

まるまる
盆唐



目次

Contents



QRコードでスマートにアクセス
京畿道旅行をお楽しみください。



京畿観光公式サイト
jp.ggtour.or.kr

京畿道の旅行情報がひと目で分かる
京畿観光公式サイトをご利用ください。

031-259-4700

(031) **120**

365日24時間体制の

京畿道コールセンター

電話相談、SMS相談、SNS相談、
手話相談(ビデオ通話)、
外国語相談(19言語対応)
japanese.gg.go.kr



観光通訳案内電話
Korea Travel Hotline 1330

- ・利用時間：24時間年中無休
- ・サービス内容：観光案内、観光通訳、観光不便申告、観光警察通報
- ・サービス言語：韓国語、英語、日本語、中国語
- ・韓国でのご利用の際には 1330
- ・海外でのご利用の際には +82-2-1330

発行元 京畿観光公社
企画 京畿観光公社・韓重澤
記事 よすみまり
編集 032DESIGN(株)
発行日 2019年9月

Bonispot
MULTISTORE

Lunch · Coffee
Tea · Beer

M
Second
Floor
703-6011

HOOT
703-6011

フォトジェニックな
韓国Cafeの世界へ

ペッキョンドン
柏嶺洞





01

area

④ 분당구 판교역로18번길 12 B1 ⑤ 11:00~23:00 ⑥ なし ⑦ 秋夕、正月

日本でも大人気のパク・ボゴム、ソン・ヘギョ主演ドラマ「ボーイフレンド」のロケ地になったカフェarea。

クラシカルな雰囲気の中、たくさんのティベアが迎えてくれる。
空間という意味のareaは「なんでもできる空間、自由でリラックスできる





「空間にしたい」というオーナーの願いが込められている。週末の混雑時以外は、何時間滞在していても、パソコンで映画を見ていても、勉強をしていても、特に声がけをせず、自由に過ごしてもらっている。地下でありながら開放的な作りになっていて、とても明るく外にいるような感覚になる。

ランチも人気で目当てにやってくる人も多い。夜は雰囲気が変わりBARCAFEの顔に。音楽分野で活躍していたオーナーが映画を上映したり、ときに演奏をしたりする。1年ほど前にOPENしたが、口コミで広がり30～40代のカップルや友達などが多く集まる。

7.5w



ハニーシャケラット

허니 샤큐라또



シェーカーにエスプレッソ、蜂蜜、氷を入れて振って作る。

ハニーシャケラットはエスプレッソの苦味と加えられた蜂蜜が混ざり合い甘くて濃い仕上がりに。柔らかい泡と一緒に楽しもう。

フレンチトースト

프렌치토스토



ナス・ズッキーニ・トマトの焼き野菜とソーセージにフレンチトースト。

見た目よりもボリュームあるブランチ。開発のため何十回も試作を繰り返し人気ナンバーワンメニューになった。







02

AUTUMRIFE

④ 분당구 판교역로2번길 17 ⑤ 平日 9:30~23:00, 土日 10:00~23:00

⑥ autumrife ⑦ 秋夕、正月

オープンして3年を迎えるAUTUMRIFEは白い壁に高い天井。大きな窓からたっぷり日差しが差し込む明るいカフェ。1階は明るい店内でおしゃべりを楽しむ人が多く、地下へ行くとパソコンをしたり読書をしたり一人でゆっくりくつろげる空間が用意されている。

ランチのサンド・パニーニ・バケットなど種類が豊富。人気のスフレやティラミスは午前で売り切れてしまうことが多いので、お早めにどうぞ。



ミルクピنس

밀크빙수



小豆もお店で炊いているという自慢の手作りミルクピنس。丹精込めて作られている小豆は、塩気もちょうどよく粒もしつかり。さらさらの氷の上にアイスクリームと小豆がのり、食べ進めていくと中にさらに小豆が入っている。韓国風に混ぜて食べてもおいしいが、日本風に混ぜずに食べてもおいしくいただける。





ミルクティー

밀크티



ミルクティーもオリジナルで作っており、ボトルもオシャレ。ミルクキューブにミルクティーを注いでいただく。

アートなカフェでゆっくり
韓国カフェ時間

ベンショーシナモン

벵쇼 시나몬



ヨーロッパではVinChaudといい日本ではホットワインと呼ばれている。赤ワイン、紅茶、柑橘類、シナモン、スパイスを加えて作る。シナモンの香りが強く、パンチの強い味。

水正果(スジョンガ)が好きな人にぜひ飲んでほしい個性的なドリンク。



03

CHOCOLATDOUX

⑨ 분당구 판교역로10번길 10-4 ⑩ 11:00~20:00 ⑪ なし ⑫ 日曜日、月曜日、秋夕、正月

10年前済州島に住んでいたころ、目の前にあったチョコレート屋さんの魅力にはまつたオーナー。フランス、ドイツ、韓国でチョコレートを学んだ。お店に入ると、ショーケースに並ぶ宝石のように美しいチョコレートに心を奪われてしまう。



メインは起業プロモーションなどのケータリング。クリスチャン・ディオールやシャネルなど有名ブランドを手掛けている。

「チョコレートは甘いイメージがあるが、甘さだけない本物のチョコレートの味を知ってもらいたい」と1粒1粒に想いをこめている。チョコレートだけでなく、ラッピングも器もとても上品。1粒口に入れると広がる甘くて深い魅惑の世界。口の中に広がる本物の味を存分に感じられる至福のときをCHOCOLATDOUXで。



ショコラトウショ

쇼콜라두쇼



ホットチョコレートだけで4種のメニューがある。その中で1番のオススメがショコラ두쇼(ショコラトウショ) サラッと飲めるホットチョコレート。これを飲んだったらホットチョコレートの概念が変わらかも。

6.0W





パッションガナッシュ

Passion Ganache



ホワイトチョコレートベースで、中にはパッションフルーツが入っている。見た目も鮮やかなチョコレート。



バニラガナッシュ

Vanilla Ganache



基本のチョコレート。
酸味があり香りが抜ける口溶けのいいチョコレート。苦味70%ほどなので程よい甘みと苦さを感じられる。



CHOCOLATE

マカロン

마카롱



12種あるマカロン。オーナーのオススメの3種は、
バナナプディング(バナナフワ) ローズ(ローズ)
塩バターキャラメル(ソルトバターカラメル)。
色合いも絶妙であるでアート。



2.2W





04

cooing

④ 분당구 판교역로10번길 12-7 ⑤ 평일 10:00~23:00 ⑥なし

⑦なし(ドラマ撮影時など臨時休業になることがある)

3年前建築家だったオーナーは会社に週2回通いながら、アルバイトの従業員とともに、なにもないところから2ヶ月かけて店を作り上げた。店を立ち上げた従業員たちは今まで欠けることなく一緒に働いているという。そんなエピソードからもオーナーの人柄のよさが伝わってくる。

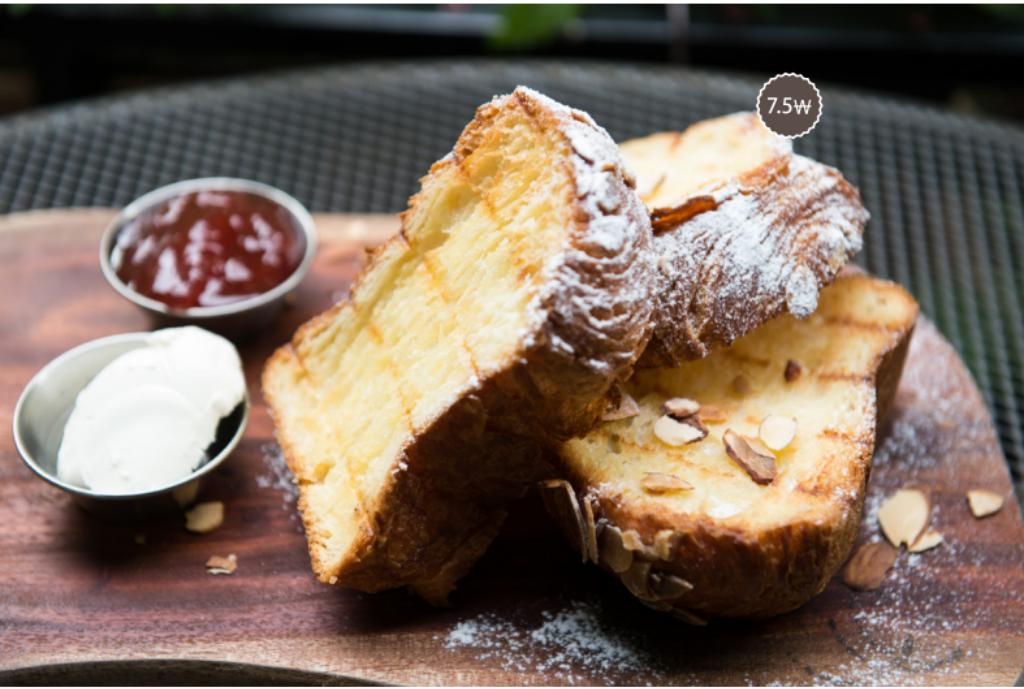




Cooingのコンセプトは「 편하게 품신하게 」。読書をのんびりしたり、パソコンをしたり、くつろげる本当の意味のカフェにしたいとの思いから、カフェ内に2人席は1つのみ。椅子はソファに変更。4~6人席を1人で使ってゆっくりしてもいい。自由にゆったり過ごせる場所を提供したいという。平日の昼過ぎ、席はリピーターで満席。朝作るパンは売り切れてしまうことが多い。人気の秘密を尋ねると、「本物の味を知つて、この味を求めてまた来てくだ

さる。多少高くてもそれだけの価値をしっかりと与える。本物を提供している」とオーナーは語る。Cooingでは「基本をしっかり。お客様から不満を出さない」をモットーに、従業員とともに立ち上げたcooingを愛し、お客様をお迎えしている。

11:00~14:00と19:00~21:00には、サラダやオムレツ、ハンバーグ、チーズトッポキなどの食事メニューやアルコールも用意されている。



ダブルトースト

더블토스트



バターがしつかり染み込んだパンをちぎりながらいただく。いちごジャム、クリームチーズがついてくるので、たっぷりのせて温かいうちにいただこう。

グレープフルーツエイド

자몽에이드



惜しみなくグレープフルーツ2個を絞る。丸ごとかぶりついているような素材そのままの味をいただける。

プラムエイド

자두에이드



日本ではあまりお目にかかるないプラムのエイド。たっぷり3個も入っているのでとても甘くプラムそのものを食べている感じに。





05

I'm Home

④ 분당구 판교역로10번길 3-1 ⌂ 10:00~24:00 ☎ imhomecafe □ なし





テーマパークにあるキャラクターのお店のように外観もインテリアも釘付けになるかわいさ。「星から来たあなた」「ロマンスが必要2」や数々のドラマ、CMのロケ地となっている。

お店のコンセプトは店名「I'm home」というように“ただいま”と気持ちよく子どもが家に帰ってくるような場所。お母さんが家で作ってくれるような温かいスイーツを提供している。

10:00からのランチを目的にOPENと同時に来店する人が多い。研究熱心で作るのが大好きなオーナーは、メニュー開発もインテリアもすべてご自身でおこなったそう。天井のミラーや、オレンジの冷蔵庫、カラフルな器にも注目。「ただいま」と帰りたくなる、そして繰り返し訪ねたくなるI'm homeにはオーナーの愛がたっぷりと注がれている。





6.5W



6.5W

アールグレイショコラ

얼그레이 쇼콜라



アールグレイが入っているので、見た目ほどチョコレートが主張しうぎていないのでふんわりといただける。フワッとしたスポンジと底のサクサクタルトのいろんな食感が楽しめる。

ダークホットチョコレート

다크 핫 초콜릿



もこもこのクリームがたっぷりのホットチョコレートに心がほっこり。寒いときにぜひ飲みたい。

リアルレモン

리얼레몬



社長が1番好きなりアルレモン。爽やかなレモンが口いっぱいに溢れ広がる。下の層のレモンクリームは目が覚める酸っぱさで、上にかかる練乳と合わせると抜群に美味しい。「作る工程が非常に大変なので、一番オススメしたいけどちょっと複雑」とオーナーは笑う。





ミルクパッピンス

밀크팔빙수



贅沢ピンス!

小豆、ピーカンナッツ、アーモンド、きなこが入っているミルクパッピンス。中にすべてが隠されているので、掘り進めながら食べよう。最初はそのまま食べて、最後は混ぜて食べるのがベスト。上にのる手作りのアイスクリームは無添加で自然な風味にこだわっている。ボリュームたっぷりなので、2~3人でシェアしていただこう。



06

LAZY MINT

⑨ 분당구 판교역로10번길 3 ⑩ 平日12:00～23:00, 土曜日 12:00～24:00 ⑪ lazymint ⑫ なし

カフェを始めて15年のオーナーは、백현동(ペッキヨンドン)にLAZY MINTをOPENして6年。長くこの地で愛され続けている。お店の名前であるLAZYには“怠け者”という意味もあるが“のんびりゆったり”といったリラックスできるという意味が込められている。





素材本来の自然な風味を追求し、目・口・体が喜ぶドリンクとケーキ。そしてベーカリーは動物性生クリームと最高の材料を使いお店で一つずつ丁寧に作っている。天井が高く落ち着いた雰囲気。夜にはキャンドルに火が灯り、昼とは違った癒やしの空間に変わる。20~30代の若者が合コンに使用したり、週末はファミリーが訪れたりと幅広い層に人気。

日本でも10月から放送されるイム・スジョン主演ドラマ「WWW（ダブル ダブル ダブル）」の撮影に使われた。







COFFEE
BRUNCH
COCKTAIL
WINE
CAKE



9.0W



9.5W

キューブミント

큐브민트



エスプレッソを2杯とアメリカーノをかわいいドラえもんのアイスキューブにした。アップルミントをたっぷり入れた中にミルクを注ぎいただく。ミントの香りが溶け出しキリッとした味に。時間がたつとミントが濃くなり、ミルクを注いだときだけでなく、長く美味しさを楽しめる贅沢ドリンク。ミント好きな人は必ず足を運んでほしい。

ストロベリー チーズティー

딸기치즈티



見た目もかわいいストロベリーチーズティー。イチゴが旬の季節にぜひ飲みたい一品。チーズがきつないので、苦手な人でも大丈夫。

15.0W



香港ワッフルフルーツ

홍콩와플 후르츠



人工パウダーや甘味料が苦手なオーナーは、自然の果物をたっぷりと使った他にはないオリジナルメニューを開発。香港で流行っているガイドンジャイにヒントを得て、フルーツたっぷりの香港ワッフルフルーツが誕生した。7種のフルーツとたっぷりの生クリーム。できたてのカリッとしたワッフル生地とフルーツの相性は抜群。SNS映えも、もちろん抜群。



07

OLDEN BROWN

④ 분당구 동판교로 52번길 17-7 ⏰ 10:00~24:00 ☎ oldenbrown_official 📱 なし

オーナーがアメリカに行ったときに感じたOLDで、ブラウンなイメージを再現したカフェ。オープンして1年弱だが、地元のお年寄りや遠方からSNSを見て訪ねてくる人まで幅広く支持されている。

大きな窓も天気がいい日は開けたまま。吹き抜けがあり空も見上げられる。アメリカンカジュアルな雰囲気の中で音楽を聞きながらおしゃべりを楽しむのにピッタリ。

夜はピンクのライトに変わり、ビールも飲める。同じお店とは思えない程雰囲気がガラリと変わるので、どちらもオシャレでかっこいい。





OLDEN BROWN

Espresso	—	4.0	Tea ► Steven Smith Teamaker
Americano	—	4.0	Peppermint Leaves — 5.0
Café latte	—	4.5	Red nectar — 5.0
Café mocha	—	5.0	Meadow — 5.0
Vanilla latte	—	5.0	Bungalow — 5.0
Spanish latte	—	5.0	Lord Bergamot — 5.0
Cappuccino	—	4.5	Jasmin silver tea — 5.0
Caramel macchiato	—	5.5	Earl gray milk — 6.0
Einspanner	—	5.0	
Cortado	—	4.5	
Tea sparkling [only ice]	—	5.5	► BEER go back
Hibiscus & cherry / Rooibos & carrot / Peppermint			Lime & lemon / Grapefruit

37

Olden Brown coffee shop menu items include Espresso, Americano, Café latte, Café mocha, Vanilla latte, Spanish latte, Cappuccino, Caramel macchiato, Einspanner, Cortado, Tea sparkling [only ice], Hibiscus & cherry, Rooibos & carrot, Peppermint, Lime & lemon, and Grapefruit. There is also a section for beer with an arrow pointing to "go back". The menu is displayed on a wall next to a row of coffee bags and a digital scale showing "37".



OLDEN BROWN
COFFEE



AINSHUPENER

Einspanner



韓国のかフェでは定番になっているAINSHUPENERは、店舗ごとに味がことなるのが楽しみのひとつ。OLDEN BROWNのAINSHUPENERは柔らかめの泡がかすかに甘く、苦いエスプレッソと混ざり合いまろやかに変化していくのを感じられる。

HIBISCUS CASTROLIPICAL LEMON

Hibiscus tropical lemon



見た目も涼しげなHIBISCUS CASTROLIPICAL LEMONは、スッキリとした後味で暑い日に飲みたくなる。甘いのが苦手な人にもオススメのキリリとしたドリンク。

バニラハニーマドレーヌ

Vanilla Honey Madeleine



注文を受けてから焼き上げるマドレーヌはふんわりやわらか。生クリームをつけていただこう。



5.0₩

2.5₩



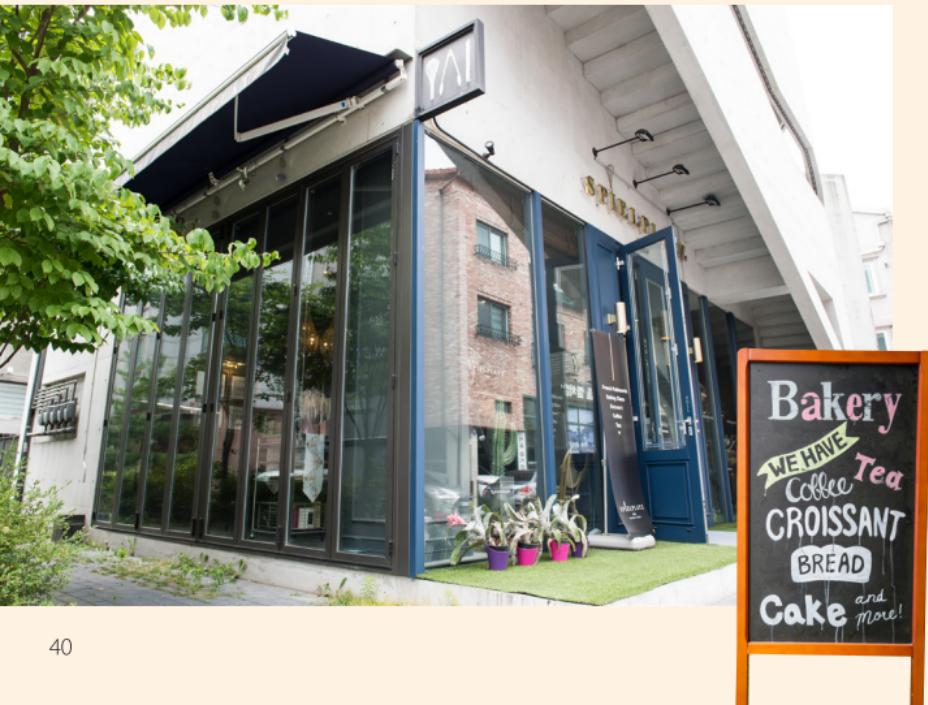


08

SPIELPLATZ

⑨ 판교역로10번길 10-6 ⑩ 平日 11:30~18:00 ⑪ soo.spielplatz ⑫ 秋夕、正月

ドイツ語で「遊び場」という意味のSPIELPLATZ。パチパチと焼き上がったバケットから音が鳴り、香ばしい香りに包まれている。朝から仕込むパンを楽しみに買い求める常連さんも多い。世界中から料理を学ぶために集まるフランスの料理教育機関Le Cordon Blue(ル・コルドン・ブルー) 出身のパティシエが手掛けるケーキ、



ベーカリーは他店にも
並ぶお墨付きの味。
バケットの焼き上がり
時間をめがけて買いに
来る人もいるので人気
商品はお早めに。





田舎パン

시골빵



一番人気の商品。グリーンオリーブが中にたっぷりと入っていて、ふわっと柔らかいのに、弾力もしっかりある。オリーブの塩味がちょうどいい食事パン。1日3個しか販売しないので、お昼すぎにはSOLD OUTに。1度食べたら人気の理由がわかるはず。

バターバケット

버터바ケット



塩加減が絶妙のパン。一口でやめられない手が止まらなくなるパン。

田舎パンに次ぐ人気商品。

4.5W



グレープフルーツティー

자몽티



グレープフルーツのコンフィピューレの
淡い甘さ。コーラルピンクが映える。



5.0W

ライチタルト

리치타르트



他のレストランやカフェにも提供して
いるケーキ。外はホワイトチョコベース
とライチ果汁、中に桃と桃のピューレ、
パイナップルコンフィピューレが入っ
ている。見た目もライチのよう真っ
白でフォークを入れるのをためらって
しまうが、断面もとても美しい。ちょっと
大人贅沢なタルト。



7.0W



09

yam2

⑨ 분당구 판교역로 10번길 14-3 1층 ⓒ 11:00~19:00 ☎ yam2_cake ☐ 月曜日、秋夕、正月

20歳から製菓学校に通い、パティシエとしてずっと活躍していたオーナー。夫婦でyam2を開店して8年。多くのお客様に愛され、他店にケーキを提供している。笑顔がかわいいオーナーはとても前向きで「厨房でも楽しく笑いながらおいしぱを作りたい」と明るく話す。





常連客が多いというyam2は、一
人カウンターでゆっくり食べること
も可能。男性が短時間で3つの
ケーキを食べて行ったことも。一
人でも入りやすく、くつろげる空
間も魅力だ。また、簡単な日本語
での対応も可能。
カットケーキはシーズンによって
変わるので、季節ごとに楽しむの
もオススメ。オーナーも大好き

な桃タルトは開発までに3年かか
った大自信作！見つけたらぜひ
味わおう。
オーナーが一番好きな壱辰の香
氣はなんと夫婦喧嘩中にできたケ
ーキ。クールダウンするために厨房
でケーキを作っていて誕生した。
お客様にも楽しくエピソードを
話すオーナーの笑顔とおいしい
ケーキに会いに行こう。

夏イチゴ

여름딸기



yam2一番人気のケーキ。たっぷりはいったイチゴとしっとりフワフワの軽い口当たりのスポンジに感動。程よい甘さの生クリームが秀抜。王道スイーツが大人気ということからパティシエの腕がわかる。

6.0W



チョコバナメル

초코바나멜



香ばしいキャラメルアーモンドとバナナがマッチしたチョコレートスポンジのケーキ。yam2で여름딸기と人気を争う。チョコレートのしつこさがなく、軽い感じで食べられる。

6.0W





ブルーベリーチェリー

블루베리체리



ブルーベリーの爽やかな香りが口の中に広がる。
大きな粒がそのまま入っている贅沢なケーキ。
生クリームとの相性もお見事。





フォトジェニックな
韓国Cafeの世界へ

チョンジャドン
亭子洞





01

Grasshopper beke shop

④ 분당구 느티로69번길 9 ⑤ 11:00~20:00 ⑥ grasshopperbakeshop ⑦ 月曜日

店名のグラスホッパーは英語で「バッタ」。小さなバッタが安心して食べられるものを使用しようという思いから名付けられた。有機の小麦、安心できる卵などひとつひとつの素材にこだわっている。すべてが手作りでコーヒーも季節に合わせ、夏は酸味のあるエチオピア、冬はコロンビアなどを





ブレンドし自社工場でロースティングしている。
カフェ内にはベーキングクラスがありパンやケーキなどを学ぶスペースが併設されているので、偶然レッスンを見ることがあるかもしれない。





かぼちゃチーズケーキ

Pumpkin Cheese cake



グラスホッパー一番人気のPumpkin Cheesecakeは、かぼちゃとチーズが絶妙にマッチ。甘すぎない素材そのままの味が生きている。シーズンごとにケーキの種類が変わる。ストロベリーケーキもオススメ。



6.0W

人参ケーキ

Carrot Slice



韓国では定番の人参ケーキ。スライスされ寝かされてでてくるのは珍しい。しっかり刻まれた人参のオレンジ色でSNS映え間違いなし。



6.0W





02

Look Our Tea

⑨ 분당구 정자일로197 푸르지오시티2차 B1 ⌂ 9:00~22:00 ⌂ lookourtea ⌂ 秋夕、正月

カラフルでポップな店内は、壁の色が変わるなど遊び心たっぷり。いるだけで元気になれるスポット。カジュアルにお茶を楽しんでもらえるよう、ブレンディングティーを中心に販売している。お茶は購入も可能で、色鮮やかなパッケージとユニークなネーミングで迷うこと必須。



使いやすくシンプルなデザインの茶器もあり、プレゼントにも喜ばれている。

COEXスターフィールドにも展開しており、特に若い女性に人気だ。ここ本店では座席により提供されるカップが変わるので(グラス・マグカップ または 1回用カップ)注文時に確認しよう。会社が周辺に多いので、ゆっくり過ごしたいなら週末が狙い目。





バグダッド・カフェ 바그다드카페



2016年韓国ティー協会の“ゴールデンティーアワード”緑茶部門で金賞を受賞。ほうじ茶ミルクティーのようなやさしい甘い香りと、ライボスティーのすっきりした飲み口。映画「バグダッド・カフェ」をモチーフに作られた。

マンマ・ミーア 맘마미아



2016年韓国ティー協会の“ゴールデンティーアワード”紅茶部門で金賞を受賞。ニルギリ、アッサム、セイロンの紅茶をブレンドし、桃とマスカットの香りを加えた。飲む前に爽やかに香るマスカットが気分を上げてくれる。甘いスイーツと一緒に。

ムーラン・ルージュ 물랑루즈



フランス語で「赤い風車」という意味で、赤色を連想させるハイビスカスティー。Lookourteaを代表するノンカフェインブレンドティー。

マイフェアレディー

마이페어레이디



夏のシーズンメニューのリアルエイド。2016年韓国ティー協会の“ゴールデンティーアワード”で金賞受賞。ぶどうの粒がそのまま喉に飛び込む、暑い日に飲みたいドリンク。美しいグラデーションをそのままにしておきたいが、下の層が甘いのでよく混ぜて飲もう。



ダックワーズ

수제다크وا즈



売り場で作る5種のダックワーズ。「양버터 餡バター」は、あんとバターが混ざり合い、口の中でトーストが完成。「쑥인절미 よもぎきなこ餅」は、あとからよもぎの風味がどんどん追いかけてくる。ブレンドティーと一緒にいただこう。





03

클라시크

◎ 분당구 정자일로 121 더샵스타파크상가D동4호 ◎ 平日12:00~22:00

◎ classique_chocolate ◎ 月曜日、秋夕、正月

オープンして7年。“亭子洞カフェ通りでこのお店を知らない人はいない”ほどの有名店。穏やかなオーナーは、「チョコレートは高級なイメージがあるけれど、コーヒーを気軽に飲むように、チョコレートも気楽に楽しめるお店にしたい」と語る。

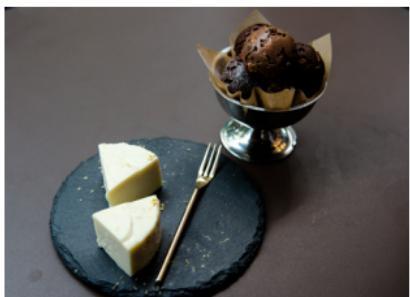


午後3時には満席になっている店内を見ると、オーナーの思いがしっかりと伝わっているようだ。子どもも安心して食べられるよう素材にかなりこだわっている。メニューごとに使用するチョコレートをそれぞれ変えているという。大量生産だと一定の味にならないので、丁寧にひとつひとつ作るのがポリシー。韓国で有名な番組「水曜美食会」に取り上げられ、遠方からもCLASSIQUEのチョコレートを求め、たくさんの人が訪

れている。

「チョコレートを学んだフランスや日本ではチョコレートが日常に浸透しているけど韓国はこれから」そして「繊細というイメージのある日本人に、CLASSIQUEだけの繊細な味のチョコレートをぜひ味わってみてほしい」と語る。

美しく上品で、質の高いチョコレートを堪能できる。一度食べたら忘れられない味になり、きっと何度も訪れたくなるだろう。





ココフロマージュ

코코프로마쥬



見た目はまるで本物のチーズのよう。口に入れた瞬間にレモンが軽く弾け、溶けだすチーズの香りと柔らかいホワイトチョコレートの味。虜になる人続出。ココフロマージュは、CLASSIQUEオリジナル。ここでしか食べられない特別なチョコレート。「このためだけに韓国に来る価値がある」とさえ言える。飲み物は、オレンジテンプルカルレージュテンプルと一緒にいただくのがオーナーのオススメ。

ココロシェ

코코로쉐



アーモンド、クランチボールなどナツツがぎっしり詰まった歯ごたえのあるチョコレート。ダーク、ミルクの2種が入っているCLASSIQUEの人気ライン。お土産に最適。



ローズドココ

로즈드코코



フランスのマカロンで有名なLADUREE(ラデュレ)のバラのマカロンを飲み物で再現してみたいとオーナーが開発した。花びらを浮かべ、ビジュアルも女性らしく、マイildeで優しい甘さのチョコレートドリンク。かすかに香るバラの秘密は、少し加えたバラオイル。ぜひ女性に召し上がっていただきたいチョコレートドリンク。

8.5W



ココクランブルー

코코크럼블



一切ゼラチンを使わず牛乳とチョコレートだけでムースを作っている。ムースのチョコレートは甘くない酸味のあるチョコレートを使用。上にのっているチョコレートは甘くて優しい味。味の振り幅が広くチョコレートの奥深さを知ることができる一品。

9.5W





8.5w

ルージュテンプル

루즈템플_밀크티



カフェインレスのルイボスティーを使った
ミルクティー。妊婦さんも安心して飲むこと
ができる。スッキリとした味わいでルイボス
ティーの新たな魅力を感じられる。



04

Thank you han

④ 분당구 황새울로12번길 1-3 ⌂ 9:00~22:00 ☎ thankyouhan ☰ 月曜日





춘자とエイド2匹のぬいぐるみのようなかわいい看板犬がいるカフェ。犬も一緒に楽しめるカフェ Thank you han。店名の由来でもあるオーナー韓(ハン)さんは、甘いものが大好き。製菓をずっと学びながら会社員をしていたが、半年ほど前に念願のカフェをOPENした。

驚くほどたくさんあるメニューは、ほぼ一人で朝早くから作っている。スイーツやパンが出来上がるのは11時過ぎくらいからで順次店頭に並ぶ。

韓さんのイチオシはカヌレ。4つの味を食べ比べてほしい。

明るい日差しが差し込み、テラス席も用意されている。何度も訪ねたくなるカフェThank you han♡



2.8W

カヌレ (抹茶・アールグレイ・ 塩キャラメル・バニラ)

까눌레



オーナーがオススメするNO.1スイーツがカヌレ。外はカリッと中はモチッとしたカヌレの醍醐味が存分に味わえる。特にアールグレイが人気。



2.0W

レモンマドレーヌ

레몬마들렌



パンチがきいて目が覚めるレモンマドレーヌ。しっかり甘いので、スッキリとしたドリンクと一緒にいただくと相性がいい。



6.0W

ブラウニー

브라우니



柔らかめのチョコレートブラウニーの上に流れ出すほどの生クリーム。オーナーが甘いものが大好きということで、チョコブラウニーも甘め。



クロワッサン サンドイッチ

크로와상 샌드위치



ランチに食べたいクロワッサンサンドイッチは、半熟たまごがトロトロ。ベーコン・チーズ・レタスがしっかり入って大満足。





コムタンラテ

곰탕라떼



「コムタンのラテ??」と驚くメニュー名。混ざりあった色がコムタンにも似ていることと、呂(コム)はクマという意味ということから名付けられた。コーヒーを凍らせたかわいいクマがグラスに並び、添えられたミルクをかけながら飲む。クマが温泉につかっているような絵に思わず写真を撮らずにいられない。





アーモンドビエンナ

아몬드비엔나



Thank you han一番人気のドリンク。
日本ではウインナーコーヒーとして親しまれているビエンナコーヒー。コロンとしたグラスがぴったりでかわいい。甘くなめらかな泡がたっぷりで、優しい気持ちになれるドリンク。



抹茶クリームラテ

말차크림라떼



ただの抹茶ラテではなく、抹茶クリームラテ。上に浮かぶ抹茶クリームをすくいながら食べてもよし、混ぜて飲んでもよし。宇治抹茶を使っている本物志向の味。



Nobelle

Dessert Cafe

에이 벨

OPEN
031-1498-
712-2136-7

Premium
hair
salon
US 200
D.C.
031-1498-
712-2136





05

ABELLE

⑨ 분당구 정자일로197 푸르지오시티 1층 ⓒ 平日11:00~23:00 ☎ abelle.cafe 団 秋夕、正月

亭子洞カフェ通りの中で5年続いているカフェAbelle。人気の秘密は店主のこだわりとスイーツの味。ミントグリーン×白×ピンクのインテリアが女性の心をくすぐりフランスを思わせるカフェ。撮影でもプライベートでも多くの芸能人が来訪する秘密にしておきたい人気店。

「自分が食べるものはいい素材で作りたい」と、有機農小麦を使ったり、100%牛乳の生クリームを使用したり、素材からシロップを作るなど、とことんこだわっている。洋菓子がおいしい日本に何度も足を運び研究したスイーツがたくさん並ぶ。





クマイチゴの ダッグワーズ 산딸기다크와즈



5年前にすでに日本では広がっていたダッグワーズを、OPEN当初から販売したが、あまり韓国では浸透しなかったという。3年前から徐々に韓国で認知され始め「Abelleのダッグワーズはパンのように柔らかくふわっとしていておいしい」と人気になった。韓国のスタイルに合わせ、通常より大きなサイズで提供している。

ミルクティー (マルコポーロ) 밀크티(마르코폴로)



甘すぎない柔らかなミルクティー。フランスの老舗ブランドのマリアージュフレール紅茶を使用。秋から人気の出るイチオシメニュー。

マンゴーピンス

생망고빙수



「シェアしたくない!」独り占めしたくなるピンス。ピンス大手チェーン店のソルビン、オンヌモンがAbelleに勝てず同ビルから撤退したという歴史あり。

丸ごとマンゴー1個が使われ、ピンスにかけるシロップも生マンゴーから作るので、素材そのもの味が1皿に凝縮されている。一度食べたら忘れられなくなる、まさに神ピンス!その他ブルーベリー、小豆、緑茶のピンス有り。



5.5W



クラシックショコラ

클래식 쇼콜라



チョコレートが深く濃いブラウニー。でも重くなりすぎず、毎日食べられる感じ。これだけでもおいしいけれど、追加1.0Wでアイスクリームがのせられる。ぜひ味の変化も楽しんで!



オレンジレインボー

오렌지 레인보우



まんまフルーツ!

惜しみなくフルーツをたっぷり絞っている。気分はトロピカルに!見た目もグラデーションが美しく素敵!

こだわりスイーツは
どれを食べても♡♡♡







06

카페 담

④ 정자동불장로7 ① 평일 9:00~23:30、休日 10:00~23:30 ② cafedam ③ なし

広々とした店内は、テラス席・個室・2人掛け・ゆったりソファとさまざままで100席以上用意されている。

平日は9:00~23:30までOPENしていて、近くにあるNAVER本社に勤めている人や地元の人のオアシスとなっている。





OPENして2年のカフェ 込は、若い女性オーナーが開発するオリジナリティあふれるメニューが魅力。居心地の良い空間で若者からお年寄りまで自由にカフェでくつろいでいる。夜はアルコールも提供、デトススポットとしても人気。 쑥인절미케이크(よもぎきなこケーキ)は通年食べられるが、人気があるので出会えたらラッキー。





ダンボラテ

덤보라떼



初めて聞く不思議な名前の飲み物は、水色の爽やかなラテ。名前の由来は、オーナーが子どもの頃から大好きだったディズニーキャラクターのダンボに色がぴったりだったから。

ブルーキュラスシロップと練乳で作るダンボラテは、混ぜるとグリーンになり色の変化も楽しめる。愛情込めて作ったラテに大好きなキャラクターのダンボを重ねた甘い甘いダンボラテは、お店の人気メニュー。

手作りスコーン

수제스콘



大きめのスコーンは温めて提供。
たっぷりいちごジャムをつけてどうぞ。

ソソハンバム

소소한밤



ノンアルコールかアルコールが選べるパッションフルーツカクテル。程よい炭酸と甘酸っぱいパッションフルーツが絶妙。





07

Cafe de Baba

⑨ 분당구 느티로77번길 11 ⌂ 11:00~22:00 ☎ cafedebaba_patisserie 月曜日

淡いパープルピンクの建物が通りの中でも際立つCafe de Baba。オープンして約1年のカフェは外国人や若い女性が訪れる。フランスの製菓学校でパティシエの資格を取得。本格的なケーキやマカロンが自慢。オーナーの信念が伝わる「レモンタルト」は必ずおさえたい逸品。





素材の粉はこだわりのフランス産を取り寄せている。
女性の心をつかむインテリアとカラトリー。器とグラスはお客様に合ったものを、その日の気分で選んで出すという。ぜひCafe de Babaで幸せな時間を。



レモンタルト

레몬타르트



ショーケースのものではなく、オーダーを受けてからパティシエが作ってくれる。フランスの有名店で、注文後に作ったレモンタルトを食べたら、食感が違ったことから、「この食感を活かしたい」とオーダーを受けてから作るようにしたという。ちょうどいい甘さの秘密は、生クリームを作ると同時に砂糖ではなくメレンゲを使っていること。上にのったレモンとライムの爽やかさとサクサクのタルト。生のレモンの風味がしっかり感じられるリッチな仕上がりに。





ラズベリーダークチョコレートムース

산딸기다크초코무스



真紅のベールをまとった美しいケーキ。中はたっぷりのダークチョコレートムースが詰まっている。甘酸っぱくてしっかり甘い大人向けのケーキ。濃いめのコーヒーといただきたい。



マカロン

마카롱



フランスのマカロン権威者より習った直伝の味。
2年間マカロン店をやっていたオーナーが作る8種の
マカロンは、味はもちろん見た目もすごくオシャレ。
珍しいバラのマカロンも要チェック。



08

Cafe Corduroi

⑨ 정자동 느티로 2 AK와이즈플레이스 1층 ⏰ 10:00~22:00

☞ corduroi ☎ 每月最終水曜日、秋夕、正月





女性オーナーのふんわりとした雰囲気に包まれたカフェコーデュロイ。「生地のコーデュロイのような温かさをカフェでも感じてもらいたい」という思いで店の名前をつけたという。

1階でオーダーを済ませて2階にあがると、日が差しこみ道路に面したカウンター席が明るく気持ちがいい。小上がりスペースではプロジェクターで映画が映し出され、ゆったりくつろげる空間になっている。友達の家に遊び

に来たかのような、ナチュラルで優しい時間が流れている。まさにコーデュロイに包まれた温かい時間を過ごせる。



パンケーキ

팬케이크



クリームが全く崩れない不思議なパンケーキ。イチゴとブルーベリーの2種から選べる。パンケーキは2段重ねで間にはジャムがたっぷり! フワフワパンケーキが多い中、しっかりした食べごたえのあるパンケーキ。みんなでシェアしよう。

マスカルポーネラテ

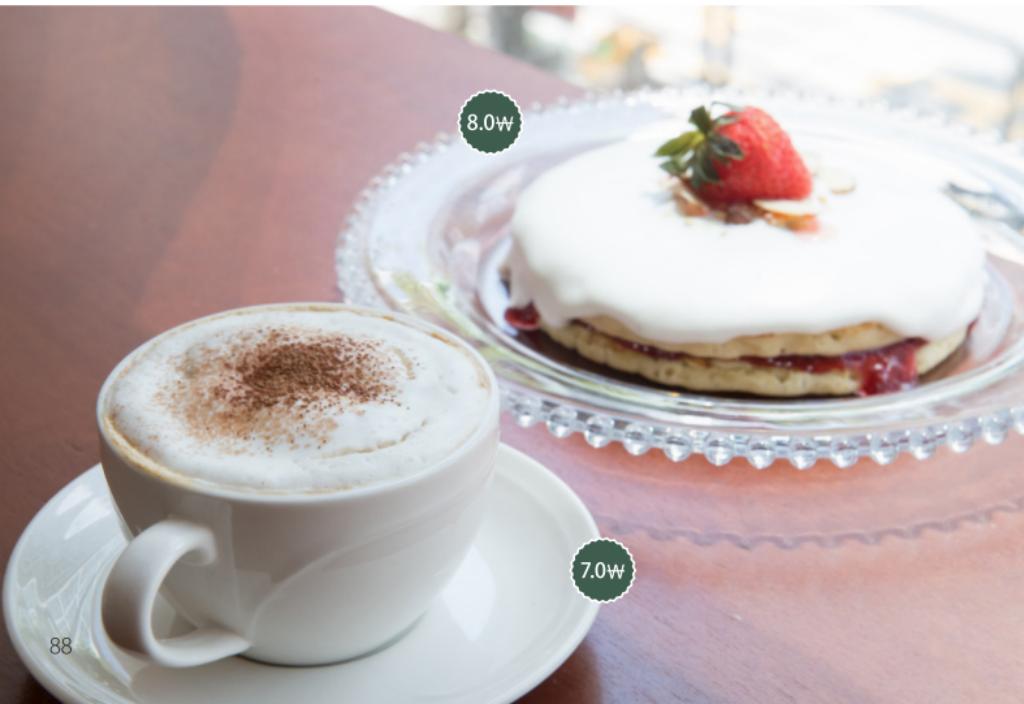
마스카포네라떼



ほんのりマスカルポーネチーズの香り。口の中で混ざりながら味が変わって甘さの強弱も楽しめる。

8.0W

7.0W





カフェでのフレーズ

韓国のカフェでのやりとりも、少しフレーズを知っているだけで安心。主に使われるものをまとめたフレーズ集。使ってたくさんカフェ活しよう!



① ご注文おうかがいします

주문하시겠어요? チュムンハシゲッソヨ?

주문 도와드리겠습니다。チュムントワドゥリゲッスムニダ

② アメリカーノを1つください

アメリカーノ 한 잔 주세요。アメリカーノ ハンジヤン ジュセヨ

아메리카노 하나요。アメリカーノ ハナヨ

③ アイスにしますか? ホットにしますか?

アイス로 드릴까요? 따뜻한 걸로 드릴까요?

アイスロドゥリルカヨ? タットウタンゴルロドゥリルカヨ?

④ アイスください

アイス로 주세요。アイスロ ジュセヨ

アイス로。アイスロ

⑤ ホットください

따뜻한 걸로 주세요. タットウタンゴルロ ジュセヨ

따뜻한 걸로. タットウタンゴルロ

⑥ サイズはどうしますか?

사이즈는 뭘로 할까요? サイズヌン ムオルロ ハルケヨ?

사이즈는 어떻게 하시겠어요? サイズヌン オットッケ ハシゲッソヨ?

⑦ トールサイズで

톨이요. トルヨ

톨. トル

⑧ お召し上がりですか?

드시고 가세요? ドウシゴカセヨ?

⑨ お持ち帰りですか?

가지고 가세요? カジゴカセヨ?

⑩ 食べていきます

먹고 갈게요. モッコカルケヨ

여기서 먹어요. ヨギソモゴヨ

⑪ 持ち帰ります

가지고 갈게요. カジゴカルケヨ

Take out 할게요. Takeout ハルケヨ

12 割引券やポイントカードありますか？

할인카드나 적립카드 있으세요?

ハリンカドゥナ チョンニプカドウイッスセヨ?

13 いいえ

아니요. アニヨ

없어요. オプソヨ

14 現金領収書は必要ですか？(観光客は必要ない)

현금영수증 필요하세요? ヒヨングンヨンスジュン ピリョハセヨ?

15 いいえ

아니요. アニヨ

16 領収書は必要ですか？(一般的な領収書)

영수증 필요하세요? ヨンスジュン ピリョハセヨ?

17 はい

네. ネ

18 いいえ

아니요. アニヨ

19 お会計いたします(カード払い)

カードで決済します。カドウロ キヨルチエヘドゥリルケヨ

20 振動ベルでお知らせします

振動ベルで 알려드립니다。チンドンベルロ アリリヨドゥリルケヨ

21 注文番号でお呼びします

注文番号で呼びます。チュムンボノロ プレロドゥリルケヨ

22 カウンターからお出ししますので、少々お待ちください

カウンターで出します。カウンターエソ ナオニカ キダリヨジュセヨ

23 生クリームのせますか?

生クリームを乗りますか? センクリム オルリヨド デルカヨ?

24 温めますか?

温めますか? テウォドゥリルカヨ?

25 よくかき混せてお召し上がりください

よくかき混ぜて召します。チャルジヨオソドゥセヨ



色、形、味、 シンプルでありながら絶対的な違い

盆唐のカフェは、店ごとに特色がはっきりしている。

種類、食感、色彩、ディスプレイ、そしてセッティング
されたお皿まで。

そのうちの一つだけ味わっても満足できるはず。



★ 盆唐への行き方



盆唐へはソウル地下鉄盆唐線と新盆唐線を利用。新盆唐線で柏峴洞は板橋駅、亭子は亭子駅で下車。柏峴洞カフェは、板橋駅から徒歩約10分。亭子洞カフェは亭子駅から徒歩圏内。

