쇠고기구이 전문 프리미엄 레스토랑, 레드앤그린

한 차원 업그레이드된 KOREAN GRILL

외식 사업으로 유명한 ㈜아워홈이 운영하는 레드앤그린은 최고급 쇠고기를 통해 한식과 양식을 조화시킨 신개념 레스토랑. 기존의 쇠고기구이 레스토랑과 차별화된 모던하고 고급스러운 인테리어로 음식의 맛을 한층 풍부하게 해준다. 에디터 하유정 사진 이충규

'레드앤그린' 은 네이밍 공모전에서 300대 1의 경쟁률을 뚫고 선정된 이름으로 최고급 품질의 쇠고기를 상징하는 '레드' 와 신선함과 웰빙을 나타내는 '그린' 의 합성어다. 우리 몸에 좋은 최상의 쇠고기와 신선한 재료를 사용해 자연 그대로의 맛을 제공한다는 의미다.

4층으로 된 레드앤그린은 고객들의 편의를 위해 1층을 모두 주차장으로 만들었고, 2~3층은 밖이 훤히 내다보이는 통유리로 돼 있으며, 4층은 야외에서도 음식을 즐길 수 있도록 테라스 레스토랑으로 꾸몄다. 레드앤그린에 들어서면 '어, 여기 고기집 맞아?' 라는 생각이 든다. 흔히 고기집이라고 하면 예쁜 인테리어는커녕 연기와 고기 냄새로 가득한 곳을 생각하게 마련이지만 이곳은 세련되면서도 어색하지 않은, 또한 고급스러우면서도 부담스럽지 않은 '모던 코리안 스타일' 이 인상적이다. 게다가 한쪽 벽면을 가득 채운 와인 셀러와 와인잔이 고급스러움을 더한다. 그리고 천장과 테이블 밑에 환기 장치가 달려 있어 고기를 먹어도 옷에 냄새가 쉽게 배지 않는다.

품격 있는 인테리어를 자랑하지만 레드앤그린이 무엇보다도 자랑하는 것은 고기의 품질과 맛. 전문 MD가 현지 농장에서 우수한 소를 선별해 구매하고, 이를 위생적이고 체계화된 유통 시스템을 통해 배송한다. 그 후 전문가의 손을 거쳐 최상의 품질을 지닌 쇠고기로 재탄생한다고. 품질이 좋은 만큼 맛도 일품이다. 꽃등심, 프라임 진갈비살, 안창살, 살치살 등이 주요 메뉴이며, 쇠고기와 잘 어울리는 50여 종의 와인과 다른 고기집에서는 맛볼 수 없는 프레시 유자 에이드, 눈송이 아이스 등의 디저트도 준비돼 있다. 프레시 유자 에이드는 유자청과 오미자를 이용해 젊은 사람들도 좋아할 수 있도록 현대적으로 변화시킨 디저트로 별 모양의 배가 함께 곁들여져 나온다. 아이스크림 위에 솜사탕을 올린 눈송이 아이스는 함께 제공되는 커피 시럽을 직접 부어 솜사탕이 눈송이처럼 녹아내리게 하는 재미를 느낄 수 있어 입과 눈을 즐겁게 해준다.

또한 점심에만 맛볼 수 있는 독특한 런치 스페셜 메뉴도 눈에 띈다. 최근에 선보인 실크로드 쇠고기 덮밥은 고기가 실크로드처럼 부드럽다 해서 붙여진 이름으로 기존의 고기집이나 레스토랑에서는 맛볼 수 없는 퓨전 덮밥이다. 양념된 살치살(등심)과 볶은 숙주, 크레송이 절묘한 조화를 이뤄 독특한 맛을 낸다. 그리고 이름부터 귀여운 뚱뚱버거는 아이들을 위한 메뉴로 머스터드, 데미그라스 소스와 양상추 등의 샐러드가 어우러진 햄버그스테이크 햄버거다. 지글거리는 불판 위에 담겨져 있어 먹음직스럽고 치즈와 달걀을 얹어 달콤한 맛을 더했으며, 볶은 김치를 곁들여 고기의 느끼한 맛을 없애 아이들에게 인기가 높다.

품격 있는 곳에서 조용하고 차분하게 고기부터 디저트까지 맛보고 싶다면 오늘 당장 레드앤그린의 문을 두드려보자.

01 고기가 실크로드처럼 부드럽다고 해서 이름 붙인 실크로드 쇠고기 덮밥. 02 한쪽 벽면을 가득 채운 와인 셀러와 와인잔의 고급스러움을 더한다. 03 사랑하는 사람과 단둘이 먹을 수 있는 2인석과 온 가족이 함께 외식을 즐길 수 있는 오픈석, 인근에 사무실이 많은 것을 고려해 비즈니스 접대를 위한 8개의 별실을 운영 중이다.

RESERVATION TIP **문의** 02-3442-2567 | **위치** 학동사거리에서 강남구청역 방면으로 가다가 첫 번째 골목 | **영업 시간** 오전 11:30~심야 01:00

03