BON VOYAGE

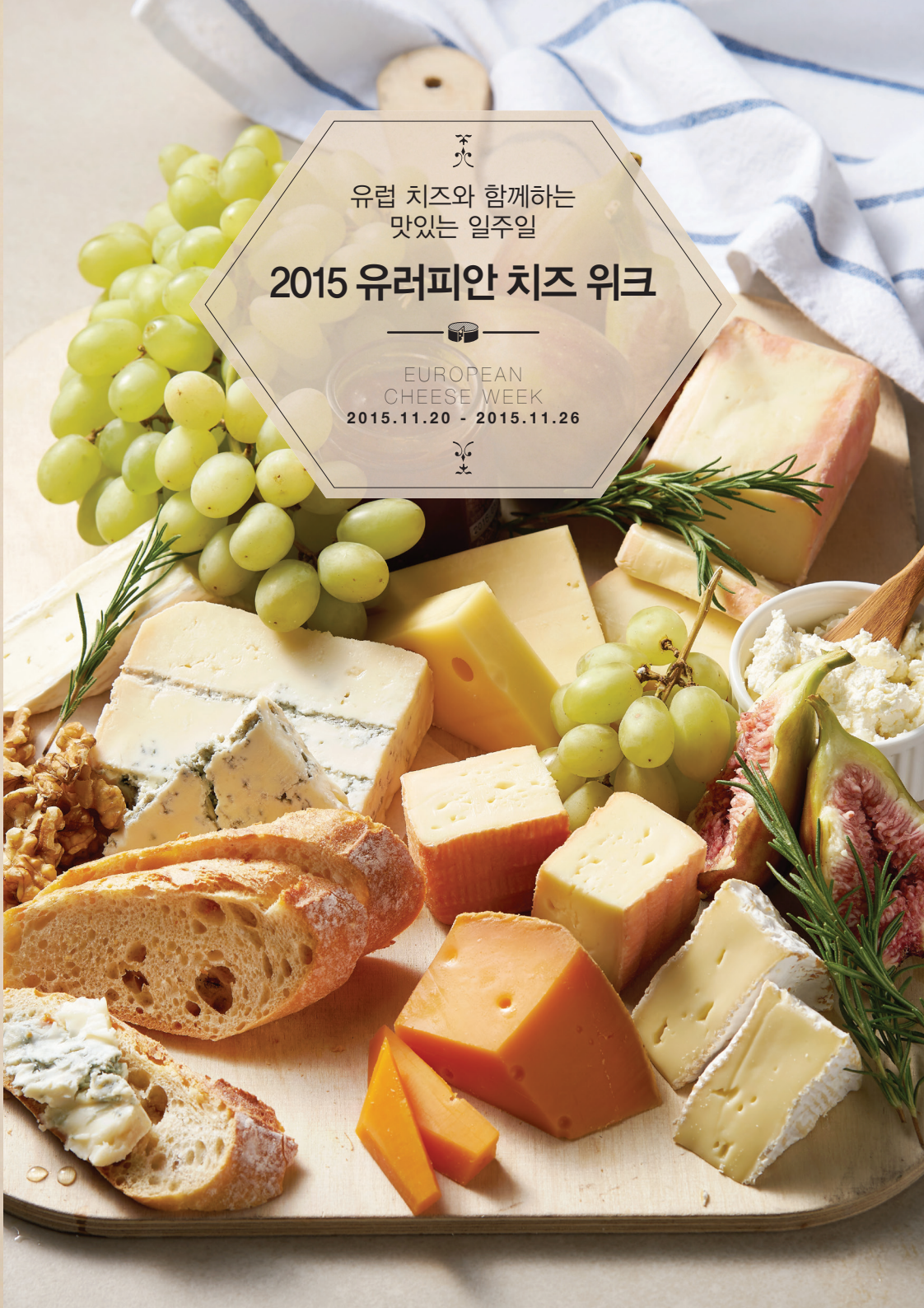
THE EUROPEAN CHEESES

유럽치즈와 함께하는 맛있는 여행

Facebook **facebook.com/europeancheeses.korea**

CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION

ENJOY IT'S FROM EUROPE



유럽 치즈와 함께하는
맛있는 일주일

2015 유러피안 치즈 위크

EUROPEAN
CHEESE WEEK

2015.11.20 - 2015.11.26

유럽 치즈 캠페인

'프랑스 치즈 홍보 캠페인'이 2015년부터 '유럽 치즈 홍보 캠페인'으로 거듭나게 되었습니다. 유럽연합EU, 프랑스 국립낙농협의회CNIEL, 프랑스 농수축산 사무국FranceAgriMer의 예산으로 소펙사 코리아 주관하에 진행되는 본 프로젝트는 유럽산 치즈 전체의 이미지 제고 및 판매 촉진을 목적으로 하고 있으며, 국내 업계 관계자와 전문가, 언론사 및 일반 소비자를 대상으로 다음과 같은 다양한 홍보 행사를 펼치고 있습니다.

전문가과 언론사를 대상으로 하는 각종 행사 기획

- 유럽 치즈 세미나
- 언론사와 함께하는 유럽 치즈 아뜰리에
- 언론사와 함께하는 유럽 치즈 쿠킹 컨퍼런스

유럽산 치즈를 수입하고 있는 국내 수입업체 지원

- 수입업체들의 백화점 및 할인매장 내에서의 치즈 시식행사 지원

소비자들을 위한 유럽 치즈 정보 제공

- 유럽 치즈 페이스북 개발 및 운영 www.facebook.com/europeancheeses.korea
- 유럽 치즈를 이용한 음식 레시피 개발
- 유럽 치즈와 음식 매칭, 프랑스 AOP 치즈 등 각종 브로셔 및 리플렛 제작
- 블로거와 함께하는 유럽 치즈 아뜰리에
- 블로거와 함께하는 유럽 치즈 파티
- 소비자를 대상으로 하는 유럽 치즈 세미나

〈2015 유러피안 치즈 위크〉는 업계 전문가와 언론사, 프랑스 치즈 수입업체, 유통 · 판매 업체 및 식문화에 관심있는 모든 소비자를 대상으로 진행하는 행사입니다.

2015 유러피안 치즈 위크

기간 | 2015년 11월 20일(금) ~ 26일(목)

장소 | 유러피안 치즈 위크에 함께하는 서울, 부산 레스토랑 30여 곳 (p.4, p.5 참고)
& 현대백화점, 치즈파티, 유로구르메, 프로마쥬 (p.32, p.33 참고)

유럽 치즈를 맛있게 먹고, 즐겁게 공부하며,
할인된 가격으로 구매할 수 있는 유러피안 치즈 위크 이야기

하나, 유럽 치즈 요리

유러피안 치즈 위크에 함께하는 레스토랑의 디너 코스 중에는, 유럽 치즈로 만든 요리가 포함되어 있습니다. 각 레스토랑의 셰프가 유러피안 치즈 위크 기간 중에만 서비스하는 특별 메뉴입니다.

둘, 유럽 치즈 플레이트

유러피안 치즈 위크에 함께하는 레스토랑에서 디너 코스를 주문하는 모든 분께 유럽 치즈 5종으로 구성된 치즈 플레이트를 무료로 제공해드립니다. 프랑스식 정찬 순서와 같이, 메인 요리와 디저트 사이에 서비스되는 치즈 플레이트를 즐거운 마음으로 맛있게 즐겨주세요.

셋, 유럽 치즈 할인 행사

유러피안 치즈 위크 한 주 동안 현대백화점 경인 지역 10개점에서는 프랑스 치즈를 전 품목 30% 할인된 가격에 판매합니다. 또한 유러피안 가스트로노믹 델리 & 키친 '유로구르메' 3개점 및 온라인 치즈 쇼핑몰 '치즈파티'에서도 모든 프랑스 치즈를 할인된 금액으로 판매하여, 프랑스 치즈를 가장 저렴하게 구입할 수 있는 일주일이 될 것입니다.

넷, 유럽 치즈 클래스

유러피안 치즈 위크 한 주 동안 치즈 전문 미디어 '프로마쥬'에서 스페셜 강좌를 준비하였습니다. 치즈에 대한 기초 정보, 홈메이드 치즈 요리, 와인과 치즈의 페어링 등 다양한 주제로 진행되는 강좌를 통해 치즈를 조금 더 깊이 있게 알아보는 시간이 될 것입니다.

치즈 플레이트

PLATEAU DE FROMAGES

유러피안 치즈 위크에 함께하는 30여 곳의 레스토랑에서 디너 코스 중, 메인과 디저트 사이에 선보이는 '유럽 치즈 플레이트'를 만나보세요! 유럽 현지 방식 그대로를 재현한 맛있는 한 접시! 흰색 피막의 연성치즈(까멍베르), 껍질을 닦은 연성치즈(에뿌아쓰), 반경성치즈(미몰레뜨), 경성치즈(에멍딸), 블루치즈(블루 도베르뉴) 등 다양한 패밀리의 대표 치즈들로 구성하였습니다.

2015
유러피안
치즈 위크

참여 레스토랑 리스트

유러피안 치즈 위크에 함께하는 레스토랑에서는
유럽 치즈 플레이트와 함께
각 레스토랑의 셰프가 특별 개발한
유럽 치즈 요리를 맛보실 수 있습니다.
치즈 플레이트 속 5가지 치즈를 이용해 만든
치즈 요리를 만나보세요!

RESTAURANT
LIST

흰색 피막의 연성치즈

가스트로 통 p.06
더 그린테이블 p.07
레스쁘아 뒤 이부 p.08
밍글스 p.09

껍질을 닦은 연성치즈

다이닝 인 스페이스 p.10
르꼬숑 p.11
비스트로 드 욘트빌 p.12
씨네드쉐프 p.13
제로 컴플렉스 p.14
테이블포포 p.15

반경성치즈

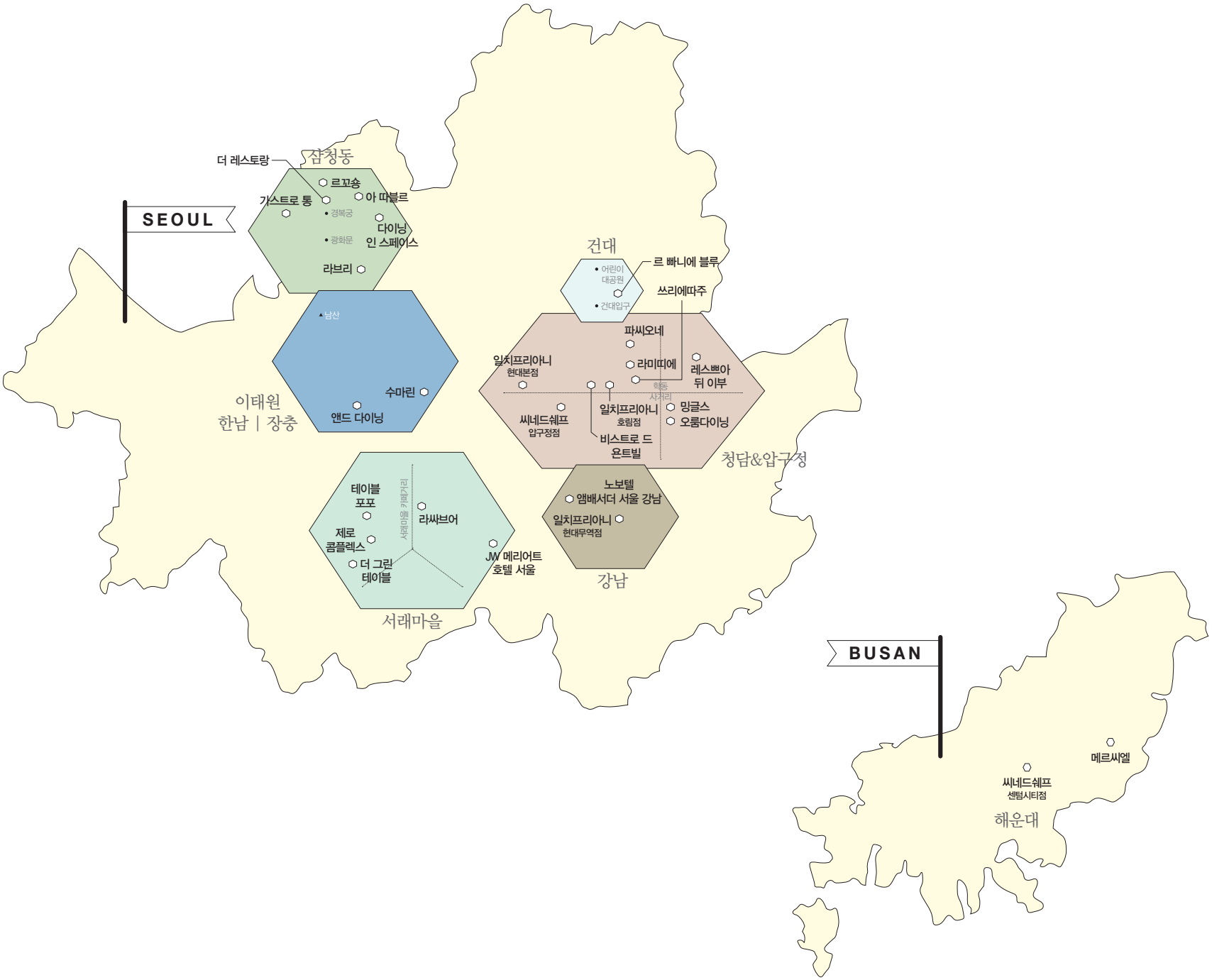
JW's 그릴 JW 메리어트 호텔 서울 p.16
라싸브어 p.17
메르씨엘 p.18
앤드 다이닝 p.19
파씨오네 p.20

경성치즈

더 레스토랑 p.21
르 빠니에 블루 p.22
수마린 p.23
쓰리에따주 p.24
오룸다이닝 p.25

블루치즈

더 비스트로 & 더 델리 노보텔 앰배서더 서울 강남 p.26
라미띠에 p.27
라브리 p.28
아 따블르 p.29
일치프리아니 p.30



가스트로 통

GASTRO TONG

가스트로 통은 스위스와 독일, 프랑스 등을 아우르는 서유럽 요리를 선보이는 레스토랑으로, 특급 호텔 30년 경력의 롤란드 히니 셰프와 와인 마케터 11년 경력의 김영심 부부가 운영하고 있다. 미식으로 소통하고 싶다는 소망을 담은 레스토랑의 이름처럼 아늑하고 친근한 분위기에서 셰프의 정성 가득한 요리를 즐길 수 있다.

서울특별시 종로구 자하문로6길 11-36 02-730-4162

버섯과 시금치를 곁들인
부드러운 까멍베르 파스타

더 그린테이블

THE GREEN TABLE

더 그린테이블은 '건강한 식재료로 정성껏 만든 음식이 가득 채워진 식탁'을 추구하는 김은희 오너셰프가 운영하는 프렌치 레스토랑이다. 한국의 건강한 식재료로 만든 프렌치를 선보이며 계절마다 메뉴가 바뀐다. 고객을 최우선으로 생각하며 소통하는 느낌의 친근하면서도 섬세한 디시가 인상적이다.

서울특별시 서초구 동광로 91 02-591-2672

까멍베르와 사과가 있는 가을의 들

레스쁘아 뒤 이부

L'ESPOIR DU HIBOU

청담동 내밀한 곳에 위치해 있는 레스쁘아 뒤 이부. 파리의 비스트로에 온 것 같은 이국적인 분위기가 물씬 풍긴다. 미슐랭 투 스타의 뉴욕 프렌치 레스토랑 다니엘Daniel에서 경력을 쌓은 임기학 셰프가 클래식한 프렌치를 선보이는 곳이다. 아담한 규모의 레스토랑이지만 수제 샤퀴테리, 부이야베스 등 기본에 충실한 정통 프렌치를 고루 맛볼 수 있는 것이 특징이다.

서울특별시 강남구 선릉로152길 33 02-517-6034

까멍베르 오 푸르

밍글스

MINGLES

2014년 서울 청담동에 문을 연 밍글스는 한식에 뿌리를 둔 뉴코리안 레스토랑이다. 한식 고유의 맛은 살리면서 기존에 보지 못했던 새로운 디시를 선보이고 있다. 강민구 오너 셰프는 익숙한 맛이지만 새로운 것, 새로운 맛이지만 익숙한 것을 추구하며 현대적인 한식 요리를 만든다. 밍글스는 셰프 자신의 이름인 민구를 영어식 발음으로 만든 이름이면서 서로 다른 것끼리 조화롭게 아우른다는 뜻이기도 하다.

서울특별시 강남구 선릉로 758 지하 1층 02-515-7306

까멍베르 아이스크림, 2가지 방법으로 조리한 홍시, 곡물 튀밥

다이닝 인 스페이스

DINING IN SPACE

탄탄한 기본기를 바탕으로 완벽한 프렌치를 만드는 셰프로 알려진 노진성 총괄셰프가 있는 프렌치 레스토랑. 안정성을 추구하는 노진성 셰프는 단순하게 표현하되 재료의 맛을 최대한 끌어내는 섬세하면서도 클래식한 프렌치를 선보인다. 조화로운 밸런스가 돋보이는 프렌치 코스를 창덕궁을 내려다 보며 즐길 수 있다.

서울특별시 종로구 율곡로 83 5층 02-747-8105

에뿌아쓰를 이용한 베샤멜&라따뚜이와
이베리코를 넣은 까넬로니

르꼬숑

LE COCHON

삼청동 끝자락 골목 안에 아늑하게 자리 잡은 프랑스 가정식 레스토랑 르꼬숑. 가정집 전체를 개조해 꾸민 레스토랑 공간에서는 편안한 음식과 더불어 격식을 차리지 않고도 프렌치를 즐길 수 있다. 제철 재료를 사용해 매달 다른 구성의 프랑스 가정식 코스요리를 선보이기 때문에 새로운 요리를 맛보러 오는 단골손님들이 많다.

서울특별시 종로구 삼청로 133-4 02-6032-1300

팡데피스 에뿌아쓰

비스트로 드 욘트빌

BISTROT DE YOUNTVILLE

비스트로 드 욘트빌은 인테리어는 물론이고 식기 등의 디테일한 부분까지 프랑스 감성이 물씬 풍긴다. 편안한 분위기에서 합리적인 가격의 요리와 와인을 즐길 수 있는 프렌치 비스트로가 이곳의 콘셉트. 토미리 오너셰프의 열정적인 미국식 프렌치를 만날 수 있다. 그의 시그니처 메뉴인 저온 조리 삼겹살과 프렌치 어니언 수프는 청담동에 욘트빌 지역의 정겨움을 전한다.

서울특별시 강남구 선릉로158길 13-7 02-541-1550

졸인 자두와 에뿌아쓰 크림

씨네드쉐프

CINE DE CHEF

씨네드쉐프는 영화관과 레스토랑이 있는 특별한 문화공간으로 프렌치와 이탈리안을 함께 즐길 수 있다. 씨네드쉐프 압구정점은 편안한 갤러리 분위기의 레스토랑에서 세계 명문 요리학교인 폴 보큐즈Paul Bocuse 출신의 정호석 셰프가 선보이는 다양한 메뉴를 만나 볼 수 있고 센텀시티점에서는 프랑스 파리의 탑 셰프 크리스티앙 콩스탄Christian Constant과 함께한 김성원 셰프의 완성도 높은 메뉴를 즐길 수 있다.

압구정점 서울특별시 강남구 압구정로30길 45 02-3446-0541

센텀시티점 부산광역시 해운대구 센텀남대로 35 051-745-2880

미몰레뜨 가지 애호박 롤라드, 에뿌아쓰 토마토

제로 컴플렉스

ZERO COMPLEX

네오 비스트로를 표방하는 레스토랑으로 이충후 오너셰프는 기존에 있던 요리나 식재료를 새롭게 해석해 틀을 벗어나는 요리를 추구한다. 레스토랑 내부 전체가 메탈이 연상되는 독특한 인테리어로 구성되어 있다. 레스토랑의 메뉴는 요리명이 아닌 메뉴의 주 재료만 나열해 음식에 대한 기대감을 더한다. 다양한 제철 재료를 섬세하게 조리한 이충후 셰프의 디시는 시즌별로 달리 만나볼 수 있다.

서울특별시 서초구 동광로 113 2층 ☎ 02-532-0876

땅콩호박, 요거트, 갈색버터, 허브씨, 흑당, 에뿌아쓰

테이블 포포

TABLE FOR FOUR

테이블 포포는 김성운 오너셰프가 서래마을에서 운영하고 있는 유러피안 레스토랑이다. 이름처럼 다이닝 홀에는 4인용 테이블 4개가 있고, 안쪽에는 아늑한 분위기의 룸이 숨겨져 있다. 김성운 셰프는 자신의 고향 태안에서 생산되는 여러 식재료와 각종 허브를 이용해 본인만의 색을 입한 감각적인 음식을 선보인다. 무겁지 않고 위트있는 디시들이 인상적이다.

서울특별시 서초구 사평대로14길 11 2층 ☎ 02-3478-0717

스모크한 에뿌아쓰 에스푸마와 양송이를 곁들인 수란

JW's 그릴 JW 메리어트 호텔 서울

JW's GRILL JW MARRIOT HOTEL SEOUL

JW 메리어트 호텔 서울의 2층에 위치한 JW's 그릴은 로맨틱한 분위기 속에서 최상급 요리를 즐길 수 있는 JW 메리어트 호텔 서울의 그릴 레스토랑이다. 동서양의 맛과 멋이 담긴 독특한 메뉴를 선보이고 있는 새로운 감각의 레스토랑으로 각종 스테이크를 비롯해 다양한 나라의 와인을 함께 즐길 수 있다.

서울특별시 서초구 신반포로 176 2층 02-6282-6760~1

현대백화점 카드 고객 치즈 디너 코스 메뉴 주문 시 10% 할인

1. 미몰레뜨 치즈 브레드
2. 64℃저온 조리한 수란과 미몰레뜨 에스푸마

라싸브어

LA SAVEUR

서래마을에서 10년이 넘도록 묵묵히 자리를 지키며 정통 프렌치를 고집하는 라싸브어는 프랑스어로 '미각'이라는 뜻을 가지고 있다. 라싸브어의 진경수 셰프는 르 꼬르동 블루Le Cordon Bleu를 수석으로 졸업한 국내의 프렌치 1세대 셰프다. 트렌디하면서 화려한 요리보다는 클래식한 진지함을 담은 요리를 선보이며 손님들에게 한결 같은 맛을 보여준다.

서울특별시 서초구 서래로 24 5층 02-591-6713

돼지 항정살과 찹쌀 미몰레뜨, 에멍딸 그라탕

메르씨엘

MERCIEL

메르씨엘은 하늘과 바다가 만나는 천혜의 자연이 돋보이는 해운대 달맞이길에 위치한 프렌치 레스토랑이다. 프랑스어로 바다La Mer, 하늘Le Ciel, 감사함Merci à elle을 뜻하는 메르씨엘은 음식을 만드는 사람이 대자연에게 가지는 고마움, 요리에 대한 감사함, 오너셰프 윤화영에게 인생의 큰 가르침을 준 프랑스에 대한 감사의 마음이 담겨 있다. 한국의 건강한 식재료를 엄선해 다채로운 프렌치를 선보이고 있다.

부산광역시 해운대구 달맞이길 65번길 154

Merciel Restaurant 051-747-9846

Merciel Brasserie 051-747-9845

소고기와 미몰레뜨를 넣은 타탱

앤드 다이닝

AND DINING

낮에는 커피와 디저트를 파는 카페 안에 비밀스럽게 위치한 다이닝 공간. 의외의 공간에서 의외의 요리를 즐길 수 있는 색다른 느낌의 레스토랑이다. 국내외 다양한 레스토랑을 거치며 내공을 쌓은 장진모 셰프가 계절마다 콘셉트를 바꾸며 다채로운 요리를 선보인다. 바 테이블로 구성되어 있어 셰프가 요리하는 모습을 눈 앞에서 볼 수 있다.

서울특별시 용산구 이태원로54길 82 02-790-5023

스모키한 채소 애쉬와 절인 사과, 처빌, 고추를 곁들인 미몰레뜨

파씨오네

PASSIONNÉ

압구정에 위치한 프렌치 레스토랑 파씨오네는 편안한 맛의 프렌치를 추구한다. 이방원 오너셰프가 메뉴명이 빼곡히 적힌 커다란 칠판을 들고 테이블마다 그날의 음식을 설명한다. 매일 바뀌는 코스 메뉴는 레스토랑을 찾는 손님들에게 또 다른 프렌치의 매력을 선사한다. 산지에서 공수한 신선한 식재료에 이방원 셰프의 열정을 담아 요리한다.

서울특별시 강남구 언주로164길 39 2층 02-546-7719

미몰레뜨로 맛을 낸 양파 그라탕

더 레스토랑

THE RESTAURANT

The Restaurant
Open 12:00-15:00
18:00-22:00

현대적인 감각의 인테리어가 돋보이는 더 레스토랑에서는 신선한 식재료로 만든 이탈리안과 깊은 맛의 프렌치를 한번에 만날 수 있다. 경복궁 돌담길이 보이는 고즈넉한 분위기에서 즐기는 프렌치와 이탈리안, 그리고 와인과의 마리아주는 더 레스토랑만의 강점이다.

서울특별시 종로구 삼청로 54 2, 3층 02-735-8441

에멍딸과 그뤼에르 치즈 소스의 한우 등심 밀푀유

르 빠니에 블루

LE PANIER BLEU

르 빠니에 블루는 프랑스어로 '파란 바구니'라는 뜻이다. 전통 프렌치를 맛볼 수 있는 르 빠니에 블루는 가정집에 들어온 듯 안락하고 따뜻한 분위기가 느껴진다. 르 꼬르동 블루Le Cordon Bleu에서 유학한 권기문 오너셰프가 보여주는 요리는 정성스러운 프랑스 가정식의 식탁을 그대로 옮겨온 듯 하다. 합리적인 가격으로 수준급의 프렌치를 즐길 수 있다는 점 또한 매력적이다.

서울특별시 광진구 능동로 149-1 지하 1층 02-468-1358

가리비 관자 구이와 익힌 파 위에
에멍딸 치즈가 들어간 그라탕

수마린

SOUS MARIN

한남동에 위치한 프렌치 레스토랑으로, 이형준 오너셰프는 정통 프렌치를 다양한 재료와 함께 자유자재로 조합한 편안한 느낌의 요리를 선보인다. 해산물이 주재료인 지중해풍의 프렌치가 주를 이룬다. 미술관이 연상되는 공간 뿐 아니라 실험적인 요리를 통해 종합적인 예술 공간으로써의 레스토랑을 추구한다.

서울특별시 용산구 한남대로20길 47-24 지하 1층 02-790-0814

에멍딸 치즈 무스 & 머쉬룸 사바용

쓰리에따주

3ÉTAGE

지난 6월에 오픈한 모던 비스트로 레스토랑. 캐주얼한 분위기에서 합리적인 가격으로 다이닝을 즐길 수 있는 것이 쓰리에따주의 콘셉트다. 쓰리에따주를 편하게 즐길 수 있는 소통의 공간으로 만들고 싶다는 안재희 셰프는 완벽에 가까운 음식을 만드는 것이 목표라고 말한다. 음식의 맛과 성실함을 철저하게 지킨 요리에서 셰프의 신념이 느껴진다.

서울특별시 강남구 압구정로50길 27 3층 ☎ 02-517-5566

참치 크로크무슈

오룸다이닝

OROOM DINING

오룸다이닝은 미술 전시와 아트 다이닝 등 다양한 예술 문화를 소개하는 오룸갤러리에서 탄생한 다이닝 공간이다. 모던 프렌치를 선보이는 오룸다이닝은 맛의 예술, 맛의 기쁨, 맛의 행복을 추구하고 있다. 김한수 셰프의 섬세한 터치가 가미된 프렌치가 갤러리에 와있는 듯한 세련된 인테리어와 어우러진다.

서울특별시 강남구 도산대로58길 16 2층 ☎ 02-518-6876

마늘소스와 대파샐러드를 곁들인 매콤한 달팽이와 프랑스산 에멍딸 칩

더 비스트로 & 더 델리 노보텔 앰버서더 서울 강남

THE BISTRO&THE DELI NOVOTEL AMBASSADOR SEOUL GANGNAM

노보텔 앰배서더 서울 강남의 로비층에 위치한 프렌치 카페 앤 비스트로 '더 비스트로 & 더 델리'는 마치 프랑스의 여느 정통 레스토랑에 온 듯한 느낌을 준다. 프랑스 아코르Accor 브랜드의 유명 체인 호텔답게 '더 비스트로 & 더 델리'는 격조 높은 프리미엄 프렌치 세트 메뉴와 캐주얼한 분위기의 타파스 메뉴까지 다양하게 즐길 수 있다.

서울특별시 강남구 봉은사로 130 로비층 02-531-6604

현대백화점 카드 고객 치즈 디너 코스 메뉴 주문 시 10% 할인

헤이즐넛을 곁들인 블루치즈 크림과 토마토 마멀레이드, 마늘풍미의 크루통을 곁들인 관자살 카파치오

라미띠에

L'AMITIÉ

서울의 부티끄 프렌치 레스토랑의 시초라고 할 수 있는 곳이다. 라미띠에는 프랑스어로 '우정'을 뜻한다. 레스토랑을 찾는 손님들이 친구 사이의 편안함을 느낄 수 있기를 바라며 공간을 채우고 유지한다. 장명식 셰프는 요리를 만드는 것에 그치지 않고 직접 서빙하고 설명하는 등 손님과 밀접한 관계를 유지하는 서비스를 제공한다.

서울특별시 강남구 언주로153길 7 2층 02-546-9621

블루치즈를 채운 콘 튈

라브리

L'ABRI

26년의 전통을 가진 프렌치 레스토랑 라브리는 프랑스어로 '안식처', '쉼터'라는 뜻. 클래식한 마감재와 고급스러운 무늬목을 사용한 라브리의 인테리어는 격식 있고 세련된 분위기를 풍긴다. 신선한 제철 채소와 과일을 사용해 재료 본연의 풍미를 강조하는 누벨 퀴진 스타일의 프렌치와 다양한 와인을 선보이고 있다.

서울특별시 종로구 종로 1 교보생명 본사사옥 2층 02-739-8930

블루치즈로 맛을 낸 버섯파이

아 따블르

À TABLE

오랜 시간동안 한 자리에 위치하고 있는 프렌치 레스토랑 아 따블르의 이름은 프랑스어로 '식사하러 테이블로 오세요'라는 뜻이다. 작은 한옥을 개조해 만든 아 따블르에서는 꾸밈없이 편하게 즐기는 프렌치를 맛볼 수 있다. 김수미 셰프는 매일 신선한 재료를 직접 공수해 기본에 충실한 클래식한 요리를 만든다.

서울특별시 종로구 팔판길 29 02-736-1048

구운 제철 야채를 곁들인 블루치즈 크럼블

일치프리아니

IL CIPRIANI

일치프리아니는 이탈리안 레스토랑으로 한국의 식재료를 가지고 믿을 수 있는 바른 요리를 만든다. 매일 아침 공수되는 신선한 재료를 사용하는 것을 원칙으로 재료 본연의 맛과 향을 살린 요리를 선보인다. 14년의 전통과 퀄리티를 유지하기 위해 다양한 시도를 주저하지 않는 열정적인 레스토랑이다.

호림본점 서울특별시 강남구 도산대로 317 호림아트센터 1층 02-512-5908
현대백화점 압구정점 서울특별시 강남구 압구정로 165 본관 5층 02-512-3494
현대백화점 무역센터점 서울특별시 강남구 테헤란로 517 본관 10층 02-3467-8891

블루 도베르뉴를 이용한 관자 줄리엔 샐러드

로끄포르, 고르곤졸라, 스틸턴 등 다양한 유럽산 블루치즈가 전세계인의 사랑을 받고 있으며, 특히 국내에서는 블루 도베르뉴의 인기가 높다.

BON VOYAGE
THE EUROPEAN CHEESES
유럽치즈와 함께하는 맛있는 여행

유럽 치즈 소식을 구독하세요!

유럽 치즈 페이스북
www.facebook.com/europeancheeses.korea

지금, 유럽 치즈 페이스북에서는 다양한 〈2015 유러피안 치즈 위크〉 이벤트가 진행되고 있습니다!

유럽 치즈 할인 행사

THE HYUNDAI

현대백화점 경인 지역 10개 지점 》 프랑스 치즈 30% 할인 행사

유러피안 치즈 위크 중 현대백화점을 방문해보세요! 현대백화점 경인 지역 10개 지점에서는 유럽 치즈를 대표하는 '프랑스산 치즈' 전 품목을 30% 일괄 할인하여 판매합니다. 유러피안 치즈 위크를 통해 소개되는 5종의 치즈는 물론이고, 그동안 즐겨 먹었던 치즈와 궁금했던 치즈를 이번 기회에 구매해보세요.

경인 10개 지점

압구정본점, 무역센터점, 천호점, 신촌점, 미아점, 목동점, 중동점, 킨텍스점, 디큐브시티, 판교점

현대백화점 판교점, 신촌점, 천호점, 중동점 등 》 특별 시식 코너 마련, 고객 사은품 제공

현대백화점 판교점을 비롯한 일부 지점에서는 프랑스 치즈를 활용한 시식 코너를 마련하여 맛있는 치즈를 직접 맛보고 구매하실 수 있도록 여러분의 치즈 쇼핑을 도와드립니다. 구매 금액에 따라 치즈 나이프와 치즈 에코백 등 다양한 사은품도 준비되어 있습니다. 또한 현대백화점 고객을 대상으로 치즈 미니 강좌도 준비하고 있사오니, 자세한 일정은 11월 20일부터 시작하는 현대백화점 세일 쿠폰북을 참고해 주세요.

현대백화점 본점, 무역점 '일치프리아니' 》 치즈 메뉴 & 치즈 플레이트

일치프리아니 호림 본점과 더불어, 현대백화점 본점과 무역점 '일치프리아니'에서는 유러피안 치즈 위크 기간에만 제공되는 스페셜 디너 코스를 마련하였습니다. 프랑스 대표 블루 치즈를 이용하여 만든 특별 메뉴와 함께 무상으로 서비스되는 치즈 플레이트를 맛보세요!

현대백화점카드 고객을 위한 호텔 레스토랑 식사 할인

현대백화점카드를 소지한 고객에 한하여, 유러피안 치즈 위크에 함께하는 아래 2곳의 호텔 레스토랑에서 디너 코스를 드시는 모든 손님에게 10% 할인혜택을 드립니다.

더 비스트로 & 더 델리, 노보텔 앰배서더 서울 강남 · JW's 그릴, JW 메리어트 호텔 서울

유로구르메

EUROGOURMET European Gastronomic deli & Kitchen

유러피안 가스트로노믹 델리 & 키친 '유로구르메'는 프랑스를 중심으로 한 유럽의 다양한 식재료를 통해 유럽의 미식 문화를 국내에 소개하고, 새로운 식문화를 주도해나가는 델리샵입니다. 유럽 고급 식재료를 사용한 다양한 음식을 맛볼 수 있으며, 동시에 제품을 직접 구매할 수 있는 장소이기도 합니다. 이번 유러피안 치즈 위크 기간 동안 유로구르메 3개 전점에서는 유럽 치즈를 대표하는 '프랑스산 치즈' 전 품목을 10% 일괄 할인하여 판매합니다.

홈페이지 www.eurogourmet.co.kr

통의동 본점	파이낸스점	역삼점
서울특별시 종로구	서울특별시 중구 세종대로 136	서울특별시 강남구 언주로 517
자하문로 8길 10	서울 파이낸스 센터 B2	신라스테이호텔 1층
02-739-7711	02-6730-1900	02-558-7744
Open 11:00~22:00	Open 10:00~22:30	Open 10:00~22:30

치즈 파티

CHEESE PARTY THE TASTE OF REAL FOOD

유러피안 치즈 위크 기간 동안 온라인에서도 할인된 가격으로 치즈를 구매하실 수 있도록, 수입 치즈 전문 쇼핑몰 '치즈 파티'에서는 유럽 치즈를 대표하는 '프랑스산 치즈' 전 품목을 10% 일괄 할인하여 판매합니다. 또한 레스토랑에서 만나본 5종의 치즈를 한번에 구매할 수 있는 특별 치즈 세트와 사은품도 준비되어 있습니다. 여러 가지 다양한 유럽 치즈를 클릭 한번으로 쉽고 편리하게 온라인에서 만나보세요!

홈페이지 cheeseparty.co.kr | 고객센터 070-7782-4300

유럽 치즈 클래스

프로마쥬

FROMAGE all about cheese 프로마쥬

'프로마쥬'는 치즈와 관련된 다양한 뉴스, 정보, 교육 콘텐츠를 기반으로 한 치즈 전문 미디어입니다. 유러피안 치즈 위크 기간동안 매력적인 치즈를 보다 쉽고! 맛있게! 즐길 수 있도록 프로마쥬에서 아래 일정으로 특별한 치즈 클래스를 준비하였습니다. 다양한 치즈에 대해 알아가는 즐거움을 함께 느껴보시기 바랍니다.

홈페이지 www.fromage.co.kr | 페이스북 www.facebook.com/fromage.korea
주소 | 서울 종로구 자하문로 122 B1 프로마쥬
강의 문의 02-722-3768
강의 스케줄 (참가비 5만원)
① 11월 20일 금요일 (19:30~21:30) : 치즈, 그 첫 시작
② 11월 22일 일요일 (15:00~18:00) : 홈메이드 치즈 & 요리
③ 11월 24일 화요일 (19:30~21:30) : 유러피안 치즈와 와인 페어링