Restaurant Information

'숨 쉬는 항아리 냄비’에 조리한 건강한 갈치조림과 고등어조림이 맛있는 식당입니다. 좋은 재료로 정성을 다해서 만들면 손님들도 느낀다고 생각해요. 1년간 여러 번의 연구 끝에 모든 분들이 맛있다고 해주신 숙성 소스로 갈치조림을 만들고 있어요. 국산 재료로 직접 담근 김치도 인증받아서 묵은지 고등어조림도 만들고요. 강원도 시래기와 곤드레 나물도 같이 사용합니다. 갈치조림 세트를 주문해 주시면 반찬으로 고등어구이와 제육볶음, 계란찜, 미역국을 같이 드리는데 드신 분들마다 맛있는데 양이 많아서 다 못 먹고 가서 아쉽다고 이야기하실 정도예요!

"제주에는 다른 일 때문에 내려왔다가 식당만 벌써 4년째 운영하고 있어요. 저희 어머니가 전주 분이신데다 식당도 운영하셨던 터라 많이 배웠죠. 할 거면 뭐든 제대로 해보자고 생각을 하는 편이라 손이 많이 가더라도 손님들에게 나가는 음식에 정성을 많이 들이려고 신경을 많이 쓰고 있어요. 직장 생활도 꽤 오랫동안 했는지라 한 끼의 식사가 얼마나 중요한 지 알고 있어요. 체인점도 운영하면서 식재료나 작은 서비스에 대한 교육도 많이 받았어요. 오셨던 손님들의 재방문율도 높고, 지역의 명물을 선물로 가져다주시는 분들도 계셔요. 맛있다고 애월에서 세화까지 찾아주시는 분들에게도 감사합니다. "

항아리 조림

제주특별자치도 제주시 구좌읍 세화3길 32, 1층

제주특별자치도 제주시 구좌읍 세화리 1500-17

매일 11:00 ~ 21:00

매주 화요일 휴무

064-782-5587

우리가게의 특별한 점

• 세화해수욕장이 근처에 있어요.

• 군침이 고이는 알록달록 생선 메뉴와 건강한 영양 밑반찬

베스트 추천 메뉴

• 숙성된 소스로 깊은 맛이 나고 영양 가득하고 반찬도 풍부한 밥도둑 갈치조림 세트

• 국산 재료로 직접 담근 김치로 만든 묵은지 고등어조림

• 노릇노릇 잘 구운 갈치구이

알아두면 좋은 사항

• 통갈치조림은 주문과 동시에 15분 정도 걸려요.

• 어린아이들이 먹을 수 있는 밑반찬도 준비되어 있어요.