

1. 편안하고 따뜻한 위로가 필요할 때 (Comfort & Warmth) 낮선 환경에서 피곤하거나 속을 따뜻하게 하고 싶을 때 좋은, 부드럽고 편안한 음식들입니다.

- **설렁탕**: 쫄면 소뼈 육수에 부드러운 고기와 소면을 넣어 먹는 따뜻하고 담백한 국물 요리. 지친 몸을 달래기 좋아요.
- **삼계탕**: 인삼, 참쌀 등을 넣고 푹 삶은 닭고기 수프. 부드러운 닭고기와 영양 가득한 국물이 몸과 마음을 편안하게 해줍니다.
- **전복죽**: 부드럽게 끓여낸 쌀과 전복의 풍미가 어우러진 고급 죽. 속이 불편할 때나 편안한 식사를 원할 때 좋아요.
- **소고기 미역국**: 소고기와 미역을 넣고 끓인 구수하고 담백한 국. 한국인들이 생일에 먹는 대표적인 국이에요.
- **호박죽**: 달콤하고 부드러운 단호박 죽. 은은한 단맛이 마음을 따뜻하게 해줍니다.
- **북엇국**: 북어를 넣어 시원하게 끓인 국. 깔끔하고 개운해서 속을 편안하게 해줘요.
- **누룽지**: 밥을 눌러 만든 구수하고 바삭한 누룽지를 물에 끓여 먹는 음식. 따뜻하고 소화가 잘 됩니다.
- **몸국 (제주)**: 돼지 뼈 육수에 모자반을 넣어 끓인 제주 전통 해장국. 독특하지만 부드럽고 깊은 맛이 있어요.
- **콩국수**: 시원한 콩 국물에 국수를 말아 먹는 부드럽고 고소한 여름 별미. 더운 날 편안함을 선사해요.
- **초당 순두부 (강원)**: 동해 바닷물을 간수로 사용하여 만든 순두부. 고소하고 담백한 맛이 독특해요.
- **순두부 백반**: 부드러운 순두부를 간장 양념에 찍어 먹는 담백한 식사.
- **된장찌개**: 한국인의 대표적인 찌개로, 된장으로 맛을 낸 구수하고 깊은 맛의 찌개.
- **청국장**: 쿼퀴한 냄새가 매력적인 발효 콩으로 만든 찌개. 구수하고 영양가가 높아요.
- **버섯전골**: 다양한 버섯과 채소를 넣어 끓인 맑고 담백한 전골.
- **두부조림 (순한 맛)**: 부드러운 두부를 간장 양념에 조린 반찬.
- **시래깃국**: 말린 무청을 넣어 구수하게 끓인 국. 섬유질이 풍부해요.
- **황태 해장국 (강원)**: 황태를 넣어 시원하고 담백하게 끓인 해장국.
- **재첩국 (경상)**: 섬진강에서 잡히는 재첩을 넣어 끓인 시원하고 깔끔한 국.
- **콩나물국**: 콩나물을 넣어 시원하고 개운하게 끓인 국.
- **들깨 미역국**: 들깨가루를 넣어 고소하고 부드럽게 끓인 미역국.
- **사골국**: 소 사골을 우려낸 진하고 담백한 국물.
- **북어찜**: 북어를 양념에 푹 찌내 부드러운 살이 특징인 요리.
- **미음**: 쌀을 묽게 끓인 유동식으로, 아플 때나 속을 편안하게 할 때 먹어요.
- **누룽지 백숙**: 푹 삶은 백숙에 구수한 누룽지를 함께 즐기는 보양식.
- **떡국**: 얇게 썬 떡을 넣고 끓인 국물 요리. 쫄깃한 떡과 따뜻한 국물이 잘 어우러져요.
- **만둣국**: 만두를 넣고 끓인 국물 요리. 부드러운 만두피와 다양한 속 재료가 특징이에요.
- **팔죽**: 팔을 끓여 만든 죽으로, 달거나 짭짤하게 먹을 수 있어요. 속을 편안하게 해주는 음식입니다.
- **순두부찌개 (순한 맛)**: 부드러운 순두부가 일품인 따뜻하고 담백한 찌개.
- **곰국**: 소 뼈와 고기를 오랫동안 고아 만든 진하고 담백한 국물.
- **도가니탕**: 소 무릎도가니를 푹 고아 만든 부드러운 국물 요리.
- **매생이국**: 매생이를 넣어 끓인 시원하고 독특한 해조류 국.
- **김치찌개 (순한 맛)**: 묵은 김치와 돼지고기를 넣고 끓인 찌개로, 맵지 않게 조절 가능합니다.
- **순대국 (순한 맛)**: 순대와 돼지 부속을 넣고 끓인 구수하고 든든한 국밥.
- **어탕국수**: 민물고기를 갈아 만든 육수에 국수를 넣어 끓인 보양식.
- **추어탕 (순한 맛)**: 미꾸라지를 갈아 넣어 끓인 보양탕. 맵지 않게 주문 가능해요.
- **육개장 (순한 맛)**: 소고기 살이 부드럽게 찢어져 들어간 국. 맵지 않게 조리 가능해요.
- **닭 한 마리**: 닭 한 마리를 통째로 끓여 먹는 요리. 담백한 닭고기와 육수를 즐길 수 있어요.

- **갈비탕:** 갈빗대를 푹 고아 만든 시원하고 진한 국물.
- **사골 우거지국:** 사골 국물에 우거지를 넣고 끓여 구수한 맛이 특징인 국.
- **콩비지찌개:** 콩을 갈아 만든 비지를 넣고 끓인 구수한 찌개.
- **보리굴비:** 녹차물에 밥을 말아 먹는 짭짤하고 쫄득한 굴비 요리.
- **백반:** 밥과 국, 다양한 밑반찬이 함께 나오는 가정식 백반.
- **들깨칼국수:** 들깨가루를 넣어 걸쭉하고 고소하게 끓인 칼국수.
- **닭곰탕:** 닭을 푹 고아 만든 맑고 담백한 국물.
- **어묵탕 (맑은 맛):** 맑은 국물에 다양한 어묵을 넣어 끓인 탕.
- **호박전:** 호박을 얇게 썰어 부드럽게 지저낸 전.
- **애호박볶음:** 애호박을 부드럽게 볶아낸 반찬.
- **감자볶음:** 감자를 부드럽게 볶아낸 반찬.
- **계란말이:** 부드러운 계란으로 돌돌 말아 만든 반찬.
- **버섯볶음:** 다양한 버섯을 부드럽게 볶아낸 반찬.
- **고사리볶음:** 부드러운 고사리를 들기름에 볶아낸 반찬.
- **시금치 나물:** 삶은 시금치를 양념에 무친 부드러운 나물.
- **무나물:** 무를 채 썰어 부드럽게 볶은 나물.
- **도라지 나물 (볶음):** 도라지를 볶아 담백하게 만든 나물.
- **탕평채:** 청포묵, 미나리, 숙주 등을 간장 양념에 무친 부드럽고 상큼한 궁중 음식.
- **전복 내장죽:** 전복 내장을 넣어 만든 초록빛 죽. 고소하고 영양가가 높아요.
- **동태찌개 (순한 맛):** 동태와 채소를 넣어 시원하게 끓인 찌개. 맵지 않게 조절 가능해요.
- **조개탕:** 조개를 넣어 시원하게 끓인 맑은 국물 요리.
- **콩나물밥:** 콩나물을 넣고 지은 밥을 간장 양념에 비벼 먹는 요리.
- **버섯 솔밥:** 다양한 버섯을 넣어 지은 밥. 버섯 향이 가득해요.
- **해물 누룽지탕:** 해산물과 채소를 넣고 끓인 걸쭉한 소스에 누룽지를 넣어 먹는 요리.
- **호박 식혜:** 호박을 넣어 만든 달콤하고 부드러운 식혜.
- **보리차:** 볶은 보리를 우려낸 구수하고 시원한 차.
- **옥수수차:** 볶은 옥수수를 우려낸 고소하고 따뜻한 차.
- **결명자차:** 결명자를 우려낸 구수하고 은은한 차.
- **쌍화차:** 다양한 한약재를 달여 만든 전통차. 따뜻하고 몸에 좋아요.
- **생강차:** 생강을 달여 만든 매콤하고 따뜻한 차.
- **유자차:** 유자를 설탕에 재어 만든 상큼하고 달콤한 차.
- **모시조개탕:** 모시조개를 넣고 맑게 끓인 시원하고 담백한 탕.
- **들깨 수제비:** 들깨가루를 넣어 걸쭉하고 고소하게 끓인 수제비.
- **바지락 순두부 (순한 맛):** 바지락을 넣어 시원한 맛을 낸 순두부찌개.
- **두부 전:** 부드러운 두부를 노릇하게 지저낸 전.
- **감자옹심이 (강원):** 감자를 갈아 만든 쫄깃한 옹심을 넣어 끓인 국.
- **들깨 옹심이:** 들깨가루를 넣어 고소하게 끓인 감자 옹심이.
- **애호박전:** 애호박을 얇게 썰어 부드럽게 부친 전.
- **두부김치 (순한 맛):** 부드러운 두부와 볶은 김치를 함께 먹는 요리. 볶은 김치를 맵지 않게 조절 가능.
- **콩나물 해장국 (맑은 맛):** 콩나물을 넣어 시원하고 개운하게 끓인 맑은 해장국.
- **명태 맑은탕:** 명태를 넣어 시원하고 담백하게 끓인 맑은 국물.
- **알탕 (순한 맛):** 알과 고니를 넣어 끓인 탕. 맵지 않게 조절 가능.
- **버섯 들깨탕:** 다양한 버섯과 들깨가루를 넣어 끓인 고소하고 걸쭉한 탕.
- **육개장 칼국수 (순한 맛):** 육개장 국물에 칼국수 면을 넣어 먹는 요리. 맵지 않게 조절 가능.
- **닭개장 (순한 맛):** 닭고기를 넣어 만든 육개장. 맵지 않게 조절 가능.
- **매생이 굴국:** 매생이와 굴을 넣어 끓인 시원하고 영양 가득한 국.
- **대구탕 (맑은 맛):** 대구를 넣어 시원하고 개운하게 끓인 맑은 국물.
- **생태탕 (맑은 맛):** 생태를 넣어 시원하고 담백하게 끓인 맑은 국물.

2. **활기찬 에너지를 얻고 싶을 때 (Energy & Excitement)** 여행의 활력을 불어넣고 싶거나, 새로운 맛과 식감에 도전하고 싶을 때 좋은 음식들입니다.

- **불고기:** 달콤 짭짤한 양념에 재운 소고기를 구워 먹는 한국의 대표적인 요리. 남녀노소 누구나 좋아하는 맛으로 에너지를 충전하기 좋아요.
- **갈비찜:** 부드러운 갈빗살과 달콤 짭짤한 양념이 어우러져 밥도둑이에요.
- **궁중 떡볶이:** 고추장 대신 간장 양념으로 만든 달콤 짭짤한 떡볶이. 쫄깃한 떡과 다양한 채소가 들어가 보는 재미도 있어요.
- **잡채:** 다양한 색깔의 채소와 고기가 어우러진 쫄깃한 당면 요리. 시각적으로도 즐겁고, 탄력 있는 식감이 좋아요.
- **수원 왕갈비 (경기):** 푸짐한 크기의 갈비로, 달콤 짭짤한 양념에 구워 든든하고 만족감을 줍니다.
- **떡갈비:** 다진 고기를 뭉쳐 구워 쫄깃하면서도 부드러운 식감이 일품이에요.
- **제육볶음 (간장 맛):** 돼지고기를 간장 양념에 볶아낸 요리. 밥반찬으로 최고예요.
- **닭갈비 (간장 맛):** 간장 양념으로 조리한 닭갈비는 부드러운 닭고기와 쫄깃한 떡이 잘 어울려요.
- **어복쟁반:** 소고기 편육과 채소를 푸짐하게 넣어 끓여 먹는 평안도식 전골. 여럿이 함께 즐기기 좋아요.
- **찜닭 (안동):** 쫄깃한 닭고기와 당면, 감자, 채소가 어우러진 간장 베이스의 찜.
- **한정식:** 다양한 종류의 반찬과 요리가 한 상 가득 차려지는 전통 코스 요리. 여러 가지 맛을 조금씩 맛볼 수 있어요.
- **보쌈:** 삶은 돼지고기를 김치나 쌈 채소와 함께 싸 먹는 요리. 부드러운 고기와 아삭한 채소의 조화가 좋아요.
- **족발:** 쫄깃하면서도 부드러운 콜라겐 식감이 특징인 삶은 돼지 족발.
- **갈치조림 (제주/순한 맛):** 제주도 특산물인 갈치를 간장 양념에 조린 요리. 부드러운 갈치 살이 밥과 잘 어울려요.
- **도리뱅뱅이 (충청):** 작은 물고기를 튀겨 양념에 조린 요리. 바삭하면서도 고소한 맛이 일품입니다.
- **꼬막 비빔밥 (벌교):** 쫄깃한 꼬막 살이 특징인 고소한 비빔밥.
- **굴전:** 싱싱한 굴을 부드러운 옷을 입혀 부친 전.
- **육회:** 신선한 소고기를 양념에 버무려 먹는 요리. 부드러운 식감이 특징이에요. (날고기에 대한 거부감이 없다면 추천)
- **메밀전병 (강원):** 메밀피에 다양한 속 재료를 넣어 말아 부쳐낸 쫄깃한 음식.
- **כות치기 국수 (강원):** 메밀면을 삶아 장국에 말아 먹는 국수. 독특한 식감이 있어요.
- **물냉면/비빔냉면 (순한 맛):** 시원한 육수와 쫄깃한 면발이 특징인 냉면. 비빔냉면은 양념을 조절해 맵지 않게 즐길 수 있어요.
- **간장게장:** 신선한 게를 간장에 절인 요리. 게살의 부드러움과 게장의 깊은 감칠맛이 밥도둑이에요.
- **전복 삼계탕:** 전복이 추가되어 더욱 풍부한 맛과 영양을 자랑하는 삼계탕.
- **버섯 불고기 전골:** 불고기에 다양한 버섯을 넣어 끓인 전골.
- **곰창전골 (순한 맛):** 곰창과 채소를 넣어 끓인 전골. 맵지 않게 조절 가능해요.
- **안동 간고등어:** 소금에 절여 구운 고등어. 짭짤하고 고소한 맛이 일품이에요.
- **오리 주물럭 (간장 맛):** 오리고기를 간장 양념에 재어 구운 요리. 쫄깃한 오리고기와 풍부한 맛이 특징.
- **아구찜 (순한 맛):** 아귀를 콩나물 등과 함께 찜기에 찌낸 요리. 아귀 특유의 쫄깃하면서도 부드러운 살점이 매력적이에요.
- **닭발 (무뼈 간장):** 뼈 없는 닭발(닭근위)을 간장 양념에 조리한 것. 독특한 식감을 경험하고 싶은 분들에게 좋아요.
- **꼬리찜:** 소 꼬리를 간장 양념에 푹 찌내 부드러운 살과 쫄깃한 콜라겐을 함께 즐기는 요리.
- **도가니 수육:** 소 무릎도가니를 삶아 만든 수육. 쫄깃하고 부드러운 식감이 특징.
- **코다리찜 (순한 맛):** 반건조 명태를 순한 양념에 조린 찜. 쫄깃하고 담백한 맛이 좋아요.
- **아귀 수육:** 찜 대신 삶아서 부드러운 아귀 살을 즐기는 요리.
- **황태구이 (순한 맛):** 황태를 간장 양념에 구워 쫄깃한 식감을 살린 요리.
- **오리고기:** 훈제오리, 로스 등 다양한 방식으로 즐길 수 있는 쫄깃한 오리고기.

- **삼겹살/목살 구이:** 한국에서 가장 인기 있는 돼지고기 구이. 육즙 가득하고 고소한 맛이 일품.
- **양념갈비:** 돼지갈비를 달콤 짭짤한 양념에 재어 구운 것.
- **곱창구이/막창구이 (순한 맛):** 소나 돼지의 곱창, 막창을 구운 요리. 쫄깃하고 고소한 맛이 특징.
- **알밥:** 뜨거운 돌솥에 날치알, 채소 등을 넣어 비벼 먹는 밥. 툭툭 터지는 알의 식감이 재미있어요.
- **골뱅이 무침 (간장):** 골뱅이를 채소와 함께 간장 양념에 무친 요리. 쫄깃한 골뱅이 식감이 특징.
- **문어보쌈:** 삶은 문어와 보쌈을 함께 즐기는 요리.
- **전복버터구이:** 버터에 구워 고소하고 부드러운 전복 요리.
- **육회비빔밥:** 신선한 육회를 밥과 함께 비벼 먹는 요리.
- **갈비찜 정식:** 갈비찜과 함께 다양한 밑반찬이 나오는 정식.
- **닭볶음탕 (간장):** 닭과 감자, 채소를 간장 양념에 조린 찜.
- **해물찜 (순한 맛):** 다양한 해산물을 찜서 만든 찜 요리.
- **돼지갈비찜 (간장):** 돼지갈비를 간장 양념에 푹 조린 요리.
- **낙지볶음 (간장):** 낙지를 간장 양념에 볶은 요리. 쫄깃한 식감이 좋아요.
- **떡쌈:** 얇게 썬 떡에 고기를 싸 먹는 독특한 조합.
- **전복구이:** 싱싱한 전복을 구워 먹는 요리.
- **해물탕 (순한 맛):** 다양한 해산물을 넣어 시원하고 깔끔하게 끓인 탕. 맵지 않게 조절 가능해요.
- **도루묵찌개 (강원/순한 맛):** 도루묵과 채소를 넣고 끓인 맑은 찌개.
- **바지락 칼국수:** 바지락을 넣어 시원하고 담백하게 끓인 칼국수.
- **조개칼국수:** 다양한 조개를 넣어 시원하게 끓인 칼국수.
- **해물파전:** 파와 다양한 해산물을 넣어 바삭하게 지져낸 부침개. 간장에 찍어 먹으면 깔끔해요.
- **감자전:** 감자를 갈아 만든 고소하고 쫄득한 전.
- **녹두 빈대떡:** 녹두를 갈아 만든 고소하고 바삭한 부침개.
- **김치전 (순한 맛):** 김치를 넣어 부친 전으로, 맵지 않게 조절 가능해요.
- **부추전:** 부추를 넣어 바삭하게 부친 전.
- **육전:** 소고기를 얇게 썰어 계란 옷을 입혀 부친 전. 부드럽고 고소해요.
- **육회 초밥:** 신선한 육회를 얹은 초밥.
- **장어덮밥:** 양념된 장어를 밥 위에 얹어 먹는 요리.
- **새우장:** 새우를 간장에 절인 요리. 탱글탱글한 새우살과 짭짤한 간장의 조화.
- **어만두:** 생선살로 만든 만두피에 소를 넣어 만든 만두. 독특하고 부드러운 맛.
- **민어전:** 민어 살을 부쳐낸 전. 부드러운 생선살의 풍미가 좋아요.
- **게살죽:** 게살을 넣어 끓인 부드러운 죽.
- **도미찜 (간장):** 도미를 간장 양념에 찜낸 요리. 고급스러운 생선찜.
- **매운탕 (순한 맛):** 민물고기나 바닷고기에 채소를 넣고 얼큰하게 끓인 탕. 맵지 않게 조절 가능.
- **닭강정 (간장/순한 맛):** 닭고기를 튀겨 달콤짭짤한 간장 소스에 버무린 닭 요리.
- **순살 치킨 (간장/후라이드):** 뼈 없이 튀긴 치킨. 간장 양념 또는 기본 후라이드 맛은 맵지 않아요.
- **오돌뼈 (간장):** 돼지 오돌뼈를 야채와 함께 간장 양념에 볶은 요리. 쫄깃한 식감이 특징.
- **돼지갈비:** 돼지갈비를 양념에 재어 구운 것.
- **오리 로스:** 오리고기를 구워 먹는 요리.
- **닭꼬치 (간장/소금):** 닭고기를 꼬치에 꿰어 구운 요리.
- **새우튀김:** 새우를 바삭하게 튀긴 요리.
- **오징어튀김:** 오징어를 바삭하게 튀긴 요리.
- **김치전 (간장):** 김치를 넣고 부친 전. 간장 양념으로 맵지 않게 조절 가능.
- **감자채전:** 감자를 채 썰어 바삭하게 부친 전.
- **버섯전:** 버섯을 부드럽게 부친 전.
- **두루치기 (간장):** 돼지고기나 오징어 등을 간장 양념에 볶은 요리.

- **쭈꾸미 볶음 (간장):** 쭈꾸미를 간장 양념에 볶은 요리.
- **해물볶음:** 다양한 해산물을 함께 볶은 요리.
- **떡갈비 정식:** 떡갈비와 함께 다양한 밑반찬이 나오는 정식.
- **닭볶음 (간장):** 닭고기와 채소를 간장 양념에 볶은 요리.
- **소갈비찜:** 소갈비를 간장 양념에 푹 조린 요리.
- **돼지불백:** 돼지고기를 양념에 재어 구운 백반.
- **소불고기 전골:** 소불고기와 채소를 넣어 끓인 전골.

3. 깔끔하고 신선한 맛을 선호할 때 (Clean & Fresh) 신선한 재료 본연의 맛을 느끼고 싶거나, 개운하고 깔끔한 식사를 선호하는 분들을 위한 음식입니다.

- **비빔밥 :** 다양한 색깔의 나물과 고기, 계란을 밥 위에 올리고 간장이나 참기름을 넣어 비벼 먹는 건강식. 신선한 채소의 아삭함을 느낄 수 있어요.
- **두부전골:** 두부와 다양한 채소, 버섯 등을 넣어 끓인 맑은 전골. 깔끔하고 담백한 맛이 좋아요.
- **김:** 바삭하고 고소한 구운 김이나 조미김. 밥과 함께 먹으면 짹짹하고 깔끔한 맛을 더해줘요.
- **전복회:** 신선한 전복을 회로 먹는 요리. 오독오독 씹히는 식감과 바다 향이 좋아요.
- **산채비빔밥:** 고기 없이 다양한 산나물만으로 구성된 비빔밥. 자연의 신선함을 그대로 느낄 수 있어요.
- **굴밥:** 싱싱한 굴을 넣어 지은 밥. 굴의 향긋함과 밥알의 깔끔함이 조화를 이룹니다.
- **자리돔 물회 (제주):** 제주 특산물인 자리돔을 넣어 시원하게 먹는 물회. 여름철 별미로 시원하고 깔끔해요. (새콤달콤한 맛)
- **도토리묵:** 도토리 전분으로 만든 묵으로, 탱글탱글하고 찰진 식감. 간장 양념에 무쳐 먹으면 깔끔해요.
- **오이 소박이:** 아삭한 오이에 갖은 양념을 넣어 만든 시원하고 깔끔한 김치. (약간 매울 수 있으니 확인)
- **백김치:** 고춧가루 없이 담가 시원하고 깔끔한 맛을 내는 김치.
- **미나리 강회:** 미나리를 살짝 데쳐 돌돌 말아 초고추장에 찍어 먹는 깔끔한 요리.
- **연근조림:** 연근을 간장 양념에 조린 밑반찬. 아삭하면서도 달콤 짹짹한 맛이 좋아요.
- **가지 나물:** 찢 가지를 양념에 무친 부드럽고 깔끔한 나물.
- **버섯 나물:** 다양한 버섯을 볶거나 무쳐낸 깔끔한 반찬.
- **샐러드 (한식 스타일):** 신선한 채소에 간장, 참기름 등으로 만든 드레싱을 곁들인 샐러드.
- **도라지 무침:** 도라지를 새콤달콤하게 무친 반찬. 아삭한 식감이 좋아요.
- **콩나물 무침:** 아삭한 콩나물을 담백하게 무친 반찬.
- **김치 (백김치, 물김치):** 고춧가루가 들어가지 않아 맵지 않고 시원하고 깔끔한 김치류.
- **생선구이:** 다양한 생선을 소금에 구워 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 맛.
- **조개구이:** 신선한 조개를 불에 구워 먹는 요리. 바다의 신선한 맛을 느낄 수 있어요.
- **멍게 비빔밥:** 멍게의 독특한 향과 신선한 맛을 밥과 함께 비벼 먹는 요리.
- **문어 숙회:** 살짝 데쳐 쫄깃한 식감을 살린 문어 요리.
- **새꼬시:** 뼈째 썰어 먹는 회로, 오독오독 씹히는 식감이 좋아요.
- **냉채:** 삶은 고기나 해산물을 겨자 소스에 무쳐 먹는 시원하고 상큼한 요리.
- **육사발:** 도토리묵을 채 썰어 김치, 오이 등과 함께 시원한 육수에 말아 먹는 음식.
- **파래무침:** 파래를 새콤하게 무친 해조류 반찬.
- **툇 무침:** 툇을 초고추장에 무치거나 된장에 무친 반찬.
- **세발나물 무침:** 세발나물을 새콤하게 무친 건강 반찬.
- **어리굴젓 (순한 맛):** 굴을 소금에 절여 발효시킨 젓갈. 짹짹하면서도 신선한 맛이 밥과 잘 어울려요.
- **전어구이 (가을 제철):** 가을에 맛볼 수 있는 고소한 전어 구이.
- **대하구이 (가을 제철):** 소금 위에 구워 먹는 담백한 대하 구이.

- **해삼:** 오독오독 씹히는 독특한 식감이 매력적인 해산물.
- **개불:** 쫄깃한 식감과 독특한 향이 있는 해산물. (도전적인 음식)
- **매생이전:** 매생이를 넣어 바삭하게 지진 전.
- **오징어숙회:** 오징어를 살짝 데쳐 초고추장이나 간장에 찍어 먹는 쫄깃한 요리.
- **채소튀김:** 다양한 채소를 바삭하게 튀겨낸 요리.
- **궁중 신선로:** 궁중에서 즐겨 먹던 고급 전골 요리. 맑은 국물과 다양한 재료가 아름답게 어우러져요.
- **도토리묵 무침:** 도토리묵을 다양한 채소와 함께 간장 양념에 무친 것.
- **콩나물국밥 (순한 맛):** 콩나물국에 밥을 말아 먹는 국밥. 시원하고 개운해요.
- **생선찜 (순한 맛):** 생선을 순한 양념에 찜낸 요리.
- **전복장:** 전복을 간장에 절인 것으로, 쫄깃하고 감칠맛이 좋아요.
- **해물뚝배기 (순한 맛):** 뜨거운 뚝배기에 해산물을 넣어 끓인 탕. 시원하고 개운해요.
- **도미머리조림 (순한 맛):** 도미 머리를 간장 양념에 조린 요리.
- **조개젓:** 조개를 소금에 절여 발효시킨 젓갈. 짭짤하고 감칠맛이 좋아요.
- **낙지 덮밥 (간장):** 낙지를 간장 양념에 볶아 밥 위에 얹어 먹는 요리.
- **비빔국수 (간장):** 채소와 면을 간장 양념에 비벼 먹는 국수.
- **콩나물 잡채:** 당면 대신 콩나물을 넣어 아삭한 식감이 특징인 잡채.
- **버섯강정:** 버섯을 바삭하게 튀겨 달콤한 소스에 버무린 요리.
- **더덕구이 (간장):** 더덕을 얇게 저며 간장 양념에 구운 요리. 향긋하고 쫄깃한 식감.
- **두부선:** 곱게 간 두부를 모양 내어 찌낸 궁중 요리. 부드럽고 담백해요.
- **해초 비빔밥:** 다양한 해초를 넣어 비벼 먹는 건강하고 깔끔한 비빔밥.
- **멍게젓:** 멍게를 소금에 절여 발효시킨 젓갈. 독특한 바다 향이 특징.
- **산낙지 비빔밥:** 산낙지를 밥과 함께 비벼 먹는 요리. (날것에 대한 거부감이 없다면 추천)
- **김치말이 국수 (맑은 맛):** 맑은 김치 국물에 국수를 말아 먹는 시원하고 깔끔한 국수.
- **오이냉국:** 오이를 넣어 시원하게 만든 국. 여름철 별미.
- **미역냉국:** 미역을 넣어 시원하게 만든 국.
- **다시마 튀각:** 다시마를 튀겨 바삭하게 만든 간식.
- **김부각:** 참쌀풀을 발라 말린 김을 튀겨 만든 바삭한 간식.
- **두부 샐러드:** 신선한 채소와 두부를 곁들인 샐러드.
- **버섯 샐러드:** 다양한 버섯을 넣어 만든 샐러드.
- **채소 쌈밥:** 밥과 다양한 채소를 쌈으로 싸 먹는 건강식.
- **해물 샐러드:** 다양한 해산물을 넣은 샐러드.

4. 독특하고 이색적인 경험을 원할 때 (Unique & Adventurous) 한국 음식의 특별한 매력을 경험하고 싶거나, 새로운 맛과 식감에 도전하는 것을 즐기는 분들을 위한 음식입니다.

- **간장게장:** 신선한 게를 간장에 절인 요리. 게살의 부드러움과 게장의 깊은 감칠맛이 밥도둑이에요.
- **산낙지:** 살아있는 낙지를 잘라 바로 먹는 것으로, 흡반이 달라붙는 독특한 식감. 매우 이색적인 경험을 선사합니다. (움직이는 것을 보고 놀랄 수 있으니 주의)
- **돼지국밥 (부산):** 돼지 뼈를 고아 만든 국물에 밥과 돼지고기를 넣어 먹는 부산의 대표 서민 음식. 독특한 맛과 푸짐함이 있어요.
- **아구찜 (순한 맛):** 아귀를 콩나물 등과 함께 찜기에 찜낸 요리. 아귀 특유의 쫄깃하면서도 부드러운 살점이 매력적이에요.
- **닭발 (무뼈 간장):** 뼈 없는 닭발(닭근위)을 간장 양념에 조리한 것. 독특한 식감을 경험하고 싶은 분들에게 좋아요.
- **올갱이 해장국 (충청):** 다슬기를 넣어 끓인 시원하고 담백한 해장국. 올갱이 특유의 쫄깃한 식감이 있어요.
- **우렁쌈밥:** 우렁을 넣은 구수한 강된장과 다양한 쌈 채소를 함께 즐기는 음식.
- **막걸리 (음료):** 한국 전통 발효주로, 막걸리 특유의 걸쭉하고 달콤 쌉쌀한 맛이 있어요. 음식과 함께 즐기면 좋습니다.
- **꼬리찜:** 소 꼬리를 간장 양념에 푹 찌내 부드러운 살과 쫄깃한 콜라겐을 함께 즐

기는 요리.

- **영양돌솥밥:** 다양한 견과류와 채소를 넣어 지은 돌솥밥. 밥을 덜어낸 후 뜨거운 물을 부어 송충이를 즐길 수 있어요.
- **염소 전골:** 염소고기를 넣어 만든 전골. 독특한 향과 맛이 특징이에요. (선호도에 따라 호불호가 갈릴 수 있음)
- **도가니 수육:** 소 무릎도가니를 삶아 만든 수육. 쫄깃하고 부드러운 식감이 특징.
- **명이나물:** 산마늘 잎을 절인 장아찌. 고기와 함께 먹으면 상큼하고 깔끔해요.
- **코다리찜 (순한 맛):** 반건조 명태를 순한 양념에 조린 찜. 쫄깃하고 담백한 맛이 좋아요.
- **천엽/간 (간천엽):** 소의 위와 간을 날것으로 먹는 것으로, 독특한 식감과 맛이 특징이에요. (매우 도전적일 수 있음)
- **양념갈비:** 돼지갈비를 달콤 짭짤한 양념에 재어 구운 것.
- **닭똥집 볶음 (간장맛):** 닭똥집(닭근위)을 야채와 함께 볶은 요리. 쫄깃한 식감이 특징.
- **순대볶음 (간장맛):** 순대를 야채와 함께 간장 양념에 볶은 요리.
- **곱창구이/막창구이 (순한 맛):** 소나 돼지의 곱창, 막창을 구운 요리. 쫄깃하고 고소한 맛이 특징.
- **알밥:** 뜨거운 돌솥에 날치알, 채소 등을 넣어 비벼 먹는 툇툴 터지는 알의 식감이 재미있는 밥.
- **과메기 (겨울 제철):** 청어나 꽂치를 얼리고 녹이기를 반복해 만든 반건조 생선. 쫄깃한 식감이 특징이에요.
- **콩국:** 콩을 갈아 만든 걸쭉한 국물. 콩의 고소한 맛이 일품이에요. (식사용 콩국수는 위에 있음)
- **홍어애:** 홍어의 간을 날것으로 먹는 것으로, 매우 독특한 풍미가 있습니다. (가장 도전적인 음식 중 하나)
- **오징어순대:** 오징어 몸통에 다진 채소와 고기 등을 채워 찌낸 요리.
- **감자탕 (순한 맛):** 돼지 등뼈를 넣어 끓인 탕. 뼈에 붙은 살을 발라먹는 재미가 있어요. (맵지 않게 조절 가능)
- **능이버섯:** 능이버섯과 닭을 함께 끓인 보양식. 능이버섯의 독특한 향과 식감이 좋아요.
- **장어구이:** 스테미너 음식으로 유명한 장어를 양념에 구운 요리. 쫄깃하고 부드러운 식감.
- **도루묵 구이:** 겨울철 별미인 도루묵을 구운 것. 알이 툇툴 터지는 식감이 독특해요.
- **병어조림 (순한 맛):** 병어를 양념에 조린 요리. 부드러운 생선살이 특징.
- **게국지 (충청/순한 맛):** 게와 묵은 김치를 넣어 끓여내 시원하면서도 게살이 부드러운 충청도 향토 음식.
- **다슬기 요리:** 다슬기를 이용한 다양한 요리 (전, 무침 등). 쫄깃한 식감.
- **청포묵:** 청포묵을 간장 양념에 무치거나 따뜻하게 데쳐 먹는 요리. 부드럽고 탱글한 식감.
- **메밀묵:** 메밀가루로 만든 묵으로, 쫄깃하고 고소해요.
- **삭힌 홍어:** 삭힌 홍어를 삼합(돼지고기, 삭힌 홍어, 묵은지)으로 먹는 것이 일반적. 매우 강렬한 향이 특징이라 큰 도전이 필요합니다.
- **해삼 내장 (고노와다):** 해삼 내장을 젓갈처럼 먹는 것으로, 독특한 바다향과 감칠맛이 있어요.
- **개장:** 게를 통째로 갈아 만든 찌개나 국. 특유의 풍미가 있습니다.
- **영광굴비:** 법성포 굴비로 유명하며, 짭짤하게 간이 된 굴비를 밥과 함께 먹어요.
- **생선찜:** 맵지 않은 간장 양념으로 찌낸 생선 요리. 부드러운 생선살이 특징.
- **장뇌삼:** 산삼의 씨를 뿌려 재배한 삼. 씹을하면서도 건강에 좋다고 알려져 있어요. (식재료로 사용되기도 함)
- **약선 요리:** 한약재를 넣어 만든 건강 요리. 특정 질환이나 건강 증진을 위해 조리됩니다.
- **초계국수:** 차가운 육수에 닭고기와 채소를 넣어 먹는 시원하고 담백한 국수.
- **명란 아보카도 덮밥:** 명란젓과 아보카도를 밥 위에 올려 비벼 먹는 퓨전 한식.

- **수삼 튀김:** 인삼을 얇게 썰어 튀긴 요리. 바삭하면서도 인삼의 향이 살아있어요.
- **콩고기:** 콩으로 만든 고기 대체 식품. 비건을 위한 대안 요리.
- **궁중 만두:** 화려한 모양과 다양한 재료로 만든 궁중식 만두.
- **해장국 (맑은 국물):** 맵지 않은 맑은 국물의 해장국. (예: 콩나물 해장국, 복엇국 등)
- **영양밥:** 쌀에 콩, 대추, 밤 등 다양한 재료를 넣어 지은 건강 밥.
- **전복장 비빔밥:** 전복장을 밥과 함께 비벼 먹는 요리.
- **산더덕구이 (간장):** 산더덕을 간장 양념에 구운 요리.
- **도토리묵밥:** 도토리묵을 밥과 함께 시원한 육수에 말아 먹는 요리.
- **오리백숙:** 오리를 통째로 푹 삶아 만든 보양식.
- **닭백숙:** 닭을 통째로 푹 삶아 만든 보양식.
- **오리훈제:** 훈제한 오리고기.
- **청국장찌개:** 청국장을 넣어 끓인 구수하고 독특한 찌개.
- **염소탕:** 염소고기를 넣어 만든 탕.
- **오리탕:** 오리고기를 넣어 끓인 탕.
- **닭한방백숙:** 한약재를 넣어 닭을 푹 삶은 보양식.
- **보리밥:** 보리를 섞어 지은 밥.
- **찰밥:** 찰쌀을 넣어 찰지게 지은 밥.
- **약밥:** 찰쌀에 대추, 밤, 잣 등을 넣어 만든 달콤한 밥.

5. 간편하고 맛있는 스트리트 푸드/간식 (Convenient & Delicious Street Food/Snacks) 길거리에서 쉽게 찾아볼 수 있는, 간편하게 즐길 수 있는 음식들입니다.

- **호떡:** 꿀이 들어간 달콤하고 쫄깃한 반죽을 기름에 구운 길거리 음식.
- **붕어빵:** 붕어 모양의 틀에 구운 빵 안에 팔이나 슈크림이 들어간 간식.
- **어묵탕:** 따듯한 국물에 꼬치에 꿰어 먹는 어묵. 길거리에서 흔히 볼 수 있어요.
- **김밥:** 밥과 다양한 재료를 김으로 말아 만든 한국식 롤. 간편하고 맛있어요.
- **찰쌀 도넛:** 찰쌀로 만들어 쫄깃하고 달콤한 도넛.
- **튀김:** 고구마, 오징어, 새우 등 다양한 재료를 튀겨낸 바삭한 간식.
- **순대 (소금/간장):** 돼지 창자에 찰쌀, 야채 등을 넣어 만든 음식. 소금이나 간장에 찍어 먹어요.
- **삶은 옥수수:** 달콤하고 구수한 옥수수.
- **찐빵/호빵:** 부드러운 빵 안에 팔 앙금이 들어간 따듯한 간식.
- **계란빵:** 부드러운 빵 안에 계란이 통째로 들어간 간식.
- **핫도그:** 소시지를 밀가루 반죽에 입혀 튀긴 후 설탕과 케첩을 뿌려 먹는 간식.
- **빵튀기:** 쌀이나 옥수수 등을 튀겨 만든 바삭하고 가벼운 과자.
- **호두과자:** 호두 모양의 빵 안에 팔 앙금과 호두가 들어간 간식.
- **번데기:** 삶은 번데기를 소금물에 끓인 간식. 독특한 경험을 원한다면 시도해 보세요. (강한 향으로 호불호 있음)
- **떡꼬치 (간장맛):** 떡을 꼬치에 꿰어 간장 소스에 발라 구운 간식.
- **파배기:** 파배기 모양으로 꼬아서 튀긴 후 설탕을 뿌린 도넛.
- **꿀타래:** 실처럼 얇은 꿀 실 안에 견과류를 넣어 만든 전통 간식.
- **약과:** 밀가루에 꿀과 참기름을 넣어 만든 달콤한 전통 과자.
- **강정:** 국물이나 견과류를 조청에 버무려 굳힌 전통 과자.
- **오곡밥:** 다섯 가지 곡물로 지은 밥. 고소하고 영양가가 높아요.
- **식혜 (음료):** 엿기름으로 만든 달콤한 전통 음료. 밥알이 동동 떠 있어요.
- **수정과 (음료):** 계피와 생강을 넣어 만든 달콤하고 시원한 전통 음료.
- **컵밥:** 컵에 밥과 다양한 반찬을 담아 간편하게 먹는 길거리 음식.
- **핫바:** 어묵을 길게 만들어 튀긴 후 소스를 발라 먹는 간식.
- **만두:** 찐만두, 군만두, 물만두 등 다양한 종류가 있으며, 간식이나 식사로 즐겨요.
- **찰쌀떡:** 찰쌀로 만든 쫄깃한 떡 안에 팔 앙금이 들어간 간식.
- **경단:** 찰쌀가루로 동그랗게 빚은 떡에 고물을 묻힌 간식.
- **백설기:** 쌀가루를 찌서 만든 하얀 떡. 담백하고 부드러워요.
- **증편:** 막걸리로 발효시켜 만든 폭신한 떡.
- **주먹밥:** 밥을 한입 크기로 뭉쳐 만든 간편한 식사.
- **컵라면 (순한 맛):** 간편하게 즐길 수 있는 국물 요리. 순한 맛 옵션이 많아요.

- **소떡소떡 (순한 맛):** 소시지와 떡을 번갈아 꽃아 구운 후 순한 소스를 바른 간식.
- **달고나:** 설탕을 녹여 소다를 넣어 만든 달콤하고 바삭한 간식.
- **바나나우유:** 한국인에게 친숙한 달콤하고 부드러운 바나나맛 우유.
- **단지우유 (여러 맛):** 바나나우유 외에 딸기, 메론 등 다양한 맛의 우유.
- **식혜맛 젤리:** 식혜 맛이 나는 쫄깃한 젤리.
- **떡꼬치:** 떡을 꼬치에 꿰어 튀기거나 구운 후 달콤한 간장 소스 등을 바른 간식.
- **붕어싸만코:** 붕어 모양의 과자 안에 아이스크림과 팔랑금이 들어있는 간식.
- **호두 호두 과자:** 호두 모양으로 구운 반죽 안에 팔랑금과 호두가 들어있는 간식.
- **군밤:** 겨울철 따뜻하게 즐길 수 있는 구운 밤.
- **군고구마:** 겨울철 따뜻하게 즐길 수 있는 구운 고구마.
- **아이스크림 붕어빵:** 붕어빵 안에 아이스크림을 넣어 먹는 간식.
- **회오리 감자:** 감자를 회오리 모양으로 썰어 튀긴 간식.
- **치즈 핫도그:** 핫도그 안에 치즈가 들어있어 늘어나는 식감이 재미있는 간식.
- **꼬마 김밥:** 한입 크기로 작게 말아낸 김밥.
- **식혜 슬러시:** 얼음과 식혜를 섞어 만든 시원한 슬러시.
- **누룽지 과자:** 누룽지를 얇게 튀겨 만든 바삭한 과자.
- **쌀과자:** 쌀로 만든 다양한 종류의 바삭한 과자.
- **빵스크림:** 빵튀기 사이에 아이스크림을 넣어 만든 간식.
- **인절미:** 찹쌀로 만든 떡에 콩가루를 묻힌 고소하고 쫄깃한 떡.
- **가래떡 구이:** 가래떡을 구워 조청이나 꿀에 찍어 먹는 간식.
- **김치전병 (순한 맛):** 김치와 당면 등을 넣어 만든 전병. 맵지 않게 조절 가능.
- **호박엿:** 호박으로 만든 달콤하고 쫄깃한 전통엿.
- **조청 유과:** 조청과 쌀가루로 만든 바삭하고 달콤한 전통 과자.
- **오란다:** 밀가루를 튀겨 조청에 버무린 옛날 과자. 바삭하고 달콤해요.
- **식혜 빙수:** 식혜를 갈아 만든 얼음에 팔랑금 등을 얹은 빙수.
- **딸기 우유:** 달콤하고 부드러운 딸기맛 우유.
- **바나나킥:** 바나나 맛이 나는 바삭한 과자.
- **초코파이:** 초코 코팅된 빵 안에 마시멜로가 들어있는 국민 과자.
- **새우깡:** 새우 맛이 나는 짹짹하고 바삭한 스낵.
- **꼬깔콘:** 옥수수 맛이 나는 꼬깔 모양의 스낵.
- **떡볶이 (궁중/간장):** 고추장 대신 간장으로 맛을 낸 떡볶이.
- **순대볶음 (순한 맛):** 순대와 채소를 순한 양념에 볶은 요리.
- **닭강정 (순한 맛):** 닭고기를 튀겨 순한 소스에 버무린 요리.
- **호두 호두 과자:** 호두 모양의 빵 안에 팔랑금과 호두가 들어간 간식.
- **누룽지 캔디:** 누룽지 맛이 나는 사탕.
- **인절미 토스트:** 인절미를 넣어 만든 토스트.
- **꿀떡:** 꿀이 들어간 쫄깃한 떡.
- **송편:** 쌀가루 반죽에 소를 넣어 빚어 찐 떡.
- **증편:** 막걸리로 발효시켜 만든 폭신한 떡.
- **바나나빵:** 바나나 모양의 빵 안에 바나나 맛 크림이 들어간 간식.
- **슈크림 붕어빵:** 붕어빵 안에 슈크림이 들어간 간식.
- **팔랑 붕어빵:** 붕어빵 안에 팔랑금이 들어간 간식.
- **호두 파이:** 호두가 가득 들어간 달콤한 파이.
- **고구마 맛탕:** 고구마를 튀겨 달콤한 시럽에 버무린 간식.
- **찹쌀떡 아이스크림:** 찹쌀떡 안에 아이스크림이 들어간 간식.
- **빵스크림:** 빵튀기 사이에 아이스크림을 넣어 만든 간식.
- **인절미 빙수:** 인절미와 콩가루를 얹은 빙수.
- **단팔죽:** 달콤한 팔로 만든 죽.
- **군고구마 라떼:** 군고구마 맛이 나는 라떼.
- **식혜 라떼:** 식혜 맛이 나는 라떼.
- **미숫가루:** 여러 곡물을 볶아 갈아 만든 가루를 물이나 우유에 타 마시는 음료.
- **율무차:** 율무를 볶아 만든 가루를 물에 타 마시는 음료.
- **생강차:** 생강을 달여 만든 차.
- **대추차:** 대추를 달여 만든 차.

- **오미자차:** 오미자를 우려낸 새콤달콤한 차.
- **매실차:** 매실을 우려낸 새콤달콤한 차.
- **식혜 젤리:** 식혜 맛이 나는 젤리.
- **엿:** 곡물을 엿기름으로 삭혀 만든 전통 과자.
- **산자:** 찹쌀가루를 튀겨 조청을 바르고 튀밥을 묻힌 전통 과자.
- **다식:** 곡물 가루나 한약재 가루를 꿀로 반죽하여 틀에 박아낸 전통 과자.