



1. 오' 설록티하우스에서 선보이는 베이커리 제품들. 녹차 스펀지와 크림치즈로 만든 그린치즈케이크, 마스카포네 치즈에 녹차를 넣은 그린티라미수, 녹차 가루를 묻힌 생초콜릿으로 장식한 그린초콜릿무스 (맨 왼쪽부터 시계방향).
2. 생달기를 갈아서 녹차와 함께 넣은 그린 스트로베리 피나콜라다(사진 왼쪽)과 녹차 웨이크에 녹차 아이스크림을 올린 프레도 아이스크림(사진 오른쪽).
3. 녹차로 만든 구움과자, 그린다쿠와즈, 그린아몬드사브레, 녹차볼(사진 앞부터 시계방향).
4. 풀잎을 떠오르게 하는 외관이 녹차 전문점의 느낌을 잘 살려준다.
5. 쇼케이스 안에는 녹차를 이용한 프티 가프와 샌드위치, 초콜릿이 선보인다.

태평양 설록차 오' 설록티하우스

도심 속에서 만나는 녹차의 그윽함

글·김영주 기자 | 사진·정영주

지난 4월 10일 명동에 녹차 전문점 오' 설록티하우스가 문을 열었다. 오' 설록티하우스는 국내 최대 차 문화 전시관 오' 설록을 개관한 태평양 설록차의 두 번째 차(茶) 프로젝트로 녹차에 대해 더 많은 사람들의 관심을 끌기 위해 마련했다. “여유와 문화가 있는 도심 속 다원”이라는 테마로 선을 보인 오' 설록티하우스는 흔히 마시던 녹차가 얼마나 많이 응용될 수 있는지를 잘 보여준다.

현대인들의 입맛에 맞게 개발한 녹차 스무디, 녹차 아이스크림 등 음료 메뉴와 녹차를 소재로 만든 베이커리 제품을 새롭게 선보인다. 녹차의 은은한 향기를 즐길 수 있는 일로향 차와 같은 고전적인 녹차는 물론 최근 인기가 높은 망고와 녹차가 절묘하게 어울린 망고라

떼를 비롯한 퓨전 녹차까지 40여 가지를 맛볼 수 있다. 또 녹차를 넣은 그린 티라미수, 그린 고구마케이크, 녹차볼, 그린 차파티 햄샌드위치 등 베이커리 제품도 다양하다. 모든 제품은 태평양에서 직접 제조한 녹차와 첨가물이 전혀 들어있지 않은 가루녹차만 이용해 만들기 때문에 오' 설록티하우스만의 독특함을 선사하고 있다.

다양한 메뉴를 개발해 차(茶)가 주는 즐거움을 보다 많은 사람들이 경험할 수 있기를 원한다는 오' 설록티하우스. 바쁘게 돌아가는 도심 속 사람들이 초록빛 다원의 상쾌함과 아늑함으로 휴식을 취하는 공간으로 자리매김할 것이다. ㉞

TEL : 02-774-5460 주소 : 서울시 중구 명동2가 33-1 청취빌딩 1층