

# MIDAM

2019

## 연수구의 맛과 멋을 담다Ⅲ

위생등급제와 함께하는

미담 세번째 이야기.

연수구의 깨끗하고 위생적인 음식점을 담아

우리의 건강한 식문화를 이야기합니다.



# 깨끗하게 맛있다!

## 음식점 위생등급제로 건강하게 맛있는 외식문화!

음식점 위생등급제는 음식점의 위생상태를 평가하고 우수한 업소에 한해서 등급을 지정(매우우수, 우수, 좋음), 공개함으로써 전체 음식점의 위생수준을 향상시키고 식중독 예방은 물론 소비자의 선택권을 향상시키는 제도입니다. 사업주에게는 음식점 홍보 및 매출증대효과를, 시민들에게는 안전하고 위생적인 음식점을 선택할 수 있어 건강한 외식문화를 만들어 가는 효과를 기대할 수 있습니다.

음식점 위생등급제로 시민 모두가 행복한 건강하고 깨끗한 외식문화 - 연구구가 만들어갑니다.



국제도시 연수구에는 깨끗하고 위생적이면서 오랜시간 우리의 눈과 입을

즐겁게 만들어 온 우수음식점들이 많이 모여 있는 것으로 유명하다.

젊음의 축제 「오십시영」으로 대표되는 선학동음식문화시범거리,

지역공동브랜드를 활성화를 위해 탄생한 빵안애,

위생등급제를 통해 선별된 위생적인 우수음식점 등을 찾아가 보는 시간.

# INTERVIEW

선학동 음식문화 시범거리 - 춘천닭갈비

지역공동브랜드 - 「빵안애」 폴리쉬

위생등급제 - 우판등심 / 송돔골







# 선학동 춘천닭갈비

연수구 학나래로 46번길 22  
T. 032)818-5288

모든 음식은 내 가족들이 먹는다는 생각으로 좋은 재료를 푸짐하게 내어주는 선학동 춘천 닭갈비. 선학동 상권이 아직 갖춰지지 않았을 무렵부터 시작해 지금의 상권을 이뤘던 주역이다. 딸에게 그대로 물려주고 싶은 마음으로 지켜내고 있는 춘천 닭갈비에는 어떤 매력이 있을까?



**Q. 춘천닭갈비는 언제 어떻게 시작하시게 되었는지요?**

**A.** 우연히 닭갈비를 맛보고 내가 가장 잘 만들 수 있는 음식이다라는 느낌이 와서 시작하게 되었습니다.

**Q. 운영하면서 어려웠던 점, 기억나는 점이 있으신지요?**

**A.** 가게를 처음 시작했을 때는 테이블 8개의 작은 가게였어요. 상권을 보고 들어오긴 했는데 관리가 잘 되어 있지 않아 위생에 대한 평가가 좋지 않게 소문이 나 있었습니다. 그래서 실내가 보이도록 인테리어를 다시 했고 깔끔한 주인으로 바뀌었다고 인식을 심어주려 노력했어요. 그렇게 노력하다 보니 손님이 점점 늘어나게 되었습니다. 한두 달이 지나니까 손님이 몰려들어 더 이상 단체손님은 받을 수가 없었어요. 당시에는 가게가 작아 손님을 많이 받지 못하니 수익성도 좋지 않았습니다. 다행히 옆 호프집이 장사를 그만하게 되어 금전적으로 무리였지만 가게를 확장하고 24시간 운영하기 시작해 현재 20년이 지났습니다. 제가 인덕이 많은 것 같아요. 같이 일하는 직원들이 전부 오래 일한 직원들입니다. 팀장님도 18년, 주방 실장님도 19년, 오랜 세월 같이 하다 보니 한 식구라고 생각합니다. 그래서 모든 직원들이 손님들께 더 친절하게 대하기 때문에 손님들은 한결 같이 “너무 맛있게 먹고 갑니다”, “대접받고 가는 기분입니다”라고 하시니 너무 뿌듯합니다.

**Q. 운영에 대한 소신이나 철칙이 있다면?**

**A.** 딱 하나입니다. 가장 중요한 것 “모든 음식은 내 가족들이 먹는다”라는 생각으로 양심껏 운영하자입니다.

**Q. 「오십시영」이 벌써 5년간 개최되었는데 그동안 선학동은 어떤 변화가 있었나요?**

**A.** 20년 가까이 선학동에서 장사를 하다 보니 부회장을 10년 정도 하게 됐습니다. 처음 연수구 위생과에서 「오십시영」 행사를 제의하셨을 때는 우려의 목소리가 더 많았습니다. 제대로 해낼 수 있을까? 민원으로 힘들지 않을까? 등 이런저런 걱정이 많았지만 5회 정도 하다 보니 이제는 오히려 유명해져 “올해는 「오십시영」 안 하냐”라는 질문을 더 많이 받습니다. 선학동이 많이 알려진 계기 중 하나가 아닐까 합니다.

**Q. 오랜 세월 선학동골목과 함께 하셨는데 선학동 지킴이로써 향후 바람이 있다면?**

**A.** 요즘 정말 경기가 좋지 않습니다. 하지만 연수구에서 지원을 많이 해 주셔서 거리의 바닥도 이빠지고, 간판도 깔끔해지는 등 선학동 거리의 이미지가 깨끗하게 바뀌어가고 있습니다. 더 바라는 것이 있다면 경기가 활성화되어서 선학동 골목길의 모든 업소가 장사가 잘 되길 바랍니다.



**Q. 구청을 비롯한 관공서에 바라는 점이 있다면?**

**A.** 너무 많은 게 많아 감사하지만 주차 공간이 너무 부족합니다. 주차할 곳이 없어 돌아가시는 손님이 많아 활성화를 위해선 주차장 문제 해결이 시급합니다.

**Q. 앞으로의 계획**

**A.** 20년을 장사했는데 아직 저희 가게는 임대입니다. 앞으로도 계속 장사하려면 이 건물을 매입하고 싶은데 형편이 되지 않아 임대료가 좀 저렴해졌으면 좋겠습니다. 저희 딸도 같이 일하고 있는데 가게를 물려줄 생각입니다. 마지막으로 선학동이 널리 알려져서 “선학동 부럽다! 최고다!”라는 말을 듣고 싶습니다.

**Q. When did you start Chuncheon Dakgalbi ?**

**A.** I ate stirred chicken and felt I could cook it best.

**Q. What have been difficult during your business?**

**A.** When I started the restaurant, there were 8 tables only. I came here after researching the trading area and yet it was not carefully managed and its hygienic evaluation was not good. So I had to rework on the interior with open inside and tried to convince people to think the new owner as a clean one. With these efforts, our clients haven been increasing. One or two months after opening, theclients are so increasing, and we could not receive group guests. At that time, the restaurant was so small and our benefit was not good. Fortunately, the beer-shop next to us was closed, and with economic burden, our restaurant was expanded and run for 24/7. Since then, it have been 20 years. I have good people around me. The employees have been here for longtime. Team manager has worked for 18 years and the head chef has done for 19 years, respectively. I believe that we are all families as we have spent together a lot. Therefore, every employee is kind to clients. The customers always say they had so tasty dishes or they felt treated well, making me so proud.

**Q. What is your business rule or motto?**

**A.** Just one. The most important thing, “all food is for my family.” And so I run the business with conscience.

**Q. The festival Oshibshiyoung (Welcome here) have been hold for 5 years, and what changes have Seonhak-dong experienced?**

**A.** I have run the restaurant here for 20 years and served as a vice president for the council. When the hygiene department of the district suggested the festival, the voices of worries were bigger. Could we? Claiming would be difficult? So we worried a lot. However, we have hold the festival five times, and it is now famous, and there are more people asking “the festival is hold this year?” It makes Seonhak-dong famous.

**Q. You have been with Seonhak-dong street for a while and what is your wish as a keeper of Seonhak-dong in future?**

**A.** Nowadays, the economy is so bad. However, the district office supported a lot, such as street and signboard improvement, making Seonhak-dong cleaner and better. I hope the economy will be better and all the shops in the street will have good business.

**Q. What do you want to local authorities including the district office?**

**A.** They had lots of thing for us but the parking lot is too small. Many customers go back because of lack of parking lot and in order to invigorate the economy, the problem should be solved.

**Q. Future plans**

**A.** I have run the business for 20 years but the place is still leased. In order to keep the business, someday, I want to buy the building but I cannot afford it. So if lease fee is reduced, it will be helpful. My daughter works with me, and she will inherit the business. Finally, I hope Seonhak-dong will be famous and people will say “Envyng the town! Best!”



미국 치즈 베이커리 경연대회대상을 수상한 제과 명장이 운영하는 베이커리가 우리 지역에 있다는 것은 놀라운 일이다. 2012년부터 지금까지 건강한 베이커리를 고집하며 연일 손님으로 붐비는 폴리쉬에는 어떤 비법이 숨어 있는지 폴리쉬 대표를 만나 들어본다.

**Q. 폴리쉬는 언제 어떻게 시작하시게 되었는지요?**

**A.** 폴리쉬는 2012년 11월에 시작하게 되었고, 어렸을 때 꿈은 제과점 주인이 아니었는데 문득 제빵 기술을 배워 제 이름을 걸고 제대로 만들어보고 싶다는 생각에 12년 동안 기술자 생활을 하다가 오픈하게 되었습니다.

**Q. 운영하면서 어려웠던 점, 기억나는 점이 있으신지요?**

**A.** 처음 장사라는 걸 시작하기 전에는 직장에서 월급을 받는 기술자 생활만 해오다가 오너 셰프로 장사를 하려다 보니 처음부터 끝까지 제가 다 챙기기가 좀 버거웠습니다. 생산뿐 아니라 세무적인 부분, 월말 재료비 정산, 선금, 직원 급여 등 모든 부분을 제가 다 해야 하는 부분이 힘들었습니다. 가장 기억에 남는 것은 2017년에 운 좋게 SBS 방송국에 폴리쉬가 소개되면서 취재도 나오시고, 좋은 사람들을 만나 봉사활동을 시작하게 된 것입니다.

**Q. 운영에 대한 소신이나 철칙이 있다면?**

**A.** 제품을 만들면 원재료부터 직접 선택하며, 고객분들이 드셨을 때 맛있고, 건강하고, 행복한 느낌을 가질 수 있도록 하는 것이 저희의 바램입니다.

폴리쉬

연수구 앵고개로264번길 42  
T. 032)819-0046





연수구 지역 빵집 공동브랜드  
**BBANG AN AE 연수구 지역공동브랜드 – 연수 「빵안애」**

연수구 지역공동브랜드 「빵안애」는 단팥빵 제과점, 베이커스빌, 케익하우스 파티쉐, 크롬(CROME), 풀리쉬 등 연수구에 위치한 5개의 동네빵집을 하나로 브랜드화하여 프랜차이즈와 차별화된 친근함과 소박함, 특별한 레시피로 손님에게 다가가고자 기획되었으며, 가톨릭대학교 디자인과 학생들의 브랜드 개발 과정을 거쳐 캐릭터와 네이밍이 완성되어 동네빵집의 새로운 이름으로 다가가고 있다.



**Yeosu-gu Local Common Brand - Yeonsu "Panganæ" (In the Bread)**

Yeosu-gu Local Common Brand, "Panganæ" is made of five local patisseries in Yeonsu-gu, Danpatpang Bakery, Bakersville, Cake House Patisser, CROME and Poolish as a single brand, and it was planned for closeness, simpleness, and special recipes different from franchised bakeries, and design major students in Catholic University of Korea participated in developing the brand for characters and naming and opening a new chance for local bakeries.



**Q. 연수구 지역공동브랜드로 참여하여 협력사업 추진 후 달라진 점이 있다면?**

A. 예전부터 5개 업체가 공동브랜드로 활동해왔지만, 개인들이 모여 활동하다 보니 가장 힘든 부분이 홍보였는데, 연수구 지역 공동브랜드 「빵안애」로 지정하여 홍보와 지원을 해 주어서 이미지 향상과 SNS 홍보 등을 통해 많이 알려지게 됐습니다.

**Q. 동네빵집으로 오랜 기간 지역주민들께 사랑 받을 수 있는 나만의 Tip은?**

A. 초심을 잃지 않고 처음 시작했을 때 그 마음 그대로... 철학을 말씀드린 대로 원재료부터 선별을 하기 때문에 유기농 밀가루, 버터, 100% 생크림 등 프랑스 바게트 이름에 맞게 프랑스 밀가루를 사용합니다. 건강하고, 맛있고, 먹었을 때 행복하게 만드는 게 제 철학이자 초심 이기에 오랫동안 사랑받는 이유가 아닐까 생각합니다.

**Q. 구청을 비롯한 관공서에 바라는 점이 있다면?**

A. 지금까지 너무 잘해주셔서 더 이상 바라는 것은 없고, 지금처럼 좋은 인연으로 이어갔으면 좋겠습니다.

**Q. 앞으로의 계획은?**

A. 계획은 장사한 지 벌써 7년 차입니다. 매장이 작다 보니 체인점에 비해 핸드 아인 핸드가 있었습니다. 체인점에 비해 브랜드 이미지 면에서 뒤떨어지지만 올해는 계약을 하지 않고 확장해서 이전할 계획입니다.

**Q. When did you start Poolish?**

A. Poolish started in November 2012, and I never imagined I would become a bakery patissier when I was young. But I learnt baking skills and got a dream to have my own bakery. I had worked as a patissier and baker for 12 years and opened my own shop.

**Q. What have been your difficulties during your business? And remarkable memories?**

A. Before starting my own business, I worked as paid patissier. However, as owner-patissier, I had to be responsible for everything and it was difficult. From production to tax and monthly ingredient payment to prepayment and employees' salary, I had to do all thing by myself. The most memorable thing was that SBS introduced Poolish and it was fortunate. So I also started to engage in volunteer activities.

**Q. What is your business rule or motto?**

A. For our product, we choose directly all raw materials and we hope that the customers will enjoy tasty, healthy, and happy experiences when eating our products.

**Q. What have changed after you participated in the collaborative project as a local common brand in Yeonsu-gu?**

A. Before the project, five businesses had acted as a common brand, and yet it was done privately. So promotion was most hard. Yeonsu-gu made local common brand "Panganæ"(In the bread), providing promotions and supports, and we are recognized better and got fame through SNS promotion.

**Q. What is your own know-how for being loved as the town's bakery by local citizens for longtime?**

A. Without forgetting my swear from start... As I mentioned, we select raw materials by ourselves and use organic wheat, butter, and whole whipping cream... For French baguette, we use wheat from France. Making healthy, tasty, and happy bread for your eating is my philosophy and swear from start. It may be our merit.

**Q. What do you want to local authorities including the district office?**

A. Until now, they have been so excellent, and I hope the good relationship will continue.

**Q. Future plans**

A. I have managed the business for 7 years and the shop is small so it is a kind of handicap compared to franchised bakeries, We are weaker in the brand image. However, we will move to bigger place, this year.







송뚝골

연수구 앵고개로103번길 15  
T. 032)814-5292

방송에서 자주 소개될 만큼 육개장으로 유명한 맛집이다. “손님들께 친절하고 맛있는 음식을 서비스” 하면 행복하다는 것이 송뚝골의 기본 마음가짐이다. 단골의 꾸준한 요인이 유독 맛에만 국한되지 않는다는 걸 잘 알고 특별한 맛에 식사의 환경과 서비스로 플러스한다는 송뚝골의 이야기를 들어보자.

Q. 송뚝골은 언제, 어떻게 시작하시게 되었는지요?

A. 송뚝골은 여성의 광장 반대편에서 「동막골」이란 상호로 운영하다 아파트가 생긴다는 말을 듣고 지금의 자리로 옮겨와 송뚝골로 상호 변경 후 장사하게 되었습니다.

Q. 운영하면서 어려웠던 점, 기억나는 점이 있으신지요?

A. 항상 느끼지만 직원들을 안정적으로 관리 하기가 가장 어렵습니다. 그리고 손님들이 음식을 맛있게 드시고 가실 때가 가장 기억에 남습니다.

Q. 운영에 대한 소신이나 철칙이 있다면?

A. 저희의 소신은 손님한테 친절하게 맛있는 음식을 제공한다는 것입니다. 첫 번째 철칙은 친절하고 좋은 재료와 좋은 음식을 드리는 것, 두 번째는 위생관리입니다. 위생관리 우수 등급을 받은 만큼 더 깨끗하게 관리하고자 합니다.

Q. 위생등급제 지정이후 달라진 점이 있다면?

A. 외부에 우리 가게의 깨끗함이 자세히 알려지는 것이니 더욱더 청결하게 관리해야 된다고 생각합니다. 손님들이 깨끗하고 청결한 곳에서 맛있는 음식을 드시는 것이 저희의 가장 큰 보람입니다.

Q. 업소 위생관리를 위해 힘쓰고 있는 점은?

A. 항상 직원들에게 청결을 강조하고 있으며, 주방을 비롯한 업소 청결 상태를 제가 직접 매일 꼼꼼하게 살피고 있습니다.

Q. 구청을 비롯한 관공서에 바라는 점이 있다면?

A. 열심히 깨끗하게 장사를 하면 구청에서 많은 도움을 주실 것이라 생각합니다.

Q. 앞으로의 계획은?

A. 앞으로 더욱더 맛있는 음식을 드리고 싶습니다.



Q. When and how did you start Songdogol ?

A. At first, our title was "Dongmakgol" and it was located in the opposite side of the women's square, and I heard apartment complexes would be built and moved to this place and changed to the title "Songdogol".

Q. What have been your difficulties during your business? And remarkable memories?

A. I always feel it, managing employees stably is most difficult. When customers enjoy our menu deliciously, it is most memorable.

Q. What is your business rule or motto?

A. Our motto is to offer tasty food to customers with kindness. First rule is to be kind and to provide food with better ingredients. Second rule is hygienic management. We got excellent class in hygienic management, and try to manage cleaner out shop.

Q. After introducing the hygiene grade certification system. which have been changed?

A. As our cleanness is known to outside in detail, I believe we will manage the restaurant cleaner. Our best result is that our customers eat tasty food in clean place.

Q. What is important for you in order to manage the restaurant's hygiene?

A. I always remind cleanness to the employees and cleaning status of the shop including kitchen is thoroughly managed and directed by myself everyday.

Q. What do you want to local authorities including the district office?

A. If I keep clean shop and run the business sincerely, the district office will provide more help, I believe.

Q. Future plans

A. I want to offer more tasty food to our customers.





# 우판등심

연수구 동춘동 청량로 61  
T. 032)816-7788

등심 하나만으로 소박하게 시작했던 우판등심, 이제는 명실상부 연수구 최고의 고기 전문점으로 탈바꿈했다. 손님을 상대해야 하는 직원들을 먼저 만족시켜야 직원들이 손님들에게도 최선을 다 하리라 믿고 13년을 달려왔다. 그리고 또 다른 성공 비결이 있는지 알아본다.

**Q. 우판등심은 언제, 어떻게 시작하시게 되었는지요?**

A. 2006년 8월 1일부터 시작해서 13년이 넘었습니다. 그 전에는 라이브 카페 같은 게 있던 곳이었는데 장사가 어려워지면서 제가 인수하게 되었고, 그때 등심 하나만으로 장사를 시작했습니다. 대도식당이란 이름으로 시작하게 되었고, 등심 하나만 제대로 하다 보니 가격에 개의치 않고 많이 찾아와 주셨습니다.

**Q. 운영하면서 어려웠던 점, 기억나는 점이 있으신지요?**

A. 저는 원래 엔지니어였습니다. 대기업에 근무도 해봤고 중소기업을 성공적으로 창업, 관리해 본 경험도 있습니다. 처음 직원들을 뽑았을 때 자긍심이 부족하다 느껴졌습니다. 직원들의 태도를 바꾸기 위해 복지 확대, 가족 같은 대우 등 함께 노력한 결과 근무 기간 5년부터 10년까지 자주 바뀌지 않고 주인의식을 갖고 오래 근무하게 되었습니다. 또 등심 하나만 판매하니까 최고의 등심을 제공하기 위해 노력했습니다. 제가 직접 선별하고, 15년 동안 품질 좋은 신안 소금, 된장 찌개에 가장 중요한 된장도 순창의 명장님께 받아서 사용하고 있습니다. 최고의 맛을 위해 최고의 재료를 사용했던 것, 그 재료를 찾았던 순간들이 기억납니다.



**Q. 운영에 대한 소신이나 철칙이 있다면?**

A. 8개월 된 아기부터 102세 노인분들까지 다양한 연령대의 손님들이 찾아주십니다. 그런 분들에게 좋은 재료로 제대로 대접하지 않으면 실망하실 것이기에 여기 오시는 모든 분들이 만족할 수 있는 음식을 만들자는 것이 철칙입니다. 항상 좋은 재료, 제대로 된 숙성 등 음식에 들어가는 모든 노력과 시간에 최선을 다하고 있습니다. 그런 것들이 하나하나 모여 손님에게 만족으로 다가 갈 수 있도록 하는 것, 최상의 품질과 최상의 서비스 정신, 그런 것들이 모여 손님들에게 보약이 된다고 믿습니다.

**Q. 위생등급제 지정이후 달라진 점이 있다면?**

A. 위생등급 중 최우수 등급인 별 3개를 받았습니다. 오래된 가게는 노후화된 시설 등의 이유로 별 3개를 받기가 어렵습니다. 항상 정해진 매뉴얼대로 위생 관리를 하다 보니 별 3개를 받게 되었고 앞으로도 변함없는 위생등급제 별 3개를 유지할 것입니다. 맛도 좋고 위생등급도 공식 인정을 받아 손님들이 더 많이 찾아주시고 만족해하십니다.

**Q. 업소 위생관리를 위해 힘쓰고 있는 점은?**

A. 나 스스로가 청결해야 한다! 저부터 화장실에서 나올 때 꼭 손을 씻고, 직원들도 서로 손을 씻는지 보도록 했습니다. 이렇게 작은 부분부터 청결할 수 있도록 노력했고, 메르스가 유행할 때도 인체에 무해한 살균제를 에어컨에 넣어 공기로부터 옮길 수 있는 병균을 원천 차단하려고 노력했습니다. 한 번 사용한 것은 절대 재사용하지 않고, 티슈 하나라도 제대로 된 것을 사용하고 있습니다. 원재료 하나하나 모두 꼼꼼히 살펴 문제가 없도록 하고 있습니다.

**Q. 구청을 비롯한 관공서에 바라는 점이 있다면?**

A. 저희 우판등심은 「명품 음식점」이고 위생등급도 높고, 외국인 이용에 편리한 업소입니다. 연수구의 대표 맛집인 만큼 많은 홍보 부탁드립니다.

**Q. 앞으로의 계획은?**

A. 수원에 약 5년 전에 같은 가게를 오픈했습니다. 본점과 지점 어느 곳에든지 같은 맛이 나는 맛있는 집. 우판 등심은 손님들께서 항상 등심 하면 생각나는 집, 맛있는 집으로 기억할 수 있도록 하는 것입니다. 목동에서도 오고 분당, 계양에서도 오십니다. 가까운 곳에서 저희의 맛을 전해드리기 위해서 지점은 한 두 개 늘리는 것이 희망사항이고 계획입니다.



**Q. When and how did you start Upandeungshim ?**

**A.** I opened it on August 1st, 2006 and we have over 13 years' history. Before our shop, there was a kind of live cafe and it was in trouble and I took over the shop. I started with just one menu, beef sirloin, under the name of Daedo Sikdang. We have focused on sirloin only, and then customers visited us without considering the price.

**Q. What have been your difficulties during your business? And remarkable memories?**

**A.** I was an engineer. I worked in a large enterprise and even ran and managed a small and medium enterprise successfully. When I employed people first time, I felt they lacked self-confidence. In order to change their minds and attitudes, I extended their welfare services and treated them like my own family and we did our best together. As a result, employees have worked for several years, from 5 to 10, and remained our shop with responsibility. We sell just sirloin only, and try to off the best one. I select the products by myself, and salt with high quality is from Shinan and soybean paste for soybean soup is from the master in Soonchang. It has been for almost 15 years. For the best taste, we use the best ingredients and I remember the moment I got them.

**Q. What is your business rule or motto?**

**A.** There are many customers in wide age rage from 8-month-old baby to 102-year old. We have to serve thoroughly them with better materials, in order to satisfy them. So the motto is to offer food satisfying all of them. We do our best for efforts and time used for good materials, thorough ripening, etc. Each factor creates customers' satisfaction together, and the best quality and service make customers happier.

**Q. After introducing the hygiene grade certification system. which have been changed?**

**A.** We achieved the highest class, three stars. The old shop hardly gets three stars due to worn facilities. However, we have managed hygiene by the book and that's why we got three stars. We will keep it. We offer the best taste and our hygiene class is officially certified, and so more customers visit us and are satisfied with our food and services.

**Q. What is important for you in order to manage the restaurant's hygiene?**

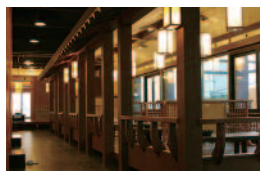
**A.** I have to be clean, first! After using rest room, I wash my hands and one of our rules is that employees should keep their hands clean. We have tried to practice these small habits and to block bacteria and virus, applying harmless disinfectant to air-conditioner when it was in MERS-epidemic. We don't reuse items for serving and tissue used in our shop is a high-quality one. We inspect raw materials and ingredients thoroughly for securing no problems.

**Q. What do you want to local authorities including the district office?**

**A.** We, Upandeungshim is the high-quality restaurant with high hygiene class. and foreigner can use our shop easily. Please promote us more.

**Q. Future plans**

**A.** We opened the branch in Suwon 5 years ago. I hope that we will manage the headquarters and the branch in the same quality and Upandeungshim will be remembered as sirloin-specialized one by our customers. Our customers from various regions including Mokdong, Bundang, and Gyeonggi. In order to go nearer for them, we hope and plan there will be one or two more branches.



# 자연의 숨결로 이로운 맛과 향을 굽다

名匠

“안스베이커리에서는 20년이 넘는  
천연 발효종을 모든 빵에 사용합니다.”



대한민국 제과명장의 집

## AN'S BAKERY

안스베이커리 직영점

구월본점 032-463-0045 연수점 032-821-0010 송도점 032-851-0045 일산점 031-815-0108 스타필드시티 부천점 032-236-9914  
롯데김포공항점 02-6116-3058 롯데영등포점 02-2164-5001 롯데충무점 032-320-7393 롯데은평점 02-6975-5116 롯데고양점 031-8035-2728



# CONTENTS

2019 MIDAM

연수구의 맛과 멋을 담다 Ⅲ

## MIDAM

**발행처** 인천광역시 연수구청 위생과  
**발행일** 2019년 9월  
**주 소** 인천광역시 연수구 원인재로 115  
T. 032) 749-7963  
**디자인** 디자인창 / T. 256-0516

※ 이 책은 2019년 9월 기준으로 이후의 메뉴 및 가격 등은 개별 업소에 문의 바랍니다. 또한, 이책의 저작권은 연수 구청에 있으며, 책 속에 사용 된 사진 저작권은 디자인 업체와 사진저작권자에게 있으므로 사용시에는 반드시 저작권자의 허락을 받아야 합니다.

※ 이 책에 사용된 이미지는 이해를 돕기 위한 것으로 사실과 다를 수 있습니다.

## 20

음식점 위생등급제 **매우 우수** ★★

CPK 인천스퀘어원점  
공차 스퀘어원점  
놀부보쌈  
달콤커피 인천스퀘어원점  
샤보텐 인천스퀘어원점  
사월에 보리밥&쭈꾸미 송도점  
서프사이드키친 송도점  
스트릿츄러스 스퀘어원점  
알라메종 스퀘어원점  
에이치123  
우판등심  
이스트 바이 게이트  
이태원더버거주식회사  
추산회관 스퀘어원점  
타르타르 인천스퀘어원점  
파스쿠찌 스퀘어원점  
피에프창 트리플스트리트 송도점



## 56

음식점 위생등급제 **우수** ★★

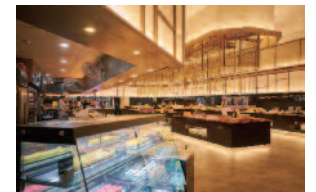
계절밥상 연수스퀘어원점  
메가박스중앙(주) 송도지점  
백제원 송도점  
산타모니카 트리플스트리스점  
제이에스 가든 송도점  
청년다방 송도트리플스트리트점  
청년다방 스퀘어원점  
채선당 샵보트



## 74

음식점 위생등급제  **좋음** ★

(주)송추가마골 송도지점  
(주)이학  
김밥의진수(홈플러스 송도점)  
마시짬 송도트리플스트리트몰점  
면채반 스퀘어원점  
명동할머니국수 스퀘어원점  
백령면옥  
본도시락 송도글로벌캠퍼스점  
본죽 송도글로벌캠퍼스점  
서가김푸드연수해물나라  
송돏골  
스쿨스토어 스퀘어원점  
열두바구니  
운현궁 한방삼계탕  
육대손  
죽이야기  
춘천토박이집  
포베이  
피에스타



2019 MIDAM

CONTENTS





음식점 위생등급제 **매우 우수**

CPK 인천스퀘어원점	22
공차 스퀘어원점	24
놀부보쌈	26
달콤커피 인천스퀘어원점	28
사보텐인천스퀘어원점	30
사월에 보리밥&쭈쭈미 송도점	32
서프사이드키친 송도점	34
스트릿쥬러스	36
알라메종	38
에이치123	40
우판등심	42
이스트 바이 게이트	44
이태원더버거주식회사	46
추산회관 스퀘어원점	48
타르타르 인천스퀘어원점	50
파스쿠찌 스퀘어원점	52
피에프창 트리플스트리트 송도점	54



CPK 인천스퀘어원점 EAST by GATE h123 공차 스퀘어원점 놀부보쌈 달콤커피 인천스퀘어원점 사보텐인천스퀘어원점 사월에 보리밥&쭈쭈미송도점 서프사이드키친송도점 스트릿쥬러스 알라메종 우판등심 이태원더버거주식회사 추산회관 스퀘어원점 타르타르 인천스퀘어원점 파스쿠찌 스퀘어원점 피에프창 트리플스트리트 송도점





# CPK 스퀘어원점

CPK (Incheon Square One Branch)

## 오픈 키친과 화덕, 캘리포니아 스타일의 스타일리쉬한 레스토랑

숨털처럼 폭신하고 쫄깃한 특별한 도우와 담백한 맛을 더해주는 대형 화덕, 모든 게 오픈된 조리과정은 또 다른 볼거리다. LA 베버리 힐즈에서 시작해 이미 세계에 250여 개의 매장이 성공적으로 운영되고 있는 글로벌 레스토랑이다. 바비큐 닭가슴살과 콘, 검은콩, 바질, 치즈, 아보카도 등이 들어간 오리지널 바비큐 치킨 참, 그릴에 구운 스테이크와 토마토, 셀러리, 적채 등이 들어간 허머스 스테이크가 인기이며 브로콜리 케일과 캐러플 라테 수프도 함께 즐기기가 좋다.



### Open kitchen and oven: the stylish restaurant with Californian style

Distinctive spectacle with large oven for special chewy dow, which is soft like fluff, and light flavor and entirely open cooking process. Starting in Beverly Hills, Los Angeles, it is the global restaurant chain with over 250 successful branches in the world. Its popular dishes are original barbecue chicken chip consisting of barbecue breast, corn, black bean, basil, cheese, and avocado and hummus steak made of grilled steak, tomato, celery, and red cabbage. Broccoli & kale and carruple latte soup are good for side dishes.

#### 추천메뉴 | Recommended Menu

**CPK 자메이칸저그 치킨** **₩20,500**  
CPK Jamaican jug chicken

**캘리포니아빠네** **₩18,900**  
Californian pane







# 공차 스퀘어원점

Gong Cha(Incheon Square One Branch)

고르고 골라 공들여 새로움을 더한 맛있는 차

티백이나 가루차가 아닌 황실에 바치던 잎차를 맛볼 수 있는 곳. 프리미엄 찻잎들을 엄선해 차 장인의 노하우로 재배, 건조, 발효, 정제 과정을 거친 최상의 품질을 가진 찻잎만을 사용해 한 모금 머금으면 향긋한 차향과 담백한 맛이 입안을 가득 채운다. 토핑과 당도, 얼음을 입맛에 따라 선택하여 즐길 수 있어 나만의 차로 완성시킬 수 있다. 최고의 차 한잔을 마시고 싶다면 차 장인이 우려 주는 진짜 제대로 된 차를 공차에서 즐겨보자.



Delicious tea added with new taste by selecting over and over again

You can enjoy leaf tea dedicated to the Chinese Imperial House not tea bag or powder tea. As premium tea is selected, planted, dried, fermented, and refined by tea masters, the best quality tea leaves are used. When you drink a sip of tea, your mouth is full of its aroma and light flavor. Depending on your taste, topping, sweetness, and ice could be differently chosen, making you have your own blended tea. If you want a cup of the best tea, let's go to Gong Cha and enjoy tea made by true tea master.

추천메뉴   Recommended Menu	
블랙 밀크티 Black milk tea	₩4,000
초콜렛 밀크티 Chocolate milk tea	₩4,000





# 놀부보쌈 스퀘어원점

Nolbu Bossam (Incheon Square One Branch)

## 32년 전통의 정통 보쌈 & 족발, 보쌈의 기준

월계수, 파인애플 등의 비법 육수로 잡내가 없고 풍미가 좋으며 삶는 시간 100분의 원칙으로 최상의 식감과 부드러운 육즙이 특징이다. 특히 국내산 무 배추의 아삭함과 달콤함은 놀부보쌈의 고기와 최적의 조합을 끌어낸다. 향긋한 미나리가 들어간 무절임 김치도 빼놓을 수 없다. 32년 전통 놀부보쌈김치를 기본으로 부드러운 수육이 일품이며 200도의 직화로 굽는 족발도 쫄깃쫄깃 맛있다. 놀부의 대명사인 부대찌개는 물론 요즘 가장 핫한 우육새와 쭈꾸미 등 다양한 메뉴를 맛볼 수 있다.



With 32 years' history, original bossam and jok-bal(pork feet), the standard of bossam

With its own broth including bay leaf and pineapple, bad odor is removed and taste is excellent. The principle of 100 minutes' steaming contributes to the best texture and smooth gravy. In particular, radish and Chinese cabbage planted in Korea offer crunchy and sweet flavor, leading to the best combination with meat in Nalbu Bossam. We can't forget radish kimch with aromatic water celery. Based on 32 years' traditional Nalbu Bossam kimch, smooth boiled meat slice(suyuk) is the best choice, and pork feet(jokbal ) broiled direct at 200°C is very chewy and delicious. Budaejjigae, the signature menu of Nalbu as well as various menus including new ones, ubgobsae (Korean-style beef bacon(u), chitterlings(gob), and shrimp(sae) and Jjugobsae(Webfeet octopus(jju), chitterlings(gob), and shrimp(sae), which are most popular nowadays are available.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

보쌈 Bossam	₩29,000
부대찌개 Budaejjigae	₩7,900





# 달콤커피 스퀘어원점

Dalkom Coffee (Incheon Square One Branch)

## 이야기를 들으며 음악을 보는 카페, 달콤커피

최상급의 원두, 전문 바리스타의 손을 거친 고품격 커피와 국내 최초 온라인 음악 콘텐츠가 결합된 멀티 카페다. 음악을 시각화한 인테리어와 뮤직카드, 베란다 라이브 등의 아이템을 통해 음악을 듣고, 보고, 즐기며 커피와 음료 디저트를 즐길 수 있다. 각종 과일 스무디와 에이드, 자몽, 망고 빙수, 다양한 베이커리, 케이크, 커피, 밀크티, 샌드위치 등 음악과 함께 하는 눈도 입도 귀도 즐거워지는 디저트 전문 카페 달콤 커피.

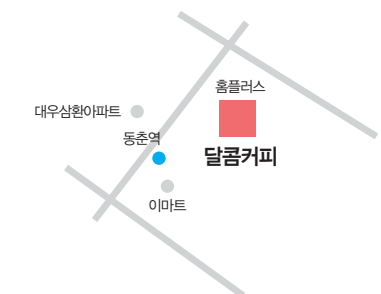


Cafe where you can listen to stories and see music, Dalkom Coffee

Multi cafe with the best quality coffee bean, high quality coffee by specialized barista, and the first online music contents in Korea. The items such as visualized music interior and music card, and veranda life provide a chance to listen to, see, and enjoy music and taste coffee and other drinks. Various fruit smoothies, ades, grape fruit and mango ice flakes, diverse bakeries, cakes, coffee, milk tea, and sandwich contribute to your satisfaction in five senses with music. Dessert specialized cafe, Dalkom Coffee.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

스페셜 허니몽 Special honeymong	₩6,300
큐브 망고 mango Cube	₩5,800





# 사보텐 스퀘어원점

Saboten (Incheon Square One Branch)

겉은 바삭하고 고소함, 속은 촉촉하고 부드러운 돈가스

손님이 직접 깨를 갈아 돈가스 소스를 완성시키는 독창성 있는 방법으로 1966년부터 지금까지 사랑을 받아온 돈가스 전문점. 두툽한 숙성 돈육과 독자적인 레시피로 만든 생빵가루로 특유의 바삭하고 부드러운 돈가스를 만날 수 있다. 고품의 엄선된 유자를 사용해 맛을 낸 샐러드 소스가 신선한 맛을 내며 돈가스에 가장 중요한 튀김유는 트랜스지방이 없는 신선한 기름을 사용해 고소하지만 느끼하지 않다. 192시간 숙성한 부드러운 숙성 돈육을 수제 두드림 방식으로 돈가스를 완성한다.



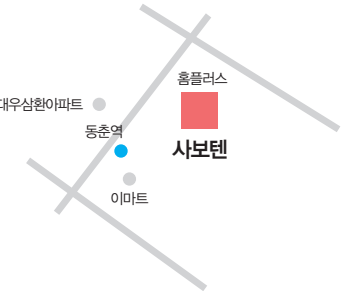
Tonkatsu with crispy and savory appearance and moist and smooth inside.

Customers can mill sesame and make sauce by themselves, and this original method have made the franchise loved since 1996. Thick ripened pork meat and bread powder with original recipe creates its own crispy and smooth Tonkatsu.

Using especially chosen citrus from Goheung, its own salad sauce adds fresh taste, and the most important ingredient for tonkatsu, frying oil is fresh without trans-fat, contributing to its crispy but not oily taste. The 192-hour ripened smooth pork meat is manually tapped for completing tonkatsu.

## 추천메뉴 | Recommended Menu

시그니처 카츠 Signature katsu	₩16,000
모리 소바 Mori soba	₩12,500







# 사월에 보리밥 & 주꾸미 송도점

In April, barley and rice and webfoot octopus(Songdo Branch)

자연의 신선함과 생명력을 건강한 밥상으로 차려내는 곳

한겨울 모진 추위를 이겨내고 푸릇푸릇한 생명력을 피워내는 봄의 건강함을 그대로 식탁에 옮기는 것이 목표다. 밥반찬 중심의 평범한 한식이 아닌 3색 음식을 하나의 메뉴에 담아 풍성한 맛을 느낄 수 있다. 마음껏 내 맘대로 재료를 선택해 먹는 보리비빔밥과 칼칼한 국물에 향긋한 미나리가 함께하는 얼큰 미나리 칼국수, 직접 뽑는 쫄깃 면발로 별미를 마무리하는 수제 함흥 비빔냉면이 대표 메뉴다. 또 다른 선택으로 보리밥에 비벼 먹을 수 있는 주꾸미 볶음 역시 매콤한 맛을 전한다. 고식이 섬유 보리밥과 천연 피로회복제 주꾸미로 건강한 사월을 느껴보자.



A place offering fresh nature and life force with healthy menu

Its goal is to create spring's health defeating winter's cold and fresh life force into your own table. Not just simple Korean cuisine consisting of rice and side dishes, three-colored food is included in a menu, adding rich flavor. Barley bibimbab available for selecting ingredients and spicy water celery kalkuksu (noodles) with spicy soup and aromatic water celery, and Hamheung bibimnaengmyeon completed with its own made chewy noodles are signatures. For other options, stirred webfoot octopus with barley bibimbab also provide spicy flavor. High dietary fiber barley with rice and natural fatigue solution, webfoot octopus make you spend healthy life in April.

## 추천메뉴 | Recommended Menu

보리밥 한상 Barley rice table set	₩14,000
주꾸미 정식 Webfoot octopus set	₩12,000





# 서프사이드키친 송도점

Surfside Kitchen (Songdo Branch)

넘실대는 파도와 내리쬐는 태양의 에너지를 담은 곳

자유로운 영혼을 가진 서퍼들이 즐겨 찾는 유명 해변들의 풍경이 스민 인테리어와 현지지의 맛을 그대로 재현한 로컬푸드와 함께라면 드넓은 해변에서 여유로운 식사를 하는 느낌이 든다. 유명 서프 사이드 지역의 로컬푸드 전문점이다. 새우, 홍합, 닭가슴살이 들어간 매콤한 토마토 파스타를 먹다 보면 여기가 바로 파스타 파라다이스처럼 느껴진다. 베이컨이 듬뿍 들어간 까르보나라 파스타를 먹다 보면 서프 사이드 키친에서 낭만을 즐기고 있는 내 모습을 발견하게 된다.



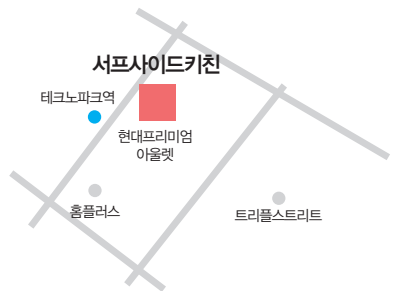
A place containing surging wave and sunny energy

With its interior design of famous beaches for surfers having free spirits and local food recreating the taste, you seem to have free dining in broad beach. Local food restaurant of famous surfside.

When eating spicy tomato past with shrimp, mussels, and chicken breast, you can feel here as past paradise. Carbonara full of bacon makes you feel romantic emption in Surfside Kitchen.

## 추천메뉴 | Recommended Menu

서퍼스버거 Surfer's burger	₩13,500
아시안 비프라이스 Asian beef rice	₩13,800







# 스트릿츄러스 스퀘어원점

Street Churros (Incheon Square One Branch)

세계인이 사랑하는 디저트, 츄러스에 행복을 담는다

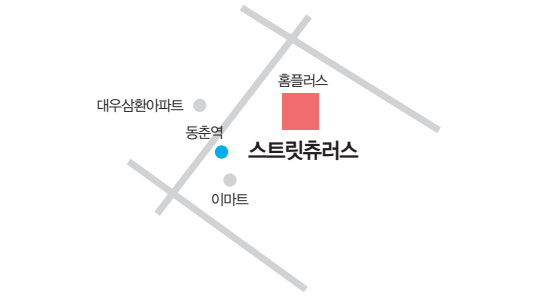
이태원 경리단길에서 시작해 국내뿐만 아니라 세계에서도 유명세를 타고 있는 츄러스 전문점이다. 몸에 좋지 않은 색소나 방부제, 팽창제, 고형제를 전혀 사용하지 않았음에도 맛은 단연 최고다. 주문 즉시 갓 튀겨내어 주니 바삭한 맛이 오래간다. 츄러스뿐만 아니라 고급 웰빙 디저트류와 다양한 음료를 즐길 수 있다. 세계인이 사랑하는 디저트, 한류 브랜드로 발돋움하고 있는 스트릿 츄러스를 인천에서도 쉽게 맛 볼 수 있다.



Dessert loved by the world, filling churros with happiness

Starting from Kyungridan Street, Itaewon, now, this churros shop is famous in Korea as well as in the rest of world. Not using any coloring, preservatives, leavening agents and solidifying agents, the taste is best. Upon ordering, your churros is fried with longer crispy texture. You can also enjoy high quality well-being desserts and various drinks. Dessert loved by the world, famous Korean-wave brand, Street Churros is now available in Incheon.

추천메뉴   Recommended Menu	
아추 Achu	₩3,800
커피스틱 츄 Coffee stick chu	₩7,000







# 알라메종 스퀘어원점

Alla Maison(Incheon Square One Branch)

## 머무는 시간이 한결 여유롭고 행복한 디저트 카페

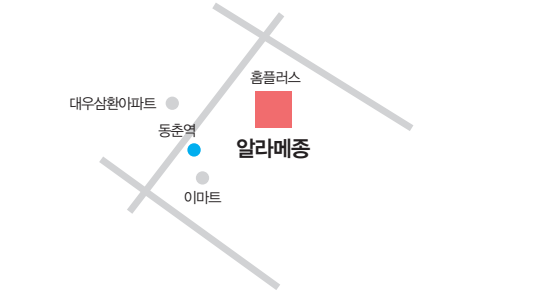
쇼핑의 중심 스퀘어원에서도 호텔 디저트를 맛볼 수 있다. 영풍 문고 내부에 위치한 알라메종에는 각종 커피는 물론 스위트 망고 롤, 다크 치즈롤, 녹차 롤, 바닐라 초코퍼지, 블루베리 치즈, 피치 레밍턴, 자몽 슈 등 다양한 디저트 라인업으로 꽉 채워 다양한 입맛을 충족하기에 충분하다. 책과 차와 그리고 디저트를 함께 할 수 있어 머무는 시간이 한결 더 여유롭고 행복해진다. 복잡한 도심 속 책 한 권과 커피 한잔의 여유를 느끼고 싶다면 알라메종이 제격이다



### Dessert cafe with happy time

You can enjoy hotel's desserts in Square One, the center of shopping.  
A La Maison located in Youngpung Bookstore offers various coffee menus, sweet mango roll, dark cheese roll, green tea roll, vanilla chocolate purge, blueberry cheese, peach remington, grape fruit chou are consisting of various dessert line up, sufficient for satisfying for diverse tastes.  
You can enjoy books, teas, and desserts together, spending happier time. If you want resting with a book and a cup of coffee in a busy downtown, we recommend A La Maison.

추천메뉴   Recommended Menu	
롤케이크 Roll cake	₩5,600
휘낭시에 2P Financier(2 pieces)	₩2,800



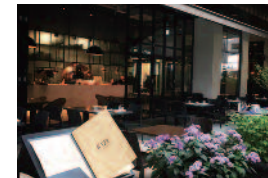


# 에이치123

h123

## 트렌디한 브런치로 문을 여는 프렌치 & 이탈리아 레스토랑

이미 마니아들에게 브런치로 유명한 프렌치&이탈리안 레스토랑이다. 르코르동 출신 김형석 셰프의 노하우로 깊은 맛을 제대로 살려내는 것은 기본, 섬세한 손길까지 더해져 눈으로 먼저 맛보며 즐길 수 있는 곳이다. 흑미, 견과류와 어우러진 드레싱의 샐러드는 독특한 식감을 자아내고, 전혀 어울릴 것 같지 않은 달래&주꾸미 오일 파스타의 상큼하고 신선한 맛처럼 퓨전 요리도 매우 조화롭게 맛을 내는 곳이다. 해산물 톱배기 파스타 역시 전혀 어울릴 것 같지 않지만 완벽한 맛을 선물한다. 이처럼 정통 요리는 물론 퓨전요리까지 완벽하게 즐길 수 있다.

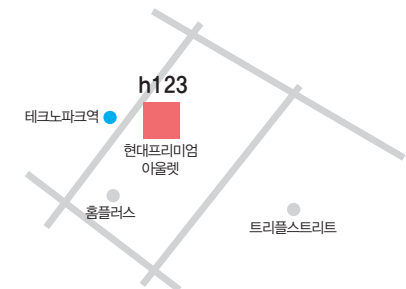


### French and Italian restaurant with trendy brunch

Famous French and Italian restaurant for the food manias. The know-how of chef Kim, Hyoung-seok from Le Cordon Bleu provides both rich tastes and detailed flavor, making people enjoy both visual and savory senses. Salad added with dressing matching to black rice and nuts gives unique texture and oil past with dala(Korean wild chive) and webfoot octopus, which seem not matching offers very harmonized taste with freshness. Seafood ttukbaegi pasta seems not matching but presents the perfect flavor. You can enjoy both classic and fusion dishes perfectly.

#### 추천메뉴 | Recommended Menu

보헤미안피자 Bohemian pizza	₩23,000
라구파스타 Ragu pasta	₩21,500







# 우판등심

Woopandeungsim

## 우판등심이 제공하는 고기가 맛있는 최적의 온도와 시간

500시간의 저온숙성, 270도의 최적의 온도, 맛있는 서비스 등 우판 등심이 만들어낸 고기가 가장 맛있는 순간. 엄선된 명품 한우 생등심이 일품이며 촉촉하고 부드러운 풍미를 즐길 수 있다. 1등급 이상 한우 중에서도 독자적인 기준에 따라 명품 생등심만을 사용하며, 꽃등심, 알등심, 살치살 등의 여러 부위가 제공되어 쫄깃하고 고소하며 담백한 맛을 골고루 즐길 수 있다. 또한 인천시 지정 제1호 「명품음식점」으로 선정되어 모두에게 만족을 주는 음식점으로 유명하다. 다진 깍두기를 넣은 볶음밥과 된장 죽 역시 별미.



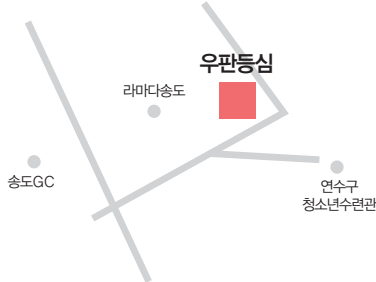
Upandeungshim offers delicious meat with the optimal temperature and time

The most delicious moment of meat made by Upandeungshim, including 500 hours' low temperature ripening, optimal temperature at 270°C. The high quality Korean beef sirloin selected is the best one, and you can enjoy gravy-juicy and smooth flavor. Among the first class Korean beef meats, according to its own criteria, high quality sirloin only is used. Various parts from sirloin and its surroundings are offered for enjoying chewy, rich, and light tastes. The restaurant is designated as High Quality Restaurant No. 1 by Incheon City, famous for satisfying everyone. Stirred rice with chopped kkakdugi (kimchi made of radish) and soybean paste soup are also special menus.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

국내산 한우 생등심 **₩32,500**  
Domestic Korean beef sirloin

국내산 한우 생등심(점심특선) **₩20,500**  
Domestic Korean beef sirloin(Exclusive for Lunch)





# 이스트 바이 게이트

EAST by GATE

## 다양한 맛의 천국, 아시아의 대표 요리를 맛보다

설렘의 시작인 Gate에서 태국과 아시아의 미식 여행으로 안내하는 태국 음식 전문점이다. 한국인들의 입맛에 맞춘 정통 태국요리를 기본으로 아시아의 대표 요리를 맛볼 수 있다. 새우, 꽃게 등 다양한 해산물이 푸짐하게 제공되는 씨푸드 플래터부터 코코넛과 카레가 가미된 뿌팟봉커리가 대표 메뉴다. 고소하고 담백한 새우살과 숙주, 라이스 누들을 함께 먹으면 입안에서 통통한 새우살이 터져나가고 아삭한 숙주의 맛이 입을 상큼하게 해 준다. 가까운 곳에서 태국을 쉽게 만나보고 싶다면? 맛의 천국으로 안내하는 이스트 바이 게스트.

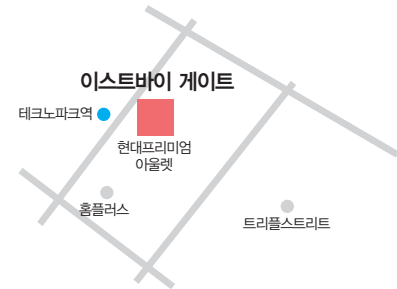


### Paradise in various tastes, Enjoying Asian representing cuisines

The thai restaurant introducing you to Thai and Asian cuisines from its gate, start of fluttering mind. Based on traditional Thai dishes adjusted to Korean people's tastes, you can enjoy the representative Asian cuisines. Seafood platters offering richly shrimps and crabs and Poo Phat Pong Curry added with coconut and curry are signatures. Rich and light shrimp and bean sprout, and rice noodles full in your mouth together, offer various flavors and textures with freshness. If you want to enjoy Thai nearby your place? East by Guest introducing you to the paradise of tastes.

#### 추천메뉴 | Recommended Menu

<b>뿌팟봉커리</b> Fried crab with curry powder	<b>₩28,000</b>
<b>팟타이</b> Pad thai	<b>₩14,000</b>





# 이태원더버거

Itaewon the Burger

## 숯불에 제대로 구워낸 불맛이 살아있는 수제버거

오랜 시간 자연 발효시킨 잡곡빵과 야자숫으로 구워낸 패티는 육즙이 풍부하고 불맛이 살아있다. 한국 수제버거의 격전지 이태원에서 이미 인정받은 수제버거로 줄이 끊이지 않는 곳이다. 외국인 커뮤니티에서도 대한민국 최고의 버거로 유명하다. 숙련된 기술로 고기만 굽는 전담 셰프가 따로 있어 패티의 퀄리티는 어디에 내놔도 뒤지지 않는다. 인공첨가물을 사용하지 않고 오랜 시간 자연 발효시켜 소화 잘되는 건강한 잡곡빵은 단연 일품이다. 이미 각종 스트리머들에게도 섭외가 끊이지 않는 곳이다.



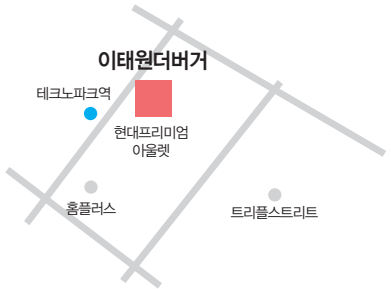
Handmade burger with rich flavored and barbecued fatty

Naturally ripened multiple grain bread for longtime and fatty barbecued with coconut coal offer gravy-juicy flavor with fire. Even in he competing place of handmade burger in Korea, Itaewon. the shop was already recognized with long row of customers. Foreigners in Korea recognize it as the best burger in Korea.

There is its own specialized chef who grills and barbecues fatties, and the quality of fatty is the best of the best. Without using any artificial additive, healthy multiple grain bread with longtime naturally ripening is also excellent. It have already had a lot of love calls from various streamers.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

빅더블 Big double	₩13,900
쉬림프 Shrimp	₩12,900





# 추산회관 스퀘어원점

Chusanhoekwan (Incheon Square One Branch)

## 소박한 반상에 담긴 30년, 한식 그대로의 기본을 지키다

담양과 남도 특산 식재료를 활용해 향토음식 고유의 맛을 지켜내는 곳이다. 물 많은 남도 쌀을 직접 도정해 갓 지은 쌀밥 그대로 맛과 영양을 최상의 상태로 제공한다. 정갈하게 담아낸 밀반찬과 담양 추어탕, 육개장, 남도 곰탕을 맛보면 밥 한 공기로는 부족한 느낌이다. 육개장은 죽순과 소고기를 넣어 더욱 담백하게 우려냈고, 한우 사골 육수에 미꾸라지를 갈아 넣은 담양 전통 추어탕은 보약과도 같다. 맑고 시원한 남도 곰탕과 담양식 돼지갈비 또한 최고의 맛을 자랑한다.



30 years' history in simple table, keeping the basic of Korean cuisine

The place keeping traditional local food's taste using food materials from Damyang and southern region of Korea. Polishing rice from southern region with clean water, rice is just cooked, offering its own taste and nutrients. Clean side dishes, Damyang Chueotang (mud-fish soup), yukgaejang, and Namdo Gomtang are not sufficient with a cup of rice only. Yukgaejang is added with bamboo shoot and beef, having lighter flavor, and Damyang's own traditional Chueotang consisting of Korean beef broth and crushed mud fishes gives you strength and health. Clean and fresh Namdo Gomtang and Damyang-style pork rib are famous for their best flavors.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

남도 곰탕 Namdo soup with rice	₩9,000
소떡갈비 Beef ttukkalbi	₩13,000





# 타르타르 스퀘어원점

Tartar (Incheon Square One Branch)

## 매일매일 신선하게 갓 구운 건강한 타르트

50가지 전 세계 타르트를 맛볼 수 있는 타르트 전문점이다. 다양한 메뉴 덕분에 골라 먹는 재미가 좋고, 매일매일 갓 구운 타르트를 제공해 신선하고 건강한 맛도 좋다. 전문 파티시에가 직접 수제로 만들어 제공하며 캐러멜 마키아토 케이크, 딸기 브라우니 케이크, 레드벨벳 케이크 등의 맛있는 케이크도 맛볼 수 있다. 타르트 또한 코코넛 망고를 포함한 신선한 과일 타르트와 쫄쫄한 찹쌀떡과 부드러운 쿡가루의 조합이 일품인 콩떡 콩떡 타르트 등 다양한 메뉴가 개발되어 사랑받고 있다.

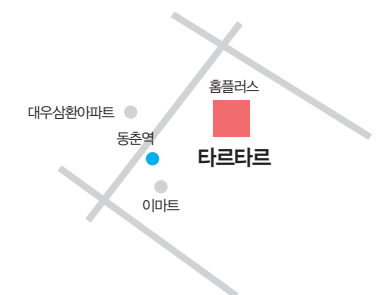


### Healthy tarts just baked freshly everyday

The tart shop offering 50 kinds of tarts in the world. Because of various menus, you can enjoy to select one of them, and everyday freshly baked tarts are healthy and delicious. Professional patissier bakes them directly and there are various delicious cakes including caramel macchiato cake, strawberry brownie cake, red velvet cake, and so on. There are also unique tart recipes including fresh fruit tart with coconut and mango and soybean Korean-style cake tart, combination between chewy glutinous rice cake and soybean powder.

#### 추천메뉴 | Recommended Menu

요거트 타르트 Yogurt tart	₩7,200
자몽 타르트 Grape fruit tart	₩7,900





# 파스쿠찌 스퀘어원점

Pascucci (Incheon Square One Branch)

## 이탈리아 정통 커피, 커피의 전통과 장인정신이 담겨있다

1983년부터 시작된 커피에 대한 열정과 연구로 탄생한 새로운 맛과 향을 가진 파스쿠찌 커피. 에스프레소를 추출하는 기법을 최초로 도입한 곳인 만큼 커피맛은 단연 최고다. 이탈리아 본사에서 공 재배 단계부터 제대로 관리해 선별, 블렌딩, 로스팅 후 제공받은 커피와 한국 파스쿠찌에서 한국인의 입맛에 맞는 디저트를 개발해 구성한 메뉴는 커피 애호가들의 사랑을 받고 있다. 생두 고유의 맛과 향미를 살리는 슬로우 로스팅으로 커피맛이 진하게 살아 있다.



Italian traditional coffee, having tradition and master's spirit for coffee

Pascucci coffee with new tastes and flavors born with zeal and research on coffee since 1983. The first place to introduce extracting method of espresso provides the best coffee flavor. The Italian headquarters manages from cultivating coffee beans to selecting to blending to roasting, and as a result, coffee as well as menus of desserts developed for Korean market are loved by coffee fans. Slow roasting with keeping raw bean's own taste and aroma maintains deep flavor of coffee's own.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

모카 콘파나 그리니따 Mocha con panna granita	₩6,800
에스프레소 Espresso	₩3,600







# 피에프창 트리플스트리트 송도점

P.F. Chang's(Triple Street Songdo Branch)

## 세계인이 사랑하는 미국식 아시안푸드

아시안 푸드에 미국식 스타일을 가미한 퓨전 레스토랑 P.F.Chang's. 오픈된 주방에서 주문 즉시 조리되는 풍미 좋은 음식은 그동안 경험해보지 못한 새로운 미국 스타일의 아시아의 맛을 제공한다. 신선한 고품질 식재료를 사용하는 것은 물론 주문과 동시에 700도가 넘는 육에서 조리해 불 맛으로 풍미를 높인 음식을 제공한다. 전통 아시아 음식과 현대의 아시아 음식 등을 미국식 스타일로 풀어내어 새로운 요리로 재창조해 미국인들에게 압도적인 사랑을 받고 있기도 하다. 세계 25개국 370여 개의 지점이 운영되고 있으며 인테리어 곳곳에 스며든 동양의 문화도 볼거리다.



### American style Asian food loved by the world

P.F. Chang's, the fusion restaurant adding American style to Asian food. Open kitchen cooks immediately after order, and offers new American style Asian taste. Fresh high quality materials and immediate cooking on work at 700°C at order provide rich tasted cuisines with fire. Reinterpreting traditional and modern Asian cuisine with American style, American people love the brand so much. There are over 370 branches in 25 countries in the world, the oriental culture embedded in the interior designs are worthy to watch.

추천메뉴   Recommended Menu	
창스치킨레터스랩 Chang's chicken lettuce wraps	₩18,800
몽골리안비프 Mongolian beef	₩29,800







음식점 위생등급제 **우수**



계절밥상 연수스퀘어원점	58
메가박스중앙(주) 송도지점	60
백제원 송도점	62
산타모니카트리플스트리스	64
제이에스 가든 송도점	66
청년다방송도트리플스트리트점	68
청년다방 스퀘어원점	70
채선당 샤브보트	72







# 계절밥상 스퀘어원점

Season's Table(Incheon Square One Branch)

## 온 가족이 떠나는 별미여행

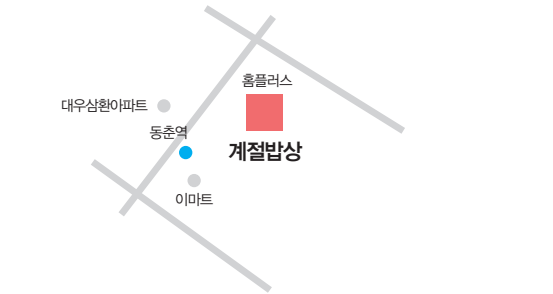
계절의 흐름에 따라 순리에 맞게 키워낸 제철음식으로 조리한 음식. 우리 땅, 우리 채소가 조화롭게 어우러져 맛을 낸 진짜 우리의 맛을 제공한다. 이 계절에 가장 맛있는 해산물을 엄선하여 제공하는 계절 수산, 누구나 좋아하는 든든하고 맛있는 고기 요리, 다양한 제철 재료로 최상의 맛을 낸 즉석요리, 주문 즉시 조리하는 따뜻한 국수와 탕, 막 부쳐낸 따뜻한 전과 튀김, 전통 한식 비빔밥, 계절 무침과 채소, 남녀노소 누구나 좋아하는 디저트 등 전 세대의 입맛을 사로잡은 다양한 메뉴로 모든 모임에 제격이다.



### Savory tour for every family

According to seasonal changes, food made of seasonal materials. Korean vegetable from Korea offers Korean's own tastes with harmony. Selecting the best seafood in season, seasonal seafood, tasty and rich meat dish for everyone, instant dish with the best tastes using various seasonal materials, warm noodles and soup cooked immediately after order, hot fries and slices, traditional Korean bibimbab, seasonal Korean salad and vegetables, and desserts by everyone. Its various menu attracting every generation is suitable for all kinds of meetings.

추천메뉴   Recommended Menu	
점심(1인) Lunch(for 1 person)	₩14,900
저녁 Evening(for 1 person)	₩23,900







# 메가박스중앙(주) 송도지점

Mega Box Central, Co., Ltd.(Songdo Branch)

## Sweet bar와 달콤하게 즐기는 영화 관람까지 - 메가박스

영화를 볼 때 빠질 수 없는 팝콘, 풍족하게 즐기는 더블 콤보에서 사이좋게 즐기는 반반 콤보, 모든 먹거리를 다 담은 플러스 콤보까지 달콤한 먹거리들이 영화 관람 내내 즐거움을 더해준다. 갈증을 시원하게 풀어줄 치맥 콤보도 이용할 수 있으며 콜팝 치킨도 제공하고 있다. 바삭바삭한 나초와 핫도그 역시 영화 보기 전 간단한 요기를 하기 좋다. 원하는 먹거리를 들고 쾌적하고 편안한 의자에 앉아 영화를 보면 세상에서 가장 행복한 천국이 따로 없다.

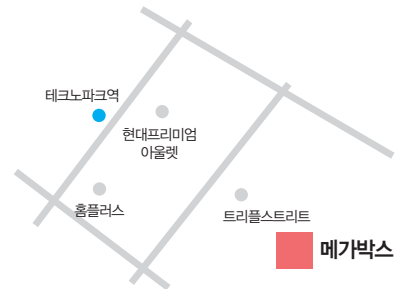


### Sweet bar and moving watching with sweets - Megabox

Sweet food including pop corn for watching movies, rich double combo, half-and-half combo, and plus combo for every kind offer happiness during moving watching. You can enjoy chicken and ale combo for solving your thirst and it also offers cola, pop corn, and chicken. Crispy nacho and hot dog are good for supper before watcning movies. Having your favorite food and sitting down on convenient seat, you can watch movie and it the happiest paradise in this world.

#### 추천메뉴 | Recommended Menu

통뽕어 콤보 Whole squid combo	₩15,500
러브 콤보 Love combo	₩8,500







# 백제원 송도점

Baekjewon (Songdo Branch)

## 마음이 먼저 끌리는 숯불갈비 한정식 전문 - 백제원

소중한 자리에 어울리는 고품격 숯불갈비 한정식 전문이다. 시끌벅적한 곳보다 가족들끼리 오붓한 돌잔치나, 인생에서 가장 중요한 상견례, 가족모임과 생신연의 장소로 더없이 좋은 곳이다. 돌잔치 손님을 위한 기본 돌상 세팅은 물론 풍선과 현수막, 픽업 서비스까지 제공하며, 전문 상견례 명소담게 따로 상견례 테이블과 전문 코스를 제공하기도 한다. 또한 생신연에도 현수막과 포토테이블 및 사진과 액자 서비스를 제공하기에 많은 사람들의 다양한 모임 장소로 최적이다.



Your heart is attracted first, Korean restaurant specializing in barbecued rib - Baekjewon

High-quality barbecue rib specializing Korean restaurant for precious meeting. The best place for the first birthday party for family, greeting between families before wedding, family meeting and birthday parties. Basic first birthday party table and balloons, banners, and pick-ups are available and as a specializing greeting place for families, it provides greeting tables and professional course menus. For birthday parties, banners, photo tables, photographs, and frames are offered, as the best place for various meeting.

추천메뉴   Recommended Menu	
한우 모든 스페셜 세트 Korean beef special set	₩69,000
영광보리굴비 런치정식 Youngkwang borigulbi lunch set	₩24,000



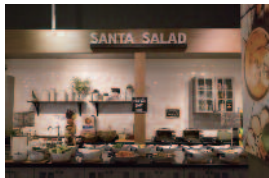


# 산타모니카 트리플스트리트 송도점

Santa Monica Triple Street Songdo Branch

## 전문 셰프들이 선보이는 다양한 요리

신선한 식재료들로 정성스럽게 만들어지는 다양한 음식, 아이부터 부모님까지 모두의 입맛에 맞는 요리들로 찾아주시는 모든 분들에게 만족한 시간을 선사하기에 충분. 푸짐한 런치세트까지 저렴한 가격에 즐길 수 있는 캐주얼 뷔페다. 70여 가지의 메뉴가 준비되어 있으며 재료를 아끼지 않은 두툽한 초밥이 인기다. 그중 노릇하게 구워진 전복 초밥은 단연 압권이다. 초밥을 먹다 보면 오히려 초밥 전문점이 아닐까 의심될 정도다. 샐러드부터 메인 음식까지 어느 것 하나 빠짐없이 완벽한 맛을 자랑한다.



### Various dishes by professional chefs

Various foods with fresh materials and cuisines for every generation can offer satisfying time for all customers. Rich lunch set at low price is available in this casual buffet. It offers 70 kinds of menus and thick sushi rich in ingredients is very popular.

Among them, well-broiled abalone sushi is the best one. When you enjoy sushis, you may feel the buffet is a sushi restaurant.

From salad to main dish, every menu is perfect.

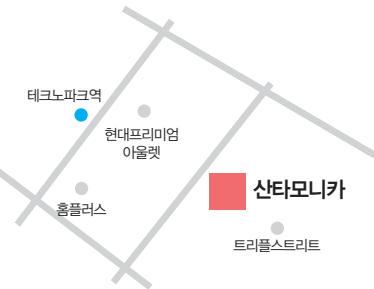
### 추천메뉴 | Recommended Menu

평일점심 / 성인 / 어린이  
Weekdays lunch / Adult / Child

₩13,900 / 7,000

평일저녁 / 성인 / 어린이  
Weekdays dinner / Adult / Child

₩17,500 / 7,000





# 제이에스 가든 송도점

JS Garden(Songdo Branch)

## 항상 신선한 재료로 음식을 통한 기쁨을 선사한다

전국 산지에서 공수한 신선한 재료를 활용한 수준 높은 메뉴와 맛으로 유명한 곳이다. 음식의 맛과 서비스를 높은 수준으로 유지하기 위해 모든 매장을 100% 직영점으로만 운영하고 있어 송도점에서도 본점의 수준을 똑같이 느낄 수 있다. 모던하고 깔끔한 분위기의 고급 중식 레스토랑이며 청담점을 시작으로 전국으로 범위를 넓혀가고 있다. 양중맞은 크기와 동그란 모양이 눈을 사로잡는 찹쌀 탕수육이 대표 메뉴이며 고소한 맛과 쫄깃함이 매력이다. 단체석, 룸 공간이 따로 마련되어 회식이나 모임에 좋다.



Providing happiness through food with always fresh ingredients

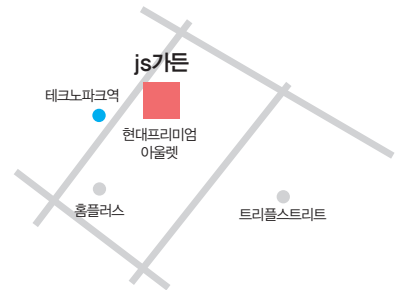
Famous for high quality menus and tastes using fresh materials from various regions in Korea. In order to keep high quality in food and service, all the shops are managed directly by the headquarters, and Songdo branch also offers the same level with the headquarters. High-end Chinese restaurant with modern and clean atmosphere.

Starting from Chungdam, the branches are spreading in national-wide level. Glutinous rice sweet and sour pork with small size and round shape is the signature with crispy and chewy texture. There are group tables and separate rooms for meeting and dinner.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

어항가지 새우 **₩40,000**  
Spicy eggplant and shrimp

포도씨유 자장면 **₩10,000**  
Grape seed oil jajangmyeon



인천광역시 연수구 송도국제대로123 송도현대아울렛 1층

032) 727-2332

P 주차대수 : 500대





# 청년다방 스퀘어원점

Youngster's Dabang (Incheon Square One Branch)

## 다시 태어나는 떡볶이의 화려한 맛, 명품 즉석떡볶이

분식의 명품화를 통해 가족, 친구, 연인 모두가 즐길 수 있는 새로운 트렌드를 만들었다. 프리미엄 떡볶이에 카페 콘셉트 인테리어를 접목해 여심 저격에도 성공했다. 다양하고 조화롭게 이루어진 새로운 떡볶이의 맛이 일품이다. 오징어, 차돌, 갯잎 순대 등이 떡볶이의 맛을 한층 업그레이드시키며 푸짐하게 추가하는 라면, 쫄면, 햄, 어묵, 치즈 등의 토핑은 즉석떡볶이의 맛을 완벽하게 해 준다. 즉석떡볶이와 함께 즐기는 버터 갈릭 감자튀김과 레몬/자몽/청포도 에이드는 시원함을 더해준다.



### Splendid tastes of reborn ttukbokki, High-end instant ttukokii

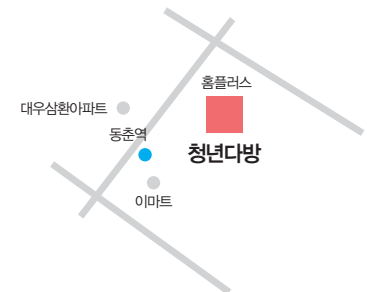
Making snack high-end, it makes a new trend for family, friends, and lovers.

Adding cafe concept to premium ttukbokki, it succeeds in pursuit of women's attraction. Tastes of new ttukbokki which are various and harmonious are excellent. Squid, chadol, and sesame leaves and sundae upgrades ttukbokki and richly added ramen, jjolmyeon, fish cake, and cheese toppings make instant ttukbokki perfect. Butter garlic potato fries and lemon/grape fruit/green grape ade with instant ttukbokki add cool feeling.

#### 추천메뉴 | Recommended Menu

**차돌 떡볶이** **₩14,500**  
Ttukbokki with beef brisket

**통큰 오징어 떡볶이** **₩14,500**  
Generous ojang ttukbokki





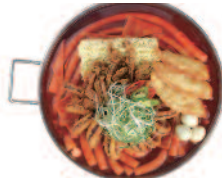


# 청년다방 트리플스트리트 송도점

Youngster's Dabang(Songdo Triple Street Mall Branch)

## K-Food, 세계 한식 한류 열풍의 중심 청년다방

프리미엄 떡볶이와 커피가 결합된 즉석 떡볶이 전문점. 그냥 먹어도 맛있는 떡볶이에 차돌박이, 갯잎, 순대 등의 신메뉴로 떡볶이를 한식 한류의 중심으로 만들었다. 야들야들 고소한 차돌박이가 듬뿍 들어간 차돌떡볶이, 오징어 한 마리가 통 크게 들어간 통큰오징어떡볶이, 통통한 순대와 향긋한 갯잎이 어우러진 갯잎 순대 떡볶이 등 기호에 따라 토핑까지 추가해서 먹으면 정말 맛있는 떡볶이를 즐길 수 있다. 400여 개의 청년 다방 매장은 현대적인 카페 인테리어로 젊은 세대 및 외국인들에게 인기가 좋다.



### K-Food, the center of Korean food wave, Youth Cafe

Instant ttukbokki specializing shop combining coffe and premium ttukbokki. Adding chadolbaki, sesame leaves and sundae to ttukbokki which is good as itself, it make ttukbokii the center of Korean food wave. Smooth and chewy chadolbaki is full in chadol ttukbokki Tongkeunoj-jang ttukbokki is full of a big squid. Sesame leaves and sundae ttukbokki is made of thick sundae and aromatic sesame leaves. Depending on tastes, various toppings are available and adding them makes you enjoy a delicious dish. Four hundred Youth Cafe shops are equipped with modern cafe interiors and popular to young generations and foreigners.

#### 추천메뉴 | Recommended Menu

통큰 오징어 떡볶이  
Generous ojang ttukbokki

₩14,500

다모아튀김  
Ribs (unseasoned)

₩9,500





# 채선당 샤브보트 스퀘어원점

Shabu-Boat (Incheon Square One Branch)

## 혼밥 트렌드, 채선당이 만든 1인 샤브샤브 전문점

혼자 식사를 하는 인구비율의 증가로 혼자서도 부담 없이 샤브샤브를 즐길 수 있도록 1인 좌석과 1인 메뉴로 준비되어 있다. 다양한 육수와 신선한 샤브야채, 호주청정우는 당연히 기본이다. 1인 전문 식당이라 혼자 식사해도 거부감이 전혀 없다. 맑은 등심, 토마토, 카레맛의 3가지 새로운 샤브 육수에 채선당이 자랑하는 신선한 샤브야채와 신선한 호주청정우, 생면과 영양죽까지 혼자 가더라도 샤브 샤브의 맛과 영양을 제대로 즐길 수 있다. 담백한 국물에 신선한 야채와 고기는 단연 최고다.



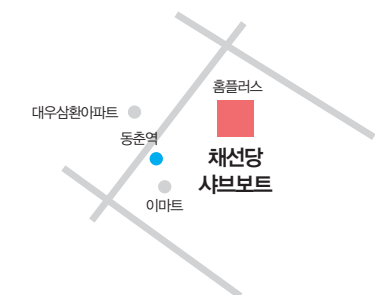
### Trend of alone meal, one person's shabu shabu dish by Chaesundang

As alone meal rate is increasing, the restaurant prepares one seat and one person menu for shabu shabu. Various broths, fresh vegetables, and clean beef from Australia are basic.

Alone meal specialized restaurant makes you feel easy. Three new kinds of shabu broth, clean sirloin, tomato, and curry, fresh shabu vegetables, pride of Chaesundang, fresh Australian beef, noodles and nutrient juk are available for all people who enjoys meal alone. Light broth, fresh vegetables, and meats are really best.

#### 추천메뉴 | Recommended Menu

소고기 샤브 Beef shabu	₩9,900
한우 샤브 Korean beef shabu	₩15,900







음식점 위생등급제 **좋은**

(주)송추가마골 송도지점	76
(주)이학	78
김밥의진수(홍플러스송도점)	80
마시짬 송도트리플스트리트몰점	82
면채반 스퀘어원점	84
명동할머니국수	86
백령면옥	88
본도시락 송도글로벌캠퍼스점	90
본죽 송도글로벌캠퍼스점	92
서가김푸드연수해물나라	94
송돏골	96
스쿨스토어 스퀘어원점	98
열두바구니	100
윤현궁 한방삼계탕	102
육대손	104
죽이야기	106
춘천토박이집	108
포베이	110
피에스타	112



# (주)송추가마골 송도지점

Songchugamagol (Songdo Branch)

## 푸짐한 갈비탕과 부드럽고 달콤한 갈비

이미 대한민국 100대 한식당으로 선정되어 있을 만큼 맛과 재료는 최상이다. 30년 전통으로 믿고 먹을 수 있는 맛이 장점이며, 어느 송추가마골 지점을 가도 변함없는 맛과 품질을 위해 해썬(HACCP) 인증을 받은 육류 가공공장과 갈비탕 공장을 설립해 운영 중이다. 매일 아침 신선하고 깨끗한 육류와 식재료들이 각 매장으로 배달되어 안심하고 먹을 수 있다. 송추가마골 송도지점은 대형마트 푸드 코트에 위치해 있어 언제나 쉽게 찾을 수 있는 것이 장점이며 모든 송추가마골 지점 맛의 균일화로 본점에서 식사하는 느낌이다.



### Rich rib stew and smooth and sweet rib

The best in tastes and materials as it is designated as one of the 100 greatest Korean restaurant. Its 30-year history guarantees trust for its tastes.

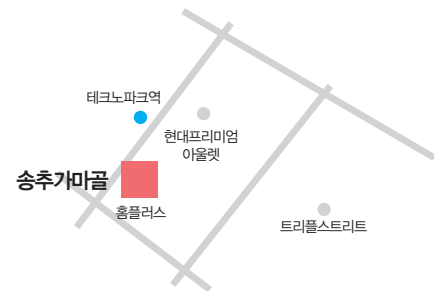
It runs HACCP-certified meat processing plant and rib stew plant for securing the same taste and quality for any Songchugamagol branches. Every morning, fresh meat and materials are delivered to each branch, guaranteeing safe food.

Songchugamagol Songdo branch is located in large mart's food court and it is available for reaching easily anytime. Every Songchugamagol branch has the same quality in taste, providing the headquarter's flavor and atmosphere.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

가마골 갈비(양념)  
Gamagol rib(seasoned) **₩39,000**

뚝배기 갈비탕(양념)  
Ttukbaegi rib soup(seasoned) **₩11,000**







# (주)이학

Ehak Galbi

가족 외식의 전당, 담백한 소갈비를 푸짐하게 맛볼 수 있는 곳

자체 개발한 독특한 양념과 24시간의 숙성으로 소갈비의 풍미를 한층 더 깊게 해 준다. 매해 경로잔치 개최로 나눔과 사회공헌에도 충실하다. 쾌적한 환경과 장성이 담긴 서비스, 부담 없는 가격으로 지역주민에게 인기가 매우 좋다. 마블링이 살아 있는 한우 꽃등심, 꽃처럼 펼쳐진 마블링이 좋은 갈비꽃살, 신선함이 가득한 한우육회, 버섯과 소고기를 함께 즐기는 버섯 생불고기, 특별한 양념이 더해진 소왕 양념갈비, 이학 소갈비 등이 대표 메뉴다.



Hall of Fame for family's eat out, a place for tasting rich light beef rib

With its own original seasoning and 24 hours' ripening, beef rib has deeper flavor. Annually, festival for the aged is held, contributing to sharing and social contribution. Convenient environment and good service, and low price attract local people. Korean beef sirloin with vivid marbling, rib part with flower-marbling, and fresh raw beef, mushroom bulgogi, King seasoned rib with special seasoning and Ihak beef rib are signature menus.

추천메뉴   Recommended Menu	
녹차돼지왕갈비 Green Tea Pork Premium Galbi	₩19,000
영양갈비탕 Short Rib Soup	₩13,000







# 김밥의진수 홈플러스 송도점

The essence of kimbab, Homeplus Songdo Branch

## 좋은 재료 좋은 마음을 담은 김밥의 진수

김밥의 기본 무농약 친환경 쌀, 청정해역에서만 채취한 김이 기본인 곳이다. 기본 진수 김밥, 어묵, 매콤 오징어, 떡갈비 등 다양한 종류의 김밥을 뷔페처럼 골라 담아 연어를, 아이를 위한 꼬마김밥, 떡볶이, 가락국수 등과 함께 하면 맛의 진수를 느낄 수 있다. 기본에 충실한 진수 김밥은 깔끔한 맛을 제공하며, 크림치즈불닭 김밥은 매운맛에 부드러운 크림치즈를 가미해 매콤 달달한 맛을 전해준다. 그 외에 새우튀김, 치킨텐더, 매콤 오징어, 더블 치즈, 불고기 김밥 등의 다양한 메뉴로 다양한 입맛의 손님의 기호에 맞추고 있다.



## The essence of kimbab containing good heart and materials

Eco-friendly rice and seaweed from fresh sea are basic rules for kimbab. Basic jinsu kimbab, fish cake, spicy squid, ttukgalbi and other various kimbab menus are available like a buffet, and salmon roll, baby kimbab for children, ttukbokki and garak noodles can be enjoyed together for the essence of taste. Jinsu kimbab offers clean taste as its basic one. Cream cheese and spicy kimbab is spicy but adding smooth cream cheese for spicy and sweet flavor. In addition, shrimp fried, chicken tender, spicy squid, double cheese, and bulgogi kimbab are available for various customers' tastes.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

꼬마김밥 Seasoned ribs	₩3,500
나가사끼 짬뽕 Ribs (unseasoned)	₩6,500





# 마시쥼 트리플스트리트 송도점

Masizzim (Songdo Triple Street Mall Branch)

## 모두의 입맛을 사로잡는 갈비쥼

맛있는 갈비쥼과 카페 같은 모던한 인테리어로 젊은 세대와 외국인 관광객들에게 인기가 좋은 곳이다. 한 끼 식사로 거창해 보이는 갈비쥼의 가격을 낮추고 먹기 편하게 세팅해 깔끔하게 즐길 수 있다. 아이부터 어른까지 누구나 좋아하는 갈비쥼이기에 모두에게 선호도가 높으며 모던한 인테리어로 다소 옛스러운 느낌을 갖고 있던 갈비쥼의 이미지를 모던 한식으로 재탄생시켰다. 소갈비쥼과 돼지 등갈비쥼을 선택할 수 있으며 비빔국수, 누룽지탕, 감자전 등의 사이드 메뉴도 선호도가 높다. 갈비쥼은 기호에 따라 매운맛을 선택할 수 있다.



### Steamed rib attracting everybody's taste

Tasty steamed rib and modern interior like cafe, young generations and foreign tourists visit a lot. Low price for steamed rib too much for a meal, and clean setting for easy eating, you can enjoy it with convenience. From children to adults, everybody loves it, it is so popular and the restaurant's modern interior improves old image of steamed rib. You can choose pork or beef for steamed rib, and there are various side menus including bibim noodles, nurungji soup, and potato fried slice which are popular. Steamed rib can be available for spicy flavor depending on your taste.

추천메뉴   Recommended Menu	
돼지갈비쥼(매운맛or간장맛)+직화제육 한상차림 Steamed pork rib(Spicy or soysauce flavored)+Direct broiled fork dish set	₩9,800
돼지갈비쥼 1인+직화제육 1인+감자전+공기밥 2개 Steamed pork rib for one person+direct broiled fork for one person + potato Korean fried cake+two cups of rice	₩30,000







# 면채반 스퀘어원점

Myeonchaeban (Incheon Square One Branch)

## 마음속이 따뜻해지는 정성 한 그릇

마치 내 집의 식탁에서 먹는 것 같은 느낌을 자아내는 신선한 재료들로 만든 가정식 냉면과 칼국수로 유명한 곳이다. 모든 음식은 매장에서 직접 조리되어 신선하며 면과 채(나물) 그리고 반(밥)으로 구성된 메뉴들로 이루어져 있다. 바지락 칼국수, 얼큰 손 수제비로 대표되는 면 요리와, 나물이 듬뿍 들어간 정성 보쌈, 만두로 대표되는 채 요리, 푸짐한 갈비탕, 엄마가 비벼주는 맛의 강된장 엄마 비빔밥, 갈비 된장찌개로 대표되는 반, 이렇게 다양하고 맛있는 면채반이 준비되어 있다.

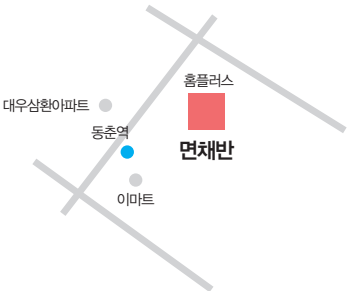


### Making your heart warm, a dish full of caring

Famous for homemade naengmyeon and kalkusu made of fresh materials like eating at home. Every dish is cooked in the shop, keeping freshness, and the menus consist of noodles, vegetable salads, and rice. Bajirak kalkusu, spicky sonsujebi(noodle menus), Jung-sung bossam and dumpling full of vegetables(vegetable menus), and rich galbitang, mum's bibimbab with soy-bean paste, and galbi and soybean paste stew(rice menu) are prepared with good tastes.

#### 추천메뉴 | Recommended Menu

물냉면 Mulnaengmyeon	₩7,900
강된장 비빔밥 Kang miso mixed rice	₩7,900







# 명동할머니국수 스퀘어원점

Myeongdong Granny's Noodle (Incheon Square One Branch)

## 1958년부터 이어진 건강하고 신선한 국수 이야기

손님들에게는 한없이 푸근했지만 음식 앞에서는 예외 없이 엄했던 할머니의 솜씨가 세월과 함께 이어지는 곳이다. 대대로 이어져온 비법으로 많은 사람들의 사랑을 받아 현재는 국수 대표 프랜차이즈로 성장한 우리나라 대표 국숫집이다. 말랑말랑 두부가 듬뿍 들어간 두부국수, 쫄깃한 면발이 입에 착 감기는 매콤, 새콤, 달콤한 양념이 조화를 이루는 비빔국수, 50년 전통의 깊고 개운한 육수가 으뜸인 할머니국수, 그리고 다양한 밥 종류와 분식, 돈가스 등이 준비되어 있다.



### Healthy and fresh kuksu story from 1958

A place for endlessly smooth for customers but strict for food by granny with time. With inherited method generation by generation, loved by many people, now it is the Korean-representing noodle(kuksu) restaurant franchise. Tofu noodles full of smooth tofu, bibim noodles with spicy, sour, and sweet seasoning harmonized with chewy noodles, and granny's noodles with best broth in rich and fresh feeling for 50 years, and various rice menus, snacks, and tonkatsu are prepared.

#### 추천메뉴 | Recommended Menu

할머니 국수 Granny's noodle	₩5,000
제육덮밥 Direct broiled pork rice	₩7,000







# 백령면옥

Baekryeong Noodle House

## 맛있는 녀석들이 먹고 최고의 냉면으로 극찬한 「반냉면」

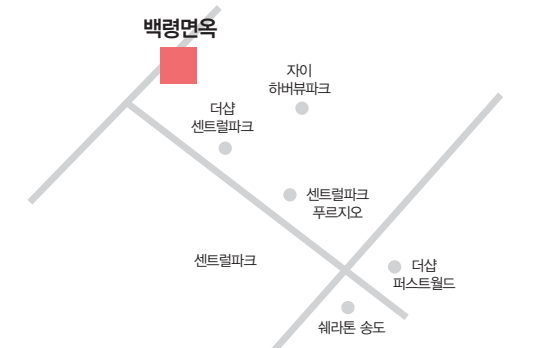
물냉면과 비빔냉면을 섞어놓은 듯한 맛의 「반 냉면」이 시그니처 메뉴다. 「맛있는 녀석들」에서 소개될 만큼 백령 면옥을 찾는 손님들로 붐벼 조금만 늦어도 줄을 피할 수 없다. 업그레이드된 담백한 육수와 직접 뽑는 메밀의 쫄깃함이 훌륭하다. 물냉면, 비빔냉면 등 취향에 따라 선택하면 되지만 둘 다 포기할 수 없다면 반 냉면을 주문하면 된다. 겨울 계절메뉴로 새롭게 선보이는 백령도 자연산 홍합 칼국수와 성게비빔밥은 신선한 재료를 직접 공수하여 만들어 입맛을 더욱 사로잡는다.



Bannaengmyeon praised as the best by Tasty Guys

Bannaengmyeon, half of mulnaengmyeon and half of bibimnaengmyeon is the signature. Introduced to Tasty Guys, Baekryeongmyeonok is full of customers and you cannot avoid long row if you are late a little. Upgraded light broth and directly made and chewy buckwheat noodles are great. You can choose one of mulnaengmyeon and bibimnaengmyeon but if you cannot give both of them, you can order bannaengmyeon. New winter menus, Baekryeongdo natural mussel kalkuksu and urchine bibimbab are made of fresh materials and attract your tastes.

추천메뉴   Recommended Menu	
냉면 Cold Buckwheat Noodle	₩8,000
수육 Boiled Meat	₩12,000







## 본도시락 송도글로벌캠퍼스점

Bondoshirak Songdo Global Campus Branch

### 나에게 선물하는 세상 가장 프리미엄한 한 끼

건강한 제철 음식으로 정성껏 만든 나를 위한 프리미엄 도시락, 더욱 푸짐하고 다양해진 메뉴로 혼자 즐겨도 좋고 함께 즐기고 나누면 배가 되는 맛과 즐거움의 도시락 전문 음식점이다. 버섯까지 듬뿍 들어간 달콤한 소불고기 도시락, 향긋하게 무쳐낸 여수 꼬막과 감칠 나게 구워낸 광양식 바삭 불고기를 한 번에 즐기는 여수 꼬막 불고기 도시락, 육즙이 탱글탱글 씹히는 두툽한 떡갈비 도시락 등 혼자 쉽게 먹기 힘든 음식도 간편하게 주문. 포장해서 즐길 수 있다. 배달도 OK, 단체 도시락도 OK

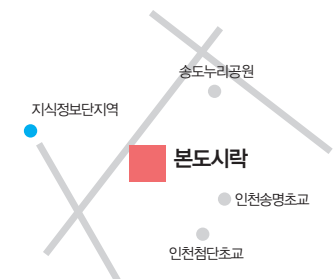


### A premium for me as a gift.

Premium lunch box for me with fresh seasonal materials, Richer and more various menus are good for enjoying alone or together. The lunch box specializing shop. Beef bulgogi lunch box with full of mushroom, Yeosu kko-mak and bulgogi lunch box with aromatic seasoned kko-mak and grilled bulgogi, and gravy-juicy thick ttukgalbi lunch box can be ordered easily for your meal alone. Taking out is available. Delivery is also available. and group lunch box order, as well.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

<b>일품불고기도시락</b> Single bulgogi lunch box	<b>₩11,000</b>
<b>우리돼지등심돈까스(세트)</b> Our pork Tonkatsu (set)	<b>₩7,900</b>







# 본죽 송도글로벌캠퍼스점

Bonjuk Songdo Global Campus Branch

## 격이 다른 맛과 품미, 완전히 다른 새로움을 전하는 본죽

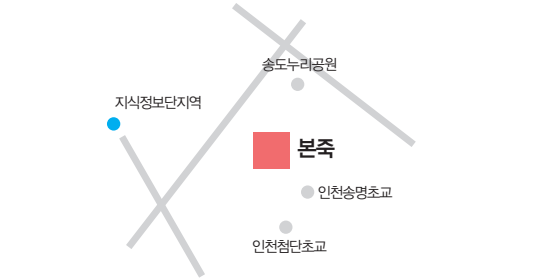
언제나 신선한 재료와 정성을 듬뿍 담은 요리로 마음까지 따뜻하게 데워주는 죽 전문이다. 항상 기분을 지키며 본죽만의 색다른 레시피로 죽 분야에서는 단연 최고다. 본죽 한 그릇이면 속 깊은 곳까지 편안하게 감싸주는 느낌이다. 몸을 챙겨주는 삼계전복죽, 매운맛을 좋아하는 젊은 세대를 위한 치즈불닭죽, 바다의 진미 전복과 흙속의 보석 트러플 오일이 만난 트러플전복죽, 2마리 홍게 다리살이 통째로 들어간 홍게 올린 죽 등 본죽만의 특별한 레시피의 메뉴들이 인기다.



## Different taste and zest, Bon juk offering completely different new thing

Specializing in juk warming your heart with fresh materials and cooking with efforts. Basic rules are always observed and Bon Juk's own recipes are best in the industry. With a dish of Bon Juk, you can feel warmth deep in your heart. Ginseng, chicken and abalone soup for health, cheese and spicy chicken soup for young generation, truffle and abalone soup made of precious abalone from sea and truffle oil from earth and juk with red crabs adding two red crab legs on it are popular as special recipes of Bon Junk's own.

추천메뉴   Recommended Menu	
쇠고기야채죽 Beef and vegetable juk	₩9,000
낙지김치죽 Common octopus and kimch juk	₩9,500





# 서가김푸드연수해물나라

Kim's Seafood & Live Fish at Yeosu

## 황제들이 즐겨먹을 만한 맛, 황제 해갈탕의 놀라움

매콤한 돼지갈비찜과 얼큰한 해물탕을 동시에 즐길 수 있는 황제 해갈탕이 인기다. 주문 후 음식이 도착하면 푸짐한 양에 한번 놀라고 신선한 해물의 맛과 매콤한 돼지갈비찜의 맛의 또 놀란다. 그리고 마지막에 해물탕으로도 즐기고 어디서나 빠질 수 없는 볶음밥으로 마무리하면 완벽한 식사가 된다. 입맛을 돋우는 매운맛은 단계별로 선택할 수 있으며 신선한 전복, 오징어, 문어, 갈비 등의 맛이 매우 조화로운 곳이다. 재료의 신선함은 말할 필요도 없다.



### Taste for emperors, Wonderful Emperor's pork rib and seafood soup

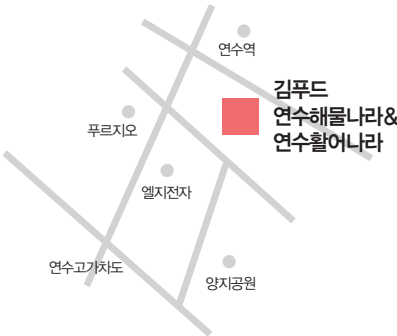
Emperor's pork rib and seafood soup is popular as it offers both spicy pork rib and seafood soup at the same time. When you see your menu, you will be surprised at its large amount and tastes in fresh sea food and spicy pork rib.

Finally, stirred rice with seafood soup is perfectly completed for your meal. Spicy level could be adjusted and harmony between fresh abalone, squid, octopus, and rib is excellent here. Freshness of the materials should be mentioned.

#### 추천메뉴 | Recommended Menu

전복해물갈비찜(소) **₩50,000**  
Steamed abalone, seafood, and rib(small)

황제해갈탕(소) **₩80,000**  
Emperor's pork rib and seafood soup(small)





# 송돏골

Songdogol

## 40년 전통 인천의 육개장을 대표하는 송돏골

얼큰하고 구수한 육개장으로 이미 소문이 난 40년 전통 맛집이다. 방송에서도 여러 번 소개가 됐을 만큼 맛은 기본이고 매콤한 국물에 푸짐한 고기 고명, 야채 당면은 입안에 침을 가득 고이게 한다. 얼큰한 맛이나 매운맛에 약한 손님들을 위해 맵지 않은 하얀 육개장도 준비되어 있다. 특히 숙취를 말끔하게 풀어주는 육개장은 송돏골이 최고다. 방송에서도 여러 차례 소개될 만큼 지역주민뿐만 아니라 외지에서도 찾는 손님이 점점 많아지고 있다. 닭볶음탕과 오리주물럭도 인기 메뉴다.



### 40 years' history representing traditional Inchoen spicy beef soup with vegetables, Songdogol

The restaurant famous for its spicy beef soup with vegetables in Incheon with 40 years history. Introduced several times in broadcasting, and its taste is basically great and spicy soup, rich meats, and vegetable noodles make you feel delicious.

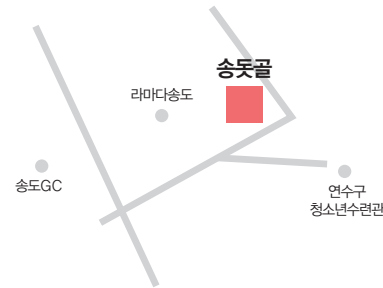
White beef soup with vegetables are available for who cannot eat spicy ones. Spicy beef soup with vegetables for defeating your hangover is best. As introduced several times in TV, local people as well as customers fom outside are increasing.

Steamed chicken and duck jumulluk are also popular.

#### 추천메뉴 | Recommended Menu

전통육개장 Traditional Spicy Duck Soup **₩10,000**

유황오리누룽지백숙 Sulfur duck and nurungji baeksuk **₩60,000**





# 스쿨스토어 스퀘어원점

School Store (Incheon Square One Branch)

## 어릴 적 우리의 기억 속 분식집의 행복을 이어주는 곳

마지막 빨간 국물 한 방울까지 맛있던 추억의 떡볶이를 그대로 살려내어 학교 앞 분식의 콘셉트로 사랑받고 있다. 그 맛있는 기억에 더해진 새로운 메뉴들로 매일 찾아가서 먹고 싶은 생각이 절로 난다. 추억을 떠올려주는 인테리어도 특징이다. 우리 입맛에 가장 적합한 멸치와 김치 그리고 고추참치로 구성된 스페셜 1세트가 많은 사랑을 받고 있고 오징어 먹물, 날치 게살 등이 들어간 새로운 맛의 톨도 인기를 끌고 있다. 좀 더 부드러운 식감을 내주는 에그롤도 빼먹지 말자.



A place to link happiness of snack shop from our childhood memories

Representing ttukbokki of our memories with final red seasoning, it is loved with snack next to school. Adding to this delicious memory, new menus are offered, attracting us everyday. Its interior designs attracts our memories, too. The special 1 set consisting of Korean anchovy, kimchi, and pepper tuna is popular and squid ink, flying fish roe, and crab roll with new taste is good. You should try ed egg roll with smoother texture.

추천메뉴   Recommended Menu	
떡튀순 플레터 Ttuk twisoon plater	₩11,500
에그 스팸롤 Egg spam roll	₩8,500





# 열두바구니

twelve basket

## 향토음식 경연대회 대상, 균형 있는 건강 식단

MBC 주관 향토음식 경연대회에서 대상을 수상한 만큼 잘 차려진 건강한 시골 밥상의 느낌이다. 100% 순 우리 콩만을 사용한 청국장과 30여 가지 천연 약재로 달인 간장게장이 짜지 않고 담백해 유명하다. 흰 밥 위에 살짝 올려 비벼 한입 먹으면 밥도둑이 따로 없다. 달콤하고 매콤한 양념게장도 인기가 좋다. 간장 꽃게장 세트와 왕떡갈비 세트가 인기이며 깊고 구수한 청국장과 된장이 함께 제공된다. 함께 제공되는 기본 반찬들도 어느 것 하나 빠질 것 없이 맛있어 제대로 된 한정식 정찬을 즐기는 기분이다.



The winner of Grand Prix in Local cuisine competition, balanced healthy menu

Providing healthy local food table with grand prix in local cuisine competition sponsored by MBC. 100% Korean soybean is used for Cheongkukjang and gejang(marinated crab) in soy sauce is famous for its light flavor. Adding on white rice and mixing them, you eat all away quickly. Sweet and spicy seasoned gejang is popular. Gejang in soybean sauce with swimming crab set and king ttukgalbi set are popular and they are offered with deep and rich Cheongkukjang and soybean paste. Basic side dishes offered together are also delicious, making you enjoy perfect Korean cuisine.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

**간장 꽃게장 정식** **₩32,000**  
Crab marinated with soy sauce set

**생청국장 떡갈비 정식** **₩13,000**  
Raw fast fermented soybean paste and rib cake set





# 운현궁 한방삼계탕

Wunhyeon Palace's Oriental Herbal Chicken Bone Soup (Samgyetang)

## 18가지 한약초로 정성껏 끓여낸 맛

매일 배송되는 신선한 생닭에 각종 몸에 좋은 18가지의 한약초와 정성이 가득 담긴 시간이 끓여낸 한방 삼계탕, 약해진 몸의 보양과 맛을 한 번에 잡은 삼계탕 맛집이다. 오랜 세월 동안 수많은 시행착오를 거쳐 운현궁만의 깊은 맛을 찾아내 지켜오고 있다. 한방 삼계탕 외에도 매콤함이 일품인 운현궁(맛) 찜닭과 궁물(불) 닭볶음탕도 인기 메뉴다. 뜨끈한 국물의 삼계탕을 먹다 보면 마음 깊은 곳까지 따뜻해지는 느낌이다. 신선하고 쫄깃한 육질과 담백하고 구수한 국물로 오랜 시간 변함 없는 사랑을 받아오고 있다.



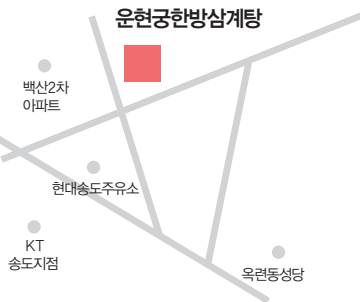
### A taste boiled with 18 oriental herbs carefully

Hanbang chicken soup with ginseng, made of fresh chicken and 18 oriental herbs healthy for our bodies. The restaurant having both taste and strength for your weakening body. For longtime, Woonhyeongoong had lots of trial and error and found its own deep flavor and has kept it finally. In addition to Hanbang chicken soup with ginseng, Woonhyeongoon's own steamed chicken and Gungmul(bul) stirred chicken with spicy flavor are popular. When eating hot broth of chicken soup, you can feel warmth in your heart. Fresh and chewy chicken and light and rich broth are reasons for being loved for longtime.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

**한방삼계탕** **₩13,000**  
Oriental Herbal Chicken Bone Soup (Samgyetang)

**도가니탕** **₩13,000**  
Dogani soup



인천광역시 연수구 독배로 16 (옥련동) 지상1,2층

032) 831-4334

주차대수 : 25대





# 육대손

Yukdaeson

## 고기의 풍미를 가장 편안하고 합리적으로 즐길 수 있다

송도에서 최강의 가성비를 자랑하는 곳이다. 정갈하고 고급스럽게 차려진 다양한 밑반찬들의 맛도 훌륭하고 저렴하고 맛있는 갈비는 부족함이 없다. 대형 놀이방도 갖추고 있어 아이는 즐겁게 부모는 편안하게 즐길 수 있는 공간이다. 수제 한돈 양념갈비와 생갈비가 대표 메뉴이며 새롭게 선보인 오돌 갈비도 인기가 좋다. 특히 육대손의 시골된장찌개는 20여 가지 엄선된 재료와 최고급 된장으로 육수를 내어 맛이 진하고 깊다. 점심에는 따로 저렴한 정식을 제공한다.



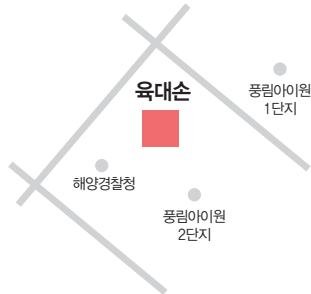
You can taste meat most conveniently and reasonably

The price is best in Songdo. Various side dishes are great, and low-priced and excellent rib is so wonderful. With large playground for children, parents can enjoy meals with convenience. The signature menus are Korean seasoned pork rib and live rib, and newly introduced odol rib is also popular. In particular, Yudaeson's local soybean paste stew is made of 20 kinds of materials, high quality soybean paste and broth, offering rich and deep flavor. For lunch, special set at low price is available.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

수제 한돈 양념갈비 **₩14,900**  
Seasoned Korean pork rib

영양갈비정식 **₩12,000**  
Nutrient rib set







# 죽이야기

Jukstory

## 좋은 식자재를 사용하는 죽은 음식인 동시에 보약이다

“죽이 약이다” 음식으로 사람을 이롭게 한다는 경영이념으로 곡물을 주재료로 물을 많이 붓고 오래 끓여 만들어 맛있는 음식이기도 하지만 동시에 보약이기도 하다. 품질 좋은 이천 쌀로 지어낸 이유식 부터 죽, 비빔밥, 볶음밥 등 다양한 메뉴를 즐길 수 있다. 진품 전복죽 부터 한우버섯죽, 삼선짬뽕죽,삼복누룽지탕 등 다양한 보양죽과 좋은 재료만 엄선한 아기를 위한 한우 버섯 이유식, 닭고기 대추 이유식 등으로 모든 세대에게 사랑받고 있다.



Juk made of good ingredients is a food as well as a remedy

“Juk is a remedy.” The motto for making people healthy with food, grains are main ingredients with lots of water and longtime boiling and juk is a food as well as a remedy. From baby food made of high quality Icheon rice to juk, bibimbab and stirred rice, various menus are available. From original abalone juk to Korean beef and mushroom juk, Samsun jjamppong juk, and Sambok nurungji juk, various healthy juks and Korean beef and mushroom or chicken and jujube baby food with good materials are loved by every generation.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

전복죽	₩12,000
Soup with abalone	
삼선짬뽕죽	₩9,500
Samsun jjambong soup	







# 춘천토박이집

Chuncheon Native Cooking House

## 쫄깃한 닭갈비에 매콤 달콤한 양념, 마지막에 즐기는 볶음밥

감칠맛 도는 양념장에 아들아들한 살코기와 각종 채소들이 어우러진 조화로운 맛. 부드럽고 쫄깃한 닭 갈빗살에 매콤 달콤한 양념이 더해지면 입안에서 닭갈비가 살살 녹는다. 닭갈비뿐만 아니라 안동찜닭(닭볶음탕)의 얼큰한 국물은 식사나 안주로도 제격이다. 담백한 국물의 백년백세 삼계탕으로 보양도 챙길 수 있으며 점심특선 메뉴도 저렴하게 제공하고 있다. 주 메뉴로 식사를 마친 후 막국수와 묵사발 그리고 마지막에 즐기는 볶음밥도 필수다.



Chewy stirred chicken and sweet and spicy seasoning, and last enjoyment of stirred rice

Seasoning and smooth beef and various vegetables make harmonious taste.

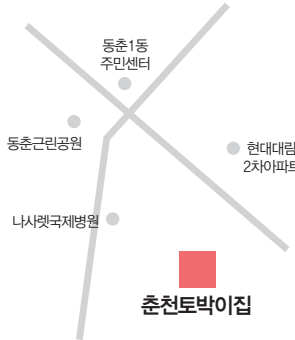
Smooth and chewy chicken rib and spicy and sweet seasoning melts away in your mouth. Stirred chicken and Andong steamed chicken's spicy broth are good for meal and drink's side menus. 100 years old ginseng chicken soup with light broth offer health and strength, and lunch special menu is available at low price.

For desserts, mak noodles and mooksabal, and final stirred rice should be your choices.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

**뼈없는닭갈비** **₩11,000**  
Boneless Chicken Ribs

**백년백세 삼계탕** **₩13,000**  
Hundred Year Chicken Bone Soup (Samgyetang)





# 포베이 스퀘어원점

Pho Bay (Incheon Square One Branch)

## 처음으로 베트남 쌀국수의 국내 브랜드화 성공

다소 낯설었던 베트남 쌀국수의 국내 대중화를 선도한 포베이다. 평소 베트남 음식을 선호하지 않는 사람이라도 포베이의 담백하고 시원한 육수, 쌀로 만든 면은 밀가루에 비해 소화도 잘 되고 칼로리가 낮아 모두에게 매우 인기가 좋다. 현미로 면을 뽑은 현미 쌀국수, 프리미엄 쌀국수, 양지/차돌 쌀국수, 냉쌀국수 등 쌀국수도 입맛에 맞게 선택할 수 있다. 담백한 쌀국수에 신선한 야채와 과일, 고기 등을 취향에 맞게 싼 월남쌈을 곁들여 소스에 찍어먹으면 입안에 풍미가 가득해진다.



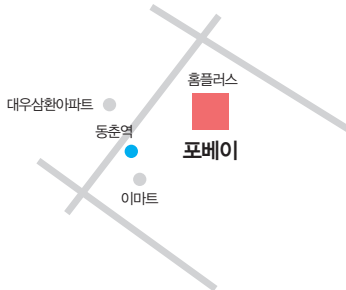
### The first successful domestic brand of Vietnam rice noodle

Phobay leading to the domestic popularity of unfamiliar Vietnamese cuisine in Korea. Even if you are not a fan of Vietnamese cuisine, you can love Phobay's fresh and light broth and rice noodles because their good digestion and low calories. Brown rice noodles, premium beef brisket rice noodles, brisket/chadol rice noodles, and cold rice noodles are offered depending on your tastes. Light rice noodles, fresh vegetables, fruits, and meats with rice paper and sauce offer rich taste on your mouth.

#### 추천메뉴 | Recommended Menu

**반미 & 분짜** **₩13,500**  
Banh mi & Bun cha

**프리미엄 비프 쌀국수** **₩11,500**  
Premium beef rice noodle



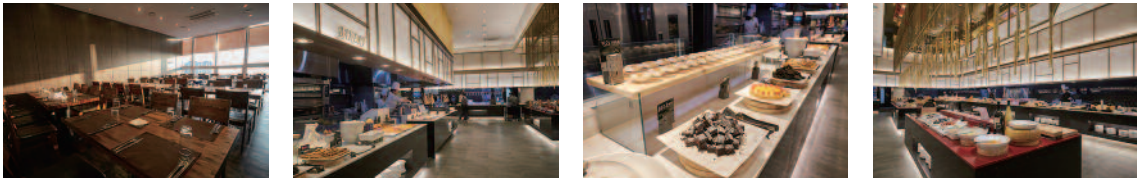


# 피에스타

Fiesta

## 바다의 신선함을 담은 합리적 가격의 뷔페

산지에서 직송된 신선한 제철 재료로 즉석에서 요리되는 해산물 요리, 21층 창밖으로 내려다보이는 환상의 바다 전망과 함께하면 피에스타에서의 가족, 친구, 연인, 동료 등 함께 하는 사람과의 시간의 즐거움이 두배가 된다. 산지에서 직송한 싱싱한 활어와 엄선된 식재료만을 사용한 프리미엄 씨푸드 패밀리 레스토랑이다. 초밥, 롤, 샐러드, 로스트비프, 오리엔탈 푸드 등 250여 가지의 다양한 즉석요리를 호텔 수준의 품격 높은 오픈 키친에서 제공하며, 특별한 날 송도 최고의 View에서 소중한 사람과 건강하고 맛있는 요리를 즐길 수 있는 곳이다.



The buffet with reasonable price, having freshness of sea

Seafood dish instantly cooked with fresh seasonal materials directly from their origins, and oceanside view from 21st floor make your happy time with family, friend, lover, and colleague in Piesta doubled.

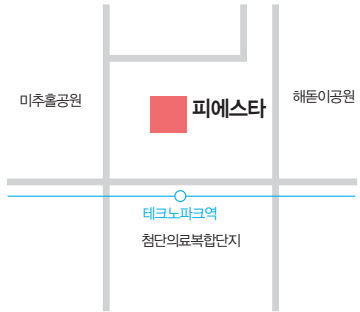
Fresh live fishes from the origins and strictly selected food materials only are used in this premium seafood family restaurant. 250 various instant dishes including sushi, roll, salad, roast beef, and oriental food are offered in high quality open kitchen with hotel level.

In your special day, you can enjoy healthy and tasty food with your loved one in the best view in Songdo.

### 추천메뉴 | Recommended Menu

평일점심 성인/초등 ₩33,000/22,000  
Weekday Lunch Adult / Elementary School Children or under

평일저녁 성인/초등 ₩42,000/26,000  
Weekday Evening Adult / Elementary School Children or under







## 음식점 위생등급제란 무엇인가요?


음식점의 위생상태를 평가하고 우수한 업소에 한해서 등급을 지정(매우우수, 우수, 좋음) 공개함으로써  
전체 음식점의 위생수준을 향상시키고  
식중독 예방은 물론 소비자의 선택권을 행사시키는 제도입니다.

### 음식점 위생등급제는 왜 필요할까요?

- 환경 변화로 외식인구 증가
- 음식점의 높은 식중독 발생률
- 일반음식점의 낮은 안전체감도
- 다양한 인증제도로 소비자 혼란



### 음식점 위생등급제는 어떻게 구분되나요?

90점 이상	85점 이상 90점 미만	80점 이상 85점 미만
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 기본분야(10항목)</li> <li>• 일반분야(46항목)</li> <li>• 공통분야(8항목)</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 기본분야(10항목)</li> <li>• 일반분야(46항목)</li> <li>• 공통분야(8항목)</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 기본분야(10항목)</li> <li>• 일반분야(46항목)</li> <li>• 공통분야(8항목)</li> </ul>

### 음식점 위생등급제를 시행하면 어떤 효과가 있을까요?

#### 음식점 홍보효과 및 매출상승 기대

표지판 게시는 홍보 수단으로 활용 가능하여  
매출 상승을 기대할 수 있습니다.



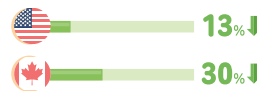
#### 소비자의 음식점 선택권 보장

소비자들이 안전하고 위생적인  
음식점을 선택할 수 있도록 도와줍니다.



#### 위생수준 향상 및 식중독 예방

위생등급 평가 및 관리를 통해  
위생수준을 향상시키고,  
식중독예방 효과가 있습니다.



#### 음식점 인증제도 통합

지자체별로 다양한 인증제도로 인한  
소비자의 혼란을 방지하기 위하여  
통합·운영 예정입니다.



## 연수구 지역공동브랜드 -연수 「빵안애」

연수구 지역공동브랜드 「빵안애」는  
단팥빵 제과점, 베이커스빌, 케익하우스 파티쉐, 크롬(CROME), 폴리쉬 등  
연수구에 위치한 5개의 동네빵집을 프랜차이즈와 차별화한 친근함, 소박함, 특별한 레시피 등  
동네빵집의 특성을 살려 새롭게 탄생한 연수구 지역공동브랜드입니다.



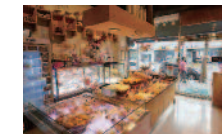
#### 단팥빵제과점

청능대로 175 우성1차@상가  
☎ 816-5979



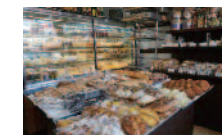
#### 베이커스빌

하나래로118번길 10  
☎ 816-0492



#### 폴리쉬

앵고개로264번길 42  
☎ 819-0046



#### 케익하우스파티쉐

비류대로186번길 20 풍림@상가  
☎ 834-0985



#### 크롬

선학로101 뉴서울@상가  
☎ 815-0220







인천광역시 연수구 원인재로 115   T. 032)749-7114   H. [www.yeonsu.go.kr](http://www.yeonsu.go.kr)