

ASIANA

culture, style, view

Monthly In-flight Magazine
April 2019



ASIANA AIRLINES 

A STAR ALLIANCE MEMBER 



Fleeting Moments

David Hockney

cover artist

text by Cho Sang-in

Leading British pop artist David Hockney (born 1937) recalled the time when he painted his famous art piece “A Bigger Splash” as follows: “I liked painting the scene of a moment by a very slow method.” He had intended to paint transient scenes that can easily disappear.

Splash! In the painting, the swimming pool swallows both the diver and the sound, with only the water droplets seen rising. It makes a striking contrast with the cloudless, windless, bright blue sky. An overall silence seems to be holding its breath like the depicted motionless palm trees.

Hockney paints “scenes that we see but can’t see.” The trademark of his art is to infuse a thrilling wit into fleeting scenes like the one of a diver leaping into a pool, or scenes that are so mundane that we hardly notice them.

Having started painting in England, Hockney moved to LA, in the US, in 1964, where he painted scenes of swimming pools. The resulting paintings were fresh and contained Hockney’s detailed and witty perspective. Hockney actually painted “A Bigger Splash” while looking at a



“Bigger Trees near Warter or/ou Peinture sur le Motif pour le Nouvel Age Post-Photographique,” oil paint on 50 canvases, 457.2×1219.2cm overall 91.4×121.9cm each, 2007 © David Hockney, Collection Tate, U.K. photo: Prudence Cuming Associates

photograph he had taken. Yet it took him two weeks to complete the painting.

In 2017, long lines of visitors waiting to see a retrospective exhibition of Hockney’s work were forming outside London’s Tate Gallery. In November of the next year, his 1972 painting “Portrait of the Artist” was sold at a New York auction for \$90.3 million — the highest price ever fetched by a living artist.

Meanwhile, the Seoul Museum of Art’s main branch in Seosomun is holding the exhibition «David Hockney» until August 4. Here you can see Britain’s favorite painting, “My Parents,” together with other representative examples of Hockney’s trademark ‘double portraits.’ His painting “Bigger Trees near Warter or/ou Peinture sur le Motif pour le Nouvel Age Post-Photographique” is 12-meters-wide and depicts

a scene from his native Yorkshire. It is formed of 50 panels painted on location at different times and from different perspectives.

Hockney forces us look at the familiar and see it differently. His use of forms and vivid colors is as strong as seen in Matisse, and perhaps bolder than in Picasso. Having used color photocopiers and fax machines in his art in the 1980s and experimented with stage design and photography, this engaging rebel never stops trying new things. In his seventies, Hockney held an exhibition of iPad art, and today he is getting into smartphone art. ●

Cho Sang-In majored in art history and archaeology at Seoul National University and went on to major in arts management at the same university’s Graduate School of Art. She is now in her 12th year as an art specialist reporter for the *Seoul Economic Daily’s* Culture Section.

손끝의 순간

데이비드 호크니



데이비드 호크니 (1937년생)는 대표작 <더 큰 침방>을 그리던 당시를 이렇게 회상했다. “찰나의 장면을 아주 느린 방식으로 그린다는 게 마음에 들었다.” 쉽게 사라지는 덧없는 풍경을 잡아두고 싶었던 모양이다.

글. 조상인

풍덩! 사람도 소리도 삼켜버린 채 물방울만 튀겨 올린 수영장. 구름도 바람도 없는 새파란 하늘과 대조를 이룬다. 꼭꼭 앓는 아자수처럼 숨 멎을 듯한 정적을 그린, 영국을 대표하는 팝 아티스트이자 세계인이 사랑하는 화가 데이비드 호크니의 그 유명한 <더 큰 침방>이다.

그는 ‘봤으나 보지 못한 장면’을 그린다. 누군가 수영장에 뛰어든 직후인 찰나의 순간이나 너무도 일상적이어서 눈여겨보지 않는 풍경에 찌릿한 위트를 숨겨놓는 게 호크니 그림의 특징이다. 영국에서 활동하던 작가는 1964년 미국으로 건너가 LA에 살면서 꽤 많은 수영장 연작을 남겼다. 이방인이나 여행객이 가질 수 있는 예리한 관찰력이 담긴 그림에는 싱그러움과 낯설이 공존한다. 사실 호크니는 이 풍경을 찍은 사진을 보고 이 그림을 그렸다. 그런데도 완성하는 데 2주나 걸렸다. 작가는 “2초나 이어질까 싶은 찰나의 장면을 아주 느린 방식으로 그린다는 게 마음에 들었다”고 떠올렸다.

호크니는 2017년 런던에서 열린 회고전을 보려는 사람들의 대기 줄이 건물을 에워싸는 진풍경을 연출했고, 다음 해 뉴욕 경매에서 9,030만 달러(약 1,019억 원)에

낙찰된 1972년 작 <예술가의 초상>으로 전 세계 생존 작가 중 최고가 작품의 주인공 자리에 올라섰다.

서울시립미술관 서소문본관에서 오는 8월 4일까지 ‘데이비드 호크니’전이 열린다. 영국인이 가장 좋아하는 그림 1위에 뽑힌 <나의 부모님> 등 호크니의 트레이드 마크인 ‘2인 초상화’ 대표작들도 만날 수 있다. <와터 근처의 더 큰 나무들 또는 새로운 포스트사진 시대를 위한 야외에서 그린 회화>라는 장황한 제목의 작품은 그가 고향 요크셔의 풍경을 그린 총너비 12m짜리 대작이다. 실제 현장에서, 다른 시간과 시점으로 50개의 캔버스에 나눠 그려 완성했다. 그렇게 호크니는 늘 보던 것을 문득 달리 보게 하고 더 잘 보이게 한다. 대담한 색채와 과감한 형태의 작품들은 마티스만큼 강렬하고 피카소 이상으로 실험적이다. 그의 도전 정신은 멈출 줄을 모른다. 일흔 넘은 나이에도 아이패드 그림으로 전시회를 열고 스마트폰 작업을 병행하고 있다. ●

“My Parents,” oil paint on canvas, 182.9x182.9 cm, 1977 © David Hockney / Tyler Graphics Ltd. photo: Richard Schmidt

조상인은 서울대 고고·미술사학과를 졸업했고 같은 학교 미술대학원에서 미술경영을 공부했다. <서울경제신문> 문화부에서 12년째 미술 전문 기자로 일하고 있다.

ASIANA 350

미서부 3개 도시 운항



모든 게 가능한 자유로움

LOS ANGELES

매 순간 색다른 매력

SAN FRANCISCO

대자연의 여유로움

SEATTLE



- 기내 Wi-Fi
- 쾌적한 기내환경 [공기순환/기압/습도 개선]

- 더 넓은 이코노미 스마티움
- Full LED 무드라이트





contents

cover artist

David Hockney

데이비드 호크니

clipping

**Travel, Culture,
and More**

#바르셀로나, 매그넘 사진전,
싱가포르 세계 미식가 대회,
미쉐린 가이드 캘리포니아, 프랑스의 다빈치 캐슬

Culture

Get Inspired

destination

**Eat, Play, and Love
in San Francisco**

먹고, 즐기고, 사랑하라

city break

**A Cheat Code
for Bangkok**

쇼미더방콕

Style

Make a Statement

tasty trip

**Hokkaido's Food
Specialties**

홋카이도 미식 대결

eye

Crowds in the Museum

박물관의 군중





View

Widen Your Scope

city map

An Unrecognized Familiarity: Concept Stores

낯선 익숙함, 콘셉트 스토어

spotlight

An Icon Returns: Beenzino

아이콘이 돌아왔다, 빈지노



Chinese + Japanese

Stay Up on Local Trends

item

全新的过去

새로운 과거

place

音乐和空间的相关关系

음악과 공간의 상관관계

K-trend

对我来说如此轻巧的书籍

내겐 너무 가벼운 그 책

new restaurant

足で稼いだ美味しいお店

발품 팔아 찾은 맛집

entertainment

In-Flight Entertainment Programs

기내 엔터테인먼트 프로그램

information

Kumho Asiana News and More

금호아시아나 뉴스와 정보





Front Cover

David Hockney

"Bigger Splash,"

Acrylic on canvas,

242.5x243.9cm, 1967

©David Hockney, Collection Tate, U.K.

©Tate, London 2019

You can get the digital version of ASIANA from the Apple App Store, Android Google Play and Tapzin App.

<ASIANA>의 디지털 매거진을 애플 앱스토어와 안드로이드 구글플레이, 탭진 앱에서도 만나실 수 있습니다.

ASIANA is the official in-flight magazine of Asiana Airlines. This is your complimentary copy. <ASIANA>는 아시아나항공의 공식 기내지입니다. 아시아나항공 탑승 기념으로 드립니다.

PUBLISHED BY ASIANA AIRLINES

Asiana Town, Gangseo P.O. Box 98
443-83, Ojeong-ro (Osoe-dong), Gangseo-gu,
Seoul 07505, Korea
flyasiana.com
Advertising Team
Phone: +82 2-2669-5056
Fax: +82 2-2669-5060

Publisher Han Chang-Soo
Executive Advisor Ahn Byeong-Seog
Editorial Director So Jun-Young
Editorial Coordinator Lee Jae-Il

EDITORIAL

Ahn Graphics Ltd.
2, Pyeongchang 44-gil, Jongno-gu, Seoul 03003,
Korea
Phone: +82 2-763-2303
Fax: +82 2-745-8065
E-mail: travelwave@ag.co.kr

Production Director Kim Ok-Chyul
Creative Director Ahn Sang-Soo
Creative Manager Shin Kyoung-Young
Editor-in-Chief Kim Myun-Joong
Senior Editor Kim Na-Young
Editors Ha Eun-A, Lee Sang-Hyun, Lee Anna
Art Director Kim Kyung-Bum
Designers Yoo Min-Ki, Kim Min-Hwan, Jung Ye-Ji
Photographer Lim Hark-Hyoun
Korean-language Editor Han Jeong-Ah
English-language Editor Radu Hadrian Hotinceanu
Chinese-language Editor Guo Yi
Japanese-language Editor Maeda Chiho
Translators Cho Suk-Yeon, Kim Hyun-Chul
Printing Joong Ang Printing

ADVERTISING

Ahn Graphics Ltd.
2, Pyeongchang 44-gil, Jongno-gu, Seoul 03003,
Korea
Phone: +82 2-763-2303, +82 10-4397-2426
Fax: +82 2-745-8065
E-mail: jung@ag.co.kr

Advertising Representative Ryu Ki-Yeong
General Manager Jung Hawang-Lae
Advertising Sales Kang Joon-Ho, Seo Young-Ju

INTERNATIONAL ADVERTISING REPRESENTATIVES

China — NEWBASE China
Rm 808, 8/F, Fullink Plaza, No.18
Chaoyangmenwai Avenue, Beijing 100020
Phone: +86 10-6588-8155
Fax: +86 10-6588-3110

France — IMM International
80 rue Montmartre 75002 Paris
Phone: +33 1-40-13-00-30
Fax: +33 1-40-13-00-33

Hong Kong / Macao — PPN Ltd.
9 Floor, Fok Who Building, 5 Sheung Hei Street,
Hong Kong
Phone: +852 3460-6835, 3460-6837

Email: info@theppnetwork.com

India — Global Media Network.
M-138, Greater Kailash-II, New Delhi 110048
Phone: +91 11-4163-8077
Fax: +91 11-2921-0993

Japan — Pacific Business Inc.
Kayabacho 2-chome Bldg., 2-4-5, Nihonbashi
Kayabacho, Chuo-ku, Tokyo 103-0025 Japan
Phone: +81 3-3661-6138

Malaysia — NEWBASE Malaysia
S105, 2nd Floor, Centrepoint Lebuhraya Utama,
Bandar Utama 47800 Petaling Jaya, Selangor
Phone: +60 3-7729-6923
Fax: +60 3-7729-7115

Switzerland — IMM International
Rue Tabazan 9 CH 1204 Geneva
Phone: +41 22-310-8051

Thailand — NEWBASE Thailand
5th floor, Lumpini I Building, 239/2 Soi Sarasin,
Rajdamri Road, Lumpini, Pathumwan, Bangkok
10330

Phone: +66 2-6519-2737

Fax: +66 2-651-9278

UK — SPAFAX

The Pumphouse, 13-6 Jacobs Well Mews, London,
W1U 3DY
Phone: +44 20-7906-2001
Fax: +44 20-7906-2001

Copyright © 2018 Asiana Airlines. All rights reserved.

No part of this publication may be reproduced in any form without written permission from the publisher.

Printed in Korea

I ♥ Mécénat



당사는 메세나활동을 통해 사회공헌을 실천하는 메세나기업입니다.

하루밖에 없는 지구
고객처럼 소중히

clipping

HASHTAG

#Barcelona

인스타그램에서 가져온 바르셀로나 조각 모음
edited by Kim Na-Young

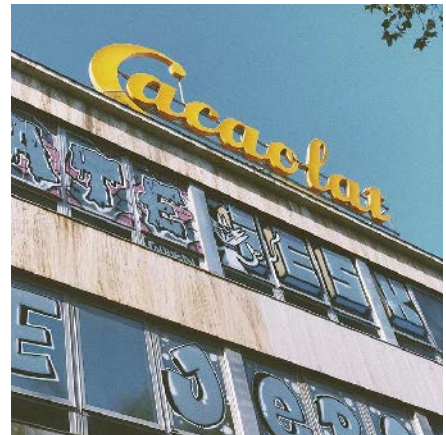


Sergi Barnet

@sergibarnet

Sergi Barnet was born in Barcelona. He is a photography junkie. He loves to eat, discover new places, travel, see exhibitions, and find the most unique cultures. He works as a social media manager for Barcelona's massive street food event VAN VAN. 바르셀로나에서 태어난 세르지 바르네트는 사진 촬영을 즐긴다. 맛있는 음식을 먹는 것, 새로운 장소를 발견하는 것, 여행하는 것, 전시를 보는 것, 독특한 문화를 즐기는 것을 사랑한다. 바르셀로나의 대규모 스트리트 푸드 이벤트인 반반(VAN VAN)의 소셜미디어 매니저로도 활동 중이다.

#barcelona #barcelonalife #barcelonagram
#catalonia #visitbarcelona #barcelonainspira
#topbarcelonaphoto #catalunyahype



clipping

AGENDA

SEOUL & BUSAN

Photo Exhibition in Seoul and Busan
Sixteen photographers from Fujifilm and Magnum Photos—an international photographers' cooperative—will hold a joint photo exhibition in two Korean cities. The cities of Seoul and Busan were chosen for the eighth edition of their exhibit, following shows in the United States, Europe, and Japan. The exhibition, titled «Home», will be held simultaneously in Korea's two biggest cities and display the photographers' interpretation of the theme through keywords such as "hometown," "house," "family," "heart," and "nation." About 180 photos will be exhibited in Busan, while photo books and 20 videos showing how the works were created will be shown in Seoul.

📍 Seoul: Fujifilm X-Gallery;
Busan: GoEun Museum of Photography's 📍 Until May 8
🌐 home-magnum.com

서울과 부산을 잇는 사진전 'Home'
국제 자유 보도사진가 그룹 매그넘 소속 사진가 16명과 후지필름이 함께 전시를 기획했다. 미국, 유럽, 일본 등에 이어 여덟 번째 전시 장소로 서울과 부산을 택했다. 두 도시에서 동시에 진행되는 이번 전시 'Home'은 매그넘 사진가들을 통해 고향, 집, 가족, 마음, 민족 등 다양한 의미로 'Home'이라는 주제를 해석한 결과물을 선보인다. 사진 180여 점은 부산에서, 작품이 탄생하기까지의 스토리를 담아낸 영상 20편과 사진책은 서울에서 만날 수 있다. 📍 서울: 후지필름 X갤러리, 부산: 고은사진미술관 📍 5월 8일까지
🌐 home-magnum.com



Image courtesy of Magnum Photos / USA, Outer Banks, North Carolina, 2017. After watching the solar eclipse (90% totality) atop Jockey's Ridge State park ©David Alan Harvey, 2017

SINGAPORE

World Gourmet Summit 2019

Singapore will hold its biggest annual gourmet festival with the aim of bringing together cuisines from around the world. The theme of the 23rd edition of World Gourmet Summit will be 'Sustainability in the Gastronomy World.' During the festival, world-class master chefs will showcase their specialties at the event venue. Visitors are advised to book tickets at chosen events in advance by visiting the festival's website.

📍 Throughout Singapore
📅 April 1–May 12
🌐 worldgourmetsummit.com

세계 미식이 대회 2019

세계의 맛이 모여 있는 싱가포르. 올해도 어김없이 싱가포르를 대표하는 미식 축제, 세계 미식이 대회가 열린다. 23회를 맞이한 이번 축제의 주제는 '세계 미식의 지속 가능성'. 축제 기간 동안 세계적인 실력의 마스터 셰프들이 선보이는 특별 메뉴를 만날 수 있다. 홈페이지를 미리 체크해 관심 가는 이벤트 티켓을 선점해두길 바란다.

📍 싱가포르 일대
📅 4월 1일~5월 12일
🌐 worldgourmetsummit.com



Images courtesy of Visit Singapore

CALIFORNIA

Michelin Guide California

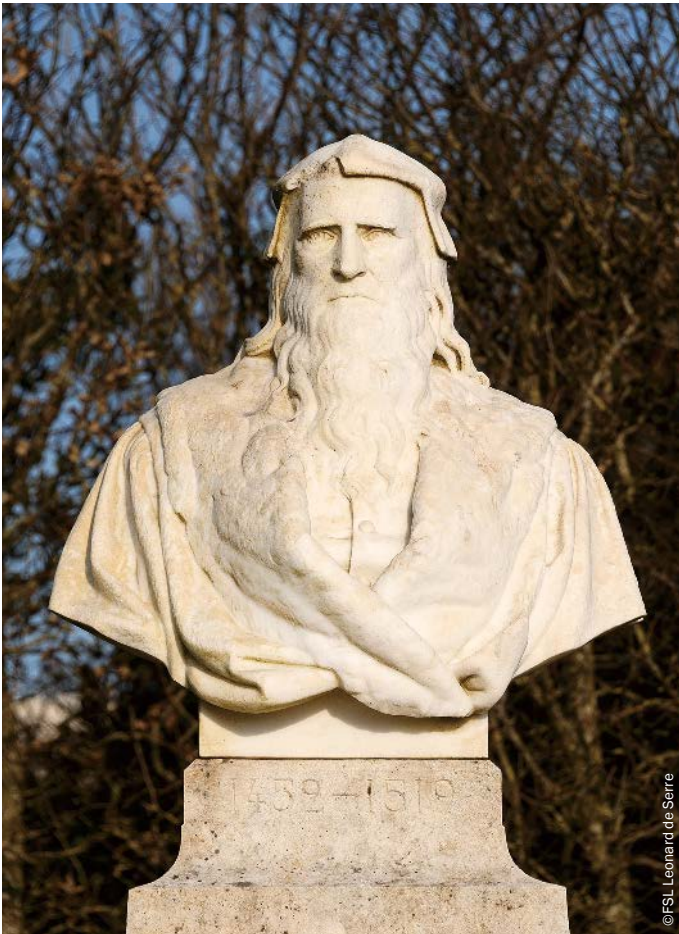
The Michelin Guide, the world's most authoritative dining guidebook, will publish an edition on the US State of California. The California guidebook will be its first state-specific one in the United States. In addition to restaurants in the existing San Francisco edition, which covers the Bay Area and wineries and vineyards in the state, the state-wide version will include those located in Los Angeles, Monterey, Orange County, Sacramento, San Diego and Santa Barbara. The new guidebook will reveal starred chefs during a special event period scheduled for this summer, so be sure to get it if you are planning on visiting California for your summer vacation.

캘리포니아를 위한 <미쉐린 가이드>

세계적 권위의 미식 안내서 <미쉐린 가이드>에서 캘리포니아판을 발표한다. 도시가 아닌 최초의 주 단위 지역 가이드여서 더욱 관심을 모은다. <미쉐린 가이드 캘리포니아>에는 이전에 다루었던 샌프란시스코 베이 지역과 와인 지역 외에도 로스앤젤레스, 몬터레이, 오렌지 카운티, 새크라멘토, 샌디에이고, 샌타바버라 등에 위치한 레스토랑이 포함돼 있다. 다가올 여름으로 예정된 특별 행사 기간에 새로운 가이드북과 스타 셰프들이 공개될 예정이니 올해 여름, 캘리포니아로 휴가를 떠날 계획이라면 놓치지 말자.



Image courtesy of Visit California



©FSL Leonard de Sierre



©Château du Clos Lucé



©2018-Joël Klingner-FSL



Return of Da Vinci

This year marks the 500th anniversary of the death of Leonardo da Vinci. Centre-Val de Loire, a French region where the Italian Renaissance master spent the final years of his life, will hold a variety of exhibitions, music concerts, and festivals to celebrate the anniversary. Recall Da Vinci and marvel at his creations in this French region spotted with beautiful castles.

text by Ha Eun-A

1 Final Destination of a Master Artist: Château du Clos Lucé
 In 1516, a 64-year-old Da Vinci settled in the Amboise in the Centre-Val de Loire region at the invitation of French King Francis I. The Renaissance painter and inventor spent the last three years of his life at the castle. Five hundred years later, Clos Lucé opened its doors to visitors, allowing them to get a glimpse of Da Vinci's works and living environment, as well as enjoy Renaissance music concerts and see displayed media art. Visitors must not miss a special show to be held from June 6 to September 8 themed on the monumental tapestry of "The Last Supper." It is the first exhibition of the artwork outside the Vatican Museums.

2 Time Travel to the Past: Royal Chateau of Amboise
 The Royal Chateau of Amboise, located a mere 15 minutes' walk away from Clos Lucé, is home to Da Vinci's final resting place. Instead of offering audio guides, the castle provides Histopads—tablet computers offering 3D reconstructions of the court life, interiors, and decorations of the past. The handheld devices support 12 languages, including English, French, and Korean, allowing visitors to experience the golden period of Renaissance more vividly. In addition, the royal chateau will also hold the exhibition entitled «1519, The Death of Leonardo da Vinci: the construction of a myth» (May 2—September 2), as well as evening outdoor concerts (May 18—August 18).

다빈치 캐슬
 올해는 레오나르도 다빈치 타계 500주년이다. 이를 기념해 그가 생의 마지막을 보낸 프랑스 상트르발드루아르 지역에서는 올해 내내 전시, 음악회, 축제 등 다양한 행사가 열린다. 곳곳에 아름다운 고성인 자리한 이곳에서 다빈치의 숨결을 느껴보자. 글. 하은아

1 예술가의 종착지 — 클로 뤼세성
 다빈치는 64세였던 1516년, 프랑수아 1세의 초청으로 상트르발드루아르 지역의 앙부아즈에 발을 들인다. 그는 클로 뤼세성에서 생애 마지막 3년을 보냈다. 그로부터 500년이 지나 이 성은 여행자들에게 문을 활짝 열었다. 성 곳곳에서 다빈치의 작품과 생활상을 들여다볼 수 있으며 디지털 스크린과 기술을 동원한 미디어 아트와 전시, 르네상스 음악회 등을 즐길 수 있다. 특히 6월 6일부터 9월 8일까지 열리는 프레스코화 <최후의 만찬>을 태피스트리 버전으로 제작한 전시를 놓치지 말길 바란다. 바티칸 박물관과 이탈리아 밖에서는 최초 공개이다.

2 과거로 떠나는 시간 — 앙부아즈성
 클로 뤼세성에서 도보 15분 거리에 있는 앙부아즈성에는 다빈치의 묘지가 있다. 이곳에서는 오디오 가이드 대신 과거 궁전 생활과 인테리어, 장식품을 3D로 살펴볼 수 있는 태블릿 PC 히스토패드(HistoPad)를 제공한다. 한국어, 영어, 프랑스어 등 총 12개 언어가 지원돼 르네상스의 황금기를 더욱 생생하게 느낄 수 있다. 이 밖에도 전시 '다빈치의 죽음: 신화의 탄생'(5월 2일~9월 2일)과 야의 저녁 음악회(5월 18일~8월 18일)를 통해 찬란한 역사와 예술을 즐겨보자.

Play

Eat

If you eat and play in this city of a thousand charms, you can't help falling in love with San Francisco. And you won't be the first to leave your heart there.



Love in San Francisco

getaway

text by Kim Myun-Joong
photos by Kim Kyung-Bum

먹고, 즐기고, 사랑하라

매 순간 색다른 매력을 내뿜는 이 도시를 맛보고 즐기다 보면

이 도시를 사랑하지 않을 도리가 없다.

걱정 마시라. 이 도시에 마음을 두고 돌아와 이 낭만 도시를 추억하는 이가 당신만은 아니니까.

글. 김면중 / 사진. 김경범



FA

Tender Crab Meat Scoma's Sausalito

The flesh of snow crabs freshly caught in the San Francisco Bay is as soft as cotton candy. At this restaurant on the Sausalito shore you can enjoy fresh seafood cuisine and a romantic view of the Bay.

이토록 부드러운 게살이여 — 스코마스 소살리토

샌프란시스코만에서 갓 잡은 대게의 속살은 솜사탕처럼 부드러웠다.

소살리토 해변에 위치한 이곳은 낭만적인 샌프란시스코만의 경치를 바라보며 싱싱한 해산물 요리를 즐길 수 있는 곳이다.





Fall in Love with India, California Style **Campton Place Restaurant**

California's fresh food ingredients go beautifully with Indian spices. The Michelin star speaks for itself. Indian chef Srijith Gopinathan has completely redrawn the culinary map of San Francisco.

캘리포니아가 인도에 빠진 날 — 캠프턴 플레이스 레스토랑

캘리포니아의 신선한 식재료와 인도 향신료의 궁합은 완벽했다.

미슐랭 별을 받을 자격이 충분하다. 인도 출신 셰프 스리지스 고티나탄은 샌프란시스코의 미식 지형도를 송두리째 바꿔놓았다.

📍 340 Stockton Street, San Francisco

☎ +1 415-781-5555

🌐 tjcamptonplace.com/dining



KEEP OFF
WALKS AND
ROADWAY

NYE LINE



DAILY

The Road of Life **Lombard Street**

This meandering road is like the road of our lives:
A straight road may be easy to travel, but it's not very interesting.
That's why tourists flock to the world's most winding hill road.

인생길을 닮은 언덕길 — 롬바드 거리

꼬불꼬불한 길이 우리의 인생길을 닮았다. 일자로 뻗은 길은 지나기야 쉽지만 너무 지루하지 않은가. 여행자들이 세계에서 가장 구불구불한 이 언덕길을 찾는 이유다.

For the Love of Art **SFMOMA**

Designed by the Swiss “architect of light”
Mario Botta, this building is a work of art in itself.
The large skylights that continuously fill the
space with light and energy are a masterstroke.

예술을 사랑한다면 — 샌프란시스코 현대미술관

‘빛의 건축가’라 불리는 스위스 건축가 마리오 보타가
설계한 이 건물 자체가 하나의 예술 작품이다.

대형 채광 창은 이 공간에 언제나 밝은 기운을 불어넣어주는
‘신의 한 수’가 아닐 수 없다.



LOVE

Fall in Love with Nature The California Academy of Sciences

Here you can become the hero of a science fiction movie.

At the aquarium, you are in *Aquaman*; in the rainforest section, in *Avatar*; and at the planetarium, in *Star Wars*.

자연을 사랑한다면 — 캘리포니아 과학 아카데미

이곳에서는 당신도 영화 속 주인공이 될 수 있다.

수족관에서는 <아쿠아맨>을, 열대우림관에서는 <아바타>를,

천문관에서는 <스타워즈>를 느낄 수 있으리라.



📍 55 Music Concourse Drive, San Francisco

☎ +1 415-379-8000

🌐 calacademy.org

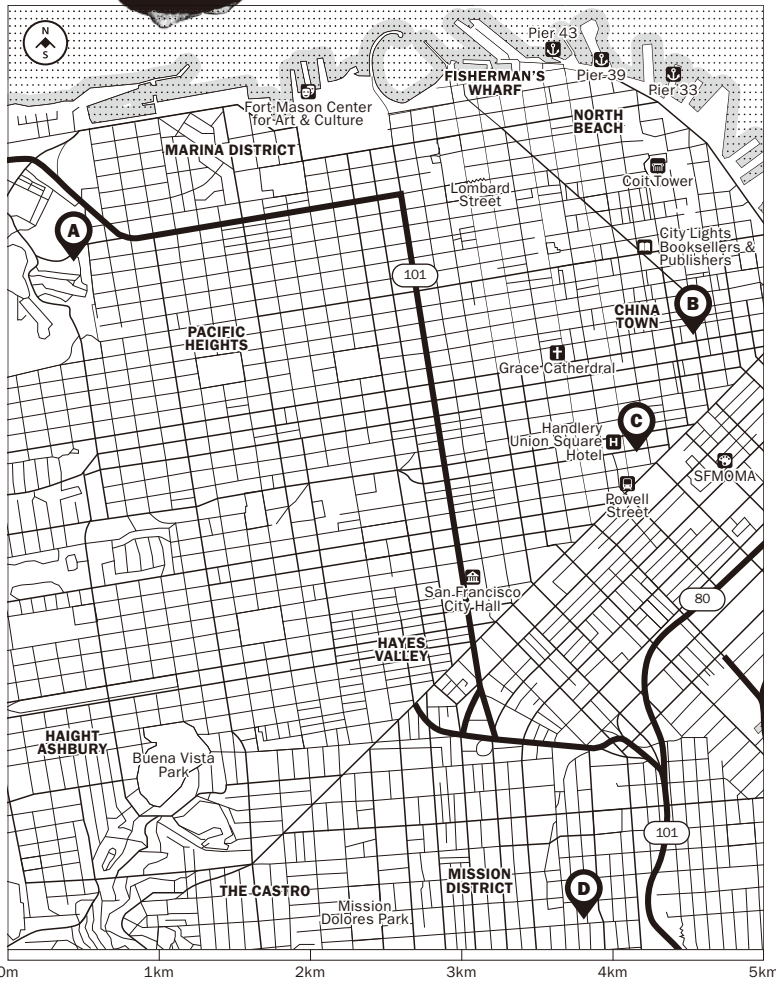
EA

again

San Francisco is one of America's top cities for fine dining. There's a good reason why so many famous chefs are working here.

샌프란시스코는 미국 최고의 미식 도시 중 하나다.

수많은 유명 셰프들이 이 도시로 몰려드는 데는 다 이유가 있다.



Presidio Social Club

This is a great place to enjoy a satisfying meal in a classic Northern California atmosphere. Located in the beautiful Presidio National Park, the restaurant has a cozy and comfortable feel. When I posted a photo of the oyster dish I had here on Facebook, a friend who had traveled to America quite a lot commented, "It's one of my favorite restaurants." Now it's one of mine, too.

프레시디오 소셜 클럽

북부 캘리포니아의 클래식한 분위기에서 근사한 아메리칸 다인링 한 끼를 경험하고 싶다면 이곳이 제격이다. 아름다운 프레시디오 국립공원 안에 위치하며 실내 분위기가 아늑하고 편안하다. 이곳에서 먹은 굴 요리를 페이스북에 포스팅했더니 미국 여행객나 한 지인이 댓글을 달았다. "제가 정말 좋아하는 레스토랑이에요." 이젠 나에게도 그렇다.



Bob's Steak & Chop House

This is the place for an authentic American-style steak. The steak-focused menu is complemented by a classic American atmosphere. The restaurant is located in the heart of the city. Next door to this classy restaurant, an appealing bar makes a nice place for a drink. The restaurant's renovation, completed at the end of 2018, gave the space an upgrade to the next level.

밥스 스테이크 & 초 하우스

정통 미국식 스테이크 맛을 보고 싶다면 이곳으로 향하자. 다양한 스테이크 메뉴를 갖추고 있으며 실내 분위기는 클래식 아메리칸 스타일이다. 시내 한가운데 자리한 옴니 샌프란시스코 호텔 내에 위치한다. 품격 있는 레스토랑 공간 옆에는 근사한 바가 자리해 한잔하기에도 좋다. 지난해 말 레노베이션을 마치고 더욱 업그레이드된 공간으로 새로 태어났다.

A. Presidio Social Club

📍 563 Ruger Street, San Francisco
☎ +1 415-885-1888 🌐 presidiosocialclub.com

B. Bob's Steak & Chop House

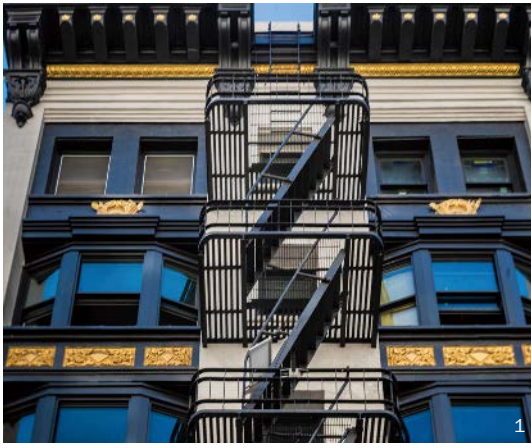
📍 Omni San Francisco Hotel, 500 California Street, San Francisco
☎ +1 415-273-3085 🌐 bobs-steakandchop.com

C. ONE65

📍 165 O'Farrell Street, San Francisco ☎ +1 415-814-8888
🌐 one65sf.com

D. Central Kitchen

📍 3000 20th Street, San Francisco
☎ +1 415-826-7004 🌐 centralkitchensf.com



ONE65

On the first floor is the Patisserie, a contemporary French bakery that serves pastries, breads, house-made ice cream and more, with a separate chocolate room on the second floor. On the third floor is the Bistro & Grill, a casual restaurant that specializes in French-inspired “comfort food.” Elements, an upscale bar, is located on the fourth floor. On the fifth and sixth floors is a fine-dining restaurant.

원65

이쯤 되면 미식 백화점이라 할 만하다. 이 6층짜리 건물에서는 당신이 원하는 모든 종류의 식사를 즐길 수 있다. 1층은 파티세리로, 프랑스에서 최신 유행하는 빵과 수제 아이스크림 등을 맛볼 수 있는 공간이다. 2층에는 초콜릿 룸이 있다. 3층은 편안한 분위기의 비스트로다. 4층 ‘엘리먼트’는 고급 바다. 5층과 6층은 최고급 파인다이닝 공간이다.



Central Kitchen

The menu looks just like a newspaper, and like a newspaper, it is dated.

The freshest ingredients change daily, so the menu has to change daily, too. But the self-confidence that typifies Central Kitchen doesn't stop there. The cooking is done in a space completely open to view. Above all, Central Kitchen uses only fresh ingredients produced in Northern California.

센트럴 키친

마치 신문처럼 생긴 메뉴판이 인상적이다. 정말 신문처럼 메뉴판에는 날짜가 적혀 있다. 그날그날 가장 신선한 재료가 달라지기 때문에 매일 ‘오늘의 요리’가 바뀔 수밖에 없는 것. 센트럴 키친의 자신감은 여기서 그치지 않는다. 완전히 개방된 공간에서 요리를 한다. 무엇보다 오직 북부 캘리포니아에서 나는 신선한 재료만 사용하는 것이야말로 센트럴 키친 미식의 근원이다.

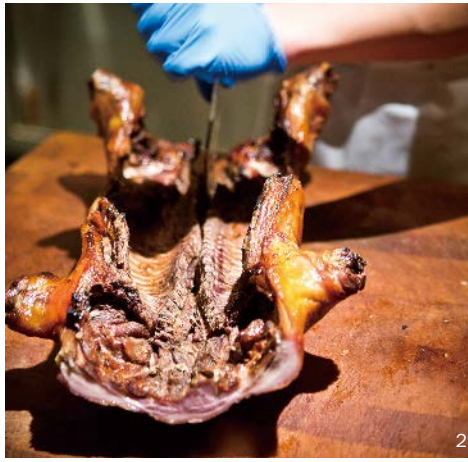


- 1. ONE65 원65
- 2. Central Kitchen 센트럴 키친
- 3. Bob's Steak & Chop House 밥스 스테이크 & 촘 하우스
- 4. Presidio Social Club 프레시디오 소셜 클럽



3

4



Avital Culinary Experience

I signed up for the Avital Culinary Experience and ate my fill of a variety of national cuisines in a single day: Mexican, Chinese, Italian.... And the dishes were some of the trendiest in San Francisco.

한 끼에 멕시코, 중국, 이탈리아 등 다양한 나라의 요리를 마음껏 맛보았다. 게다가 지금 샌프란시스코에서 가장 핫한 요리들이다.

아비탈 컬리너리 익스피리언스는 단순히 배만 불리는 투어가 아니었다. 투어 큐레이터의 재미난 설명으로 미식 외에 그 동네의 문화까지도 배울 수 있는 투어였다. 배와 머리 모두를 채워주는 미식 투어라고나 할까.

투어는 요즘 샌프란시스코에서 가장 뜨는 동네인 미션 지구에서 시작했다. 크래프트맨 앤드 울브스(Craftsman and the Wolves)라는 독특한 이름의 가게에서 맛본 머핀은 한 입 베어 문 순간 색다른 맛이 느껴졌는데, 머핀 안에 숨어 있는 반숙 달걀 때문이었다. 미션 지구의 또 다른 명물 레스토랑인 타코리셔스(Tacolicious)에서 맛본 타코 역시 평범하지 않았다. 타코 안 달고기 맛이 색다르다 싶었는데, 알고 보니 맥주와 테킬라에 숙성한 달고기였다.

차이나타운에서는 최고급 중식 레스토랑인 차이나 라이브(China Live)에 갔다. 북경 오리 요리와 만두 요리가 연이어 나왔는데 이때 이미 내 배는 포화 상태였다.

이탈리아 레스토랑이 즐비한 노스 비치의 수많은 피자집 중 우리가 찾은 곳은 일 카사로(Il Casaro). 마르게리타 피자가 특히 유명한 곳이다. 최고의 피자를 맛보고 마지막으로 향한 곳은 파크 타번(Park Tavern)이었다. 레드 벨벳 버스데이 케이크의 달콤한 맛으로 내 인생 최고 미식 투어의 종지부를 찍었다. ●

The Avital Culinary Experience was not the kind of tour where you just fill your stomach. The tour curator's interesting explanations of the food and culture of each district were enlightening. It was a fine dining tour for the stomach and mind.

My foodie tour began in the Mission District. I stopped first at the Craftsman and the Wolves, where I tasted an egg muffin. I tucked in, and the surprising taste of the soft boiled egg hidden inside the muffin filed my mouth.

At another celebrated restaurant in the Mission District, Tacolicious, the taste of the taco was also striking. The chicken meat inside the taco had been marinated in beer and tequila.

In Chinatown, I went to San Francisco's top modern Chinese restaurant: China Live. Peking duck and a variety of wonton dishes kept coming, and I was soon full. Seeing me stroking my swelling stomach, the tour curator said, "Don't fill up yet—we've got two more places to go!"

The final district on the tour was North Beach, with its many Italian restaurants. Among the many pizza houses, we went to Il Casaro, a restaurant famous for its margherita pizza made with tomato, basil, and mozzarella cheese. Although I felt like I would soon burst, I couldn't resist the pizza here.

After tasting the perfect pizza, we finished the tour at the Park Tavern. The best fine dining tour of my life ended with the sweet taste of the Red Velvet Birthday Cake. ●

+1 415-355-4044
avitaltours.com

취재 협조. 샌프란시스코 관광청(02-777-3252, sftravel.com/ko), 미국 관광청(02-777-2733, gousa.or.kr)

In cooperation with San Francisco Travel (+1 415-391-2000, sftravel.com), Brand USA (+1 202-536-2060, thebrandusa.com)

- 1. Tacolicious 타코리셔스
- 2. China Live 차이나 라이브
- 3. Il Casaro 일 카사로

아시아나항공은 서울(인천) - 샌프란시스코 구간을 매일 왕복 운항합니다.

Asiana Airlines has daily round-trip flights between Seoul (Incheon) - San Francisco.



stay

Handlery Union Square Hotel

I found a hotel as relaxing as a holiday resort in the heart of a great city.

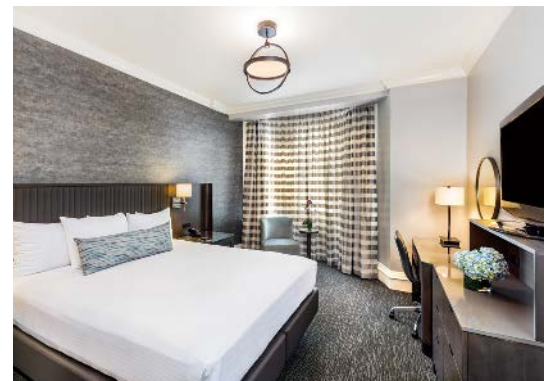
“The location is certainly good.” That was my first thought on arriving at the hotel. It went without saying, since the hotel was on Union Square, in the heart of San Francisco. The cable car terminus is a mere three minutes’ walk from the hotel.

And yet, I had one concern: What if the place was crowded with tourists and noisy? I needn’t have worried. When I got to my room and opened the curtains, what I saw outside was not a road but a pleasant outdoor swimming pool. At that moment, I wasn’t sure whether I was in a big American city or at a holiday resort. I hope you too can experience that magical moment!

351 Geary Street,
San Francisco
+1 415-781-7800
sf.handlery.com

대도시의 심장부에서
휴양지의 리조트처럼 아늑한
호텔을 찾았다.

‘위치 하나는 정말 최고인걸!’ 호텔에 도착하자마자 처음 든 생각이다. 샌프란시스코의 심장부인 유니언 스퀘어에 있으니 말 다했다. 호텔 문을 나서자마자 도보 3분 거리에 케이블카의 기점이 있다. 그런데 한편으로는 걱정도 됐다. ‘여행자들이 북적거리 시끄러우면 어쩌지?’ 쓸데없는 걱정이었다. 방에 도착해 커튼을 열어젖혔더니 차도 대신 아늑한 야외 풀이 펼쳐져 있었다. 순간, 내가 지금 미국의 대도시에 와 있는 건지, 휴양지에 와 있는 건지 혼돈에 빠졌다. 당신도 이 마법 같은 순간을 경험해보기를!



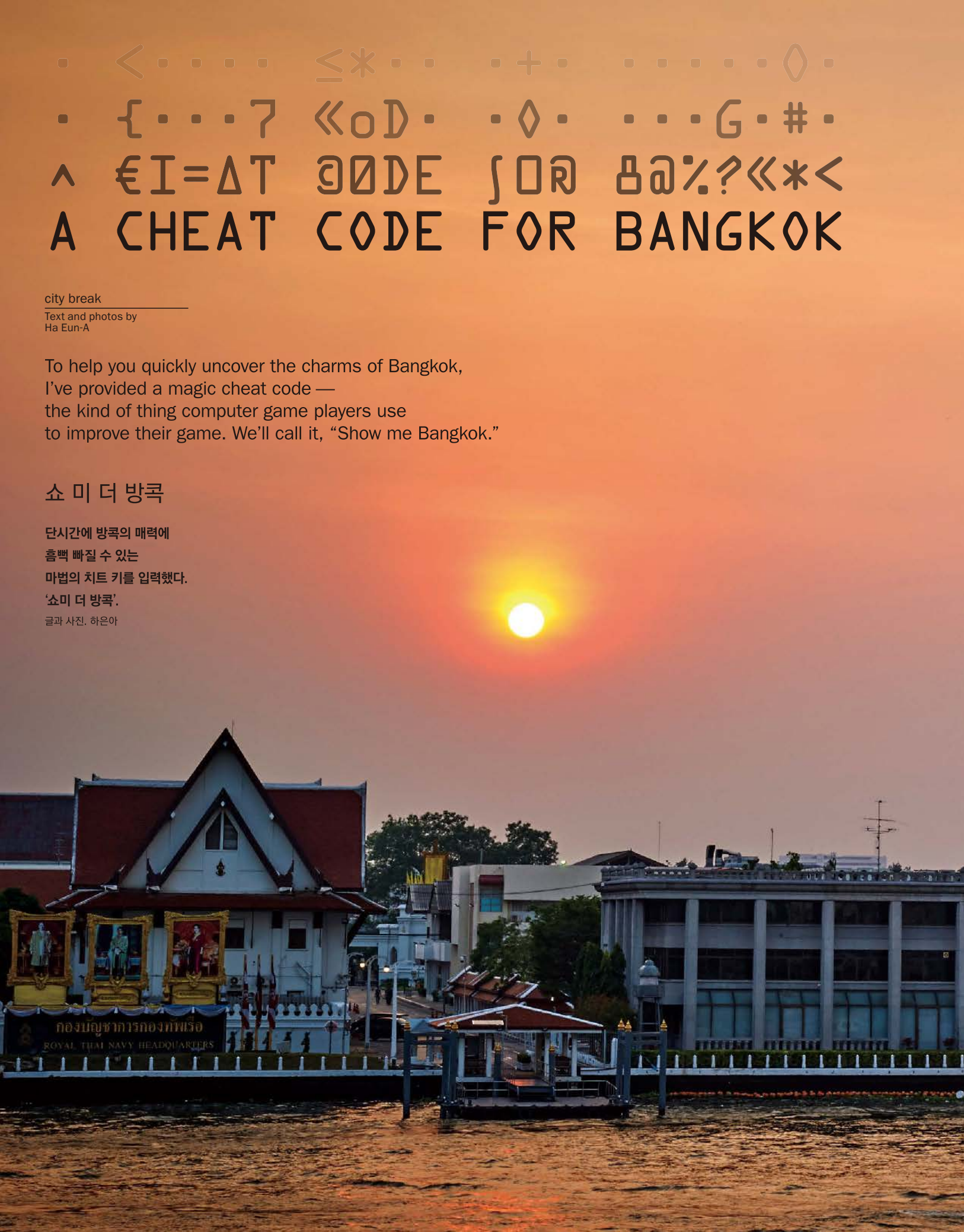
. < ≤ * . . . + ◇ .
 . { . . . ? « o D . . ◇ G . # .
 ^ € I = Δ T @ Ø D E ∫ O R @ ß @ % ? « * <
 A CHEAT CODE FOR BANGKOK

city break
 Text and photos by
 Ha Eun-A

To help you quickly uncover the charms of Bangkok,
 I've provided a magic cheat code —
 the kind of thing computer game players use
 to improve their game. We'll call it, "Show me Bangkok."

쇼미더방콕

단시간에 방콕의 매력에
 흠뻑 빠질 수 있는
 마법의 치트 키를 입력했다.
 '쇼미더방콕'.
 글과 사진, 하은아



When I asked frequent travelers to Bangkok about the charms of Bangkok, they mentioned “people,” “food,” “tradition,” “culture,” “weather,” and “shopping” among countless other attractions, as if they were reading through the world’s Encyclopedia of Fun. But to enjoy all these aspects of Bangkok may prove impossible during a short visit. Rather, on a visit to Bangkok, remember only these two words: “old and new.” From the Old City, where tradition continues unabated, to Rangnam, where the city puts on a contemporary face, let the old and new be your cheat code to Bangkok.

방콕을 자주 여행하는 애호가들에게 ‘방콕의 매력이 무엇이나’ 물었다. ‘사람’ ‘음식’ ‘전통’ ‘문화’ ‘날씨’ ‘쇼핑’... 세상에 존재하는 단어는 모두 뺄을 듯한 기세로 많은 매력을 꼽았다. 그런 방콕을 짧은 시간 동안 모두 느끼고 싶다고? 쉽지 않은 일이다. 방콕 여행에서는 ‘올드&뉴’를 기억하자. 전통이 살아 숨 쉬는 올드 시티부터 현대적인 방콕을 살필 수 있는 랑남 지역이 방콕 여행의 치트 키(cheat key: 게임 진행을 유리하게 만드는 설정 코드)가 되어줄 것이다.

The sight of the Chao Phraya River around sunset is unforgettable. The famous Wat Arun, with the boats passing by below, creates an idyllic sunset scene. 해 질 무렵 짜오프라야강의 풍경을 잊을 수가 없다. 노을 명소로 유명한 왓 아룬과 그 아래로 지나가는 배의 풍경이 평화롭다.



* · 1 · i · - . . . } · ° . . { / . .
 ÷ · ! @ i · . . Σ √ 1 · . . ₩ = 0 1 · Σ \ † ·
 ORIGINAL VIBES: OLD CITY



1. Panorama of Loha Prasat from the observation deck of the Rattanakosin Exhibition Hall. The Old City spreads out below, preserving the past look of Bangkok.
 2. A mask used in khon, the traditional Thai masked dramas. The masks vary according to gender, character, and role.
1. 라따나코신 박물관 전망대에서 바라본 로하 프라삿 전경. 방콕의 옛 모습을 간직한 올드 시티의 풍경이 펼쳐진다.
2. 태국 전통 가면극 콘(Khon)에 사용되는 가면. 가면별로 성별, 성격, 역할 등이 각기 다르다.

Bangkok's royal palace, historic temples, and old housing are awaiting you on the banks of the Chao Phraya River. This is also the location of Rattanakosin, the district most visited by first-time travelers to Bangkok. Among the many things to see here are Khao San Road, a gathering place for tourists; Wat Phra Kaew, the Temple of the Emerald Buddha; and Wat Pho, the home of the giant reclining Buddha statue.

Thailand is a kingdom under a monarchy, and if you haven't seen the royal palace, you haven't seen anything yet. If you don't fancy walking around the palace and temples under the hot Thai sun, head to the Rattanakosin Exhibition Hall. Here you learn about the founding of the Chakri

Dynasty, as well as the elegant architecture, festivals, lifestyle, culture, and traditions of the Rattanakosin District. The highlight is the observation deck on the top floor. The wall-sized windows provide a magnificent panorama of the Loha Prasat Temple. Have a choice souvenir photo from a comfortable chair as you admire the scene of the sumptuous palace in front of you.

About a five minutes' walk from the Exhibition Hall is the Passport Bookshop, a place to give inspiration to your travels. Your appetite for travel will be stimulated here by novels, essays, and books on cooking, lifestyle, Southeast Asian art, and Thai literature translated into English, as well postcards and handmade items created by local artists. The bookstore is run by Mr. Noom, a travel writer, and his daughter Yo. You don't need to speak Thai—the bookshelves have been arranged with a focus on “giving inspiration,” and the two will help you to find a book that suits your taste.

The bookshop also offers a simple menu of coffee, tea, and food. At weekends, the upper floor is opened and you can lose yourself in reading while enjoying the warm sun in a more spacious seating area. The quiet atmosphere will remind you that this is not a café, but a place where ideas can vigorously spring to mind.

Around sunset, take a stroll alongside the Chao Phraya River. The river bank has plenty of cafés and restaurants with views of Wat Arun. The area is always teeming with people who come to enjoy the beautiful views of the illuminated temple and the river at sunset.

Among all the eating places, I'd recommend the newly opened Chom Arun, a restaurant specializing in Thai food and “mocktails” (soft drinks that look like cocktails). The locals describe this restaurant as expensive, but you can get excellent food at a fair price. The best thing about the restaurant are the views: You get great views over the river at Wat Arun from the ground floor to the third-floor rooftop. Have a seat at any table and enjoy the peaceful scenery before you while listening to music and the sound of boat horns.



1



2

방콕을 관통하는 짜오프라야강 주변에는 왕궁과 사원, 오래된 주택이 모여 있다. 대부분의 방콕 초심자들이 향하는 지역도 바로 이곳, 라따나꼬신(Rattanakosin)이다. 여행자들의 집결지 카오산 로드, 에메랄드 사원이 자리한 왓 프라깨우와 부처의 거대 와상이 놓인 왓 포 등 많은 볼거리가 오밀조밀 모여 있다. 왕권 국가인 방콕에서 왕궁을 보지 않는 건 방콕의 모든 것을 보지 않는 것이나 마찬가지다. 땀별 아래서 발품 팔아 왕궁과 사원을 도는 것이 두렵다면 라따나꼬신 박물관(Rattanakosin Exhibition Hall)으로 향하자. 짜끄리 왕조의 시작과 라따나꼬신 지역의 우아한 건축, 축제, 생활 문화, 전통 등을 살필 수 있다. 하이라이트는 꼭대기층 전망대이다. 전면의 통유리를 통해 로하 브라삭 사원의 전경이 펼쳐진다. 안락한 의자에 앉아 편안히 전망을 즐기고 화려한 왕궁의 풍경을 배경으로 흔치 않은 인증 사진을 남길 수 있다.

박물관에서 도보 6분 거리에 위치한 패스포트 북숍(Passport Bookshop)은 여행의 영감을 주는 서점이다. 여행 욕구를 자극하는 소설, 에세이, 요리, 라이프스타일, 동남아시아의 예술과 태국 문학을 영어로 번역한 책, 지역 독립 예술가가 만든 수제 잡화, 엽서 등을 취급한다. 여행 작가인 미스터 نوم(Noom)과 그의 딸 요(Yo)가 함께 운영한다. 태국어를 몰라도 괜찮다. '영감을 주는 것'에 초점을 맞춰 완성한 책장이 마음에 드는 책을 찾을 수 있도록 도와줄 것이다. 이곳에서는 간단한 카페 메뉴와 차, 음식을 맛볼 수 있다. 주말에는 2층을 개방해 더 넓은 좌석에서 따뜻한 햇살을 맞으며 독서 삼매경에 빠질 수 있다. 이곳은 카페가 아니라는 점을 명심하자. 그저 조용한 분위기를 즐기는 것만으로도 충분하다. 새로운 아이디어가 마구 샘솟을 것이다.

해 질 무렵에는 짜오프라야강 변을 걷자. 이곳에는 왓

아룬이 바라다보이는 카페와 음식점이 즐비하다. 해 질 녘 강과 조명이 들어온 왓 아룬의 근사한 풍경을 보기 위해 항상 사람이 몰려들어 붐비는 지역이다. 그중에서도 이제 막 문을 연 촘아룬(Chom Arun)을 추천한다. 태국 음식과 무알코올 칵테일인 목테일(mocktail)을 선보이는 레스토랑이다. 현지인의 말을 빌리자면 이 부근은 물가가 비싸지만 이곳에서는 적당한 가격에 훌륭한 음식을 즐길 수 있다고 한다. 무엇보다 좋은 점은 1층부터 3층 루프톱까지 모두 강과 왓 아룬을 향해 있다는 것이다. 인파에 치이지 않고 뱃고동 소리와 음악을 들으며 평화로운 풍경을 온전히 즐길 수 있다.

- 1, 2. The Passport Bookshop has everything to inspire travelers. It's packed with books, postcards, and souvenirs.
3. On the rooftop of Chom Arun you can enjoy a signature "mocktail" while you are admiring the view.
- 1, 2. 여행자의 영감을 집약해놓은 패스포트 북숍. 책과 엽서, 기념품으로 가득 차 있다.
3. 촘아룬의 루프톱에서 풍경을 바라보며 시그너처 목테일을 마실 수 있다.



3

At the Saxophone Pub, live music is performed every night for six hours starting from 7:30 p.m. The bands range widely in style and include acoustic, jazz, and punk.

색소폰 펍에서는 매일 저녁 7시 30분부터 6시간 동안 라이브 공연이 열린다. 어쿠스틱, 재즈, 펑크 등 다양한 스타일의 밴드가 참여한다.



NEW VIBES: RANGNAM

Bangkok is a mecca for TV shows about food. The sheer number of delicious dishes and desserts found here make it impossible to sample everything. You need to choose well and make sure you don't lose your way in the hot weather while looking for your next culinary delight.

Thai Taste Hub is a food court that combines 20 celebrated local Bangkok restaurants, including the famous Thipsamai, where people line up to eat pad thai noodles; Roti Mataba, which sells the sweet Thai-style pancakes called roti; and the noodle shop Kuwayjap, which was highly praised by Korean celebrity chef Baek Jong-Won. Ordering food is easily done at the entrance, and having all these choices in one place saves you the hassle of having to walk around a lot. Enjoy this variety of buffet-style selections in a space cooled down by a pleasant breeze.

Here you can also take care of your shopping and accommodation needs. The King Power Duty Free Store (the largest in Thailand) and the Pullman Bangkok King Power Hotel, run by the world-class luxury hotel chain the Accor Group, are surely the best "cheat code" choices for meeting all your shopping needs on your visit to Bangkok.

The Suan Pakkad Museum is located nearby, and it showcases a collection of antique Thai artifacts and art works. The beautiful displays and neat gardens make it well worth sparing a little time to visit.

Thailand is located in the 'Coffee Belt,' and is a well-known producer of fine coffee beans. Even the royal family supports the coffee growing industry, which produces coffee beans of outstanding quality. Perhaps that's why so many excellent roasteries and cafés have been popping up throughout Bangkok lately.

Factory Coffee, famous for winning the Thailand Barista Championship, is a café sought out by locals as well as travelers. The coffee menu is full of unusual combinations, like espresso with



tonic water or espresso mixed with milk tea or hōjicha green tea. The baristas put on quite a show as they shake the espressos with ice, like cocktails, then strain them into soft drinks that are finished by flavoring the rims of the glasses with citrus fruit. There are some 20 such signature drinks served here. Simply tell the barista what piques your interest.

On my last night in Bangkok I went to a hip jazz bar — the Saxophone Bar near the Victoria Monument. The ornamental entrance was impressive in itself, seeming to take me back to the golden age of jazz in America. The bar's dark interior was filled with lively, brilliant jazz music. There was no real stage. The tables were arranged in a circle around the performance space, making it feel more like an improvised jam session. Early arrivals sat at the round tables, while others leaned on the railings upstairs or stood among the crowd to watch the performance.

I remember losing myself in Bangkok's hip jazz melodies while I drank my beer. I wish you could have shared that precious feeling that has stayed so vividly with me. That's why I'm revealing my "cheat code" for Bangkok. ●

1. Thai Taste Hub brings together 20 local restaurants and 40 dessert shops that sell pad thai noodles, khao kha moo pork leg on rice, roti pancakes, khanom tuay coconut milk pudding, and much more.
 2. Thai Taste Hub recreates a Bangkok street scene. Here you can enjoy the cooking of many celebrated restaurants in one venue.
1. 타이 테이스트 허브에는 팟타이, 카오카무(태국식 죽발달밥), 로띠, 코코넛 풀빵 등을 판매하는 20개의 현지 맛집과 40개의 디저트 가게가 모여 있다.
 2. 방콕의 거리 풍경을 재현한 타이 테이스트 허브. 소문난 맛집이 모여 있어 한자리에서 다양한 음식을 맛볼 수 있다.

In cooperation with King Power MahaNakhon (KingPowerMahaNakhon.co.th)

Asiana Airlines has daily round-trip flights between Seoul (Incheon) – Bangkok.



1

1. The visually attractive lobby of the Pullman King Power Hotel, known to give great value for money. Coffee, tea, and cocktails are served here.
2. At Factory Coffee you can buy ordinary coffee and espresso, fruit juice, and coffee beans, as well as special coffee cocktails.

3. Factory Coffee's "Supreme" is highly praised by many. You can watch the drink being prepared from your seat—it's a treat for the eyes and the taste buds.
4. Opened in 1987, the Saxophone Pub is Bangkok's leading jazz and blues bar. Its vintage exterior is an eye-catcher.

1. 가성비와 가심비를 동시에 만족시키는 풀만 방콕 킹파워 호텔 로비. 커피와 차, 칵테일을 마실 수 있다.
2. 팩토리커피에서는 특별한 칵테일 커피는 물론이고 일반 에스프레소 커피와 과일 주스, 원두 등을 구매할 수 있다.
3. 많은 사람들이 극찬한 팩토리커피의 슈프리ム. 자리에 앉아서 음료 제조 과정을 볼 수 있다. 보는 재미와 먹는 재미를 두루 갖췄다.
4. 1987년에 문을 연 방콕의 대표 재즈&블루스 바, 색소폰 펌. 빈티지한 외관이 시선을 끈다.



2



3

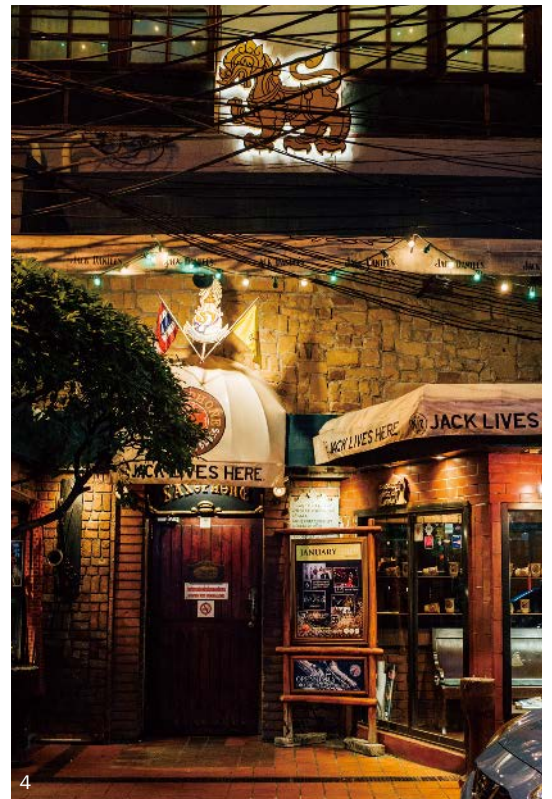


방콕은 ‘먹방’ 여행 성지로 유명하다. 짧은 여행에 많은 것을 맛보기 위해 ‘삼시세끼’를 넘어 ‘삼시여섯끼’라는 말이 있을 정도로 맛난 음식과 디저트가 풍부한 도시다. 무더운 날씨에 길을 헤매지 않고 소중한 한 끼를 놓치지 않으려면 어느 때보다 선택과 집중이 필요하다.

타이 테이스트 허브(Thai Taste Hub)는 줄 서서 먹는 팟타이로 유명한 ‘팁싸마이’, 달콤한 태국식 팬케이크 로피를 판매하는 ‘로피마타바’, 백종원이 극찬한 국수 가게 ‘구웨이짱’ 등 방콕의 유명 맛집 20곳이 모인 푸드코트다. 입구에서 카드에 금액을 충전한 후 자유롭게 음식을 구매할 수 있다. 발품 팔지 않아도 방콕 도심의 맛집을 한자리에서 즐길 수 있다. 시원한 에어컨 바람이 나오는 쾌적한 실내에서 원하는 현지 맛집의 음식을 뷔페처럼 쓱쓱 골라 먹을 수 있다니!

이곳에서는 쇼핑과 숙박도 한 번에 해결할 수 있다. 태국 최대 규모의 면세점인 킹파워 면세점과 세계적인 고급 호텔 체인 아코르 그룹에서 운영하는 풀만 방콕 킹파워 호텔이 한데 모여 있다. 방콕 여행에서의 모든 욕구를 충족시키는 최고의 ‘치트 키’이다. 인근에는 태국의 오래된 유물과 예술품을 수집해놓은 쉰언팍캇 궁전(Suan Pakkad Palace)이 자리해 있다. 아기자기한 정원이 있고 화려한 유물들이 전시돼 있으니 잠시 시간을 내 돌아보며 산책을 즐겨보자.

커피 벨트에 속하는 태국은 원두 생산지로도 유명하다. 왕실에서도 커피 농업을 지원해 우수한 품질의 원두가 생산되고 있다. 그래서일까, 요즘 방콕에는 실력 있는 로스터리와 카페가 속속 생겨나고 있다. 태국 바리스타



대회 우승자로 이름을 알린 팩토리커피는 현지인은 물론 해외 커피 마니아들도 찾는 카페이다. 에스프레소와 토닉을 섞거나 에스프레소에 호지티와 밀크티를 섞는 등 신기한 조합의 커피 메뉴가 가득하다. 칵테일처럼 얼음과 에스프레소를 넣고 흔든 후 체에 걸러 음료를 담고 잔 표면에 시트러스 향을 뿌리며 마무리하는 등 퍼포먼스도 훌륭하다. 시그너처 음료만 20가지이다. 최고의 선택을 위해 바리스타에게 자신의 취향을 털어놓는 노력이 필요하다.

마지막 밤은 힙한 기운이 물씬 풍기는 재즈 바로 향했다. 빅토리아 모뉴먼트 인근에 위치한 색소폰 펍(Saxophone Pub)은 재즈 음악 부흥기의 미국에 당도한 듯 에스려운 입구가 인상적이다. 문을 열자 컴컴한 실내에서 밝고 현란한 재즈 음악이 흘러나온다. 무대는 달리 없다. 테이블을 둥글게 모아 만든 연주 공간이 마치 즉흥적으로 만들어진 잼(Jam) 무대 같다. 부지런한 이는 둥근 테이블 좌석에 앉고 어떤 이는 2층 난간에 기대어, 또 어떤 이는 인파 속에 서서 무대를 감상한다. 방콕의 ‘힙’이 실시간으로 온몸에 흡수되는 순간이다. 시원한 생맥주와 함께 들이킨 재즈 선율이 아직도 귓가에 맴돈다. 이 기분을 당신도 꼭 한번 느꼈으면 한다. 이것이 아껴둔 나의 방콕 ‘치트 키’를 공개하는 이유이다. ●

취재 협조. 킹파워 마하나콘(KingPowerMahaNakhon.co.th)

아시아나항공은 서울(인천)-방콕 구간을
매일 왕복 운항합니다.

Hokkaido's Food Specialties

Hokkaido is the perfect place for a “tasty trip.” From fresh vegetables grown in an unpolluted natural environment to fresh seafood harvested in the surrounding seas to high-quality beef and dairy products, there’s no end to the choice of foods you can have during your next visit to Hokkaido. If you can’t decide which local specialties to try first, read the following culinary reviews.

홋카이도 미식 대결

‘맛있는 여행’을 위한 완벽한 목적지로 손꼽히는 홋카이도. 청정 자연에서 자라나는 신선한 채소와 앞바다에서 건져 올린 싱싱한 해산물, 양질의 소고기와 유제품까지 홋카이도에서 꼭 먹어봐야 할 것을 나열하자면 끝이 없다. 무엇보다 먹어야 할지 감이 잡히지 않는다면 다음의 미식 대결을 참고해보자.

글. 김나영 / 사진. 임학현, 음영준

Hokkaido Originals

홋카이도 원조 음식, 수프 카레 vs 미소라멘

홋카이도에서 난 재료가 맛있으니 그 재료로 만든 음식 맛이 오죽할까. 다채로운 식재료의 향연을 느낄 수 있는 홋카이도 원조 음식으로는 우선 수프 카레가 있다. 카레를 국처럼 묽게 끓여낸 것인데, 설명만 들으면 의아하지만 그 깊은 맛에 눈뜨면 자꾸 생각나는 음식이다. 삿포로의 ‘소울 푸드’라고 할까. 삿포로 시내에만 130곳이 넘는 수프 카레 전문점이 있다.

고코로(Cocoro)는 삿포로를 대표하는 수프 카레 전문점이다. 식재료는 최대한 홋카이도에서 재배한 것을 쓰고 스리랑카에서 들여온 향신료를 사용한다. 이곳 수프 카레는 프랑스의 콩 드 보 육수를 응용해 송아지 뼈, 돼지 뼈, 닭 뼈로 깊이 우려낸 육수를 기본으로 한다. 각종 채소와 부재료로 메뉴마다 차별화를 두는데, 가장 인기 있는 메뉴는 치킨 채소 수프 카레다. 깊은 맛의 수프 카레에 각종 채소와 닭 다리 하나가 통째로 들어 있어 그 푸짐함에 입이

쩍 벌어진다.

뜨끈한 국물의 모미를 즐길 수 있는 또 다른 음식으로는 라멘이 있다. 삿포로는 미소 라멘의 본고장이기도 하다. 삿포로 시내 스스키노 거리에 자리 잡은 이소짱 라멘은 ‘밤 12시 이후 일본에서 가장 맛있는 라멘집’이라는 타이틀을 얻은 곳이다. 라멘은 삿포로 사람들이 해장을 위해 자주 찾는 메뉴이기에 붙은 타이틀이 아닐까 싶다. 2개의 테이블과 대여섯 명이 앉을 수 있는 카운터 자리가 전부인 작은 가게 안에서 식욕을 자극하는 향기가 퍼져 나온다. 미소 라멘의 국물을 들이켜자 텅텅하지 않으면서도 맑고 깊은 맛이 입안을 감싼다. 독특하게도 이곳은 닭발과 돼지 뼈로 기본 육수를 만든다. 닭 뼈를 사용하는 경우는 많이 봤어도 닭발을 사용하는 육수는 처음이었는데 그게 깔끔한 뒷맛을 내는 비결인 셈이었다. 기본기가 탄탄한 음식은 결코 실망하는 법이 없다.

The food ingredients produced in Hokkaido are so tasty that the foods made with them are bound to have a fabulous taste. Soup curry is an original local specialty that feels like a feast of flavors. The curry is made thin, like a soup, which may sound strange when described in words, but once you’ve tasted its deep flavors, you’ll keep thinking of it. You could call the soup curry Sapporo’s soul food. There are more than 130 soup curry restaurants in Sapporo.

Cocoro is one of Sapporo’s leading restaurants that specialize in soup curry. The ingredients are mainly grown in Hokkaido, and the spices are imported from Sri Lanka. The soup curry here is based on a French-style *fond de veau* broth that brings out the deep flavors of calf bones, pork bones, and chicken bones. The restaurant’s menu includes versions made with a variety of vegetables and additional ingredients, but the most popular choice is the chicken and vegetable soup curry. The assorted vegetables and the whole chicken leg used in the richly flavored curry soup.

Another local specialty that highlights the delights of a hot broth is the *ramen* noodle soup. Sapporo is also the home of miso ramen. Isotchan Ramen is a restaurant at Susukino that has earned its nickname as “Japan’s best ramen after midnight.” The nickname probably originates from the habit among locals of eating ramen late at night to prevent a hangover. An appetizing scent floats about the tiny ramen shop’s couple of tables and counter space for half a dozen people. The *miso ramen* broth served here has a taste that is deep yet clear, without stodginess.

The broth is made with chicken’s feet, as well as pork bones. I’d tasted many broths made with chicken bones, but it was the first time I had one made with chicken’s feet, and I suspect that’s what gives this broth its subtle aftertaste.



Miso Ramen vs. Soup Curry





Beer vs. Sake

At the mention of Sapporo, many people will first think of beer, and indeed Sapporo is inseparable from beer. The very first Japanese beer was produced in Hokkaido.

The Sapporo Beer Museum is a popular tourist attraction where visitors can learn all about the history of beer in Sapporo and Japan in general. The exhibit is interesting enough, but perhaps the biggest reason for the museum's popularity is the beer you can sample here. The Sapporo beer sold in supermarkets doesn't compare with the freshness of the beer you can have here — it is brought straight from the brewery.

I especially recommend the three-beer tasting set, which allows you to sample beer from different eras of Sapporo's beer industry development. The set includes the ordinary Sapporo Beer; the 100% malt Classic Sapporo Beer, which is only sold in Hokkaido; and the Pioneer Beer, which reproduces the taste of the 1870s, when the Sapporo beer industry was founded.

But beer is not the only specialty alcoholic drink in Hokkaido. At the Tanaka Sake Brewery in Otaru, the sake is made with Otaru's clear water and 100% Hokkaido-grown rice. Boasting a history that goes back to 1899, the Tanaka Sake Brewery occupies a wooden building that dates from 1927 and is listed as one of Otaru's historic buildings. The historic building's upper floor has been arranged as an observation gallery that allows visitors to see the brewing process. The sweetish smell of fermenting liquor lets you know you're a sake brewery the moment you set foot in the gallery.

Downstairs you can sample and purchase the various kinds of sake produced here. Among them, the Junmai Daiginjo sake has won top prizes in nationwide sake contests thanks to its superior quality. Its soft flavor and elegant, classy aroma will roll gently around your palate, and the aftertaste will linger on for some time.

‘삿포르’ 하면 제일 먼저 맥주를 떠올리는 사람도 있을 만큼 삿פור는 맥주와 떼려야 뗄 수 없는 곳이다. 일본에서 최초로 맥주를 생산한 곳이 바로 홋카이도다.

일본의 맥주 역사, 삿포르 맥주의 변천사를 알아볼 수 있는 삿포르 맥주 박물관은 인기 관광지다. 전시장도 흥미롭지만 이곳이 인기를 끄는 가장 큰 이유는 여기에서만 맛볼 수 있는 맥주 때문일 거다. 공장에서 갓 만들어 직송한 맥주를 시음할 수 있는데 그 신선함은 시판 맥주와는 비교가 되지 않는다. 이곳에서는 삿포르 맥주의 역사를 직접 음미할 수 있는 3종 시음 세트를 맛보길 추천한다. 대중적으로 잘 알려진 ‘삿포르 맥주’와 홋카이도 내에서만 특별 판매하는 맥아 100% ‘클래식 삿포르 맥주’ 그리고 삿포르 맥주 창업 당시인 1870년대의 맛을 그대로 재현한 ‘개척사 맥주’를 맛볼 수 있다.

홋카이도가 사랑하는 주종은 맥주만이 아니다. 오타루에 위치한 다나카 주조에서는

오타루의 맑은 물과 100% 홋카이도산 쌀로 빚은 사케를 만날 수 있다. 1899년에 시작된 오랜 역사만큼이나 남다른 포스를 풍기는 다나카 주조의 목조 건물은 1927년에 지은 것으로 오타루의 역사적 건조물로 지정되어 있다. 옛 양조장 분위기를 그대로 느낄 수 있는 건물 2층은 방문객이 양조 과정을 지켜볼 수 있는 견학장으로 꾸며졌으며 1년 내내 견학이 가능하다. 견학장에 들어서서 순간 달큰한 술 익는 냄새가 훅 끼쳐와 양조장에 온 걸 실감케 한다.

1층에서는 이곳에서 생산한 다채로운 사케를 시음하고 구입할 수 있다. 특히 이곳의 준마이 다이긴조는 일본 전국 대회에서 우수상을 탔을 만큼 훌륭한 품질을 자랑한다. 입안에서 은은하게 맴도는 우아하고 감미로운 향취와 부드러운 맛의 여운이 오래 남는다. 오리지널 사케 외에도 블루베리와 같은 과일을 더해 맛이 달달한 과일 사케는 선물용으로도 인기가.

Drinks in Hokkaido

홋카이도에서의 한잔, 맥주 vs 사케



As you might expect from an island, Hokkaido is continuously supplied with fresh sushi. Sushi is probably the first thing that springs to mind when you think of Japanese seafood cuisine. The sushi available in Hokkaido can be roughly divided into two types: the Edomae sushi, which is seasoned beforehand by traditional methods; and the Hokkaido sushi, which is served fresh and natural.

Today's style of sushi is thought to have been developed in the early 19th century. In the days before refrigeration was available, the sushi was seasoned in order to preserve it. Sushi was usually made from seafood that had been salted, pickled, or cooked by boiling or steaming. This sushi was called Edomae sushi. On the other hand, fresh seafood was always available on Hokkaido, so sushi could

also be made fresh.

Maru Sushi is a renowned restaurant in Sapporo where you can have traditional Edomae sushi. The restaurant also serves a fusion of Edomae and Hokkaido sushi. Sushi master Kawasaki, who came to Sapporo after training at a famous sushi restaurant in Tokyo's Ginza District, steers an ingenious middle course between the deep and abundant flavors of Edomae sushi and the freshness of Hokkaido sushi. The basic meal here is the Omakose Course, with the chef making the choice of sushi toppings. The mouth-watering sushi is made from the catch of the day.

Alternatively, Sushiya Kodai is a sushi restaurant in Otaru where you can experience the freshness of Hokkaido sushi. Located among a group of street

stalls in an arcade, this is a cozy place that feels crowded when about 10 people are standing at the bar-style tables. Chef Kotai greets customers in a loud voice and makes the sushi as soon as you order it. Besides its freshness, the proportion of rice makes this sushi just perfect.

Kotai established this place to return sushi to the basics: a simple food served for ordinary people (just raw fish on top of seasoned rice). The restaurant has a warm appeal, combining great food with the chance to rub shoulders with cheerful people. ●

In cooperation with PlanPlus

Asiana Airlines has daily round-trip flights between Seoul (Incheon) – Sapporo.

Sushi Is Not All the Same

다 같은 스시가 아니다, 에도마에 스시(삿포로) vs 홋카이도 스시(오타루)



바다를 곁에 둔 도시들이 오래 그렇듯 홋카이도 해산물은 신선함 그 자체다. 해산물로 만드는 일본 대표 요리라고 하면 스시가 제일 먼저 떠오른다. 홋카이도에서 맛볼 수 있는 스시의 형태는 크게 두 가지로 나뉜다. 스시 재료에 전통 방식으로 사전 처리를 하는 에도마에 스시와 신선한 해산물을 그대로 활용하는 홋카이도 스시다.

지금과 같은 스시 형태가 완성된 건 19세기 초라고 전해진다. 냉장 시설이 제대로 갖춰지지 않았던 과거에는 보관을 위해 재료를 전처리하는 것이 기본이었다. 흔히 해산물을 소금절임이나 초절임한, 혹은 삶거나 찌서 익힌 재료를 활용해 스시를 만들었다. 이런 전통 방식으로 만드는 스시를 에도마에 스시라고 한다. 반면에 언제든지 신선한 해산물을 얻을 수 있는 홋카이도에서는 그때그때 잡아 올린 해산물로 스시를 만들 수 있었기에 생물을 그대로 활용하는 방식으로 발전했다.


삿포로에 위치한 마루스시는 전통 에도마에 스시로 이름난 곳이다. 물론 신선한 해산물을 그대로 활용하는 홋카이도 스시 방식과 융합을 꾀하기도 한다. 도쿄 긴자의 유명 스시 전문점에서 수련 후 삿포로로 온 스시 장인 가와사키는 에도마에 스시의 깊고 풍부한 맛과

홋카이도 스시의 신선함 사이를 영리하게 조율한다. 이곳에서는 셰프에게 모든 초밥의 코스를 맡기는 '오마카세 코스'를 기본으로 한다. 계절의 맛이 차오른, 그날의 가장 좋은 재료로 만들어낸 초밥 한 점을 맛볼 때 비로소 미각이 깨어남을 느낄 수 있다.

그런가 하면 오타루에 자리한 스시아 고다이는 홋카이도 스시 고유의 신선함을 만날 수 있는 스시 전문점이다. 아케이드 안쪽 포장마차촌에 자리 잡은 곳으로, 바 형태의 탁자에 서서 먹는데 10명 정도면 공간이 팍차는 아담한 규모다. 우렁찬 인사로 손님을 반기는 고다이 셰프가 주문과 동시에 즉석에서 만들어주는 초밥은 재료의 싱싱함은 말할 것도 없고 환상적인 밥 비율까지 완벽에 가깝다. 본래 찬밥 위에 회를 얹어 먹는 서민 음식이었다는 초밥의 초심으로 돌아가고자 하는 것이 고다이 셰프가 이곳을 차린 이유라고. 유쾌한 사람들과 어깨를 맞대고 진정한 미식을 경험을 할 수 있는, 푸근한 매력의 초밥집이다. ●

취재 협조. 플랜플러스

아시아나항공은 서울(인천)–삿포로 구간을 매일 왕복 운항합니다.



Edomae Sushi
vs.
Hokkaido Sushi



JR TOWER HOTEL NIKKO SAPPORO

JR타워 호텔 닛코 삿포로 ☎ +81 11-251-2222 🌐 jrhotels.co.jp/tower



When you stay at this hotel, your heart will flutter the same way the moment you open your eyes in the morning and the moment you return to the hotel after your day's activities. Thanks to its location in Hokkaido's tallest building (173m), it boasts a spectacular view day and night, so there's really no real need to visit any other observation deck in Sapporo.

The magnificent view can be seen from various places in the hotel. It's there when you eat your breakfast in the restaurant, and it's there when you enjoy

a hot spring bath. The spa facility Pulau Bulan, which is Indonesian for "island of the moon," is located on the hotel's 22nd floor. It uses natural hot spring water that emerges from 1,000m below the ground, near Japan Rail's Sapporo Station.

As you soak in the warm mineral bath, looking out at the night view of the soaring Sapporo skyline, you can wish for nothing more.

The hotel's location next to Sapporo Station is a big advantage. From here you can take a day trip anywhere in Hokkaido by JR train, while your shopping needs can be met by the various shopping centers dotted around the station. In location, access, and convenience alike, the hotel gets full marks.

It is strongly recommended, especially if you are visiting Sapporo for the first time.

이 호텔에 묵을 때는 아침에 눈뜨는 일이, 여행을 마치고 호텔로 돌아오는 순간이 설렌다. 홋카이도에서 가장 높은 고층 빌딩(173m)에 자리한 덕에 낮이고 밤이고 창밖으로 아름다운 전경이 펼쳐지기 때문이다. 일부러 다른 전망대를 찾지 않아도 될 정도다.

이 멋진 전경은 호텔 곳곳에서 만날 수 있다. 아침을 먹는 식당에서도, 온천욕을 즐길 때도 누릴 수 있는 전경이다. 프라이우 브랑, 인도네시아어로 '달의 섬'이란 뜻의 스파 시설은 호텔 22층에 자리 잡고 있다. JR 삿포로 역 남쪽 부근 지하 1,000m 깊이에서 나오는 천연 온천수를 이용하는 곳이다. 따끈한 온천탕에 몸을 담그고 마천루를 감상하는 밤이면 그 어느 것도 부럽지 않을 것이다.

삿포로 역과 바로 연결되는 것도 장점이다. JR 기차를 타고 홋카이도 내 각지로 어디든 당일치기 여행을 다녀올 수도 있고, 다양한 쇼핑센터가 역과 연결되어 있어 쇼핑도 한 번에 해결된다. 위치와 접근성, 편의성 모두 만점짜리 호텔이다. 특히 삿포로를 처음 여행하는 사람에게 강력히 추천한다.



자연의 넉넉한 품 안에서 온천을 즐기는 호사, 하나모미지에서라면 가능하다. 온천 마을 조잔케이에 자리 잡은 하나모미지는 느긋하게 쉬어 갈 수 있는 규모가 큰 료칸이다. 삿포로 도심과 연결되는 전용 무료 셔틀버스를 운행해 찾아오는 길도 어렵지 않다.

다다미가 깔린 정갈하고 아늑한 객실에 들어서면 탁자 위에 준비된 웰컴 푸드, 만주가 눈에 띈다. 녹차와 호지차도 함께 있어 마음껏 즐길 수 있다. 하나모미지의 상징인 단풍잎이 그려진 고운 유카타는 온천탕을 오갈 때 입으면 된다.

료칸의 핵심은 온천이다. 하나모미지에는 사시사철 아름다운 자연에 둘러싸여 온천욕을 즐길 수 있는 노천탕은 물론 프라이빗한 3개의 가족탕이 마련돼 있다. 12층에 위치해 전망이 좋은 온천탕 풍월, 시간대에 따라 남녀 이용 시간이 바뀌는 2층의 모미지유, 그리고 이웃 료칸인 시카노유의 지하 1층 대욕장 서운까지 이용할 수 있어 선택의 폭이 넓다.

홋카이도의 맛을 제대로 담은 가이세키 요리는 하나모미지 숙박의 하이라이트다. 청정 홋카이도의 산과 바다, 들에서 난 신선한 재료로 각종 회, 전복 요리, 고기구이, 생선조림, 조개밥과 게살이 들어간 미소국, 살이 꽉 들어찬 털게에 이르기까지 어느 것 하나 부족함 없는 푸짐한 코스 요리를 선보인다. 요리는 계절에 따라 조금씩 달라진다.

HANA MOMIJI

하나모미지 ☎ +81 11-598-2002 🌐 shikanoyu.co.jp/hana

Enjoy the luxury of a hot spring spa in the welcoming arms of nature at Hana Momiji Sapporo. Located in the spa village of Jozankei, Hana Momiji is a large-scale *ryokan* (traditional) inn where you can have a leisurely rest. And it's not difficult to get to, thanks to the free shuttlebus that runs to and from downtown Sapporo.

The neat and cozy guest rooms are provided with *tatami* mats, and a "welcome food" of *manju* (steamed) cakes awaits you as you walk into your room. Green tea and *hojicha* tea are provided in unlimited amounts. You can walk back and forth between your room and the spa facilities wearing a pretty *yukata* (casual) *kimono* decorated with Hana Momiji's emblem: the maple leaf.

The heart of the ryokan is the spa. Besides the outdoor spa pool, where you can bathe while enjoying the beautiful

natural surroundings all year round, Hana Momiji provides three private family pools. The spa pool *Fugetsu* offers splendid views from the 12th floor; the *Momiji-yu* on the second floor has separate male and female bathing times; and the large pool *Shuun Cloud* in the basement of the nearby ryokan *Shikanoyu* give you plenty of spa options.

Another highlight of a stay at Hana Momiji is a *kaiseki* (full course) meal that blends Hokkaido's typical flavors. Fresh ingredients from Hokkaido's clean fields, hills, and surrounding seas come together in a satisfying multi-course meal that includes various kinds of raw fish, abalone dishes, grilled meat, stewed fish, miso soup with clams and crab meat, and meaty hair crab. The menu varies somewhat with the season.





Crowds in the Museum

I remember the moment I first entered the Louvre Museum: the waves of people; the spectacle created by the crowds rather than the Louvre itself. The visitors were eager to see the artwork — they were consuming it. The giant art gallery was full of artworks that had been plundered, and now it was full of crowds plundering the collection once more. This visual plundering, expressed through constant picture-taking, may have been done out of a desire to own the artwork or out of sheer love. I turned my viewfinder toward the crowds.

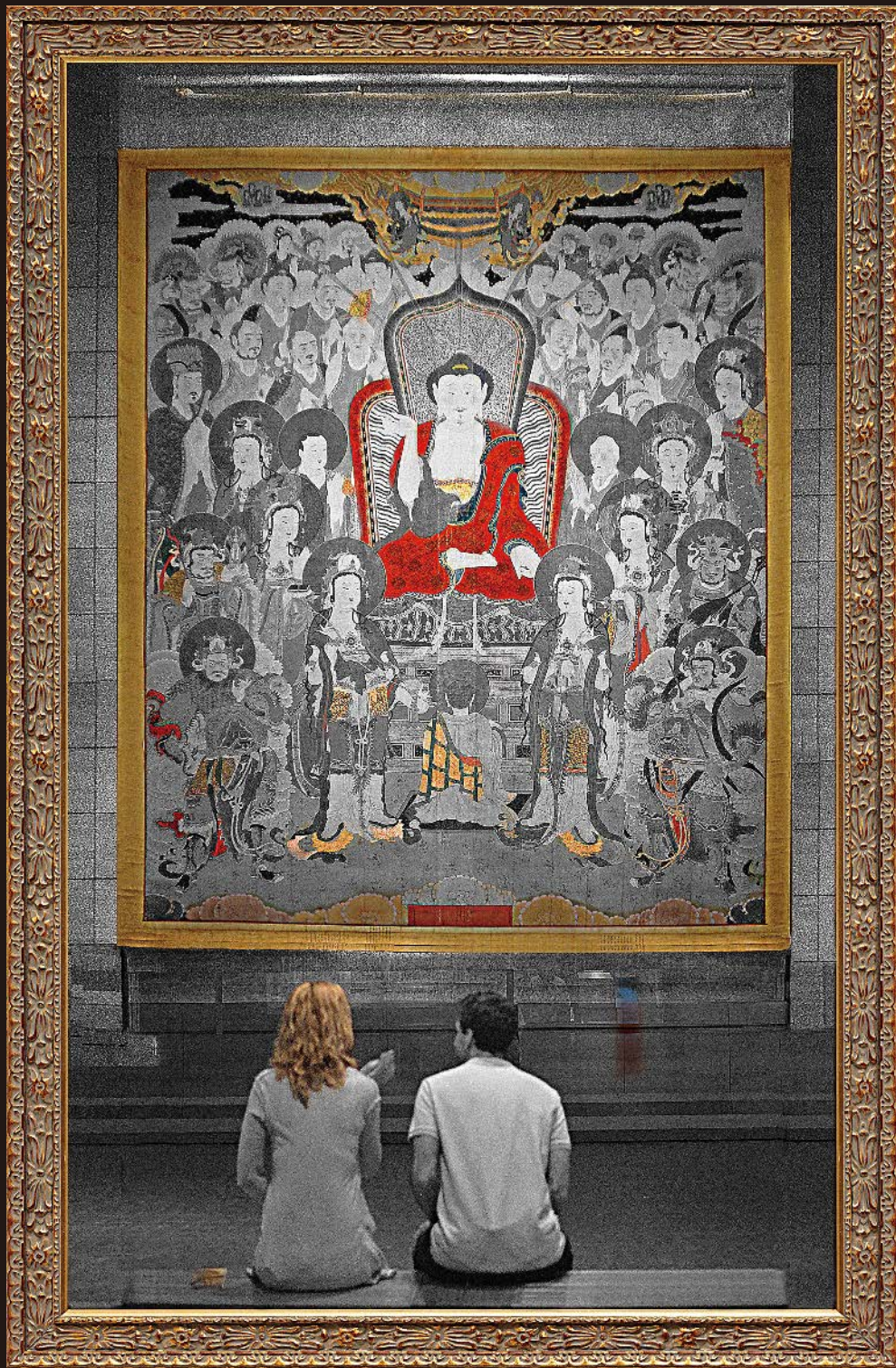
박물관의 군중

처음 루브르 박물관에 들어서던 순간을 기억한다. 사람들의 파도. 스펙터클은 루브르가 아니라 이미 군중이 만들어내고 있었다. 미술관 관람객은 볼거리에 집착한다. 소비한다. 거대 미술관은 약탈한 수집품으로 가득 찼고 그 소장품을 다시 약탈하는 군중으로 가득하다. 소유하고 싶은 욕심에 약탈하는지, 너무나 사랑해서 탐하는 건지. 스냅샷을 날린다. 나는 뷰파인더를 통해 그들을 바라보는 군상을 주목한다. 글과 작품. 김홍식



"Flâneur in Museum_Louvre,"
Painted Ink & Silkscreen
on Embossed Stainless steel,
134×104cm (150×120cm),
2016-2017

"Orsay_Little Dancer,"
Painted Ink & Silkscreen
on Embossed Stainless steel,
130×86cm (143×99cm),
2017-2018





"Dialogue in Museum,"
Painted Ink & Silkscreen
on Embossed Stainless steel,
130×85cm (143×98cm),
2015-2017

"Between Seen,"
Painted Ink & Silkscreen
on Embossed Stainless steel,
86×113cm (100×130cm),
2017-2018

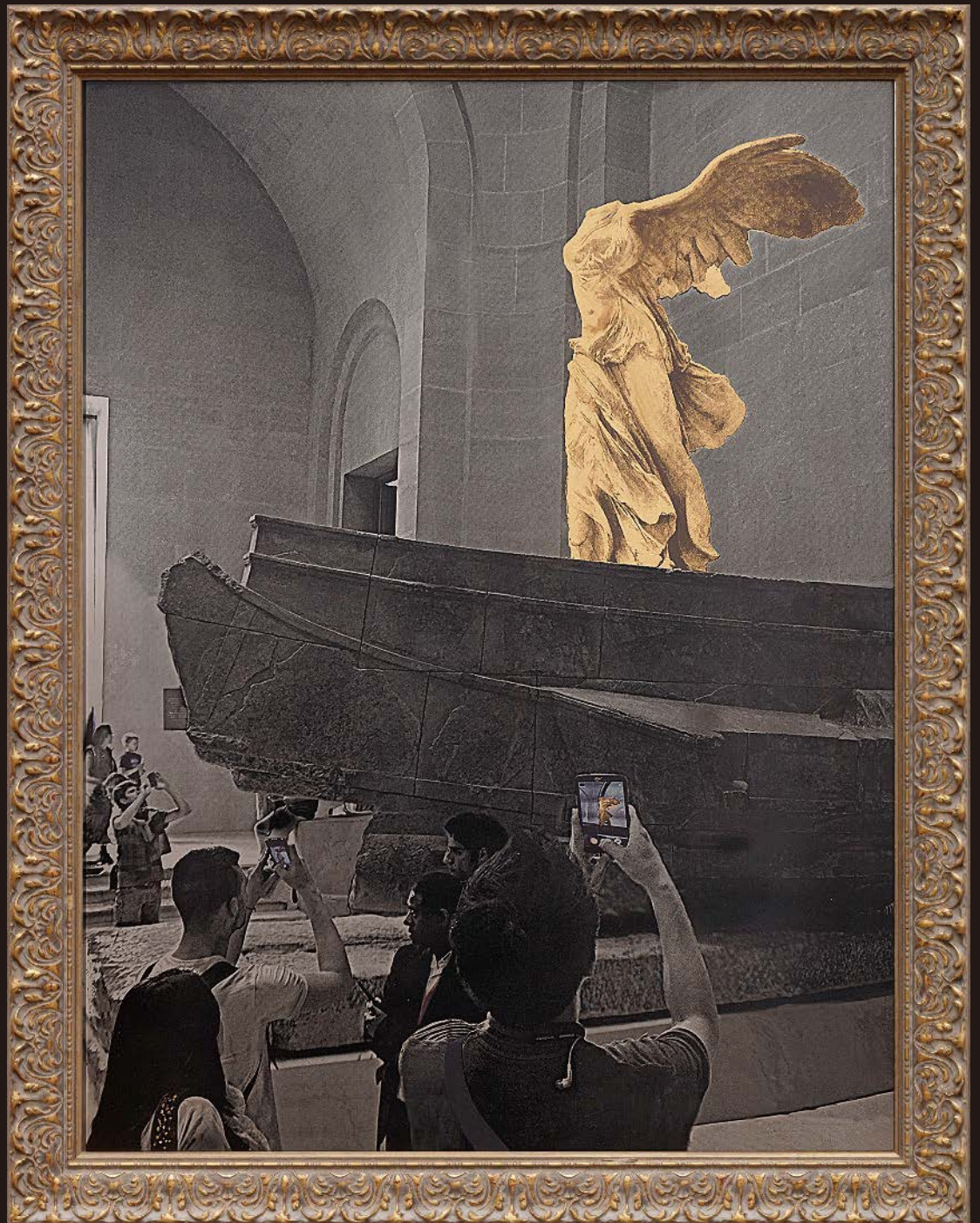
"Flâneur in Museum_Orsay,"
Painted Ink & Silkscreen
on Embossed Stainless steel,
117×78cm (130×91cm),
2018





Kim Hong-Shik's solo exhibition «Kim Hong-Shik. ZIP: B Theory» is running at Paradise Zip (p-zip.org) in Seoul's Jangchungdong District until May 25. In this exhibition, Kim presents new photography based on his early works along with representative works he has produced since then. Open Monday–Saturday 10 a.m. – 6 p.m. Closed on Sundays and public holidays. Free admission.

김홍식의 개인전 '김홍식. ZIP: B Theory'가 오는 5월 25일까지 서울 장충동 파라다이스 집(p-zip.org)에서 열린다. 이번 전시에서 작가는 초기 작품을 모티브로 한 신작과 그동안 제작해온 대표작을 한자리에서 선보인다. 월~토요일 10:00~18:00. 일요일 및 공휴일 휴관. 입장료 무료.

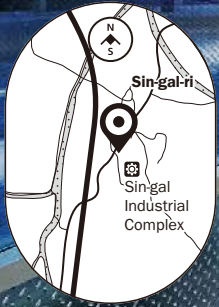
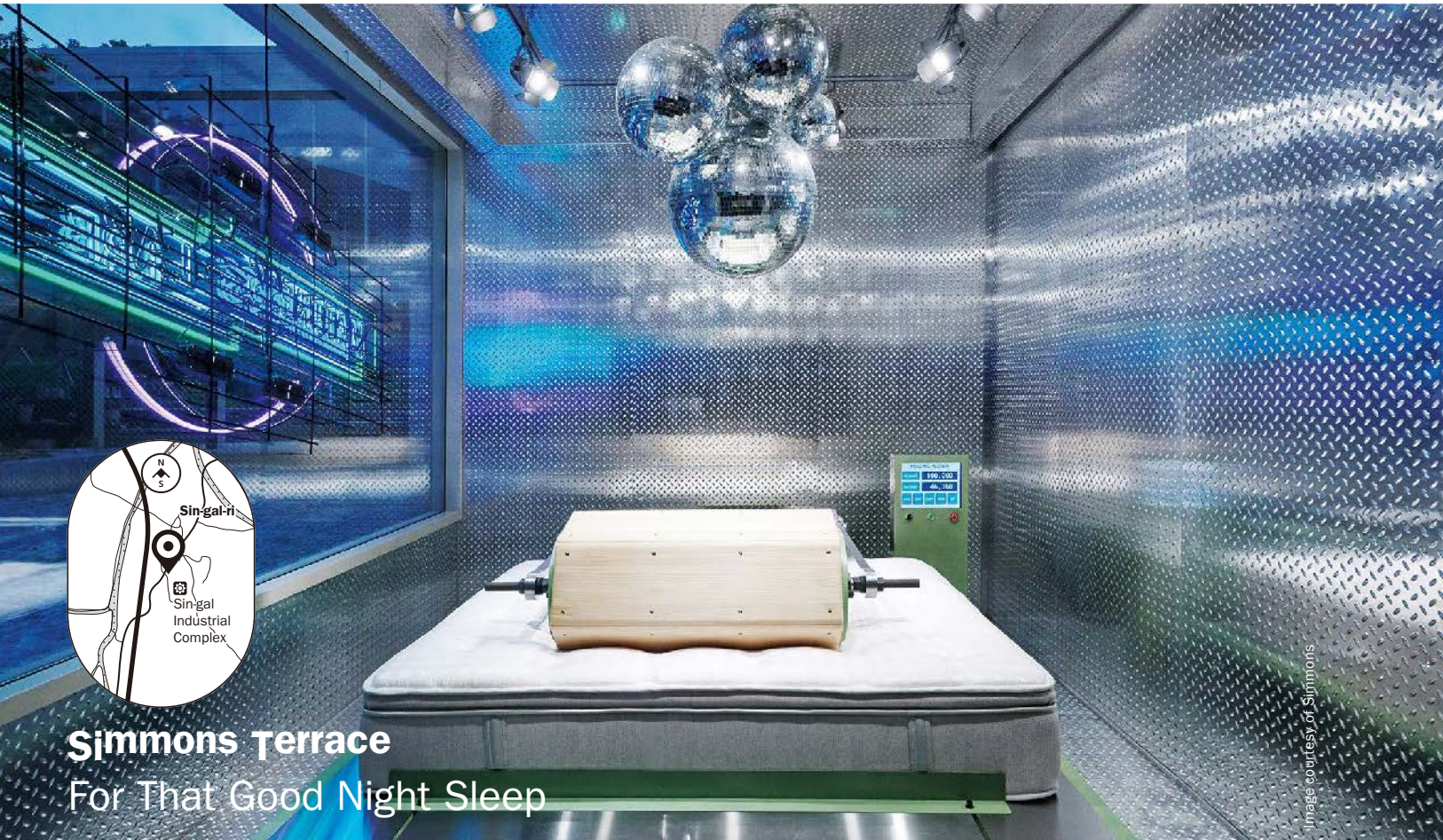


"Flâneur_Museum_Louvre"
Painted Ink & Silkscreen
on Embossed Stainless steel,
130×80cm (140×90cm),
2014-2015

"Flâneur in Museum_Louvre,"
Painted Ink & Silkscreen
on Embossed Stainless steel,
134×102cm (150×118cm),
2016-2017

An Unrecognized Familiarity Concept Stores

낮선 익숙함 — 콘셉트 스토어



Simmons Terrace For That Good Night Sleep

988, Sasil-ro,
Moga-myeon, Icheon,
Gyeonggi-do

☑ Sundays - Thursdays
11 a.m. - 8 p.m.;
Fridays - Saturdays
11 a.m. - 9 p.m.;
Closed on Mondays

₩ Admission: Free
☎ +82 1899-8182
🌐 simmons.co.kr

☑ 경기도 이천시 모가면
사실로 988

☑ 일~목요일 11:00~20:00,
금~토요일 11:00~21:00,
월요일 휴무

₩ 무료
☎ 1899-8182
🌐 simmons.co.kr

Simmons, a brand that specializes in the science of sleep, has opened the Simmons Terrace social space. Here, the brand's recommendations are offered under the motto "Good Sleep = Good Life."

The space promotes a lifestyle of "playing, eating, and sleeping." The complex houses the "Terrace," which showcases all-Simmons products including mattresses and bedding collections, a showroom built in the concept of a hotel that is reminiscent of *Alice's Adventures in Wonderland*, and the "Mattress Lab," which provides a peek into the company's research and development center. In addition, the facility has a museum where visitors can learn about quality sleep and the history of the brand, a garden with plants that are good for sleep, and a lounge that features cultural content.

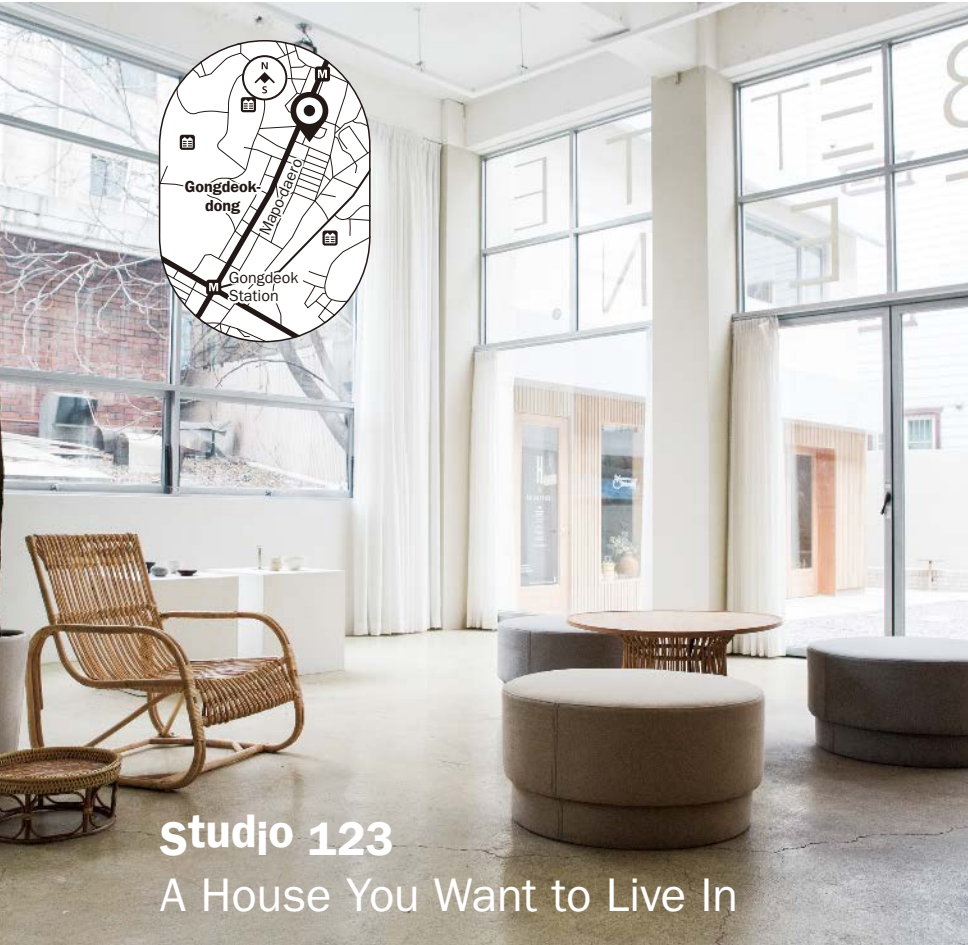
안녕히 주무셨어요? — 시몬스 테라스

수면을 연구하는 침대 브랜드 시몬스에서 소셜 스페이스, 시몬스 테라스를 선보였다. '좋은 수면은 취향이 반영된 삶(Good Sleep=Good Life)'이라는 모토를 내세워 수면과 라이프스타일에 좋은 방향을 제시한다.

이곳에서는 '놀고 먹고 자는' 휴식을 한자리에서 누릴 수 있다. 시몬스의 매트리스, 컬렉션 등 모든 제품을 만날 수 있는 '테라스'는 물론 <이상한 나라의 앨리스>를 연상시키는 호텔 콘셉트의 쇼룸, 수면 연구 R&D 센터의 숙면에 대한 연구와 장인 정신을 엿볼 수 있는 '매트리스 랩'이 자리해 있다. 질 좋은 수면을 간접 체험해볼 수 있는 것은 물론 브랜드의 발자취를 살필 수 있는 박물관과 수면에 좋은 식물을 재배하는 팜 가든, 문화 콘텐츠를 집대성한 라운지 등도 갖췄다.

Brand shops have changed quite a lot: They are no longer places where consumers simply purchase goods. They are now spaces where brands showcase their philosophies. At the same time, they allow consumers to naturally use their products, enjoy culture, and dream about a different lifestyle. text by Ha Eun-A / photos by Lim Hark-Hyoun

브랜드 숨이 달라졌다. 단순히 제품을 구매하는 공간이 아니다. 브랜드의 철학을 녹여낸 공간이다. 동시에 자연스럽게 제품을 사용하고 문화를 즐기며 색다른 라이프스타일을 꿈꾸게 한다.
글. 하은아 / 사진. 임학현



studio 123 A House You Want to Live In

- 📍 7-14, Mapodaero 16-gil, Mapo-gu, Seoul
- 🕒 11 a.m. – 8 p.m. (Opening hours vary by store); Closed on Mondays
- 💰 Dacquoise 3,700 won; Chamomile Tea 5,500 won
- ☎ +82 2-336-7181
- 📷 @studio_123_
- 📍 서울시 마포구 마포대로16길 7-14
- 🕒 11:00~20:00(매장별 상이), 월요일 휴무
- 💰 다쿠아즈 3,700원, 캐머마일차 5,500원
- ☎ 02-336-7181
- 📷 @studio_123_

BPlusM, a manufacturer of practical furniture, has opened Studio 123, which serves as the brand's showroom and a cultural multiplex. The name took inspiration from the three-story building's design. The first floor is used by Café For Fork, while the second floor houses a florist shop, a general store, and an aroma shop. BPlusM designed the floor plan and handpicked the tenants in order to create a lifestyle complex. The three-story building is also home to a photography studio, an art gallery, and a BPlusM showroom. Befitting the brand's philosophy of making furniture products that are faithful to the basics, the progression of numbers in the brand's name also implies steady development. The studio on the first floor can be used as a café on days when it is not rented. Check out the studio's Instagram notices.

머물고 싶은 집 — 애오개123

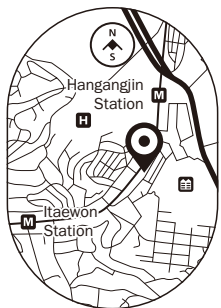
서울 아현동과 공덕동 사이에 위치한 애오개에 핫플레이스가 등장했다. 기본에 충실한 디자인과 쓰임이 좋은 가구를 만드는 브랜드 비플러스엠이 선보인 스튜디오 겸 복합 문화 공간이다. 이름의 '123'은 총 3개의 동으로 이루어진 건물의 특징에서 따왔다. 1층 건물에는 카페 포포크가, 2층 건물에는 꽃 가게 플라워샤워, 잡화점 보따리상점, 아로마 브랜드 숨 홀리데이 테이블이 들어섰다. 문턱이 낮은 라이프스타일 복합 공간을 선보이기 위해 공간부터 입점 업체까지 비플러스엠에서 직접 고르고 세심하게 관리했다. 메인은 3층 건물이다. 촬영 스튜디오와 갤러리 니은, 비플러스엠 쇼룸이 층별로 들어섰다. 기본에 충실한 가구를 만든다는 브랜드의 철학처럼 단순한 '애오개123'이라는 이름에는 숫자가 커지듯 점점 발전하겠다는 의미도 숨어 있다. 1층 스튜디오는 대관이 없는 날 카페 공간으로 이용할 수 있으니 인스타그램 공지를 꼼꼼히 확인해보자.





Maxim, a Korean instant coffee brand known as the “Korean soul coffee,” has built a special botanical garden that doubles as a coffee factory. Located in Itaewon, Seoul, Maxim Plant has two basement floors and three ground floors that are home to a café, a library, a museum showcasing vintage coffee tools from all around the world, a coffee roasting room, an academy, and a terrace overlooking a panoramic view of Seoul.

The highlights are the roasting rooms on the two basement floors and “The Reserve,” a café located on the third floor. The roasting rooms reveal a part of the extensive coffee manufacturing process at the brand’s actual production plants. The coffee served at the café is also roasted here. The Reserve offers bean suggestions for its 24 specialty coffee blends to customers, with selections based on aromas, acidities, and degree of roasting. The café also offers cards with pictures, text, or music that best match the selected coffee beans.



Maxim Plant Synesthetic Café

- 📍 250, Itaewon-ro, Yongsan-gu, Seoul
- 🕒 10 a.m. – 8 p.m.
- 💰 Café Americano 4,500 won; Synesthesia Coffee 9,500 won
- ☎ +82 70-4287-8557
- 🌐 maximplant.co.kr
- 📍 서울시 용산구 이태원로 250
- 🕒 10:00~22:00
- 💰 아메리카노 4,500원, 공감각 커피 9,500원
- ☎ 070-4287-8557
- 🌐 maximplant.co.kr

감각이 살아나는 카페 — 맥심 플랜트

‘한국인의 소울 커피’라 불리는 커피 전문 기업 맥심에서 특별한 공장을 세웠다. 이태원 중심에 위치한 맥심 플랜트가 그 주인공이다. ‘커피나무와 공장(Production Plant), 문화를 심는 공간(Culture Plant)’이라는 콘셉트를 한 공간에 구현해냈다. 지하 2층부터 지상 3층까지 카페와 도서관, 세계 각지에서 수집한 빈티지 커피 도구 전시관, 로스팅 룸, 아카데미, 서울이 한눈에 보이는 테라스로 구성돼 있다.

하이라이트는 지하 1~2층에 위치한 로스팅 룸과 3층의 리저브 카페다. 로스팅 룸은 실제 동서식품의 커피 공장에서 이뤄지는 로스팅 공정을 축소한 것이다. 카페에서 맛보는 커피 또한 이곳에서 만든다. 공감각 커피를 선보이는 리저브 카페에서는 태블릿 PC로 선호하는 향, 산미, 로스팅 정도를 선택하면 24가지의 스페셜티 커피 블렌드 중 가장 알맞은 원두를 골라준다. 원두 카드를 골라 바리스타에게 전하면 자신의 취향에 꼭 맞는 커피가 완성되어 나온다. 카드에는 전문가가 선정한 원두와 어울리는 그림, 글, 음악이 적혀 있다. 여러 가지 감각으로 맛보는 커피인 셈이다.





Desker signature store Inspirational Desks

Desker Signature Store is a lifestyle experience space operated by Korean office furniture brand Desker in collaboration with start-ups from a variety of fields. The store is characterized by a clear concept offered on each floor.

If you are on a lookout for an efficient office space, visit the showroom on the first basement floor to get a hands-on experience of the office interiors and products proposed by Desker. The first floor showroom was designed in collaboration with e-sports company Gen.G, in line with the latest trends in personal media use. The products on display are equipped with personal computers and devices that can actually broadcast video games played online. The café on the second floor offers beverages and brunch selections that include tapas and toasts. Its must-have signature menus include the “Deskcut,” which combines a strong espresso with sweet milk cream, and the sweet-and-sour “Sparkling Red Beet.” The third floor houses a book café, which is operated in collaboration with Trevari, a Korean start-up that offers book club-based community services. Visitors can freely read some 400 books here, including titles picked by influential people or recommended by Desker.

영감을 부르는 데스크 — 데스크 시그니처 스토어

사무 가구 브랜드 데스크에서 선보인 데스크 시그니처 스토어는 다양한 분야에서 활동하는 스타트업과 협업한 라이프스타일 체험 공간이다. 층마다 다른 세상에 온 듯 뚜렷한 콘셉트가 특징이다.

효율적인 업무 공간을 찾는 이에게는 지하 1층 쇼룸이 제격이다. 데스크가 제안하는 사무실 인테리어와 제품을 사용해볼 수 있다.

1층 쇼룸은 1인 미디어가 활발한 요즘 트렌드를 반영해 e스포츠 기업 젠지(Gen.G)와 함께 꾸몄다. 실제 인터넷 방송과 게임이 가능한 PC와 장비를 갖췄다. 선물하기 좋은 데스크 소품 속도 있다.

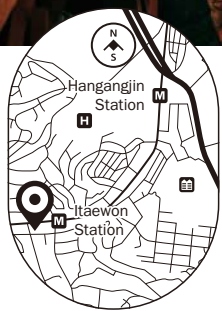
2층 카페는 부산 기반의 스타트업 베러먼데이와 협업했다. 커피, 차, 타파스, 토스트 등 음료와 브런치 메뉴를 구매할 수 있다. 강렬한 에스프레소와 달콤한 우유 크림을 더한 데스크컷, 철분이 풍부한 레드비트로 만든 새콤달콤한 스파클링레드비트는 꼭 맛봐야 할 시그니처 메뉴.

3층은 독서 모임 기반의 커뮤니티 서비스 트레바리와 협업한 북카페이다. 오피니언 리더 20명이 선정한 책과 데스크 추천 도서 등 400여 권의 책을 자유롭게 읽을 수 있다. 베스트셀러부터 디자인, 여행, 인문학, 과학, 건축, 예술 등 방대한 분야의 책이 진열돼 있다. 조용히 사색할 공간을 찾는 이에게 추천한다.

- 📍 21, Dosan-daero 25-gil, Gangnam-gu, Seoul,
- 📅 Mondays – Fridays 10:30 a.m. – 8 p.m., Saturdays 11:30 a.m. – 9 p.m.; Closed on Sundays
- 💰 Deskcut 6,500 won; Sparkling Red Beet 5,000 won
- ☎ +82 2-6205-1662
- 📱 @desker_official
- 📍 서울시 강남구 도산대로25길 21
- 📅 월~금요일 10:30~20:00, 토요일 11:30~21:00, 일요일 휴무
- 💰 데스크 6,500원, 스파클링레드비트 5,000원
- ☎ 02-6205-1662
- 📱 @desker_official



Images courtesy of Casa Corona Seoul



Casa Corona Seoul Sunset in Paradise



- 📍 4F, 7, Bogwang-ro 60-gil, Yongsan-gu, Seoul
- 📅 Sundays - Thursdays 6 p.m. - 2 a.m.; Fridays - Saturdays 6 p.m. - 3:30 a.m.
- 💰 Gratina Escabeche 18,000 won; Palm Springs 14,000 won
- ☎ +82 70-4105-2234
- 📱 @casacoronaseoul
- 📍 서울시 용산구 보광로60길 7 4층
- 📅 일~목요일 18:00~02:00, 금~토요일 18:00~03:30
- 💰 그라티나 에스카베체 1만 8,000원, 팜 스프링 1만 4,000원
- ☎ 070-4105-2234
- 📱 @casacoronaseoul

If you wish to experience a fun-packed evening in the heart of Seoul, head to Casa Corona Seoul. This is a rooftop and lounge bar operated by Mexican beer brand Corona in the image of the lifestyle that it promotes. Visitors can relish the music and a romantic sunset view in the company of Corona beer or the bar's travel-inspired signature cocktails and Latin American-style dishes.

The bar plays music from its playlists, creating a party atmosphere from 8 p.m. till 1 a.m. While this time slot is recommended if you want to get into the music groove, the highlight of the bar is the time around sunset—after 6 p.m. The bar's exotic indoor atmosphere and the intense sunlight will make you feel as if you've been teleported to paradise. The bar a variety of seating options, including resort-style interiors decorated with palm tree leaves and rattan furniture, terraced stairs facing the sunset, and a rooftop area with transparent igloos. ●

파라다이스에서 맞는 일몰 — 카사 코로나 서울

서울의 중심에서 가장 감성적인 노을을 보고 싶다면 주저 없이 카사 코로나 서울로 향하길. 이곳은 코로나가 지향하는 라이프스타일을 공간으로 구현한 루프톱 & 라운지 바다. 코로나 맥주는 물론, 여행에서 영감을 얻은 시그너처 칵테일, 남미 음식 등을 맛보며 음악과 일몰을 즐길 수 있다.

주말(금~토요일)에는 저녁 8시부터 영업이 끝날 때까지 시간대별 어울리는 DJ음악이 흘러나온다. 시간이 지날수록 점점 고조되는 파티 분위기를 느낄 수 있다. 음악을 좋아하는 이들에게 추천하는 시간대이기도 하다.

하지만 하이라이트는 저녁 6시 이후 해 질 무렵이다. 이국적인 실내 분위기와 강렬한 태양빛이 어우러져 잠시 파라다이스로 순간 이동한 듯하다.

야자수잎과 식물, 라탄 등으로 꾸민 휴양지풍 실내와 일몰을 정면에서 바라볼 수 있는 테라스 계단식, 투명 이글루가 설치된 루프톱 등 다양한 공간에서 색다른 휴식을 즐길 수 있다. 종종 열리는 시즌 음료 만들기, 요가 클래스 등의 라이프스타일 워크숍과 5~10월까지 이용할 수 있는 바비큐를 경험하는 것도 이 공간을 제대로 즐기는 방법 중 하나이다. ●

아름다운 목요일

Kumho Art Hall Beautiful Thursday Concerts

APRIL

매주 목요일 오후 8시



©Herbie Knatt

금호 EXCLUSIVE
KUMHO EXCLUSIVE

전석 8만원

4.4 크리스천 블랙쇼

CHRISTIAN BLACKSHAW, PIANO

클래식 나우!
CLASSIC NOW!

전석 5만원



©Benjamin Estlovega

4.11 장 하오천

HAOCHEN ZHANG, PIANO

베토벤의 시간 '17'20
THE YEARS OF BEETHOVEN '17'20

전석 4만원



©Bansook Koo

4.18 트리오 제이드

TRIO JADE, PIANO TRIO

금호아시아나솔로이스츠
KUMHO ASIANA SOLOISTS

전석 4만원



©Jimo Park

©Oscarcar

©Taeuk Jeong

©Jimo Park

<MEMORIES IN 광화문>

4.25 금호아시아나솔로이스츠

DAMI KIM, VIOLIN + JAE HYEONG LEE, VIOLIN +
HANNA LEE, VIOLA + MIN JI KIM, CELLO + DASOL KIM, PIANO

AN ICON RETURNS

When the hip-hop group Rhythm Power appeared on the podcast *Maebulshow*, the presenter Choi Wook asked the group members:

“Who is the best on the Korean hip-hop scene today?”

Geegoojin answered, **“Beenzino.”** Boi B also answered, **“The best is probably Beenzino.”** Two weeks later, some other rappers

appeared on the podcast and the presenter asked them the same question. Jowonu gave the same answer, and Choi Wook was similarly surprised: **“Again, Beenzino?”**

I always think balance is important. I try to maintain a fair viewpoint. For example, I try not to be influenced or swept away by the packaging of an “idol,” and I highly rate Zico and RM for their skills in rap. Similarly, it would be a mistake to judge Beenzino on appearance, popularity, or the university he attended. You have to give credit where it’s due: Beenzino is an excellent rapper and artist.

First of all, Beenzino’s rapping skill is at the highest level. It was spot on from the beginning, and it probably still is now. “We Are Going To” easily highlights his ability as a rapper. His rapping easily moves across languages, so there’s no need to grumble about a “jumble of Korean and English” or the “limitations of Korean.” Beenzino overwhelms audiences with his innovative rapping technique. I can say with confidence that Beenzino has carved up new territory in the Korean-language rap scene.

Naturally, there are many successful rappers, but Beenzino’s success came differently. He didn’t appear on *Show Me the Money*, and he didn’t perform “ballad raps.” In other words, he didn’t appear on television programs doing things he didn’t want to do. Never before had there been a rapper who achieved so much without making the musical compromises that would propel him into the mainstream. The success of Beenzino’s debut EP *24:26* can be understood in that light. The album was a big hit without sacrificing the standards and catharsis of rap. And it appealed to fans of pop and mainstream songs as well. It kept what was to be kept, and gained what was to be gained.

BEENZINO

But it’s not fair to describe Beenzino as just a rapper. In fact, it’s not enough. He is also a young artist and an icon of the young generations. Although the word might be surprising, in some ways Beenzino’s career has been the story of a growing “obsession.” An obsession with being always an artist who walked his own path, without any restricting bounds.

If you listen to “Always Awake,” “Dali, Van, Picasso,” and “Break” in succession, I think you’ll understand. “Break,” in particular, seems to shout this to all of us: “Don’t label me. I will always break out of the frame. I’m different from others. I hate to be part of the 99%: I want to be the “1”. If possible, I want to be even less than 1. I don’t ever want another one like me.”

This attitude has also left its mark on *Waves Like*, an album by the jazz hip-hop group





Jazzyfact, which was formed by Beenzino with producer Shimmy Twice. Beenzino's obsession with art is apparent in many parts of the album. For instance, he says: "It may be hard, but I'll have to walk a different path from others." / "Artists without courage are always stuck in the frame. In my eyes, they are cockroaches." / "When I think about it, it's hard to find anyone who pursues a similar path to me." / "Your success pleases me too. But I'm not going there. And if you want to come here, ultimately you can't."

But it's this very obsession that gives Beenzino his strength and makes him what he is today. An obsession has made an "icon." Beenzino is a leader and spokesman for a generation of lonely young people who have unique dreams. That makes the narration in

the interlude of "Break" even more symbolic: "Does anyone know what I'm talking about? Is there anyone here who understands? If there isn't, never mind."

Earlier I mentioned Beenzino's skill in rap. No matter how you look at it, his rapping ability shouldn't be underrated. But even more important than his skill is his attitude—the attitude of living life as an artist who is influencing masses of young people.

Beenzino has recently finished his military service. An icon has returned. Even after a hiatus of nearly two years, his popularity has not dwindled, and he is already planning numerous projects. Will he continue on the same path? ●

Kim Bong-Hyeon is a music critic specializing in hip-hop. Among his books on hip-hop are *Respect for Me Today* and *The Birth of Million Dollar Hip Hop*.

아이콘이 돌아왔다



빈지노

팟캐스트 <매불쇼>에 힙합 그룹 리듬파워가 출연했다.

진행자 최욱이 묻는다.

“현재 한국 힙합 신에서 누가 최고인가요?”

지구인이 말한다. “빈지노요.” 보이비 역시 대답한다.

“빈지노요. 빈지노가 제일 잘하는 것 같아요.”

2주 후 다른 래퍼들이 출연했다. 진행자가 똑같은 질문을 한다.

그러자 조원우가 똑같은 대답을 한다.

최욱은 똑같이 놀란다.

“또?” 불과 두 달 전의 일이다.

글. 김봉현

평소 균형을 중시한다. 늘 공정한 시각을 가지려 노력한다. 이를테면 아이돌이라는 포장에 휩쓸리거나 영향받지 않고 지코나 RM의 랩 실력을 있는 그대로 높게 평가하는 것 말이다. 마찬가지로 빈지노의 외모나 학벌, 인기가 그의 실력과 음악성을 가능하게 하는 데에 부당한 영향을 끼쳐서는 안 된다. 비록 누군가에게는 한탄스러운 일일 수 있지만 인정할 것은 인정해야 한다. 빈지노는 훌륭한 래퍼이자 아티스트다.

일단 빈지노의 랩 실력 자체가 한국 힙합의 꼭대기 수준이다. 처음부터 그랬고 아마 지금도 그럴 것이다. ‘We Are Going To’는 래퍼로서의 진면목을 확인할 수 있는 가장 좋은 노래다. 언어 따위는 개의치 않는 듯한 그의 랩 메이킹 앞에서 ‘한영 혼용 논란’이나 ‘한국어의 한계’를 운운하는 건 그저 공허할 따름이다. 어떤 방식이 옳고 그르다 말하기 전에 그는 결과물로 압도한다. 경험해본 적 없는 랩 메이킹 방식에 놀라운 래핑 기술이 더해졌을 때 우리는 그것을 압도적인 결과물이라 부르며 동시에 전에 없던 새로운 것으로 받아들이게 된다. 빈지노는 자기 방식으로 밀어붙여 한국어 랩의 새로운 영역을 만들어낸 것이다.

빈지노가 성공한 방식도 빼놓을 수 없다. 물론 성공한 래퍼는 많다. 하지만 그의 성공은 특수했다. <쇼미더머니>에 출연하지도 않았고 ‘발라드 랩’을 하지도 않았다. 다시 말해 TV 프로그램에 나가 ‘하고 싶지 않은 일’을 하지 않고 주류에 입성하기 위해 당연시되는 음악적 타협을 거부한 채 이렇게까지 거대한 영향력을 갖게 된 래퍼는 빈지노 이전에는 없었다. 데뷔 EP <24:26>의 성공 역시 비슷한 맥락으로 조명할 수 있다. 이 앨범은 랩 수준과 카타르시스를 잃지 않으면서도 대중가요와 팝 팬들에게도 어필하는 작품이었고 거대한 성공을 거두었다. 지킬 건 지키고 얻을 건 다 얻은 셈이다.

하지만 빈지노를 래퍼로만 설명하기는 아쉽다. 확실히 부족하다. 그는 래퍼인 동시에 젊은 예술가이자 청년 세대의 아이콘이기도 하다. 뜬금없는 말로 들릴 수 있지만 어쩌면 빈지노의 커리어는 ‘강박’이 점점 커져온 역사일지 모른다. 예술가로서 늘 깨어 있고 어떤 것에도 얽매이거나

속박되지 않으며 나만의 길을 갈 것이라는 강박 말이다.

‘Always Awake’ ‘Dali, Van, Picasso’ ‘Break’를 차례로 들어본다면 아마 이해할 수 있을 것이다. 특히 ‘Break’는 우리 모두에게 이렇게 외치는 것 같다.

“날 가둬놓지 마. 난 늘 틀을 깰 거고 늘 새로운 거야. 난 남들과 달라. 99가 되는 건 끔찍하니까 1이 되고 싶어. 만약 가능하다면 1보다도 더 작아지고 싶어. 세상에 나랑 비슷한 사람이 한 명이라도 있는 건 싫어.”

빈지노가 프로듀서 시미 트와이스와 함께 만든 재즈 힙합 그룹인 재지팩트의 앨범 <Waves Like>에서도 이런 흔적이 발견된다. 예술을 대하는 빈지노의 강박이 앨범 곳곳에 드러워져 있다. 이를테면 “좀 뽀세도 가짜완 다른 길 가야겠지. 응?” “용기 없는 예술가들은 늘 틀에 박히지, 개네들이야말로 내 눈에 카크로치(cockroach)지.” “생각해보면 나의 행보와 엇비슷한 애는 찾기 어려워.”

“너의 성공이 나도 반갑네. 다만 그곳은 내가 안 간 데. 다만 이곳은 내가 오고 싶어도 결국에 못 와본 데야.”

하지만 이런 강박이야말로 빈지노의 원동력이자 지금의 빈지노를 만든 에너지다. 강박이 아이콘을 만들었다.

빈지노는 자기만의 꿈을 가진 외로운 젊은이들의 대변자이자 리더다. 그래서 ‘Break’의 간주에 흘러나오는 내레이션이 더 상징적이다. “내가 하는 말 무슨 말인지 아는 사람? 그런 사람 여기 없어? 없으면 됐어.”

앞서 빈지노의 랩 실력에 대해 언급했다. 빈지노의 랩 실력을 깎아내리는 건 어떻게 봐도 부당하다. 그러나 랩 실력보다 중요한 것은 그의 태도다. 예술가로서 세상을 살아가는 태도 자체가 수많은 청춘에게 영향을 끼치고 있다. 빈지노가 얼마 전 전역했다. 비로소 ‘진정한’ 자유의 몸이 됐다. 2년 가까운 공백에도 인기는 사그라지지 않았고 벌써부터 여러 활동이 예정돼 있다. 변함없는 행보를 기대해봐도 될까. 아이콘이 돌아왔다. ●

김봉현은 힙합 전문 음악평론가다. <오늘도 나에게 리스펙트> <밀리언달러 힙합의 탄생> 등 힙합에 관한 여러 권의 책을 펴냈다. 래퍼이자 아티스트 빈지노에 대한 더 많은 정보는 잡지 <모노그래프 No.2 빈지노>에서 확인할 수 있다. 출판사 소리체어스에서 최근 출간한 <지금 여기 힙합>에서는 한국 청년의 주류 문화로 떠오른 힙합 문화를 다룬다. 한국 힙합의 명암, 아티스트에 대한 깊이 있는 지식을 전한다.



BOLSAC Golden Mirror

从大自然获得灵感，手工饰品品牌BOLSAC推出的镜子系列。秘鲁生产的复古镜子。纯手工制作，独一无二。不同季节推出不同色彩，从小手镜到墙镜，有各种尺寸可供选择。1万9000韩元，BOLSAC。

자연에서 영감을 얻은 수제 잡화를 선보이는 브랜드 볼삭의 거울 시리즈. 페루에서 생산된 엔틱 거울이다. 손으로 직접 만들기 때문에 세상에 단 하나뿐인 거울인 셈이다. 계절별로 어울리는 색상으로 출시하며 손에 쥐어지는 작은 손거울부터 벽걸이 거울까지 다양한 크기로 선보인다. 1만 9,000원부터, 볼삭.



KwangJuYo Hwajo-mun Blue Coffee Set

印有青色花纹的复古陶瓷茶杯套装。描绘鸟在花间戏耍的花鸟纹寓意福气，自古以来就是小物品、家具和服装经常使用的图案。让我们通过深藏传统艺术静谧美的茶杯享受平静思考的时间吧。12万韩元，光州窑。

한지 색감의 도자에 청색 꽃과 새가 그려진 복고풍 찻잔 세트. 꽃과 새가 사이좋게 놀고 있는 모습의 화조문(花鳥紋)은 예부터 복을 바라며 소품, 가구, 의복에 즐겨 쓰던 문양이다. 전통 미술의 단아하고 청아한 느낌이 담긴 찻잔으로 차를 음미하며 고요한 사색의 시간을 즐겨보자. 12만 원, 광주요.

clipping

ITEM

全新的过去

2019年，Newtro(new+retro)被选为趋势关键词。
旧物换新装。文·河恩雅

새로운 과거

2019년 트렌드 키워드로 선정된 '뉴트로(new+retro)'.
옛날 옷을 입은 신상 아이템을 소개한다. 글. 하은아



Costel Graphite Mini Oven

柔和色彩，两个旋钮，让人想起褪色的老式收音机。Graphite Mini Oven是Costel推出的复古系列之一，具有实用功能和简洁的设计。它采用航天工程学使用的Graphite材料制作，智能加热只需0.2秒，达到最高温度280度也仅需0.6秒。从简单的烤面包到蒸、烤、炸，短时间内即可完成各种料理。33万韩元，Costel。

파스텔 색감의 본체에 달린 두 개의 레버가 빛바랜 빈티지 라디오를 연상케 한다. 코스텔에서 출시한 그라파이트 미니오븐은 군더더기 없이 깔끔한 디자인에 실용적인 기능을 두루 갖췄다. 우주공학에 사용하는 그라파이트 소재를 사용하며, 가열 시작은 0.2초 만에, 최대 온도인 280℃에 무려 0.6초 만에 도달할 만큼 기능이 뛰어나다. 33만 원, 코스텔.



Black Heart Multi Pencil Holder

电子产品不断推陈出新，但铅笔的受欢迎程度并没有下降。虽然数码产品发展迅速，但仍然无法取代写字时发出“沙沙”声的铅笔所带来的氛围。黑心推出的Multi Pencil Holder是一个可容纳七支铅笔，书籍和纸张的储物盒。用它可以将写字时用到的纸张和铅笔收拾得整整齐齐。2万5000韩元，黑心。

나날이 전기로 무장한 신제품이 출시되지만 연필의 인기는 사그라들지 않는다. 아무리 디지털이 발전해도 '사각사각' 소리를 내는 연필의 분위기는 따라잡지 못한다. 흑심에서 선보인 멀티펜슬홀더는 일곱 자루의 연필과 책과 종이를 꽂아놓을 수 있는 보관함이다. 글을 쓰기 위해 필요한 종이와 연필을 깔끔하게 정리할 수 있다. 2만 5,000원, 흑심.

sounds good! 爵士乐概念店

sounds good! 是从爵士乐中获得灵感, 于2017年在首尔推出的品牌。爵士乐超越音乐流派, 表达出运动和个性, 并成为我们的生活方式。为了表达源自爵士乐的这一生活方式, 名为sounds good!的爵士乐概念店诞生了。在这里, 不仅介绍和销售国内外各种爵士、灵魂、朋克和迪斯科系列的黑胶唱片。还可以通过转盘收听销售的爵士乐专辑。此外, 还销售各种爵士乐周边产品, 包括以爵士乐为创意制作的服装等。同时还能品尝到由韩国咖啡师团体2ND FLAVOR特制的咖啡豆制成的咖啡。充满爵士乐旋律和咖啡香味的空间, 想象一下就很幸福。

📍 首尔市麻浦区成美山路29街26
📞 soundsgood-store.com

Sounds



사운즈 굿 재즈 컨셉스토어

사운즈 굿(sounds good!)은 재즈에서 영감을 얻어 2017년 서울을 기반으로 시작한 브랜드다. 재즈가 단순히 음악 장르를 넘어 움직임과 개성을 표현하는 것이고, 이것이 우리의 라이프스타일이 될 수 있음을 이야기한다. 이러한 재즈에서 뿔어나온 라이프스타일을 표현하기 위해 사운즈 굿 재즈 컨셉스토어라는 공간을 만들었다. 이곳에서 국내외의 다양한 재즈, 소울, 펑크, 디스코 장르의 바이닐 음반을 소개하고 판매한다. 판매 중인 재즈

앨범을 턴테이블을 통해 직접 들어볼 수 있는 자리도 마련해줬다. 또한 재즈에서 아이디어를 얻어 직접 제작한 의류 등 다양한 제품을 판매한다. 국내 바리스타 크루인 세컨드 플레이버(2ND FLAVOR)의 스페셜 원두로 만든 커피도 맛볼 수 있다. 재즈의 선율과 커피 향기로 채워진 공간이러니, 상상만으로도 벅차지 않은가.

📍 서울시 마포구 성미산로29길 26
📞 soundsgood-store.com

g o o d!

clipping

PLACE

音乐和空间的相关关系

音乐, 和空间。两个密不可分的因素以全新的方式结合在一起的
两个地方。文—金娜映 © 写真—林学铉

ORFEO

复合型文化空间Sounds Hannam内专业的音乐视听播放大厅。音乐平台 ODE经营的这一空间, 拥有最高水平的音频, 视频和成像系统。音响系统是丹麦高端音响品牌Steinway Lyngdorf与拥有165年传统的世界顶级钢琴制造商施坦威合作推出的, 拥有37个扬声器和30个频道的系统。此外, 比利时巴可公司的投影机展示出先进的可视化技术, 生动地呈现了舞台的色彩。杜比最新的环绕声技术杜比全景声(Dolby Atmos)散发出真实, 令人惊叹的高端音频聆听体验。德国古典音乐制作公司Unitel, 通过和堤川国际电影节等的合作, 推出了多样化的音乐作品。定期邀请客座策展人的特别节目将提供独特的视听体验。

📍 首尔市龙山区大使馆路35 Sounds Hannam 5层 📞 @ode.orfeo

오르페오

복합 문화 공간 사운즈 한남에 들어선 음악 콘텐츠 전문 상영관이다. 사운드 플랫폼 오드(ODE)에서 운영하며 최고 수준의 오디오 및 영상과 영상 시스템을 갖추고 있다. 오디오 시스템은 165년 전통의 세계 최고 피아노 제조사인 스타인웨이 앤드 선스와의 합작으로 화제를 모은 덴마크 하이엔드 오디오 스타인웨이 링도르프로, 37개의 스피커와 30채널의 시스템을 갖췄다. 또한 최첨단 시각화 기술을 선보이는 벨기에 바코(Barco)사의 프로젝터로 무대의 색깔을 생생하게 전달한다. 돌비(Dolby)사의 최신 서라운드 기술인 돌비 애트모스(Dolby Atmos)가 하이엔드 오디오를 통해 흘러나오는 놀라운 청각 경험을 감동을 배가한다. 독일 클래식 콘텐츠 제작사인 유니텔(Unitel) 등과 제휴해 다채로운 음악 콘텐츠를 선보인다. 정기적으로 게스트 큐레이터를 초청하는 특별 프로그램으로 이색적인 시청각 경험을 제공할 예정이다.

📍 서울시 용산구 대사관로 35 사운즈 한남 5층 📞 @ode.orfeo

음악과 공간의 상관관계

음악 그리고 공간. 그 때려야 뗄 수 없는 관계를 색다르게 접근하는
장소 두 곳. 글. 김나영 / 사진. 임학현



O R F E O

对我来说如此轻巧的书籍

可以撕开阅读的书。当你外出时，可根据路程长短撕下适合阅读的部分。在地铁上阅读后可直接扔进垃圾桶。这是当今韩国的阅读趋势之一。

文一金娜朗

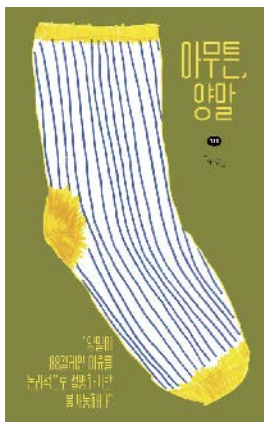


诗人文宝英(音译)说：“阅读手撕书的好处五页纸都写不完”。首先，它很轻。其次，你手中的一页纸可以是一本书、一首诗或一个完整的故事，可以仔细阅读很久。第三，因为很快会扔掉，所以看到好的句子会拼命背下来。第四，是比任何时候都更有感觉的书。撕开，再粘上，画下划线，把书卷起来，折叠后垫在杯子下面，能够触及到书的每一部分。第五，因为没有封面，其他人不会知道你在看什么书。第六，因为手撕书只是从书中撕下来的一部分，没有结尾，让人很期待接下来的故事。第七，多重的书都可以撕开分段阅读。

我们一直认为书籍具有权威性。因此仰望书籍，觉得它很有距离感。这也是为什么近来“迷你书”在韩国出版界广受欢迎的原因。Mimesis的“Take Out Series”是一本配插图的短篇小说。像名字一样，不用撕开就足够轻便，可随身携带阅读。Mimesis的洪友珍(音译)理事说“我们最开始期望以此吸引20到30岁的新读者来阅读我们的书籍”。“五年前，30岁以上的读者居多。现在，40岁以上的读者比例大幅增加。这说明我们并没有吸引到年轻的读者。因此我们把作家和插画家的年龄限制在20到30岁之间，就是为了吸引更多的年轻读者。他们大部分是“无车族”，因此书籍的设计以小而轻便为主。”事实上并不是很有效。但是Mimesis认为自己建立了年轻的艺术形象。

此外，各种出版社都出版了200页左右的小说和散文。UU出版社出版的“00方法”系列图书和Hugo Books、Conan Books、Right Season三家出版社共同企划的“Anyways Series”也是大约150-200页。可以从这些系列图书中选择适合自己的领域。作为Pesco素食主义者(Pesco Vegetarian; 吃奶制品、鸡蛋和鱼的素食主义者)，我阅读了《Anyways Vegan》，并向喜欢购买袜子的前辈赠送了《Anyways Socks》。

Panda Flip在他的网站(pandafliip.com)上提供超短篇小说。2千字左右(10号字体约一页A4纸)，三分钟即可读完。都是作者们写的仿佛“电影中一个场



面”的超短篇小说。Panda Flip的代表李宣榕(音译)说：“读者一般不会阅读多于5千字的文章。”他说，“我希望通过快餐文化引起读者的阅读兴趣。”超短篇小说除了简短的优点外，还提供了特殊的故事体验。策划人金熙拉说：“超短篇小说是文学的一个分支。像长篇、中篇、短篇及连载小说一样，是小说的篇幅和形式，即体裁。”同时，“事件的大小决定了故事的长度。这意味着不同事件都有适合的长度。虽然有需要长篇描述的故事，但短篇小说也有其特有的乐趣和快感。超短篇小说为以短篇和长篇小说为主的小说界注入了新的活力。”超短篇小说是对作者的一个绝佳挑战。他们评论称“人物、事件、背景迅速代入故事情节，极具吸引力。”“可作为今后想写的小说的概要”“将以前写过的小说中的一个场面放大，读起来津津有味”当然，也有作家发牢骚称“再写1000字不可以吗”。

有人批评超短篇小说只是让人们沉迷于短文中，并没有引起读者阅读的兴趣。策划人金熙拉称这是一种偏见。“认为阅读一本书、长篇文章才是真正的读书是一种偏见。阅读不应拘泥于读了什么，而要看是否形成一种“自由地欣赏”的氛围。如果一个人喜欢阅读超短篇小说，那不是沉迷，而只是一种兴趣。就像有读书狂、漫画狂、电影狂一样，为什么不能有超短篇小说狂呢？这个时代阅读内容的形式和长短并不重要。”

诗人文宝英说：“出版由1~2篇短篇小说组成的小说集是一种趋势。”这种小说集如果能扩张为几个版本就更好了。小说家金英夏(音译)应国外时尚杂志的邀请曾写了印刷在餐巾纸上的小说。即只有一张餐巾纸篇幅的小说。欧内斯特·海明威曾写出六字小说“*For sale: baby shoes, never worn*”，年轻的作者们如果也写出这样的六字小说应该很有趣吧。像春天气，清新，婉约。●

金娜朗是《Vogue Korea》的特约编辑。她四处搜寻，捕捉最新流行趋势，并用轻松愉悦的文字记录自己的经历。



내겐 너무 가벼운 그 책

책을 찢어 읽는다. 외출할 때 이동 거리에 맞게 찢는다. 잠실에서 신천을 간다면 3~4장, 금호동을 간다면 한 챕터, 수유동을 간다면 단편소설 하나 분량. 다 읽으면 휴지통에 버린다. 요즘 대한민국의 독서 트렌드 중 하나다. 글. 김나랑

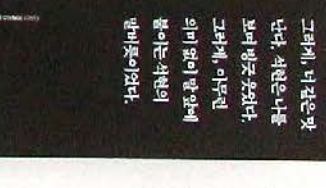
시인 문보영은 “책을 찢어서 읽는 것의 효과는 다섯 장도 쓸 수 있다”고 말한다. 우선 무겁지 않다. 둘째, 손에 들린 한 장의 종이 한 권의 책 혹은 한 편의 시 혹은 하나의 완결된 이야기 같아 자세히 오래 읽게 된다. 셋째, 곧 버릴 것이므로 좋은 구절은 필사하거나 외운다. 넷째, 책을 어느 때보다 감각한다. 책을 찢고, 붙이고, 밑줄 치고, 돌돌 말고, 컵 아래 접어 받쳐두기에 책의 거의 모든 부위를 만진다. 다섯째, 어떤 책을 읽는지, 어떤 인간인지 정체가 탄로 나지 않을 수 있다. 표지가 없기 때문이다. 여섯째, 가져온 책은 책의 일부이기 때문에 끝까지 읽을 수 없고, 따라서 다음 이야기가 기다려진다. 일곱째, 아무리 무거운 책이라도 가지고 다니며 읽을 수 있다.

우리는 책에 권위를 하사하곤 한다. 책을 모신다. 그래서 다가가기 어렵다. 출판계에서 쏟아져 나온 미니 책이 반가운 이유다. 그중 미메시스의 ‘테이크아웃 시리즈’를 좋아한다. 단편소설과 그에 어울리는 일러스트를 한 권의 책으로 담았다. 이름 그대로 책을 찢지 않고 테이크아웃할 만큼 가볍다. 홍유진 열린책들·미메시스 기획이사는 “20~30대의 새로운 독자층이 유입될 수 있겠다는 기대감에서 시작했습니다”라고 말한다. “5년 전에는 30대가 주 독자층이었는데 지금은 40대의

비중이 크게 늘었어요. 젊은 층의 독자가 새로 유입되지 않았다는 반증이죠. 작가와 일러스트레이터를 20~30대로 한정할 이유도 젊은 세대를 끌어들이고 싶어서였어요. 그들 중에는 차를 운전해서 다니지 않는 ‘뚜벅이’가 많기에 가볍고 작은 판형으로 디자인했죠.” 사실 이익은 크게 나지 않았다. 하지만 미메시스는 젊고 예술적인 이미지를 굳혔다고 자평한다.

이 외에도 민음사의 손살문고, 창비의 소설의 첫만남, 마음산책의 마음산문고, 열린책들의 블루컬렉션 등이 국내외 소설이나 에세이를 200쪽 안팎으로 구성해 선보인다. 유유출판사의 ‘OO하는 법’ 시리즈와 위고 출판사, 코난북스, 제철소가 함께 기획한 ‘아무튼 시리즈’도 150~200쪽 안팎이다. 이들 시리즈는 원하는 분야를 골라 잡기에 좋다. 페스코 베지테리언(유제품, 달걀, 어류까지 먹는 채식주의자)인 나는 <아무튼 비건>을 읽었고, 양말 쇼핑이 취미인 선배에게 <아무튼 양말>을 선물했다.

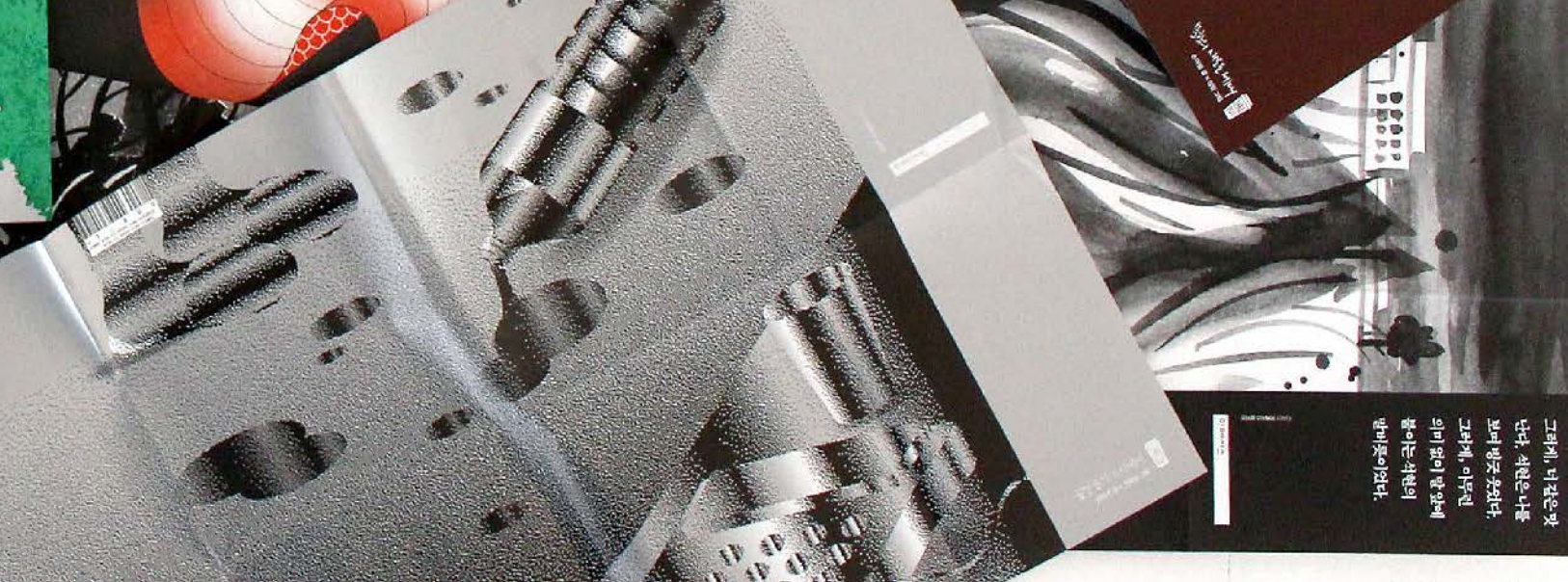
판다플립은 홈페이지(pandafli.com)에서 초단편소설을 제공한다. 2,000자 내외로(10포인트 글자 기준 A4 용지 약 한 페이지), 읽는 데 3분이면 충분하다. 장강명, 김연수, 조남주, 성석제, 천명관, 편혜영, 최은영,



손보미 등 50여 명의 작가들이 써 내려간 '영화의 한 장면' 같은 초단편이다. 카카오페이지, 네이버 오디오 클립에서도 보거나 들을 수 있다. 이선용 판다플립 대표는 기획 의도에 대해 "독자들이 5,000자 이상의 글은 잘 읽지 않아요"라며 "스낵 컬처에 익숙한 사용자가 책에 대한 흥미를 갖게 하고 싶었습니다"라고 말한다. 초단편은 짧다는 장점 외에도 특별한 이야기 체험을 준다. 기획자 김희라는 "초단편은 기본적으로 문학의 하위 갈래죠. 장편·중편·단편 연작처럼 소설을 담아내는 분량과 형식이자 장르지요"라고 운을 띄운다. "이야기의 길이를 결정하는 것은 사건의 크기예요. 이는 각 길이에 어울리는 사건의 규모가 있음을 뜻하죠. 길게 다룰 이야기가 있는 반면 짧은 사건과 글에서만 느낄 수 있는 묘미와 쾌감이 있어요. 초단편은 단편과 장편 위주의 소설 분야에 새로운 에너지를 불어넣습니다." 초단편은 작가들에게도 산뜻한 도전이다. 그들은 "인물, 사건, 배경을 빠르게 이야기로 옮겨볼 수 있어 매력적이다" "나중에 쓰고 싶은 이야기의 스케치가 될 수 있다" "과거에 썼던 이야기의 한 장면을 확대해 써서 흥미로웠다"는 후기를 들려준다. 물론 어떤 이는 1,000자만 더 쓰면 안 되겠느냐는 투정도 부리지만. 짧은 글에만 매몰돼 다른 독서로 확장되지 못한다는

비판도 있다. 이에 대해 기획자 김희라는 선입견이라 말한다. "책 한 권, 긴 글을 읽는 것이 제대로 된 독서라는 선입견이죠. 무엇을 읽어야 한다는 담론에서 벗어나 자유롭게 감상하는 분위기가 형성돼야 해요. 누군가 초단편을 좋아하고 즐겨 읽는다면 그것은 매몰이 아니라 천착이고 취향일 뿐이에요. 독서광, 만화광, 영화광이 있는 것처럼 초단편광이 있으면 안 된다는 법이 있나요? 콘텐츠의 형태와 단위가 중요한 시대가 아니니까요." 문보영 시인은 '단편 1~2편을 엮은 가벼운 소설집을 내는 경향 또한 놀이의 하나'라고 말한 바 있다. 이 놀이가 오히려 여러 버전으로 확장됐으면 좋겠다. 소설가 김영하는 외국 패션지의 요청으로 넵킨에 소설을 쓴 적이 있다. 그러니까 딱 넵킨 한 장 분량의 소설이다. 헤밍웨이가 단 여섯 단어로 쓴 소설 "For sale: baby shoes, never worn"처럼 한국의 젊은 작가들이 여섯 단어 소설 릴레이를 해도 재미있겠다. 봄처럼 산뜻하고 가볍게. ●

김나람은 <보그 코리아>의 피쳐 에디터다. 발 빠르게 움직여 새로운 트렌드를 포착하고 직접 경험한 이야기를 유쾌한 글로 풀어낸다.



발 품 팔 아 찾 은 맛 집

봄날 같은 맛을
만날 수 있는
이달의 신규 레스토랑.
글. 김민지, 장은지, 오수현
사진. 류현준



new restaurants

文ーキム・ミンジ, チャン・ウンジ, オ・スヒョン
写真ーリュ・ヒョンジュン

足で稼いだ 美味しいお店

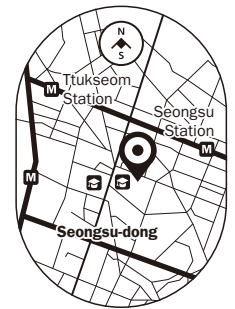
春の日のような味に出会える、今月の新規レストラン。

BOYER

精製されたイタリアの味

味覚に経験が重なり熟すると、無難でシンプルだがはっきりとしたメッセージを持つ料理の特別さを、改めて実感することになる。フレンチビストロ「L'enfance」のオーナーシェフが聖水洞の路地に新しくオープンしたイタリアンレストラン「ボイヤー」は、そんな料理を出す店だ。キム・テミンオーナーシェフは、彼ならではの繊細さと慎重さでこの店のメニューを何度も書き換えた。ボイヤーが自信をもって薦めるメニューは、パスタだ。ウニと魚卵のパスタには潮の風味がまんべんなく染み込むように細いスパゲッティーニを使い、銀ダラのパスタにはバターソンスドンの濃厚さに合うパッパルデッレを使っている。魚とよく合うフェネルは、銀ダラのパスタにスライスしてのせている。

何度も消しては書き脱稿した文章のように、ボイヤーの料理は無駄なものをそぎ落とし微細なニュアンスも精密に表現してみせる。それによって築かれたものは角がなく丸い、精製された味だ。麺のように細切りにされたケールのサラダは濃厚なパスタに爽やかなアクセントを加え、チョリソオイルと食べる火の通りが絶妙なムギイカはワインと最高のハーモニーを奏でる。



정제된 이탈리아의 맛 —— 보이어

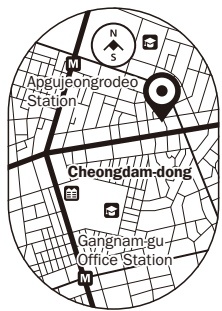
미각에 내력이 쌓이고 무르익으면, 무던하고 간결하되 전하는 바가 뚜렷한 음식이 얼마나 특별한가를 새삼 느끼게 된다. 프렌치 비스트로 럽팡스의 오너 셰프가 성수동 골목에 새로 문을 연 이탈리아 레스토랑 보이어는 그런 음식을 내놓는 곳이다. 김태민 셰프는 그만의 섬세함과 신중함으로 메뉴를 몇 번이고 다시 수정했다. 보이어에서 내세우는 메뉴는 파스타다. 성게알과 어란이 들어가는 파스타는 짭조름한 바다의 풍미가 골고루 배도록 면발이 가는 스파게티니를 쓰고, 은대구를 곁들이는 파스타는 버터의 묵직함에 어울리는 파파르델레를 쓴다. 생선과 잘 어울리는 펜넬은 슬라이스해 은대구 파스타에 올린다.

몇 번을 지우고 다시 써서 탈고한 문장처럼 보이어의 음식은 군더더기는 쳐내고 미세한 뉘앙스를 정밀하게 맞춰낸다. 이렇게 이루어낸 것은 모난 데 없이 정제된 맛이다. 국수 면발처럼 가늘게 채 쳐 만드는 케일 샐러드는 묵직한 파스타에 청량한 악센트가 되고 초리조 오일을 곁들인 적당히 익은 총알오징어는 와인과의 마리아주로 흠잡을 데 없다.

- ☑️ 서울특별시 동대문구 연동로14길 14-2 1층
- ☑️ 화~토요일 12:00~15:00, 18:00~22:30, 일·월요일 휴무
- ☑️ 2만2,000원, 2만 2,000원, 총알오징어 1만 3,000원, 케일·애를 샐러드 1만 원
- ☎️ 070-4369-5994



天麩羅ふるや 正統天ぷらの新たな発見



- 📍 ソウル市江南区島山大路
75キル5 1階101号
- 📍 서울시 강남구
도산대로75길 5, 101호
- 🕒 火~日曜 12:00~21:30
(ブレイクタイム
14:00~18:00)
- 🕒 화~일요일
12:00~21:30(브레이크
타임 14:00~18:00)
- 🍽️ ランチ ひつまぶしセット
5万ウォン、
ディナー おまかせコース
18万ウォン
- 🍽️ 점심 장어 히쓰마부시 세트
5만 원, 저녁 오마카세 코스
18만 원
- ☎️ +82 10-8640-5826
- ☎️ 010-8640-5826

「ふるや」という店名は、この店の板前の名前からとったものだ。東京と大阪のホテルやレストランで38年間勤めた経歴を持つふるやシェフは、ハイアットリージェンシー大阪に勤めていた頃、海外に日本料理を広めたいと思うようになった。韓国には、光化門に「割烹ふるや」を開いた2013年に初めてやって来た。

天麩羅ふるやの夜のおまかせコースには、全部で19種類の料理が出される。食欲を湧き立たせる先付けから始まり、天ぷらと刺身、天ぷらと今日の一品、そしてもう一度天ぷらとご飯ものが交互に出された後、デザートで締めくくられる。ウニを紫蘇で包んで揚げたものや北海道産のホタテにイタリア・ウンブリア地方のトリュフを添えた天ぷら、コウイカの天ぷらにキャビアをのせたもの、油揚げの中に明太子を入れて揚げたものなど、素材の調和を考慮しながらも新しい種類の様々な天ぷらを試みている。日本の正統天ぷらを提供するが、カマンベールチーズを生ハムで巻いて揚げるなどの新たな挑戦もためらわない。なので、天ぷらをコースで食べたなら飽きるのではないかと心配は無用だ。ランチ特選メニューのうな丼は割烹ふるやの時代から定番メニューだったもので、こちらもお薦めだ。

일본 정통 튀김의 새로운 발견 —— 텐푸라 후루야

후루야라는 상호는 이 집의 셰프 이름에서 딴 것이다. 도쿄와 오사카의 호텔, 레스토랑에서 38년 경력을 쌓은 후루야 셰프는 하얏트 리젠시 오사카에서 일하던 시절, 해외에 일본 요리를 알리자고 마음먹었다. 한국에는 2013년에 처음 광화문에 갓포 후루야가 문을 열었다.

텐푸라 후루야의 저녁 오마카세 코스에는 총 19가지 요리가 나온다. 입맛을 돋우는 전식 사키즈케로 시작해 튀김과 사시미, 튀김과 오늘의 요리, 또다시 튀김과 식사가 번갈아 나온 후 디저트로 마무리된다. 우니를 일본 껌인 시소로 감싸 튀긴 것이나 훗카이도산 가리비에 이탈리아 움브리아 지역의 트러플을 곁들인 튀김, 갑오징어 튀김에 캐비아를 올린 것, 유부 안에 명란젓을 넣어 튀긴 것 등 재료의 간을 고려하며 새로운 종류의 다양한 튀김 요리를 선보였다. 일본의 정통 튀김 요리를 선보이되 카망베르 치즈를 하몽으로 감싸 튀기는 등 새로운 도전도 서슴지 않는다. 그러니 튀김을 코스 요리로 먹으면 질리지 않을까 하는 우려는 접어두자. 갓포 후루야 시절부터 후루야의 시그너처 메뉴인 장어덮밥은 점심 특선 메뉴로 추천할 만하다.



T X I T X A R R O

タパスとワインの調和

「チチャロ」は、主にスペインのタパスを出しナチュラルワインのリストを備えるバーだが、オーナーシェフのジェイドゥンは、この店がレストランやバーのどちらでもないことを望む。レストランとバーの境界に存在し、客が親しい友人の家に招待されて遊びに来たような、軽い気持ちで訪れてほしいというのが、彼の希望だ。

ロンドンで生まれたジェイドゥンシェフは、スペイン語を話せないにもかかわらず、ファインダイニング料理を学びにスペインに飛んだ。20代の日々を重ね独立心を育んだスペイン北部のバスク州サン・セバスティアンでの思い出を生かし、チチャロのインテリアとメニューを構成した。スペインのバスク地方はフランスと国境を接していて、フランス料理の影響を多く受けている。タラの顎肉料理のココチャや牛ロースステーキのチュレッタなどが有名で、安価なイメージのタパスを高級料理化した都市としても知られている。チチャロもまた、素朴で飾り気のないタパスを洗練された形で提供することを目標としている。牡蠣にスペイン産のチョリソを添えたタパスや、旨味が凝縮されたパエリアとナチュラルホワイトワインのペロッティビアンコ、レッドワインのピニビティを一緒に楽しむことをお勧めする。●

キム・ミンジ、チャン・ウンジ、オ・スヒョン 韓国初のフードライセンスマガジン『オリーブマガジン코리아』エディター。国内外のグルメ文化ニュースを『オリーブマガジン코리아』の紙面を通していち早く伝えている。

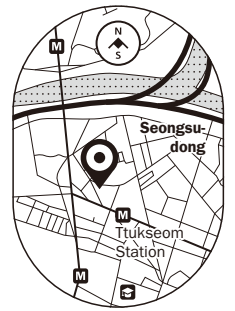


タパスとワインの調和 —— チチャロ

チチャロはタパスをメイン 요리로 선보이고 내추럴 와인 리스트를 갖춘 와인 바다. 하지만 제이든 오너 셰프는 치차로가 레스토랑도 바도 아니었으면 좋겠다고 말한다. 레스토랑과 바의 경계에 존재하며 손님들이 친한 친구 집에 놀러 오듯 가벼운 마음으로 이곳에 왔으면 좋겠다는 것이 그의 소망이다.

런던에서 태어난 제이든 셰프는 20대 때 파인다이닝 요리를 배우러 스페인으로 갔다. 그 시절 추억을 쌓고 독립심을 키운 바스크 산세바스티안에서의 기억을 되살려 치차로의 인테리어와 메뉴를 구성했다. 스페인 북부 바스크 지방은 프랑스와도 국경을 맞대고 있어 프랑스 요리의 영향을 많이 받았다. 대구 턱살 요리인 코코차나 뼈 등심 요리인 출레타 등이 유명한 지역으로 값싼 이미지의 타파스를 고급 요리화한 지역으로도 알려져 있다. 치차로 역시 소박하고 꾸밈없는 모습의 타파스를 세련되게 내는 것이 목표다. 특히 굴에 스페인산 초리초를 곁들인 타파스, 혹은 감칠맛 나는 스페인 새우밥에 내추럴 화이트 와인 벨로티 비앙코나 레드 와인 비니비티를 함께 즐겨보길 추천한다. ●

김민지, 장은지, 오수현은 국내 최초의 푸드 라이선스 매거진 <올리브 매거진 코리아>의 에디터다. 국내외 미식 문화 소식을 매거진 지면을 통해 알 빠르게 전하고 있다.



- 📍 서울특별시 성동구 왕십리로14길 14 22
- 🕒 월~토요일 18:00~24:00, 일요일 휴무
- 📞 +82 2-462-0990
- 🍷 파エリア 2만4,000원,牡蠣とチョリソ 1万5,000원, ホワイトアンチョビとメガケランチ 1万3,000원
- 🍷 스페인 새우밥 2만 4,000원, 굴과 초리초 1만 5,000원, 화이트 안초비와 메가크런치 1만 3,000원
- ☎ 02-462-0990



WE FLY TO 98% OF THE WORLD. WHERE WILL YOU GO NEXT?

Star Alliance brings together 28 member airlines to connect you seamlessly to over 1,300 destinations around the world. So whether you are flying for business or leisure or a little bit of both, our network can take you almost anywhere.

Search for your next flight at [booking.staralliance.com](https://www.booking.staralliance.com)

#details
matter

STAR ALLIANCE
THE WAY THE EARTH CONNECTS



ADRIA AIRWAYS • AEGEAN AIRLINES • AIR CANADA • AIR CHINA • AIR INDIA • AIR NEW ZEALAND • ANA • ASIANA AIRLINES • AUSTRIAN AVIANCA • AVIANCA BRASIL • BRUSSELS AIRLINES • COPA AIRLINES • CROATIA AIRLINES • EGYPTAIR • ETHIOPIAN AIRLINES • EVA AIR LOT POLISH AIRLINES • LUFTHANSA • SCANDINAVIAN AIRLINES • SHENZHEN AIRLINES • SINGAPORE AIRLINES • SOUTH AFRICAN AIRWAYS SWISS • TAP AIR PORTUGAL • THAI • TURKISH AIRLINES • UNITED