

도망간 입맛도 붙잡는 맛집, 실 집

입맛이 없다고 짜증내지 말자. 안 그래도 덥다, 더워! 여름철 무더위를 식혀줄 맛집, 멋집으로 찾아가 보자. 맛깔 나는 음식으로 입맛을 끌어올려 줄 맛집과 바삭한 에너지를 채워줄 카페를 소개한다. 더구나, 8월에 초대한 가맹점들에서는 BC카드 탑 포인트를 사용해서페이백 50% 혜택을 누릴 수 있으니 이 기회를 놓치지 말자!



© shutterstock.com



식물



야키니쿠 큐



카페드림브르



고르고14



도트블랭킷



은가비 종로점



공주칼국수 오송점



에드립



더민카페



오송형제횃집



명륜진사갈비 청주봉명점



파넬카페

AUGUST'S BC TOP EVENT

기간 2020년 8월 1일~9월 30일

event 1

TOP 50% 페이백 혜택을 행기세요!

8월에 사진으로 소개된 15개 TOP 가맹점에서 사용한 포인트의 50% 포인트 페이백
※ 전체 가맹점 기준 회원 1인당 2만 포인트 한도
※ 적립 예정일 : 2020년 10월 31일

event 2

다녀오시면, 100명에게 TOP 30,000점 씩입니다!

8월에 소개된 15개 가맹점에서 즐거운 시간을 공유하면, 100명을 추첨해 TOP 30,000점 제공
※ 참여 방법 : BC카드 페이스북에 댓글(인증샷) 달기
※ 적립 예정일 : 2020년 10월 31일

event 3

TOP 적립의 혜택을 누리세요!

TOP 가맹점에서 BC카드로 결제 시 TOP 적립



TOP 포인트 및 TOP 가맹점 문의 1588-4000

8월의 BC '입맛, 실 맛 살리는 코스'

COURSE 1

윤보선길에서 돈화문로까지

- > 도트블랭킷에서 아보카도 파스타 샐러드 놓고 SNS 인증사진 찰칵찰칵
- > 식물에서 소년커피 마실까, 소녀커피 마실까? 즐거운 고민
- > 은가비 종로점에서 고른 액세서리로 간만에 블링블링 치렁치렁 멋 내기
- > 카페드림브르에서 브런치와 젤라토로 먹부림
- > 담담31에서 투블 한우 스키야키로 입맛 돋우기

COURSE 2

도산공원에서 테헤란로까지

- > 파넬카페에서 꽃보다 어여쁜 프렌치 토스트 즐기기
- > 어게인리프레쉬 가로수길점에서 신선한 샐러드로 건강 완충!
- > 야키니쿠 큐에서 마블링 지~대로 소고기 영접하기
- > 대우부대찌개에서 한우로 맛을 낸 강남 스타일 부대찌개 맛보기

COURSE 3

오송역 인근에서 청주 외곽까지

- > 오송형제횃집에서 생생한 회로 시작해 킬킬한 매운탕으로 마무리
- > 공주칼국수 오송점에서 맵달칼칼 주꾸미볶음과 칼국수 세트 후루룩~
- > 더민카페에서 수박주스로 여름 즐기기
- > 명륜진사갈비 청주봉명점에서 가족 손잡고 돼지갈비 포식, 포식!
- > 고르고14에서 투블 한우등심으로 고급지게 식사
- > 에드립에서 감성 가득 데이트 식사로 로맨틱 무드 살리고, 살리고!

입맛, 실 맛 살리는

COURSE 1

윤보선길에서
돈화문로까지

우리들의 종로 약속 장소!

2층에서 주문을 하고, 층층마다 이색적인 인테리어를 자랑하는 카페 드라브르에 자리를 잡고 앉으면 넓은 창을 통해 종로 거리가 환하게 눈에 들어온다. 그 중에서도 6층 테라스가 특히 인기다. 서울 도심에서 쾌적한 심터를 찾는다면 꼭 둘러 보자. **Recommend Point** 매장에서 원두를 로스팅한 후 3일간 숙성시켜 7일간만 사용해 최상의 커피 맛을 유지하는 커피와 오전 11시 30분부터 오후 3시까지 맛볼 수 있는 칠리 쉬림프 샌드위치 등 브런치 3종은 언제나 인기 있는 이곳의 시그니처 메뉴. 직접 굽는 베이커리도 꼭 맛보자.

Signature Menu 브런치 3종 각 10,000원, 아메리카노 4,200원, 밀푼유 6,000원

☎ 10:30~22:30 ● 서울시 종로구 종로 80
☎ 02-730-4306

카페
드라브르



도트블랭킷



SNS 핫플에서 브런치

지하철 한곡역을 따라 올라가는 윤보선길은 작은 골목길이 주는 평화로움이 가득하고, 도트블랭킷에 도착하면 도심 속 휴양지다운 평온한 분위기가 더욱 깊어진다. 초록초록한 분위기, 아기자기하게 세팅되어 나오는 브런치, 눈호강 제대로 시켜주는 음료까지 삼박자가 딱 맞기 때문이다. 사진발 좋은 것은 덤이다.

Recommend Point 이곳의 시그니처 메뉴는 직접 만들어 더욱 신선한 바질페스토 드레싱이 올려진 파스타 샐러드. 향신료에 마리네이드된 새우와 아보카도, 병아리콩 등이 어우러진 든든한 한 끼로 손님을 맞는다.

Signature Menu 한끼든든한 아보카도 파스타 샐러드 12,500원, 애플타이메드 6,000원

☎ 08:30~21:00, 토요일 10:00~21:00,
일요일 10:00~17:00 ● 서울시 종로구 윤보선길 22
☎ 02-732-2220, 인스타그램@dotblanket_official

추천합니다
인근 TOP 가맹점

메밀란
● 서울시 종로구 인사동11길 16-4
☎ 02-723-8859

명동칼국수
● 서울시 종로구 율곡로 220-1
☎ 02-743-9714

목향한정식
● 서울시 종로구 인사동10길 11-5
☎ 02-732-3838

무교동낙지
● 서울시 종로구 종로3길 30
☎ 02-720-3025

바른치킨 증각역점
● 서울시 종로구 인사동3길 35
☎ 02-722-7778

비엠티
● 서울시 종로구 북촌로4길 20 2층
☎ 02-744-1868

신의주순대와꾸꾸미 종로5가점
● 서울시 종로구 종로31길 38
☎ 02-741-9890

입구정하루 종로직영점
● 서울시 종로구 돈화문로11나길 22-1
☎ 02-2212-4319

양자강
● 서울시 종로구 율곡로 170
☎ 02-766-9416

윤현궁설렁탕
● 서울시 종로구 삼일대로 461
☎ 02-6052-8777

얼큰한 조백이 수제비
● 서울시 종로구 인사동5길 15-1
☎ 02-723-5958

자희향
● 서울시 종로구 삼일대로 445-14
☎ 02-723-0166

조쉬윌로우커피
● 서울시 종로구 종로 185 2-3층
☎ 02-747-4085

종로도담
● 서울시 종로구 상봉로 78
☎ 02-733-9850

주자만루
● 서울시 종로구 율곡로 208
☎ 02-742-4957

중화요리지엔
● 서울시 종로구 율곡로 218
☎ 02-742-1594

천수만횃집
● 서울시 종로구 대학로 48-9
☎ 02-747-1199

탕화공부 마리탕 대학로점
● 서울시 종로구 창경궁로 258-15, 2층
☎ 02-765-0725

푸른별주막
● 서울시 종로구 인사동16길 17-1
☎ 02-734-3095



레트로 감성, 여기가 최고

익선동 한옥마을 핫플로 뜨기 시작하던 그때부터 변함없이 실 자리를 내주는 곳이 식물이다. 한옥을 개조해 구석구석 신경 써서 꾸민 공간 덕분에 낮과 밤의 분위기가 각각 독특한 맛을 풍겨 낮에는 커피 한 모금을 저녁에는 칵테일과 맥주, 와인을 즐기기 위해 찾는 이들로 늘 북적인다.

Recommend Point 초코 동미를 좋아하는 이들에게는 언제나 환영 받는 베일리스가 함유된 식물 커피는 수제 크림이 두텁게 올라간 소녀와 더치 아이스 큐브가 들어간 소년으로 나뉜다. 일제강점기 익선동에 한옥 단지를 조성한 경성 최고의 부동산 개발업자인 정세권 선생의 이름을 딴 칵테일 정세권에도 도전해 보시길.

Signature Menu 식물 커피 소년과 소녀 각 7,000원, 식물 칵테일 정세권 9,000원

☎ 12:00~23:00 ● 서울시 종로구 돈화문로11다길 46-1 ☎ 02-742-7582

담담31



투박한 우샤부샤부와 스키야키

호젓한 혜화동 골목에 자리한 담담31은 격식 있는 식사 자리를 찾는 이들에게는 늘 반가운 곳. 평일 11시 30분부터 오후 3시까지 즐길 수 있는 런치 특선을 이용하면 가성비 높은 가격에 샤부샤부와 스키야키를 즐길 수 있다. 식사 중 흐르는 클래식 선율이 편안한 느낌을 준다.

Recommend Point 샤부샤부와 스키야키는 채끝등심, 한우와 우둔살 등 선호하는 고기 부위를 선택할 수 있다. 요리에 따라 각기 어울리는 야채를 준비해 주는데 청경채, 배추, 버섯, 양파 등이 한우와 어우러져 깊은 맛을 낸다.

Signature Menu 샤부샤부 정식 35,000원~45,000원, 해물샤부샤부 정식 42,000원, 스키야키 정식 38,000원~48,000원

☎ 11:30~15:00, 17:00~22:00,
주말 11:30~22:00 ● 서울시 종로구 동숭길 31
☎ 02-720-0172

은가비
종로점



핸드메이드 액세서리를 만나요

은가비는 '은은한 가운데 빛이 난다'는 뜻의 순우리말로, 메이드 인 코리아를 발판으로 글로벌한 액세서리 전문점으로 발돋움하는 곳. 국내는 물론 중국 등에 20여 개 매장을 운영 중이다. 소설 <진주 귀걸이를 한 소녀>를 모티브로 디자인한 매장은 고급스러운 인테리어가 돋보인다.

Recommend Point 3천여 종의 귀고리, 반지, 목걸이, 헤어핀 등 다양한 장신구를 5,000~1만5,000원의 가격에 구매할 수 있다. 30% 정도는 핸드메이드 액세서리로 가슴비까지 만족스럽다.

Signature Menu 핸드메이드 진주 귀고리 11,900원, 핸드메이드 헤어핀 3,900원

☎ 11:00~22:00 ● 서울시 종로구 종로 87
☎ 070-8809-8842, www.eungabi.kr

식물



한여름 녹음이 짙어지면 도산공원은 너른 초록 그늘을 펼쳐 많은 이들에게 휴식을 선사한다. 핫한 카페가 넘쳐나는 이 거리에서도 파넬카페는 요즘 대세 도산공원 핫 카페 리스트에 빠지지 않고 이름이 오를 정도로 개성 넘치는 매력을 자랑한다. 물론 아담한 정원을 갖춘 인테리어도 한몫하지만 무엇보다 어떤 요리를 주문하든 예술 작품처럼 예쁜 한 접시가 테이블 위로 올라오는 것이 인기의 비결이다.

Recommend Point 브런치 타임에는 에그베네딕트가 단연 인기. 연어 또는 훈제연어와 버섯 등이 어우러져 맛도 훌륭하지만 무엇보다 담음새가 예쁘다. 소시지와 바나나가 올려진 프렌치 토스트 역시 사진을 부르는 메뉴. 한 점의 그림처럼 예쁜 담음새와 다채로운 토핑 덕분에 여성 홀릭 메뉴로 통한다.

Signature Menu 에그베네딕트 17,500원, 프렌치 토스트 17,500원, 바질 파스타 18,000원

- ☎ 10:00~22:00
- 📍 서울시 강남구 언주로164길 14
- ☎ 02-511-6492, 인스타그램@pamellcafe_official



입맛, 실 맛 살리는
COURSE 2
도산공원에서
테헤란로까지

파넬카페

어게인 리프레쉬 가로수길점



신선한 유기농 야채 샐러드!

가로수길에 자리한 어게인리프레쉬는 유기농 농가와 직접 계약을 맺고 식재료를 공급받아 믿고 먹을 수 있는 샐러드를 만드는 곳으로 유명하다. 야채와 올라가는 메인 토핑 손질에서 조리는 물론 직접 개발한 드레싱까지 곁들여 자극적인 맛에 길들여진 현대인들도 반할 만한 건강하고 속 편한 한 끼 샐러드가 탄생되었다.

Recommend Point 총 8가지의 샐러드 메뉴를 선보이는데, 모든 샐러드에 로메인, 케일, 적근대, 치커리를 최상의 배합으로 담아 향과 맛을 충족시킨다. 특히 생연어와 생아보카도를 올려 신선함과 고소함이 배가된 연어 & 아보카도 샐러드가 인기.

Signature Menu 비프 샐러드 11,900원, 연어 & 아보카도 샐러드 11,900원

- ☎ 11:30~15:30, 17:30~21:00, 일요일 12:00~20:00
- 📍 서울시 강남구 논현로153길 57, 2층
- ☎ 02-511-1374, 인스타그램@hamtal84



야키니쿠 규

일본 요리 학교 출신 오너 셰프의 솜씨

일본 요리 학교에서 제대로 배우고, 현지의 야키니쿠 집에서 일한 경력이 있는 오너 셰프가 일본 정통 야키니쿠 본연의 맛을 강남 신사동으로 옮겨왔다. 일본 사람들이 찾아와 칭찬할 정도로 밑반찬과 소스 하나까지 일본 정통 스타일을 고수하는 집. 특히 한우 우설을 생으로 들여와 직접 손질해 신선도와 맛이 월등한 우설구이는 입에 넣는 순간 진가를 알게 된다.

Recommend Point 우설, 안심, 등심, 살치살 등 소고기를 부위별로 제대로 즐기고 싶다면 코스 메뉴를 시키는 것이 좋지만, 특별히 선호하는 부위가 있다면 모두 1인분 단위로 시켜 맛볼 수 있다. 생일을 맞은 이들이 선택하는 규케키는 쫄면한 일본식 두부인 모치리도후를 향정살, 안심, 살치살, 등심이 감싸고 있는 소고기 케이크로 평생 잊을 수 없는 이벤트 요리로 손색없다.

Signature Menu 한우우설(150g) 22,000원, 규케키(소고기 케이크) 150,000원, 와규살치(150g) 29,000원

- ☎ 11:30~14:30, 17:30~23:00, 토, 공휴일 17:00~22:00, 일요일 휴무
- 📍 서울시 강남구 강남대로 640
- ☎ 02-3443-9995, www.yakinikugyu.modoo.at

한우 팍팍 강남 스타일 부대찌개

부대찌개에 한우가 들어간다고 하면 좀 의아할 수 있지만, '강남 스타일 부대찌개'로 불리는 역삼동 대우부대찌개에는 지방과 살코기 비율을 최상으로 배합한 다진 한우 등심과 다리살 등이 들어간다. 육수는 깔끔한 다시마 육수를 사용하지만, 한우와 자체 개발한 양념장만으로도 그 풍미가 충분하다. 또 하나의 특징은 매운탕에 어울릴 법한 썩갠 미나리가 푸짐하게 들어가는 것. 2대째 비법을 고수하고 있다.

Recommend Point 찌개는 끓이는 시간과 불의 세기 조절에서 맛 차이가 확연히 다르다. 처음에 센 불에서 보글보글 끓인 뒤 중간 불로 줄여 재료에 국물 간이 배어 간이 딱 맞을 때 불을 확 줄여 천천히 음미해 보자. 씹는 한우가 제일 일품이지만, 미나리와 썩갠을 밑반찬으로 나오는 갯잎장아찌에 싸 먹는 것도 별미다.

Signature Menu 부대찌개 11,000원, 쏘세지구이 13,000원, 한우등심구이(150g) 39,000원

- ☎ 11:00~15:00, 17:00~21:30, 주말 · 공휴일 11:30~21:30
- 📍 서울시 강남구 테헤란로25길 34
- ☎ 02-552-1663

대우 부대찌개



추천합니다 인근 TOP 가맹점

- 그리너 논현점**
 - 📍 서울시 강남구 강남대로124길 35
 - ☎ 070-8880-3430
- 류 오마카세**
 - 📍 서울시 강남구 논현로150길 35
 - ☎ 02-516-8575
- 마봉양꼬치 논현연주역점**
 - 📍 서울시 강남구 봉은사로29길 13
 - ☎ 02-518-1515
- 맛수르수제분식**
 - 📍 서울시 강남구 압구정로18길 8
 - ☎ 02-6953-6959
- 바이나미룩**
 - 📍 서울시 강남구 학동로37길 23
 - ☎ 02-512-2202
- 본도시락 강남구청역점**
 - 📍 서울시 강남구 선릉로 649
 - ☎ 02-542-4282
- 신릉푸마리탕 신사점**
 - 📍 서울시 강남구 언주로172길 60
 - ☎ 02-543-0087
- 아이디어안경 압구정점**
 - 📍 서울시 강남구 선릉로153길 16
 - ☎ 02-543-6335
- 윤음**
 - 📍 서울시 강남구 언주로125길 10
 - ☎ 02-501-9681
- 원조초가집**
 - 📍 서울시 강남구 압구정로56길 22
 - ☎ 02-545-6619
- 재주육**
 - 📍 서울시 강남구 강남대로114길 10
 - ☎ 02-511-0832
- 청담 돈**
 - 📍 서울시 강남구 도산대로49길 11, 2층
 - ☎ 02-549-0302
- 클라시코**
 - 📍 서울시 강남구 선릉로157길 27-3, 지하층
 - ☎ 02-6921-5000
- 프레스센터**
 - 📍 서울시 강남구 강남대로154길 21, 지하1호
 - ☎ 02-540-0910
- 행복한초밥행초 논현점**
 - 📍 서울시 강남구 학동로38길 14
 - ☎ 02-6929-3337



에드립

이탈리안 다이닝 맛집, 인정!

청주 시내에서 약간 벗어나면 작은 농가 마을의 정취가 물씬 풍기는 자리에 이탈리안 레스토랑 에드립이 자리하고 있다. 멋진 외관이 외식 분위기 한번 제대로 내고 싶은 순간을 설레이게 한다.
Recommend Point 에드립만의 황홀한 맛이 궁금하다면 한우로 이들을 끓여 낸 라구 소스가 든 라구팔리아팔레와 한 달 숙성한 투블 한우로 만든 한우 채끝등심 스테이크를 맛보자.
Signature Menu 라구팔리아팔레 20,000원, 한우 채끝등심 스테이크(200g) 49,000원

☎ 11:30~15:00, 17:30~22:00, 월요일 휴무
 ☎ 충북 청주시 서원구 2순환로1814번길 72-9
 ☎ 043-292-0501, 인스타그램@italian_adlibs



명륜진사갈비
청주봉명점

착한 식당에서 돼지갈비 뜯어보세!

넓은 매장, 쾌적한 분위기에서 맘껏 양념 돼지갈비를 즐길 수 있는 명륜진사갈비 청주봉명점. 인테리어는 물론 돼지갈비의 품질이 월등해 가성비와 가격비를 완벽하게 만족시켜 주는 곳이다. 청주봉명점만의 특별한 레시피로 끓인 된장찌개를 곁들이면 금상첨화다.
Recommend Point 양념 돼지갈비는 굵은 방법에 따라 맛이 천양지차다. 센 불에 빨리 익히고 살짝 태워서 먹으면 더 일품이다. 탄 부위는 가위로 잘라내야 하고, 고기를 자를 때 지방과 살코기를 반반 섞어 세로로 자르면 더 쫄득하고 고소한 식감을 느낄 수 있다.
Signature Menu 숯불돼지갈비 무한리필 13,500원, 숯불꾸꾸미(330g) 9,900원

☎ 11:00~23:00
 ☎ 충북 청주시 흥덕구 덕암로108번길 79
 ☎ 043-267-6655

추천합니다
인근 TOP 가맹점

- 고기굽는조선번가**
 ☎ 충북 청주시 흥덕구 서현중로 29
 ☎ 043-232-5707
- 낙원갈비집**
 ☎ 충북 청주시 서원구 산비로 95
 ☎ 043-292-8350
- 돼지도있소**
 ☎ 충북 청주시 상당구 용정로12번길 3
 ☎ 043-297-9233
- 두툼 복대점**
 ☎ 충북 청주시 흥덕구 죽천로 81
 ☎ 043-232-9960
- 명륜진사갈비 청주강서점**
 ☎ 충북 청주시 흥덕구 강서로 115
 ☎ 043-232-9989
- 미쓰족발 복대점**
 ☎ 충북 청주시 흥덕구 진재로 91
 ☎ 043-232-3182
- 삼시세끼김자탕전문**
 ☎ 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명3로 65-22
 ☎ 043-236-6920
- 삼육식당**
 충북 청주시 흥덕구 진재로109번길 33
 ☎ 043-238-3692
- 숯갈살 산남점**
 ☎ 충북 청주시 서원구 두깨비로94번길 56-15
 ☎ 043-297-6577
- 아람보쌈족발**
 ☎ 충북 청주시 흥덕구 강내면 태성탑연로 448-4
 ☎ 043-238-3949
- 원조춘천닭갈비**
 ☎ 충북 청주시 서원구 원마루로10번길 12
 ☎ 043-291-8403
- 육회연가 산남점**
 ☎ 충북 청주시 서원구 산남로62번길 15
 ☎ 043-288-7967
- 차이84**
 ☎ 충북 청주시 상당구 용암북로 198
 ☎ 043-285-2966
- 청주횃집**
 충북 청주시 상당구 영운천로141번길 2
 ☎ 043-293-3338
- 타짜오리하우스**
 ☎ 충북 청주시 상당구 명암로 32, 5층
 ☎ 043-292-5252
- 팔팔생고기 율량점**
 ☎ 충북 청주시 청원구 1순환로 142
 ☎ 043-212-3847

입맛, 실 맛 살리는
COURSE 3

오송역 인근에서
청주 외곽까지



더민카페



편의기 백점, 맛만점 카페

공간 요소요소를 신경 써서 아기자기하게 꾸민 더민카페는 인근 직장인들에게는 잠시 쉬어 가기 좋은 오아시스 같은 곳. 프랜차이즈 카페 등에서 제대로 배운 실력을 바탕으로 더민카페만의 메뉴를 개발한 대표의 솜씨가 일품이라고. 일정 금액 이상 주문하면 배달도 된다.
Recommend Point 시원달달 초코초코한 맛의 벨기에57초코는 직접 만든 초코 베이스를 기본으로 초코 칩 토포핑이 올라가는 음료. 수박주스는 과육이 덩어리로 토포핑되어 먹음직스럽고 시원하다. 산체스 로스터스의 스페셜 블렌딩 원두를 사용하는 커피는 기본이고 시즌 메뉴들도 늘 인기를 누린다.
Signature Menu 벨기에57초코 아이스 5,000원, 수박주스 5,000원

☎ 09:30~18:00, 주말·공휴일 휴무
 ☎ 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명4로 160
 ☎ 043-235-9851, 인스타그램@themincafe

매운탕까지, 원샷부르는 횃집
 요즘 오송 맛집으로 떠오른 곳 중 하나가 오송형제횃집이다. 변화가에 자리하고 있어 목도 좋지만, 깔끔하고 신선한 횃집을 선호하는 요즘 트렌드와 딱 맞는 곳이다. 홀에서 즐기는 손님들 외에 밀반찬까지 알차게 싸주는 것으로 유명해 포장해 가는 이들의 칭찬도 자자하다.

Recommend Point 광어, 농어 또는 도미, 참다랑어에 활전복까지 올라가는 형제스페셜은 신선한만큼 인기가 좋다. 유자 드레싱을 올린 샐러드와 해파리냉채, 다양한 제철 해산물 모두 등 밀반찬까지 오르면 푸짐함이 배가된다. 마무리는 역시 국산 고춧가루로 맛을 내는 칼칼한 매운탕이다.
Signature Menu 형제스페셜 80,000원, 모듬회 60,000원

☎ 17:00~24:00, 일요일 휴무
 ☎ 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명로 206-13
 ☎ 043-238-0237

오송형제
횃집



고르고14



고급 레스토랑 같은 고깃집

2019년 포털사이트 '청주맛집' 검색 순위에서 1위를 기록한 고르고14. 다이닝 레스토랑 못지않은 고급스러운 인테리어에다 초심을 잃지 않은 맛과 서비스로 여전히 호평 일색인 고깃집이다. 30개월 미만 투블 마블스코어 9 최상급 한우와 정제수로 양념한 돼지갈비로 집 나간 여름 입맛을 되찾아 보자.
Recommend Point 직접 개발한 비법 양념으로 하나부터 열까지 직접 양념하는 돼지갈비와 한우갈비살, 한우 등심 등에 곁들이는 시래기영양밥이 인기 메뉴. 고기와 함께 김چه 농장에서 공수해 오는 국산 시래기와 들기름으로 맛을 낸 시래기영양밥을 꼭 곁들여 즐겨보자.
Signature Menu 수제돼지갈비(250g) 13,000원, 시래기영양밥 3,000원

☎ 11:30~15:00, 17:00~22:00
 ☎ 충북 청주시 상당구 쇠내로145번길 33
 ☎ 043-234-9889, www.gorgo14.modoo.at

공주칼국수
오송점



주꾸미와 새우의 찰떡궁합

칼칼한 주꾸미 삼겹살 볶음에 칼국수가 이렇게 잘 어울릴 줄 누가 알았을까. 이 궁합 '특급 칭찬해줘야 한다'고 엄지척 하게 만드는 맛집이다. 푸짐한 양의 칼국수는 얼큰이 버전도 순한 맛 버전도 선택이 등불 올라가 특별한 풍미를 낸다. 1인 메뉴를 주문하면, 공기밥은 무한 리필이다.
Recommend Point 멸치와 디포리, 무 등을 넣고 매일 정성스럽게 끓이는 육수가 알맞게 배어든 생면 칼국수에 하루 두 번 직접 담그는 곁절이를 올려 먹는 맛이 일품이다. 선택이 등불 올라가 향긋한 칼국수에 매콤한 짜삼볶음이 찰떡궁합.
Signature Menu 짜삼 2인분 + 칼국수 1개 23,000원, 얼큰이 칼국수 7,000원

☎ 10:30~21:30 ☎ 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명로 158 ☎ 043-232-3465