



2016

유러피안 치즈 워크

유럽 치즈와 함께하는 맛있는 일주일

European Cheese Week

2016.11.18 - 2016.11.24

유럽 치즈 홍보 캠페인

유럽연합(EU), 프랑스 국립낙농협의회(ONIEL)는 2015년부터 '유럽 치즈 홍보 캠페인'을 시작했습니다. 2018년까지 진행되는 본 프로젝트는 소פק사 코리아 주관하에 진행됩니다. 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 아틀리에
- 유럽 치즈 쿠킹 컨퍼런스

치즈 애호가 및 일반 소비자를 위한 유럽 치즈 홍보 활동

- 백화점 및 대형마트 내에서 치즈 시식 행사
- 유럽 치즈 페이스북 개발 및 운영
www.facebook.com/europeancheeses.korea
- 유럽 치즈를 이용한 레시피 개발
- 유럽 치즈 관련 각종 브로셔 및 리플렛 제작
- 블로거와 함께하는 유럽 치즈 파티
- 유러피안 치즈 워크

<2016 유러피안 치즈 워크>는 업계 전문가와 언론사, 유럽 치즈 수입업체 및 식문화에 관심있는 모든 소비자를 대상으로 진행되는 행사입니다.

2016 유러피안 치즈 워크

기간 | 2016년 11월 18일(금) ~ 24일(목)

장소 | 유러피안 치즈 워크에 함께하는 서울, 부산 레스토랑 28곳(p.4, p.5 참고)
& 현대백화점, 치즈 파티, 프로마쥬(p.32, p.33 참고)

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

하나, 유럽 치즈 요리

유러피안 치즈 워크 기간 중, 치즈 워크에 함께하는 레스토랑에 방문해보세요. 28곳의 레스토랑 디너 코스에 유럽 치즈로 만든 요리가 포함되어 있습니다. 각 레스토랑의 셰프가 유러피안 치즈 워크 기간 중에만 서비스하는 특별 치즈 메뉴입니다.

둘, 유럽 치즈 플레이트

유러피안 치즈 워크에 함께하는 레스토랑에서 디너 코스를 주문하는 모든 분께 유럽 치즈 5종의 치즈 플레이트를 무료로 제공해드립니다. 프랑스식 정찬 순서에 따라 메인 요리 후, 디저트 전에 서비스되는 치즈 플레이트를 즐거운 마음으로 맛있게 즐겨보세요. 치즈로 식사를 마무리하는 유러피안 식문화를 만날 수 있습니다.

셋, 유럽 치즈 할인 행사

유러피안 치즈 워크 한 주 동안 현대백화점 경인 지역 10개 지점과 온라인 치즈 쇼핑몰 치즈 파티에서는 유럽 치즈 프로모션을 진행합니다. 유럽 치즈를 대표하는 프랑스 치즈를 온·오프라인 곳곳에서 합리적인 가격으로 만나볼 수 있는 일주일일 될 것입니다.

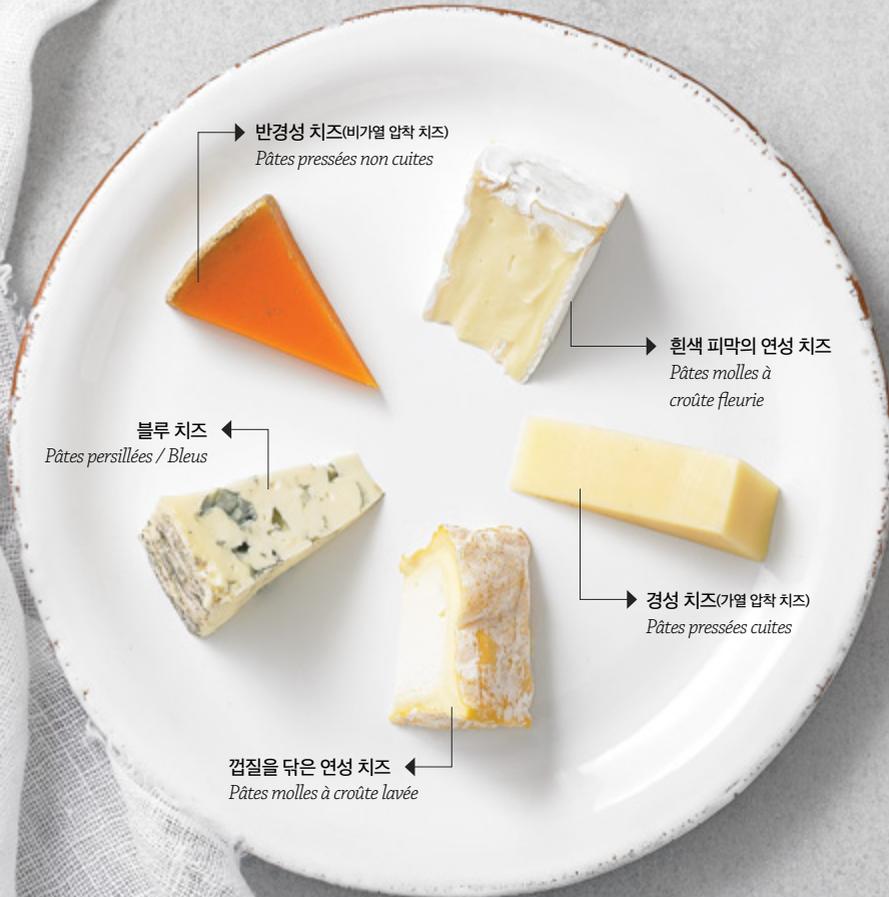
넷, 유럽 치즈 클래스

유러피안 치즈 워크 한 주 동안 치즈전문미디어 '프로마쥬'에서는 스페셜 강좌를 준비하였습니다. 치즈에 대한 기초, 치즈 요리로만 구성하여 선보이는 정찬, 그리고 치즈와 와인의 페어링 등 다양한 주제로 진행되는 강좌를 통해 치즈를 더욱 깊이 있게 알아보는 시간이 될 것입니다.

치즈 플레이트

PLATEAU DE FROMAGES

유러피안 치즈 워크에 함께하는 28곳의 레스토랑에서 디너 코스 중, 메인과 디저트 사이에 선보이는 '유럽 치즈 플레이트'를 만나보세요. 유럽 현지 방식 그대로를 재현한 맛있는 한 접시! 흰색 피막의 연성 치즈, 껍질을 닦은 연성 치즈, 반경성 치즈, 경성 치즈, 그리고 블루 치즈까지, 서로 다른 패밀리 대표 치즈들로 플레이트를 구성하였습니다.



2016 유러피안 치즈 워크 레스토랑 리스트

유러피안 치즈 워크에 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 연성 치즈

더 비스트로 & 더 델리 노보텔 엠베서더 서울 강남 p.06

밍글스 p.07

보트르 메종 p.08

쓰리에따주 p.09

씨네드쉐프 p.10



껍질을 닦은 연성 치즈

마누 테라스 p.11

메르씨엘 p.12

물랑 p.13

비스트로 드 온트빌 p.14

아따블르 p.15

반경성 치즈

다이닝 인 스페이스 p.16

더 그린테이블 p.17

더 레스토랑 p.18

라미띠에 p.19

르 세프 블루 p.20

테이블 포포 p.21



경성 치즈

가스트로 통 p.22

라브리 p.23

울리보 JW 메리어트 호텔 서울 p.24

일치프리애니 p.25

블루 치즈

라싸브어 p.26

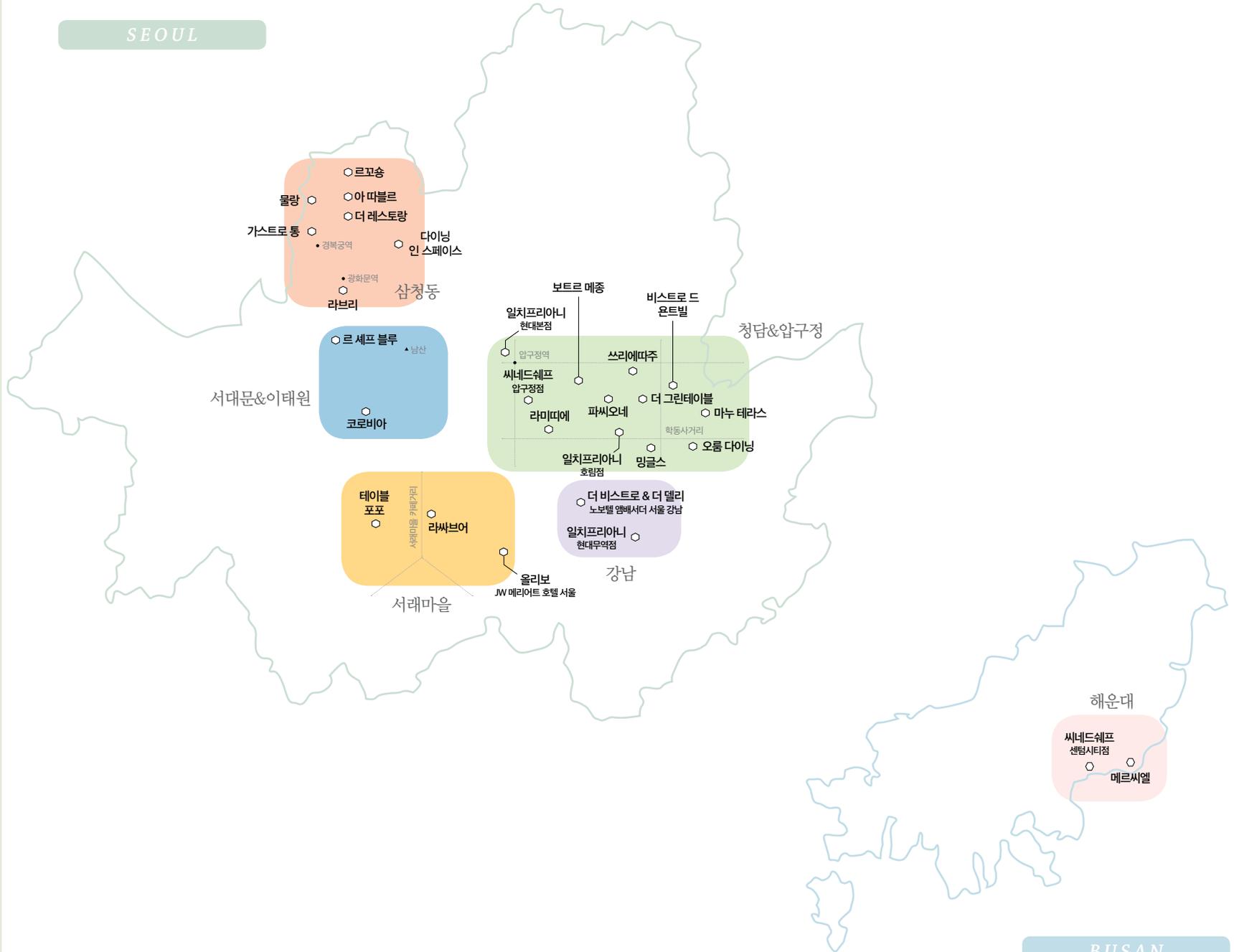
르꼬송 p.27

오름 다이닝 p.28

코로비아 p.29

파씨오네 p.30

SEOUL



BUSAN

브리 크림을 곁들인 엔다이브, 월넛, 훈제연어,
방울토마토 그라탕, 크리스피 타르트

더덕 컴포트를 채운 브리 무스



더 비스트로 & 더 델리

노보텔 엠베서더 서울 강남

THE BISTRO & THE DELI
NOVOTEL AMBASSADOR SEOUL GANGNAM

와인 앤 다이닝 Wine & Dining인 '더 비스트로 & 더 델리'를 방문하면 정통 유러피언 레스토랑에 온 듯한 느낌을 준다. 세계적인 호텔그룹 프랑스 아코르Accor의 유명 체인 호텔답게 에어리어 셰프Area Chef 잭 롤리에 Jack Lollier가 정성껏 만드는 전통 프렌치와 이탈리아인 메뉴, 단품 메뉴 등 다양한 요리를 선보이고 있다. 특히 신선한 재료를 사용해 음식의 맛 뿐만 아니라, 건강에도 큰 비중을 두고있는 웰빙 레스토랑이다.

📍 서울특별시 강남구 봉은사로 130 Lobby층

☎ 02-531-6604

📌 현대백화점 카드 고객 치즈 디너 코스 메뉴 주문 시 10% 할인



밍글스

MINGLES

2014년 서울 청담동에 문을 연 밅글스는 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. 밅글스는 셰프 자신의 이름인 '민구'를 영어식 발음으로 만든 이름이면서 서로 다른 것끼리 조화롭게 아우른다는 뜻이기도 하다.

📍 서울특별시 강남구 선릉로 757 더 체플랫 청담 1층

☎ 02-515-7306





보트르 메종
VOTRE MAISON

보트르 메종은 파인 다이닝 프렌치 레스토랑으로 박민재 셰프가 키친과 홀을 넘나들며 풀어내는 정통 프렌치의 맛과 서비스를 즐길 수 있는 곳이다. 보트르 메종은 '당신의 집'이라는 뜻으로 집처럼 편안한 분위기에서 식사를 즐겼으면 하는 셰프의 마음이 담겨있다. 박민재 셰프는 프렌치 1세대라는 명성에 걸맞게 오랜 시간의 경험을 한데 녹여내면서도 섬세하게 표현해낸 클래식 프렌치를 선보인다. 차분하고 우아한 공간에서 하나의 작품과도 같은 요리들을 만나볼 수 있다.

📍 서울특별시 강남구 언주로168길 16
히든하우스 지하 1층
☎ 02-549-3800



쓰리에따주
3 ÉTAGE

쓰리에따주는 캐주얼한 분위기에서 합리적인 가격으로 다이닝을 즐길 수 있는 모던 비스트로 콘셉트의 레스토랑이다. 3층이라는 의미의 쓰리에따주는 영어(Three)와 프랑스어(Étage)의 합성어이다. 여기에는 프렌치에서부터 아시안에 이르기까지 다양한 퀴진을 접목하여 조금 더 친근하면서도 맛있는 음식을 만드는 것을 목표로 하는 안재희 셰프의 철학이 담겨있다. 미식가부터 일반 대중까지 모든 사람이 편하게 즐길 수 있는 맛과 멋이 있는 공간이다.

📍 서울특별시 강남구 압구정로50길 27 3층
☎ 02-517-5566



브리 & 반건시, 미몰레뜨 튀일, 구운 견과류,
블루베리, 버섯 피클(센텀시티점)

랑그르 배추 밀피유



씨네드쉐프

CINE de CHEF

씨네드쉐프는 영화관과 레스토랑이 있는 특별한 문화 공간으로 프렌치와 이탈리아를 함께 즐길 수 있다. 씨네드쉐프 압구정점에서는 편안한 갤러리 분위기의 레스토랑에서 세계 명문 요리학교인 폴 보큐즈 Paul Bocuse 출신의 정호석 셰프가, 센텀시티점에서는 프랑스 파리의 유명 셰프 크리스티앙 콩스탄Christian Constant과 함께한 김성원 셰프가 완성도 높은 메뉴를 선보인다.

- 📍 압구정점 서울특별시 강남구 압구정로 30길 45 CGV 신관 지하 5층
- ☎ 02-3446-0541
- 📍 센텀시티점 부산광역시 해운대구 센텀남대로 35 신세계백화점 5층
- ☎ 051-745-2880

브리 에스푸마, 미몰레뜨 튀일, 미역 콩소메, 관자, 새우, 오이, 무, 감자, 아브루가(압구정점)



마누 테라스

MANU TERRACE

이찬오 셰프가 직접 그린 그림이 곳곳에 걸려있는 마누 테라스에서는 한국의 맛을 메인 콘셉트로 잡고 프랑스 요리 기법으로 표현한 그만의 독특한 '찬오 퀴진'을 맛볼 수 있다. 특히 '마누'와 '테라스' 두 공간으로 나뉘어 운영되는데, 마누가 식사를 할 수 있는 공간이라면 테라스는 밤늦도록 술과 함께 타파스를 먹을 수 있는 루프탑 타파스바이다. 캐주얼한 메뉴와 와인이나 맥주를 마실 수 있는 테라스는 파티 공간으로도 활용된다.

- 📍 서울특별시 강남구 도산대로 59길 16 4층
- ☎ 02-543-9020





메르씨엘
MERCIEL

메르씨엘은 하늘과 바다가 만나는 천혜의 자연이 돋보이는 해운대 달맞이길에 위치한 프렌치 레스토랑이다. 프랑스어로 바다 La Mer, 하늘 Le Ciel, 감사함 Merci à elle을 뜻하는 메르씨엘은 음식을 만드는 사람이 대자연에게 가지는 고마움, 요리에 대한 감사함, 오너 셰프 윤화영에게 인생의 큰 가르침을 준 프랑스에 대한 감사의 마음이 담겨 있다. 한국의 건강한 식재료를 엄선해 다채로운 프렌치를 선보인다.

부산광역시 해운대구 달맞이길 65번길 154
051-747-9846



물랑
MOULIN

물랑은 르 꼬르동 블루 Le Cordon Bleu를 졸업하고 프랑스에서 실력을 쌓은 장성훈, 윤예랑 셰프 부부가 운영하는 프렌치 레스토랑이다. 물랑의 벽면을 장식한 후추통 Moulin de Poivre은 셰프가 프랑스에서 공부하던 시절에 버룩시장을 돌며 모은 것으로 물랑의 상징이 되었다. 차분하고 고급스러운 내부의 색감만큼이나 깊이 있고 진한 맛의 요리를 선보이는데 현대적인 뉘앙스를 잊지 않는 독창적인 방법으로 재료의 정직한 맛을 이끌어내려는 노력이 돋보인다.

서울특별시 종로구 자하문로16길 8 1층
070-4404-7978





비스트로 드 오킨빌
BISTROT DE YOUNTVILLE

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

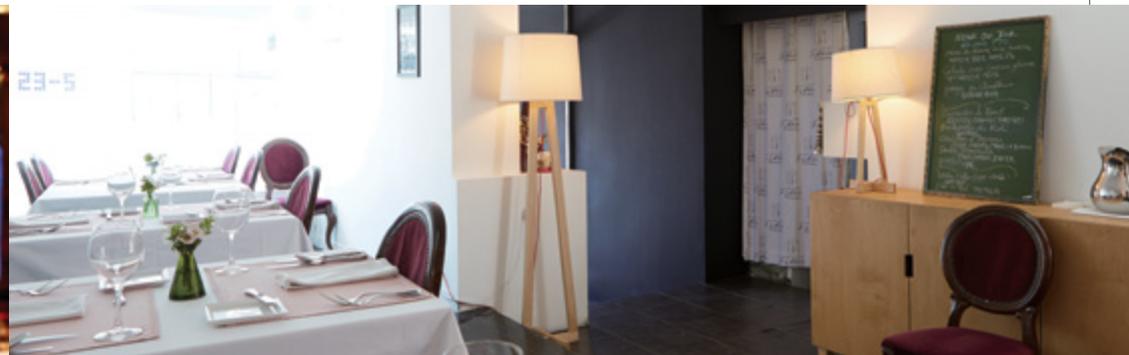
- 📍 서울특별시 강남구 선릉로158길 13-7 이안빌딩 1층
- ☎ 02-541-1550



아 따블르
À TABLE

오랜 시간 동안 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





다이닝 인 스페이스

DINING IN SPACE

탄탄한 기본기를 바탕으로 완벽한 프렌치를 만드는 셰프로 알려진 노진성 총괄 셰프가 있는 프렌치 레스토랑. 안정감을 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

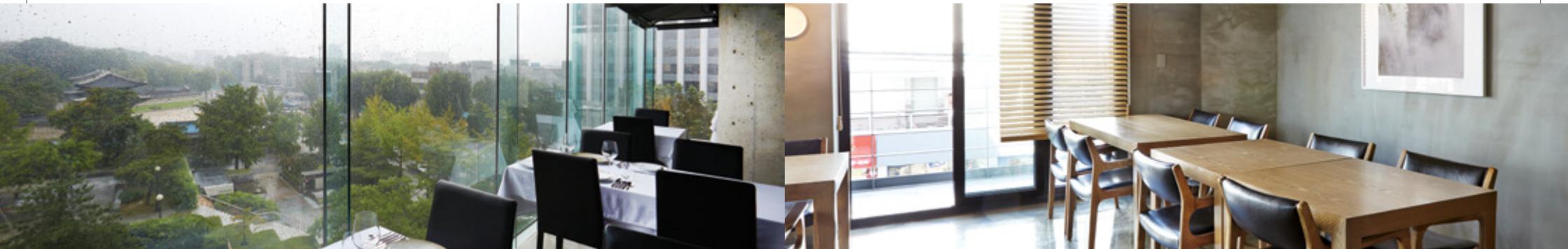


더 그린테이블

THE GREEN TABLE

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

📍 서울특별시 강남구 선릉로155길 13 2층
☎ 02-591-2672





더 레스토랑 THE RESTAURANT

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

📍 서울특별시 종로구 삼청로 54 2~3층
☎ 02-735-8441



라미띠에 LAMITIÉ

서울의 부띠끄 프렌치 레스토랑의 시초라고 할 수 있는 곳이다. 라미띠에는 프랑스로 '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



미물레뜨를 이용한 부드러운 당근 무슬린과 부르고뉴 에스까르고풍으로 소테한 전복 요리



르 셰프 블루
LE CHEF BLEU

르 셰프 블루는 프랑스의 푸드 예술가로 인정받는 셰프 로랑 달레 Laurent Dallet와 푸드 컨설턴트인 아내 이미령씨가 한국에 연 프렌치 레스토랑이다. 프랑스의 식문화를 알리는데 앞장서고 있는 르 셰프 블루는 오직 예약제로 운영된다. 그날 그날의 메뉴에 대한 상세 설명을 들을 수 있으며, 오픈 주방을 통해 요리하는 모습을 직접 보며 식사를 즐길 수 있다. 갖가지 꽃으로 장식된 아늑한 공간에서 클래식한 프렌치 코스를 경험할 수 있다.

📍 서울특별시 서대문구 충정로2길 27-1
☎ 02-6010-8088

미물레뜨 풍두와 브리오쉬 보라 감자 뇨끼



테이블 포포
TABLE FOR FOUR

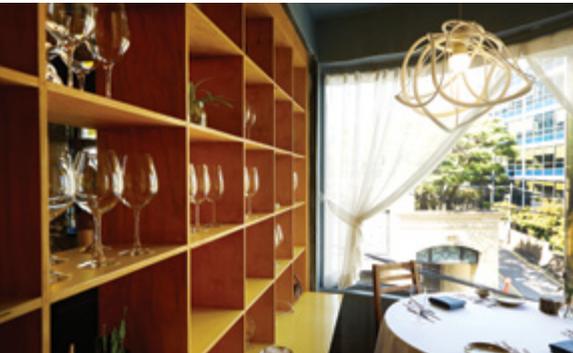
테이블 포포는 김성운 오너 셰프가 서래마을에서 운영하고 있는 유리피안 레스토랑이다. 이름처럼 다이닝 홀에는 4인용 테이블 4개가 있고, 안쪽에는 아늑한 분위기의 룸이 숨겨져 있다. 김성운 셰프는 자신의 고향 태안에서 생산되는 여러 식재료와 각종 허브를 이용해 본인만의 색을 입힌 감각적인 음식을 선보인다. 무겁지 않고 위트있는 디시들이 인상적이다.

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



반경성 치즈
(비가열 압착 치즈)

진한 오렌지 빛깔의 미물레뜨는 프랑스 릴 지역에서 탄생한 대표적인 반경성 치즈로, 공처럼 동그랗게 생긴 모양새 덕에 릴의 공이라는 별명을 가지고 있다.



반경성 치즈
(비가열 압착 치즈)

미물레뜨는 숙성 기간에 따라 총 네 가지로 구분이 되며, 숙성이 진행될수록 풍미가 깊어지고 단단하게 변한다.





가스트로 통
GASTRO TONG

가스트로 통은 스위스와 독일, 프랑스 등을 아우르는 서유럽 요리를 선보이는 레스토랑으로, 특급 호텔 30년 경력의 롤란드 히니(Roland Hinni) 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



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





올리보 JW 메리어트 호텔 서울

OLIVO JW MARRIOTT HOTEL SEOUL

JW 메리어트 호텔 서울의 이탈리아 레스토랑 올리보Olivo는 소박하고 전통적인 이탈리아 트라토리아 스타일의 요리를 신선한 식재료를 이용해 선보인다. 기존의 이탈리아 레스토랑에서 선보이는 메뉴들과는 차별화된 다양한 파스타와 화덕에 직접 구운 피자는 물론 이탈리아 스타일로 조리된 각종 해산물과 고기요리도 맛볼 수 있다.

- ☎ 서울특별시 서초구 신반포로 176 LL층
- ☎ 02-6282-6765
- 📌 현대백화점 카드 고객 치즈 디너 코스 메뉴 주문 시 10% 할인



일치프리아니

IL CIPRIANI

일치프리아니는 이탈리아 레스토랑으로 한국의 식재료를 가지고 만들 수 있는 바른 요리를 만든다. 매일 아침 공수되는 신선한 재료를 사용하는 것을 원칙으로 재료 본연의 맛과 향을 살린 요리를 선보인다. 15년의 전통과 퀄리티를 유지하기 위해 다양한 시도를 주저하지 않는 열정적인 레스토랑이다.

- ☎ 호림 본점 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



반경성 치즈와의 차이점은 제조 과정 중, 커드를 자른 후 높은 온도까지 가열해주는데 있다. 이를 통해서 수분 함량이 줄어들어 치즈를 더욱 오래 보관할 수 있게 된다.

경성 치즈는 숙성 기간이 매우 길다. 하나의 치즈를 만들기 위해 거치는 1년의 숙성 과정은 가히 예술적이라 할 수 있다. 가장 대표적인 치즈로는 에명딸과 공떼가 있다.



라싸브어
LA SAVEUR

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

📍 서울특별시 서초구 서래로 24 5층
☎ 02-591-6713



르꼬송
LE COCHON

삼청동 끝자락 골목 안에 아늑하게 자리잡은 프랑스 가정식 레스토랑 르꼬송. 가정집 전체를 개조해 꾸민 레스토랑 공간에서는 편안한 음식과 더불어 격식을 차리지 않고도 프렌치를 즐길 수 있다. 제철 재료를 사용해 매달 다른 구성의 프랑스 가정식 코스 요리를 선보이기 때문에 새로운 요리를 맛보러 오는 단골 손님들이 많다.

📍 서울특별시 종로구 삼청로 133-4 2층
☎ 02-6032-1300





오룸 다이닝
OROOM DINING

오룸 다이닝은 미술 전시와 아트 다이닝 등 다양한 예술 문화를 소개하는 오룸갤러리에서 탄생한 다이닝 공간이다. 모던 프렌치를 선보이는 오룸 다이닝은 맛의 예술, 맛의 기쁨, 맛의 행복을 추구하고 있다. 김한수 셰프의 섬세한 터치가 가미된 프렌치와 마치 갤러리에 와있는 듯한 세련된 인테리어가 잘 어우러진다.

☎ 서울특별시 강남구 도산대로58길 16 2층
☎ 02-518-6876



코로비아
KOROVIAR

서울 한남동에 위치한 코로비아는 고품질 캐비아와 프리미엄 이탈리아 요리, 그리고 소믈리에가 엄선한 와인을 즐길 수 있는 국내 최초 캐비아 전문 레스토랑이다. 그날 그날 준비한 최상의 재료로 조리하는 코로비아 시그니처 디너 코스인 '캐비아 테이스팅 메뉴'를 통해 프리미엄 이탈리아 요리와 어우러지는 캐비아의 풍미를 만끽할 수 있다.

☎ 서울특별시 용산구 대사관로 25
☎ 02-795-9660



미몰레뜨와 블루 도베르뉴를 이용한 타르트레트



파씨오네 PASSIONNÉ

압구정에 위치한 프렌치 레스토랑 파씨오네는 편안한 맛의 프렌치를 추구한다. 이방원 오너 셰프가 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



유럽 치즈 소식을 구독하세요!

유럽 치즈 페이스북

www.facebook.com/europeancheeses.korea

지금, 유럽 치즈 페이스북에서는 다양한 <2016 유러피안 치즈 워크> 이벤트가 진행되고 있습니다!



유럽 치즈 할인 행사

THE HYUNDAI

현대백화점 경인 지역 10개 지점) 유럽 치즈 프로모션

경인 10개 지점

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

유러피안 치즈 워크 기간 중 현대백화점을 방문해보세요! 현대백화점 경인 지역 10개 지점에서는 유럽 치즈를 대표하는 프랑스산 치즈 전 품목 프로모션을 진행합니다. 유러피안 치즈 워크를 통해 소개되는 5종의 치즈는 물론이고, 그동안 즐겨 먹었던 치즈와 궁금했던 치즈를 합리적인 가격으로 만나보세요.

특별 시식 코너 마련, 고객 사은품 제공

현대백화점 압구정본점을 비롯하여 무역센터점, 중동점, 목동점에서는 유러피안 치즈 워크 기간 동안 치즈 시식 코너를 마련하였습니다. 맛있는 치즈를 직접 맛보고 취향에 맞는 치즈를 찾아서 구매할 수 있는 좋은 기회가 될 것입니다. 구매 금액에 따라 치즈 나이프와 치즈 도마 등 다양한 사은품도 준비되어 있습니다. 또한, 현대백화점 고객을 대상으로 현대백화점 목동점에서는 치즈 미니 강좌가 이루어질 예정이오니, 자세한 일정은 현대백화점 세일 쿠폰북을 참고해 주세요.

현대백화점 압구정본점, 무역센터점 '일치프리마니') 치즈 메뉴 & 치즈 플레이트

현대백화점 압구정본점과 무역센터점 '일치프리마니'에서는 디너 코스를 주문하는 모든 분께 유러피안 치즈 워크 기간에만 만나볼 수 있는 유럽 치즈 플레이트를 제공합니다. 디너 코스에는 특별 치즈 메뉴도 포함되어 있으니, 즐거운 치즈 쇼핑도 하고 유럽 치즈도 맛보세요!

현대백화점 카드 고객을 위한 호텔 레스토랑 식사 할인

현대백화점 카드를 소지한 고객에 한하여, 유러피안 치즈 워크에 함께하는 아래 2곳의 호텔 레스토랑에서 디너 코스를 드시는 모든 손님에게 10% 할인 혜택을 드립니다.
- 더 비스트로 & 더 델리, 노보텔 엠베서더 서울 강남
- 올리브, JW 메리어트 호텔 서울

CHEESE PARTY

THE TASTE OF REAL FOOD

치즈 전문 쇼핑몰 치즈 파티) 유럽 치즈 온라인 프로모션

국내 최대 수입 치즈 전문 쇼핑몰 '치즈 파티'에서는 유러피안 치즈 워크 기간 동안 유럽 치즈를 대표하는 프랑스산 치즈 전 품목을 합리적인 가격에 판매합니다. 또한, 레스토랑에서 만나본 치즈 플레이트의 다섯 가지 치즈를 한 번에 구매할 수 있는 특별 치즈 세트와 구매 사은품도 준비되어 있습니다. 다양한 유럽 치즈를 클릭 한 번으로 쉽고 편리하게 온라인에서 만나보세요.

홈페이지 | www.cheeseparty.co.kr

고객센터 | 070-7782-4300

유럽 치즈 클래스

FROMAGE

all about cheese 프로마주

'프로마주는 치즈와 관련된 다양한 뉴스, 정보, 교육 콘텐츠를 기반으로 한 치즈전문미디어입니다. 유러피안 치즈 워크 기간동안 매력적인 치즈를 더욱 쉽고 맛있게 즐길 수 있도록 프로마주에서 아래 일정으로 3회의 특별한 치즈 클래스를 준비하였습니다. 유럽 치즈에 대해 알아가는 즐거움을 함께 느껴보시기 바랍니다.

홈페이지 | www.fromage.co.kr

페이스북 | www.facebook.com/fromage.korea

주소 | 서울특별시 종로구 자하문로 122 지하 1층 프로마주

신청 및 문의 | 프로마주 홈페이지 또는 전화 02-722-3768

강의 스케줄 | 인원 12명

- ① 11월 18일 금요일 (19:30~21:30) : 치즈의 기초, 처음 만나는 치즈 (5만원)
- ② 11월 19일 토요일 (17:00~19:00) : 5가지 치즈를 이용한 코스 요리로 즐기는 디너 (7만원)
- ③ 11월 24일 목요일 (19:30~21:30) : 유러피안 치즈와 와인의 마리아주 (7만원)



BON VOYAGE

THE EUROPEAN CHEESES

유럽치즈와 함께하는 맛있는 여행



 facebook.com/europeancheeses.korea



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

