

미식경험을
한층 더
특별하게,
다이닝존

GOURMET STREET 'MARKET 338'

MARKET
Market
338

미쉐린 가이드, 수오미식회가 엄선한 스타 셰프의 맛집들을 한데 모은 셀렉트 다이닝 '마켓 338'.
'죽기 전에 꼭 가봐야 할 맛집', '인생 파스타'를 외치게 만드는 인생 요리들과 함께 경
주에서 만나는 특별한 미식 경험을 선사합니다.

MARKET 338 전경



market
338

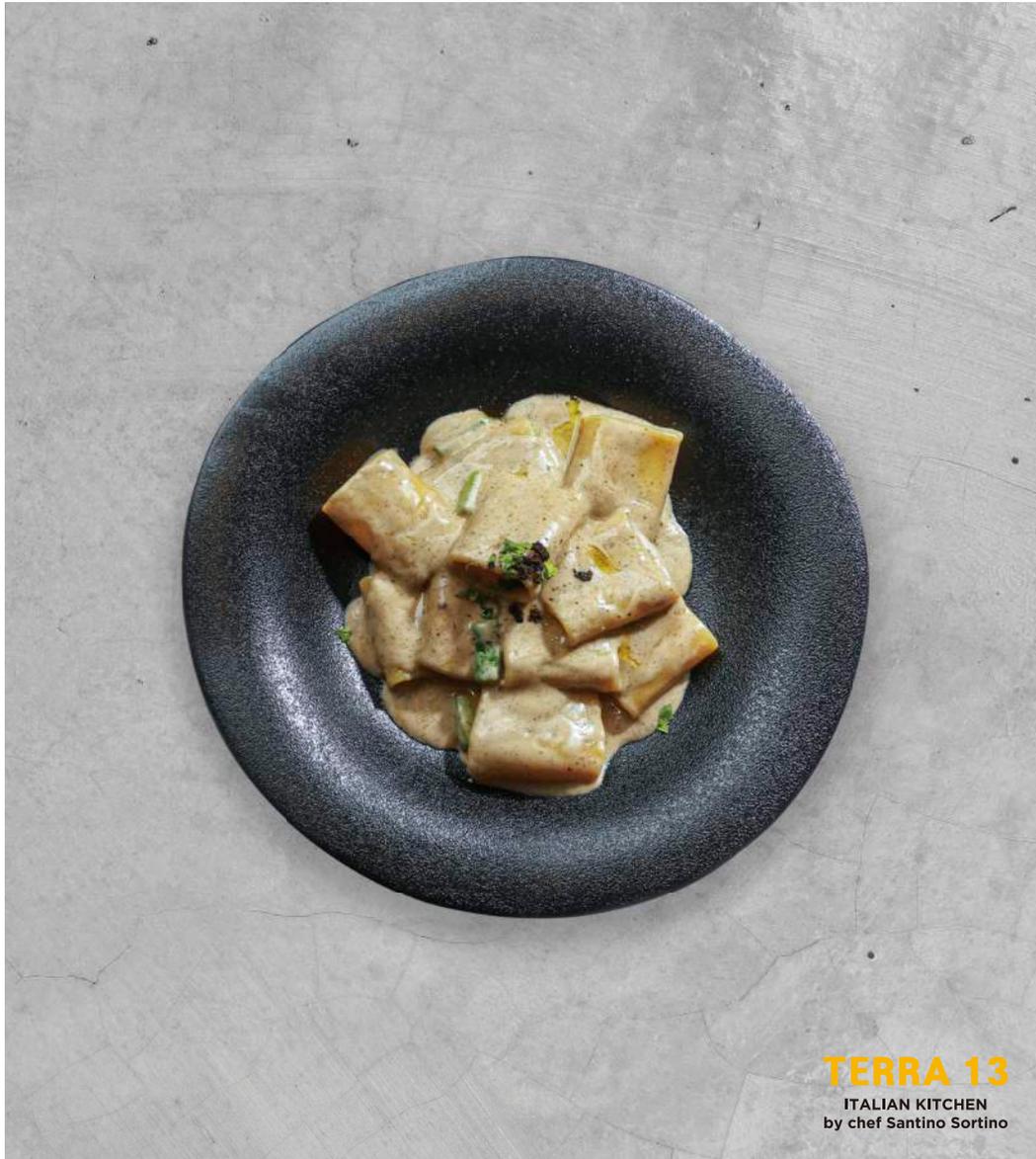
호텔과 파인다이닝의 만남

그간 경주에서 만나볼 수 없었던, 한 차원 수준 높은 미식경험을 위한 찾아오는 맛집 '마켓338'을 소개합니다. 맛의 트렌드를 선도하는 서울 청담동, 한남동, 가로수길 등지에서 시작해 미쉐린 가이드, 수요미식회 등에 소개된 유명 레스토랑을 한데 모았습니다.

산티노 소르티노, 김남성, 유희영 등 국내에서 각 분야를 대표하는 간판 셰프들이 이끄는 브랜드들, 미식가라면 누구나 들어보고 맛보았을 요리들을 이제 라한셀렉트 경주에서 선보입니다.

이탈리안 파인다이닝 '테라13' / 프리미엄 수제버거 '아이엠어버거' / 타이 레스토랑 '경주 쿤쌈차이' / 한식 다이닝 '이십사절기' / 차이니즈 비스트로 '청' / 퓨전일식 '유노추보' / 면 전문점 '면주방' / 라한 펍 / 디저트 마켓 등을 만나보세요.

운 영 시 간	11:30 - 21:30
브레이크타임	15:00 - 17:00
위 치	1F
문 의	내선번호 7400



TERRA 13
ITALIAN KITCHEN
by chef Santino Sortino

땅 속의 다이아몬드, 트러플파스타

캐비어, 푸아그라와 함께 '세계 3대 식재료'로 손꼽히는 트러플(송로버섯).
강하고 독특한 풍미를 자랑하는 트러플은 인공재배가 전혀 되지 않고 땅 속에서 자라나서 채취하기도 어렵습니다.
진귀한 식재료 트러플을 손쉽게 맛보는 똑똑한 방법, 테라 13에서 즐겨보세요.



이태리 출신 셰프가 선사하는 정통 이태리 현지의 맛

국내에서 정통 이태리 음식의 대중화에 선구자 역할을 한 이태리 출신 셰프 산티노 소르티노 (Santino Sortino)가 직접 운영하는 '테라 13' 레스토랑입니다. 뚜렷하고 강한 감칠맛으로 정통 이태리 현지의 맛을 완벽하게 구현하여 <수요미식회> '이탈리안 레스토랑'편에서 극찬을 받은 바 있는 소르티노 셰프의 요리를 만나보세요. 지금껏 경주 어디에서도 경험하지 못한 수준 높은 정통 이태리 요리를 선보입니다.

대표메뉴
트러플 파스타, 콰트로 치즈 피자, 채끝 등심 스테이크 등



TERRA 13

산티노 소르티노 (Santino Sortino)
'Terra 13' 오너 셰프

이태리에서 직접 공수해오는 블랙 트러플 페스토가 들어간 트러플 크림 파스타를 만나보십시오. 신선한 타임으로 만든 크림과 진한 블랙 트러플의 깊은 풍미를 느낄 수 있습니다. 한 접시를 내어도 이태리 현지의 맛을 풍성하게 담아냅니다.



 Iam. A burger &

수요미식회가 인정한 수제버거의 정석 아이엠어버거

국내에 수제버거 열풍을 이끌었던 주역 중 하나인 수제버거의 정석 '아이엠어버거' 입니다. 매일 아침 직접 반죽해 구워내는 유기농 번과 진한 풍미를 자랑하는 순수 소고기 패티는 그 맛의 깊이부터가 남다른니다. 경주 어디에서도 경험하지 못한 수준 높은 수제버거 맛집답게 '죽기전에 꼭 가봐야 할 수제버거집'으로 <수요미식회>에 소개되기도 한 아이엠어버거에서 인생버거를 만나보세요.

버거 메뉴 외에도 아메리칸 핫도그, 칠리프라이, 반반치킨, 오레오 쉐이크 등 다양한 별미가 마련되어 있습니다.
* 전 메뉴 테이크아웃 가능

대표메뉴
아이엠어버거, 어니언앤쉬림프 버거, 헤이가이즈 버거, 치즈프라이 등



I
AM
A
BURGER

전경우 스포츠월드 여행전문기자

아이부터 어른까지 온 가족이 함께 즐기기에 좋은 수제버거 세트를 문화유산의 중심 '경주' 안에서 이런 가격에 만날 수 있는 건 역사적인 일!

곽영호 라한셀렉트 경주 총지배인

수요미식회에서도 인정한 최고의 수제버거집. 신선한 재료와 패티에 대한 자신감이 맛에서도 느껴지는 수제버거의 정석을 만나보십시오.



미쉐린이 선택한 본격 태국 음식 전문점 경주 쿤솜차이

19년, 20년...2년 연속 미쉐린 가이드 "플레이트"에 등재된 유일한 타이 레스토랑 '쿤솜차이'는 서울 교대역 근처 한적한 골목에서 시작해 오픈과 동시에 입소문을 타고 맛집으로 급부상한 곳으로, 국내 어떤 타이 음식점 보다도 맛으로 가장 먼저 인정받은 곳입니다.

국내 태국 요리 대중화의 선두주자 김남성 셰프의 18년 요리 경력으로 '태국 현지에서 먹어본 요리보다 더 맛있는' 타이 퀴진을 선보입니다. 맛에 대해 엄격한 기준과 자부심을 지닌 셰프의 자신감을 요리에서도 느껴보세요.

2019년에는 서울에 4개의 매장이 플레이트에 등재되었으며 2020년에는 2개의 매장이 등재되었으나 현재 폐업으로 쿤솜차이가 유일한 매장입니다.

대표메뉴 : 뿌팟봉커리, 아롱사태 쌀국수, 썸탐 타이, 뽕암공 등



**KUNSONM
CAHI**

KOREAN DINING 이십사절기



한국식 밥상을 현대적으로
풀어낸 모던 한식 반상 이십사절기

'미쉐린 가이드 서울 2017 1스타 레스토랑'에 선정될 정도로 정갈한 맛으로 한식 트렌드를 이끌어가는 모던 한식 레스토랑입니다. 사계절을 12개로, 그것을 다시 반으로 쪼갠 이십사절기 이름에는 일년 내내 절기마다 새로운 음식을 내놓는 포부가 담겨 있습니다. 전통조리법에 기반하여 감각적인 플레이팅이 더해진 정갈한 한식 반상으로 고유한 맛의 세계를 선보입니다. 이십사절기는 신선한 재료와 함께 식재료 본연의 맛을 내기 위하여 모든 음식에 합성 조미료를 첨가하지 않습니다.

대표메뉴: 제육볶음반상(TVN 수요일식회 70회 방영), 고등어구이 반상, 차돌된장찌개 반상 등



맑고 담백한 중화요리의 정수 청

2004년 오픈 이래, 서울 한남동 본점과 압구정 등에서 지점을 운영하며 꾸준히 사랑받고 있는 차이나이즈 비스트로 '청(淸)'은 이름 그대로 맑고 담백한 음식을 선보이겠다는 의지를 담아 우리 입맛에 맞는 한국식 중식 요리를 선보입니다. 탕수육, 자장면, 짬뽕, 볶음밥 등 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 메뉴는 물론 칠리, 간풍, 오렌지크림 소스로 풍미를 더한 새우요리도 한층 입맛을 돋웁니다.

대표메뉴 : 해물 자장면, 간풍기, 오렌지크림 캐슈넛 중하 등



CHINESE
DINING
CHUNG



U의 廚房



麵廚房 | 면주방

가로수길 터줏대감이 선사하는 트렌디한 퓨전일식 유노추보

서울의 핫플레이스 가로수길에서 터줏대감 역할을 하며 오랜시간 그 맛으로 인정받고 있는 '유노추보'는 퓨전일식의 대가 유희영 오너셰프가 이끄는 트렌디한 재패니즈 요리를 선보입니다.

가로수길 상권이 형성되기도 이전인 2008년 문을 열어 12년째 맛집으로 유명세를 지키고 있는 이곳은 유희영 셰프의 주방이라는 뜻이 담긴 '유노추보(U의 廚房)' 이름 그대로 요리에 대한 셰프의 자부심이 담겨있습니다. 깔끔하면서도 고급스러운 맛으로 다양한 세대의 입맛을 아우르는 유노추보의 요리를 이제 경주에서도 만나보세요.

대표메뉴 : 등심 돈카츠, 안심 돈카츠, 우동세트 등



YOONO
CHUBO



팔도국수 면주방

면으로 만든 든든하고 건강한 한끼 면주방

국수를 사랑하는 젊은 세프들이 모여 만든 브랜드 '면주방'은 이름에서부터 면요리에 대한 자부심과 맛에 대한 자신감이 느껴집니다.

소갈비를 진하게 우려낸 육수 위로 고기 고명을 푸짐하게 올린 갈비국수, 부드러운 소 안심살을 가득 넣은 안심국수 등의 메인 요리, 함께 곁들이기 좋은 주먹밥, 납작 만두 등 계절마다 가장 맛있는 식재료만을 사용하여 대한민국 팔도 지역의 특색있는 요리법으로 만들어진 다양한 면 요리를 선보입니다.

대표메뉴 : 갈비국수, 안심국수, 냉면 등