

BC TOP 가맹점으로 떠나는 미식 바캉스

여름 휴가철이 다가오지만 어딘가로 훌쩍 떠나기엔
좀 부담스러운 요즘. 먹고, 즐기고, 생각을 비울 여유만 챙긴다면
물놀이 못지않은 휴식을 누릴 수 있다.
BC TOP 가맹점으로 떠나는 즐거운 미식 바캉스가 시작된다.



예술로우 시그니처점



부엌89



바나나데이



포메인



명인등심



금성관나주곰탕



그로브177



팔당반점 서초점



합정냉장고



잇다프로젝트



재패니즈다이닝 소울



동해일식

JULY'S BC TOP EVENT

기간 2020년 7월 1일~7월 31일

1

TOP 50% 페이백 혜택을 챙기세요!
7월에 소개된 15개 가맹점에서 TOP 포인트 사용 시 사용 금액의 50% 포인트 페이백
- 기간 중 회원 1인당 1만 포인트 한도, 가맹점별로 300명 한도
- 적립 예정일: 2020년 8월 31일

2

다녀오시면, 100명에게 TOP 30,000점 드립니다!
7월에 소개된 15개 가맹점에서 즐거운 시간을 공유하면, 100명을 추첨해
TOP 포인트 3만 점 제공
- 참여 방법: BC카드 페이스북에 댓글(인증샷) 달기
- 적립 예정일: 2020년 8월 31일

3

TOP 적립의 혜택을 누리세요!
BC TOP 가맹점에서 BC카드로 결제 시 TOP가 적립됩니다.

TOP 포인트 및 TOP 가맹점 문의 1588-4000

7월의 BC 미식 바캉스 코스

- | | | |
|---|--|---|
| <p>COURSE 1
황학동 주방거리에서 무교동까지</p> <ul style="list-style-type: none"> > 포메인 황학동롯데캐슬점에서 분짜와 포메인간풍기 놓고 친구랑 수다열전 > 장수촌풍천장어에서 장어소금구이 지금지금 구워먹고, 장어탕 한그릇 푹떡! > 곰바우나주곰탕에서 이열치열 시원 담백한 나주곰탕으로 속풀이 > 금성관나주곰탕에서 국물이 끝내주게 개운한 나주곰탕 먹으며 속 깊은 이야기 나누기 > 동해일식에서 이맘때 딱 맛있는 민어 사시미 고급지게 즐기 | <p>COURSE 2
연희동에서 홍대클럽거리까지</p> <ul style="list-style-type: none"> > 잇다프로젝트에서 새우크림파스타와 관자카르파초로 건강하고 바른 음식 영접하기 > 그로브177의 숲속 같은 실내에서 아이스로터스프라페 훌쩍이며 책 읽기 > 합정냉장고에서 스태프들이 직접 구워주는 육즙 팡팡 속성 통삼겹살 음미하기 > 바나나데이에서 바나나 앞에 숙성한 부들 쫄득한 순창고추장불고기 맛보기 | <p>COURSE 3
신사동 가로수길에서 서래마을까지</p> <ul style="list-style-type: none"> > 명인등심안구정점에서 한우특등심 구이 먹고 시골된장죽으로 마무리 > 부엌89에서 섞어전에 막걸리로 분위기 업 > 팔당반점서초점에서 가지담파과 육즙탕수육으로 모임 갖기 > 예술로우시그니처점에서 시원 달콤한 딸기크림라떼와 커피로 힐링 > 설날에서 시원한 고려냉면으로 여름 즐기 > 재패니즈다이닝 소울에서 신선 팔팔한 오늘의 사시미와 함께 감성 술잔 기울이기 |
|---|--|---|



미식 바캉스

COURSE 1

화학동주방거리에서 무교동까지

1 포메인 황학동롯데캐슬점

"대중적인 맛이면서도 소스나 레몬, 마늘 등 향신료를 가미하여 개성 넘치는 식사를 할 수 있어 인기 만점입니다."

포메인은 인근 동대문 패션타운에 근무하는 핫 피플들과 젊은 엄마들 사이에서 인기 맛집으로 통하는 스타일리시한 맛집. 4년 넘게 한자리를 지키며 철저한 레시피 준수와 최상의 서비스로 언제나 기분 좋게 식사할 수 있어 단골로 꽂 찬 '찐' 맛집이다. 쇼핑이나 인근 산책을 겸해 이들이 코스에 넣어도 좋을 곳이다.

Recommend Point 햅쌀로 만든 면을 사용해 갓 지은 쌀밥처럼 투명하고 탱글한 면과 9가지 천연 향신료로 맛을 내 마치 보약 먹는 느낌을 주는 육수를 음미할 수 있다. 여름철 떨어진 입맛을 돋우고 싶다면 분짜를 추천한다. 감칠맛 나는 피시 소스에 새콤달콤한 특제 소스가 도망갔던 여름 입맛을 되찾아준다.

Signature Menu 분짜 14,000원, 포메인간풍기 20,500원, 매운해산물쌀국수 스물 12,500원

영업시간 11:00~22:00
주소 서울시 중구 청계천로 400 메가물동 1층
문의 02-2048-5989

2 장수촌풍천장어

"여름에 기력이 떨어지면, 장어 한판 드시려 오세요. 국내산 1등급 장어로 준비해 두겠습니다."

국내산 1등급 풍천장어만을 손님상에 올리는

장수촌풍천장어. 원재료에 최선을 다하는 만큼 양념구이를 전문으로 하는 집과는 달리 이곳에서는 싱싱하고 품질 좋은 장어 자체의 맛을 느낄 수 있도록 소금구이를 메인으로 한다. 원재료 장어 자체에 대한 자신감이 넘치는 풍천장어를 맛보자.

Recommend Point 1인당 상차림비 2,000원씩을 내고 원하는 만큼 장어를 주문하면 정갈한 장어구이 한상 차림이 올라온다. 숟불의 맛까지 더해져 고소하고 쫄득한 장어에 장어를 푹 고아서 만든 진한 국물 맛이 일품인 장어탕을 곁들여 먹으면 무더위에도 기력이 절로 난다.

Signature Menu 장어소금구이(1kg) 49,000원, 보양장어탕 8,000원, 순대국 7,000원

영업시간 11:00~14:00, 17:00~22:00 일요일 휴무
주소 서울시 중구 창경궁로 10
문의 02-2265-0045

3 곰바우나주곰탕

"식사 후에 잘 먹었다. 맛있으며 깎듯하게 인사해 주시는 손님들 덕분에 나주곰탕을 끓이는 힘을 얻습니다."

나주곰탕을 7년째, 그것도 24시간 끓여 낸다는 것은 웬만한 자신감으로 할 수 있는 일이 아니다. 전국에서 맛있다는 나주곰탕을 두루 맛보며 레시피를 연구한 결과 탄생한 이 집의 나주곰탕은 담백하고 구수하다. 총무로 인근에 속소를 잡은 외국인 관광객들에게도 인기가.

Recommend Point 부드럽고 아삭아삭한 고기가 푸짐하게 들어 있는데, 당면과 함께 곁들여 목직한 소스에 찍어 먹는 맛이 일품이다. 고기를 어느 정도 건져 먹고 밥을 말아 먹는 것이 이 집의

또 다른 자랑이다. 걸쭉이를 올려 먹으면 선조들이 왜 보양식으로 즐겼는지 알고도 남는다.

Signature Menu 나주곰탕 8,000원, 얼큰곰탕 8,000원

영업시간 24시간, 일요일 21:00~월요일 09:00 휴무
주소 서울시 중구 수표로2길 27
문의 02-2275-0679

4 질 좋은 고기가 만든 개운한 맛 금성관나주곰탕

"저희 집 육수 맛에 반한 분들은 드시고 나가시며 육수는 물론 꿀뚜기젓갈과 김치 등을 구매해 가세요. 초등학교 입학까지 사로잡은 곰탕 맛보려 오세요!"

한우와 국내산 소고기, 마늘, 대파, 3년 묵은 신안산 소금 등 믿을 수 있는 재료로만 맛을 내는 집으로 유명하다. "나주곰탕은 진정한 슬로푸드이자, 코리안 패스트푸드"라는 슬로건을 걸고 오랜 시간 손이

많이 가는 과정을 마다하지 않고 끓이지만, 손님들은 빠르고 속 편하게 먹을 수 있도록 노력하고 있다.

Recommend Point 육수에 밥과 수육을 토렴해서 식탁에 올려주는 덕분에 밥알 한알 한알에 국물이 잘 배어 있다. 얼큰하게 먹고 싶다면 이 집에서 직접 만들어서 더 맛깔나는 각뚜기 국물을 넣어 먹으면 좋다고, 오전 11시 30분부터 오후 2시까지의 찹쌀동동주를 셀프로 곁들일 수 있어 낯설 한잔하기에도 딱이다.

Signature Menu 나주곰탕 9,000원, 수육 소 25,000원

영업시간 주중 06:00~02:00, 주말 08:00~21:00
주소 서울시 중구 남대문로 29
문의 02-753-7898

5 민어 사시미로 유명한 정통 일식집 동해일식

"저는 사장이 아니라 언제까지나 주방장으로 남고 싶습니다. 정통 일식 드시고 싶을 때 찾아주세요."

무교동에서 24년째 자리를 지키고 있는 일식집. 오랜 세월의 기운이 깃들어 더욱 믿음이 가는 아담한 홀과 15개의 룸이 준비되어 있어 손님을 모시고 격식 있는 식사 자리를 만들 수 있다. 정통 일식 1세대 셰프가 오너 셰프로 있는 곳으로 퓨전보다는 일식 정통 사시미 요리를 맛보고 싶은 이들이 오래도록 찾는 전통의 맛집이다.

Recommend Point 잘 구워진 보리굴비를 손으로 찢어서 녹차물에 만 고슬고슬한 밥에 올려 먹는 보리굴비정식도 일품이지만, 이곳은 역시 최상급 활어회가 인기다. 특히, 여름철 최고 생선으로 꼽히는 제대로 된 민어 사시미를 맛볼 수 있는 곳으로 유명하다.

Signature Menu 특동해정식 35,000원, 생선초밥 20,000원, 보리굴비정식 26,000원

영업시간 11:00~22:00
주소 서울시 중구 무교로 16
문의 02-754-4161





미식 바캉스

COURSE 2

연히동에서 흥대클럽거리까지

1 건강하고 바른 이탈리아 가정식 **잇다프로젝트**

"가끔 메뉴에 없는 요리가 특 튀어나오는 재미를 나누고 싶어요. 그날 얻게 되는 귀한 재료가 생기면 우리 셰프님이 더 바빠진답니다."

손님 식탁에 올라가는 모든 요리는 A부터 Z까지 건강하고 바른 과정을 거친다. 오일 하나, 치즈 하나까지 모두 각 요리에 가장 잘 어울리는 것을 제각각 선택하는 까다로움이 이탈리아 할머니의 비법을 담은 이탈리아 가정식을 완성한다. 직접 만드는 총각무 피클은 발사믹 식초와 레몬이 어우러진 특별한 맛으로 많은 이들이 식사 후 구입해 가는 품목이다. 석 달에 한 번씩 책과 그림이 연계된 전시를 기획하며 문화가 담긴 식탁을 선사한다.

Recommend Point 새우크림파스타는 새우살에 샐러리와 양파 등을 넣고 만든 새우 소시지에 트러플 면이 곁들여진다. 고소하고 부드러운 맛이 그리울 때 향기까지 꼭 채워준다. 식전 요리를 찾고 있다면 바질과 루콜라 등이 입맛을 돋우는 관자카르파초를 선택하자. 화이트 와인과 함께 즐기면 여름밤이 딱 찬다.

Signature Menu 미나리파스타 19,000원, 관자카르파초 17,000원, 새우크림파스타 19,000원

영업시간 12:00~15:00, 17:00~22:00, 월·일요일 휴무
주소 서울시 마포구 성미산로31길 14, 1층
문의 02-335-2258, 인스타그램 @itdaproject

2 우리가 찾던 숲속 카페 **그로브177**

"식물은 그 자체로도 휴식을 선사하죠. 식물이 주는 청량한 에너지를 느끼며 커피 한 잔과 함께 즐겁게

공부도 하고 편하게 쉬다 가세요!"

동화 속에 나오는 듯한 호젓한 골목 안에 자리한 붉은 벽돌 건물에 자리한 카페. '도심 속 숲속'을 콘셉트로 인테리어한 덕분에 키 큰 식물들이 많아 공기부터 쾌적하다. 시즌마다 다양한 식물들을 교체해가며 분위기를 바꾸고, 주인장의 부지런한 손길이 더해진 푸르고 건강한 식물들 덕분에 차를 마시는 내내 자연의 청량함을 느낄 수 있다. 아기자기한 포인트가 많아 사진발 좋은 카페로도 유명하다. 테이블마다 노트북을 사용할 수 있도록 전기를 연결해 '카공족'에게 인기.

Recommend Point 로스팅을 전문으로 하는 지인을 통해 산미가 느껴지는 원두와 고소한 맛을 내는 2가지 원두를 사용해 매력적인 커피를 선보인다. 울여름에는 싹쌀 달콤한 로터스 비스킷을 좋아한다면 아이소로터스프라페를, 깔끔한 음료를 좋아한다면 히비스커스에이드를 주문하자. 히비스커스에이드는 붉은 색감 덕분에 눈이 먼저 아름다운 음료. 매일 아침 직접 굽는 쿠키를 곁들이면 달콤한 휴식이 배가된다.

Signature Menu 아메리카노 4,500원, 코코샷 6,500원, 아인슈페너 6,000원

영업시간 12:00~22:30
주소 서울시 마포구 신촌로2안길 42
문의 070-8846-1177, 인스타그램 @grove177_coffee

3 육즙 팡팡, 냉장 통삼겹살 **합정냉장고**

"냉장 숙성 고기를 육즙 팡팡 터지게 직접 구워드립니다."

냉장 숙성 돼지고기를 맛있게 구워 주는 것으로 유명한 상수냉장고의 인기에 힘입어 지난해 9월

открытый холодильник, 직접 손질한 고기를 24시간 냉장 숙성을 거쳐 찰지고 촉촉한 고기를 맛볼 수 있다. 고기는 굽는 방법에 따라 맛 차이가 심해 사장님과 스태프들이 직접 모든 고기를 구워 주는데, 전문가의 굽기 스킬이 더해져 육즙이 팡팡 터지는 삼겹살, 목살, 항정살을 맛볼 수 있다. 특히, 고기가 두툼하게 손질된 덕분에 삼겹살, 목살, 항정살 등이 가진 특유의 맛을 고스란히 느낄 수 있을뿐더러 각 부위의 맛 차이를 확연하게 느낄 수 있다. 곁들임으로 나오는 찬도 정갈해 식사의 즐거움을 느끼게 한다.

Recommend Point 두툼하게 잘 구워진 고기를 입속에 넣기 전 이집만의 즐거운 선택이 있다. 쓴 맛이 없어 고기 본연의 맛을 느낄 수 있는 안데스 호수 소금과 감칠맛 나는 히말라야 핑크 소금 중에 어느 쪽을 찍어 먹어도 실패가 없다. 술은 브루클린 브루어리의 수제 맥주가 차갑게 준비되어 있다.

Signature Menu 숙성 통삼겹(150g) 14,000원, 숙성 통목살(150g) 14,000원

영업시간 16:00~24:00, 일요일 휴무
주소 서울시 마포구 양화로6길 99-10
문의 02-334-1006, 인스타그램 @sangsu_fridge

4 바나나 잎 향기 밴 향기로운 고기 **바나나돼지**

"시간이 날 때마다 음식 연구에 몰두하고 있어요. 정성스러운 식사로 최고의 시간을 만들어드리겠습니다!"

특유의 달콤한 향기를 지닌 바나나 잎에 2주간 숙성한 흑돼지로 만든 정성 가득한 요리를 맛볼 수 있는 곳. 바나나 잎에 고기를 잘 감싼 뒤 오랜 개발 끝에 비법을 완성한 0℃~1℃ 사이의 온도로 2주 정도 숙성한 돼지고기는 식감이 부드럽고 쫄쫄쫄하다. 흑돼지는 지리산과 제주도 중 최상급의 재료를 얻기 위해 신경 쓰고 있다고. 또한, 인테리어가 산뜻해 식사 시간이 더욱 뜻깊어지는 곳이다. 연인이나 혼밥족들을 위해 감각적인 코너 바를 만들어 두었다. 화장실마저 깔끔하고 고급스러워 쾌적한 시간을 보낼 수 있다.

Recommend Point 바나나 잎에 숙성해 한결 부드럽고 향긋한 돼지고기에 순창고추장 명인의 고추장과 과일, 야채를 더해 2주간 숙성한 양념에

버무린 순창고추장불고기는 단짠단짠해 술을 부른다. 자꾸 당기는 중독성 있는 양념을 남길 수 없으니, 마무리 볶음밥은 필수다.

Signature Menu 바나나 순창고추장불고기 (200g) 14,000원, 바나나잎 숙성삼겹살(150g) 14,000원, 한우차돌박이 스키야키 23,000원

영업시간 11:30~23:00
주소 서울시 마포구 독막로 61-6, 2층
문의 010-9050-6644, 인스타그램 @bananapig2020





미식 바캉스
COURSE 3

신사동 가로수길에서 서래마을까지

1 빛깔이 곱구나, 우리 한우!
명인등심 압구정직영점
“여름에 원기를 충전하고 싶다면, 역시 등심이죠! 압구정직영점은 프라이빗 룸이 19개 준비되어 있습니다. 올여름에 등심 모임 하러 한 번 오세요!”

경북의 한우 단일 최대 목장에서 직거래로 도축된 지 3~7일 된 신선한 생고기만 취급하는 믿고 먹는 한우 등심 맛집. 압구정직영점 외에도 삼성직영점과 청담점까지, 지난 12년간 기교 부리지 않은 질 좋은 한우 특등심을 선보이며 고기 맛 좀 아는 사람들의 단골집으로 꼽히는 곳.

Recommend Point 등심을 채끝, 꽃등심, 살치살 등으로 구분하지 않고 등심 전 부위를 고루 맛볼 수 있도록 준비되는 것이 특징. 등심 하나만으로도 다양한 육질을 느낄 수 있다. 보들보들 간이 잘된 케일 쌈에 싸서 한입 먹거나 보쌈김치에 싸서 먹는 맛도 이색적이다.

Signature Menu 한우특등심(150g) 39,000원, 시골된장죽 6,000원

영업시간 주중 11:30~14:30, 17:00~22:30
주말 11:30~22:00
주소 문의 압구정직영점 서울시 강남구 도산대로 211, 2층, 02-3446-5544 청담본점 서울시 강남구 도산대로100길 13, 02-541-7782
삼성직영점 서울시 강남구 봉은사로86길 30, 02-3288-3301, 인스타그램 @myeongin_deungsim

2 모던 전집을 찾고 있다면 여기!
부역98
“편 같은 분위기의 전집을 찾고 있다면 한번 들르세요. MSG 대신 정성을 듬뿍 친 요리들과 함께 편하고 속 깊은 시간을 나누세요!”

겉쪽한 전집보다 젊고 모던한, 편 분위기가 나는 재미있는 전집을 찾고 있다면 부역98이 정답이다. ‘재료가 성실하면, 기교 부릴 필요도 없다’고 자신 있게 내놓은 전은 구수하고, 국물병어조림은

칼칼하고, 멧게비빔밥은 신선하고 정갈하다.
Recommend Point 동그랑땡, 고추전, 깻잎전, 대구전, 육전 등이 나오는 섞어전은 밑소절부터 모두 직접 해 정성스러운 메뉴로 칭찬이 자자하다. 맥주부터 소주, 막걸리, 와인, 곶감주 등에 이르기까지 다양한 술이 준비되어 있다.

Signature Menu 섞어전 30,000원, 국물병어조림 50,000원, 멧게비빔밥 9,000원

영업시간 11:30~23:00(브레이크 타임 주중 14:30~16:30), 토요일 14:00~21:00, 일요일 휴무
주소 서울시 서초구 강남대로34길 32, 2층
문의 02-573-8598

3 재방문 필수인 중국요리 전문점
팔당반점 서초점
“시원하고 깔끔한 중국냉면과 가지를 듬뿍 올린 가지덮밥으로 개운한 여름을 느껴보세요!”

가지덮밥과 육즙탕수육을 필두로 중식이 맛있기로 소문나 남양주 팔당에서 제일 유명한 중국집 중 하나인 팔당반점에서 직영하는 팔당반점 서초점. 미식가 식객들이 부러 찾는 곳이기도 하지만 4~60석까지 준비된 분위기가 좋은 18개의 룸 덕분에 인근 직장인들의 단골 회식 장소이기도 한다.

Recommend Point 팔당반점은 주문과 동시에 조리 시작하기 때문에 약간의 기다림은 필수. 덕분에 최고의 맛을 경험할 수 있다. 가지덮밥은 가지를 튀긴 뒤 여러 야채와 함께 볶은 소스를 뜨끈한 밥 위에 듬뿍 올려주는 메뉴로 부들부들한 가지의 참맛을 느낄 수 있다.

Signature Menu 가지덮밥 9,000원, 중국냉면 11,000원, 육즙탕수육 25,000원

영업시간 11:00~15:00, 17:00~21:00
주말 브레이크 타임 없음
주소 서울시 서초구 남부순환로 2457, 1층
문의 02-588-0063

4 여름에는 냉면 호로록
설눈
“고려냉면은 담음새도 참 아름답습니다.”

평양에서 냉면집의 양대 산맥으로 알려진 고려호텔 식당에서 일한 경험을 토대로 현지 레시피와 똑같은 냉면을 만드는 곳이다.

Recommend Point 면 사이에 박힌 검은 점들은 통메밀을 제분해서 썼다는 증거인데, 면발은 구수하고 국물은 개운해서 한 그릇이 딱딱이다.
Signature Menu 고려 물냉면 12,000원, 고려 비빔냉면 12,000원, 소고기수육 25,000원

영업시간 11:00~21:00(브레이크 타임 15:00~17:00)
주소 서울시 서초구 서초대로46길 20-7
문의 02-6959-9339, www.sulnun.placecompany.kr

5 다크 초코 향 가득한 카페
에슬로우 시그니처점
“나른한 여름 오후에 들어서 초코 향 가득한 더치커피와 함께 향긋한 휴식을 즐기세요.”

다크 초콜릿 향이 풍부한 피베리Peaberry산 원두로 만든 더치커피를 맛볼 수 있는 곳이다. 넓은 매장은 물론 회의를 할 수 있는 단체석, 셀프 토스트 무료 서비스, 직접 담근 청으로 맛을 내는 티와 에이드까지 발걸음을 끌어당기는 곳이다.

Recommend Point 달달하고 상큼한 음료가 생각난다면 딸기크림라떼를 선택해 보자. 휘핑크림과 딸기크림이 인중살을 부르는 음료다. 크림콜드브루는 직접 만든 두툼하고 진득한 크림과 초코 파우더가 커피와 어우러져 진향 초코 향을 느낄 수 있다.
Signature Menu 크림콜드브루 5,000원, 딸기크림라떼 4,500원.

영업시간 주중 07:30~22:30, 주말 09:00~22:30
주소 서울시 서초구 반포대로28길 33
문의 010-4775-9838

6 ‘엄지척’ 나오는 시메사바 맛집
재패니즈다이닝 소울
“올라가는 재료는 물론 플레이팅까지 신경 쓰며 정성을 다하고 있습니다. 서래마을 pinpoint으로 초대합니다.”

재패니즈다이닝 소울은 가격과 맛을 모두 만족시키는 서래마을 일식 다이닝. 유난히 단골 식객이 많은 이유는 한 번만 이곳을 방문해 봐도 알게 된다. 단골 손님들의 취향을 저격하는 메뉴를 제안해 주는 것은 물론 점심에는 덮밥으로 기력을 보충할 수 있고, 저녁에는 요리에 술 한 잔이 꿀떡 넘어간다. 매일 산지에서 KTX, 고속버스 등으로 공수해 오는 신선한 해물을 이 가격에 맛볼 수 있나 싶을 정도로 뛰어난 가성비까지 갖춘 곳이다.

Recommend Point 최상의 톱몰 비늘과 신선한 고등어로 맛을 낸 시메사바는 이 집 최고의 인기 메뉴. 그날 제일 ‘물 좋은’ 생선과 해물 7~10종을 올려주는 오늘의 사시미는 3만 원 내외로 손님들 강추 메뉴다. 런치에 방문했다면 환살 생선, 연어, 아카미, 새우, 관자, 전복 등이 올라가는 모듬 해산물덮밥 지라시동정식을 추천한다.

Signature Menu 시메사바 27,000원, 사시미로와제 29,000원, 지라시동(런치) 30,000원

영업시간 11:30~24:00, 일요일과 공휴일 12:00~23:00 (브레이크 타임 14:30~17:30)
주소 서울시 서초구 동광로49길 64
문의 02-533-4964, 인스타그램 @soul_japanesedining