**[맛집] 프렌치 레스토랑**

2018.07.21 12:07

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1213843>

미식의 나라 프랑스는 요리의 체계를 잡고, 하나의 예술로 승화시킨 나라다. 프랑스의 음식 문화는 1533년 앙리 2세가 이탈리아 메디치가의 왕녀와 결혼하면서부터 발달하기 시작했다.

당시 선진국이었던 이탈리아의 요리법과 다수의 요리사들이 함께 프랑스로 넘어오면서 사치스럽고 창의성이 돋보이는 음식들이 생겨났다.

프랑스 요리의 풀코스는 식전 요리인 아페리티프를 시작해 차가운 전채요리, 수프, 뜨거운 전채요리, 생선요리, 육류요리, 소르베, 로띠, 샐러드, 치즈, 디저트, 커피, 식후 소화를 돕는 요리인 디제스티브로 구성되어 있다. 현대에는 많이 간소화하여 즐기고 있다.

미쉐린의 고장으로 불리우는 프랑스. ‘미쉐린 가이드’는 프랑스 타이어 회사인 미쉐린에서 1900년 자동차 운전자를 위한 안내서로 창간되었다. 이후 음식이 맛있다고 소문난 호텔에 별을 붙인 것이 미쉐린 가이드의 시초다.

식당까지 별을 붙이는 현재의 방식은 1933년에 완성되었으며, 전문 심사원들에 의해 암행 조사 및 평가가 이뤄졌다.

평가는 1개에서 3개의 별까지 부여하며, ‘1 스타’는 요리가 훌륭한 식당, ‘2 스타’는 요리가 훌륭하여 멀리 찾아갈 만한 식당, ‘3 스타’는 요리가 매우 훌륭하여 맛을 보기 위해 특별한 여행을 떠날 가치가 있는 식당을 의미한다. 현재는 전 세계적으로 신뢰 있는 지표로 활용되고 있다.

서울의 유명한 프렌치 레스토랑으로는 류니끄, 스와니예, 콘티넨탈, 다이닝인스페이스, 그랑아무르, 나인스게이트그릴, 라싸브어, 레스쁘아뒤이부, 톡톡, 비손, 태번38, 줄라이, 뀌숑, 메종드라카테고리, 라미띠에, 보트로메종, 오프레, 샤누, 메종엠오, 더그린테이블, 루이쌍끄, 파씨오네, 윌로뜨, 렁팡스, 아따블르, 에피세리꼴라주, 윤, 라플랑끄, 랑빠스81, 쁘띠발롱, 쉐시몽, 생클레어, 샤떼뉴, 보버라운지, 르블란서, 쌩 메종, 라룬비올렛, 꾸띠자르당, 르꼬숑, 꼼모아 등이 있다. 죽기 전에 꼭 가봐야 할 서울 최고의 프렌치 레스토랑을 만나보자.

◇ 로맨틱한 데이트 플레이스, 청담동 ‘팔레드고몽’

1990년부터 영업 중인 프렌치 레스토랑이다. 높은 나무들 사이로 보이는 외관은 신비로운 분위기를 자아낸다. 고풍스러운 인테리어로 프로포즈 등 각종 기념일에 찾는 사람들이 많다.

메뉴는 단품 없이 단일 코스로만 준비되며, 정통 프랑스 조리법에 기반을 두고 한국의 식재료를 이용한 요리를 선보인다. 인기 코스 메뉴는 ‘이베리코 애저구이’다.

캐러맬 사과, 고구마 퓌레, 무화과 쳐트니 등을 함께 곁들여 먹는 새끼 돼지요리다. 입안에서 살살 녹는 부드러운 맛을 느낄 수 있다. 1000여 종 이상의 와인리스트를 갖추고 있어 음식과 알맞은 와인을 페어링해 즐기기 좋다.

▲위치: 서울 강남구 도산대로81길 21 ▲영업시간: 매일 18:00 - 23:00, 일요일 18:00 - 22:00 ▲가격: 팔레드고몽 디너(1인) 15만원 ▲후기(식신 따끼): 정말 조그마한 음식들이 연달아 나오는데, 이거 먹고 배가 차기나 하겠어? 하면서 먹다가 은근히 배가 불러옴에 살짝 놀랐습니다. 마지막 디저트까지 너무 맛있게 먹었습니다 :) 업장 분위기는 정말 고급스러워서 특별한 날 연인과 식사하기 딱입니다.

◇ 초고층에서 즐기는 프랑스 퀴진, 송파 ‘스테이’

시그니엘서울 81층에 자리 잡은 프렌치 모던 다이닝, ‘스테이’. 아름다운 전망과 함께 창의적인 프랑스 요리를 즐길 수 있다. 다양한 옵션으로 준비된 코스 중 대표 인기 메뉴는 ‘한우 안심구이와 매쉬드 감자’다.

전 세계 스테이 지점에서 스테디셀러로 꼽히는 메뉴로 쫄깃한 한우 안심과 흑후추 향의 조화로운 맛을 느낄 수 있다. 메쉬드 포테이토는 버터 풍미 가득한 부드러운 맛으로 곁들여 먹기 좋다.

레스토랑 내 즉석 페이스트리 시연 코너는 다양한 디저트를 무제한 맛볼 수 있다. 전문 파티세의 퍼포먼스까지 진행된다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 송파구 올림픽로 300 ▲영업시간: 아침 06:30 - 10:00, 점심 11:30 - 14:30, 저녁 18:00 - 22:00 ▲가격: STAY Principal 5만8000원, STAY Choice 8만3000원 ▲후기(식신 난p양이라고해): 비교적 합리적인 가격대로 좋은 전망과 분위기에서 식사를 제대로 즐길 수 있다. 모던하고 고급스러운 분위기가 편안함과 우아함을 준다. 여기서 내 인생 최고의 파스타를 맛보았다.

◇ 요리계의 피카소, 소공동 ‘피에르가니에르 서울’

‘피에르가니에르 서울’은 롯데호텔 서울 신관 35층에 위치한 프렌치 레스토랑이다. 세계 최고의 세프로 선정되기도 한 ‘피에르 가니에르’의 한국 매장으로 창의적이고 예술적인 감각이 돋보이는 프랑스 요리를 선보인다.

대표 코스는 가장 긴 코스로 제공되는 '오마쥬 아 서울(Hommage a Seoul)'이다. 아뮤즈 부쉬 5가지, 제주 달고기구이, 랍스터 요리, 메추라기 요리, 한우 알등심 구이, 디저트가 차례로 제공된다.

작년 7월부터 리뉴얼 공사 중에 있으며 9월 재개관을 앞두고 있다. 코스나 메뉴 구성이 달라질 수 있으니 방문 전 미리 확인하는 것이 좋다.

▲위치: 서울 중구 남대문로 81 ▲영업시간 평일 12:00 – 22:00, 브레이크 타임 14:30 – 18:00, 주말 11:30 – 15:30 ▲가격: (리뉴얼전) 오마쥬 아 서울 40만원, 발작 6번가 20만원 ▲후기(식신 기요미도라에몽): 호텔에 있는 레스토랑이라 그런지 친절이 다들 몸에 배어있는 느낌이었습니다. 메인 요리 이상으로 유명한 식전 빵은 감동 그 자체. 에피타이저부터 디저트까지 뭐 하나 놓칠 것 없이 맛있게 먹었네요. 국내 최고의 파인 다이닝임을 인정합니다!

◇ 정통 프렌치 파인 다이닝 레스토랑, 서촌 ‘물랑’

예약제로 운영되는 ‘물랑’은 정통 프렌치 파인 다이닝을 즐길 수 있는 곳이다. 직접 수집한 원목 오브제로 꾸민 인테리어와 블랙톤의 조화로 차분하면서도 우아한 분위기를 자랑한다.

메뉴는 단일 코스로만 제공되며 계절별로 바뀌어 준비된다. ‘여름 코스’ 중 가장 인기 있는 메뉴는 메인 메뉴로 제공되는 ‘송아지 안심 쌈’이다. 배춧잎에 감싼 송아지 안심 요리로, 부드러운 송아지 스테이크의 육질과 아삭하게 씹히는 배춧잎의 조화로운 맛을 느낄 수 있다.

디저트 코스인 ‘금귤 마말레이드를 곁들인 프로마주’는 와인에 곁들이기 좋은 메뉴로 세프님이 직접 공수한 치즈를 다양하게 맛볼 수 있어 인기다. 8월 한 달 동안 휴무를 갖는다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 종로구 자하문로16길 8 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00, B/T 14:00 - 18:00, 일요일 휴무 ▲가격: 여름 코스 13만원 ▲후기(식신 로또오빠): 말이 필요 없네요. 연인과 중요한 날이기 때문에 좀 무리를 하더라도 좋은 선택을 하고 싶었습니다. 처음 제안이 들어 왔을 땐 가격적인 문제 때문에 망설여졌지만 한번쯤 가볼까 하고 선택했습니다. 연인과의 소중한 순간을 만들고 싶으신 분들은 머뭇거리지 마시고 한번 가보세요. 맛과 분위기 서비스 모두 최곱니다.

◇ 제철 재료와 조화로운 맛, 회연역 ‘제로 컴플랙스’

회현역 인근에 위치한 프렌치 레스토랑, ‘제로 컴플렉스’. 최근 오픈한 복합 문화 공간인 ‘PICKINIC’ 건물 3층에 새롭게 자리 잡은 곳이다. 예약제로 운영되는 곳으로 2018 미쉐린 가이드에 선정되기도 했다.

런치와 디너로 나뉘어 코스 형태로만 제공되며 런치코스는 6가지 메뉴, 디너코스는 8가지 메뉴로 구성되어 있다. 코스 중 인기 메뉴는 직접 기른 허브를 사용해 화려한 플레이팅을 자랑하는 ‘생선 스테이크’다. 제철 생선으로 요리하기 때문에 생선 종류가 달라질 수 있으니 참고할 것.

이외에도 해산물과 허브를 창의적으로 배합한 다양한 음식을 선보인다.

▲위치: 서울 중구 퇴계로6가길 30 ▲영업시간: 매일 12:00 - 23:00, B/T 15:00 – 18:00, 일, 월요일 휴무 ▲가격: 런치코스 6만5000원, 디너코스 12만원 ▲후기(식신 맛집탐방녀): 먹어본 음식들 거의 모두 허브향이 나서 향긋해요!! 해산물부터 고기까지 모두 신세계였어요! 요리 프로처럼 섬세하게 설명해주고 싶은데 그저 최고라는 말 밖에 안 나옵니다!

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201807/1213843_318660_5211.jpg |