



ADelightful Spread, the Story of a Restaurant







농가맛집에 오시면 If visiting Farmer's restaurant,

향토음식에 담긴 고유한 식문화를 경험하실 수 있습니다. 건강을 맛보실 수 있습니다. 사라져가는 전통을 느낄 수 있습니다.

Experience a unique food culture through folk foods. Taste healthy food, and savor a vanishing tradition.



출처 : 에쎈 ESSEN

어머니의 손맛과 정겨운 추억이 있는 농가맛집 이야기 A Farmer's restaurant Story Filled with a Mother's Taste and Warm Memories

농가맛집은 향토음식을 발굴하여 상품화하고 이를 계승·발전 시키기 위하여 조성하는 전통 식문화 공간입니다. 농가 맛집은 농가가 직접 생산한 농산물과 지역의 식자재를 이용하여 만든 음식으로 소비자에게 안전한 먹을거리를 제공하고 있습니다. 농가맛집에는 지역의 문화와 이야기가 담겨 있습니다.

Farmer's restaurant are traditional food culture spaces created by the Rural Development Administration to develop, discover, commercialize, and pass on as heritage folk foods. They use homegrown agricultural produce and local ingredients to provide consumers with safe meals. Each restaurant carries its region's culture and stories.



A Delightful Spread, The Story of a Farmer's Restaurant















콩대박







	경기도
UI	광이원
	돌댕이석촌골
	토리샘
	봉바위
	청산별미
	담꽃
	-101-
	강원도
02	토요
	윤가이가

0
토요
윤가이가
오음산산야초밥상
대 득봉
시래원
잿놀이
달래촌

004-
다농
얼음골봄
밥상 위의 보약한첩
수리수리봉봉
온제향가
웰빙촌 묵은 지

N/.	충청남도
	산에들에 징검다리
	미마지
	밥꽃 하나 피었네
	석화촌
	나경
	다정다반
	곰섬나루

소박한 밥상

Gyeonggi-do	6, 7
Kwangiwon	8, 9
Doldaengi Seokchongol	10, 11
Torisaem	12, 13
Bongbawi	14, 15
Cheongsan Byeolmi	16, 17
Damkkot	18, 19
	00.01
Gangwon-do	20, 21
T	00 00

Gangwon-do	20, 21
Toyo	22, 23
Yoonga Leega	24, 25
Oeumsan Sanyacho Bapsang	26, 27
Daedeukbong	28, 29
Siraewon	30, 31
Jaetnori	32, 33
Dalraechon	34, 35

Chungcheongbuk-do	36, 37
Danong	38, 39
Eoleumgol Bom	40, 41
Bapsang wiui Boyakhancheop	42, 43
Surisuri Bongbong	44, 45
Onjehyangga	46, 47
Well-being Chon Mugeunji	48, 49
	F0 F4

Chungcheongnam-do	50, 51
Sanedeule Jinggeomdari	52, 53
Mimaji	54, 55
Babkkot Hana Pieotne	56, 57
Seokhwachon	58, 59
Nagyeong	60, 61
Dajeongdaban	62, 63
Gomseomnaru	64, 65
Sobakhan Bapsang	66, 67

	봄날	Bomnal	68, 69
	마음자리	Maeum Jari	70, 71
UE	전라북도	Jeollabuk-do	72, 73
	지리산나물밥	Jirisan Namulbap	74, 75
	장구목	Janggumok	76, 77
	장수밥상	Jangsu Bapsang	78, 79
	삶의 향기	Samui Hyanggi	80, 81
NA	전라남도	Jeollanam-do	82, 83
	덕동원	Deokdongwon	84, 85
	보자기	Bojagi	86,87
	태후의 뜰	Taehueui Tteul	88, 89
	꽃피는 무화가	Kkotpineun Muhwaga	90, 91
	경상북도	Gyeongsangbuk-do	92, 93
U/	고두반	Goduban	94, 95
	보리각시	Bori Gaks	96, 97
	몽	Mong	98, 99
	산수유길사이로	Sansuyugil Sairo	100, 101
	안동화련	Andong Hwaryeon	102, 103
	뜰	Tteul	104, 105
	경상남도	Gyeongsangnam-do	106, 107
	가향	Gahyang	108, 109
	어부림	Eobulim	110, 111
	청학이 머무르는 산삼마루	Cheonghaki Meomureuneun Sansammaru	112, 113
	예담원	Yedamwon	114, 115
	돌담사이로	Doldam Sairo	116, 117
	제주도, 인천시, 세종시	Jeju-do, Incheon-si, Sejong-si	118, 119
U/	명도암수다뜰	Myeongdoam Sudatteul	120, 121
	온평향토맛집	Onpyeong Hyangto matzip	122, 123
	외내골	Oenaegol	124, 125

Kongdaebak

126, 127





Gyeonggi-do

008

광이원 Kwangiwon 010

돌댕이석촌골 Doldaengi Seokchongol

012

토리샘 Torisaem 014

봉바위 Bongbawi 016

청산별미 Cheongsan Byeolmi 018

담꽃 Damkkot

광이워 Kwangiwon

정성스런 맛이 담긴 자연밥상

Meal table of nature filled with sincere taste, kwangiwon

전통 된장 맛 위해 묵묵히 걸어온 된장 장인

A doenjang (Soybean Paste) master who has gone his way to achieve traditional doenjang (Soybean Paste) taste

'광이원'은 전통 된장을 20년 이상 연구해온 된장 장인이 직접 운영하는 곳이다. 양평의 대표 식재료를 기본으로 하여 전통장과 발효액으로 맛을 낸 건강하고 정성이 담긴 자연밥상을 선보인다.

'Kwangiwon' is operated by a doenjang master herself who has researched the making of traditional doenjang for over 20 years. The meal table is filled with products from nature using fresh seasonal ingredients in Yangpyeong, traditional jang (fermented sauce) and fermented liquids. A healthy and good meal from nature is presented.



신선한 유기농 채소와 환상 궁합 '뽁작장'

'Bbokjakjang' a perfect match with fresh organic vegetables

이 곳의 대표메뉴는 주인이 직접 담근 '뽁작장'과 각종 채소와 함께 나오는 〈뽁작장정식〉이다. '뽁작장'은 강된장처럼 밥에 비벼먹는 된장의 일종인데 각종 채소를 넉넉히 넣어 만들기 때문에 짜지 않아 계속 손이 간다

A special menu representing Kwangiwon is <Bbokjakjang Jeongsik (Set Menu with Bbokjakjang)> featuring various kinds of vegetables served along with 'Bbokiakiang' that the owner herself fermented. A type of doeniang (Soybean Paste) like gang doenjang (Soybean Paste Sauce), 'Bbokjakjang' can be mixed with rice and various vegetables. It is not salty but you will keep asking for it.





- 경기도 양평군 용문면 용문산로 120-11 120-11, Yongmunsan-ro, Yongmun-(구. 덕촌리 13-1)
- **3** 031-771-8800
- w http://www.kwangiwon.net
- 10:00~18:00 (매주 월요일 휴무)
- T. 입식 32석, 좌식 44석
- myeon, Yangpyeong-gun, Gyeonggi-do (formerly, 13-1, Deokchon-ri)
- **2** 031-771-8800
- w http://www.kwangiwon.net
- 10:00 to 18:00 (closed every Monday)
- Table 32 seats, Floor 44 seats

대표메뉴

뽁작장정식, 광이원정식

Representative Menu

Bbokjakjang Jeongsik (Set Menu with Bbokiakiang), Kwangiwon Jeongsik (Set Menu)





주변관광지 Nearby Tourist Spots

용문산 관광단지, 세미원, 들꽃수목원, 두물머리 Yongmunsan Tourist Complex, Semiwon, Yangpyeong Wild Flower Arboretum, Dumulmeori and Zelkova trees

이천 향토음식의 은은한 향기 돌댕이석촌골

Delicate scent of Icheon folk food. Doldaengi Seokchongol

품질 좋은 이천 농산물로 만든 건강밥상

A healthy meal made from high quality Icheon agricultural products

농가와 장독대가 어우러져 고향의 향수를 느낄 수 있는 농가맛집이다. 이천 에서 생산되는 식재료를 이용하여 지역색이 뚜렷한 음식을 맛볼 수 있는데. 특히 이천시 농특산물인 '게걸무'와 향토음식 '볏섬만두'가 대표음식이다.

It is a restaurant where the combination of a farmhouse and jangdokdae gives a feel of nostalgia of a hometown. It uses ingredients produced in Icheon, and one can taste the foods that exhibit the locale's character. Especially, 'Gegeolmu', agricultural product of Ichon-si, and 'Byeotseom Dumpling', Ichon native food are the most representative foods.



생소하지만 특별한 이천 식문화 체험

An unfamiliar but special Icheon food experience

'돌댕이석촌골'은 식사뿐만 아니라 '장담그기 체험'과 '볏섬만두만들기 체험'을 동시에 즐길 수 있는 곳이다. 또한 직접 담근 고추장, 된장, 간장 등을 구매할 수 있기 때문에 우리 먹을거리에 관심이 많은 주부들에게 인기가 높다

'Doldaengi Seokchongol' is a place that offers not only for dining, but you can also enjoy hands-on experiences like 'making Korean soy sauce' and 'making byeotseom mandu'. Also, gochujang (Red Chili Paste), doenjang (Soybean Paste), and ganiang (Sov Sauce), making it very popular among housewives.





- (구. 창전동 458-21)
- **2** 031-632-9540
- 4 11:00~20:00 (매주 월요일 휴무)
- 교교 좌식 80석
- 경기도 이천시 호법면 송갈로 102-17 102-17, Songgal-ro, Hobeop-myeon, Icheon-si, Gveonaai-do (formerly, 458-21 Changieon-dong)
 - **2** 031-632-9540
 - \$\text{11:00-20:00 (closed every Monday)}\$
 - Floor 80 seats

대표메뉴

게걸무시래기밥, 청국장, 된장정식. 가마솥 손두부. 볏섬만두전골(예약)

Representative Menu

Gegeolmu siraeqibap (Rice with Gegeolmu Dried Radish Leaves), cheonggukjang (Rich Soybean Paste), doenjang jeongsik (Set Menu with Soybean Paste)





주변관광지 Nearby Tourist Spots

이천설봉공원, 이천도예촌, 이천농업테마공원, 산수유마을

Icheon Seolbong Park, Icheon Ceramic Village, Icheon Agriculture Theme Park, Icheon Sansuvu Village

자연의 샘에서 누리는 편안한 맛 **토리샘**

A comfortable taste you can enjoy in the nature's **Torisgem**

가족을 생각하는 건강한 먹을거리

Healthy food for the family

산에 둘러싸인 멋진 전경을 지니고 있는 '토리샘'은 언제나 같은 마음으로 사람을 대하기 때문에 특유의 편안함이 느껴지는 곳이다. 찾는 이들의 건강을 생각하며 직접 재배한 신선한 채소와 화학조미료를 첨가하지 않은 자연적인 맛으로 방문객의 입맛을 사로잡고 있다.

'Torisaem' with its wonderful scenery of surrounding mountains, greets people with a unique calmness that can be felt immediately. Considering the health of visitors, food made with fresh vegetables directly cultivated and natural taste without chemical seasoning capture the visitors' appetites.



편안한 공간에서 함께하는 향토음식체험

Folk food experience enjoyed in a convenient space

여러가지 한약재를 넣은 토종닭 백숙과 훈제 바베큐, 각종 채소와 나물이 어우러진 맛깔난 상차림을 선보인다. 또한 '향토음식체험+농가맛집+숙박'으로 구성된 체류형 관광상품이 있어, 멋진 전원 풍경 속에서 여유로운 휴식을 즐길 수 있다.

Enjoy tojong dak baeksuk (Whole Chicken Soup with Rice), and smoked barbecue with various kinds of herbs, and other great-tasting meal with all sorts of vegetables and namul in harmony are served. Also, there is a stay type 'sightseeing product that combines a native food experience, a farmhouse with tasty food and accommodation' so that visitors can enjoy a leisurely rest with a nice rural landscape.





- 경기도 여주시 점동면 어우실길 67
 (구. 관하리 419)
- **3** 031-882-7428
- http://www.saemgarden.co.kr
- 11:00~21:00 (매주 월요일 휴무)
- 지나 좌식 45석

- 67, Eousil-gil, Jeomdong-myeon, Yeoji-si, Gyeonggi-do (formerly, 419, Gwanhan-ri)
- **1** 031-882-7428
- 11:00-21:00 (closed every Monday)
- Floor 45 seats

대표메뉴

토리뜰정식, 토리두부정식, 토종닭 백숙(예약)

Representative Menu

Toritteul Jeongsik (Set Menu), Tori dubu jeongsik (Set Menu with Tofu), tojong dak baeksuk (Whole, Chicken Soup with Rice) (reservation needed) (Set Menu)



구변관광기 Nearby Tourist Spots

세종대왕릉, 신륵사, 명성왕후 생가, 여주프리미엄아울렛 Yeongneung (Tomb of King Sejong), Silleuksa Temple, Birthplace of Empress Myeongseong, Yeoju Premium Outlets

한강을 바라보며 느티나무 아래서 느긋하게 즐기는 밥상 **봉바위**

A Meal Enjoyed Under a Zelkova Tree with the View of Hangang River,

Bongbawi

농가에서 느리게 즐기는 남양주의 맛

The taste of Namyangju at the farmhouse

한강이 보이는 아름다운 전망과 농가의 텃밭, 장독대와 너른 앞마당이 있어 고향집 같이 푸근함이 묻어나는 곳이다.

This restaurant offers beautiful scenery from viewing Hangang River, the vegetable garden of the farmhouse, jangdokdae, and a wide front yard that exudes a warm hometown feel.



기운을 돋우는 슬로푸드

Slow-food for raising a person's spirituality

민물고기와 새뱅이를 듬뿍 넣고 끓여 국물이 진하면서도 시원한 〈매운탕〉은 집된장과 집고추장이 포인트로 화학조미료를 사용하지 않아 깔끔한 맛을 내고 있다.

<Maeuntang (Spicy Fish Stew)> is boiled with plenty of freshwater fishes and shrimps, making the soup thick, rich and very refreshing. The main ingredients of this soup are the homemade doenjang (Soybean Paste) and gochujang (Red Chili Paste). No chemical seasoning is used that's why it has a clean taste.



- 경기도 남양주시 고산로 126번길 33-6
 33-6, 126beon-gil, Gosan-ro,
 (구, 수석동 106)
 Namvangiu-si, Gveonogi-do
- **3** 031–563–6772
- 10:00~22:00 (설. 추석 명절 휴무)
- 33-6, 126beon-gil, Gosan-ro, Namyangju-si, Gyeonggi-do (formerly, 106, Suseok-dong)
- **2** 031-563-6772
- 10:00-20:00 (closed on Lunar New Year's Day and Chuseok)

Floor 50 seats

자기 좌식 50석

대표메뉴

봉바위매운탕정식, 맥적구이정식, 털러기묵밥, 어탕

Representative Menu

Bongbawi maeuntang jeongsik (Set Menu with Spicy fish Stew), maekjeok gui jeongsik (Set Menu with Charcoal Grilled Pork)





구변관광√ Nearby Tourist Spots

몽골문화촌, 축령산자연휴양림, 모란미술관, 다산정약용 유적지 Mongolia Cultural Town, Chungnyeongsan Natural Recreation Forest, Moran Museum of Art, Dasan Jeong Yak-yong Historical Site

청산별미 Cheongsan Byeolmi

버섯요리 제대로 즐기는

Where you can truly enjoy mushroom dishes, Cheongsan Byeolmi

깊은 버섯 향이 배인 정성 가득한 식탁

A meal full of sincerity and deep mushroom scent

우리나라의 대표적인 버섯 산지, 포천은 다른 지역에 비해 기온의 편차가 뚜렷하기 때문에 버섯을 재배하기에 더없이 좋은 곳으로 손꼽힌다. 바로 그 버섯이 '청산별미'에서 맛 볼 수 있는 특별한 음식의 주인공이다.

Pocheon is one of the most famous mushroom-producing areas in Korea. It is considered as one of the best places to cultivate mushroom owing to its growth-conducive climate compared to other regions. Pocheon mushroom takes center stage of the restaurant's specialty 'Cheongsanbyeolmi'.



다양한 버섯요리를 맛보는 즐거움

A fun way to taste various mushroom dishes

직접 재배한 신선한 버섯과 안주인의 솜씨가 더해져 다양한 버섯요리를 만들고 있다. '포천시 모범음식점'을 획득하였으며. 한우를 사용한 버섯 요리가 이 집의 대표음식이다

The owner showcases her cooking skills using the edible mushrooms directly grown at the restaurant. The place has acquired model restaurant and 'reputable restaurant certification of Pocheon-si'. Specialty of the house is the mushroom dish using hanu (Korean beef).





- 경기도 포천시 신북면 청신로 1215 (구. 갈월리 251-1)
- **2** 031-536-5362
- 4 10:00~20:00 (매주 월요일 휴무)
- 좌식 84석

- 1215. Cheonasin-ro. Sinbuk-myeon. Pocheon-si, Gveonagi-do (formerly, 251-1, Galwol-ri)
- **2** 031-536-5362
- 4 10:00 to 20:00 (closed every Monday)
- Floor 84 seats

대표메뉴

버섯샤브샤브. 버섯전골정식

Representative Menu

beoseot shabu-shabu (Mushroom Shabu-Shabu), beoseot-jeongol jeongsik (Set Menu with Mushroom Hot Pot)





주변관광기 Nearby Tourist Spots

청계산, 산정호수, 한탄강, 백운계곡, 신북온천, 허브아일랜드

Cheonggyesan Mountain, Sanjeong Lake, Hantangang River, Baekundong Valley, Sinbuk Oncheon (Hot Spring), Herb Island

자연의 건강함을 품은 정성스런 상차림

A sincere meal table embracing healthy nature, Damkkot

역사가 있든 아름다운 마을에서 즐기는 향토음식

Folk food enjoyed in a beautiful village with history

'담꽃'이 위치한 이동면 묵리 한덕골은 묵리계곡으로 유명하며, 천주교성지와 용덕사가 위치한 덕망있고 풍광이 아름다운 마을이다. 매년 가을이면 주변을 노랗게 물들이고 있는 수줍은 듯. 소박한 국화꽃과 같이 건강한 자연을 품은 정성스러운 밥상을 차려내고자 노력하는 농가맛집이다.

Handeokgol, Muk-ri, Idong-myeon, where 'Damkkot' is located, is famous for Mukri Valley. It is a village with beautiful scenery that includes the Catholic Holy Ground and the Yongdeoksa Temple. Every fall, yellow chrysanthemums color the surroundings as the Farmer's restaurant serves sincere meals embracing healthy nature.



용인 대표 브랜드 인증 먹을거리 사용

Food of Yongin

용인 대표 브랜드인 성산포크 양념구이, 향토음식인 백암순대가 곁들여진 용인삼합. 소불고기를 메인으로 한 〈용인큰상〉이 고객들의 입맛을 만족 시키고 있다. 큰 길가에 위치해 찾아가기 쉽고 손재주가 많은 남편이 만든 아기자기한 소품들도 감상할 수 있다

Featured in the restaurant is Yongin samhap, a seasoned and grilled Seongsan Pork, along with Baekam sundae (Korean Sausage), a folk food, and < Yongin Keun-sang (big table)>, with Solbulgogi (beef bulgogi) as the main dish to satisfy every customer's taste It is easily accessible as it is located near the big road and you can enjoy charming props made by the dexterous husband.



- 경기도 용인시 처인구 이동면 한덕로 19 19, Handeok-ro, Idong-myeon, Cheoin-(구. 묵리 659-3)
- **2** 031-332-1553
- 11:00~20:30 (매주 월요일 휴무)
- 입식 40석, 좌식 96석
- gu, Yongin-si, Gyeonggi-do (formerly. 659-3. Muk-ri)
- **2** 031-332-1553
- 11:00-20:30 (closed every Monday)
- Table 40 seats. Floor 96 seats

대표메뉴

Representative Menu

담꽃상, 용인큰상

Damkkot-sang, Yongin Keun-sang





주변관광기 Nearby Tourist Spots

농촌테마파크, 한택식물원, 와우정사, 용덕사

Yongin Agricultural Theme Park, Hantaek Botanical Garden, Wawoojongsa Temple (Waujeongsa), Yongdeoksa Temple





Gangwon-do

022

토요 Toyo 024

윤가이가 Yoonga Leega 026

오음산산야초밥상 Oeumsan Sanyacho Bapsang 028

대독봉 Daedeukbong 030

시래원 Siraewon O32 잿놀이 Jaetnori 034

달래촌 Dalraechon

강워도 워주 Wonju, Gangwon-do

투유 Tovo

역사와 스토리가 살아있는 농가맛집

A Farmer's restaurant with history and story, Toyo

마을의 이야기가 담긴 음식

Food containing the story of the village

식당 주위에는 농촌의 한적한 풍경을 감상할 수 있는 산과 들. 계곡이 자리 하고 있다. 마을에서 재배한 유기농 농산물을 우선적으로 사용하며 마을의 스토리를 활용한 음식은 맛과 더불어 재미를 함께 느낄 수 있다.

The restaurant is surrounded with mountains, fields and a valley where you can enjoy the beautiful scenery of a farming village. Organic agricultural products cultivated at the village are primarily used in the reataurant's dishes. Guests can feast on the food while listening to the village story. Doing these things at the same time is certainly fun.



음식도 먹고 작품도 감상하고

Eat food and eniov artworks

언제든지 편안하게 와서 먹을 수 있는 뷔페형 (제철음식모듬)은 제철에 나는 채소와 절기식을 맛볼 수 있는 식단으로 구성되어 있으며. 〈서낭할머니보쌈 정식〉과 〈서낭할아버지불고기정식〉은 마을에 전해지는 이야기를 담고 있다. 음식점 내에 지역 예술인의 작품을 전시한 갤러리를 운영하고 있어 식사 후 볼거리도 충분하다. 또한 넓은 주차장이 있어 편리하게 이용할 수 있다.

The lunch buffet offers <seasonal vegetables and food> for the soul. <Seonang Halmeoni bossam jeongsik (Set Menu of Napa Wraps with Pork)>, or <Seonang Halabeoji bulgogi jeongsik (Set Menu with Bulgogi)> tell stories handed down from one generation to another in the village. A gallery operated by the restaurant displays local artists' artworks for the viewing pleasure of diners after meal. With a huge parking lot, the restaurant is a very convenient place to dine in.





- (구 매지리 647-1)
- **2** 033-763-2923
- 11:30~21:00 (매주 월요일 휴무) * 점심뷔페 (11: 30~14: 30) 상시운영
- 강원도 원주시 흥업면 매지리 회촌길 110 110. Hoechon-ail, Maeii-ri, Heungeopmyeon, Wonju-si, Gangwon-do (formerly, 647-1, Maeji-ri)
 - **2** 033-763-2923
 - 11:30-21:00 (closed every Monday) *Lunch Buffet (11:30-14:30) operating year-round.
 - Table 100 seats, Floor 60 seats

대표메뉴

제철음식모듬(뷔페형). 서낭할머니보쌈정식.

LT 입식 100석, 좌식 60석

Representative Menu

Seonang Halmeoni bossam jeongsik (Set Menu of Napa Wraps with Pork), Seonang Halabeoji bulgogi jeongsik (Set Menu with Bulgogi)





주변관광√ Nearby Tourist Spots

토지문화관, 매지농악전수관, 회촌임도, 흙집학교, 천은사, 백운계곡 Toji Foundation of Culture, Maeji Nongak Training Center, Hoechon Forest Trail

계절별 제철음식을 통한 자연과 사람의 어울림

A harmony between nature and human through seasonal foods.

Yoonga Leega

인심 좋은 부부가 차려내는 푸짐한 시골반상

Plentiful countryside meal prepared by a hospitable man and his wife

도심 지역에서 20분 이상 떨어진 청정지역에 위치하며, 남편 '이가'가 직접 농사지은 식재료를 이용하여 손맛 좋은 아내 '윤가'가 푸짐하게 한 상 차려내는 시골밥상이다.

The restaurant is located in a clean area more or less 20 minutes away from the center of the city. It offers countryside meals using ingredients directly farmed by the husband 'leega (Mr. Lee)' and prepared by his wife 'Yunga (Mrs. Yun)'



더덕을 주재료로 한 다양한 음식

Various foods with Deodedk as the main ingredient

'단호박죽-더덕샐러드-섭산삼-더덕튀김-장똑똑이와 쌈채소-된장뚝배기-더덕영양밥' 등으로 구성된 〈더덕코스요리〉를 전문으로 한다.

This restaurant specializes in <Deodeok course vori (Course)> composed of 'danhobak juk (Sweet Pumpkin Porridge), deodeok salad, seopsansam (pounded deodeok), fried deodeok, jangttokttoki (stir-fried beef in soy sauce with garlic, green onions, and ginger) and leafy vegetables, doeniang ttukbaegi (Sovbean Paste Stew in a Hot Pot), deodeok yeongyang bap (Deodeok Deluxe Rice)'





- 강원도 횡성군 청일면 큰고시길 41 (구. 고시리 209)
- **2** 033-343-1208
- w http://www.yongaleega.com
- 11:30~19:00 (연중 무휴)
- 좌식 45석
- 41. Keungosi-ail. Cheonail-myeon. Hoengseong-gun, Gangwon-do (formerly. 209, Gosi-ri)
- **2** 033-343-1208
- w http://www.yongaleega.com
- 4 11:30-19:00 (all-year round)
- Floor 45 seats

대표메뉴

횡성더덕영양돌솥밥정식, 취나물밥정식. 더덕간장게장, 더덕양념꽃게장

Representative Menu

Hoengseong deodeok yeongyang dolsot bap jeongsik (Set Menu with Deodeok Deluxe Hot Stone Pot Rice), chwinamul rice jeongsik (Set Menu with Wild Aster Riceu)





🍑 주변관광지 Nearby Tourist Spots

'님아 그 강을 건너지마오'촬영지, 청태산휴양림, 웰리힐리리조트. 휘닉스파크. 횡성호수 둘레길, 봉복사, 달교산, 태기산

"My Love, Don't Cross that River" filming site, Cheongtaesan Recreational Forest, Welli Hilly Resort, Phoenix Park, Hoengseong Lake Dulle-gil

오음산 시골 사람들이 만드는 농가맛집 **오음산산야초밥상**

A Farmer's restaurant made by the men of Oeumsan Mountain,

OeumsanSanyachoBapsang

오음산의 자연을 담은 건강밥상

Healthy meals filled with Oeumsan Mountain's Bounty

'오음산산야초밥상'은 지역 부녀회와 함께 만드는 농가맛집이다. 이 집에서 차려내는 자연 건강식 밥상의 비밀 병기는 각종 식재료를 발효시킨 발효액과 발효식초로 만든 천연양념이다

'Oeumsan Sanyacho Bapsang' is a Farmer's restaurant established by the village's women's society. The secret weapon of the natural healthy table prepared in this house uses fermented broth with various fermented food materials and natural seasoning made from fermented vinegar.



시골 사람들의 손맛으로 만드는 산골밥상

Mountain village meals made by the hands of country folks

일년 이상 발효시킨 소스와 산과 들에서 나오는 재료로 만든 정성스런한 끼는 소박하지만 감동이 느껴진다. 장아찌, 김치, 손두부, 영양밥, 횡성 더덕구이 등으로 구성된 〈산야초밥상〉이 이 집의 대표음식이고 다양한체험도 할 수 있다

Although a simple restaurant, one can feel the great emotions of the people who prepare the meals mixed with sauces fermented for over a year and ingredients produced from the mountains and fields. The specialty of this restaurant is <Sanyacho Table> comprising jangajji (Pickled Vegetables), kimchi, son dubu (Home-made Tofu), yeongyang bap (Deluxe Rice), add space grilled deodeok root is the most representative food of this house where you can get also various experiences.





- 강원도 횡성군 공근면 금계서로 276 (구. 어둔리 109-4)
- **2** 010-4188-8114
- http://www.oumsan.com
- 49 12:00~20:00 (매주 월요일 휴무)
- 교교 좌식 30석

- 276, Geumgyeseo-ro, Gonggeunmyeon, Hoengseong-gun, Gangwon-do (formerly. 109-4, Eodun-ri)
- **3** 010-4188-8114
- 12:00-20:00 (closed every Monday)
- Floor 30 seats

대표메뉴 산야초밥상 Representative Menu

Sanyacho Bapsang (Set Menu)



오음산 산책로, 주변 친환경 농장

Oeumsan Mountain Walkway, Nearby eco-friendly farms

대득봉 Daedeukbong

건강과 행복을 얻어가는 기분 좋은 음식

A feel-good food where health and happiness could be gained. Daedeukbong!

대득봉 산자락을 닮은 농가맛집

A place which offers food direct from the farm

철원 문혜리에 접어들어 좁다란 다리를 건너면 너른 마당이 펼쳐진다. 30여 년의 세월동안 농사지어 온 산더덕, 산두릅, 산도라지, 산황기, 옥수수 등을 주재료로 상처림을 구성하고 있다.

If you cross over bridge there is a wide yard. Having farmed more than 30 years, the main ingredients of the table are Deodeok, edible shoots of a fatsia, balloon flower, milk vetch root and corn, among others.



1년 내내 즐길 수 있는 쌉싸름한 두릅의 향

Bittersweet scent of dureup (Japanese Angelica), which can be enjoyed all-year round

대득봉에서 꼭 맛봐야 할 음식은 〈오대두릅밥〉이다. 철원의 오대쌀에 두릅을 넣어 만든 것인데 봄철에만 맛볼 수 있는 두릅을 특별한 저장법으로 1년 내내 즐길 수 있도록 하여 입맛 없는 사람들에게 특히 인기가 좋다.

The food you cannot miss in Daedeukbong is <0dae dureup bap (Japanese Angelica Rice)>. Odae rice of Cheorwon is cooked with Japanese Angelica rice which is normally enjoyed during spring. It is stored using a special method that allows it to be enjoyed all year-round.





- 강원도 철원군 갈말읍 텃골1길 45 (구. 문혜리 271-2)
- **2** 033-452-2915
- 4 11:00~19:00 (명절 휴무)
- 자 좌식 80석

- 45. Teotgol 1-gil, Galmal-eup. Cheorwon-gun, Gangwon-do (formerly, 271-2, Munhye-ri)
- **2** 033-452-2915
- 11:00~19:00 (closed during holidays)
- Floor 80 seats

대표메뉴

오대두릅밥, 산황기백숙.

Representative Menu

Odae dureupbap (Japanese Angellica Rice), 철원한우능이버섯샤브샤브 san hwanggi baeksuk (Boiled Chicken with Rice and Milk Vetch Roots)



주변관광기 Nearby Tourist Spots

삼부연폭포, 고석정, 한탄강 래프팅, 직탕폭포, 순담계곡 Sambuyeon Falls, Goseokjeong Pavilion, Hantangang Rafting of Cheorwon, Jiktang Falls, Sundam Valley

청정 고랭지 펀치볼 마을의 명품 시래기 **시래원**

High quality siraegi (dried radish leaves) of Punch Bowl Village in the mountain area, **Siraewon**

해발 1,100m 이상의 높은 산으로 둘러싸인 분지

A basin surrounded by a high mountain over 1,100 m altitude

양구군 펀치볼 마을은 6·25전쟁 당시, 종군 기자가 가칠봉에서 내려다 본 분지 지역이 마치 화채그릇(punch bowl) 같다고 하여 붙여진 이름이다. 그동안 관광객들이 펀치볼 둘레길과 제4땅굴을 찾아오고 있었지만, 최근에는 고랭지 지역에서 생산된 '펀치볼 시래기'가 더욱 유명해지고 있다.

While looking down from the Gachilbong Peak, a Korean War correspondent thought that the Yanggu-gun basin area looked like a punch bowl, hence the name Punch Bowl Village of Yanggu-gun. Tourist usually come here to hike in the Punch Bowl Dulle-gil and to visit the 4th Tunnel. Lately, the place has been popularly known for the Punch Bowl Siraegi (Dried Radish Leaves) produced from this mountain region.



시래기의 명품화

Making siraegi (dried radish leaves) into luxurious food

구황식품으로 먹던 시래기의 우수성(비타민, 식이섬유 등)이 재조명되면서 청정지역 양구에서 재배한 질기지 않고 부드러운 시래기를 이용한 요리가 각광받고 있다. 음식을 600년 전통의 양구 방산자기에 상차림하여 건강한 식사에 운치가 더해진다.

The place serves soft siraegi (Dried Radish Leaves), shedding a new light on its excellence as a source of various vitamins and dietary fiber and as an emergency food. Siraegi, which is chewable, is cultivated in clean Yanggu. The meal is prepared using a Yanggu Bangsan Pot, which has been used traditionally for more than 600 years thus adding classical grace and dignity to the healthy meal.





- 강원도 양구군 남면 봉화산로 457(구, 도촌리 192-13)
- **2** 033-481-4200
- 11:00~20:00(둘째, 넷째 월요일, 공휴일, 명절 휴무)
- 457, Bonghwasan-ro, Nam-myeon, Yanggu-gun, Gangwon-do (formerly. 192-13, Dochon-ri)
- ☎ 033-481-4200
- 11:00~20:00 (closed on the 2nd and 4th Monday of every month, national holidays, Chuseok, Lunar New Year's Day)
- Table 20 seats, Floor 40 seats

대표메뉴

시래기정식, 시래기찜닭

LT. 입식 20석, 좌식 40석

Representative Menu

siraegi jeongsik (Set Menu with Dried Radish Leaves), siraegi jiimdak (Braised Spicy Chicken with Vegetables and Dried Radish Leaves)





구변관광기 Nearby Tourist Spots

DMZ두타연, 국토정중앙천문대, 광치자연휴양림

DMZ Dutayeon Falls, Center of Korea Observatory, Gwangchi Natural Recreation Forest

농부들의 진수성찬 잿놀이 밥상

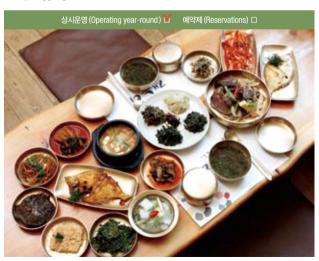
A Jaetnori bapsang (Korean Set Menu) – sumptuous feast for farmers, Jaetnori

종부의 손끝에서 정성스레 재현되는 '잿놀이 밥상'

Jaetnori bapsang (Korean Set Menu) sincerely re-created by the hands of the obedient wife of the Head House

예로부터 설악 고성에서는 제철에 나는 식재료를 이용해 진수성찬을 차리고 그것을 '잿놀이'라고 불렀다. 식당 안주인이 경주김씨 도정공 500백 년 종가의 종부이기 때문에 전통의 손맛을 제대로 느낄 수 있다.

Normally, when you say saecham (snack) during the busy farming season, it means ordinary snack. But in Goseong, Seorak it is prepared as a sumptuous feast using seasonal ingredients and is called 'Jaetnori'. The restaurant hostess is the wife from the 500-year old Head House of Gyeongju Kim Clan of Dojeonggong. The traditional taste seems to come out of her hands.



제철 재료를 이용해 차려낸 한 상

A meal table prepared using seasonal ingredients

영동 지방의 산해진미로 한 상 가득 차려내는 농부들의 진수성찬 〈잿놀이 밥상〉은 육해공의 식재료를 굽기, 찌기, 볶기, 발효 등 여러가지 조리법으로 요리해 재료 하나하나 색다른 맛을 보는 재미가 있다

<Jaetnori bapsang (Korean Set Menu)> is a farmer's sumptuous feast, prepared using the delicacies of Yeongdong. It makes use of various cooking methods such as baking, steaming, stir-frying, and fermenting food ingredients from land, sea and air. It is fun to experience different tastes from a mixture of ingredients.



- (구. 인흥리 489-7)
- **2** 033-637-0118
- 09:30~21:00 (설. 추석 명절 휴무)
- 강원도 고성군 토성면 잼버리동로 383 383, Jaembeoridong-ro, Toseong-myeon, Goseong-gun, Gangwon-do (formerly, 489-7, Inheung-ri)

 - w http://cafe.daum.net/korearicecake
 - 09:30-21:00 (closed on Lunar) New Year's Day and Chuseok)

Table 60 seats, Floor 40 seats

대표메뉴

LT. 입식 60석, 좌식 40석

잿놀이밥상, 한방문어닭, 시래기무청밥, 아바이순대

Representative Menu

Jaetnori bapsang (Korean Set Menu), hanbang muneo dak (Whole Chicken and Octopus Soup with Rice and Medicinal Herbs, siraeqi mucheongbap (Rice with Dried Radish Leaves), abai sundae (North Korean-style Sausage)



구변관광기 Nearby Tourist Spots

화암사, 청간정, 청학정, 동해바다

Hwaamsa Temple, Cheongganjeong Pavilion, Cheonghakjeong Pavilion, Donghae (East Sea)

몸과 마음을 달래주는 정직한 밥상

An honest table that soothes body and mind Dalraechon

자연재료와 천연조미료를 고집스레 사용하는 착한 식당

Nice restaurant strictly using only natural ingredients and natural seasonings

'달래촌'은 산에서 직접 채취한 산나물을 비롯해 모든 식재료를 철저하게 지역에서 생산되는 것만을 사용하여 외부 방문객의 발길이 이어지고 있는 농가맛집이다

'Dalraechon' strictly uses only food ingredients from nature such as wild edible greens collected from the mountain and other natural ingredients and seasonings produced in the area. It is a Farmer's restaurant constantly visited by people from other places.



국내 최초 네이처 오피스를 추구하는 복합 문화 공간

A complex cultural space pursuing nature office, the first in Korea

'달래촌 몸마음치유센터'가 개관됨으로써 '달래길'을 산책한 후 쉬어갈 수 있는 휴식공간이 되어주고, 각종 워크숍, 세미나, 수련회 등을 개최할 수 있는 복합문화공간으로 재탄생하였다

With 'Dallae Village Body Mind healing center's' opening, it now serves as a rest area after walking on the 'Dallae-qil'. The place has been reborn into a complex cultural space where various workshops, seminars and retreats are held.



- 강원도 양양군 현남면 화상천로 634 (구. 하월처리 249-1)
- **2** 033-673-2201
- ▼ http://www.달래촌.net

입식 44석, 좌식 16석

- 10:00~20:00 (첫째, 셋째 화요일. 임시 공휴일, 명절 전날과 당일 휴무)
- 634, Hwasangcheon-ro, Hyeonnammyeon, Yangyang-gun, Gangwon-do (formerly. 249-1, Hawolcheon-ri)
- 033-673-2201
- w http://www.달래촌.net
- ♣ 10:00~20:00 (closed on the 1st and 3rd Tuesday of every month, temporary holidays, the day before a national holiday, and national holidays)

Table 44 seats, Floor 16 seats

대표메뉴

약산채보약밥상 약산채송이밥상(계절메뉴), 송이버섯구이(계절메뉴), 능이약초오리탕

Representative Menu

약산채밥상, 약산채버섯밥상, Yaksanchae bapsang (Korean Set Menu), Yaksanchae beoseot bapsang, Yaksanchae songi bapsang (seasonal menu), songi beoseotgui (Grilled Pine Mushrooms) (seasonal menu), neungiyakcho Oritang(Boiled Duck with neungi-mushrooms)



주변관광기 Nearby Tourist Spots

달래길 트레킹코스, 하조대 해수욕장, 죽도정 Dalrae-gil Trekking Course, Hajodae Beach, Jukdojeong





038

다농 Danong 040

얼음골봄 Eoleumgol Bom 042

밥상 위의 보약한첩 Bapsang wiui Boyakhancheop(Babbo) 044

수리수리봉봉 Surisuri Bongbong 046

온제향가 Onjehyangga 048

웰빙촌묵은지 Well-being Chon Mugeunji

유기농 밥상에 차린 어머니의 추억

The Memories of a Mother in an Organic Spread, Danong

물 좋은 곳에서 담그는 깊은 장 맛

The deep flavor of jang made in a fresh environment

예로부터 물 좋기로 유명한 초정리 자락에 위치한 농가맛집 '다농'의 안주인은 30여 년 전부터 시어머니께 종가의 장 담그는 비법과 종가음식을 전수받아 기품있고 정갈한 메뉴를 선보이고 있다.

Located in the outskirts of Chojeong-ri, long known for its fresh and welcoming environment, the reputable farming restaurant 'Danong' is operated by a hostess who has inherited the secrets to making the jang (sauce and paste) and cuisine of the head family from her mother-in-law since over 30 years ago and an elegant and neat menu is presented.



누구나 좋아하는 정갈한 상 차림

A clean and neat spread sure to please all

종가음식을 현대화시켜 유기농 식재료로 한식을 차려낸다. 1,000여 개의 장 항아리와 야생화가 어우러진 정원에서 음식체험 · 문화체험 · 힐링체험을 할 수 있는 곳이라 더욱 특별하다

The restaurant has added a modern flair to the food to serve Korean cuisine using organic ingredients. It stands out even more as a place where visitors can experience food, culture and healing in a garden surrounded by over 1,000 pots of jang and wild flowers.





- 충청북도 청주시 청원구 내수읍 우산1길 25 (구. 우산리 471-1)
- **2** 043-213-3070
- 12:00~15:00 (매주 일요일 휴무) *저녁 예약 가능
- 입식 16석, 좌식 34석
- 25, Usan 1-qil, Naesu-eup, Cheongwongu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do (formerly. 471-1, Usan-ri)
- **2** 043-213-3070
- 12:00~15:00 closed every Sunday *Dinner reservations possible
- Table 16 seats, Floor 34 seats

대표메뉴

청국장정식, 구이정식, 한우구이정식, 고추장감정

Representative Menu

cheonggukjang jeongsik (Set Menu with Rich Soybean Paste Stew), gui jeongsik, hanu gui jeongsik (Set Menu with Grilled Beef), Hot Pot made of meat and red Peppery paste





🍑 주변관광지 Nearby Tourist Spots

초정약수, 문의 문화재단지, 청남대

Chojeong Mineral Spring, Munui Cultural Properties Site, Cheongnamdae

깊은 산 속 얼음골에서 '지칭개'를 만나다 얼음골봄

Finding 'iichinggae (Hemistepta lyrata Bunge)'in the Deep Mountains of Eoleumgol Valley, Eoleumgol Bom

수려한 경치와 자연 먹을거리가 풍부한 곳

A land of beautiful scenery and abundant natural food

주변 경관이 뛰어나고 지역 대표 관광지인 '박달산'과 '산막이 옛길'이 가까이 있어 등산객이 즐겨 찾는 곳이다. 메뉴 개발을 게을리 하지 않는 대표의 열정과 손맛으로 차려진 푸짐한 자연밥상을 맛볼 수 있다.

With a brilliant view of the surrounding nature and nearby hiking destinations in 'Bakdalsan Mountain' and the region's representative tourist attraction 'Old Sanmaki Road', this restaurant is a favorite of hikers and tourists. You can taste nature in a table full of passion and cooking skills from the owner who never gets lazy from developing new menus all the time.



에너지가 가득한 산야초 '지칭개'

The energizing mountain herb ' jichinggae (Hemistepta lyrata Bunge)'

'지칭개'는 가슴 속에 있는 봄 에너지를 불러 일으킨다는 산야초로 흔히 접할 수 없는 음식 재료다. 특히 지칭개를 듬뿍 넣은 〈지칭개오리백숙〉은 '얼음골 봄'의 대표음식으로 주인장의 특별한 레시피가 더해져 건강하고 구수한 맛이 깊게 느껴진다

Said to bring out the energy of springtime dwelling within everyone's hearts, the mountain herb 'iichinggae (Hemistepta Ivrata Bunge)' is an exceptionally rare food ingredient. In particular, the <iichinggae ori baeksuk (Boiled Duck with Hemistepta lyrata Bunge)>, which is infused with a generous help from the plant, is Eoleumgol Bom's trademark dish. When supplemented with the owner's special recipe, the dish becomes even more healthy and flavorful.





- 충청북도 괴산군 감물면 충민로 1085 1085, Chungmin-ro, Gammul-myeon, (구 백양리 1-9)
- **2** 043-833-9117
- 10:00~14:00 (매주 월요일 휴무)
- 니고 입식 20석, 좌식 60석
- Goesan-gun, Chungcheongbuk-do (formerly. 1-9, Baegyang-ri)
- **2** 043-833-9117
- 10:00~14:00 (closed every Monday)
- Table 20 seats, Floor 60 seats

대표메뉴

지칭개오리백숙, 도토리묵잡곡밥. 산야초비빔밥

Representative Menu

jichinggae ori baeksuk (Boiled Duck with Hemistepta Ivrata Bunge), dotori-muk japgokbap (Multi-grain Rice with Acorn Jelly Salad)





주변관광기 Nearby Tourist Spots

주월산입구, 박달산느롭재, 산막이옛길

Entrance to Juwolsan Mountain, Bakdalsan Neureupjae Pass, Sanmagivetgil Trail

월악산이 주는 보약 **밥상 위의 보약한첩**

Woraksan Mountain's Medicinal Gift,

Bapsang wiui Boyakhancheop(Babbo)

청정 지역에서 나는 달큰한 더덕 향기

The sweet aroma of deodeok wafting from a Clean area with clear water

물 맑고 공기 좋은 청정 지역, 제천에서 40분 거리에 위치한 농가맛집으로 지역 특산물인 향긋하고 맛 좋은 더덕을 주재료로 밥상을 차린다. 농가 가득 달큰하고 쌉싸름한 자연산 더덕 향이 베어있다.

Clean area with clear water and fresh air. 40 minutes from Jecheon, this farmhouse prepares their table with fragrant and tasty Deodeok, which is a local specialty. The whole farmhouse is pervasive with slightly bitter fragrance of wild Deodeok.



테라스에서 즐기는 여유

Relaxing on the terrace

발효청에 조린 수육과 월악산 산초기름에 구운 고소한 두부전, 주인장의 솜씨가 돋보이는 장아찌를 싸먹는 새로운 〈밥보삼합〉이 손님들의 입맛을 사로 잡는다. 2층 테라스에서 바람을 쐬며 차 한잔을 마실 수도 있다. 전통적인 농촌 마을 풍경과 정서를 마음껏 느낄 수 있는 곳이다.

<Bappo samhap>, which is comprised of steamed pork slices boiled down in fermented sauce, fried tofu in Chinese pepper oil from Mt. Worak and pickled vegetables made by the owner, captures the guests' appetites. Its second floor features a terrace where visitors can enjoy the breeze while sipping a cup of tea. This is one place where people can fully immerse themselves into the landscape and the sentimental value of a traditional farming village.





- **2** 043-642-3230
- 10:00~21:00 (매주 월요일 휴무)
- 입식 34석, 좌식 16석
- 16-9, Worak-ro 17-gil, Deoksan-myeon, Jecheon-si, Chungcheongbuk-do (formerly. 458-5, Seongam-ri)
- **2** 043-642-3230
- M http://www.babbo.co.kr
- 10:00~21:00 (closed every Monday)
- Table 34 seats, Floor 16 seats

대표메뉴

<u>더덕불고기정식,</u> 더덕수육삼합정식

Representative Menu

deodeok bulgogi jeongsik (Set Menu with Deodeok and Bulgogi) deodeok suyuk samhap jeongsik (Set Menu with Deodeok and Fermented Skate and Steamed Pork Slices Served with Kimchi)





주변관광기 Nearby Tourist Spots

월악산, 송계계곡, 청풍호

Wolaksan Mountain, Songgye Valley, Cheongpungho Lake

시원한 계곡에 펼쳐진 마법의 밥상 수리수리봉봉

A Magical Set Menu Unfolds in a Refreshing Valley, **Surisuri Bongbong**

오리와 산채를 중심으로 한 건강밥상

Duck and a mountain vegetable-based healthy set menu

'수리수리봉봉'은 단양 8경, 사인암 인근에 있는 농가맛집으로 카페 형태의 오리요리 전문점이다. 소박하지만 정성이 깃든 어머니의 마음으로 손님 한 사람, 한 사람과 친절하게 인사하고 음식에 대한 설명을 곁들여 주어 푸근함을 느끼게 해준다.

'Surisuribongbong' is a duck specialty shop in the form of cafe, near Sainam hermitage, which is one of eight sights of Danyang. The place makes you feel warm with kind greetings to each guest and explanation about the food like a mother narrating from her heart from her heart, despite its simplicity.



자연에서 직접 채취한 산야초로 만든 장아찌

Pickled vegetables made from mountain herbs picked straight from Mother Nature

주변에서 채취한 곰취, 민들레, 두릅, 엄나무순, 명이나물 등 저염 저온 숙성 방식으로 담근 산야초 장아찌류를 기본 반찬으로 준비해서 내고 있다. 인근에 공영 주차장 있어 주차가 편리하다.

Pickled vegetables made from mountain herbs such as gomchwi, dandelions, fatsia shoots, kalopanax shoots, and victory onions, picked from the surrounding areas and pickled in low salinity and low temperature are served as the restaurant's basic side dishes. As there is a public parking lot nearby, there should be no difficulty when it comes to parking.





- **1** 043-422-2159
- w http://www.surisuri.co.kr
- 09:00~21:00 (명절 휴무)
- 교 입식 80석

- 391-5, Sainam-ro, Daegang-myeon, Danyang-gun, Chungcheongbuk-do (formerly, 10-11, Sainam-ri)
- **1** 043-422-2159
- w http://www.surisuri.co.kr
- 09:00~21:00 (closed during holidays)
- Table 80 seats

대표메뉴

<u>수리수리봉봉정식,</u> 능이전골정식, 산채정식

Representative Menu

surisuri bongbong jeongsik (Set Menu). neungijeangol jeongsik (Set Menu with Neungi Mushroom Hot Pot), sanchae jeongsik. (Set Menu with Wild Vegetables)





주변관광√ Nearby Tourist Spots

사인암

Sainam Rock

온제향가 Onjehyangga

전통주와 복분자 와인을 소스로 이용한 담백한 한상차림

온제향마

A Light and Clean Korean Spread Using a Sauce of Traditional Liquor and Raspberry Wine,

Onjehyangga

전통주와 어울리는 음식 한 상

A table suitable for traditional liquor

꼬불꼬불한 시골 마을 안 길을 지나 산 아래 자리잡은 목조건물로 전통주체험시설을 갖춘 맛집이다. 삼남매가 직접 가꾸고 있는 텃밭과 산과 들에서채취한 건강한 식재료, 전통주 전문가인 맏언니의 상차림은 눈과 입을즐겁게 해준다.

At the end of a winding country road, you will encounter a wooden house at the foot of the mountain, which is equipped with experience facilities for traditional alcohol. Three siblings cultivate their own vegetable garden and collect healthy food materials from the mountain and fields, while the eldest sister, an expert in traditional alcohol, prepares a table that captures the appetite of visitors.



마음을 편안하게 하는 시골 풍경

A comforting countryside view to soothe the mind

식사 후 테라스에서 한적한 시골 풍경을 즐기며 차를 마시기도 하고, 가볍게 산책도 할 수 있는 힐링 공간이다. 6-7월에는 '블루베리 따기' 체험이 가능 하며 지역 특산물인 대추, 사과, 한우, 산채, 표고, 유기농달걀, 가마솥두부 등 건강한 식재료를 받아 쓰고 있다

After meal, visitors can enjoy a cup of tea at the terrace while admiring the quiet countryside scenery or take a light stroll to heal. 'Blueberry picking experiences' are available in June and July. The restaurant offers local specialties such as jujubes, apples, Korean beef, and wild herbs and vegetables, as well as regional shiitake mushrooms, organic eggs, tofu in iron pots, and many more to ensure that all its ingredients are healthy.





- **2** 043-543-1954
- # 11:30~21:00 (매주 월, 화요일 휴무)
- 64-13, Achisil-gil, Naebuk-myeon, Boeun-gun, Chungcheongbuk-do (formerly. 144, Agok-ri)
- **2** 043-543-1954
- 11:30 ~ 21:00 (closed every Monday and Tuesday)

.T.. 좌식 24석, 입식 18석

Floor 24 seats, Table 18 seats

대표에뉴

온제반상, 향가반상

Representative Menu

Onjebansang, hanggabansang (3~5 coursemenu)





주변관광√ Nearby Tourist Spots

속리산 법주사, 보성선씨 99칸 고가

Beopjusa Temple, Seon Byeong-guk's House

오랫동안 숙성된 김치로 깊은 맛을 전하는 웰빙촌묵은지

A Higher Level of Flavor Using many Years Aged Kimchi, Well-being Chon Mugeun ji

주인장의 특별한 솜씨와 오랜 기다림의 미학

The owner's excellent skill and the esthetics of long waiting

묵은지 제조에 대한 특허기술을 보유할 정도로 뛰어난 김치맛을 자랑하는 데, 땅 속에서 적게는 1년, 길게는 5년까지 숙성시킨다. 직접 담근 전통장. 장아찌 등과 농장에서 재배한 농산물을 이용하여 만든 음식으로 토속적인 고향의 맛을 느끼게 해주는 농가맛집이다.

The kimchi offered by this restaurant boasts a fantastic taste, to the point where the restaurant possesses a patent for its production of mugeunji (Ripe Kimchi), which involves curing the kimchi in land for at least 1 year and up to 5 years. By using handmade traditional jang (Sauce and Paste), jangajji (Pickled Vegetables) and more alongside homegrown agricultural produce, the restaurant serves meals with a folksy flavor that evokes memories of home.



직접 재배한 농산물

Homegrown agricultural produce

깊은 맛을 내는 〈묵은지 갈비전골〉、〈묵은지 토종닭볶음탕〉、〈손두부김치 보쌈〉등을 주메뉴로 선 보이고 있다. 자체 주차장을 갖추고 있어 이용이 편리하다

The restaurant's main menus include <mugeunji galbi jeongol (Beef Rib Casserole with Ripe Kimchi)>. < mugeunii toiong dak-bokkeum-tang (Ripe Kimchi and Braised Spicy Chicken). >. and <son dubu kimchi bossam (Home-made Tofu and Kimchi Wraps and Pork)>. As the restaurant operates its own parking lot, parking is convenient.





- (구. 구산리 233-1)
- **2** 043-536-5191
- 09:00~21:00 (명절 휴무)
- Jincheon-gun, Chungcheongbuk-do (formerly, 233-1, Gusan-ri)
- **2** 043-536-5191
- 09:00~21:00 (closed during holidays)

좌식 100석

Floor 100 seats

대표메뉴

묵은지갈비전골. 토종닭볶음탕, 손두부김치보쌈

Representative Menu

mugeunji galbi jeongol (Beef Rib Hot Pot with Ripe Kimchi), toiongdak-bokkeumtang (Braised Spicy Chicken), son dubu kimchi bossam (Home-made Tofu with Kimchi Wraps and Pork





🍑 주변관광기 Nearby Tourist Spots

이영남장군 묘소, 농다리

Tomb of General Yi Yeong-nam, Nongdari Bridge





052

산에들에 징검다리 Sanedeule Jinggeomdari

056

054

미마지

Mimaji

밥꽃 하나 피었네 Babkkot Hana Pieotne

060

석화촌

Seokhwachon

나경 Nagyeong

062

다정다반 Dajeongdaban

곰섬나루 Gomseomnaru

066

소박한 밥상 Sobakhan Bapsang

마음자리 068 Maeum Jari

봄날

Bomnal

천안삼거리 흥타령 잔치밥상

The Banquet Set Menu of Cheonan Samgeori's Hongtaryeong,

Sanedeule Jinggeomdari

천안의 지역색을 담아낸 특별한 요리

The Special meal containing the essence of the Cheonan Region

예로부터 천안 지역에서 만들어 먹던 '무청진잎'과 '콩알뻐금장'을 이용하여 요리하는 곳이다. 현대인의 입맛에도 잘 맞는 전통장류와 다양한 요리로 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 음식을 제공한다.

This restaurant keeps tradition alive by cooking up circular foods using 'the leaves of radishes' and 'Kongalppageumjang (in Soybean Paste)', which have been made and eaten in the Cheonan region for a long time. The food, consisting of traditional sauces that suit appetites of modern people and various dishes, is provided for anybody, men or women, old or young to enjoy.



직접 키운 안심 먹을거리 Self-grown, reliable, and safe ingredients

대표가 운영하고 있는 대규모 오리농장에서 건강한 사료로 키운 오리와 텃밭에서 직접 재배한 채소를 사용하여 안심하고 먹을 수 있는 음식을 만든다. 대표음식인 〈오리떡갈비〉는 천안 입장 거봉포도주와 성환 배를 넣어 자연스러운 단 맛으로 입안을 즐겁게 해준다

As a large scaled duck farm is operational, ducks fed with healthy feed and vegetables directly cultivated are used for food so you can eat it with confidence. The most representative food, <Duck Grilled Short Rib Patties>, tastes naturally sweet with wine made from Cheonan Ibjang Kyoho grapes, mixed with Seonghwan pears.





- ◇ 충청남도 천안시 동남구 동면 화복로 486-53 (구. 화덕리 310-27)
- **2** 041-551-5292
- http://blog.naver.com/snrndi1018
- 11:00~15:00 (매주 일요일 휴무) * 10인 이상 예약 가능
- 486-53, Hwabok-ro, Dong-myeon, Dongnam-gu, Cheonan-si, Chungcheongnam-do (formerly, 310-27, Hwadeok-ri)
- **2** 041-551-5292
- w http://blog.naver.com/snrndi1018
- 11:00~15:00 (closed every Sunday) * Reservations of 10 or more accepted
- Floor 40 seats

대표메뉴

조식 40석

도솔정식(오리떡갈비. 오리훈제 와인구이), 능소버들정식(모두부, 콩알빠금장)

Representative Menu

dosol jeongsik (Set Menu with ori Tteok-galb (Ducks' Grilled Short Rib Patties), ori hunje wine gui (Wine-braised Smoked Duck)



O 구변관광기 Nearby Tourist Spots

유관순열사 유적, 병천아우내5일장, 조병옥생가, 독립기념관 Historic Site of Yu Gwan-sun, Byeongcheon Aunae 5-day Market, Birthplace of Jo Byeong-ok, Independence Hall of Korea

문화지킴이의 고집스러운 밥상

The Stubborn Set Menu of a Culture Keeper, Mima.ji

품격있는 양반의 한 상

The table of a dignified aristocrat

'미마지'는 백제 문화를 일본에 전파한 예술인의 이름을 따온 것이다. 식당 대표 부부는 공주 지역의 문화와 전통. 향토음식 그리고 백제의 얼을 전파 하는 주체가 되겠다는 마음으로 문을 열었다. 일반 농가의 음식 보다는 기품 있는 청송심씨 양반가의 한 상을 만날 수 있다.

Taking its name from an artist who spread the culture of the Baekie Dynastv to Japan, 'Mimaji' stays true to its namesake by serving as a missionary of the Gongju region's culture, traditions and folk food, as well as the spirit of Baekje. This restaurant offers the fare of the Cheongsong Sim Clan noble family, which possesses a higher level of grace than the food of regular farming houses.



농가에서 체험하는 다양한 백제문화

Experiencing Baekie's diverse culture in a farm

밤. 나물. 표고버섯 등 지역 특산물을 이용한 반찬 하나하나 깊은 정성이 깃들어 있다. 자극적인 현대인의 입맛에 어색할 수도 있는 옛 선조들의 절제된 맛을 재현하고 있으며 고풍스러운 공주 분청사기에 음식을 담아 그 기품을 더하고 있다

Side dishes with local specialties such as chestnuts, greens and shiitake mushroom are prepared with sincerity. They reproduce moderate tastes of ancestors, which could be awkward for appetites of modern people, and add elegance to these dishes by placing them in an antique Gongju Buncheongware.





- 충청남도 공주시 의당면 돌모루 1길 40 40, Dolmoru 1-gil, Uidang-myeon, (구. 청룡리 357-2)
- **2** 041-856-5945
- 12:00-20:00 (명절 휴무) * 단체 예약 (1주일 전)
- Gongiu-si (formerly, 357-2,
- Cheongnyong-ri) **2** 041-856-5945
- 12:00~20:00 (closed during holidays) * Group Reservation (1 week in advance)

Floor 80 seats

대표메뉴

지구 좌식 80석

연잎밥상

Representative Menu

소민정식, 밤나무이래정식, somin jeongsik (Set Menu), bamnamuarae jeongsik (Set Menu), yeonipbapsang (Set Menu with Steamed Rice Wrapped in a Lotus Leaf)





주변관광지 Nearby Tourist Spots

민속극박물관, 갑사, 공주 수촌리고분군, 영평사, 송산리 고분군

Gongju Folk Drama Museum, Gapsa Temple, Ancient Tombs in Suchon-ri, Gongiu, Yeongpyeongsa Temple, Ancient Tombs in Songsan-ri

눈과 입과 귀가 즐거운 전원밥상

A Group Set Menu that is a Treat for the Eyes, Lips, and Ears,

Babkkot Hana Pieotne

농장에서 직접 키운 제철 식재료

In-season homegrown ingredients

농가맛집 주위로 계룡산이 병풍처럼 펼쳐져 있어 운치를 더하는 곳이다. 농장에서 제철에 나오는 유기농 식재료와 공주밤을 이용한 다채로운 음식이 방문객의 입맛을 사로잡고 있다.

Mt. Gyeryong, which spreads out like a folding screen around the farmhouse with tasty food, adds quaint beauty to the place. Organic food materials from the farm according to each season and various foods made with Gongiu chestnuts capture appetites of visitors.



먹는 이들의 건강을 최우선으로

Placing the eater's health above all

화학조미료는 일체 사용하지 않는 것을 원칙으로 음식을 만들고 있으며. 텃밭에서 직접 기른 몸에 좋은 천년초를 사용하고 있다. 계룡산의 전경을 한 눈에 보면서 식사 할 수 있고 야외에 차를 즐길 수 있는 공간이 마련 되어 있다.

Artificial flavor enhancers (MSG, etc.) have no place in the restaurant's dishes, which use the nutritious and healthy eastern prickly pears, cultivated directly from the vegetable garden, are used for good health. Guests can enjoy the panorama of Gyeryongsan Mountain at a glance while having their meals, or have a cup of tea in a especially prepared venue outside.





- 충청남도 공주시 계룡면 신원사로 502 502, Sinwonsa-ro, Gyeryong-myeon, (구 양화리 153-2)
- **2** 041-855-0696
- w http://www.밥꽃.kr
- 12:00~20:00 (매주 월요일 휴무) * 단체 예약 (1주일 전)
- Gongiu-si, Chungcheongnam-do (formerly, 153-2, Yanghwa-ri)
- **2** 041-855-0696
- w http://www.밥꽃.kr
- 12:00~20:00 (closed every Monday) * Group Reservation (1 week in advance)
- Floor 60 seats

교교 좌식 60석 대표메뉴

강된장쌈밥 밥꽃특선, 강된장쌈밥 떡갈비 정식. 강된장쌈밥 밥꽃정식

Representative Menu

deodeok bulgogi jeongsik (Set Menu with Deodeok and Bulgogi) deodeok suyuk samhap jeongsik (Set Menu with Deodeok and Fermented Skate and Steamed Pork Slices Served with Kimchi)





주변관광지 Nearby Tourist Spots

신원사, 계룡산산책로, 양화저수지

Sinwonsa Temple, Gyeryongsan Trail, Yanghwa Reservoir

오가는 식객들과의 후후한 나눔터

A Warm Land Shared with the Coming and Going Houseguests, Seokhwachon

푸근하고 편안한 시골밥상

A warm and comfortable Korean set menu

돌과 꽃이 어우러진 '석화촌(石花村)'은 뒤뜰 언덕에 올라가 내려다보면 80여 년 세월의 흔적을 안고 있는 꿋꿋함과 푸근함이 느껴지는 곳이다. 이 곳은 오래전 고향으로 돌아와 농사를 지으며 시골밥상을 차리고 있는 주인 부부의 일터이자 삶터이며 오가는 식객들과의 훈훈한 나눔터이다.

Surrounded by rocks and flowers, 'Seokhwachon (Stone and Flower Village)' is home to a hill in its backvard. Standing on the hill and looking down allows the viewer to feel the endurance and warmth of the area, which bears the traces of the past 80 years. The restaurant serves as home to the owners, a couple who returned to their birthplace to farm and prepare comfortable Korean set menus, as well as share their land with housequests.



풍을 막아준다는 방풍을 주재료로 한 음식

Protecting against the wind with Siler divaricata-based food

대표 상차림 〈석화촌정식〉은 오리에 직접 재배한 방풍이 곁들여진 요리 이다. 늘 상에 오르는 방풍목, 방풍장아찌, 방풍떡 등과 정성스럽게 키운 고추 쪽파 마늘 등으로 맛을 낸 소박한 밥상이 입을 즐겁게 해준다.

The most representative food, <Seokhwachon Set Menu>, is a steamed duck with directly cultivated Umbelliferae, Simple tables with Umbelliferae muk, pickled Umbelliferae and Umbelliferae rice cake will delight us with chili peppers, chives and garlic that have been cultivated with sincerity.





- (구. 마강리 144-2)
- **2** 041-932-7003
- ₩ http://www.석화촌가든.kr
- 10:00~21:00 (연중 무휴)
- 조식 80석

- Boryeong-si, Chungcheongnam-do (formerly, 144-2, Magang-ri)
- **3** 041-932-7003
- http://www.석화촌가든.kr
- 4 10:00~21:00 (all year-round)
- Floor 80 seats

대표메뉴

방풍한방오리백숙. 방풍오리양념구이,

Representative Menu

bangpung hanbang ori baeksuk (Boiled Duck with Rice, Medicinal Herbs and Siler divaricate), bangpung ori yangnyeom gui (Marinated Grilled Duck with Siler divaricate)



구변관광기 Nearby Tourist Spots

Oseosan Mountain, Naengpungyokjang (cool-air bath)

버섯과 사랑에 빠진 밥상 **나경**

A Set Menu Hopelessly in Love with Mushrooms, Nagyeong

계절이 고스란히 느껴지는 농가

A farmhouse that preserves the seasons

넓은 들판 안쪽에 오롯이 자리잡은 '나경'은 주변이 논으로 둘러싸여 있어 봄에는 푸르름, 가을에는 황금빛 풍요로움이 어우러지는 버섯요리 전문점 이다. 충청남도 로컬푸드인증 '미더유' 식당으로 지역 식재료를 이용해 음식을 만들고 있다.

Surrounded by vast fields, this restaurant, which specializes in mushroom dishes, emits a blue glow in the spring and a golden abundance in the autumn. Nestled snuggly in a wide field, 'Nagyeong' is a recipient of the Chungcheongnam-do 'Mideoyu' local food certification for using local ingredients.



다양한 버섯을 맛볼 수 있는 밥상

A vast range of mushrooms to taste

총 9가지 이상의 버섯이 들어가는 〈버섯전골〉은 고기를 전혀 사용하지 않고 채소로 간을 맞춰 맛이 깔끔하다. 하루 전에 예약하면 '음식체험'을 할 수 있으며, 넓은 주차장을 갖추고 있어 이용이 편리하다.

With over nine types of mushrooms and no meat at all, the <beoseot-jeongol (Mushroom Casserole)> relies on vegetables for seasoning, giving it a neat flavor. The restaurant runs an experience program alongside farm work. You can have 'food experience' with one day advance reservation and park your car in the wide parking lot.





- 충청남도 부여군 석성면 비당로109번길 100, Bidang-ro 109beon-gil, 100 (구, 석성리 61)
 Seokseongmyeon, Buyeo-gi
- **2** 041-836-0039
- w http://www.nk0039.com
- 12:00~15:00 (명절 휴무)
 - * 저녁 예약은 10인 이상 가능
- 100, Bidang-ro 109beon-gil, Seokseongmyeon, Buyeo-gun, Chungcheongnamdo (formerly. 61, Seokseong-ri)
- **2** 041-836-0039
- w http://www.nk0039.com
- 12:00~15:00 (closed during holidays)
 * 10 people or more required for dinner reservations
- Floor 80 seats

지나 좌식 80석

대표메뉴

<u>버섯전골정식</u>, 동충하초토종닭백숙, 매콤버섯닭볶음탕

Representative Menu

beoseot-jeongol jeongsik (Set Menu with Mushroom Casserole), dongchunghacho tojong dak baeksuk (Whole Chicken Soup with Rice and Cordyceps), maekom beoseot dak-bokkeumtang (Braised Spicy Chicken with mushrooms)



주변관광기 Nearby Tourist Spots

국립부여박물관, 백제문화단지, 낙화암, 능산리고분군, 궁남지, 부소산성, 백제왕릉원 Buyeo National Museum, Baekje Cultural Land, Nakhwaam Rock, Ancient Tombs in Neungsan-ri, Buryeo, Gungnamji Pond

콩부인이 차려주는 넘치는 정(情) **다정다반**

Overflowing Devotion from the Mistress of Beans, **Dajeongdaban**

희리산 휴양림의 자연을 담은 농가

A farm imbued with the nature of Huirisan Natural Recreation Forest

희리산 휴양림 근처의 농촌마을에 위치한 농가맛집으로 시골의 정겨움과 여유로움을 느낄 수 있는 곳이다. 신선한 지역 식재료와 농가에서 손수 가꾼 채소들로 구성된 정갈한 한식은 직접 담근 장류와 발효액, 액젓을 이용하여 깔끔하고 깊은 맛을 낸다.

Located in a farming village near Huirisan Natural Recreation Forest, this restaurant radiates an atmosphere that evokes the affection and freedom of the countryside. The tidy Korean set menu made with fresh local food materials and directly cultivated vegetables tastes clean and deep as directly fermented sauces, broth and anchovy sauce are utilized.



자연의 맛을 그대로 담으려 노력

An effort to preserve the taste of nature

약초물로 지은 밥과 생청국장 김쌈, 계절나물, 계절김치, 된장소스 샐러드 등 자연의 맛이 그대로 담긴 밥상을 차려낸다. 안주인이 직접 담근 차와 장류는 시중에서 유통되는 것과는 분명히 다른 맛을 느낄 수 있다.

Rice cooked with herbal water, Saenggukjang Gimssam, seasonal wild vegetables, seasonal kimchi, and salad with doenjang (Soybean Paste) sauce, etc. make up a set menu that allows the eater to enjoy the pure taste of nature. The teas and jang handmade by the hostess are clearly distinct from the commercial kind



- 충청남도 서천군 종천면 산천갈106번길 15, Sancheon-gil 106beon-gil
 15 (구, 산천리 538)
 Jongcheon-myeon, Seocheon
- **2** 041-953-9705
- 12:00~18:00 (매주 월요일 휴무)
- 15, Sancheon-gil 106beon-gil Jongcheon-myeon, Seocheon-gun, Chungcheongnam-do (formerly. 538, Sancheon-ri)
- **2** 041-953-9705
- 12:00~18:00 (closed every Monday)
- Floor 72 seats

자 좌식 72석

대표메뉴

<u>희리산 콩부인 자연밥상 ·</u> 계절밥상 · 자연큰상

Representative Menu

huirisan kongbuin jayeonbapsang, gyejeolbapsang, jayeonkeunsang



구변관광기 Nearby Tourist Spots

희리산휴양림, 한산모시관, 동백정, 신성리 갈대밭, 춘장대해수욕장, 국립생태원, 해양생물자원관

Huirisan Natural Recreation Forest, Hansan Mosi (Rami Fabric) Museum, Dongbaekjeong Pavilion, Sinseong-ri Reed Field, Chunjangdae Beach, National Institute of Ecology, Marine Diversity Institute of Korea



밥도둑 간장게장과 게국지가 빚은 별미

A Delicacy of Irresistible Soy Sauce Marinated Crab and Gegukii (Crab Kimchi Stew),

Gomseomnaru

태안 미각여행 일번지

The number one destination in a journey for Taean cuisine

태안 특산물을 이용하여 정감 어린 향토음식을 상품화한 농가맛집으로 태안 미각여행 일번지이다 '곰섬'은 섬이 마치 곰을 닮았다고 하여 붙여진 이름이 며 '곰섬나루' 주변은 이 섬을 드나드는 유일한 나루터가 있던 지역으로 훈 훈한 인심이 살아있는 소담한 마을이다.

This reputable farmer's restaurant, which uses the specialties of Taean to create folk cuisine that is full of warmth, is a must-visit for anyone on a journey for Taean cuisine. Gomseom Island gets its name from its resemblance to a bear (gom), while 'Gomseomnaru' is located near a small and welcoming farming cum fishing village, which once housed the sole ferry (naru) dock used in visiting the island.



태안 바다의 향을 닦은 밥상

A set menu filled with the scents of the Taean Sea

밥상은 그때그때 다르지만 함초엑기스를 넣은 〈간장게장〉과 항아리에 모아 놨던 게국 간장을 배추에 버무려 찌개로 끓여내는 〈게국지〉를 늘 만날 수 있다 반찬 하나하나 정성스럽게 담아내기 때문에 어느 하나 손이 가지 않는 것이 없다

Though the set menu may differ depending on the date, the <ganjang gejang (Soy Sauce Marinated Crab) > with herb extract and the 'Gomseom Island', <qequkii jjigae (Crab Kimchi Stew)> made by mixing the soy sauce from the crab soup inside a pot with nappa cabbage, are always available. Everything, including every side dish, is made with utmost care.





- 27 (구. 신온리 505)
- **2** 041-675-5527
- 10:00~16:00 (매주 월요일 휴무)
- 입식 40석
- 충청남도 태안군 남면 안면대로 1610- 1610-27, Anmyeon-daero, Nam-myeon. Taean-gun, Chungcheongnam-do (formerly, 505, Sinon-ri)
 - **2** 041-675-5527
 - 10:00~16:00 (closed every Monday)
 - Table 40 seats

대표메뉴

함초간장게장. 우럭젓국찌개, 게국지찌개

Representative Menu

hamcho ganiang gejang (Soy Sauce Marinated Crab in Herbs), ureokjeotguk jjigae (Salted Rockfish Soup Stew), gegukii jijgae (Crab Kimchi Stew)



구변관광기 Nearby Tourist Spots

몽산포해변, 청포대해변, 안면도쥬라기박물관, 숭의사, 청산수목원 Mongsanpo Beach, Cheongpodae Beach, Anmyeondo Jurassic Museum, Sunguisa Temple, Cheongsan Arboretum

어머님의 마음을 닮은 한 끼

A Meal as Warm as a Mother's Thoughts, Sobakhan Bapsang

옛 맛을 지키고. 명품으로 재탄생 시키는 노력

Efforts to preserve the flavors of old and recreate them as masterpieces

구불구불한 시골 길을 지나면 정겨운 장독대와 작은 연못이 있는 단아한 한옥건물이 보인다. 직접 농사 지은 콩으로 만든 장과 마을에서 재배한 제철 농산물로 정성스러운 한 끼를 대접하는 기분 좋은 농가맛집이다.

At the end of a winding country road, you will find an elegant Korean-style house with a platform for crocks of sauces and condiments and a little pond. This farmhouse will treat you right with a meal consisting of sauces made from directly cultivated beans and seasonal agricultural products.



소박하지만 소홀하지 않은 재료

Simple vet careful ingredients

볶지 않은 생들기름과 직접 곤 조청. 남향의 조선솔만을 고집하는 맛집으로 외할머니의 음식철학을 대를 이어 실천하고 있다. 제철 나물무침, 솔잎에 찐 간조기 소불고기 등 정성 가득한 반찬을 차려내고 있다.

This farmhouse insists on using unroasted perilla oil, grain syrup and southward Joseonsol, passing down food philosophy of maternal grandmother to the next generations. Their side dishes such as seasoned vegetables, seasoned croaker steamed with pine needles and bulgogi are prepared with sincerity.





- 충청남도 서산시 인지면 애정길 150-22 150-22, Aejeong-gil, Inji-myeon, Seosan-(구. 애정리 483)
- **2** 041-662-3826
- w http://simplefood.farmmoa.com
- 12:00~15:00 (매주 월요일 휴무)
- Aejeong-ri) **2** 041-662-3826
- w http://simplefood.farmmoa.com
- 12:00~15:00 (closed every Monday)

si, Chungcheongnam-do (formerly. 483,

Floor 50 seats

대표메뉴

교 좌식 50석

Representative Menu

연잎밥정식

Yeonnipbap jeongsik





주변관광기 Nearby Tourist Spots

마애여래삼존상, 부석사, 개심사, 문수사, 일락사대웅전, 팔봉산, 도비산, 용헌계곡, 산수리계곡, 서산버드랜드

Rock-carved Buddha Triad, Buseoksa Temple, Gaesimsa Temple, Munsusa Temple, Daeungjeon Hall of Illaksa Temple, Palbongsan Mountain, Dobisan Mountain, Yongheon Valley, Sansuri Valley, Seosan Birdland

농부가 차려내는 곰삭은 깊은 맛의 밥상 **봄날**

Table with profound taste from beef-bone prepared by farmers, **Bomnal**

서산의 자연을 담은 밥상

A set menu featuring the nature of Seosan

부지런한 농사꾼 부부가 땀 흘려 생산한 농산물과 바다 향 기득한 해산물이 어우러진 밥상을 차려낸다. 집게 발이 크고 붉어 서산에서는 '황발이'라고 불리는 농게로 담은 게장은 농부의 어린시절 추억이 서려있는 특별한 음식이다.

These diligent farmer couple brings out a table with fresh vegetables and seafood full of scent of the ocean. Sand crabs named 'Hwangbali', for its have large red claws, are a specialty marinated in soy sauce, which brings out a lot of childhood memories for the farmers.



계절이 느껴지는 음식재료

Ingredients that resonate with the seasons

계절을 느낄 수 있는 3색 나물과 어머니로부터 전수받은 구수한 들깻묵장, 자연의 오방색을 담은 오절판 등은 농촌의 풍미를 더욱 깊게 만끽할 수 있게 해준다.

The beautifully presented set menu makes use of hand grown and handpicked agricultural produce, and always includes seasonal wild vegetables that come in three colors and deulkkaenmukjang (Soybean Paste Mixed with Perilla Seed Pulp) made using a recipe handed down from mother to daughter.





- **2** 010-5533-3115
- w http://www.bomnalfood.co.kr
- 11:00~21:00 (매주 일요일 휴무)
- 교교 좌식 80석

- 37-7, Jisancheoljang-gil, Buseok-myeon, Seosan-si, Chungcheongnam-do (formerly. 1006, Jisan-ri)
- **2** 010-5533-3115
- w http://www.bomnalfood.co.kr
- 11:00~21:00 (closed every Sunday)
- Floor 80 seats

7(2)

대표메뉴

봄날정식. 황발이정식

Representative Menu

bomnal jeongsik (Set Menu), hwangbali jeongsik (Set Menu)





주변관광지 Nearby Tourist Spots

해미읍성, 간월암, 마애여래삼존상, 계심사, 팔봉산, 서산 한우목장 Haemieupseong Walled Town, Ganwolam, Rock-carved Buddha Triad, Gyesimsa Temple, Palbongsan Mountain, Seosan Beef Farm

음식을 통해 몸과 마음이 하나 되는 곳 마음자리

Becoming One in Mind and Boy through Food, Maeum Jari

천연양념을 사용한 자연의 맛

All-natural taste using all-natural seasoning

'마음이 있는 곳에 맛도 있다'는 대표의 음식철학을 바탕으로 몸과 마음이 편안해지는 음식을 만들고 있다. 모든 음식에 천연양념을 사용하여 식사 후에도 느끼하지 않고 입안이 깔끔하다.

Based on food philosophy that represents 'where there is a mind, there is also a taste', this place prepares food that makes body and mind comfortable. Natural seasonings are used for all foods so the tastes are not greasy and mouths stay clean even after a meal. The many jang (sauce and paste) jars found at the entrance of the restaurant contain various jang that are being aged to give them a deeper flavor.



정성 들여 만드는 전통 장(鱶)

Elaborately prepared traditional jang

장류 및 장아찌 가공 농가로 장(醬)을 활용한 다양한 체험을 할 수 있으며. 손쉽게 장을 구입할 수도 있다. 청국장을 이용한 쌈장 스프레드와 샐러드 소스를 개발하여 고객들로부터 좋은 반응을 얻고 있다.

As a farm that produces jang and pickled vegetables, the restaurant offers a variety of dishes using jang, which is also conveniently available for sale. It has developed and is applying for certification a ssamiang spread and salad sauces using cheonggukjang (Rich Soybean Paste) that is well-received.





- 충청남도 계룡시 엄사면 광석향한길 218 218. Gwangseokhvanghan-gil. Eomsa-(구. 향한리 337-1)
- **2** 042-551-4996
- 49 09:00~20:00 (매주 금요일 휴무)
- mveon, Gvervong-si, Chungcheongnamdo (formerly, 337-1, Hyanghan-ri)
- **2** 042-551-4996
- 09:00~20:00 (closed every Friday)

Floor 40 seats

대표메뉴

좌식 40석

마음자리정식. 장아찌골동반, 떡갈비 · 화덕구이정식

Representative Menu

maeumjari jeongsik (Set Menu), janajji goldongban (A kind of Bibimbap with Pickled Vegetables, Beef, Seasoned Vegetables and Pan-fried Fish Fillet), tteok-galbi and hwadeok gui jeongsik (Set Menu with Grilled Short Rib Patties on a fire pot)





주변과과기 Nearby Tourist Spots

향적산, 엑스포 과학공원

Hyangjeoksan Mountain, EXPO Science Park





Jeollabuk-do

074

지리산나물밥 Jirisan Namulbap 076

장구목 Janggumok 078

장수밥상 Jangsu Bapsang 080

삶의 향기 Samui Hyanggi

지리산 자락 종가의 손맛

The Taste of the Head Family at the Foot of Jirisan Mountain, Jirisan Namulbap)

지리산 둘레길에 위치한 맛집

A reputable restaurant located where Jirisan Dulle-qil

지리산 둘레길 2.3 코스에 위치한 농가맛집으로 산채나물과 흑돼지를 주재료로 사용하고 있다. 이 곳에 방문하면 현대인을 생각한 음식과 농가의 특별한 이야기를 만날 수 있다.

Located at Jirisan Dulle-qil course 2 and 3, this farmhouse uses wild vegetables and black pork as main ingredients. Visitors can encounter food that is considerate of modern people and special stories of the farmhouse.



편안하고 정갈한 농가

A comfortable and tidy farm

다섯 가지 나물과 특별한 육수로 지은 〈지리산나물밥〉을 집에서 직접 담근 간장에 비벼 먹으면 일상의 근심이 사라진다. 또한 지리산 흑돼지로 만든 〈흑돼지매운갈비찜〉과 〈떡갈비〉 역시 그 맛이 일품이다

If you eat <Jirisan Rice with Seasoned Vegetables>, which is made with five greens and special broth, mixed with homemade soy sauce, you can forget about daily worries. Also, <Black Pork Spicy Braised Short Ribs> and <Grilled Short Rib Patties> made with Jirisan Black Pigs are of the first grade taste.





- Q 전라북도 남원시 인월면 달오름길 22-5 Q 22-5, Daroreum-qil, Inwol-myeon, (구. 인월리 325-15)
- **2** 063-636-2747
- 07:00~21:00 (연중 무휴)
- Namwon-si, Jeollabuk-do (formerly, 325-15, Inwol-ri)
- ☎ 063-636-2747
- 4 07:00~21:00 (all year-round)
- Floor 52 seats

좌식 52석 대표메뉴

지리산나물밥. 흑돼지매운갈비찜. 떡갈비

Representative Menu

jirisan namulbap (Rice with Seasoned Vegetables), heukdwaeji maeun galbi jjim (Braised Spicy Short Ribs of Black Pork), tteokgalbi (Grilled Short Rib Patties)





🍑 주변관광지 Nearby Tourist Spots

지리산 둘레길, 흥부골휴양림, 국악의성지, 백두대간생태교육관, 허브밸리 Jirisan Dulle-gil, Heungbugol Natural Recreation Forest, Holy land of Korean traditional music, Baekdudaegan Ecology Education Center, Jirisan Herb Valley

자연밥상에 따른 건강한 음식

Healthy Food on a Natural Set Menu, Janggumok?

바람도 머물고 싶은 곳, 장구목

Janggumok, where even wind wants to take a break

섬진강 상류, 장구목의 멋진 자연환경을 지키는 부부가 직접 채취한 산뽕잎. 산야초, 민물고기 등을 재료로 건강한 음식을 차려낸다. 약이 되는 건강 밥상을 추구하는 곳으로 그날 먹을 음식은 그날 만드는 것을 원칙으로 하는 농가맛집이다

At the upper Seomjin River, this couple, who keeps beautiful natural environment of Janggumok, prepares healthy food with wild mulberry leaves, mountain greens, freshwater fish, etc. This farmhouse seeks to make good healthy meals that can be consumed on the same day they are made.



편안하고 청결한 농가

A comfortable and clean farm

순창 전통고추장 브랜드를 이용하여 '고추장 체험프로그램'을 운영하고 있으며, 산뽕잎차, 꽃차 등 '자연차만들기 체험'도 하고 있다. 직접 채취한 꽃으로 만든 향기로운 꽃차는 먹는 이의 눈과 입을 즐겁게 해준다.

The restaurant offers 'gochujang (Red Chili Paste) experience programs' using the Sunchang Traditional Gochuiang brand, as well as a natural tea such as mulberry leaf tea, flower tea, and so on, Aromatic flower teas, made with directly collected flowers, make our eyes and mouths enjoyable.



- 전라북도 순창군 동계면 장군목길 706-4 (구. 어치리 632-3)
- **2** 063-653-3917
- 10:00~21:00 (연중 무휴)

좌식 70석

- ▼ 706-4, Janggunmok-gil, Donggyemyeon, Sunchang-gun, Jeollabuk-do (formerly, 632-3, Eochi-ri)
- **2** 063-653-3917
- 4 10:00~21:00 (all year-round)

Floor 70 seats

대표메뉴

산소리물소리자연밥상. 매기매운탕, 새우탕, 산뽕잎다슬기수제비

Representative Menu

sansori mulsori javeonbapsang, megi maeuntang (Spicy Catfish Stew), saeu tang (Shrimp Soup), sanppongnip daseulgi sujebi(Marsh Snail Sujebi





주변관광기 Nearby Tourist Spots

섬진강 애향천리 마실길, 용권산, 요강바위

Seomjingang aehyangcheonri Masil-qil Trail, Yonggwonsan Mountain, Yogangbawi Rock

시골 어머니의 정성을 담은 고향음식

Home Food Filled with a Country Mother's Devotion, Jangsu Bapsang

내 집처럼 편안한 곳

Feels just like home

정감있는 한옥이 마치 어릴 적 외갓집에 온 것만 같다. 이 곳은 대표가 차려주는 정성스런 한 끼 식사뿐 아니라 아기자기한 주변 경관을 돌아보는 재미도 쏠쏠하다. 식재료의 80% 이상 지역과 자가 농산물을 이용한다.

The warm and welcoming Korean-style home evokes childhood memories of visiting grandparents. Not only a meal prepared with sincerity, but also charming surrounding landscapes, make it more fun to visit, At least 80% of the restaurant's ingredients are from the region or homegrown.



장수의 자연을 담은 토속 밥상

A folksy set menu with the essence of Jangsu's nature

장수의 특산물인 한우. 시래기, 수수 등을 이용한 토속적이고 건강한 상차림을 맛볼 수 있으며, 직접 담근 찹쌀 고추장으로 양념하고 삼백초. 어성초, 오가피 등을 다린 물로 요리를 한다. 마을회관 앞 공영 주차장이 가까이 있어 편리하게 사용할 수 있다

This restaurant offers a taste of folksy and healthy set menus using the specialties of Jangsu such as Korean beef, dried radish leaves, and sorghum, Its dishes are seasoned with homemade chapssal gochujang (Sweet Rice Red Chili Paste) and cooked with water that is infused with Saururus chinensis. Houttuynia cordata, Eleutherococcus, etc. A public parking lot is located in front of the village center for accessible parking.





- 전라북도 장수군 산서면 용암길 65 (구. 신창리 530-26)
- **2** 063-351-3724
- 4 10:00~20:00 (넷째주 일요일 휴무) * 4인 이상 예약 가능
- (formerly, 530-26, Sinchang-ri) **2** 063-351-3724
 - 10:00~20:00 (Closed every fourth sunday) * Reservations for 4 or more accepted

• 65, Yongam-gil, Sanseo-myeon,

Jangsu-gun, Jeollabuk-do

Floor 24 seats

조식 24석

대표메뉴

마나님밥상(한우시래기

Representative Menu

mananim bapsang (Hanu siraegi bulgogi (Bulgog with Dried Radish Leaves) and hansangcharim))





🌀 주변관광지 Nearby Tourist Spots

논개사당, 향교, 방화동자연휴양림

Nongae Shrine, hyanggyo, Banghwa-dong Natural Recreation Forest

김제의 너른 지평선이 선사한 정성밥상

Home Food Filled with a Country Mother's Devotion, Samui Hyanggi

모악산의 자연을 닮은 곳

A place that resembles the nature of Moaksan Mountain

모악산 자락 아랫 마을로 물고기가 노는 모양을 가졌다 하여 붙여진 '어유 마을'에 자리잡고 있으며, 마당에 목련꽃과 야생화가 절경인 곳이다. 대표 부부는 농가맛집을 운영하며 협동 조합원의 농산물과 가공품을 전시 · 판매 하고. 체험학습도 함께 진행하며 삶의 행복을 느끼고 있다.

Located at the foot of Moaksan Mountain is the a village called 'Eoyu Village' as it resembles the image of a dancing fish. Magnolias and wild flowers bloom in the yard, presenting a stunning sight. The representative couple feels happy to exhibit agricultural products and processed goods of cooperative members at their shop for sale while carrying out work-study program as well.



햇볕을 듬뿍 머금은 김제의 농산물

Gimje's specialties, flavored by the sun

지평선 황금 들녘을 상징하는 노란 금반, 방금 항아리에서 푼 된장을 큰 솥에 넉넉하게 넣고 삶아낸 수육을 발효청으로 맛깔스럽게 양념한 한방 발효청 수육, 한우의 깊은 맛을 느낄 수 있는 음식들로 구성된 (너른들 명품 밥상〉이 이 집의 대표메뉴이다

Deonjang freshly scooped from a jar is ladled into suyuk that has been simmered in a large cauldron and served in a vellow golden dish representing the golden fields in the horizon to make 'hanbangbalhyocheong suyuk', one of the restaurant's trademark dishes. Another representative dish is the <neoreundeul myeongpum bapsang>, which is a Korean beef with deep flavor.





- 전라북도 김제시 금산면 원평1길 190-14 (구. 구월리 38)
- **2** 063-543-2325
- **4** 11:00~19:00 (매주 일요일, 월요일 휴무) * 4인 이상 예약 가능
- 전체 좌식

- ♦ 190-14, Wonpyeong 1-gil, Geumsanmyeon, Gimie-si, Jeollabuk-do (formerly, 38, Guwol-ri)
- **2** 063-543-2325
- 11:00~19:00 (closed every Sunday and Monday)
 - * Reservations for 4 or more accepted
- All Floor seats

대표메뉴

Representative Menu

장수밥상, 벼고을굴비밥상, jangsubapsang, byeogoeul gulbi bapsang, neoreundeul myeongpum bapsang





주변관광자 Nearby Tourist Spots

금산사, 수류성당, 금산교회, 금평저수지 둘레길, 모악산 Geumsansa Temple, Suryu Catholic Church, Geumsan Church, Geumpyeong Reservoir Dulle-gil Trail, Moaksan Mountain





Jeollanam-do

O84 덕동원 Deokdongwon

UOU 보자기 Bojagi 088

태후의 뜰 Taehueui Tteul 090

꽃피는 무화가 Kkotpineun Muhwaga

천 년 전통의 숨결이 살아있는 청정지역 **덕동원**

A Clean Area Where the Breath of a Thousand Years of Tradition Lives, **Deokdongwon**

3대 사찰 송광사 인근, 한식전문점

A Korean cuisine restaurant near Songgwangsa Temple, one of the three major temples

'덕동원'은 전라남도 조계산과 무소유 법정스님이 입적한 송광사에서 7km (10분) 거리에 위치한 한식전문점이다. 오붓하게 식사를 할 수 있는 좌식 타입의 1층과 발효차를 즐길 수 있는 2층 건물로 이루어져 있어 편안하게 음식을 즐길 수 있다.

'Deokdongwon' is a Korean cuisine restaurant located within 7 km (10 minutes) from Jogyesan Mountain and Songgwangsa Temple where Monk Beopjeong, who wrote Musoyu (Non-Possession), passed away. Its first floor allows for comfortable sedentary dining, while the second floor is a place to enjoy fermented tea.



순천의 향토음식을 계승하는 식문화공간

A culinary culture space succeeding the folk food of Suncheon

직접 재배한 식재료를 사용하여 건강한 먹을거리를 제공하고 순천의 향토 음식을 소개하고 계승하는 공간이다. 매장 내에 다양한 가공품과 친환경 특산품이 진열되어 있어 구매가 가능하다.

The restaurant uses hand-grown ingredients to make healthy meals and is a culinary culture space that has succeeded in introducing the folk food of Suncheon. Displayed inside the restaurant are various processed goods and eco-friendly specialties of Suncheon which are also available for sale.



- 전라남도 순천시 송광면 덕동길 70 (구, 덕산리 210)
- **2** 061-755-0009
- w http://www.sdfood.co.kr
- 10:00~22:00 (매주 월요일 휴무)* 4인 이상 예약 가능
- 70, Deokdong-gil, Songgwang-myeon, Suncheon-si, Jeollanam-do (formerly. 210, Deoksan-ri)
- **2** 061-755-0009
- w http://www.sdfood.co.kr
- 10:00~22:00 (closed every Monday)
 * Reservations for 4 or more accepted
- Floor 80 seats

대표메뉴

덕동원자연한상, 대갱이된장전골정식, 찐장아찌삼겹수육한상, 매실비빔면

Representative Menu

deokdongwon jayeon hansang, daegaengi doenjang jeongol jeongsik (Set Menu with Soybean Paste Casserole with a kind of eel) jiinjangajji samgyeop suyuk hansang (Steamed Pickled Vegetables and Boiled Pork Belly Slices), maesil bibimmyeon (Spicy Noodles with Green Plum)



주변관광지 Nearby Tourist Spots

송광사, 낙안읍성, 순천만정원, 조계산 선암사, 고인돌공원, 뿌리깊은나무박물관, 순천시 드라마세트장

Songgwangsa Temple, Naganeupseong Fortress, Suncheonman Bay Garden, Jogyesan Mountain Seonamsa Temple, Goindol (Dolmen) Park, Ppurigipeunnamu Museum, Suncheon Open Film Location



고향 생각과 정성을 한 보자기 담아드리는

A Bundle of Nostalgia and Devotion, Bojagi

천연 항생제로 주목받는 곰보배추

Gombo nappa cabbage, the all-natural antibiotic

직접 재배한 쌈 채소와 곰보배추로 차려내는 건강한 밥상을 맛볼 수 있다. 공보배추는 잎모양이 공보자국을 닮아 붙여진 이름인데, 항암작용을 하는 사포닌 성분이 인삼과 비슷하게 함유되어 있어 건강식품으로 주목받는 식재료이다.

Handpicked vegetables to be used for wraps and Gombo nappa cabbage make up a healthy meal in this restaurant. Gombo nappa cabbage gets its name from the shape of its leaves, which resemble pockmarks, and is the focus of attention as a health food due to its saponin content which is thought to have anticancer properties much like ginseng.



가족이 함께 즐기는 나들이 장소

An enjoyable outing for the whole family

주위에 담양 생태습지가 있어 식사 전, 후로 둘러보면 좋다. 또한 마을 초입에 대형 버스 주차도 가능한 넓은 주차장이 있어 단체 손님들도 편리하게 이용할 수 있다

Damyang Eco Marsh is near the restaurant perimeters and serves as an ideal spot to explore before and after meals. Furthermore, the entrance to the village has a wide parking lot that can accommodate even large buses, making the restaurant easily accessible for large groups of customers.





- 전라남도 담양군 대전면 신용로 73 (구. 응용리 283-3)
- **2** 061-382-5525
- 10:00~23:30 (매주 월요일 휴무)
- 입식 8석, 좌식 88석
- 73, Sinyong-ro, Daejeon-myeon, Damyang-gun, Jeollanam-do (formerly. 283-3, Eungnyong-ri)
- **2** 061-382-5525
- 4 10:00~23:30 (closed every Monday)
- Table 8 seats, Floor 88 seats

대표메뉴

공보배추우렁쌈밥. 우렁쌈밥정식, 죽순우렁회. 돼지고기수육. 오리한방백숙

Representative Menu

gombobaechu ureong ssambap jeongsik (Set Menu with Cabbage Wraps and Rice and Soybean Paste Stew with Snails), ureong ssambap jeongsik (Set Menu with Leaf Wraps and Rice and Soybean Paste Stew with Snails), juksun ureong hoe (Raw Snails with Bamboo shoot), dwaejigogi suyuk (Boiled Pork Slices), ori hanbang baeksuk (Boiled Duck with Rice and Medicinal Herbs)



🍑 주변관광지 Nearby Tourist Spots

가마골용소, 추월산, 금성산성, 병풍산, 소쇄원, 메타세콰이어 가로수길, 죽녹원 Gamagol Pond, Chuwolsan Mountain, Geumseongsanseong Fortress, Byeongpungsan Mountain, Soswaewon Garden, Metasequoia-lined Road. Jungnogwon (Bamboo Garden)

자연의 가치를 닦은



A Container of Nature's Value. Taehueui | Tteul

공예 태후가 태어난 고장의 명품밥상

A luxurious table at the birthplace of Gongve Taehu

지역 농특산물을 원료로 한 향토음식 발굴을 위해 노력하고 있다. 표고 고추장, 표고 된장, 표고 간장 등 표고 장류를 꾸준히 개발하고 있으며, 그 맛도 일품이다

The restaurant is constantly uncovering and developing foods that use the region's folk specialties. It has steadily produced shiitake jang (Sauce and Paste), including shiitake gochuiang (Red Chili Paste), shiitake deoniang (Soybean Paste), and shiitake soy sauce, all of which boast excellent taste.



꾸준히 연구하는 토속음식

Constantly Researching Folk Foods

대표음식은 장흥의 대표 특산물인 표고버섯, 키조개, 소고기 3가지 재료가 조화를 이룬 〈태후삽합전골〉이며, 겨울철에 방문하면 표고장류 담기 체험도 가능하다

Its representative dish is the <taehu samhap jeongol>, which uses Jangheung's trademark shiitake mushrooms, fan mussels and beef to create a culinary delight. In winter times, it is possible to take lessons in making shiitake jang.





- Q 전라남도 장흥군 대덕읍 연정평촌길 77 Q 77, Yeonjeongpyeongchon-gil, Daedeok-(구, 연정리 553-1)
- **2** 061-867-1360
- 11:00~20:00 (명절 휴무) * 12인 이상 예약 가능
- eup, Jangheung-gun, Jeollanam-do (formerly. 553-1, Yeonjeong-ri)
- **2** 061-867-1360
- \$\text{11:00}\times20:00 (closed during holidays)\$ * Reservations of 12 or more accepted
- Floor 70 seats

대표메뉴

지금 좌식 70석

태후삼합전골, 한방수육, 한방오리전골

Representative Menu

taehu samhap jeongol (Casserole with Shiitake Mushrooms, Fan Mussels and Beef), hanbang suyuk (Boiled Meat Slices with Medicinal Herbs), hanbang ori jeongol (Duck wit Medicinal Herbs



구변관광기 Nearby Tourist Spots

정남진 전망대, 우드랜드, 선학동마을, 이청준생가, 천관문학관, 낚시공원 Jeongnamjin, Woodland, Seonhakdong Village, Birthplace of Lee Cheongjun, Cheongwan Literary House, Fishing Park

꼬피는 무화가 Kkotnineun Muhwaga

자연이 만들어낸 맛과 풍미가 있는 곳 꽃피는 무화가

The Taste and Flavor Born of Nature. Kkotpineun Muhwaga

기분 좋게하는 서비스

A Pleasant Service

직접 농사지은 무화과와 신안 앞바다에서 잡은 해산물에 어머니의 손맛을 더한 정감있는 맛집이다. 함초엑기스. 무화과즙. 무화과소스 등 다양한 향토 음식을 지속적으로 개발하고 있으며, 후식으로 아카시아차, 솔잎차, 인동 꽃차. 각종 발효액 차 등을 무료로 제공한다.

Homegrown figs and seafood caught straight from the front sea of Sinan are further enhanced at the hands of a mother in this warm reputed restaurant. The restaurant is continuously developing various folk foods such as herb extract, fig juice, and fig sauce, and offers various handmade fermented liquor teas such as acacia tea, pine needle tea, and honeysuckle tea for dessert free of charge.



신안에서 즐기는 신선한 해산물

Fresh Seafood Enjoyed in Sinan

대표메뉴는 해초와 전복이 듬뿍 담긴 (해초전복돌솥밥)이며 넓은 자체 주차장이 있어 이용이 편리하고, 신안군청 인근에 위치해 찾아가기도 쉽다.

The restaurant's trademark menu is the <haecho ieonbok dolsotbap (Rice with Seaweed and Abalone in a Hot Pot)>, filled with seaweed and abalone. The self-operated parking lot, as well as its close location to Sinangun-Office. makes it easy and convenient to go to.





- (구 신장리 532-13)
- **2** 061-271-5552

-T- 좌식 73석

- ♥ 전라남도 신안군 압해읍 압해로 393-2 ♥ 393-2, Aphae-ro, Aphae-eup, Sinan-gun, Jeollanam-do (532-13, Sinjana-ri)
 - **2** 061-271-5552
- ♣ 11:30~19:30 (매주 일요일. 공휴일 휴무)
 ♣ 11:30~19:30 (closed every Sunday and national holiday)
 - Floor 73 seats

대표메뉴

해초전복돌솥밥. 해물뚝배기. 무화과돼지불고기. 함초발효액, 간장게장, 1004정식 (계절메뉴)

Representative Menu

haecho jeonbok dolsotbap (Hot Pot Rice with Seaweed and Abalone), haemul ttukbaegi (Seafood Stew in a Hot Pot) muhwagwa dwaeji bulgogi (Pork Bulgogi with Fig), hamcho balhyoaek (Fermented Herbs liquid), ganjang gejang (Soy Sauce Marinated Crab), 1004 jeonasik (Seasonal Set Menu)



주변관광기 Nearby Tourist Spots

태평염생식물원, 우이도, 자은백길해수욕장, 송공산, 분재공원 Taepyung Halophyte Garden, Uido Island, Jaeunbaekgil Beach, Songgongsan Mountain, Cheonsaseom Buniae Park







094

고두반 Goduban 096

보리각시 Bori Gaksi 098

몽 Mong 100

산수유길사이로 Sansuyugil Sairo 102

안동화련 Andong Hwaryeon 104

뜰 Tteul

신라 천 년의 문화를 간직한 상차림 고두반

A Set Menu Preserving the Thousand Years of Shilla's Culture, **Goduban**

단아하고 편안한 공간

A Graceful and Comfortable Space

부부가 운영하는 랑산도요의 멋스런 도자기에 음식이 단아하게 담겨 나온다. 마당에 있는 텃밭에서 길러낸 채소를 이용하고 조미료를 넣지 않은 무공해 밥상이다. 건물 전체가 텃밭과 정원으로 둘러싸여 있어 봄, 여름철에 특히 풍경이 좋다.

Food comes out served gracefully in stylish ceramics of Rangsandoyo and is managed by a married couple. The restaurant uses ingredients grown from its own vegetable farm, and serves a chemical-free meal that contains no seasoning. The whole building surrounded by a vegetable field and a garden, providing a pleasant site during spring and summer.



전통방식 손두부

A Traditional Son Dubu (Home-made Tofu)

마당 한켠에 가마솥을 걸어놓고 전통방식으로 만든 다시마 손두부와 소나무 장작 가마에 구운 소금으로 장을 담그고 요리를 한다. 도자기 전시실도 있어 식전. 후 랑산도요의 아름다운 도자기를 감상하고 구입할 수 있다.

A cauldron is hung in one corner of the yard and is used to make dasima son dubu (Home-made Tofu with Kelp), while the pine firewood kiln is for making jang (Sauce and Paste) and the food is with baked in salt. A ceramic gallery is also found in the restaurant so that visitors can admire and buy beautiful Rangsandoyo ceramics after their meal.





- 경상북도 경주시 대기실3길 11 (구. 도지동 156-2)
- **2** 054-748-7489
- ₩ http://www.고두반.com
- 12:00~20:00 (매주 월요일 휴무)
- 지 좌식 60석

- 11, Daegisil 3-gil, Gyeongju-si, Gyeongsangbuk-do (formerly. 156-2, Doii-dona)
- **3** 054-748-7489
- w http://www.고두반.com
- 12:00~20:00 (closed every Monday)
- Floor 60 seats

대표메뉴

랑산밥상, 고두반밥상, 두부삼합, 콩전, 다시마모두부, 텃밭샐러드

Representative Menu

Rangsanbapsang, Godubanbap, dubu samhap (Steamed Pork Slices, Fermented Dab and Home-made Tofu), kong jeon (Bean Pancake), dasima mo dubu (Home-made Tofu with Kelp), Teotbat Salad



구변관광지 Nearby Tourist Spots

석굴암, 불국사, 동궁과 월지, 첨성대, 천마총

Seokguram Grotto, Bulguksa Temple, Donggung Palace and Wolji Pond, Cheomseongdae Observatory. Cheonmachong Tomb

다양한 보리음식의 향연 보리가시

A Bountiful Banquet of Barley, Bori Gaksi

구미의 특산품을 활용한 밥상

A Spread Using Gumi's Specialties

직접 재배한 텃밭채소와 구미의 특산품인 보리 먹인 한우(맥우). 보리 등겨장, 보리새싹, 멜론, 표고, 홍삼 등을 활용한 요리를 만드는 로컬푸드 농가맛집이다. 식사뿐만 아니라 장아찌. 장담그기. 떡만들기 등 전통 식생활 체험도 가능하다.

Homegrown vegetables and agricultural products are combined with Gumi's specialties such as Maeku (barley-fed Korean cattle), fermented mixture of roasted barley bran, shoots of barley, melon, shiitake mushroom, and red ginseng in this local food farm-styled restaurant. Visitors can also engage in traditional food life experiences including making jangajii (Pickled Vegetables), jang (Sauce and Paste), and rice cakes.



마을 전경이 보이는 편안한 공간

A Comfortable Space with a View of the Whole Village

1층은 입식 테이블로 구성되어 있으며, 식사와 체험공간으로 쓰이고 있다. 식사 후에 2층에서 창 밖에 펼쳐진 마을 전경을 감상하며 여유롭게 차를 마실 수도 있다. 자체 주차장을 보유하여 편리하며, 대형버스(40인)의 경우 마을 입구에 하차 후, 도보로 5분 정도 걸으면 도착한다.

The 1st floor is composed of stand-up tables and used for meals and experiences. They may head on to the 2nd floor afterwards to relax and enjoy tea while admiring the view of the village spread out before them. As the restaurant operates its own parking lot, parking is convenient. People in large buses (40 people) must get off near the village entrance and walk approximately 5 minutes to reach the restaurant.





- (구. 안곡리 286)
- **2** 054-481-3004
- w http://itrypkj.wix.com/bori
- 12:00~20:00 (매주 월요일 휴무) * 4인 이상 예약 가능
- 경상북도 구미시 무을면 안곡2길 38-27 38-27, Angok 2-gil, Mueul-myeon, Gumisi, Gyeongsangbuk-do (formerly. 286, Anaok-ri)
 - **2** 054-481-3004
 - w http://itrypkj.wix.com/bori
 - * Reservations for 4 or more accepted

입식 56석

Table 56 seats



Representative Menu

Saechamsang, Sonmatsang, Jeongseongsang





왕산허위선생기념관, 대혜폭포, 금오산, 채미정, 박정희 대통령 생가. 신라불교 초 전지 마을, 수다사, 해편도리사

Wangsan Huh Wi Memorial Hall, Daehye Fall, Mt.Geumosan, Chaemijeong Pavilion, Birthplace of Park Jung-hee, President, Shilla Buddhism Choiconii Village Suda Temple Haepyeon Dori Temple

톡톡 튀는 아이디어 밥삿



An Imaginative Spread that Bounces-off Ideas, Mong

천연재료를 사용한 힐링 밥상

A Healing Set Menu Using All-Natural Ingredients

지역에서 생산되는 농특산물을 활용하여 계절별 식재료의 맛을 최대한 살리고 있으며, 화학조미료를 일체 첨가하지 않은 자연밥상이다. "햇볕도 음식이다. 그릇도 맛이다"라는 생각으로 아름다움을 음미할 수 있는 음식을 만들고 있다.

The restaurant uses locally produced agricultural products to make the most of the flavor of seasonal ingredients, and offers a natural set menu that contains no artificial seasoning. Under the idea of "Sunlight is food and dishes also have flavor", the restaurant presents beautiful meals that are appealing to the eyes and taste buds as well.



폐교를 활용한 문화공간

An Abandoned School Turned Cultural Space

폐교를 개조하여 30명을 수용할 수 있는 세미나실을 갖추고 있으며. 도예가인 남편과 함께 도예체험, 염색체험, 농사체험 등 각종 체험이 가능한 농촌교육농장을 운영하고 있다. 아이들이 마음껏 뛰어 놀 수 있는 넓은 운동장도 갖추고 있다.

By remodeling a closed school, a seminar room with capacity of 30 people has been secured. She runs an agriculture education farm and various experience programs such as ceramics, dyeing and farming with her husband who is a potter. There is a large playground where children can run around and play.





- 경상북도 청도군 각북면 헐티로 787 787, Heolti-ro, Gakbuk-myeon, (구 남산리 118-2)
- **3** 054-371-5588
- w http://www.ebisl.net
- 12:00~20:00 (매주 월요일 휴무)
- 입식 62석, 좌식 24석
- Cheonado-gun, Gyeongsangbuk-do (formerly, 118-2, Namsan-ri)
- **2** 054-371-5588
- w http://www.ebisl.net
- 12:00~20:00 (closed on Monday)
- Table 62 seats, Floor 24 seats

대표메뉴

"몽"꽃나물 정식. "몽"특별식 정식

Representative Menu

"Mong" kkotnamul jeongsik, "Mong" teukbyeolsik jeongsik





주변관광기 Nearby Tourist Spots

청도반시축제, 청도소싸움, 코미디 철가방극장, 삼계리계곡

Cheongdo Seedless Persimmon Festival, Cheongdo Bullfighting Festival, Comedy Cheolgabang Theater, Samgyeri Valley

산수유가 흐드러진 산골 아낙의 밥상

A Set Menu of a Wife in a Mountain Where Sansuyu Blossom, Sansuyuqil Sairo

사계절이 아름다운 봉화산골

The Ever-Beautiful Valley of Bonghwasan Mountain

조용한 농촌마을 고즈넉한 언덕에 위치한 정겨운 향토음식점이다. 농가에서 직접 메밀. 콩 등의 잡곡과 사과 농사를 지어 주요 식재료로 사용하고 있다

This warm folk food restaurant is located in a tranquil setting of a cliff in a quiet farm village. The farmhouse cultivates apples and grains such as buckwheat and bean, which they use as main food ingredients.



특산물로 만들어낸 맛

A Flavor Born Specialties

메밀을 주원료로 한 메밀묵밥, 골패묵, 교맥탕수, 메밀전 등의 요리와 지역의 특산물인 봉화 한약우를 이용한 한약우불고기, 한약우단호박찜 등의 요리를 선보이고 있다. 또한 농가에서 생산한 농산물을 전시 판매하고 있어. 봉화 농산물을 선물용으로 구입 할 수도 있다.

Notable dishes in the restaurant include buckwheat-based dishes such as memilmuk bap (Rice with Buckwheat Jelly in Cold Broth), golpaemuk, gyomaek tangsu, and memiljeon (Buckwheat Pancake). It also serves specialties of the region like Korean cattle raised on herbs, hanyaku bulgogi (Herb-Fed Beef Bulgogi) and hanvaku danhobak iiim (Steamed Sweet Pumpkin with Herb-Fed Beef). Agricultural products from the farm are also available for sale.





- 64 (구 동양리 143)
- **2** 054-673-5860
- w http://friend5860.blog.me
- 4 10:00~20:00 (연중 무휴) * 4인 이상 예약 가능
- 경상북도 봉화군 봉성면 산수유길 202-○ 202-64, Sansuyu-gil, Bongseong-myeon, Bonghwa-gun, Gyeongsangbuk-do (formerly, 143, Dongyang-ri)
 - **2** 054-673-5860
 - w http://friend5860.blog.me
 - 10:00~20:00 (all-year round)
 - * Reservations for 4 or more accepted
 - Floor 52 seats

대표메뉴

좌식 52석

묵조밥정식, 작은밥상, 큰밥상. 흑미토종닭백숙

Representative Menu

mokjobap jeongsik, jakeunbapsang, keunbapsang Boiled Korean chicken with black rice



주변관광기 Nearby Tourist Spots

붕화은어축제, 석천정사, 닭실마을, 만산고택

Bonghwa Eun-Uh (Sweet Fish) Festival, Seokcheon Temple, Daksil Village, Mansan House

안동의 명물 안동간고등어와 연잎의 만남

A Meeting Between Andong's Special Salted Grilled Mackerel and Lotus Leaves, Andong Hwaryeon

연음식 전문 농가맛집

A Farm-Style Restaurant Specializing in Lotus Dishes

안동의 전형적인 농촌마을에서 친환경 농사를 지으며 정직한 마음으로 상을 차려내는 농가맛집이다. 농가에서 생산한 연과 제철 식재료에 직접 담근 발효액, 장 등으로 맛을 내는 연음식 전문점이다.

This farmhouse prepares a table with sincere mind and does ecofriendly farming at a typical rural village of Andong. Lotuses grown in a farm and inseason ingredients are flavored with homemade fermented liquor or iang (Sauce and Paste) in restaurant that specializes in lotus dishes.



다양하게 맛보는 연

A Plethora of Ways to Enjoy Lotuses

무쇠솥에 찐 영양만점 연잎밥과 연잎으로 싸서 조리한 간고등어. 연저육찜은 이 집의 별미로 손꼽히고 있다. 특히 직접 연잎을 덖어 만든 연잎차는 식사 후 즐기면 입안에 향기가 가득 퍼지며 소화를 돕는다.

Lotus leaf rice steamed with an iron pot, seasoned mackerel wrapped in lotus leaves and steamed pork with lotus leaves are specialties of this house. In particular, the lotus tea is made from hand-roasted lotus leaves fills the drinker's mouth with its pleasant fragrance and helps in the digestion of the well-enjoyed meal.





- 경상북도 안동시 일직면 하나들길 150- 150-23, Hanadeul-qil, Iljik-myeon, 23 (구. 귀미리 678-2)
- **2** 054-858-0135
- w http://lotusapple.com
- 12:00~20:00 (매주 월요일 휴무)
- 자 좌식 56석

- Andong-si, Gyeongsangbuk-do (formerly. 678-2, Gwimi-ri)
- **2** 054-858-0135
- w http://lotusapple.com
- 12:00~20:00 (close on every Monday)
- Floor 56 seats

대표메뉴

채련정식, 화련정식, 연저육찜, 대하찜

Representative Menu

Chaeryeon jeongsik, Hwaryeon jeongsik, yeonjeoyukjjim, daeha jjim (Braised Jumbo Shrimps)





주변관광기 Nearby Tourist Spots

온뜨레피움, 안동소주박물관, 하회마을, 묵계서원, 유교랜드

Ontrepieum, Andong Soju Museum, Andong Hahoe Folk Village [UNESCO World Heritage], Mukgyeseowon Confucian Academy, Confucian Land

Tteul

'Kkwongjang' and 'Myeoljang' Passed Down for Generations by the Head Family, **Tteul**

전통과 현대가 어우러진 문화체험

Cultural experience combining tradition with modernism

집안 내림음식과 지역 특산물이 어우러져 전통 양반가의 정갈한 음식을 맛볼 수 있는 곳이다. 대표는 이러한 종가음식과 우리 문화의 우수성을 대외 적으로 알리기 위해 꾸준한 노력을 기울이고 있다.

This is a place where you can taste neat food of traditional aristocrats, which is a combination of inherited food of families and local specialties. The representative makes constant efforts to advertise food of the head family and excellence of our culture outside Korea.



안동전통요리와 다양한 체험

Andong Traditional Foods and Various Experiences

집안내림 음식인 '꿩장'과 '멸장'에 비벼먹는 (안동권씨 비빔밥). 계절마다 약간 차이가 있지만 문어, 산적, 가오리, 돔베기 등으로 만든 안동 전통요리로 구성된 음식 제공한다. 손톱에 봉숭아 물 들이기, 천연염색, 야생화 그리기 등 다양한 체험을 할 수 있으며 숙박도 가능하다.

Though the <Andong Gwon clan bibimbapmixed> with 'kkwongiang (Pheasant Sauce and Paste)' and 'myeoliang (Anchow Sauce and Paste)' is consistently served, other traditional Andong dishes on the menu may differ according to the season, and includes octopus, sanjeok (Meat and Vegetable Brochette), ray fish. The restaurant also offers various experiences such as dving nails with balsam and drawing wild flowers, as well as lodgings.





- 경상북도 안동시 와룡면 왼마길 21-10 21-10, Oenma-gil, Waryong-myeon, (구 서지리 25-2)
- **2** 054-857-6051
- w http://blog.naver.com/koy5303
- 4 11:00~21:00 (연중 무휴) * 4인 이상 예약 가능
- 니고 입식 20석, 좌식 60석

- Andong-si, Gyeongsangbuk-do (formerly, 25-2, Seoii-ri)
- **2** 054-857-6051
- 11:00~21:00 (all-year round)
 - * Reservations for 4 or more accepted
- Table 20 seats, Floor 60 seats

대표메뉴

뜰한상, 뜰큰상,

Representative Menu

Yard one table, Yard big table, Yard feast table, Yard royal table,





구변관광기 Nearby Tourist Spots

온뜨레피움, 안동소주박물관, 하회마을, 묵계서원, 유교랜드

Ontrepieum, Andong Soju Museum, Andong Hahoe Folk Village [UNESCO World Heritage], Mukgyeseowon Confucian Academy, Confucian Land





Gyeongsangnam-do

108

가향 Gahyang 110

어부림 Eobulim 112

청학이 머무르는 산삼마루 Cheonghaki Meomureuneun Sansammaru 114

예담원 Yedamwon 116

돌담사이로 Doldam Sairo

종가의 가풍이 느껴지는 기품있는 힐링밥상 가향

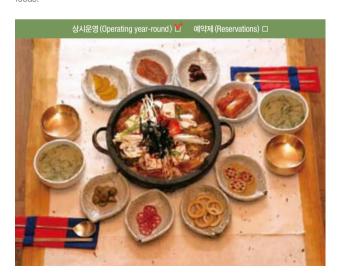
A Dignified Healing Set Menu with the Customs of the Head Family, **Gahyang**

햇살 좋고 물 맛 좋은 축복의 땅

Various experiences and visit to the head family can be also arranged.

경남 밀양의 다죽리는 무릉파 일직손씨의 집성촌으로 약 100여 가구가 마을을 이루고 있는 아름다운 곳이다. '가향'의 모든 약선음식은 먹는 이의 건강을 기본으로 생각하는 주인장의 마음을 대변하고 있다.

Dajuk-ri of Miryang, Gyeongnam, is a beautiful village where about 100 households of Iljik Son's families gather together. All medicinal foods of 'Gahyang' speak for the owner's philosophy that health is a basis for all the foods.



종부의 야무진 손끝에서 전해지는 전통음식

Traditional Food Prepared with the Staunch Hands of the Eldest Son's Wife

땅 속에서 2년 이상 묵힌 김치로 만든 〈땅속김치전복전골〉과 〈약선삼겹 수육〉은 이 곳의 야심작이다. 원한다면 다양한 체험과 종기방문도 가능하다.

<Fermented Kimchi Abalone Stew> made with Kimchi that has been underground for more than 2 years and <Medicinal Boiled Pork Belly> are ambitious work of this place. If you want various experiences and a visit to the head family are available.





- 경상남도 밀양시 산외면 산외로 425(구, 다죽리 229-2)
- **2** 055–353–3399
- 10:00~12:00 (명절 휴무)* 단체 20인 이상 예약 필수
- 425, Sanoe-ro, Sanoe-myeon, Miryangsi, Gyeongsangnam-do (formerly. 229-2, Daiuk-ri)
- **2** 055-353-3399
- 10:00~12:00 (closed during holidays)
 reservations required for groups of 20 or more
- Floor 100 seats

좌식 100석

Representative Menu

대표메뉴 약선 한정식, 약선삼겹수육, 약선 땅속김치전복전골, 약선오리샤브샤브, 약선한우샤브샤브, 약선산채비빔밥

yakseon han-jeongsik (Korean Table d'hote), yakseon samgyeop suyuk (Boiled Pork Belly Slices), yakseon ttangsok kimchi jeonbok jeongol (Abalone and Kimchi Hot Pot), yakseon ori shabu-shabu (Duck Shabu Shabu), yakseon hanu shabu-shabu (Beef Shabu Shabu), yakseon sanchae bibimbap (Wild Vegetables Bibimbap)

O

주변관광기 Nearby Tourist Spots

혜산서원, 손씨고가, 얼음골케이블카, 얼음골, 리더스컨트리클럽, 표충사 Hyesanseowon Confucian Academy, House of Son Clan, Ice Valley Cable Car, Leaders Country Club, Pyochungsa Temple

은빛 파도와 바다 바람을 머금은 상차림 **어부림**

A Table Steeped in Silver Waves and the Ocean Breeze, **Eobulin**)

끊임없는 요리 연구로 다양한 수상 경력

An Award-Winning History of Ceaseless Cooking Research

남해 독일마을 입구, 마을회관 앞에 위치한 농가맛집으로 향토요리와 마늘 요리로 각종 대회에서 수상한 경험이 있고, 방송에도 출현한 유명한 집이다. 모든 식자재를 국내산과 남해산만을 고집하는 농가맛집으로 영화 '사랑방 선수와 어머니' 촬영 세트장이었던 곳이기도 하다.

Located at the entrance of German Village, Namhae, in front of the village hall, the farmhouse has won awards at various contests with its folk food and garlic food, and it has been on TV as well. It insists all food materials to be domestic and from Namhae, and once, a movie 'Guest room player and mother' was shot on this location.



청정 남해 바다를 입안 가득

Food Bursting with the Clean Namhae Sea

남해 앞바다에서 나는 싱싱한 멸치와 생선으로 조리하고 직접 담근 멸치 액젓으로 자연의 맛을 내고 있다. 특히 감칠맛이 풍부한 〈멸치쌈밥〉은 남해에 오면 꼭 먹어야 할 음식 중에 하나이다. 입식 테이블과 룸이 있어 편리하게 이용할 수 있다

This restaurant recreates the taste of nature with handmade myeolchi aekjeot (Fermented Anchovy Sauce) and food made from fresh anchovies and fish from the ocean of Namhae. The restaurant's <myeolchi ssambap (Leaf Wraps and Rice with Anchovy)> is a savory dish and a must-eat for anyone visiting Namhae. Stand-up tables and room are conveniently available for use.





- 경상남도 남해군 삼동면 동부대로 1030
 47, Dongbu-daero 1030beonan-번안길 47 (구, 물건리 365-1)
 47, Dongbu-daero 1030beonangil, Samdong-myeon, Namhae-g
- **2** 055-867-5558
- (주중) 11:00~19:00 (주말) 09:00~20:00 (연중 무휴)

LTL 입식 36석, 좌식 56석

- 47, Dongbu-daero 1030beonangil, Samdong-myeon, Namhae-gun, Gyeongsangnam-do (formerly. 365-1, Mulgeon-ri)
- **2** 055-867-5558
- (weekdays) 11:00~19:00 (weekend) 09:00~20:00 (all-year round)
- Table 36 seats. Floor 56 seats

대표메뉴

<u>어부림밥상, 멸치쌈밥,</u> 해물쌈밥

Representative Menu

Eobulim bapsang, myeolchi ssambap (Leaf Wraps and Rice with Anchovy), haemul ssambap (Leaf Wraps and Rice with Seafood)



구변관광지 Nearby Tourist Spots

독일마을, 원예예술촌, 보리암, 해오름예술촌, 다랭이마을 German Village, House N Garden, Boriam Temple, Haeoreum Art Village, Daraengi Village

청학의 기운을 담은 산삼마루의 정성

Devotion Bearing the Spirit of Cheonghak, Cheonghaki Meomureuneun Sansammaru

청학이 머물고 산야초가 지천인 무릉도원

Paradise with blue cranes visiting and abundance of native grass

예로부터 천석이 아름답고 청학이 머무른다는 '청학동'에 위치하고 있는 농가맛집이다. 직접 농사지은 장뇌삼과 사계절 다양한 나물은 지리산 자연 밥상의 근간을 이루고 있다

Farming house tasty house is located at 'Cheonghakdong' where stones are beautiful and blue cranes visit since the old days. Ginseng that has been cultivated personally and various greens of four seasons are the bases of the nature table of Mt. Jiri.



청학동에서 나는 청정 재료로 만든 보양 음식

Health food made with clean materials from Cheonghak-dong

〈청학원기탕〉은 오장육부를 튼튼하게 하는 보양음식으로 산채묵나물로 상처림을 한다. 또한 겨울과 이른 봄철에 내놓는 〈무청시래기전골〉은 진한 멸치육수와 무청시래기, 들깨가루, 콩가루를 넣어 만드는데 구수한 고향의 맛이 가득 전해진다

The < cheonghak wongitang > is a dish that rejuvenates the eater's internal organs and is served with sanchae muknamul (Dried Wild Vegetables). During autumn and early spring, the restaurant serves a <mucheong siraegi jeongol (Dried Radish Leaves Casserole)> with thick anchovy broth, dried radish leaves, perilla powder, and bean flower, giving the dish the savory flavor of home.





mveon, Hadong-gun, Gveongsangnam-

do (formerly, 1605-2, Mukgye-ri)

- ♥ 경상남도 하동군 청암면 청학로 2533-7 ♥ 2533-7, Cheonghak-ro, Cheongam-(구. 묵계리 1605-2)
- **2** 010-6891-3535
- 12:00~20:00 (연중 무휴)
 - * 4인 이상 예약 가능
- **2** 010-6891-3535
- 12:00~20:00 (all-year round) * Reservations for 4 or more accepted
- Table 100 seats

입식 100석

대표메뉴

청학원기탕. 무청시래기전골.

Representative Menu

cheonghak wongitang, mucheong siraegi jeongol (Dried Radish Leaves Casserole), sannamul sanyangsam bibimbap





🍑 주변관광기 Nearby Tourist Spots

삼성궁, 도인촌, 서당, 삼신봉

Samseonggung Palace, Doin Village, Village School, Samsinbong Peak

남사예담촌의 푸르름을 담아낸 상차림

A Spread Reflecting the Azure Hue of Namsa Yedam Village, Yedamwon

고풍스런 남사예담촌과 직접 만든 천연조미료

Antique Namsiyedam Village and directly made natural seasoning

고풍스런 고목이 운치를 더하는 마을, 남사예담촌에 자리하고 있는 '예담원'은 전통을 간직한 농가맛집이다. 직접 재배한 유기농 식자재로 만든 천연 조미료만 사용하며, 2~3년 숙성시킨 감식초, 매실 발효액, 양파 농축액으로 맛을 낸다

'Yedamwon' is located at Namsayedam Village where old trees add more antiqueness. By using natural seasoning made from organic food material, you add tastes with persimmon vinegar that has been fermented for 2-3 years, plum fermentation broth and onion concentrate.



오감만족 음식문화 관광

Satisfying the senses Food Cultural Tourism

찾는 사람들에게 인기가 높은 〈흑돼지수육〉은 산청 흑돼지를 꾸지뽕, 오갈피 등 약초와 함께 익혀 그 맛이 일품이다. 식사 전후 고가마을 돌담길. 유림독립기념관 기산제 예담길 등을 탐방할 수 있으며 사전 예약을 하면 '소두부만들기' 체험을 할 수 있다

Its popular <heukdwaeji suyuk (Boiled Black Pork Slices)> are made by cooking Sancheong black pigs with herbs found in Sancheong, such as native mulberry and sessiliflorus. Before or after meals, you can visit Doldamgil of Goga village, Yoorim Independence Hall, memorial service, Yedamgil, and you can have tofumaking experience through advance reservation.





- 경상남도 산청군 단성면 지리산대로 2897번길 10-4 (구, 남사리 340)
- **2** 055-972-5888
- 11:30~18:00 (매주 화요일 휴무)
- 10-4. Jirisan-daero 2897beon-qil. Danseong-myeon, Sancheong-gun. Gyeongsangnam-do (formerly. 340, Namsa-ri)
- **2** 055-972-5888
- 11:30~18:00 (closed every Tuesday)
- Floor 70 seats

좌식 70석 대표메뉴

선비정식, 매화정식,

Representative Menu

heukdwaeii suvuk (Boiled Black Pork Slices)





구변관광지 Nearby Tourist Spots

지리산 천왕봉, 대원사 계곡, 남명조식유적지, 황매산, 성철대종사 생가 Cheonwangbong Peak of Jirisan National Park, Daewonsa Valley, Historic Site of Jo Sik, Hwangmaesan Mountain, Birthplace of Monk Seongcheol

돌담 사이로 흐르는 산내음 가득한 밥상 **돌담사이로**

A Spread Full of the Fragrant Scents Flowing through Doldam, **Doldam Sciro**

문화관광부에서 지정한 전통한옥 고가마을

A Traditional Hanok Village Designated by the Ministry of Culture, Sports and Tourism, Goga Village

300년 고가의 정취와 돌담이 아름답게 어우러진 황산마을에 위치하고 있으며, 20여 가지 산채나물과 수육, 지역 향토음식인 고추다지미로 비벼 먹는 산채비빔밥을 주요 음식으로 제공하는 농가맛집이다.

The mood and stone walls of 300 years old traditional houses mingle beautifully in Hwangsan Village where Bibimbap with wild greens is a main dish. You mix 20 kinds of wild greens and steamed pork slices along with spicy chili pepper sauce which is a local specialty.



고즈넉한 한옥에서의 하루

A Day Spent in a Gentle Korean Home

여름에 '국제연극제'가가 열리는 곳으로 때를 맞춰 가면 연극을 즐기며 마을의 고즈넉한 풍경을 감상할 수 있다. 한옥 민박이 가능하며 점심과 저녁을 미리 예약하면 음식을 시간에 맞춰 내오기 때문에 부모님이나 외국 손님 접대에 적당하다.

Every summer, this place has been a host to 'The Geochang International Festival of Theatre'. Visitors who arrive at the right time can enjoy theater performances while cooling themselves with the village's gentle atmosphere. Serving lunch and dinner, available on time for early reservations. This makes it ideal for treating parents or foreign guests.



- 경상남도 거창군 위천면 황산1길 81 (구. 황산리 607)
- **2** 055-941-1181
- 4 10:00~21:00 (연중 무휴)
- 교교 좌식 50석

- 81, Hwangsan 1-gil, Wicheon-myeon, Geochang-gun, Gyeongsangnam-do (formerly. 607, Hwangsan-ri)
- **2** 055-941-1181
- 10:00~21:00 (all year-round)
- Floor 50 seats

대표메뉴

산내음밥상정식, 산내음밥상약식

Representative Menu

sannaeum bapsang jeongsik (Set Menu), sannaeum bapsang yaksik





구변관광지 Nearby Tourist Spots

수승대, 거북바위, 금원산생태수목원, 고견사 동종, 용산숲 Suseungdae Park, Geobukbawi Rock, Geumwonsan Ecology Arboretum, Bronze Bell of Gogyeonsa Temple, Yongsan Forest





120

명도암수다뜰 Myeongdoam Sudatteul 122

온평향토맛집 Onpyeong Hyangto matzip 124

외내골 Oenaegol 126

콩대박 Kongdaebak

제주도 푸른 콩 밥상

명도암순다뜰

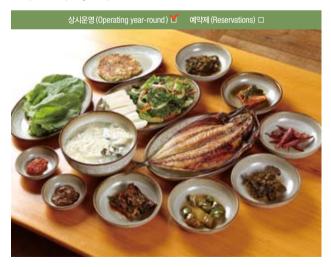
Jeju Island's Set Menu of Azure Beans, **Myeongdoam Sudatteul**

심층용암해수를 사용한 손두부의 맛

Son Dubu (Home-made Tofu) Made Using Deep Lava Sea Water

제주농가의 소박한 밥상을 만날 수 있는 곳이다. 햇콩가루를 풀어 넣고 소금을 뿌려 몽글몽글 콩꽃을 피운 〈콩국〉과 제주에서만 가능한 심층용암 해수로 만든 〈바닷물 손두부〉가 주메뉴이다. 회나 돼지고기 구이 등의 메뉴를 마주 할 때와는 다른 편안함이 있다.

Visitors can find a simple set menu of a farm house in Jejudo Island in this restaurant. Its main dish is <seawater son dubu (Home-made Tofu)> which uses <bean soup> made by sprinkling salt on new bean flour to make it clotty and deep sea lava water which is available only in Jejudo Island. It offers a different style of comfort that cannot be felt when eating first class foods like hoe (Raw Fish) or grilled pork.



절물자연휴양림 인근 농가맛집

A Farming Style Restaurant Near Jeju Jeolmul Recreational Forest

인근에 절물자연휴양림이 있어 편백나무숲에서의 힐링 체험이 가능하며, 맛집 내에 어린이 놀이시설이 갖춰져 있다. 절물자연휴양림에서 에코힐링 체험 후 명도암수다뜰의 제주 전통음식을 체험하면 더욱 좋다. 가족 끼리 편안한 분위기에서 식사할 수 있도록 좌식테이블이 마련되어 있다.

The presence of the Jeju Jeolmul Recreational Forest within the vicinity, allows visitors to enjoy a healing experience in a forest of Hinoki Cypress trees Children will also enjoy an amusement center for children inside the restaurant. Participating in the Jeju Traditional Food Experience at Myeongdoam Sudatteul after an eco-healing experience at Jeju Jeolmul Recreational Forest makes it even more enjoyable. Seating tables have been prepared so families can eat comfortably.





- 제주도 제주시 명림로 164 (구. 봉개동 389)
- ☎ 064-723-2722
- 09:00~19:00 (명절 휴무)
- 교교 좌식 30석

- 164, Myeongnim-ro, Jeju-si, Jeju-do (formerly. 389, Bonggae-dong)
- ☎ 064-723-2722
- Floor 30 seats

대표메뉴

콩국정식, 콩국수, 두부전골, 두부스테이크, 두부만두

Representative Menu

kongguk jeongsik, kongguksu (Noodles in Cold Soybean Soup), Dubu-jeongol (Tofu Casserole), dubu steak (Tofu Steak), dubu mandu (Tofu Dumplings)



구변관광지 Nearby Tourist Spots

절물자연휴양림, 한라생태숲, 노루생태관찰원, 장생의 숲길 Jeju Jeolmul Recreational Forest, Halla Eco-forest, Roe deer Observation Center, Forest road of longevity 온평향토맛집

Onpyeong Hyangto matzip

바다를 품은 제주 해녀들이 따온 자연의 맛 온평향토맛집

A Natural Taste Picked by Female Divers of Jeju Island's Seas,

Onpyeong Hyangto matzip

제주 아즈망의 손맛을 느낄 수 있는 곳

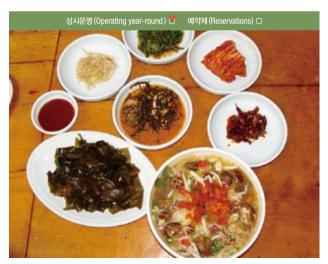
농가맛집

Farmer's restaurant

Where Handmade Taste Prepared by Jeju Island's Women Can Be Found

제주의 동쪽 해안가를 달리다 보면 소박하게 보이는 맛집 하나를 발견할 수 있다. 그곳은 바로 평소에 농사일과 해녀일을 겸하고 있는 제주 온평리 억척 여성 14명이 공동으로 운영하고 있는 향토 맛집이다.

This simple folk restaurant lies alongside the eastern shoreline of Jeju Island. Here, 14 determined women of Onpyeong-ri, Jeju-do who work as farmers and female divers operate a folk restaurant.



제주 해녀가 직접 캐온 싱싱한 해산물

Fresh Seafood Handpicked by Jejudo Island's Female Divers

제주 어촌의 편안한 분위기에서 직접 키우고 재배한 무. 감자 등의 농산물로 만든 밑반찬과 해녀들이 직접 바다에서 캐온 소라. 전복, 해삼, 미역을 이용한 신선한 음식을 맛볼 수 있는 것이 특징이다.

This restaurant, which exudes a comfortable atmosphere in this fishing village. has a lineup of fresh seafoods to offer; shells, abalones, sea cucumbers, and seaweeds handpicked from the ocean by female divers. These are served with side dishes from homegrown agricultural products such as radishes and potatoes. It also manufactures regional agricultural goods packed in small packages and made available for sale





- 제주도 서귀포시 성산읍 환해장성로 403 (구. 온평리 1227-5)
- **1** 064-782-8689
- 4 10:00~20:00 (연중 무휴)
- 입식 16석, 좌식 10석
- 403, Hwanhaejangseong-ro, Seongsaneup, Seogwipo-si, Jeju-do (formerly. 1227-5, Onpyeong-ri)
- **2** 064-782-8689
- 4 10:00~20:00 (all year-round)
- Table 16 seats. Floor 10 seats

대표메뉴

성게미역국, 해물국수, 은갈치국. 해산물(성게,소라,해삼), 모듬물회, 해삼토렴

Representative Menu

seongge miyeokguk (Seaweed Soup with Sea Urchin), haemul guksu (Seafood Noodle), Seafood (Sea Urchin, Top Shell, Sea Cucumber), modeum mulhoe (Assorted Cold Raw Fish Soup), haesantorveom



주변관광기 Nearby Tourist Spots

성산일출봉, 섭지코지, 천지연폭포, 오설록티뮤지엄, 용머리해안 Seongsan Ilchulbong Peak [UNESCO World Heritage], Seopjikoji, Cheoniiveon Falls, O'sulloc Museum, Yongmeori Beach

신선한 농산물과 강화명품 젓국갈비의 조화

The Harmony of Fresh Agricultural Produce and Ganghwa's Famous Jeotguk Galbi,

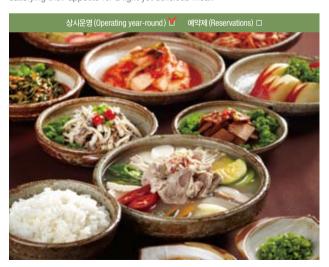
Oenaegol

직접 재배한 농산물을 음식에 사용

Food Made from Homegrown Agricultural Produce

로컬푸드를 지향하는 '외내골'은 여름에는 90% 이상 직접 재배한 농산물을 사용한다. 외관이 멋지거나 고급스럽진 않지만, 지역민이나 외부 관광객이 와서 맛있게 한 끼를 먹을 수 있는 편안함이 묻어나는 곳이다.

In its pursuit of promoting local foods, 'Oenaegol' ensures that at least 90% of its homegrown agricultural products are used as ingredients during summer season. While the food appearance may not look palatable, the restaurant still attracts local residents and foreign tourists. who find comfort in this place while satisfying their appetite for a light yet delicious meal.



특별한 맛, 젓국갈비

A Unique Flavor, Jeotouk Galbi (Salted Short Rib Soup)

가마솥 손두부와 싱싱한 돼지갈비를 넣고 강화도 새우젓으로 감칠맛을 더한 〈젓국갈비〉는 매스컴에도 여러 번 소개될 정도로 그 맛이 특별하다. 다른 곳에서는 쉽게 맛볼 수 없는 음식이라 강화 명품음식으로 입소문이 퍼지고 있다

The restaurant's < jeotguk galbi (Salted Short Rib Soup)>, made by combining son dubu (Home-made Tofu) with fresh pork ribs flavored with saeu-jeot (Salted Shrimp) in a cauldron, boasts of a unique taste that has often caught the attention of the media. The dish is so unique that one cannot find it in other places. And because of its popularity, which has been spread through word-ofmouth, it is now being considered as Ganghwa's culinary masterpiece.





- 인천시 강화군 내가면 강화서로 289 (구. 고천리 632)
- **1** 032-932-2488
- 49 10:00~22:00 (매주 목요일, 명절 휴무) ☎ 032-932-2488 * 단체는 예약 필수
- 289, Ganghwaseo-ro, Naega-myeon, Ganghwa-gun, Incheon (formerly, 632, Gocheon-ri)
- - holiday) * Reservations required for groups
 - Floor 56 seats

대표메뉴

교교 좌식 56석

젓국갈비, 순두부, 된장찌개. 삼겹살. 오리구이

Representative Menu

ieotguk galbi (Salted Short Rib Soup), sundubu (Soft Tofu), doenjang jijgae (Soybean Paste Stew), Samgyeopsal (Grilled Pork Belly), Ori-qui (Grilled Duck)



주변관광기 Nearby Tourist Spots

외포항 젓갈 수산시장, 석모도, 보문사

Oepo Salted Seafood Fish Market, Seongmodo Island, Bomunsa Temple

한적한 농촌 풍경 속 고향 어머니의 손맛

A Mother's Taste in a Tranquil Farm Village Landscape, **Kongdaebak**

정성 들여 만드는 두부의 깊은 맛

The Deep Flavor of Tofu Made with Devotion

세종시 농가맛집 '콩대박'은 지명인 '대박골'과 두부를 만드는 '콩'의 합성어로 건강에 좋은 콩을 풍성하게 섭취하여 무병장수하기를 바라는 마음에서 지은 이름이다. 직접 재배한 농산물과 로컬푸드를 이용한 두부요리와 나물요리가 이 곳의 대표메뉴이다.

The restaurant, with its sincere intention of providing healthy food for longer life, hopes that visitors will eat a lot of its healthy beans. They use homegrown agricultural produce and local foods in preparing the restautant's trademark tofu and vegetable dishes.



그날, 그날 만드는 신선한 음식

Fresh Food Made Day-to-Day

토속적이고 건강한 한 끼를 경험할 수 있으며 외국인들에게는 대표적인 슬로우푸드, 한식을 체험하기에 좋다. 당일 제공하는 음식은 그 날 만들기 때문에 방문 하루 전 예약이 필수이며, 한적한 농촌 풍경과 어우러진 전원 주택에서 어머니의 손맛을 제대로 느껴볼 수 있다.

As a folksy and healthy meal can be experienced, it is good for foreigners to experience Korean food, which is a representative of slow food. Meals are prepared within the same day upon order. Hence, a reservation a day before visiting is necessary to prepare the food in advance. Guests will be served dishes that bring back memories of a mother's touch in a country house surrounded by the calm atmosphere of a farm village.





- ↓ 세종특별자치시 금남면 대박길 9 (구, 대박리 90-4)
- 4 11:30~20:00 (매주 일요일 휴무)
- 교교 좌식 40석

- 9, Daebak-gil, Geumnam-myeon, Sejong (formerly. 90-4, Daebak-ri)
- **2** 044-867-7952
- 11:30~20:00 (closed every Sunday)
- Floor 40 seats

대표메뉴

콩서방밥상, 콩각시밥상

Representative Menu

Kongseobang bapsang, Konggaksi bapsang





주변관광지 Nearby Tourist Spots

세종정부청사, 세종호수공원. 대박리 초정약수터, 금강자연휴양림. 영평사 Government Complex Sejong, Sejong Lake Park, Chojeong Mineral Spring, Geumgang Natural Recreation Forest, Yeongpyeongsa Temple



경	기도	Gveor	nggi-do
1	광이원 Kwangiwon	양평군 용문면 용문산로 120-11 (구, 덕촌리 13-1) 120-11, Yongmunsan-ro, Yongmun-myeon, Yangpyeong-gun (formerly, 13-1, Deokchon-ri)	031-771-8800
2	돌댕이석촌골 Doldaengi Seokchongol	이천시 호법면 송갈로 102-17 (구, 창전동 458-21) 102-17, Songgal-ro, Hobeop-myeon, Icheon-si (formerly,458- 21, Changjeon-dong)	031-632-9540
3	토리샘 Torisaem	여주시 점동면 어우실길 67 (구, 관한리 419) 67, Eousil-gil, Jeomdong-myeon, Yeoji-si (formerly, 419, Gwanhan-ri)	031-882-7428
4	봉바위 Bongbawi	남양주시 고산로 126번길 33-6 (구, 수석동 106) 33-6, 126beon-gil, Gosan-ro, Namyangju-si (formerly, 106, Suseok-dong)	031-563-6772
5	청산별미 Cheongsan Byeolmi	포천시 신북면 청신로 1215 (구, 갈월리 251-1) 1215, Cheongsin-ro, Sinbuk-myeon, Pocheon-si (formerly. 251-1, Galwol-ri)	031-536-5362
6	담꽃 Damkkot	용인시 처인구 이동면 한덕로 19 (구, 묵리 659—3) 19, Handeok-ro, Idong-myeon, Cheoin-gu, Yongin-si (formerly. 659-3, Muk-ri)	031-332-1553
간	워도	Gangi	won-do
7	토요 Toyo	원주시 흥업면 매지리 회존길 110 (구, 매지리 647—1) 110, Hoechon-qil, Maeji-ri, Heungeop-myeon, Wonju-si (formerly, 647-1, Maeji-ri)	033-763-2923
8	윤가이가 Yoonga Leega	횡성군 청일면 큰고시길 41 (구, 고시리 209) 41, Keungosi-gil, Cheongil-myeon, Hoengseong-gun (formerly. 209, Gosi-ri)	033-343-1208
9	오음산 산야초밥상 Oeumsan Sanyacho Bapsang	횡성군 공근면 금계서로 276 (구, 어둔리 109-4) 276, Geumgyeseo-ro, Gonggeun-myeon, Hoengseong-gun (formerly. 109-4, Eodun-ri)	010-4188-8114
10	대 득봉 Daedeukbong	철원군 갈말읍 텃골1길 45 (구, 문혜리 271-2) 45, Teotgol 1-gil, Galmal-eup, Cheorwon-gun (formerly, 271-2, Munhye-ri)	033-452-2915
11	시래원 Siraewon	양구군 남면 봉화산로 457 (구, 도촌리 192—13) 457, Bonghwasan-ro, Nam-myeon, Yanggu-gun (formerly. 192-13, Dochon-ri)	033-481-4200
12	잿놀이 Jaetnori	고성군 토성면 잼버리동로 383 (구, 인흥리 489-7) 383, Jaembeoridong-ro, Toseong-myeon, Goseong-gun (formerly. 489-7, Inheung-ri)	033-637-0118
13	달래촌 Dalraechon	양양군 현남면 화상천로 634 (구, 하월천리 249-1) 634, Hwasangcheon-ro, Hyeonnam-myeon, Yangyang-gun (formerly. 249-1, Hawolcheon-ri)	033-673-2201
축	청북도	Chungcheong	
4	다농 Danong	청주시 청원구 내수읍 우산1길 25 (구, 우산리 471-1) 25, Usan 1-gil, Naesu-eup, Cheongwon-gu, Cheongju-si (formerly. 471-1, Usan-ri)	043-213-3070
5	얼음골봄 Eoleumgol Bom	괴산군 감물면 충민로 1085 (구, 백양리 1-9) 1085, Chungmin-ro, Gammul-myeon, Goesan-gun (formerly. 1-9, Baegyang-ri)	043-833-9117
16	밥상 위의 보약한첩 Bapsang wiui Boyakhancheop	제천시 덕산면 월악로17길 16-9 (구, 성암리 458-5) 16-9, Worak-ro 17-gil, Deoksan-myeon, Jecheon-si (formerly. 458-5, Seongam-ri)	043-642-3230
17	수리수리봉봉 Surisuri Bongbong	단양군 대강면 사인암로 391—5 (구, 사인암리 10—11 주택) 391-5, Sainam-ro, Daegang-myeon, Danyang-gun (formerly. 10-11, Sainam-ri)	043-422-2159
8	온제향가 Onjehyangga	보은군 내북면 아치실길 64-13 (구, 아곡리 144) 64-13, Achisil-gil, Naebuk-myeon, Boeun-gun (formerly. 144, Agok-ri, Naebuk-myeon)	043-543-1954
9	웰빙촌묵은지 Well-being Chon Mugeunji	진천군 덕산면 이영남로 73 (구, 구산리 233-1) 73, lyeongnam-ro, Deoksan-myeon, Jincheon-gun (formerly. 233-1, Gusan-ri, Deoksan-myeon)	043-536-5191

중	청남도	Chungcheong	nam-do
20	산에들에 징검다리 Sanedeule Jinggeomdari	천안시 동남구 동면 화복로 468-53 (구. 화덕리 310-27) 468-53, Hwabok-ro, Dong-myeon, Dongnam-gu, Cheonan-si (formerly. 310-27, Hwadeok-ri)	041-551-5292
21	미마지 Mimaji	공주시 의당면 돌모루1길 40 (구, 청룡리 357-2) 40, Dolmoru 1-gil, Uidang-myeon, Gongju-si (formerly. 357-2, Cheongnyong-ri)	041-856-5945
22	밥꽃 하나 피었네 Babkkot Hana Pieotne	공주시 계룡면 신원사로 502 (구, 양화리 153-2) 502, Sinwonsa-ro, Gyeryong-myeon, Gongju-si (formerly. 153-2, Yanghwa-ri)	041-855-0696
23	석화촌 Seokhwachon	보령시 주포면 밖강술길 15 (구, 마강리 144-2) 15, Bakgangsul-gil, Jupo-myeon, Boryeong-si (formerly. 144-2, Magang-ri)	041-932-7003
24	나경 Nagyeong	부여군 석성면 비당로109번길 100 (구. 석성리 61) 100, Bidang-ro 109beon-gil, Seokseong-myeon, Buyeo-gun (formerly. 61, Seokseong-ri)	041-836-0039
25	다정다반 Dajeongdaban	서천군 종천면 산천길106번길 15 (구, 산천리 538) 15, Sancheon-gil 106beon-gil, Jongcheon-myeon, Seocheon- gun (formerly. 538, Sancheon-ri)	041-953-9705
26	곰섬나루 Gomseomnaru	태안군 남면 안면대로 1610-27 (구, 신온리 505) 1610-27, Anmyeon-daero, Nam-myeon, Taean-gun (formerly. 505, Sinon-ri)	041-675-5527
27	소박한 밥상 Sobakhan Bapsang	서산시 인지면 애정길 150-22 (구, 애정리 483) 150-22, Aejeong-gil, Inji-myeon, Seosan-si (formerly. 483, Aejeong-ri)	041-662-3826
28	봄날 Bomnal	서산시 부석면 지산철장길 37-7 (구, 지산리 1006) 37-7, Jisancheoljang-gil, Buseok-myeon, Seosan-si (formerly. 1006, Jisan-ri)	010-5533-3115
29	마음자리 Maeum Jari	계룡시 엄사면 광석향한길 218 (구, 향한리 337-1) 218, Gwangseokhyanghan-gil, Eomsa-myeon, Gyeryong-si (formerly. 337-1, Hyanghan-ri)	042-551-4996
저	라북도		
_	니폭포		
30	지리산나물밥 Jirisan Namulbap	남원시 인월면 달오름길 22-5 (구, 인월리 325-15) 22-5, Daroreum-gil, Inwol-myeon, Namwon-si (formerly: 325-15, Inwol-ri)	063-636-2747
	지리산나물밥	남원시 인월면 달오름길 22-5 (구, 인월리 325-15)	
30	지리산나물밥 Jirisan Namulbap 장구목	남원시 인월면 달오름길 22-5 (구. 인월리 325-15) 22-5, Daroreum-gii, Inwol-myeon, Namwon-si (formerly. 325-15, Inwol-ri) 순창군 동계면 장군목길 706-4 (구. 어치리 632-3) 706-4, Janggunmok-gii, Donggye-myeon, Sunchang-gun	063-636-2747
30	지리산나물밥 Jirisan Namulbap 장구목 Janggumok 장수밥상	남원시 인월면 달오름길 22-5 (구, 인월리 325-15) 22-5, Daroreum-gil, Inwol-myeon, Namwon-si (formerly. 325-15, Inwol-ri) 순창균 동계면 장근목길 706-4 (구, 어치리 632-3) 706-4, Janggunmok-gil, Donggye-myeon, Sunchang-gun (formerly. 632-3, Eochi-ri) 장수군 산서면 용암길 65 (구, 신창리 530-26)	063-636-2747 063-653-3917
30 31 32 33	지리산나물밥 Jirisan Namulbap 장구목 Janggumok 장수밥상 Jangsu Bapsang 삶의향기	남원시 인월면 달오름길 22-5 (구. 인월리 325-15) 22-5, Daroreum-gil, Inwol-myeon, Namwon-si (formerly. 325-15, Inwol-ri) 순창군 동계면 장군목길 706-4 (구. 어치리 632-3) 706-4, Janggunmok-gil, Donggye-myeon, Sunchang-gun (formerly. 632-3, Eochi-ri) 장수군 산서면 용암길 65 (구. 신창리 530-26) 65, Yongam-gil, Sanseo-myeon, Jangsu-gun (formerly. 530-26, Sinchang-ri) 김제시 금산면 원평1길 190-14 (구. 구월리 38) 190-14, Wonpyeong 1-gil, Geumsan-myeon, Gimje-si	063-636-2747 063-653-3917 063-351-3724 063-543-2325
30 31 32 33	지리산나물밥 Jirisan Namulbap 장구목 Janggumok 장수밥상 Jangsu Bapsang 삺의향기 Samui Hyanggi	남원시 인월면 달오름길 22-5 (구, 인월리 325-15) 22-5, Daroreum-gil, Inwol-myeon, Namwon-si (formerly. 325-15, Inwol-ri) 순창균 동계면 장근목길 706-4 (구, 어치리 632-3) 706-4, Janggunmok-gil, Donggye-myeon, Sunchang-gun (formerly. 632-3, Eochi-ri) 장수군 산서면 용암길 65 (구, 신창리 530-26) 65, Yongam-gil, Sanseo-myeon, Jangsu-gun (formerly. 530-26, Sinchang-ri) 김제시 금산면 원막길 190-14 (구, 구월리 38) 190-14, Wonpyeong 1-gil, Geumsan-myeon, Gimje-si (formerly. 38, Guwol-ri)	063-636-2747 063-653-3917 063-351-3724 063-543-2325
30 31 32 33	지리산나물밥 Jirisan Namulbap 장구목 Janggumok 장수밥상 Jangsu Bapsang 삶의향기 Samui Hyanggi 라남도	남원시 인월면 달오름길 22-5 (구, 인월리 325-15) 22-5, Daroreum-gil, Inwol-myeon, Namwon-si (formerly. 325-15, Inwol-ri) 순창군 동계면 장군목길 706-4 (구, 어치리 632-3) 706-4, Janggunmok-gil, Donggye-myeon, Sunchang-gun (formerly. 632-3, Ecohi-ri) 장수군 산서면 용암길 65 (구, 신창리 530-26) 65, Yongam-gil, Sanseo-myeon, Jangsu-gun (formerly. 530-26, Sinchang-ri) 김제시 금산면 원평1길 190-14 (구, 구월리 38) 190-14, Wonpyeong 1-gil, Geumsan-myeon, Gimje-si (formerly. 38, Guwol-ri)	063-636-2747 063-653-3917 063-351-3724 063-543-2325
30 31 32 33 전 34	지리산나물밥 Jirisan Namulbap 장구목 Janggumok 장수밥상 Jangsu Bapsang 삶의향기 Samui Hyanggi 라남도 덕동원 Deokdongwon 보자기	남원시 인월면 달오름길 22-5 (구, 인월리 325-15) 22-5, Daroreum-gil, Inwol-myeon, Namwon-si (formerly. 325-15, Inwol-ri) 순창군 동계면 장근목길 706-4 (구, 어치리 632-3) 706-4, Janggunmok-gil, Donggye-myeon, Sunchang-gun (formerly. 632-3, Eochi-ri) 장수군 산서면 용암길 65 (구, 신창리 530-26) 65, Yongam-gil, Sanseo-myeon, Jangsu-gun (formerly. 530-26, Sinchang-ri) 길제시 금산면 원평길 190-14 (구, 구월리 38) 190-14, Wonpyeong 1-gil, Geumsan-myeon, Gimje-si (formerly. 38, Guwol-ri) 순천시 송광면 덕동길 70 (구, 덕산리 210) 70, Deokdong-gil, Songgwang-myeon, Suncheon-si (formerly. 210, Deoksan-ri) 담양군 대전면 신용로 73 (구, 응용리 283-3) 73, Sinyong-ro, Daejeon-myeon, Damyang-gun (formerly.	063-636-2747 063-653-3917 063-351-3724 063-543-2325 061-755-0009
30 31 32 33 <u>전</u> 34 35	지리산나물밥 Jirisan Namulbap 장구목 Janggumok 장수밥상 Jangsu Bapsang 삶의향기 Samui Hyanggi 라남도 덕동원 Deokdongwon 보자기 Bojagi 태후의 뜰	남원시 인월면 달오름길 22-5 (구, 인월리 325-15) 22-5, Daroreum-gil, Inwol-myeon, Namwon-si (formerly. 325-15, Inwol-ri) 순창군 동계면 장근목길 706-4 (구, 어치리 632-3) 706-4, Janggunmok-gil, Donggye-myeon, Sunchang-gun (formerly. 632-3, Eochi-ri) 장수군 산서면 용암길 65 (구, 신창리 530-26) 65, Yongam-gil, Sanseo-myeon, Jangsu-gun (formerly. 530-26, Sinchang-ri) 김제시 금산면 원암길 190-14 (구, 구월리 38) 190-14, Wonpyeong 1-gil, Geumsan-myeon, Gimje-si (formerly. 38, Guwol-ri) 순천시 송광면 덕동길 70 (구, 덕산리 210) 70, Deokdong-gil, Songgwang-myeon, Suncheon-si (formerly. 210, Deoksan-ri) 담양군 대전면 신용로 73 (구, 응용리 283-3) 73, Sinyong-ro, Daejeon-myeon, Damyang-gun (formerly. 283-3, Eungnyong-ri) 장흥군 대덕면 연정평촌길 77 (구, 연정리 553-1) 77, Yeonjeongpyeongchon-gil, Daedeok-eup, Jangheung-gun	063-636-2747 063-653-3917 063-351-3724 063-543-2325 061-755-0009 061-382-5525



경	상북도	Gyeongsang	buk-do
38	고두반 Goduban	경주시 대기실3길 11 (구, 도지동 156-2) 11, Daegisil 3-gil, Gyeongju-si (formerly. 156-2, Doji-dong)	054-748-7489
39	보리각시 Bori Gaks	구미시 무을면 안곡2길 38-27 (구, 안곡리 286) 38-27, Angok 2-gil, Mueul-myeon, Gumi-si (formerly. 286, Angok-ri)	054-481-3004
40	몽 Mong	청도군 각북면 헐티로 787 (구, 남산리 118-2) 787, Heolti-ro, Gakbuk-myeon, Cheongdo-gun (formerly. 118-2, Namsan-ri)	054-371-5588
41	산수유길사이로 Sansuyugil Sairo	봉화군 봉성면 산수유길 202-64 (구, 동양리 143) 202-64, Sansuyu-gii, Bongseong-myeon, Bonghwa-gun (formerly. 143, Dongyang-ri)	054-673-5860
42	안동화련 Andong Hwaryeon	안동시 일직면 하나들길 150-23 (구, 귀미리 678-2) 150-23, Hanadeul-gil, lljik-myeon, Andong-si (formerly. 678-2, Gwimi-ri)	054-858-0135
43	뜰 Tteul	안동시 와룡면 왼마길 21-10 (구, 서지리 25-2) 21-10, Oenma-gil, Waryong-myeon, Andong-si (formerly. 25-2, Seoji-ri)	054-857-6051
겨.	상남도	Cypongsang	nom d
	<u> </u>		<u>nam-di</u>
14	Gahyang	425, Sanoe-ro, Sanoe-myeon, Miryang-si (formerly. 229-2, Dajuk-ri)	055-353-3399
15	어부림 Eobulim	남해군 삼동면 동부대로 1030번안길 47 (구, 물건리 365-1) 47, Dongbu-daero 1030beonan-gil, Samdong-myeon, Namhae-gun (formerly. 365-1, Mulgeon-ri)	055-867-5558
46	청학이 머무르는 산삼마루 Cheonghaki Meomureuneun Sansammaru	하동군 청암면 청학로 2533-7 (구, 묵계리 1605-2) 2533-7, Cheonghak-ro, Cheongam-myeon, Hadong-gun (formerly. 1605-2, Mukgye-ri)	010-6891-353
47	예담원 Yedamwon	산청군 단성면 지리산대로2897번길 10-4 (구, 남사리 340) 10-4, Jirisan-daero 2897beon-gii, Danseong-myeon, Sancheong-gun (formerly. 340, Namsa-ri)	055-972-5888
48	돌담사이로 Doldam Sairo	거창군 위천면 황산1길 81 (구. 황산리 607) 81, Hwangsan 1-gii, Wicheon-myeon, Geochang-gun (formerly. 607, Hwangsan-ri)	055-941-1181
χII.	주도		Jeiu-do
49	명도암수다뜰 Myeongdoam Sudatteul	제주시 명림로 164 (구. 봉개동 389) 164, Myeongnim-ro, Jeju-si (formerly. 389, Bonggae-dong)	064-723-2722
50	온평향토맛집 Onpyeong Hyangto matzip	서귀포시 성산읍 환해장성로 403 (구, 온평리 1227-5) 403, Hwanhaejangseong-ro, Seongsan-eup, Seogwipo-si (formerly. 1227-5, Onpyeong-ri)	064-782-8689
인:	천시	Inc	heon-s
51	외내골 Oenaegol	강화군 내가면 강화서로 289 (구, 고천리 632) 289, Ganghwaseo-ro, Naega-myeon, Ganghwa-gun (formerly. 632, Gocheon-ri)	032-932-2488
세	종시	Se	eiong-s
52	콩대박	금남면 대박길 9 (구, 대박리 90-4)	044-867-7952
36	Konadoobok	0 Doobak ail Coumpan myoon (formarky 00 4 Doobak ri)	0-14-001-1307

9, Daebak-gil, Geumnam-myeon (formerly. 90-4, Daebak-ri)



발행인 농촌진흥청장 이양호

편집인 농촌진흥청 농촌지원국장 이범승

기 획 농촌진흥청 농촌지원국 농촌자원과 이금옥, 장정희, 장시연 전라북도 전주시 완산구 농생명로 300 (우)54875

Tel 063)238-1020 Fax 063)238-1778

http://www.rda.go.kr

영어 감수 농촌진흥청 기술협력국 국제기술협력과

필리핀 홍보전문가 Dr. Maria Cielito G. Siladan, Dr. Cecilia B. Leano

발행일 2015년 12월(1판1쇄)

ISBN 978-89-480-3485-1 93520

기획&디자인 (주)지오마케팅 Tel 02)3443-9745

Publisher Rural Development Administrator Lee-Yangho

Editor Rural Development Administration Director of Extension Service Bureau Lee-Byumsyeng

Plan Extension Service Bureau Rural Resources Division Lee-Kyemok,

Jang-Junghee, Jang-Siyoun

300, Nongsaengmyeong-ro, Wansan-gu, Jeonju-si, Jeollabuk-do (54875)

South Korea

Tel 063)238-1020 Fax 063)238-1778

http://www.rda.go.kr

English supervision Dr. Maria Cielito G. Siladan, Dr. Cecilia B. Leano

(Applied Communication Expert from PCAARRD, Philippines)

Publishing Date December, 2015(1st Edition 1st Printing)

ISBN 978-89-480-2971-093520

Plan/Design GeoMarketing co.,Ltd Tel 02)3443-9745

- * 본 책자는 도농업기술원과 시군농업기술센터의 협조를 받아 제작된 자료입니다. 내용을 인용하실 때에는 반드시 출처를 밝혀야 하고 농촌진흥청의 동의를 얻어야 합니다.
- * This pamphlet was produced with the help of Province Agricultural Research and Extension Services and City and County Agricultural Technology Centers. When citing the pamphlet's contents, the source must be revealed and permission must be obtained from the Rural Development Administration (RDA).



