한식레스토랑의 실내 공간 디자인 특성 분석

- 서울·뉴욕 소재 현대식 고급 한식레스토랑을 중심으로 -

A Study about Interior Design Characteristics of Korean Restaurants

- Focusing on Seoul and New York Modernized Upscale Korean Restaurants -

Author

김윤아 Kim, Youn-A / 정회원, 한양대학교 실내건축디자인학과 석사

신경주 Shin, Kyung-Joo / 참여이사, 한양대학교 실내건축디자인학과 교수, 학술박사*

Abstract

The upscale Korean restaurants that appeared as a way for the globalization of Korean food by introducing Western modern elements into Korean traditional elements are presenting a new direction. For this study, the researcher visited a total of ten modernized upscale Korean restaurants including five ones in each of Seoul (Dadam, Bistro Seoul, Bicena, Today, and Poom Seoul) and New York (Gaonnuri, Danji, Ban, Jung Restaurant, Korea Spoon), where the globalization of Korean food is concentrated, and the results of comparing, investigating, and analyzing the characteristics of interior and spatial design through observation, photo taking, sketches and preparing a questionnaire were as follows. First, a modernized upscale Korean restaurant was first built in New York in 2011, and then also appeared in Seoul in 2012. The Korean restaurants in New York were mostly operated by individual person, while the Korean restaurants in Seoul were operated by large corporation. Second, the spatial configuration elements were classified into the reception, garden and rooms in Seoul and into the reception, bar hall and rooms in New York depending on the function of the interior space, showing differences in the spatial configuration elements of the garden and bar. There was a difference in spatial layout: the restaurants in Seoul were room-centered, while the ones in New York were hall-centered. Third, in terms of spatial design elements, the size of the space and furniture in the reception space of the Korean restaurants in New York were smaller as compare to those in Seoul, while the restaurants in New York represented Korean atmosphere by decorating many Korean traditional elements. The Korean restaurants in New York gave consistency to the design of the hall space as compared to the restaurants in Seoul by decorating interior decorative accessories associated with the restaurant name. The Korean restaurants in Seoul decorated room space by using more traditional elements as compared to the restaurants in New York. Fourth, in terms of food design elements, the restaurants in Seoul are characterized by the introduction of Western services and table setting, while the restaurants in New York sought originality that applied foreign ways as compared to the restaurants in Seoul. The results of this study can be used as useful basic data when setting the interior spatial design guidelines for the modernized upscale Korean restaurants that advance into the world beyond Seoul and New York, and it is expected that in-depth follow-up studies would be conducted in various cities beyond Seoul and New York where there are modernized upscale Korean restaurants based on the results of this study.

Keywords

한식레스토랑, 실내디자인, 서울, 뉴욕

Korean Restaurant, Interior Design, Seoul, New York

1. 서론

1.1. 연구의 배경과 목적

웰-빙 트렌드에 부합하는 음식인 한식이 세계의 주목을 받으면서 한식의 세계화 사업도 음식을 넘어 이를 제

공하는 레스토랑 공간으로 범위를 넓히면서 현대식 고급 한식레스토랑이 등장하였다. 이는 최근 글로벌을 지향하는 세계화에 발맞춰 고급화를 기반으로 우리 고유의 전통요소에 서양의 현대식요소를 도입한 레스토랑으로, 한국의 수도인 서울을 시작으로 아시아, 미국 등 전 세계로 그 범위가 확대 되어가고 있다. 그 중, 한국의 수도 서울은 한식세계화의 시발점으로 한식세계화 사업이 한

* 교신저자(Corresponding Author); kjshin@hanyang.ac.kr

국에서 가장 집중된 도시이며, 뉴욕은 여러 인종들이 모여 살면서 세계의 문화를 선도하는 곳으로 외국에서는 한식세계화가 집중되고 있는 곳이다.

한식레스토랑을 대상으로 한 그간의 공간디자인 선행연구 고찰결과, 한식세계화가 출범된 이후로 한식레스토랑에 관한 다양한 연구들이 수행되고 있었다. 그러나 전통식 한식레스토랑에 한정하여 현대식 고급 한식레스토랑을 대상으로 한 연구가 없어서 이에 초점을 맞춘 연구가 시급한 것으로 판단되었다.

이러한 배경 하에, 본 연구에서는 한식세계화 사업이 집중되고 있는 서울과 뉴욕에 소재한 현대식 고급 한식레스토랑을 대상으로 실내 공간의 디자인 특성 조사와 분석을 하고, 이를 기반으로 양국 고급 한식 레스토랑의 비교분석을 시도하였다. 이 결과를 바탕으로 서울과 뉴욕뿐만 아니라 이를 넘어 전 세계로 뻗어나갈 현대식 고급 한식레스토랑 공간디자인 시의 디자인 방향 설정에 필요한 자료를 제시하고자 한다.

1.2. 연구 방법 및 범위

(1) 연구대상

본 연구의 조사대상을 선정하기에 앞서 먼저 인터넷, 신문기사, 선행연구 등의 자료를 통하여 현대식 고급 한식레스토랑이 외식산업 전환기¹⁾인 2008년 이후 나타나 비교적 짧은 기간에 정착되었음을 알았다. 이에 본 연구의 시간적 범위는 2008년 이후에 오픈하거나 리모델링한 현대식 고급 한식레스토랑으로 한정하고, 공간적 범위는 한식세계화의 시발점이자 우리나라 수도 서울과, 해외에서는 한식세계화 사업이 집중되고 있는 뉴욕을 조사대상으로 선정하였다. 서울의 조사대상 선정방법은 서울 레스토랑 관련 책²⁾³⁾⁴⁾, 잡지⁵⁾에서 두 번 이상 중복 소개된 현대식 고급 한식레스토랑을 대상으로 전문가면담을 통하여⁶⁾ ‘다담’, ‘비스트로 서울’, ‘비체나’, ‘오늘’, ‘폼서울’ 5곳을 선정하였다. 뉴욕의 조사대상 선정방법은 한식재단에서 발간한 가이드북⁷⁾에 실린 레스토랑 중 뉴욕의 중

심부이자 한식레스토랑이 가장 많이 분포하고 있는 맨해튼 지역에 위치한 곳으로 한정하고, 이곳의 현대식 고급 한식레스토랑을 대상으로 전문가 면담을 통하여⁸⁾ ‘가온누리’, ‘단지’, ‘반’, ‘정식당’, ‘코리아스푼’ 5곳을 선정하였다. 이에 총 10곳의 현대식 고급 한식레스토랑을 본 연구의 조사대상으로 선정하였다.

(2) 연구방법 및 내용

선정된 조사대상을 연구자가 2012년 12월부터 2013년 3월까지⁹⁾ 미리 작성한 조사지를 가지고 현장 방문하여 관찰 및 사진촬영과 동시에 조사지를 작성하였다.

실내 공간 디자인 특성을 분석, 비교하기 위하여 현장에서 이용한 조사지는 각 레스토랑의 일반적 개요, 공간구성과 배치특성, 실내디자인 특성으로 구성하였다. 일반적 개요에서는 조사대상의 위치, 오픈일, 규모, 운영형태와 상호를 조사하였다. 공간구성과 배치특성은 공간구성 요소와 공간 배치특성으로 분류한 후, 공간구성 요소에서는 공간의 기능에 따른 공간구성 요소를 조사하고, 공간 배치특성에서는 공간구성 요소 중 홀과 룸의 면적비율을 홀중심형, 홀/룸중심형, 룸중심형으로 분류하여 조사하였다. 실내디자인 특성에서는 공간디자인 요소와 음식디자인 요소로 분류하여, 공간디자인 요소에서는 각 공간구성 요소의 마감재, 색채, 가구 및 소품, 조명 총 4가지 항목을 조사하였고, 음식디자인 요소에서는 취급메뉴, 상차림스타일, 독창성, 담음새의 4가지 항목을 조사하였다.<표 1>¹⁰⁾

<표 1> 조사지 내용

항목	내용
일반적 개요	위치, 규모, 오픈년도, 운영형태, 상호
공간구성	공간의 기능에 따른 공간구성요소 유무
배치특성	공간의 기능에 따른 배치 특성(홀, 룸 중심으로), 수용인원, 동선, 테이블 배치법
실내디자인 특성	공간디자인요소 음식디자인요소
	마감재, 색채, 가구 및 소품, 조명 취급메뉴, 상차림스타일, 독창성, 담음새

2. 정의와 선행연구

2.1. 현대식 고급 한식레스토랑 정의

현대식이란 전통적인 바탕 위에서 외제적인 요소를 가지고 변질 또는 변형시키는 과정으로 전통 문화와 외래 문화를 종합한 것이다.¹¹⁾ 이를 토대로 선행연구에서 정

- 1) 외식산업 전환기(2008년~): 2000년대 이후 등장한 웰-빙과 건강트렌드가 지속되며 다양한 분야에서 한류열풍이 불면서 외식산업에도 한식세계화에 대한 관심이 고조된 시기(외식연감, 2013), p.84
- 2) 블루리본 서베이, 서울의 블루리본 서베이 2011, 비알미디어, 2011, p.287
- 3) 블루리본 서베이, 서울의 블루리본 서베이 2012, 비알미디어, 2012, p.307
- 4) 이근희·민은실·전정우·오영제·장진영, DINNING IN SEOUL, 쌤앤파커스, 2011, p.227
- 5) 미디어컴퍼니쿠크, COOKAND, 미디어컴퍼니, 2012.11, p.38
- 6) 2008년 이후에 오픈하거나 리모델링한 현대식 고급 한식레스토랑을 대상으로 전문가(한식전문가, 한식CEO, 교수 3명)면담 후 선정
- 7) Korean Restaurant Guide New York: 현지 언론과 식당추천 웹사이트, 관련전문가가 추천한 한식 레스토랑을 대상으로 1차 서류평가를 거쳐 뉴욕 현지 셰프, 음식 평론가와 블로거로 구성된 총 5명의 음식전문가들이 현장 방문하여 뉴욕의 총 130여개의 한식레스토랑 중 40개의 가이드 레스토랑을 선정. 그 결과 뉴욕을 맨해튼,

- 8) 2008년 이후에 오픈하거나 리모델링한 현대식 고급 한식레스토랑을 대상으로 전문가(한식전문가, 한식CEO, 교수 3명)면담 후 선정
- 9) 서울의 조사대상 방문일자는 2013년 1월부터 3월까지 연구자가 시간이 가능할 때 수시로 방문하였고, 뉴욕의 조사대상 방문일자는 조사대상이 해외인 특수성을 감안하여 2012년 12월 23일부터 31일까지 방문하여 조사하였다.
- 10) 2.2. 공간요소 선행연구를 통하여 공간요소 하위항목들을 도출
- 11) 위키백과, 네이버 백과사전 내용을 참고하여 정리

의된 현대식 레스토랑의 의미를 살폈는데, 김지은·오혜경(2012)은 전통이 현대보다 적은 비중을 가지고 있는 곳이라 하였고, 이지현·오혜경(2009)은 각 요소의 표현이 현대나 서양의 문화로 혼합된 곳이라 하였다. 이러한 현대식 레스토랑의 등장에 대해 이나래(2008)는 현대와 같이 바쁘고 빠르게 돌아가는 시대에 전통을 지키면서 쉽고 편리한 현대적인 새로운 문화를 도입하는 지혜를 주장하며 현대식의 필요성을 확인시켜주었고, 남유선(2011)은 한식세계화를 위해서는 업종별로 표준화된 메뉴구성과 제공되는 음식의 양과 가짓수의 간소화를 고급화 기반으로 하여야 한다고 주장하였다. 이와 같은 주장들은 한식세계화의 방안으로 등장한 현대식 고급 한식레스토랑의 필요성을 뒷받침하고 있었다. 이에 선행연구를 기반으로 본 연구에서의 현대식 고급 한식레스토랑이란 고급화를 기반으로 전통적인 요소에 현대적인 서양의 조리법이나 서비스를 가미하여 한식세계화의 방안으로 등장한 레스토랑이라 정의한다.

2.2. 디자인요소 선행연구

(1) 공간디자인 요소

본 연구의 레스토랑 공간 디자인요소 항목을 도출하기 위하여 선행연구에서 레스토랑 공간디자인 요소 항목을 고찰하였다. 본 연구는 실내 공간 디자인 특성을 분석하고자 선행연구에서의 외부부를 제외한 내부 공간디자인 요소로 한정하여 고찰하였다. 그 결과, 팽스·신경주(2012)는 중식 레스토랑을 대상으로 바닥, 벽, 천정, 가구, 소품으로 분류하여 분석하였고, 김지은·오혜경(2012)은 인도네시아 레스토랑을 대상으로 실내구조요소(천정, 벽과 기둥, 바닥), 실내장식요소(가구, 장식품)로 분류하여 분석하였다. 또한 김경아·김정근(2010)은 한식 레스토랑을 대상으로 마감재, 색채, 조명으로 분류하여 분석하였다. 이에 선행연구를 토대로 본 연구에 적합하게 추출 및 정리하여 마감재(바닥, 벽, 천정), 색채, 가구 및 소품, 조명의 총 4가지 항목을 분석에 사용하였다.

(2) 음식디자인 요소

본 연구의 음식디자인요소 항목을 도출하기 위하여 선행연구에서의 레스토랑 음식디자인 요소 항목을 고찰한 결과, 이지현·오혜경(2010)은 일식 레스토랑을 대상으로 상차림(린넨, 식기, 커틀러리(Cutlery), 글라스(Glass), 센터피스(Centerpiece)와 음식(담음새의 형태, 구도, 색채, 장식)으로 분류하여 분석하였고, 이지현·오혜경(2009)은 일식 레스토랑을 대상으로 음식, 상차림, 담음새로 분류하여 분석하였다. 또한 양향자(2012)는 한식레스토랑을 대상으로 담음새, 색상, 테이블웨어 등으로 분류하여 분석하였고, 류경미(2010)는 한식레스토랑을 대상으로 음식의 다양성, 색상 등으로 분류하여 분석하였다.

선행연구에서의 음식디자인요소는 대부분 식기류와 관련된 요소들로 한정된 것으로 판단되어, 본 연구에서는 공간디자인에 영향을 끼칠 것으로 판단되는 항목을 선정하였는데, 선행연구를 통해 취급메뉴, 상차림 스타일, 담음새의 3가지 항목을 도출하고, 서양의 현대식 요소를 도입하여 제공하는 현대식 고급 한식레스토랑은 음식에도 독창성이 담길 것이며, 이에 따라 공간디자인이 달라질 것이라 판단되어 여기에 독창성을 추가하여 총 4가지 항목을 분석에 사용하였다.

3. 서울·뉴욕 실내공간디자인 특성 비교

3.1. 일반적 개요

서울 소재 조사대상의 위치는 5곳 중 3곳(60%)이 용산구에 위치해 있었고, 2곳(40%)은 강남구에 위치하여 모두 경제수준이 높은 상권에 위치함을 알았다. 그러나 5곳 중 2곳(40%)만이 지하철역 가까운 곳에 위치하여 접근이 용이한 상권에 한정되지 않는 상권에 위치한 것으로 조사되었다. 이는 고급 한식레스토랑의 특성상 복잡한 도심보다는 조용한 지역에서 여유롭게 식사하기를 원하는 고객들의 성향을 반영하여 접근성에 구애 받지 않았기 때문으로 유추되었다. 또한 지하 1층부터 지상4층까지 다양한 층에 위치하여 선호하는 입지 층이 없는 것으로 사료되었다. 규모는 80평에서 240평까지의 규모에 60명에서 250명까지의 고객이 동시이용 가능한 비교적 넓은 규모를 선호하는 것으로 나타났다. 오픈년도는 5곳 중 2008년에 오픈한 1곳을 제외하고, 4곳(80%)이 2010년 이후에 오픈한 것으로, 서울의 현대식 고급 한식 레스토랑은 최근 3년 사이에 정착된 것으로 판단되었다. 운영형태는 5곳 중 4곳(80%)이 대기업에서 운영하고 있는 레스토랑으로 조사되었다. 상호는 80%가 한글 어원의 의미를 가지고 한글을 기본으로 한자, 영어 등을 함께 표기하고 있었다.

뉴욕 소재 조사대상 레스토랑의 위치는 5곳 중 4곳(80%)이 미드타운에, 1곳(20%)은 다운타운에 위치해 있었다. 이로 보아, 뉴욕에 소재한 현대식 고급 한식레스토랑은 상대적으로 한국인들의 유동인구가 많은 한인 타운 상권에 한정되어 위치하고 있지 않은 것으로 조사되어, 한식레스토랑이 뉴욕 현지인들의 많은 관심을 받고 있는 것으로 유추할 수 있었다. 또한 5곳 모두(100%) 주거지역이 아닌 상업지역에 위치하였으며, 지하철역에서 가까운 곳에 위치하여, 접근이 용이한 상권을 선호하는 것으로 판단되었다. 또한 5곳 중 4곳(80%)은 1층에 위치하며 1곳은 39층 스카이라운지에 위치하여 사람들이 쉽게 혹은 특별하게 찾을 수 있는 메인 층을 선호하는 것으로 확인되었다. 규모는 30평에서 240평까지의 규모에 36명

에서 200명까지의 인원이 동시이용 가능한 다양한 규모를 가져서, 특히 선호하는 규모가 없는 것으로 사료되었다. 오픈년도는 2005년에 오픈하여 2008년에 리모델링한 1곳을 제외하고 4곳(80%)이 2011년 이후에 오픈한 것으로, 뉴욕의 현대식 고급 한식레스토랑은 최근 2년 사이에 정착된 것으로 판단되었다. 운영형태는 100% 개인이 운영하나 5곳 중 3곳(60%)은 맨해튼, LA, 서울에 본점 또는 분점을 두고 있는 레스토랑으로 조사되었다. 상호는 4곳(80%)이 한글 어원의 의미를 가지고, 한글을 기본으로 한자, 영어 등을 함께 표기하고 있었다.

<표 2> 서울과 뉴욕 소재 현대식 고급 한식레스토랑 일반적 개요

구분	위치	규모	오픈 년도	운영 형태	상호	현장사진
서울	다담	약240평 /총250석 홀-60석 룸-190석	2012.3	기업 운영 (CJ엔 씨티)	의미:한자 표기:한글+ 한자	
	비스트로 서울	약120평 /100석 홀-90석 룸-10석	2010.3	기업 운영 (썬엣 푸드)	의미:불어 표기:영어	
	비체나	약110평 /80석 홀-50석 룸-30석	2012.3	기업 운영 (광주요)	의미:한글 표기:한글+ 영어	
	오늘	약180평 /60석 홀-30석 룸-30석	2012.4	기업 운영 (SK행복 나눔재단)	의미:한글 표기:한글	
	폼서울	약80평 /60석 홀-40석 룸-20석	2008.12	개인 운영	의미:한글 표기:한글+ 영어	
뉴욕	가온 누리	약240평 /250석 홀-230석 룸-20석	2012.10	개인 운영	의미:한글 표기:한글+ 영어	
	단지	약120평 /36석 홀-36석	2011.11	개인 운영 /branch	의미:한글 표기:한글+ 영어	
	반	약110평 /125석 홀-125석	2005.5 오픈 2008년 리모델링	개인 운영 /branch	의미:한자 상표:영어+ 한자	
	정식당	약80평 /55석 홀-40석 룸-15석	2011.9	개인 운영 /branch	의미:한글 상표:한글+ 영어	
	코리아 스폰	약80평 /165석 홀-130석 룸-35석	2011.3	개인 운영	의미:한글 표기:한글+ 영어	

서울과 뉴욕을 비교분석한 결과, 상호에서는 공통점을 가졌으나 위치, 규모, 오픈년도, 운영형태에서는 차이가 나타났다. 위치와 규모는 서울이 뉴욕에 비해 유동인구와 접근이 용이한 상권에 한정되어 있지 않았으며, 비교적 큰 규모를 선호하는 것으로 사료되었는데 한식세계화의 방안으로 등장한 현대식 고급 한식레스토랑은 2011년

에 뉴욕에서 먼저 형성된 것으로 유추되었다. 또한 운영 형태를 통해 뉴욕이 서울에 비해 브랜치(branch) 형태의 레스토랑이 발달된 것으로 판단되었다.<표 2>

3.2. 공간구성과 배치 특성

(1) 공간구성 요소

공간구성 요소는 공간의 기능에 따라 서울은 리셉션, 정원, 홀, 룸 공간으로 분류되었고, 뉴욕은 리셉션, 바, 홀, 룸 공간으로 분류되었다. 서울과 뉴욕에서 공통적으로 가지고 있었던 공간구성 요소는 리셉션, 홀, 룸이며 차이가 나타난 공간구성 요소는 서울의 정원 공간과 뉴욕의 바 공간이었다. 정원 공간은 자연요소를 실내에 들여오고자 하는 한국의 자연 친화사상¹²⁾에서 근본을 찾을 수 있을 것이며, 바 공간은 식사자리를 기다리는 동안 음료를 마시거나 식사를 하기도 하는 미국 문화의 영향으로 인해 생긴 공간으로 사료되었다.

공통적으로 가지고 있는 공간구성 요소인 리셉션, 홀, 룸 공간의 여부를 비교분석한 결과, 리셉션은 서울 소재 5곳(100%)이 모두 보유하고 있는 반면에, 뉴욕은 5곳 중 4곳(80%)에서 보유하고 있었다. 이를 보아, 뉴욕이 서울보다 리셉션 공간을 선택적으로 가지고 있음이 확인되었는데, 이는 뉴욕의 리셉션 기능간소화(식사자리 계산)로부터 원인을 찾을 수 있다. 홀은 서울과 뉴욕에 소재한 10곳 모두(100%) 보유하고 있었는데, 이는 식사를 하는 메인공간이기 때문으로 판단되었다. 룸은 서울 소재 5곳(100%)이 모두 보유하고 있는 반면에 뉴욕은 5곳 중 3곳(60%)에서 보유하고 있었다. 이를 보아, 뉴욕이 서울보다 룸 공간을 선택적으로 보유하고 있음이 확인되었는데, 이는 뉴욕 고객들이 비개방적이고 독립적인 룸 공간을 비교적 선호하지 않기 때문으로 유추되었다.<표 3>

<표 3> 서울과 뉴욕소재 한식레스토랑 공간구성 요소

레스토랑 명	리셉션	정원	바	홀	룸	합계
서울	다담	●	●	●	●	4/5(80%)
	비스트로서울	●	●	●	●	4/5(80%)
	비체나	●		●	●	3/5(60%)
	오늘	●	●	●	●	4/5(80%)
	폼서울	●	●	●	●	4/5(80%)
뉴욕	가온누리	●	●	●	●	4/5(80%)
	단지		●	●		2/5(40%)
	반	●	●	●		3/5(60%)
	정식당	●	●	●	●	4/5(80%)
	코리아스폰	●	●	●	●	4/5(80%)

(2) 공간 배치 특성

서울과 뉴욕의 공간구성 요소 중 식사를 하는 공간인 홀과 룸을 중심으로 면적비율에 따라 홀중심형(홀 70% 이상), 룸중심형(룸 70%이상), 홀/룸 중심형(동일비율)으로 분류하여 레스토랑의 공간배치 특성을 분석·비교하였

12) 자연 친화사상: 동양적 관조의 세계에 뿌리를 둔 사상으로 하늘과 땅은 한 뿌리이며 세상 만물을 한 몸으로 생각하는 사상

다. 그 결과, 서울은 5곳 중 홀/룸 중심형 3곳(60%), 홀 중심형 1곳(20%), 룸 중심형 1곳(20%)으로 나타나, 홀과 룸 공간을 동일한 비율로 보유하고 있는 것을 가장 선호하며, 비교적 공간에서 룸의 비율이 넓게 차지하는 배치를 선호하는 것으로 판단되었다. 또한 레스토랑의 규모에 따라 룸에 수용 가능한 인원은 가장 적은 곳이 10명, 가장 많은 곳이 190명으로 다양하게 나타났으나, 이 중 룸이 홀보다 수용인원이 비슷하거나 많은 곳이 3곳(60%)로 조사되어 비교적 독립적인 룸을 선호하는 것으로 나타났다. 또한 3곳(60%)에서는 홀과 룸을 이용하는 고객의 동선이 겹치지 않도록 층 또는 공간분할 디자인으로 룸을 이용하는 고객들이 사적인 공간을 연출할 수 있도록 디자인되어 있었다. 테이블 배치법은 3곳(60%)에서 가로와 세로 배치의 조화형태를 사용하고 있는 것으로 나타나, 서울의 고급 한식레스토랑에서는 가로와 세로 배치의 조화 형태를 선호하는 것으로 사료되었다.

뉴욕은 5곳 모두(100%) 홀 중심형태로 나타났다. 룸 공간을 보유하고 있지 않은 조사대상이 5곳 중 2곳(40%)이며, 룸 공간을 보유한 3곳(60%)도 평소에는 룸을 개방하여 홀처럼 사용하거나 비 개방 상태의 창고 용도로 사용하고 있는 것으로 조사되었다. 또한 룸에 수용 가능한 인원은 가장 적은 곳이 20명, 가장 많은 곳이 35명으로, 비교적 룸 수용 가능인원수가 적게 나타났다. 동선을 살펴보면 룸을 보유하고 있는 곳 모두 룸의 위치가 출입구에서 가장 먼 쪽에 배치되어 있는 것으로 조사되어, 룸과 홀 고객들의 동선이 일치하는 것으로 나타났는데, 이는 룸의 사용 빈도가 낮으므로 룸에 비중을 두지 않았기 때문으로 판단되었다. 테이블 배치법은 3곳(60%)에서 가로배치 형태를 사용하고 있는 것으로 나타나, 뉴욕의 고급 한식레스토랑은 가로배치 형태를 선호하는 것으로 사료되었다.

이를 기반으로 서울과 뉴욕을 비교분석한 결과, 서울은 비개방적이며 개인적이고 독립된 공간에서 식사를 하고자 하는 고객의 성향에 의해 룸이 활성화 된 반면에 뉴욕은 개방적이며 함께 식사공간을 공유하고자 하는 고객의 성향에 의해 홀이 활성화되고 있는 것으로 유추할 수 있었다.<표 4>

3.3. 실내 디자인 특성

(1) 공간디자인 요소

서울과 뉴욕의 공통적 공간구성 요소인 리셉션, 홀, 룸 공간의 공간디자인 요소의 분석을 기반으로 비교한 결과, 리셉션은 마감재, 색채에서 공통점을 가지고 있었으나 가구, 소품, 조명에서는 차이를 보였다.

공통점을 가지고 있는 마감재 중 바닥은 서울과 뉴욕 모두 강화마루, 타일을 사용하고 있었으며, 벽은 도장마감, 원목 등과 같은 다양한 재료를 사용하나 전통요소인

<표 4> 서울 소재 현대식 고급 한식레스토랑의 공간배치 특성

구분	평면 배치	다이어그램	특징
서울	다담		룸 중심형 룸을 중심으로 좌측과 하단에 홀이 위치하여 있음. 홀은 바비큐 메뉴를 취급하는 전용존(zone)으로 분류되어 있음. 테이블 배치법: 가로세로 배치의 조화형태
	비스트로서울		홀 중심형 홀을 중심으로 좌측에 1개의 룸이 위치하여 있음. 테이블 배치법: 가로 배치형태
	비채나		홀/룸 중심형태 홀과 룸이 동일한 비율로 혼용되어 위치하여 있음. 테이블 배치법: 가로세로 배치의 조화형태
	오늘		홀/룸 중심형태 2층은 룸 전용층, 3층은 홀 전용층으로 이루어져 있음. 테이블 배치법: 점재형태
	품서울		홀/룸 중심형태 중심에 홀이 위치하고 우측에 룸이 위치하여 홀과 룸이 동일한 비율로 위치하여 있음. 테이블 배치법: 가로세로 배치의 조화형태
뉴욕	가은누리		홀 중심형태 홀을 중심으로 좌측에 룸이 위치해 있음. 평소에는 룸 공간을 창고로 사용. 테이블 배치법: 점재형태
	단지		홀 중심형태 룸 없이 공간 전체가 홀로 이루어져 있음. 테이블 배치법: 큰 테이블배치형태+가로 배치형태
	반		홀 중심형태 룸 없이 공간 전체가 홀로 이루어져 있음. 테이블 배치법: 가로배치형태
	정식당		홀 중심형태 홀을 중심으로 우측에 룸이 위치하여 있음. 평소에는 개방하여 홀과 같은 용도로 사용. 테이블 배치법: 가로배치형태
	코리아스푼		홀 중심형태 1층은 전통한식 전용 층으로 홀을 중심으로 좌측에 1개의 룸이 위치하여 있음. 2층은 바비큐 전용 층으로 홀을 중심으로 우측에 1개의 룸이 위치하여 있음. 테이블 배치법: 세로 배치형태

한지, 돌, 기와 등으로 디자인한 특징을 가졌다. 천정은 서울과 뉴욕 모두 도장마감을 사용하였고, 색채는 서울과 뉴욕 모두 자연계열색인 흰색, 갈색, 회색을 사용하여 차분한 분위기를 연출하고 있었다.

<표 5> 서울과 뉴욕 소재 조사대상의 공간디자인 요소(리셉션)

구분		마감재			색채	가구 및 소품	조명	현장사진
		바닥	벽	천정				
서울	다담	타일	유리 (소슬빛 꽃살문양)	도장 마감	회색 갈색 흰색	카운터 (소슬빛 꽃살문양) 화분	매입등	
	비스트로 서울	강화 마루	도장 마감	도장 마감	회색 갈색 흰색	카운터 메뉴판 거치대	펜던트	
	비채나	강화 마루	옷장 배치	도장 마감	갈색 흰색	카운터 옷장	매입등	
	오늘	타일	벽돌	도장 마감	회색 흰색	카운터 메뉴판 거치대 화분	매입등	
	품서울	강화 마루	도장 마감	도장 마감	갈색 흰색	카운터 화분	매입등	
뉴욕	가온 누리	강화 마루	강화 마루	도장 마감	갈색 흰색	카운터	펜던트 (한지갓)	
	단지	해당 없음						
	반	타일	도장마감 (상호 프린트)	도장 마감	회색 흰색	카운터 소파 반단이 경대 부처상	매입등	
	정식당	강화 마루	원목	도장 마감	갈색 흰색	카운터 소파 옷장 심벌 (전통 다식문양) 오브제	매입등	
	코리아 스폰	타일	대리석	도장 마감	회색 흰색	카운터 절구 동전	매입등 펜던트	

양국 간에 차이가 나타난 가구는 서울과 뉴욕 모두 리셉션 공간에 직원이 서있거나 계산의 기능을 하는 가구를 보유하고 있는데, 서울은 5곳 중 3곳(60%)에서 자리안내와 계산을 하는 공간으로 직원 2인 이상이 설 수 있게 1,000mm이상 크기의 가구를 사용하고 있는 반면에, 뉴욕은 기능간소화(식사자리에서 계산)로 안내 기능만 하는 직원 1인이 설 수 있게 500mm이하 크기를 가진 가구를 사용하고 있었다. 소품은 서울이 메뉴판 거치대, 옷장 등 기능적인 역할을 하는 소품들이 배치되어 있는 반면에 뉴욕은 전통요소인 반단이, 경대, 부처상, 절구, 동전 등이 장식되어 있었다. 이를 보아, 뉴욕이 서울보다 레스토랑에 들어서면 가장 먼저 대면하는 리셉션 공간에서 한국적인 분위기를 표현하기 위한 다양한 전통요소들을 소품으로 사용하는 것으로 판단되었다. 조명은 서울과 뉴욕 모두 매입등 또는 펜던트를 사용하고 있었으나 뉴욕은 전통요소인 한지를 펜던트 갓에 디자인 한 특징을 가지고 있었다. <표 5>

<표 6> 서울과 뉴욕 소재 조사대상의 공간디자인 요소(홀)

구분		마감재			색채	가구 및 소품	조명	현장사진
		바닥	벽	천정				
서울	다담	타일	도장마감 타일 한지, 돌담 소슬빛 꽃살 문양 빛살문양	도장 마감	회색 흰색	입식식탁 의자 버루, 먹 북	매입등
	비스트로 서울	강화 마루	도장마감	도장 마감	갈색 회색 흰색	입식식탁 의자 합, 소반 달항아리 한식기	매입등 팬던트 (모시 갓)
	비채나	강화 마루	석고마감 유리, 한지	도장 마감	갈색 오방색 흰색	입식식탁 의자 소반 한식기 전통의복 작품	매입등 팬던트
	오늘	타일 강화 마루	도장마감 벽돌, 원목, 철판	노출콘 크리트	검정색 갈색 흰색	입식식탁 의자 한식기 병풍	팬던트
	품서울	강화 마루	도장마감	노출콘 크리트	갈색 흰색	입식식탁 의자 반단이 한식기 채반, 병풍	매입등
뉴욕	가온 누리	강화 마루	도장마감 벽지 숫대살문양 타일	노출콘 크리트 구조물 (부채형 상화)	검은색 갈색 흰색	입식식탁 의자 조각보	매입등 팬던트 식탁등 (한지에 조각보 디자인)
	단지	우레 탄마 감	벽돌 기와	구조물 (발 형상화)	검은색 회색 흰색	입식식탁 의자 단지 순가락	매입등 팬던트
	반	타일	도장마감 아크릴판 패브릭 돌담재현	도장 마감	회색 갈색 금색 빨강색 흰색	입식식탁 의자 꽃살 완자살장, 부처상 반단이 젓가락함 기와, 돌	매입등 팬던트
	정식 당	타일	도장마감 원목	도장 마감	회색 갈색 흰색	입식식탁 의자 심벌 (전통 다식문양) 오브제	매입등 팬던트
	코리아스 폰	타일	대리석 기와, 원목 숫대살 문양 아크릴	도장 마감 유리 원목	회색 갈색 은색	입식식탁 의자 기와, 돌	매입등 팬던트

홀은 마감재(바닥, 벽), 색채, 가구, 조명에서 공통점을 가지면서, 마감재(천정), 소품에서는 차이가 나타났다. 공통점을 가지고 있는 마감재에서 바닥은 서울과 뉴욕모두 타일, 강화마루 등을 사용하였으며, 벽은 70%가 도장마감을 사용하면서 전통요소인 한지, 전통창살문양, 돌담 등이 디자인되어 있는 특징을 가지고 있었다. 색채는 서울과 뉴욕 모두 자연계열색인 흰색, 갈색, 회색을 사용하여 차분한 분위기를 연출하면서, 금색, 오방색 등의 전통색을 사용하여 공간에 포인트를 주고 있었다. 가구는 서

울과 뉴욕 모두 입식 식탁과 의자를 사용하고 있었고, 조명은 서울과 뉴욕 모두 매입등, 팬던트 등을 사용하면 서 전통요소인 한지를 팬던트 갖에 디자인 한 특징을 가졌다. 차이가 나타난 천정은 서울은 디자인이 없는 플랫폼 천정 또는 노출콘크리트를 사용하였으나, 뉴욕은 전통요소인 발, 부채 등을 형상화한 구조물을 설치하여 디자인한 특징을 가지고 있었다. 소품은 서울과 뉴욕 모두 벼루, 먹, 소반, 달항아리, 한식기, 전통의복작품, 병풍, 조각보, 숟가락, 젓가락함, 기와, 돌 등 다양한 전통요소를 장식하고 있었으나, 뉴욕이 서울보다 상호와 연관성 있는 단지나 전통다식문양 오브제 등을 사용하는 특징을 가지고 있었다.<표 6>

<표 7> 서울과 뉴욕 소재 조사대상의 공간디자인 요소(품)

구분	마감재			색채	가구 및 소품	조명	현장사진	
	바닥	벽	천정					
서울	다담	강화마루	석고마감 원목, 돌	아크릴 숯대살 문양	갈색 흰색	입식식탁 의자 입식가구	매입등
	비스트로 서울	강화마루	도장마감	도장 마감	갈색 흰색	입식식탁 의자 액자	매입등 팬던트 (모시갓)
	비채나	강화마루	석고마감 유리, 한지	도장 마감	갈색 오방 색 베이 지	입식식탁 의자 전통의복 작품	매입등
	오늘	강화마루	도장마감 종이, 유리 벽돌 용자살 문양	도장 마감	갈색 회색 흰색	입식식탁 의자	매입등 팬던트
	품서울	강화마루	도장마감	도장 마감	갈색	입식식탁 의자 액자	매입등 스탠드 조명
뉴욕	가온누리	강화마루	도장마감 타일, 한지	도장 마감	갈색 흰색	입식식탁 의자	매입등
	단지	해당 없음						
	반	해당 없음						
	정식당	강화마루	타일	강화마루	갈색	입식식탁 의자 심벌 (전통 다식문양) 오브제	매입등 팬던트
	코리아스폰	타일	도장마감원목 숯대살 문양 아크릴	도장 마감	회색 갈색 흰색	입식식탁 의자	매입등

룸은 마감재(벽), 가구, 소품에서는 서울과 뉴욕이 공통점을 가지고 있었으나, 마감재(바닥, 천정), 색채, 조명에서는 차이가 나타났다. 공통점을 가지고 있는 벽은 서울과 뉴욕의 50%가 도장마감을 사용하면서 원목, 타일, 유리과 같은 다양한 재료를 함께 사용, 전통요소인 전통 창살문양(숯대살문양)을 디자인한 특징을 가지고 있었다. 가구는 서울과 뉴욕 모두 입식 식탁과 의자를 사용하고

있었으며, 소품은 전통요소인 한식기가 프린트된 액자, 전통의복작품, 전통다식문양 오브제 등을 장식하여 전체적으로 홀보다 적은 양의 전통요소를 사용하여 장식하고 있는 특징이 있었다. 차이가 나타난 마감재 중 바닥은 서울에서는 전부 강화마루를 사용한 반면에 뉴욕은 강화마루와 타일을 함께 사용하고 있었고, 천정은 서울이 전통요소인 전통창살문양(숯대살문양)을 디자인한 특징을 가진 반면에 뉴욕은 디자인 없는 플랫폼천정 또는 노출콘크리트를 사용한 특징을 가졌다. 색채는 서울과 뉴욕 모두 자연색인 흰색, 갈색, 회색을 사용하여 차분한 분위기를 연출하였으나 서울의 1곳에서는 오방색을 사용하여 공간에 포인트를 준 특징을 가졌다. 조명은 서울과 뉴욕 모두 매입등 또는 팬던트를 사용하고 있었으나, 서울은 전통요소인 모시를 팬던트 갖에 디자인한 특징을 가지고 있었다.<표 7>

차이가 나타난 공간구성 요소인 서울의 정원 공간과 뉴욕의 바의 공간디자인요소를 분석한 결과, 서울의 정원은 마감재 중 바닥에서 돌, 도장마감, 타일, 강화마루와 같은 다양한 재료를 사용하고 있었고, 벽 쪽에 정원이 위치해 있었던 곳은 건물내부의 마감 재료를 통일하고 있었다. 천정은 5곳 모두 도장마감을 한 것으로 조사되었고, 색채는 마감재에 전통 자연계열색인 흰색, 갈색, 회색을 사용하고 있으나 수목 조성을 통해 초록색을 사용하여 자연느낌의 분위기를 연출하고 있었다. 정원 공간은 화분, 식물, 연못 등으로 수목을 조성하고 있었고, 정원의 크기에 따라 돌, 숯대, 항아리 등의 다양한 요소를 사용하여 정원 공간을 풍성하게 구성 하였다.<표 8>

<표 8> 서울 소재 조사대상의 공간디자인 요소(정원)

구분	마감재			색채	가구 및 소품	조명	현장사진
	바닥	벽	천정				
다담	돌	대리석	도장마감	검은색 회색 흰색	돌연못 숯대 식물 돌	매입등
비스트로 서울	도장 마감	해당 없음	도장마감	회색	화기 나무 초	매입등
비채나	해당 없음						
오늘	타일	유리	도장마감	회색 흰색	돌연못 항아리 나무	매입등
품서울	강화마루	해당 없음	노출 콘크리트	갈색 흰색	돌연못 식물 화분 돌	매입등

뉴욕의 바는 마감재 중 바닥은 5곳 중 4곳(80%)에서 타일을 사용하고 있었고, 벽은 도장마감, 벽돌, 원목, 아크릴 등과 같은 다양한 재료를 사용하고 있었다. 천정은 도장마감을 사용하면서 전통요소인 발과 부채를 모티브

로 디자인한 특징이 있었다. 색채는 전통 자연계열색인 흰색, 갈색, 회색, 검은색을 사용하여 차분한 분위기를 연출하고 있었다. 이곳에서는 ‘ㄴ’ 혹은 ‘ㄷ’자형 바를 두고 있었으며, 소품은 바의 뒤쪽으로 전통요소인 달항아리, 단지 등과 같이 레스토랑을 상징하는 소품이 장식된 것으로 조사되었다. 조명은 80%에서 팬던트를 사용하면서 팬던트 갖에 레스토랑의 상표를 프린트 하거나 형상화하여 디자인한 특징을 가지고 있었다.<표 9>

<표 9> 뉴욕 소재 조사대상의 공간디자인 요소(바)

구분	마감재			색채	가구 및 소품	조명	현장사진
	바닥	벽	천정				
가온누리	타일	도장 마감	도장마감 구조물 (부채형상화)	검정색 회색 흰색	‘ㄷ’자형 바 달항아리	매입등
단지	우레탄 마감	벽돌	도장마감 구조물 (발형상화)	회색 흰색	‘ㄴ’자형 바 단지	팬던트
반	타일	도장마감 (상호프린트) 돌담재현	도장마감	회색 흰색	‘ㄷ’자형 바 돌,기와	팬던트 (한지에 상호가 프린트된 것)
정식당	타일	원목	도장마감	회색 갈색 흰색	‘ㄴ’자형 바 상표액자	팬던트 (심벌 디자인)
코리아스푼	타일	아크릴	도장마감	검정색 회색 흰색	‘ㄴ’자형 바	팬던트

(2) 음식디자인요소

서울 소재 현대식 고급 한식레스토랑은 5곳 모두 (100%) 전통 한식을 기본으로 제공하면서, 1곳에서는 바비큐 메뉴를 취급하였고, 5곳 모두(100%) 서양의 현대식 요소를 도입한 코스식 서비스를 제공하고 있었다. 또한 5곳 모두(100%) 음식에 독창성 없이 전통을 답습하고 있었으며, 한식기를 사용하면서 서양식 담음새로 디자인하여 제공하는 특징을 가지고 있었다.

뉴욕 소재 현대식 고급 한식레스토랑은 5곳 중 3곳 (60%)에서 전통한식을 취급하고(3곳 중 2곳은 바비큐 메뉴 함께 취급) 2곳(40%)은 퓨전한식을 취급하였다. 또한 5곳 중 4곳(80%)에서 전통식 한식 상차림을 제공하고, 1곳(20%)은 서양의 현대식 요소를 도입한 코스식 서비스를 제공하고 있었다. 독창성은 5곳 중 3곳(60%)에서 전통을 답습하고 있었고, 2곳(40%)은 스페인의 타파스 서비스기법과, 프랑스의 조리법을 도입하여 제공하고 있었다. 5곳 모두(100%) 한식기를 사용하면서 서양식 담음새로 디자인하여 제공하는 특징을 가지고 있었다.

이를 기반으로 양국을 비교한 결과, 취급메뉴는 퓨전한식을 도입한 뉴욕이 서울보다 한식에 대한 다양한 접근이 모색되고 있었고, 상차림 스타일은 서울이 뉴욕보

다 서양의 현대식 서비스를 도입하여 제공하고 있는 것으로 판단되었다. 독창성은 뉴욕이 서울보다 음식에 외국의 다양한 방법을 응용하여 독창성을 표현하고 있는 것으로 사료되었으며, 담음새는 서울이 뉴욕보다 서양의 현대식 요소를 도입하여 한식에 서양식 담음새를 사용하는 특징을 가지고 있었다.<표 10>

<표 10> 서울과 뉴욕 소재 조사대상의 음식디자인 요소

구분		취급메뉴	상차림 스타일	독창성	담음새	현장사진
서울	다담	전통 한식 바비큐	코스식	전통답습	한식기 서양식 담음새
	비스트로 서울	전통 한식	코스식	전통답습	한식기 서양식 담음새
	비채나	전통 한식	코스식	전통답습	한식기 서양식 담음새
	오늘	전통 한식	코스식	전통답습	한식기 서양식담음새
	품서울	전통 한식	코스식	전통답습	한식기 서양식 담음새
뉴욕	가온누리	전통 한식 바비큐	한상차림	전통답습	한식기 전통 담음새
	단지	전통 한식	한상차림	타파스형식	한식기 전통 담음새
	반	퓨전 한식 바비큐	한상차림	전통답습	한식기 전통 담음새
	정식당	퓨전 한식	코스식 서비스	프렌치 조리법도입	한식기 서양식 담음새
	코리아스푼	전통 한식	한상차림	전통답습	한식기 전통 담음새

4. 결과 및 요약

한식세계화 사업과 함께 한식을 제공하는 한식레스토랑 공간에 대한 중요성이 부각되면서 현대식 고급 한식레스토랑이 등장하여 한식레스토랑에 새로운 방향을 제시하고 있다. 본 연구에서는 점차 그 범위가 확대될 고급 한식레스토랑에 대하여 서울과 뉴욕에 소재한 총 10 곳을 대상으로 현장 방문하여 실내 공간 디자인 특성(일반적 개요, 공간구성 배치특성, 실내디자인 특성)을 비교

조사·분석하였으며 그 결과는 다음과 같았다.

첫째, 현대식 고급 한식레스토랑은 2011년 뉴욕에서 먼저 형성되어 2012년 서울에도 형성된 것으로 나타났다. 이는 서양의 요소를 도입한 현대식 한식레스토랑이 외국인의 취향에 맞게 디자인된 것으로 뉴욕이 그 시발점으로 판단되었다. 위치는 뉴욕이 서울에 비해 접근성이 좋은 상권에 있었으나 큰 규모에 한정되지는 않았다. 또한 뉴욕은 개인운영 형태의 지점을 가진 구조이며, 서울은 기업에서 운영하는 형태로 뉴욕의 고급 한식 레스토랑 구축망이 서울보다 발달되어 있었다. 상호는 뉴욕과 서울 모두 한글을 기본으로 한자, 영어를 함께 표기하고 있었다. 앞으로 서울과 뉴욕에 현대식 고급 한식 레스토랑 오픈 시는 이러한 흐름을 숙지할 필요가 있다고 사료되었다.

둘째, 공간 구성요소에서는 공간의 기능에 따라 서울은 리셉션, 정원, 홀, 룸으로 구성되었고, 뉴욕은 리셉션, 바, 홀, 룸으로 구성되어, 정원과 바의 공간구성 요소에서 양국에 차이가 있었다. 이는 자연 친화사상을 추구하는 한국인의 정서를 반영하여 서울에서는 정원공간을 도입하였고, 뉴욕에서는 식사 전 음료를 마시거나 간식을 하는 바 공간이 활성화된 문화의 차이에서 원인을 찾을 수 있었다. 이에 앞으로는 이러한 공간 구성요소들을 타겟 고객층에 맞추어서 계획·디자인 하도록 조언한다.

셋째, 공간 배치 특성에서는 서울이 룸 중심형태로 테이블 배치법은 가로 세로 배치의 조화형태로 디자인되어 있는 반면에 뉴욕에서는 홀 중심 형태로 테이블 배치법은 가로배치 형태인 것으로 조사되었다. 이는 룸보다 개방적인 홀 공간을 선호하는 뉴욕 고객과 홀 보다 독립적이고 비개방적인 룸 공간을 선호하는 서울 고객의 요구에 맞춘 디자인으로 판단되었다. 앞으로 양국의 공간계획 시에 이점을 고려하도록 조언한다.

넷째, 공간디자인 요소에서는 리셉션 공간은 뉴욕이 서울보다 기능을 간소화한 디자인이었으나, 첫 인상을 주는 이곳에 많은 전통요소 장식으로 한국적 분위기를 표현하고 있었다. 홀 공간은 뉴욕이 서울에 비해 천정 마감재에 전통요소를 모티브로 한 구조물로 디자인하고, 상호와 연관된 소품장식으로 공간 디자인에 일관성을 주고 있었다. 룸 공간은 서울이 뉴욕에 비해 룸에 비중을 두고 마감재와 소품에 전통요소를 사용하여 디자인하고 있었다.

다섯째, 음식디자인 요소에서는 뉴욕이 서울보다 외국 방법을 응용한 독창성을 모색한 반면, 서울은 서양의 현대식 서비스와 담음새를 도입한 특징을 가졌다.

이 연구의 결과를 바탕으로 이곳의 운영자와 고객을 대상으로 심층면접 및 이용자의 만족도 조사를 통한 후속 연구가 진행되고 있음을 밝힌다.

아울러 이러한 노력을 바탕으로 앞으로 서울과 뉴욕을

넘어 다양한 도시에 소재한 한식레스토랑에 관한 연구가 수행되기를 기대한다.

참고문헌

1. 강유나, 인도네시아의 공간디자인 유형 및 특성에 관한 연구 - 자카르타의 인도네시아식 레스토랑을 중심으로-, 경희대학교 석사논문, 2011
2. 김경아·김정근, 한식당 계획의 실태에 관한연구, 한국실내디자인학회 학술발표대회논문집 제12권 2호, 2010
3. 김지은·오혜경, TM유형 중국식 레스토랑의 전통성 표현 특성 연구, 한국실내디자인학회논문집 21권 5호, 2012
4. 남유선, 한식당 표준상차림 모델에 관한연구, 숙명여자대학교 석사논문, 2011
5. 류경미, 중국현지인의 한식에 대한 인식과 한식레스토랑에 대한 만족도, 숙명여자대학교 석사논문, 2011
6. 미디어컴퍼니 쿨랜드, Cookand, 미디어컴퍼니, 2012.11
7. 블루리본서베이, 블루리본 서베이 서울의 레스토랑 2011, 비알 미디어, 2011
8. 블루리본서베이, 블루리본 서베이 서울의 레스토랑 2012, 비알 미디어, 2012
9. 이나래, 한식상차림의 세계화 구축에 관한연구, 동국대학교 석사논문, 2008
10. 이지현·오혜경, 한식당 세계화를 위한 성공모델로서의 일식당 실내공간과 음식관련요소의 특성 연구-홍콩 소재 일식당 대상-, 한국실내디자인학회논문집 18권 1호, 2009
11. 이지현·오혜경, 뉴욕 소재 일식당의 레스토랑 토털 코디네이션과 전통성 표현방법에 관한 연구, 한국실내디자인학회논문집 19권 5호, 2010
12. 이종석, 실내디자인론, 성안당, 2005
13. 양향자, 한식당의 공간구성요인이 고객만족과 충성도에 미치는 영향, 경기대학교 박사논문, 2012
14. 팽스·신경주, 한·중 전통식 레스토랑의 전통장식요소 적용현황 비교, 한국실내디자인학회논문집 21권 5호, 2012
15. 팽스·신경주, 한·중 전통식 레스토랑의 전통성 표현방법 비교, 한국실내디자인학회논문집 22권 2호, 2013
16. 한국외식정보, 한국외식연감, 한국의식정보, 2013
17. 한식재단, Korean Restaurant Guide New York, 한식재단, 2012
18. 경기신문, 한식세계화 제1편 한식의 개념, 2010. 04. 28
19. 내일신문, '한식당 가고 싶다'미국 뉴욕시민 43%, 2011.07.07
20. 디자인정글, 한국적 감성을 품은 열한개의 공간, 2013.03.21
21. 레몬트리, 한식, 바야흐로 모던시대, 2013.01
22. 서울국제식품산업대전, 해외에서도 주목받는 영원한 스타디셀러, 한식, 2012.12.17
23. 주간한국, 시크해진 '뉴 코리아(New Korean)', 2010.08.19
24. 헤럴드경제, 고급 한식레스토랑 개척나선 '비채나', 2012.12.06
25. 네이버 백과사전, <http://terms.naver.com>
26. 두산백과사전, <http://www.doopedia.co.kr/>
27. 비스트로 서울, <http://www.bistroseoul.com>
28. 위키백과, <http://ko.wikipedia.org>
29. 정식당, <http://www.jungsik.kr>
30. 한국외식업중앙회, <http://www.foodservice.or.kr>
31. 한식재단, <http://www.hansik.co.kr>

[논문접수 : 2013. 08. 16]

[1차 심사 : 2013. 09. 17]

[게재확정 : 2013. 10. 11]