건물 사이 약간은 가파른 계단을 따라 올라가며 여기 맞나…? 싶은 곳에 “네, 여기 맞아요” 환영하는 도어 매트를 보니 제대로 찾아왔어요. 미닫이문 사이로 새어 나오는 풍성한 빵 내음에 절로 심호흡하며 드르륵 문을 열어 봤어요.

굽는 아방은 모든 메뉴를 유기농 밀가루, 발효 버터, 유정란, 원당을 사용하여 직접 만들고 있어요. 시그니처 소금 빵은 특이하게도 색상이 세 가지죠. 기본 소금 빵, 홍미로 만든 붉은 소금 쌀빵, 먹물을 넣은 검정 소금 빵. 신창 포구 근처이니 바다를 보러 가는 길에 짭조름한 소금 빵 한입 룰루랄라 베어 물면 을매나 더 맛있게요? 시그니처 샌드위치는 꼭 먹어봐야 해요. 잠봉과 풀드 포크, 로스트 치킨을 직접 염장, 바비큐 하신다니. 사장님이 훈연에도 일가견 있으신 듯해요.

분위기는 친절하고 조용한 편. 제주 물가 대비 저렴한 음료 가격도 아름다워요. 빵과 함께 진열된 미니 놀이공원 소품들로 눈이 즐겁고요. 역시 빵은 꿈과 희망이죠. ‹이층 빵집 굽는 아방›은 한경농협은행 건너편에 있어요. 2층이라 지나칠 수 있으니 한경농협을 꼭 기억하도록 하세요. 참고로 늦게 가면 빵. 없. 다.

이층빵집 굽는아방

제주특별자치도 제주시 한경면 두모리 2869-1 2층

제주특별자치도 제주시 한경면 두신로 88-1 2층

매일 08:00 ~ 16:30

매주 일요일 정기휴무

070-4222-7771

우리가게의 특별한 점

• 수제 르방과 유기농 밀가루 등의 재료를 이용해 매일매일 굽는 빵

• 가게 한쪽 벽면은 좌식으로 앉아서 갓 나온 빵을 먹을 수 있는 공간

베스트 추천 메뉴

• 제주산 돈육으로 직업구운 풀드포크와 르방캄파뉴를 담은 풀드포크 브런치 세트

• 직접 만든 수제 BBQ 잠봉과 프랑스 밀가루로 만든 바케트로 만든 잠봉뵈르

• 유기농 밀가루와 최고급 버터를 사용한 부드러운 소금빵

알아두면 좋은 사항

• 빵 나오는 시간이 정해져있음

(8시 바케트, 8시 30분 깜빠뉴, 9시 치아바타, 9:30 식빵, 소긍빵 등)