**[맛집] 입 속에 퍼지는 겉바속촉 환상 교향곡, 디저트 완전체 크로플 맛집 BEST 5**

(154화) 가로수길 ‘SADDLER HAUS’, 금호동 ‘아우프글렛’, 삼청동 ‘슬로우포레스트’, 연남동 ‘어나더룸’, 연희동 ‘디폴트벨류’

2020.05.31 00:05

<https://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1390663>

요즘 디저트계에서 뜨거운 인기를 자랑하는 ‘크로플’. 크루아상 생지를 기계에 넣고 와플 모양으로 구워낸 음식이다. 크루아상의 결대로 찢어지는 식감과 와플의 두툼하고 부드러운 식감을 동시에 즐길 수 있어 많은 사랑을 받고 있다. 노릇노릇하게 구워진 크로플은 은은하게 맴도는 버터의 풍미와 겹겹이 흩어지는 식감이 묘한 중독성을 자랑한다. 주문과 동시에 갓 만든 크로플 위로 아이스크림, 시럽, 과일 등 다양한 토핑을 곁들여 풍성하게 즐겨도 좋다. 입속에 퍼지는 겉바속촉 환상 교향곡! 디저트의 완전체로 불리는 크로플 맛집 BEST 5를 만나보자.  
  
서울 크로플 맛집으로는 신사 가로수길 SADDLER HAUS, 금호동 아우프글렛, 이태원 해방촌 피클피클, 삼청동 슬로우포레스트, 연희동 디폴트벨류, 연남동 어나더룸, 을지로 베로나, 홍대 합정 페어, 선정릉역 카페레꼴뜨, 종로 익선동 익선주택, 성북구 성신여대 루틴, 송파 Pres Coffee, 서울대 샤로수길 오목눈이, 성수 서울숲 greytcoffee, 시청 덕수궁 리에제 와플, 강남 브라더후드키친, 이태원 녹사평 와필레, 성수 호스팅하우스 등이 유명하다.  
  
전국 크로플 맛집으로는 대구 수성 위드모데스티, 부산 기장 공극샌드커피, 제주시 아일렛, 평택 노아커피랩, 인천 주안 피트어패트, 대전 둔산동 카페도(cafe doh), 청주 열두달제주, 제주 한림 비마이게스트, 인천 구월동 아카이브 커피스테이션, 익산 1708아카이브, 경주 카페보름앤펍, 부산 전포카페거리 인레스트, 담양 미각, 강릉 완다맨숀, 속초 히응커피, 익산 오르도, 안성 카페 무드문, 구미 얼디, 대구 봉산동 카페 필인더블랭크 등이 유명하다.  
  
◇다채로운 맛으로 즐기는, 가로수길 ‘SADDLER HAUS’  
  
‘SADDLER HAUS’는 가죽 공방과 쇼룸을 함께 운영하는 카페다. 최근, 연예인 강민경의 유튜브 영상에 소개되며 폭발적인 인기를 끌고 있다. 먹음직스러운 비주얼을 자랑하며 쇼케이스를 가득 채우고 있는 ‘Saddler French Waffle’이 대표 메뉴다. 와플은 진한 버터 향이 풍기는 ‘Plain’을 시작으로 치즈의 짭짤한 맛이 더해진 ‘Cheese’, 바질의 향긋함을 더한 ‘Basil’, 옥수수 알갱이가 톡톡 씹히는 ‘Corn’까지 다양한 종류가 준비되어 있어 골라 먹는 재미가 쏠쏠하다. Plain 2개, Cheese 1개, Basil 1개의 구성을 합리적인 가격으로 판매하는 ‘와플 세트’도 인기다.  
  
▲위치: 서울 강남구 도산대로17길 10 지하 1층 ▲영업시간: 평일 12:00 – 21:00, 월요일 휴무 ▲가격: Cheese 5500원, Basil 5800원 ▲후기(식신 알람몬1313): 음식 주문하고 매장에 있는 가방 구경하다 보면 시간이 금방 가고 좋더라구요. ㅎㅎ 크로플 자체도 맛난데 바질, 치즈 등 다른 곳에서 좀처럼 맛보기 힘든 맛이 있어서 독특하고 좋았어요. 먹고 넘 맛있어서 포장해갔는데 1인당 갯수 제한이 있더라구요! 집에 가서 에어프라이기에 살짝 돌려먹으니까 넘 맛있어서 담에 또 사가려구요.  
  
◇크로플의 원조로 불리는, 금호동 ‘아우프글렛’  
  
국내에서 크로플 메뉴를 처음으로 선보인 ‘아우프글렛’. 인테리어, 호텔, 디자인, 패션 등 다양한 전공을 가진 사장님들이 꾸려가는 공간이다. 세븐 체어, 콜롬보 조명, 바실리 체어 등 다양한 인테리어 가구로 꾸민 매장 내부는 모던하면서도 세련된 감각이 돋보인다. 대표 메뉴 ‘크로플’은 갓 구워 낸 크루아상 반죽 위로 바닐라 아이스크림을 한 스쿱 올려 제공한다. 따끈따끈한 크로플 위로 차가운 아이스크림이 흘러내리며 부드러운 달콤함을 더한다. 사이폰 추출 방식으로 적당한 바디감과 깔끔한 산미가 살아 있는 ‘사이폰 커피’도 크로플과 함께 즐겨 찾는다.  
  
▲위치: 서울 성동구 독서당로51길 7 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00 ▲가격: 크로플 9000원, 사이폰 커피 7000원 ▲후기(식신 초딩입맛MSG): 지금까지 이런 크로플은 없었다. 한입 먹는 순간 아 여기가 진짜다 라고 느낄 만큼 맛있어요. 먹자마자 친구랑 눈 마주치고 바로 한 개 더 주문해서 먹었습니다. ㅎㅎ  
  
◇한옥 풍경이 운치를 더하는, 삼청동 ‘슬로우포레스트’  
  
‘슬로우포레스트’는 한옥 풍경을 바라보며 여유로운 시간을 보낼 수 있는 애견 동반 카페다. 수익 일부는 유기 동물들의 구조와 치료를 돕는데 기부하고 있다. 바삭하게 구운 크로플 두 조각 위로 바닐라 아이스크림을 얹은 뒤 시나몬 가루를 솔솔 뿌려 마무리한 ‘크로플’이 대표 메뉴. 따뜻한 와플과 차가운 아이스크림의 대조적인 온도가 조화를 이루며 기분 좋게 녹아내린다. 율무차의 고소함과 우유의 부드러움이 어우러진 ‘율무 라떼’도 인기 메뉴다. 단맛이 강하지 않고 은은하게 퍼져 크로플과의 조합이 좋다. 매월 변동되는 영업시간과 휴무일은 공식 인스타그램을 통해 확인할 수 있다.  
  
▲위치: 서울 종로구 삼청로5길 20 ▲영업시간: 매일 12:00 – 18:00, 수, 일요일 휴무, 매월 휴무 SNS 공지 ▲가격: 크로플 7500원, 율무 라떼 6800원 ▲후기(식신 옥수수하모니카): 오픈하자마자 달려가서 사람 없을 때 여기저기 강아지랑 인생 사진 찍었어요. ㅎㅎㅎ 핫플답게 좀 지나니까 사람이 금방 차더라구요. 루프탑 파라솔도 마음에 들었고 무엇보다 예쁜 공간에서 강아지랑 함께 있을 수 있는 점이 좋은 것 같아요.  
  
◇안락한 공간에서 즐기는 여유, 연남동 ‘어나더룸’  
  
가정 주택을 개조하여 카페로 재탄생한 ‘어나더룸’은 아늑한 느낌이 물씬 든다. 카운터 앞, 뒤로 좌석을 배치하여 커피 내리는 모습을 보다 가까이 볼 수 있는 점이 특징이다. 대표 메뉴 ‘크로플’은 버터 향이 솔솔 나는 크로플 반죽에 바닐라 아이스크림과 달콤한 소스를 곁들여 낸다. 소스는 짙은 풍미를 더하는 ‘Maple’과 한층 깊은 달콤함을 선사하는 ‘Nutella’ 중 기호에 맞게 선택할 수 있다. 바삭하게 부서지는 크로플에 아이스크림이 촉촉함을 더하며 조화롭게 어우러진다. 호주 시드니의 스페셜티 로스터리 놈코어 커피의 원두를 직수입해 선보이는 커피도 꼭 맛봐야 한다.  
  
▲위치: 서울 마포구 성미산로29안길 19-4 2층 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00 ▲가격: Maple 9000원, Nutella 9000원 ▲후기(식신 후스콜미010): 크로플 먹으러 갔는데 생각보다 크기가 엄청 크더라구요! 평소에 메이플 시럽을 좋아해서 메이플 소스로 골랐는데 향이 장난 아니에요. ㅎㅎ 그리고 커피도 넘 맛있고 단 디저트와 아메리카노의 조합은 꿀!  
  
◇고급스러운 달콤함이 가득, 연희동 ‘디폴트벨류’  
  
‘디폴트벨류’는 이디야커피랩 수석 바리스타 출신의 신창호 바리스타가 만든 커피와 디저트를 즐길 수 있는 곳이다. 건물 외관부터 내부까지 화이트 톤으로 통일한 인테리어가 돋보인다. 햇살이 들어오는 창가 자리부터 단체로 앉기 좋은 쉐어 테이블, 도란도란 이야기 나누기 좋은 일반 테이블까지 다양한 공간으로 이루어져 있다. 대표 메뉴는 겉은 바삭, 속은 쫀득한 크로플을 크림으로 덮은 뒤 카카오 가루를 듬뿍 뿌려 완성한 ‘크로플 티라미수’. 결을 따라 찢어지는 크로플 반죽에 은은한 커피 향과 달콤함 크림이 어우러져 고급스러운 달콤함을 경험할 수 있다.  
  
▲위치: 서울 서대문구 성산로 333 ▲영업시간: 매일 12:00 – 21:00 ▲가격: 크로플 티라미수 9,000원, 크로플 9,000원 ▲후기(식신 나도베네딕트): 다른 토핑이 올라간 크로플은 많이 먹어봤지만 티라미수 스타일은 처음 먹어보는 것 같아요. ㅎㅎ 크로플 티라미수 먹고 너무 맛있어서 기본 크로플도 주문했는데 츄러스 같이 시나몬 가루가 많이 뿌려져 있어 좋았어요.



