

KALPAK *class*

The Luxury Travel Collection

KALPAK SPECIAL

THE EXCLUSIVE HARMONY BETWEEN OLD & NEW

중국, 고전과 현대의 찬란한 조화



HANJIN TRAVEL KALPAK

대륙에 녹아든 인터내셔널 퀴진의 명성

THE ROYAL TASTE OF CHINA

세계 최고의 미식을 논할 때 가장 먼저 손꼽히는 중국 요리. 온갖 진귀한 식재료와 현란한 손길로 완성되는 중국 요리는 대중적인 친근함부터 럭셔리함 까지 다채로운 면모로 전세계에 영향을 끼쳐 왔다. 중국인도 평생 먹어보지 못할 정도로 방대한 대륙의 요리에 인터내셔널 모던 퀴진이 가미된 레스토랑들은 중국의 화려함을 더 부각시킨다.

와이탄 최고의 전망 속 정찬

엠 온 더 번드 M ON THE BUND

Address 7/F No.5 The Bund Shanghai

Tel 86 21 6350 9988

Open 11:30~14:30, 18:00~22:30, 토~일 11:30~15:00(브런치)

Website www.m-onthebund.com



1,2 레드톤의 세련된 내부는 창가 너머 와이탄의 풍경도 선물한다.
3 미셸 가노의 정성어린 손길이 완성시킨 정찬.

상하이는 명성높은 유러피언 레스토랑이 유난히 많은 도시다. 글로벌 레스토랑의 경우 우리나라에는 호텔 레스토랑을 제외하고는 대부분 해외에서 공부를 마치고 온 한국인 셰프가 많은 반면, 상하이에는 호텔 & 레스토랑 경력을 지닌 외국인인 운영하며 셰프도 외국인인 경우가 대부분이다. 엠 온 더 번드 또한 홍콩에서 엠 온 더 프리지(M on the Fringe)로 크게 성공한 멜버른 출신의 경영인 미셸 가노(Michelle Garnaut)가 오픈한 레스토랑. 오랜 경영 경력을 토대로 그가 와이탄 5번지 7층에 프렌치 레스토랑의 문을 연지 벌써 12년째가 된다. 시드니와 런던에서 오랫동안 활동한 이후 엠 온 더 번드에서 5년간 셰프로 일하고 있는 해미쉬 폴리트(Hamish Pollitt)의 따뜻한 애정이 담긴 요리는 그의 푸근한 미소만큼이나 맛도 풍요롭고 알차다. 그의 손길을 거친 요리들은 겉으로 보이는 프레젠테이션보다 고객의 입맛에 더욱 중점을 둔다. 쭈쭈우 과일과 슬라이스 감자를 곁들인 기름기를 제거한 포크 바베큐는 이곳의 시그니처 메뉴. 담백해서 우리 입맛에도 잘 맞다. 메인 요리를 즐겼다면 제철 과일이 듬뿍 얹어진 디저트도 놓칠 수 없다. 엠 온 더 번드가 유명한 또 다른 이유는 환상적인 와이탄의 파노라미를 감상할 수 있다는 점이다. 화려함보다는 고급스러운 테마로 꾸며진 인테리어도 멋스럽다. 이곳은 300개 이상의 와인 리스트도 갖추고 있으며, 와이탄 최고의 전망을 자랑하는 만큼 테라스 좌석은 미리 예약을 하는 것이 좋다.

모던 프렌치의 파인 다이닝

미스터 앤드 미시즈 번드 MR&MRS BUND

Address Bund 18, 6F, Zhongshan Dong Yi Lu 18 Shanghai
Tel 86 021 6323 9898
Open 11:30~14:00, 18:30~04:00
Website www.mmbund.com

2009년 4월 프랑스 몽펠리에 출신의 오너 셰프 폴 페이레(Paul Pairet)가 와이탄 18번지에 모던 프렌치를 지향하는 프렌치 레스토랑을 열었다. 그는 2005년 처음 상하이 땅을 밟은 이후 창의적인 메뉴와 입맛을 사로잡는 요리로 많은 명성을 얻었다. 그리고 9년 만에 상하이에서 가장 비싼 몸값을 자랑하는 와이탄에 프렌치 레스토랑을 오픈했다. 이곳은 입구를 들어서는 순간, 세련되고 젊은 감각의 인테리어와 분위기에 놀라게 된다.

폴 페이레가 단시간에 유명해진 이유는 그의 실험적인 메뉴 개발에 있다. 재료의 모양과 색깔을 활용해 하나의 작품을 완성하듯 시즌마다 새로운 프레젠테이션으로 사람들을 열광시켰던 그가 미스터 앤드 미시즈 번드에서는 힘을 빼고 인기 있는 맛과 팬시한 분위기의 테이블을 강조했다. 원형 테이블에서 음식을 공유하는 중국의 음식 문화를 고려해, 원할 경우 모든 메뉴는 테이블 옆에서 직원이 직접 음식을 분리해 테이블 웨어에 세팅해줘 편리하다. 포멀한 다이닝 서비스를 강조하는 프랑스와 상하이의 미식 문화가 잘 융화된 셈이다. 폴 페이레의 감각적인 미식 세계와 상하이의 '핫'한 분위기를 동시에 경험할 수 있는 공간으로 손색없다.



1,2 와이탄에 자리한 최고의 정찬 플레이스.
 3 셰프 폴 페이레의 감각적인 프렌치 다이닝.

상하이의 품격 있는 만찬

구이후아로우 GUI HUA LOU 桂花楼

Address Level 1, River Wing 33 Fu Cheng Road, Pudong, Shanghai
Tel 86 21 6882 8888
Open 월~금 11:30~15:00, 17:30~22:30, 토~일 11:00~15:00, 17:30~22:30
Website www.shangri-la.com

중국은 미식의 철학과 식재료의 중요성을 연구한지 3,000년에 가까울 만큼 음식 문화가 발달한 곳이다. 웅장한 대륙의 크기만큼 재료와 지역의 기후에 따라 미식 세계도 다채롭게 발달해 왔다. 잘 알고 있듯이 중국음식을 크게 나누면 베이징, 광둥, 쓰촨, 상하이 4가지가 대표적이다. 그 외에 중국 대륙의 남부에 위치한 양저우(揚州)에서 발달한 음식인 화양요리(淮陽菜)는 수(隋)나라 시절부터 남북 교통의 중심으로 상업과 인적 교류의 거점이 되었던 도시였기에 자연스레 요리 문화도 발달했다. 푸둥 상그릴라 상하이 호텔 1층에 위치한 구이후아로우는 화양 지역 출신의 셰프 샘 가오(Sam Gao)의 정교한 손맛이 일품인 화양요리를 맛볼 수 있는 곳이다.

강렬한 붉은색과 짙은 목재가 모던하면서도 동양적인 향기를 뿜는 레스토랑은 무엇보다 조용하고 평온한 분위기가 여유로운 만찬을 즐기기에 좋다. 창문 너머로는 녹음이 짙은 정원과 와이탄의 풍경이 비추어 식사하는 즐거움을 더한다. 왕족 요리 중심으로 발달했던 이유로 화양요리는 기본적으로 음식이 화려한 데다 정교한 데커레이션이 특징이다. 또한 건강을 고려한 음식이기 때문에 신중한 재료 선택과 재료 본연의 특성을 잘 살려 요리하는 것으로 유명하다. 구이후아로우에는 화양요리와 함께 우리 입맛에도 잘 맞는 매콤한 맛이 특징인 쓰촨요리도 5개의 프라이빗 다이닝 룸에서 조용히 즐길 수 있다.



1 품격과 여유가 느껴지는 레스토랑.
 2 상그릴라의 친절 서비스는 레스토랑에서도 계속된다.
 3 쓰촨, 화양요리에 결합된 화려한 데커레이션.