

이제는 **밥**으로 접대하라! **어디서?**

절대 실패하지 않을

접대명가150

Bar & Dining 지음

전북교육문화회관



EM131115

특별부록
접대명가 할인쿠폰
접대명가 미니북

접대고민 이제 끝! 접대명가 150곳 완벽 가이드
돈으로 하는 접대는 그만! 이제, 밥으로 접대하라.
기억하라! 접대 성공의 첫 단추는 이 책 한권에 다 있다.



절대 실패하지 않을
접대명가 150

초판 1쇄 2008년 12월 11일

지 은 이 월간 바앤다이닝(Bar&Dining)

발 행 인 양원석

총편집인 김기중

편 집 장 유철상

진행&디자인 워크컴퍼니(02-534-5054 www.barndining.com)

퍼 낸 곳 랜덤하우스 코리아(주)

주 소 서울시 강남구 삼성동 159 오크우드 호텔 별관 B2

문 의 02-3466-8868 구입문의 02-3466-8955

홈페이지 www.randombooks.co.kr

등 록 2004년 1월 15일 제 2-3726호

가격은 뒤표지에 있습니다.

Copyright 월간 바앤다이닝(대표 이성근)

ISBN 978-89-255-3125-0 (13980)

이 책은 랜덤하우스코리아가 저작권자와의 계약에 따라 발행한 것이므로
본사의 서면 동의 없이는 책의 내용을 어떠한 형태나 수단으로도 이용하지 못합니다.

CONTENTS

들어가며 ...3

접대명가 接待名家

Style 01_For First Time 처음 만난 분 접대하기 좋은 곳

퓨어 멜랑주 PURE Melange ...12
모모야마 MOMOYAMA ...14
테이블 34 Table 34 ...16
나오스 노바 naos nova...18
더 레스토랑 The Restaurant ...20
코너스톤 CORNERSTONE ...22
더 파크뷰 The Parkview ...24
홍연 HONG YUAN ...26
나무 namu ...28
아궁 YI-GUNG ...30

접대의 기술 1_상대를 접대하기 전, 반드시 알아두어야 할 5계명 ...32

Style 02_For Perfect Business 성공적인 비즈니스를 위한 곳

달링 다운 Darling Downs ...36
벽제갈비 The Byuckje Galbi ...38
이음 Eum ...40
산당 SANDANG ...42
아란치오 arancio ...44
리스토란테 삐우 Ristorante Piu ...46
투스카니 Tuscany ...48
치요노 유메 CHIYO YUME ...50
스시모토 SUSHI MOTO ...52
서승호 레스토랑 SUH SEUNG HO ...54

접대의 기술 2_접대를 할 때 자리는 어떻게 선정해야 할까 ...56

Style 03_For Fine Dining 입맛 까다로운 미식가를 위한 곳

부에노스 아이레스 BUENOS AIRES ...60
달 Dal ...62
줄라이 JULY ...64
라 사브어 La Saveur ...66
빠진 PAZIN ...68
피에르 가니에르 PIERRE GAGNAIRE ...70
루이 luui ...72
채근담 Chaegundaam ...74
일폰테 Il Ponte ...76
대장금 Daejanggum ...78

접대의 기술 03_서바이벌 Q&A 접대 매너 ...80

Style 04_For Foreign Guest 외국인 손님에게 자랑하고 싶은 곳

라브리 L'abri ...84
봉래정 BONGRAEJUNG ...86
안토니오 ANTONIO ...88
빌라 소르티노 Villa Sortino ...90
그릴 H Grill H ...92
보나세라 buonasera ...94
용수산 Yongsusan ...96
8스텝스 8steps ...98
작은 프랑스 La Petite France ...100
민가다현 Mingadahun ...102

접대의 기술 04_와인과 카테일, 매너 있게 마시는 법 ...104

Style 05_For Drink 애주가를 위한 곳

까사델비노 CASA del VINO ...108
베라짜노 VERAZZANO ...110
씨레인 Serein ...112
8 와인 비스트로 8 Wine Bistro ...114
벨 뷰 Belle Vue ...116
1927 상하이 1927 in Shanghai ...118
청담클럽 Chungdam Club ...120
오가노 주방 OGA의 廚房 ...122
아카사카 AKASAKA ...124
텐카이 TENKAI ...126

회식명가 會食名家

Style 01_With Women 그녀와 혹은 그녀들끼리 모이고 싶은 곳

부첼라 buccella ...132
누볼라 NUBOLA ...133
10 코르소 꼬모 10 corso como ...134
노리타 가든 NOLITA garden ...135
르생텍스 Le Saint-Ex ...136
올리보 OLIVO ...137
콜라 파스타 COLA PASTA ...138
카페 스타트 CAFE START ...139
아이모 에 나디아 Aimo e Nadia ...140
펠리체 가토 Felice Gatto ...141

모임의 기술 01_모임을 하기 전, 반드시 알아두어야 할 5계명 ...142

Style 02_With Colleagues 직장동료 혹은 직장인들끼리 모이고 싶은 곳

백오십 百五十 ...146
 그란구스토 Guran gusto ...147
 더 스토리 The Story ...148
 봉에보 BON ET BEAU ...149
 더 그레이 The gray ...150
 딘타이펑 Din Tai Fung ...151
 디 아일랜드 THE ISLAND ...152
 트라이베카 Tribeca ...153
 체사레 만피니 CESARE MANZINI ...154
 궁연 Goongyeon ...155

모임의 기술 02_낯선 스탠딩 파티, 어떻게 할까 ...156

Style 03_With Men 그와 혹은 그들끼리 모이고 싶은 곳

하시 Hashi ...160
 나물먹는 곰 GREENS. EAT. GOM ...161
 지화자 Jiwhaja ...162
 창코다이닝 와카 ChangkoDining WAKA ...163
 온더식스 On the 6 ...164
 나리시시 NARISUSHI ...165
 우바 Woo Bar ...166
 시로코 Sirocco ...167
 콘페자온 CONFEZIONE ...168
 드빌 화수목 DE VILL 禾水木 ...169

모임의 기술 03_모임의 주인공으로 만드는 최고의 스타일링 연출법 ...170

Style 04_With Old Friends 오랜 친구들끼리 모이고 싶은 곳

프리모 바치오바치 Primo BacioBaci ...174
 플라 뒤 주르 Plat du jour ...175
 안드레아 ANDREA ...176
 메스테이블 MessTable ...177
 아코페 Acote ...178
 애프터더레인 After the rain ...179
 퀸스 파크 queens park ...180
 뱅앤비노 VIN & VINO ...181
 마티네 Matinee ...182
 쿠바 CUBAR ...183

모임의 기술 04_분위기를 이끄는 대화의 달인이 되기 위한 10계명 ...184

Style 05_With Family 가족끼리 모이고 싶은 곳

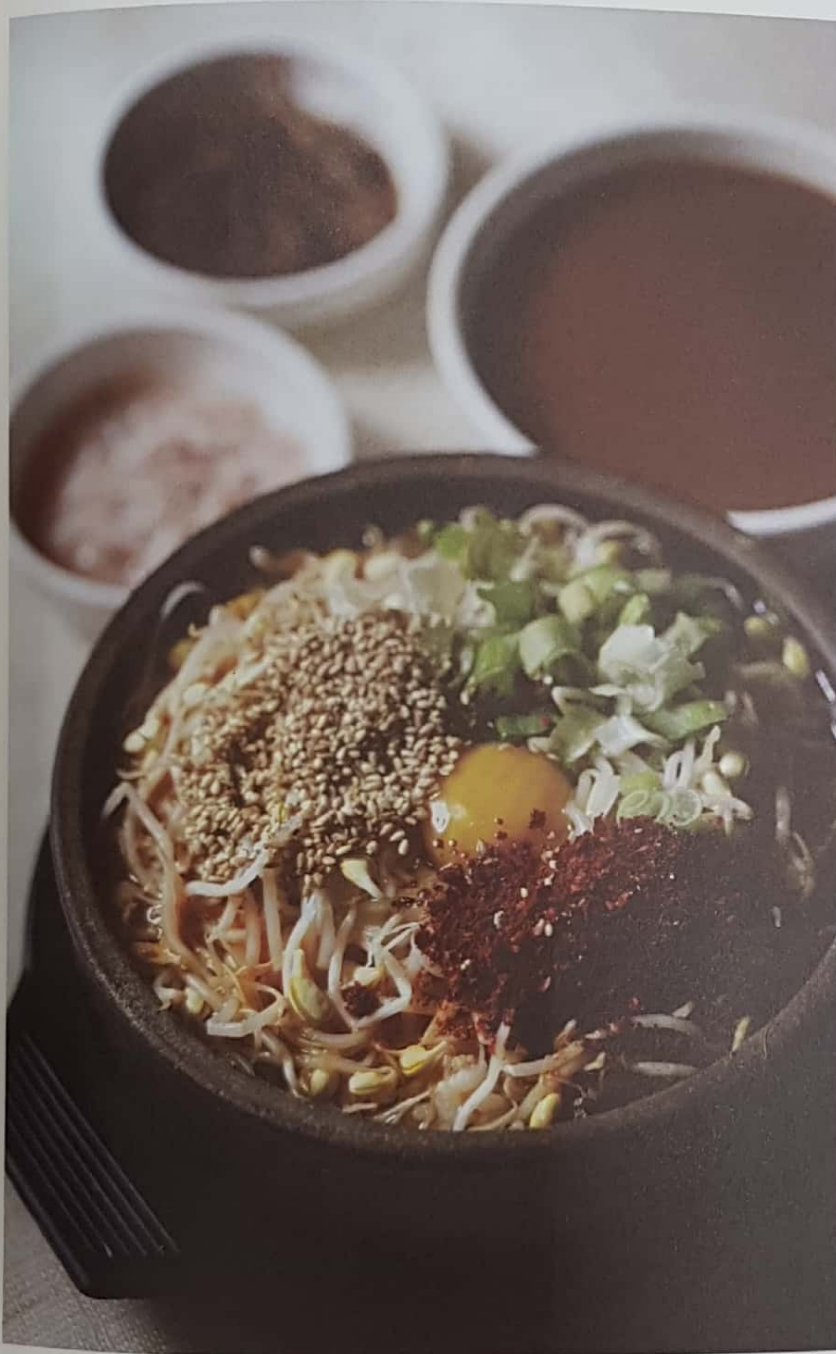
부송 BOUCHON ...188

케이트 KATE ...189
 고메홈 GOURMET HOME ...190
 마지아 Mazia ...191
 톰볼라 Tomvola ...192
 디 마떼오 Di Matteo ...193
 세수아 Chez Soi ...194
 데일리 킹스 다이너 DAILY KING'S DINER ...195
 자스민 Jasmin ...196
 라 그릴리아 LA GRILLIA ...197

지방명가 地方名家

대구 200
 미성복어 / 마드리드
 경북 202
 요산재채식 / 육부촌 / 도솔마을
 부산 205
 금수복국 / S서울깍두기 / 남향횃집 / 덴포라 / 도림 / 베네치아 / 씨스케이프스 / 퍼스트클럽 / 까밀리아 / 골라비니 / 오킴스 / 동래할매파전 / 사해방
 울산 218
 함양집 / 고래고기 원조 할매집 / 상하이 / 페닌슐라
 경남 222
 북경장 / 천황식당 / 브리즈 / 원조나루터 재첩식당
 광주 226
 광양숯불구이 / 전가복 / 수락정 / 예지원
 전북 230
 선운산 해주집 / 삼백집 / 반야돌술밥 / 곰소섬터 / 아중가
 전남 235
 동생전복 / 구백식당 / 영란횃집 / 금메달식당 / 독천낙지골 / 대흥사 전주식당 / 동해화관
 대전 242
 올게니카 / 설화 / 이화일식 / 오리엔탈
 강원 246
 해금강
 제주 247
 히노데 / 올드 상하이 / 오미 마켓 그릴

집대명가 할인쿠폰
 집대명가 미니북



삼백집의 자랑, 돌솥밥

“공나물국밥은 다 거기서 거기가 아닐까 싶지만 공나물국밥의 원조 삼백집의 맛은 특별하다. 평일 5백~6백 그릇, 주말 1천5백~2천 그릇의 판매량이 이를 증명한다. 그 맛의 비결은 특별한 재료에 있다. 100% 우리 국산콩으로 기른 전주 영농조합의 진콩나물을 사용해 진하고 구수한 맛이 난다. 깨끗한 암반수에 멸치와 통무, 양파, 청랑고추 등의 천연재료를 넣고 푹 우린 국물, 여기에 3년간 발효시킨 김치와 콩나물을 넣어 보글보글 끓인 공나물국밥의 맛은 감탄 그 자체이다. 또한 막걸리에 흑설탕과 계피, 대추를 넣어 끓여 한방 향이 은은한 모주를 마시면 해장에 그만이다. 24시간 영업해 이른 새벽부터 아침운동을 마친 시민들과 출근길 직장인들은 물론, 전주를 다녀가는 외지 사람들까지 줄지어 찾는 곳이다. 최근에는 허영만 화백의 <식객> 공나물국밥 편에도 등장해 이를 보고 찾아오는 손님도 많다.

Editor's Tip

초대 사장이었던 목재가 할머니가 손님으로 찾아온 고 박정희 대통령을 몰라보고 “그놈 참 대통령이랑 많이 닮았네. 었다. 이거나 더 먹고 가라” 했다는 일화가 전해지고 있다.



Address 전라북도 전주시 완산구 고사동 1가 454-1
Tel 063-284-2227
Biz Hour 11:00~22:00
Location 전주IC에서 전주시청 방향으로 직진 후 전주관광호텔 뒷골목
Parking 있음
Seat 160
Room 2
Menu 공나물국밥, 선지국밥, 돌솥밥, 모주

Price Range 공나물국밥 4천원
Tax 없음
Homepage 전주시청 홈페이지(www.jeonju.go.kr) 참고

03 반야돌솥밥

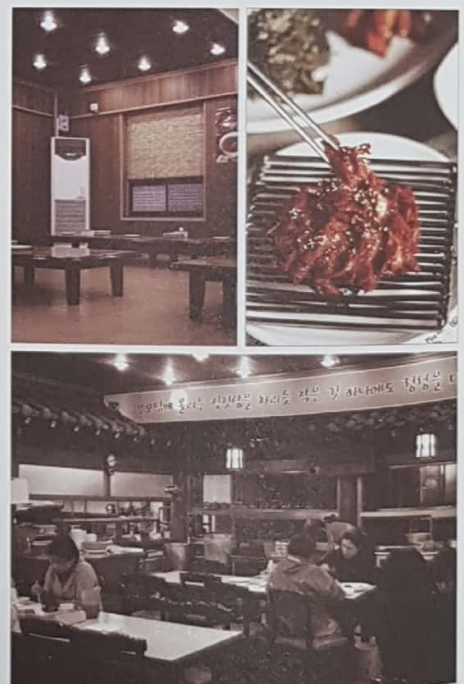


반야돌솥밥

1980년 돌솥밥을 최초로 개발한 원조집이다. 어릴 적 입맛 없으신 할머니를 위해 어머니가 딱 일인 분량의 흰 쌀밥을 지어내던 것에서 힌트를 얻어 만들게 되었다고. 여기에 콩과 밤, 보리 등의 각종 부재료를 넣어 영양을 더하고, 밥맛을 위해 곰돌솥을 사용해 기본 틀을 완성했다. 그 후로도 수차례 연구를 거듭, 보완해 인삼, 자연송이, 해물 등을 주재료로 한 영양만점 돌솥밥을 선보이고 있다. 들에서 나는 곡식과 야채로 밥을 짓는다는 뜻의 반야돌솥밥은 이곳의 대표 메뉴. 밥 위에 표고버섯과 밤, 잣, 은행, 당근, 옥수수 등의 9가지 재료를 넣고 달걀노른자를 올려 보기에 먹음직스럽다. 여기에 고추장 대신 간장을 넣어 비벼 먹으면 달짝지근하면서도 구수한 맛에 한 그릇을 뚝딱 비워낸다.

Editor's Tip

고추장 양념을 해 석쇠에 구운 도라지구이와 생녹두를 갈아 만든 녹두전, 고운 빛깔의 샐러드와 무절임이 식욕을 돋운다. 고추장이 아닌 간장을 넣은 각종 돌솥비빔밥은 한국인에게도 별미이지만, 외국인 관광객 입맛마저 사로잡을 것이다.



Address 전라북도 전주시 완산구 중앙동 4가 74-1
Tel 063-288-3174
Biz Hour 11:00~21:00
Location 중앙동 구 도청 앞
Parking 있음
Seat 200
Room 없음
Menu 반야돌솥밥, 쇠고기돌솥밥, 인삼돌솥밥, 송이돌솥밥, 녹두전, 한방모주

Price Range 돌솥밥 7천~1만원
Tax 없음
Homepage 없음

05 아중가

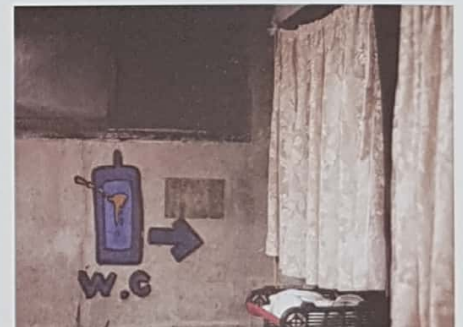


한방백숙

20년 전 한방백숙이라는 개념이 없을 당시 닭과 궁합이 잘 맞는 참빗살나무와 제피나무, 당귀 등의 한약 재료를 전골 틀에 넣어 끓이는 메뉴를 개발해 눈길을 끌었다. 토종닭으로 음식을 만들어 누린내가 전혀 없고, 한 마리를 시키면 2명이 배불리 먹을 수 있을 정도로 양이 푸짐해 유명세를 타게 되었다. 한방백숙, 매운탕, 복음탕 등의 모든 메뉴가 두루 잘 나가지만, 날씨가 쌀쌀해지는 요즘 같은 때는 따뜻한 성질의 옷닭을 많이 찾는다. 옷닭을 시키면 알맞게 익은 닭 위에 옷나무가 수북하게 얹어 나오는데 끓일수록 닭의 살은 연해지고 국물은 진하게 우러난다. 닭고기는 송송 썰어 넣은 파와 깨로 맛을 낸 양념간장에 찍어 먹으면 간이 짭짤하게 배어 맛있다. 펍펍한 가슴살은 갇힌 장아찌에 싸서 색다르게 먹는다. 고기를 다 먹으면 닭 배속의 고소한 녹두죽이 기다리고 있는데, 끓이는 동안 부드럽게 퍼져 속을 편안하게 해준다.

Editor's Tip

닭이 금방 떨어지는 날도 있기 때문에 가능하면 예약을 하고 가는 것이 좋다.



Address 전라북도 전주시 덕진구 우아동 1가 1057-18
Tel 063-242-7708
Biz Hour 10:00~22:00
Location 아중저수지 밑 화신장이 맞은편
Parking 있음
Seat 52석
Room 없음
Menu 옷닭, 한방백숙, 닭매운탕, 닭볶음탕

Price Range 옷닭 3만5천원
Tax 없음
Homepage 없음