Restaurant Information

구좌읍 세화 깊숙이 위치한 제주 속 작은 일본 “아유”는 후쿠오카 출신인 사장님의 이름을 걸고 하는 일본 가정 식당입니다. 일본에서 공수해온 재료로 손수 만든 음식을, 일본 현지에서 사 온 그릇에 담아내어 일본에 온 듯한 느낌을 받을 수 있어요. 세 시간 동안 우려내서 만든 스프카레는 아유의 대표 메뉴로 제주에서 유일하게 판매되고 있어요. 함바그와 레트로 푸딩은 손님들이 꾸준히 찾아주는 대표 메뉴랍니다. 제주에서 이색적인 일본의 아침을 맞아보세요.

"저희는 한일 국제부부입니다. 일본인 아내의 요리 실력을 아는 제주의 지인의 권유로 제주에 터전을 잡고 일본 가정 식당을 시작하게 되었어요. 현재는 후쿠오카를 오가며 일본에서 직접 필요한 현지 식재료와 음식과 어울리는 그릇을 공수해오고 있습니다. 이름을 걸고 하는 만큼 자부심과 책임감이 있는 식당이다 보니 하나부터 열까지 직접 만들어 한정수량으로 제공되고 있어요. 때에 따라 특별 메뉴도 출시될 예정이랍니다. 컬러 디자인 일을 하셨던 아유 사장님은 ‘음식은 창의력’이라는 말을 자주 합니다. 아유 사장님의 맛있는 음식과 색감이 돋보이는 감각적인 플레이팅을 아유에서 즐기고 가세요."

아유

제주특별자치도 제주시 구좌읍 세화합전2길 10-6 2동 1층

제주특별자치도 제주시 구좌읍 세화리 799-3

매일 09:00 ~ 15:00

매주 수요일 휴무

010-2672-0570

우리가게의 특별한 점

• 눈으로도 즐기는 오픈 주방

• 창으로 보이는 세화리의 한적한 풍경

• 일본에서 직접 공수한 아기자기한 그릇과 소품

베스트 추천 메뉴

• 직접 만들어 부드러움이 돋보이는 시그니처 메뉴인 함바그

• 3시간 이상 끓여 만드는 아유 사장님의 특별 레시피 제주도 유일 스프카레

• 아침 10:30분까지만 판매되는 메밀 카와라 소바

• 젤라틴이 들어가지 않은 매일 9개 한정 레트로 푸딩

알아두면 좋은 사항

• 아침 9시부터 15시까지만 운영해요.

• 한정 메뉴가 있으니 네이버 예약을 통해 미리 예약해 주시면 좋아요.

• 피치 못할 사정으로 늦는 경우 영업시간은 조율해 드릴 수 있어요.

• 각 음식 당 약 10개 한정으로 준비하고 있어요.

• 11시부터 점심 메뉴 주문이 가능해요.