**[맛집] 편안하고 따뜻한 삶, ‘휘게 레스토랑’(82화)**

코펜하겐 ‘Noma’·제주 ‘후거키친’·이태원 ‘Mishmash’·부산 ‘볼피노’·이천 ‘티하우스 에덴’ 외

2019.01.01 19:23

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1259201&fbclid=IwAR3gO0Vc6kuAxo8g3La2NKeuY0Wb-OBttPJWLHA2JzWvngTn0cM4A-eo688>

작지만 확실한 행복이라는 의미를 가진 ‘소확행’. 소확행은 일본의 소설가 무라카미 하루키가 1994년 발간한 수필집 ‘랑겔한스섬의 오후’에서 처음 소개한 신조어이다. 소확행이 인기를 끌며 비슷한 의미를 지닌 ‘휘게(Hygge)’에 대한 관심도 높아지고 있다.

휘게는 덴마크어로 사랑하는 사람들과 함께하는 시간을 소중히 생각하며 소박한 여유를 누리는 삶의 방식을 뜻한다. 이러한 문화를 반영한 휘게 레스토랑은 아늑하고 편안한 공간이 특징이다. 휘게 레스토랑은 따뜻하고 안락한 분위기 속에서 식사를 즐길 수 있어 바쁜 일상에 지친 현대인들에게 많은 사랑을 받고 있다.

소중한 사람들과 소소한 행복을 공유할 수 있는 휘게 레스토랑 BEST 5를 만나보자.

◇세계적인 명성을 자랑하는, 코펜하겐 ‘Noma’

http://cdn.interworksmedia.co.kr/PID0815/CM/A/logo.jpg

익스플로러 보러가기

덴마크 수도 코펜하겐에 자리 잡은 ‘Noma’는 월드 베스트 레스토랑 50에서 3년 연속 1위를 차지한 노르딕 퀴진 레스토랑이다. 이 곳의 모든 요리는 북유럽에서만 구할 수 있는 제철 재료를 사용하는 것이 특징이다. 계절에 따라 Seafood, Vegetable, Game & Forest 총 3개의 테마로 나눠 운영하며, 2019년 1월 9일부터 6월 1일까지는 해산물 요리를 맛볼 수 있는 시즌이다. 각 음식에 어울리는 와인과 주스 페어링 서비스도 제공하고 있다. 연간 100만 건 이상의 예약이 쇄도할 정도로 인기가 많아 미리 예약 후 방문하는 것을 추천한다.  
▲위치: Refshalevej 96, 1432 København K, Denmark ▲영업시간: 화 – 토요일 17:00 – 24:00, 일, 월요일 및 특정일 휴일(2018/12/23~2019/1/7, 2019/3/5~9, 4/18~20) 휴무 ▲가격: 시즌별 메뉴 DKK 2500, 와인 페어링 DKK 1350, 주스 페어링 DKK 950 ▲후기(식신 푱푱푱푱): 예전에 예약하려다가 실패했어요. 그래서 이번 여행 때는 비행기 티켓 끊기도 전에 여기 예약을 먼저 했습니다. 음식도 플레이팅도 독특하고 맛도 그동안 접하지 못했던 새로운 맛이었어요. 다음 여행을 간다면 꼭 다시 가고 싶고 지인들에게도 추천하고 싶은 곳이에요.

◇제주도 바다 풍경과 함께 즐기는, 제주 ‘후거키친’

창 넘어 펼쳐지는 푸른 바다의 전망이 인상적인 ‘후거키친’. 텃밭에서 직접 재배한 채소를 활용한 덴마크 가정식을 만나볼 수 있다. 대표 메뉴는 오일로 볶아낸 파스타면 위에 전복 내장 소스와 통 전복 구이를 올려낸 ‘전복 게우 파스타’. 탱글한 면발 사이사이 소스가 진득하게 배어들며 입안 가득 진한 고소함을 선사한다. 큼직한 블랙 타이거 새우에 마늘칩이 들어간 라이스가 곁들여진 ‘갈릭 버터 쉬림프’도 은은하면서도 향긋한 버터의 풍미가 더해져 인기 메뉴다. 1층은 레스토랑, 2층은 펜션으로 운영하고 있으니 참고할 것.  
▲위치: 제주 제주시 애월읍 하귀2길 66 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00, B/T 15:30 – 17:30, 수요일 휴무 ▲가격: 전복 게우 파스타 2만3000원, 갈릭 버터 쉬림프 3만원 ▲후기(식신 오굴오굴): 무거운 느낌이 아닌 덴마크 요리를 먹어볼 수 있어서 좋았던 곳. 여유로운 분위기가 참 맘에 듭니다.

◇한식의 새로운 변화, 이태원 ‘Mishmash’

‘Mishmash’는 덴마크계 한국인 김민지가 셰프가 오너 셰프로 운영하는 곳이다. 유럽 식문화에 대한 이해를 바탕으로 모던 한식을 선보이며 2018빕 구르망에 선정되었다. 대표 메뉴 ‘포키포크’는 덴마크식 스타일로 조리한 보쌈으로 겉면은 바삭하면서도 속은 촉촉한 식감을 자랑한다. 보쌈과 함께 마늘장아찌, 된장 리코타 치즈, 김치 마말레이드가 찬으로 준비되어 취향에 맞게 곁들여 먹으면 된다. 꽈리고추 장아찌에 튀김 반죽을 얇게 입혀 바삭하게 튀겨낸 ‘피클 튀김’도 인기 메뉴. 장아찌 특유의 새콤함과 튀김의 고소함이 모두 기분 좋게 어우러진다.  
▲위치: 서울 용산구 이태원로55가길 21 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 15:00 – 18:00 ▲가격: 포키포크 3만원, 피클 튀김 8000원 ▲후기(식신 마포면먹러): 정말 현대적인 레스토랑이다. 한식을 현대적으로 잘 해석했다. 좋은 보쌈, 입가심하기 좋은 고추 튀김, 재밌는 치킨 튀김 그리고 우럭요리까지. 와인의 가격도 적당하고, 추천을 잘해준 부분도 참 좋았다. 낮에 가볍게 와인을 먹고 싶다면 꼭 가는 것을 추천한다.

◇맛있는 음식과 함께 여유를 즐기는, 부산 ‘볼피노’

부산 기장 힐튼 호텔 아난티 타운에 위치한 ‘볼피노’. 통유리 사이로 보이는 시원하게 탁 트인 기장 바다의 뷰는 보는 것만으로도 마음이 편안해진다. 대표 메뉴는 달걀 노른자로 만든 타야린 면과 볼피노의 수제 트러플 소스, 생트러플, 올리브 오일이 어우러진 ‘트러플 타야린 파스타’. 트러플의 진하고 깊은 풍미와 쫄깃쫄깃한 생면의 조화가 일품이다. 4주의 숙성 과정을 거친 한우 등심을 구운 스테이크에 허브, 엔쵸비, 케이퍼로 만든 살사 베르데 소스를 곁들인 ‘등심 스테이크’도 인기 메뉴. 웻 에이징 기법을 통해 부드러운 식감과 풍성한 육즙을 살려낸 것이 특징이다.  
▲위치: 부산 기장군 기장읍 기장해안로 268-32 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00, B/T (평일만) 15:00 – 18:00 ▲가격: 트러플 타야린 파스타 3만3000원, 등심 스테이크 6만2000원 ▲후기(식신 오늘은알밥이다): 외국에 온 기분. 경치도 좋고 여유있고 음식 맛도 훌륭함.

◇향긋한 공간에서 취하는 휴식, 이천 ‘티하우스 에덴’

‘티하우스 에덴’은 전문 티믈리에가 우려내는 홍차를 맛볼 수 있는 홍차 전문 카페다. 3500평의 넓게 펼쳐진 유럽풍 정원을 거닐거나, 싱그러운 식물이 가득한 온실 카페에서 휴식을 취할 수도 있다. 카페엔 약 30여 가지가 넘는 다양한 종류의 티가 준비되어 있어 기호에 따라 골라 마시기 좋다. 대표 홍차 ‘웨딩 임페리얼’은 풍부한 바닐라, 코코넛 향과 함께 끝에 남는 은은한 캐러멜 향이 매력적이다. 홍차와 함께 직접 구운 치즈 타르트, 크랜베리 피칸 스콘 등 디저트 메뉴도 판매하고 있다. 홍차를 직접 만들어 볼 수 있는 티 클래스도 종종 운영하니 참고할 것.  
▲위치: 경기도 이천시 마장면 서이천로 449-79 에덴 파라다이스 호텔 ▲영업시간: 매일 11:00 – 20:00 ▲가격: 웨딩 임페리얼 8000원, 크랜베리 피칸 스콘(2pcs) 3000원▲후기(식신 카카오99.9): 깔끔합니다. 너무나 아름다운 공간에서 힐링하고 왔어요. 에덴 파라다이스 호텔 내에 위치하고 있는데 정원이 너무 예쁘고 잘 꾸며 놓았습니다. 언제 가도 좋을 것 같은 느낌이고요. 상당이 넓은 공간에 만든 티하우스는 그 안에 있는 것만으로도 마음이 편안해지는 공간입니다. 또 가고 싶은 곳입니다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201901/1259201_348534_2342.jpg |