**[맛집] 한여름에 내리친 눈꽃, 사르르 마음을 녹여주는 빙수 맛집 BEST 5**

(159화) 부암동 ‘부빙’, 이촌 ‘동빙고’, 장충동 ‘서울 신라호텔 더라이브러리’, 청담 ‘메종 드 라 카테고리’, 한남동 ‘미니마이즈’

2020.07.04 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1398300>

시원한 얼음 위로 다양한 토핑을 올려 즐기는 ‘빙수’는 여름철 대표 디저트로 자리 잡았다. 기원전 3,000년경 중국에서 잘게 부순 얼음이나 눈에 과일즙과 꿀을 섞어 먹었던 것에서 유래되었다고 본다. 우리나라에서는 조선 시대 때, 관원들이 서빙고에서 받은 얼음을 먹기 좋게 부셔 화채 등을 만들어 먹었던 것에서 시작했다고 본다. 국내에서 초기의 빙수는 물을 얼린 얼음을 투박하게 갈아 팥앙금, 과일 통조림, 떡 등을 올려 즐기는 ‘팥빙수’ 형태로 즐겨왔었다. 2013년 즈음부터 빙수를 전문으로 취급하는 프랜차이즈가 등장하며, 우유 얼음으로 만드는 눈꽃 빙수가 새로운 트렌드로 자리 잡았다. 입안에서 사르르 녹아 내리는 우유 얼음 위로 인절미 가루, 과일, 퓌레 등을 올리며 무더운 여름 시원한 달콤함을 선사한다. 최근에는 옥수수 빙수, 흑당, 아보카도 등 이색적인 맛의 빙수도 등장하며 골라 먹는 재미를 더하고 있다. 여름에 내리친 눈꽃, 무더위에 지친 마음을 사르르 녹여주는 서울 빙수 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
서울 빙수 맛집으로는 부암동 부빙, 이촌 동빙고, 한남동 미니마이즈, 장충동 서울신라호텔 더라이브러리, 청담동 메종드라카테고리, 삼청동 북촌빙수, 망원동 도쿄빙수, 압구정 현대백화점 밀탑, 성북동 수연산방, 서래마을 담장옆에국화꽃, 신촌 호밀밭, 반포 JW 메리어트 호텔 서울 더 라운지, 여의도 콘래드서울 37그릴앤바, 장충동 반얀트리호텔 그라넘 다이닝 라운지, 홍대 상수 피오니, 성수 소소하게, 삼청동 카페 보라, 서촌 서촌음료연구소, 연남동 연남살롱, 삼청동 합 원서점, 연희동 금옥당, 논현동 외계인방앗간, 이태원 티라벤토, 안다즈서울강남 조각보, 명동 카카오그린, 시청 서울웨스틴조선호텔 라운지&바, 광장동 그랜드 워커힐 서울 더파빌리온, 남산 그랜드하얏트서울 갤러리, 삼성동 그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 로비 라운지 & 바, 서울숲 성수 트와블루, 용산 서울드래곤시티 노보텔 프리미어 라운지, 동대문 노보텔 앰배서더 서울 동대문 고메바, 익선동 오얏꽃, 종로 을지로 북해빙수, 가로수길 당옥, 합정 당고집, 명동 COIN, 서래마을 스퀘어가든 등이 유명하다.  
  
전국 빙수 맛집으로는 대전 성심당, 안양 팥선생박수자, 청주 상당구 풀문, 광주 무등산 꽃피는춘삼월, 부산 용호동 할매팥빙수, 전주 한옥마을 1723, 공주 미세스피베리, 부산 연운당, 제주시 앨리스, 제주시 닐모리동동, 대구 모모상점, 제주 구좌 바람벽에흰당나귀, 양양 닌베, 군산 미즈커피, 김포 카페진정성, 김해 카베샷, 제주 오설록 티 뮤지엄, 곡성 두가헌, 부산대 메종드다월, 광주 동명동 소뇨, 속초 흰다정, 부산 파크하얏트부산호텔, 제주 월정리카페 스쿠버스, 대구 브릭62, 제주 롯데호텔 페닌슐라 등이 유명하다.  
  
◇계절의 맛과 색을 담아 담아낸, 부암동 ‘부빙’  
  
‘부빙’은 단호박, 파인애플, 딸기, 하귤, 한라봉 등 제철 재료를 이용하여 계절마다 달라지는 빙수를 선보인다. 수북하게 쌓아 올린 우유 얼음 위로 알록달록한 토핑이 흘러내리는 비주얼 덕에 SNS상에서 많은 인기를 끌고 있다. 여름 시즌에는 달달한 완두콩 퓨레에 소금을 뿌려 감칠맛을 살리는 ‘완소 빙수’, 상큼하게 퍼지는 과즙과 씨가 톡톡 씹히는 식감이 매력적인 ‘골드키위 빙수’, 옥수수를 통째로 갈아 고유의 단맛을 그대로 살린 ‘옥수수 빙수’, 새까만 흑임자 퓨레가 짙은 고소함을 선사하는 ‘흑임자 빙수’ 등을 만나볼 수 있다. 빙수는 섞지 말고 위에서부터 조금씩 떠먹어야 시원함이 오래 유지된다.  
  
▲위치: 서울 종로구 창의문로 136 ▲영업시간: 평일 13:00 – 20:00, 주말 13:00 – 21:00, 월, 화요일 휴무, 재료 소진 시 조기 마감 ▲가격: 완소빙수 1만원, 흑임자 빙수 9000원 ▲후기(식신 del.e): 빙수가 진짜 맛있는 곳! 게다가 종류도 다양하고, 너무 맛있어서 먹으면서도 또 가고 싶었다. 방문하기는 조금 까다롭지만, 가면 정말 만족스럽게 시간을 보낼 수 있다. 빙수가 정말 맛있어서 자꾸 생각나는 곳이다.  
  
◇기본에 충실한 구성이 돋보이는, 이촌 ‘동빙고’  
  
얼음, 연유, 팥, 떡의 구성으로 이루어진 옛날식 팥빙수의 정석을 맛볼 수 있는 ‘동빙고’. 대표 메뉴 ‘팥빙수’는 우유와 연유를 섞어 만든 시럽을 얼음 사이사이 채워 넣어 우유의 풍미가 한층 짙게 다가온다. 빙수에 올라가는 팥앙금은 국내산 농장과 직거래로 공수한 100% 국내산 팥만 사용하여 만든다. 팥의 씹히는 식감을 살려 졸여낸 팥앙금은 단맛이 적어 텁텁하지 않고 깔끔한 뒷맛을 자랑한다. 부드럽게 녹아내리는 얼음과 알알이 씹히는 팥의 식감이 어우러지며 기분 좋은 달콤함을 즐길 수 있다. 차가운 빙수와 대조적인 온도를 이루는 뜨끈한 ‘단팥죽’을 함께 먹는 조합도 인기를 끌고 있다.  
  
▲위치: 서울 용산구 이촌로 319 ▲영업시간: 매일 10:30 – 23:00, 연중무휴 ▲가격: 팥빙수 7000원, 단팥죽 7000원 ▲후기(식신 워니): 엄청 오랜만에 온 동빙고!! 팥빙수는 예전에도 먹었고 딸기 빙수는 첨 먹어 봤는데 둘 다 다 맛있다. 동빙고의 매력은 정말 딱 깔끔하고 혼자 먹기에도 좋당. ㅎㅎ 처음 드시는 분들이라면 팥빙수를 추천:) 여름에 많이 갈듯한 빙수집! 넘 추천해용! ㅎㅎ  
  
◇제주에서 올라온 애플망고의 상큼함, 장충동 ‘서울 신라호텔 더라이브러리’  
  
신라호텔 1층 로비에 위치한 ‘더라이브러리’. 여름철 호텔 빙수의 대표 주자로 자리 잡으며 빙수만 먹기 위해 호텔을 방문하는 고객들도 많이 볼 수 있다. 대표 메뉴 ‘애플망고 빙수’는 잘 숙성된 애플망고를 듬뿍 올린 빙수와 팥 앙금, 망고 셔벗을 함께 제공한다. 제주 현지에서 공수한 애플 망고는 은은하게 풍기는 사과 향과 촉촉한 과즙을 머금고 있어 고소한 우유 얼음과 조화롭게 어울린다. 처음엔 얼음에 애플망고를 올려 상큼함을 음미한 뒤, 팥과 아이스크림을 올려 다양하게 즐기면 된다. 애플망고 빙수는 평일 한정으로 판매하며 웨이팅이 길어질 경우 주문이 조기 마감될 수 있으니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 중구 동호로 249 ▲영업시간: 매일 11:00 – 23:00 ▲가격: 애플망고 빙수 5만9000원, 프레시 애플망고 주스 3만5000원 ▲후기(식신 hazak): 신라호텔 망빙은 이제 뭐 다른 수식어가 필요 없을 고유명사가 됐죠! 여름철 필수 코스! 5만원이 넘는 사악한 가격임에도 아까운 기분 없이 기분 좋게 지출할 수 있는 곳입니다! 열대과일의 나라 베트남, 태국 현지에서도 이 정도로 퀄리티 좋은 애플 망고를 만나기는 쉽지 않아요! 어느덧 10년째 꾸준히 방문하고 있는 신라호텔 라이브러리 저의 망빙 사랑은 앞으로도 쭈욱 계속됩니다.  
  
◇초당 옥수수의 풍미와 맛이 녹아든, 청담 ‘메종 드 라 카테고리’  
  
‘메종 드 라 카테고리’는 프렌치 정통 스타일로 선보이는 요리와 디저트를 동시에 만나볼 수 있는 곳이다. 뉴욕의 유명 디자이너 아담 티히니가 디자인한 매장은 큼직한 통유리 외관과 화이트 톤이 조화를 이루며 고급스러운 분위기를 자아낸다. 새하얀 우유 얼음 위로 옥수수 모양의 아이스크림이 올라간 모습이 눈길을 사로잡는 ‘SWEET CORN SHAVED ICE’가 대표 메뉴다. 빙수와 함께 나오는 캐러멜 팝콘과 옥수수 소스를 얼음 위에 올려 한 입씩 떠먹으면 된다. 아이스크림과 소스 모두 국내산 초당 옥수수로 만들어 깊은 달콤함과 구수한 풍미를 경험할 수 있다.  
  
▲위치: 서울 강남구 선릉로 826 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00, B/T 16:00 – 17:30, 월요일 휴무 ▲가격: SWEET CORN SHAVED ICE 2만7000원, HONEY PEACHE SHAVED ICE 2만7000원 ▲후기(식신 러브레시피): 식사하고 후식으로 옥수수 빙수를 먹었는데 처음에 진짜 옥수수가 올라갔나 싶을 정도로 위에 아이스크림이 정말 리얼하게 생겼습니다. ㅎㅎㅎ 소스, 아이스크림, 빙수가 전체적으로 옥수수 맛이 정말 진하게 나서 옥수수 덕후라면 꼭 드셔 보시길 추천!  
  
◇건강한 단맛으로 승부하는, 한남동 ‘미니마이즈’  
  
연남동 유명 비건 베이커리 ‘빵 어니스타’ 대표의 두 번째 베이커리 브랜드 ‘미니마이즈’. 매장에서 판매하는 모든 디저트와 베이커리에 최소한의 설탕만 사용하는 것을 원칙으로 운영한다. 대표 메뉴 ‘말차 빙수’는 우유 얼음이 담긴 그릇 위로 말차 아이스크림을 탑처럼 수북하게 쌓아 제공한다. 말차 소스부터 우유 얼음, 아이스크림까지 설탕을 일절 넣지 않고 코코넛 슈가와 알룰로스 등 천연 감미료를 이용하여 건강한 단맛을 낸 점이 특징이다. 입안에서 쌉쌀한 녹차 아이스크림과 고운 입자의 얼음이 부드럽게 녹아내린다. 얼음 안에는 견과류와 저당 팥앙금이 가득 들어있어 푸짐함을 더한다.  
  
▲위치: 서울 용산구 독서당로 65-1 지하 1층 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00 ▲가격: 말차 빙수 1만9000원, 흑임자 빙수 1만9000원 ▲후기(식신 !날아라슈퍼맨!): 바스크 치즈 케이크, 딸기 빵 등 베이커리 메뉴도 정말 맛있어요. 항상 빵 먹으러 갔다가 여름에 빙수를 먹었는데 정말 아이스크림 산처럼 있어서 좋았어요. 설탕을 넣지 않아서 그런가 다 먹고 나서도 입이 너무 달지 않고 깔끔하니 넘 좋았습니다!



