



RESTAURANT



골프 치고 식도락까지!

골프의 또다른 즐거움은 식도락이다. 세종 레이캐슬 골프&리조트의 F&B팀장 권순빈이 소개하는 매그놀리아의 신메뉴. | 박수진 기자 사진 김현동

한동안 코로나19로 골프장에서의 식사를 자제하는 분위기였지만 요즘은 오히려 안전한 장소가 되고 있다. 골프장이 호황을 맞으면서 방역과 위생 관리에 더욱더 철저해진 것. 골프장의 얼굴을 담당하는 클럽하우스 레스토랑의 방역 수칙은 두말할 필요 없다. 골프장 방문 고객이 즐겁고 아늑한 식사와 함께 에너지 충전의 시간을 보내는 쉼터 같은 곳이기 때문. 좋은 공간에서의 행복한 기억은 오래 남는다. 골프장 내 최적의 위치까지 고려해 코스의 전경과 아름다운 경관을 바라보며 품격 있는 식사를 즐기고 싶다면 세종시에 위치한 세종 레이캐슬 골프&리조트를 추천한다.



해산물 애피타이저, 개인 화로에 구워 먹는 1+ 등급의 한우 메인 디시, 술밥&해물된장찌개로 구성된 3코스 한상차림.



클럽하우스에서 직접
운영하는 베이커리의
파티셰가 제공하는 디저트.



세종 레이캐슬 골프&리조트의 코스를 따라 아름답고 황홀한 자연경관을 감상하고 있으면 힐링의 시간이 따로 없다. 그러나 이국적인 배경과 함께 프리미엄 코스에만 집중하다 보면 레이캐슬의 또 다른 보배를 놓치게 된다. 바로 클럽하우스 2층에 위치한 레스토랑 매그놀리아다. 최대한 넓은 시야로 전경을 감상할 수 있도록 5m의 높은 층고에 통유리창을 설계했다. 고급스럽고 아늑한 인테리어를 갖춘 매그놀리아에서 '품격'이란 단어에 걸맞은 상반기 신메뉴를 출시했다.

이름하여 '한우 모듬 코스'. 제일 먼저 상상한 화와 오징어튀김으로 구성된 해산물 애피타이저, 1++ 등급의 최고급 한우인 채끝등심, 살치살, 갈빗살 등을 취향에 따라 미니화로에 구워 먹는 메인 디시, 스테디셀러인 술밥과 해물된장찌개로 구성돼 있다. 그리고 코스에는 포함돼 있지 않지만 유기농 디저트를 식사 마무리로 제공한다. 사실 디저트는 별개의 메뉴이거나 안 나오는 레스토랑이 대부분인 데 반해 레이캐슬은 코스 메뉴뿐만 아니라 모든 메뉴 마지막에 그날그날 다른 디저트를 제공한다. 게다가 클럽하우스에서 직접 운영하는 베이커리 파티셰의 감각적인 플레이팅은 또다른 자랑거리다.

식음료 파트의 고급화를 위해 지난해 5월 이재경 총괄셰프를 영입한 데 이어 이듬해 12월 한식과 양식 프랜차이즈 외식업 분야에서 20년간 경력을 쌓아온 권순빈 F&B팀장을 영입했다. 외식업 20년 커리어의 베테랑에게서 듣는 매그놀리아에 관한 이야기.

Q 올 상반기에 신메뉴 한우 모듬 코스를 출시했다. 라운드 후 만찬을 기대하는 방문객에게 한식 다이닝의 품격에 걸맞은 메뉴로 준비했다. 해산물 애피타이저, 1++ 등급의 최고급 한우인 채끝등심, 살치살, 갈빗살 등을 취향에 따라 미니화로에 구워 먹는 메인 디시, 술밥과 해물된장찌개 등 37가지 코스다. 이벤트성으로 선보인 메뉴지만 현재 반응이 좋아 고정 메뉴로 고려 중이다.

Q F&B 총괄팀장으로서 메뉴를 추천할 때 어디에 초점을 두고 설명하는가? 제철 음식 위주로 안내한다. 골프장 특성상 9홀을 돈 후 고객들이 메뉴 추천 요청을 많이 한다. 이번 시즌 통문어 두루치기와 봄 주꾸미 사부사부가 인기가 많았던 건 매일 신선한 재료로 준비하는 제철 메뉴를 추천한 덕분인 것 같다.

Q 홀과 주방을 균형 있게 유지하기 위해 중점을 두는 부분이 있다면? 경력 있는 오너 셰프 덕분에 주방과의 커뮤니케이션은 원활하다. 하지만 구성원과 긴밀한 협업이 중요하다고 생각한다. 분야별 10명의 셰프와 파티셰, 서버들의 효율적인 업무 분장, 상황에 따른 협업에 중점을 두고 성수기 시즌에 효과적으로 대처하고 있다.

Q 업종을 망라하고 할 수 있는 것보다 할 수 없는 게 많아졌다. 운영 방침은 전과 비교해 어떻게 달라졌나? 또 그에 따른 고객 응대는 어떻게 바뀌었나? 코로나19 이전과 달라진 점이라면 단체 모임이 어려워졌다는 것이다. 한 명 한 명 섬세하게 서비스하는 데 집중하고 있다. 고객은 본인을 기억해 주길 바라고 우리만의 데이터를 바탕으로 반갑고 친절하게 맞이한다. 얼굴의 반 이상을 가리는 마스크 때문에 아이 콘택트, 스피치, 인사법 등을 통해 적극적으로 다가가고 있다.

Q 매그놀리아만의 차별화된 서비스는 무엇인가. 다시 찾게 만드는 '한 방'이 있나? 매그놀리아는 '대식당'의 의미를 넘어 갤러리에 온 듯한 예술 작품과 최고의 무드를 연출하기 위한 스위스 하이엔드 오디오 브랜드 골드문트 사운드, 탁 트인 필드 전경을 오롯이 감상할 수 있는 5m의 높은 층고를 자랑하는 통유리창, 그곳에서 즐기는 최고의 음식과 감성으로 잊을 수 없는 순간을 선사하고 있다고 자부한다.

Q 임팩트 있는 초대 메시지를 전한다면? 완벽에 품격을 더하다...레이캐슬 매그놀리아. ©



세종 레이캐슬 골프&리조트
권순빈 F&B팀장