로100길 13, 02-541-7782

삼성직영점 서울시 강남구 봉은사로86길 30,

02-3288-3301, 인스타그램 @myeongin_deungsim

2 모던 전집을 찾고 있다면 여기! 부역98

“편 같은 분위기의 전집을 찾고 있다면 한번 들르세요. MSG 대신 정성을 듬뿍 친 요리들과 함께 편하고 속 깊은 시간을 나누세요!”

겉쪽한 전집보다 젊고 모던한, 편 분위기가 나는 재미있는 전집을 찾고 있다면 부역98이 정답이다. ‘재료가 성실하면, 기교 부릴 필요도 없다’고 자신 있게 내놓은 전은 구수하고, 국물병어조림은



칼칼하고, 명게비빔밥은 신선하고 정갈하다.

Recommend Point 동그랑땡, 고추전, 갯알전, 대구전, 육전 등이 나오는 섞어전은 밑소절부터 모두 직접 해 정성스러운 메뉴로 칭찬이 자자하다. 맥주부터 소주, 막걸리, 와인, 곶창주 등에 이르기까지 다양한 술이 준비되어 있다.

Signature Menu 섞어전 中 30,000원, 국물병어조림 中 50,000원, 명게비빔밥 9,000원

영업시간 11:30~23:00(브레이크 타임 주중

14:30~16:30), 토요일 14:00~21:00, 일요일 휴무

주소 서울시 서초구 강남대로34길 32, 2층

문의 02-573-8598

3 재방문 필수인 중국요리 전문점 팔당반점 서초점

“시원하고 깔끔한 중국냉면과 가지를 듬뿍 올린 가지덮밥으로 개운한 여름을 느껴보세요!”

가지덮밥과 육즙탕수육을 필두로 중식이 맛있기로 소문나 남양주 팔당에서 제일 유명한 중국집 중 하나인 팔당반점에서 직영하는 팔당반점 서초점. 미식가食客들이 부러 찾는 곳이기도 하지만 4~60석까지 준비된 분위기는 좋은 18개의 룸 덕분에 인근 직장인들의 단골 회식 장소이기도 한다.

Recommend Point 팔당반점은 주문과 동시에 조리를 시작하기 때문에 약간의 기다림은 필수. 덕분에 최고의 맛을 경험할 수 있다. 가지덮밥은 가지를 튀긴 뒤 여러 야채와 함께 볶은 소스를 뜨끈한 밥 위에 듬뿍 올려주는 메뉴로 부들부들한 가지의 참맛을 느낄 수 있다.



Signature Menu 가지덮밥 9,000원, 중국냉면 11,000원, 육즙탕수육 中 25,000원

영업시간 11:00~15:00, 17:00~21:00

주말 브레이크 타임 없음

주소 서울시 서초구 남부순환로 2457, 1층

문의 02-588-0063

4 여름에는 냉면 호로록 설눈

“고려냉면은 담음새도 참 아름답습니다.”

평양에서 냉면집의 양대 산맥으로 알려진 고려호텔 식당에서 일한 경험을 토대로 현지 레시피와 똑같은 냉면을 만드는 곳이다.

Recommend Point 면 사이에 박힌 검은 점들은 통메밀을 제분해서 썼다는 증거인데, 면발은 구수하고 국물은 개운해서 한 그릇이 딱딱하다.

Signature Menu 고려 물냉면 12,000원, 고려 비빔냉면 12,000원, 소고기수육 25,000원

영업시간 11:00~15:00, 17:00~21:00

주소 서울시 서초구 서초대로46길 20-7

문의 02-6959-9339, www.sulnun.placecompany.kr

5 다크 초코 향 가득한 카페 에슬로우 시그니처점

“나른한 여름 오후에 들어서 초코 향 가득한 더치커피와 함께 향긋한 휴식을 즐기세요.”



다크 초콜릿 향이 풍부한 피베리Peaberry산 원두로 만든 더치커피를 맛볼 수 있는 곳이다. 넓은 매장은 물론 회의를 할 수 있는 단체석, 셀프 토스트 무료 서비스, 직접 담근 청으로 맛을 내는 티와 에이드까지 발걸음을 끌어들이는 곳이다.

Recommend Point 달달하고 상큼한 음료가 생각난다면 딸기크림라떼를 선택해 보자. 휘핑과 딸기크림이 인종샷을 부르는 음료다. 크림콜드브루는 직접 만든 두툼하고 진득한 크림과 초코 파우더가 커피와 어우러져 진향 초코 향을 느낄 수 있다.

Signature Menu 크림콜드브루 5,000원, 딸기크림라떼 4,500원,

영업시간 주중 07:30~22:30, 주말 09:00~22:30

주소 서울시 서초구 반포대로28길 33

문의 010-4775-9838

6 ‘엄지척’ 나오는 시메사바 맛집 재패니즈다이닝 소울

“올라가는 재료는 물론 플레이팅까지 신경 쓰며 정성을 다하고 있습니다. 서래마을 찐맛집으로 초대합니다.”

재패니즈다이닝 소울은 가격과 맛을 모두 만족시키는 서래마을 일식 다이닝. 유난히 단골 식객이 많은 이유는 한 번만 이곳을 방문해 봐도 알게 된다. 단골 손님들의 취향을 저격하는 메뉴를 제안해 주는 것은 물론 점심에는 덮밥으로 기력을 보충할 수 있고, 저녁에는 요리에 술 한 잔이 꿀떡 넘어간다. 매일 산지에서 KTX, 고속버스 등으로 공수해 오는 신선한 해물을 이 가격에 맛볼 수 있나 싶을 정도로 뛰어난 가성비까지 갖춘 곳이다.

Recommend Point 최상의 톳물 비율과 신선한 고등어로 맛을 낸 시메사바는 이 집 최고의 인기 메뉴. 그날 제일 ‘물 좋은’ 생선과 해물 7~10종을 올려주는 오늘의 사시미는 3만 원 내외로 손님들 강추 메뉴다. 런치에 방문했다면 환살 생선, 연어, 아카미, 새우, 관자, 전복 등이 올라가는 모듬 해산물덮밥 지라시동정식을 추천한다.

Signature Menu 시메사바 27,000원, 사시미모리외와제 29,000원, 지라시동(런치) 30,000원

영업시간 월~토요일 11:30~14:30, 17:30~24:00,

일요일·공휴일 12:00~23:00

주소 서울시 서초구 동광로49길 64

문의 02-533-4964, 인스타그램 @soul_japanesedining