



카페 아마폴라델리 Cafe AMAPOLA DELI

신도시 분당 고품격 베이커리 탄생 선언

서울 강남구 신사동 고품격 베이커리로 자리잡은 아마폴라델리가 분당에 제2호점 카페 아마폴라델리를 오픈했다. 유럽풍 카페를 한층 업그레이드한 깔끔한 인테리어와 고급스런 제품으로 고품격 베이커리의 탄생을 선언했다.

글_박소희 기자 · 사진_전문식



아마폴라델리(대표 김영진)는 지난 11월 11일 분당 정자동에 제2호점을 오픈했다. 서울 강남구 신사동 고급상권에 위치해 맛의 고급화를 주도했던 아마폴라델리는 베이커리에 카페를 접목해 한층 업그레이드한 카페 아마폴라델리로 새롭게 탄생했다.

스페인어로 아름다운 여인이란 뜻을 지닌 아마폴라델리는 그 이름에 걸맞게 유럽풍 카페를 연상시키는 인테리어와 보기에 맛있게 보이는 제품, 깨끗하게 정비된 최신 기계 등으로 매장에 들어선 이들의 눈길을 끈다.

대단위 주상복합단지를 형성하고 있는 분당 정자동 고급상권에 위치한 지역적 특성을 반영해 원재료의 고급화를 통해 맛으로 승부하는 제과점과 최고급 마감재를 사용해 질은 초콜릿색으로 통일시켜 깔끔하면서도 모던한 스타일을 연출한 카페가 멋진 조화를 이루고 있다.

높은 천장에 걸 맞는 조명과 바깥 전경이 시원하게 보이는 통유리 창, 고급스러운 매대와 깔끔하게 오픈된 주방, 최신기계 설비, 점포 바깥에 마련한 나무 테라스, 분수대 등 눈과 입을 즐겁게 하는 갖가지 아이템이 가득하다.

베이커리 제품들은 케이크, 양과자, 수제 초콜릿, 샌드위치 조리빵, 바게트 등 250여 종류에 달한다. 양과자 제품은 신사동 본점에서 만들어 배달하고, 빵 종류는 매장에서 직접 구워내 판매하는 방식을 취하고 있다. 특히 샌드위치는 카페 쪽에 따로 만드는 공간을 마련해 즉석에서 만들어 음료와 함께 즐길 수 있게 했다.

샌드위치 값이 어느 제과점보다 꽤 비싼데도 불구하고 신선한 맛에 이끌려 좋은 호응을 얻고 있다. 이와 함께 직접 샌드위치를 만들어 먹는 고객들을 위해 햄과 치즈를 소량씩 구입할 수 있도록 판매하고 있으며, 치즈 제품을 선호하는 고객들을 위해 다양한 치즈 제품도 선보이고 있다. 또한 케이크가 놓여 있는 아마폴라델리 접시는 경기도 도자기 마을 광주에서 직접 주문해 케이크를 사면 접시까지 함께 제공하는 등 서비스 차별화를 시도하고 있다.

아마폴라델리는 강남신세계 백화점에 타르트 전문샵을 마련해 인기를 얻었는데 힘입어 12월에는 롯데 백화점 본점에 아마폴라델리 베이커리와 카페가 입점할 계획이다. 아마폴라델리 김홍진 기술상무는 “베이커리 뿐만 아니라 카페 어느 한쪽도 치우치지 않는 아마폴라델리 위치도 확고히 하겠다”는 아무진 포부를 밝혔다. ☎

1 갖가지 타르트를 선보이는 아마폴라델리의 인기제품 미니 타르트. 과일, 밤 등 제철 소재를 올려 만든다. 2 질은 초콜릿색으로 통일시킨 카페 전경. 최고급 마감재를 사용해 고급스러움을 한층 업그레이드시켰다. 3 최근 인기를 얻고 있는 소재 호박을 이용한 단호박 무스 케이크. 선물용으로도 손색이 없다. 4 담당 직원이 고객의 제품 구매를 돕기 위해 항상 대기하고 친절할 제품 소개도 곁들인다. 5 나무 소재를 사용한 테이블과 의자가 마련된 테라스는 지나가는 고객의 발길을 붙잡는다. 6 유럽 야외 카페를 연상시키는 고풍스런 카페 아마폴라델리 외관. 7 웰빙 열풍에 맞춰 빵도 한층 업그레이드된 소재를 사용한다. 호밀빵에 치즈를 넣어 구워낸 치즈호밀빵.

연락처 031)711-3155

찾아오는 길 분당 정지역 성원 상대뷰 리젠시 1층