**[맛집] 화려하고 절제된 美, 아름다운 한식 카페 BEST 5**

(118화) 소격동 ‘올모스트홈 카페 아트 선재센터점’, 은평 ‘1인1잔’, 원서동 ‘합 원서점’, 북촌 ‘갤러리더스퀘어’, 서래마을 ‘김씨부인 한식 디저트 카페’

2019.09.21 00:10

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1337105&fbclid=IwAR2suFPGORBmfuzz0qPpN5IkazksZLq5xjVJsqhzZiSF3_AMGH8S82xJLiM>

한국 전통 다과를 현대식으로 재해석하여 디저트로 승화시키고 있는 ‘한식 카페’가 새로운 트렌드로 자리 잡았다. 우리에게 친숙한 한과, 떡, 전통차 등을 세련된 맛과 비주얼로 재탄생 시키며 한식 디저트는 기성세대만 즐기는 간식이라는 편견을 없애고 젊은 층의 입맛까지 사로잡았다. 시선을 끄는 알록달록한 색감은 물론, 건강까지 생각한 맛 덕에 온 가족이 함께 즐기기에도 좋다. 최근에는 한옥을 개조하여 전통의 멋스러움을 한껏 끌어올린 카페부터 현대적인 아름다움과 전통미가 어우러진 카페까지 속속 생겨나 골라 가는 재미를 더하고 있다.  
  
서울 유명한 한식 카페로는 소격동 올모스트홈 카페 아트 선재센터점, 은평구 진관동 1인1잔, 익선동 뜰안, 원서동 합 원서점, 성신여대 병과점임오반, 서래마을 김씨부인 한식 디저트 카페, 연남동 연남방앗간, 청담동 강정이넘치는집, 연희동 금옥당, 성북동 수연산방, 익선동 에일당, 익선동 동백양과점, 삼청동 갤러리더스퀘어, 동소문동 밀월, 삼청동 서울서둘째로잘하는집, 관훈동 전통다원, 익선동 경성과자점, 을지로 구움양과, 신촌 호밀밭, 용산 이촌동 동빙고, 망원동 녹턴넘버5, 성수 맛차차, 종로 종로복떡방 등이 있다.  
  
전국 유명한 한식 카페로는 남양주 고당, 광주 꽃피는춘삼월, 전주 외할머니솜씨, 담양 명지원, 대전 장대동1987양반댁, 대구 한훤당고택bysoga, 대구 동성로 맨션5, 경주 빛꾸리, 경주 황남동 녹음제과, 전주 한옥마을 행원, 보성 징광문화, 천안 매주리커피, 제주 서귀포 서양차관, 제주 명당양과, 보성 초록잎이펼치는세상, 제주 오설록티뮤지엄, 대구 대구근대골목단팥빵, 공주 미세스피베리, 하동 매암제다원, 하동 쌍계명차, 제주시 앨리스, 대전 유성 소수, 포천 옛뜰애, 김포 한옥카페다인, 양주 단궁, 문경 화수헌, 수원 행궁동 낭만만옥, 전주 더오챠드, 경주 황남아덴, 예산 삽교커피클래식, 전주 한옥마을 전망, 청도 꽃자리, 순천 godere, 춘천 차마실산, 구리시 모던기와커피, 충주 째즈와산조, 강릉 카페기와, 천안 풍세커피, 울산 언양 농도 등이 유명하다. 화려하면서도 절제된 전통미가 넘치는, 서울 한식 카페 BEST 5를 만나보자.   
  
◇ 도심 속에서 즐기는 힐링, 소격동 ‘올모스트홈 카페 아트 선재센터점’  
  
‘올모스트홈 카페 아트 선재센터점’은 라이프 스타일 브랜드 ‘에피그램’과 아트 선재센터가 협업하여 탄생한 공간이다. 대나무가 길게 늘어서 있는 싱그러운 공간을 지나 안쪽으로 들어서면, 고즈넉한 분위기를 풍기는 한옥 카페가 반겨준다. 대표 메뉴는 은은하게 풍기는 향긋한 쑥의 풍미가 매력적인 ‘쑥차 라떼’. 쑥에서 우러나오는 씁쓰름한 맛과 적당한 단맛이 부드러운 우유와 조화롭게 어울린다. 연근 칩, 이북 경단, 쌀강정, 양갱 등 한국적인 맛이 느껴지는 디저트로 구성된 ‘주전부리 PLATE’도 음료와 함께 즐겨 찾는다. 특히 말랑말랑한 떡 안에 들어있는 팥소가 기분 좋은 달콤함을 선사하는 ‘이북 경단’이 가장 많은 인기를 끌고 있다.   
  
▲위치: 서울 종로구 율곡로3길 87 ▲영업시간: 매일 11:00 – 19:00, 금, 토요일 11:00 – 20:00 ▲가격: 쑥차 라떼 5000원, 주전부리 PLATE 7000원 ▲후기(식신 단게땡기는구나): 처음엔 길을 잘 못 찾았는데, 딱 카페 발견한 순간 우와 라는 탄성이 절로 나오더라구요. 분위기가 진짜 좋아요. 외국인 친구들 데리고 같이 왔는데 다들 너무 좋다고 사진도 많이 찍고 가서 흡족했습니다.  
  
◇ 시원하게 탁 트인 뷰가 매력적인, 은평 ‘1인1잔’   
  
카페 주위에 자리 잡은 북한산과 은평 한옥마을이 운치를 더하는 ‘1인 1잔’. 넓은 규모를 자랑하는 이곳은 1, 2, 4, 루프탑 층은 카페로, 3층은 쇼룸, 4층은 이탈리안 레스토랑의 공간으로 이루어져 있다. 대표 메뉴 ‘앙금 절편’은 먹기 좋은 크기로 썬 절편 위로 콩가루를 솔솔 뿌려 제공한다. 쫄깃쫄깃한 식감이 살아있는 절편은 달달한 팥 앙금에 콩가루가 어우러지며 고소한 맛을 한층 더해준다. 깔끔한 맛의 ‘아메리카노’도 즐겨 찾는데 원두를 취향에 맞게 선택하여 즐길 수 있다. 원두는 과일 향과 함께 풍성한 산미가 느껴지는 ‘잘 되어 가시나’와 묵직한 바디감과 초콜릿의 쌉쌀한 맛이 매력적인 ‘풍요로운 땅’ 두 종류가 준비되어 있다.   
  
▲위치: 서울 은평구 연서로 534 ▲영업시간: 매일 10:00 – 21:30, 월요일 휴무 ▲가격: 앙금 절편 5500원, 아메리카노 5000원 ▲후기(식신 이상한\_소녀): 정말 탄성이 절로 나오는 풍경이에요. 밖에 보이는 뷰가 좋다 보니까, 음료와 디저트 맛이 더 맛있는 느낌입니다. 주말에 가면 사람이 정말 많아 북적거리지만 자리 잘 잡으면 가만히 있어도 눈이 즐거워요!  
  
◇ 고즈넉한 풍경이 운치를 더해주는, 원서동 ‘합 원서점’  
  
‘합 원서점’은 신용일 셰프가 프랑스 제과학교에서 배운 기술을 한식 디저트에 접목시킨 음식을 만나볼 수 있는 곳이다. 매장 내부는 통유리로 되어 있어, 왼편으로는 한옥 건물을 오른편으로는 창덕궁의 풍경을 감상하며 시간을 보내기 좋다. 대표 메뉴는 소복하게 담은 우유 얼음 위로 팥을 듬뿍 올리고 인절미 두 덩이로 마무리한 ‘합빙수’. 사각사각 씹히는 얼음에 알알이 살아있는 팥이 더해지며 씹는 식감을 한층 살려준다. 얼음에는 유자 향이 배어있어 빙수를 다 먹은 후에도 끝에 맴도는 상큼한 풍미가 인상적이다. 찹쌀가루 반죽을 한입 크기로 잘라 기름에 튀겨 낸 ‘주악’도 인기 메뉴다. 윤기가 자르르 흐르는 주악은 찹쌀 도넛처럼 쫀득하면서도 고소한 맛이 일품이다.  
  
▲위치: 서울 종로구 율곡로 83 아라리오뮤지엄 신관 2층 ▲영업시간: 매일 12:00 – 18:00, 월요일 휴무 ▲가격: 합빙수 9000원, 주악 2000원 ▲후기(식신 아이유짱짱): 아라리오 뮤지엄 2층에 있어서 딱 눈에 보이더라구요. 가장 유명한 빙수를 먹었는데 생각보다 양이 많았고 팥이 진짜 맛있는 편이었습니다. 위에 올라가는 인절미가 너무 맛있어서 추가적으로 더 구매해서 먹었어요! ㅎㅎ  
  
◇ 유기농 차로 선보이는 깔끔한 맛, 북촌 ‘갤러리더스퀘어’  
  
문을 열고 안으로 들어서는 순간, 매장 중앙에 위치한 널찍한 창이 시선을 사로잡는 ‘갤러리더스퀘어’. 창문 넘어 펼쳐져 있는 북촌한옥마을 풍경이 멋스러운 분위기를 살려준다. 대표 메뉴 ‘백차를 베이스로한 맛차 칵테일’은 따뜻한 백차와 시원한 맛차 두 가지 음료가 함께 준비된다. 은은한 향이 맴도는 백차로 입을 정리한 후, 맛차를 순서대로 즐기면 된다. 맛차는 오이와 탄산수를 첨가하여 특유의 떫은 맛과 쌉싸름한 맛을 없애고 청량하면서도 싱그러운 맛을 담아냈다. 이외에도 차에 곁들일 수 있는 아보카도 케이크, 스콘, 파운드 케이크 등 다양한 티 푸드도 준비되어 있다.   
  
▲위치: 서울 종로구 계동길 128 201호 ▲영업시간: 매일 12:00 – 20:00 ▲가격: 백차를 베이스로한 맛차 칵테일 1만3000원, 크림치즈 아보카도 케이크 9000원 ▲후기(식신 그런가봄니다): 매장은 바 자리랑 뒤에 테이블이 있는데, 바 자리에 앉아서 사장님이랑 도란도란 이야기하는 느낌이 좋았어요. 뭔가 다양한 차 종류가 있었는데 전체적으로 깔끔해서 몸이 정화되는 느낌이었습니다. ㅎㅎ.  
  
◇ 다채로운 색감이 돋보이는 정갈한 한상, 서래마을 ‘김씨부인 한식 디저트 카페’   
  
‘김씨부인 한식 디저트 카페’는 과거 궁중과 양반 집안에서 즐기던 다과상을 재현하는 곳이다. 매장 곳곳에 놓인 도자기와 다기, 소반 등의 정감 넘치는 소품들이 전통적인 아름다움을 더한다. 대표 메뉴는 개성 주악, 떡, 약과, 한과 등의 다양한 한식 디저트를 한 번에 맛볼 수 있는 ‘소반 차림’. 청·적·황·백·흑의 오방색을 나타내고자 한 디저트들은 다채로운 색감이 어우러져 보는 것만으로도 눈을 즐겁게 해준다. 특히, 찹쌀가루와 막걸리를 섞은 반죽을 기름에 튀겨 조청으로 코팅한 ‘개성 주악’이 가장 인기다. 한입 베어 물자마자 입안 가득 퍼지는 짙은 달콤함을 느낄 수 있다. 소반 차림은 제철 식재료를 사용하여 계절마다 구성이 달라진다고 하니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 서초구 사평대로26길 26-6 2층 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, 일요일 휴무 ▲가격: 작은 소반차림 8000원, 개성 주악 3000원 ▲후기(식신 연결중입니다): 매장 들어가는 입구부터 고급스러운 분위기가 아주 좋아요. 부모님이랑 함께 갔는데 두 분도 너무 만족하셨습니다. 소반 차림은 한 입 거리로 먹기 좋은 다양한 디저트들이 나오는데 여러 가지를 먹어볼 수 있어 좋았어요. 단품으로도 따로 주문이 가능해서 저는 개성주악을 하나 또 시켜먹었네요 ㅎㅎ