Restaurant Information

담백하지만 깊이 있는 국물, 채소와 고기가 정갈히 담겨있어요. 밖에서 들려오는 빗소리와 물 끓는 소리를 구분하기 어려울 즈음, 배춧잎과 소고기를 꺼내 채 식기도 전 땅콩 소스에 빠뜨려 보세요. 고기와 채소의 향은 고소한 중에 섞이고, 온기는 온몸으로 퍼지죠. 따뜻하고 향기로워요. 비 오는 날 이보다 좋은 음식이 있을까요?

<랑이식당>에는 밀푀유 만두전골이 있어요. 채수를 베이스로 한 전골로 신선하고 담백하죠. 전골 속 만두는 하루에 200알만 준비되는 만큼 속이 꽉차고 맛있어요. 세트로 주문할 경우 파채 튀김 만두가 별도로 나오는데, 메인요리인가 싶을 정도로 특별해요. 자칫 삼삼할 수 있는 요리에 감초 같은 역할이죠. 식사가 무르익을 즈음 나오는 칼국수면은 한국인에게 당연하지만, 늘 만족스러운 결말이예요.

너랑 나랑 함께 즐기자는 의미에서 <랑이식당>으로 상호명을 정했다고 해요. 혼자보다는 둘이 좋고, 둘만큼 가족이 오기 좋은 곳이죠. 모처럼 함께 여행 왔는데 비가 온다면, 성급하게 실망하지 말고 이 식당으로 발걸음을 옮기세요. 진한 추억이 될 거예요.

랑이식당

제주특별자치도 서귀포시 남원읍 한남리 157

제주특별자치도 서귀포시 남원읍 중산간동로 6264 1층

매일 10:30 ~ 20:00

브레이크타임 15:00 ~ 17:30

0507-1330-7332

우리가게의 특별한 점

• 저녁식사는 100% 예약제

• 신선한 채소와 과일로 정성껏 삶아 우려낸 채수

• 담백하고 깔끔한 맛

베스트 추천 메뉴

• 매일 아침 신선한 야채와 소고리를 겹겹이 겹처 정성스레 만든 밀푀유나베

• 매일 하루 만두 200알 기준으로 만든 만두소가 들어간 랑이 만두

알아두면 좋은 사항

• 주차공간이 넉넉한 편

• 준비한 재료 소진시 불시 영업종류가 될 수 있어 전화 확인이 필요