

## 농부의 텃밭, 어부의 바다 2012\_10

.....

✽태안의 식재료를 이용한 차와 다식

-안면도 송홧가루, 안흥 서리태 가루, 검은깨 가루, 밤 가루 등을 이용하여 만든 다식(茶食)과 정과, 생강편 등 태안의 농산물로 만든 후식과 차(태안 효정차회)

✽태안의 식재료를 이용한 파인 다이닝

✽건강한 제철 식재료를 이용하여 맛과 멋을 찾아내는 작업

## 3인의 젊은 Chef

---

1. 모든(메인) 식재료은 태안에서 생산된 것을 사용하는 것을 원칙으로 한다.
2. 로컬 재료와 음식의 진정성을 짚는다.
3. 지역음식은 현지인들의 생활이고 풍습이며 문화다.

4. 음식이 아니라 풍경과 예술, 농부의 정성을 먹는다. 접시 위에 담긴 예술성과 창의성, 농부의 혼까지 보여주는 작업이다.

현지의 식재료를 재구성, 전 세계 미식의 흐름을 보여주며 그 맥락 속에 나타나는 태안 식재료의 우수성을 알린다.

5. 농부의 땀과 어부의 투박한 손으로 건져낸 태안의 음식 재료에는 사계절 스토리와 인생이 담겨있다.

# 김성운셰프

---

✿ 부띠끄블루밍, 테이블포포

✿ 태안 안흥출신

✿ 음식은 추억에서 나온다

-어릴 적 천리포수목원 담장을 넘나들며 열매를 따먹던 기억. 수시로 태안을 오가며 태안 식재료를 반영



김성운셰프

## menu

1. 신진항 오징어 먹물 빵과  
안면도 솔잎 향을 넣은 포카치아와 그리시니
2. 요거트와 승언리 갯바람 고추장소스를 곁들인  
천리포 까나리와 망둥어
3. 어은돌 돌미역 살사드레싱과 이원면 오솔레 굴
4. 파도리 전복과 마스카포네 치즈로 채운 가의도 담치 튀김
5. 청어알을 곁들인 영목항 물텀병이와 남면 가시리 벨루떼
6. 비스큐 퓨레와 송현 토판염에 구운 백사장항 자연산 대하구이
7. 채석포 암꽃게 로제소스 스파게티니
8. 태안 막걸리 샤베트
9. 리코타치즈와 안흥 오징어, 신두리 바지락으로 속을 채운  
계국지와 방갈리 김퓨레로 스테핑한 모항항 자연산 광어구이
10. 마금리 육쪽마늘구이와 안면도 호박고구마 매쉬를 곁들인  
솔잎향을 입은 최상급 태안 마늘한우 등심구이
11. 천리포수목원 가을국화꽃과 티라미슈
12. 마금리 생강향의 천연티



태안 재료를 이용한 식전 찾자리



린넨에서 와인잔  
까지 디테일을  
놓치지 않는 테이블  
세팅



메뉴마다 식재료 정보를 넣은 스토리형 카드. 지역에서 생산되는 잡곡접시에 꽂아 놓았다



**가운데 소나무빵접시는 안면도 소나무 사용,  
와인 마리아주 곁들임**



**요거트와 승언리 갯바람 고추장소스를 곁들인 천리포 까나리와 망둥어**



**청어알을 곁들인 영목향 물텀병이와 남면 가시리 벨루떼**



**채석포 암꽃게 로제소스 스파게티니**

리코타치즈와 안흥 오징어,  
신두리 바지락으로 속을  
채운 게국지와 방갈리 김  
퓨레로 스테어링한 모항항  
자연산 광어구이



마금리 육쪽마늘구이와 안면도 호박고구마 매쉬를 곁들인  
솔잎향을 입은 최상급 태안 마늘한우 등심구이



천리포수목원 가을국화꽃과 티라미슈

충남의 바다와 산, 들을 품다  
목련꽃 그늘아래\_생명의 밥상  
2013\_05\_04



기본  
테이블 세팅  
목련이 만발  
한 야외에서  
진행

## DINNER COURSE

### 1. 천안 호두와 공주 밤으로 속을 채운 청양감자 빵

\*천안 호두, 공주 밤, 청양 감자

### 2. 트러플 마스크포네 치즈와 논산 쌀 튀일 (1\_샤프란 튀일, 2\_오징어먹물 튀일)

\*논산 쌀, 보령 오징어 먹물

### 3. 에피타이저: 쌀을 이용한 다섯가지 아무제 부쉬

\*논산 쌀, 태안 꽃게, 태안 전복, 예산 1+안심, 아산 연잎, 당진 돼지고기

\_1 쌀과자 위에 꽃게살로 스테핑한 마리게리따 피자

\_2 전복과 포르치니 리조또로 속을 채운 아란치니

\_3 후레시 트러플, 에그 소스, 초밥을 곁들인 안심 카르파치오 (예산 1+ 안심)

-4 오세트라케비어, 바질페스토 소스를 곁들인 아산 연잎 쌀국수

-5 야생 루꼴라, 돼지고기, 리코타치즈로 속을 채운 쌀면 라비올리

#### 4. 충남 봄 샐러드

\*홍성 생 햄 벨라몽 ,부여 토마토, 천안 포도 등 충남 전역에서 나는 과일 및 봄 야채

#### 5. 프렌치 스타일 삼계탕 (장뇌삼, 대추, 마늘, 영계, 밤, 생강)

\*금산 장뇌삼, 당진 영계, 서산 마늘, 공주 밤, 태안 생강

#### 6. 태안반도 빠에야 (주꾸미, 가리비, 새우, 담치, 바지락, 사프란) \*각종 태안 해산물

#### 7. 예산 사과 샤벳

\*예산 사과로 만든 디저트와인과 예산 사과로 만든 사과 샤벳

#### 8. 메인 : 매쉬 포테이토, 카포나타(버섯, 파프리카, 깻잎, 마늘대, 청양고추)를 곁들인 등심

\*청양감자, 부여버섯, 홍성광시 쇠고기 1++

\*카포나타(Caponata): 시칠리아식 야채 볶음 요리

#### 9. 디저트 : 3가지 베리 밀푼유

\*계룡 딸기, 금산 블루베리, 산딸기

\*밀푼유(Mille-Feuille): ‘천 겹의 잎사귀’ 라는 뜻



천안 호두와 공주 밤으로 속을 채운 청양감자 빵



트러플 마스크포네 치즈와 논산 쌀 튀일



에피타이저: 쌀을 이용한 다섯가지 아무제 부쉬

\_1 쌀과자 위에 꽃게살로 스테어링한 마리게리따 피자

\_2 전복과 포르치니 리조또로 속을 채운 아란치니

\_3 후레시 트러플, 에그 소스, 초밥을 곁들인 안심 카르파치오

-4 오세트라케비어, 바질페스토 소스를 곁들인 아산 연잎 쌀국수

-5 야생 루꼴라, 돼지고기, 리코타치즈로 속을 채운 쌀면 라비올리



**연잎 쌀국수**



**충남 봄 샐러드**



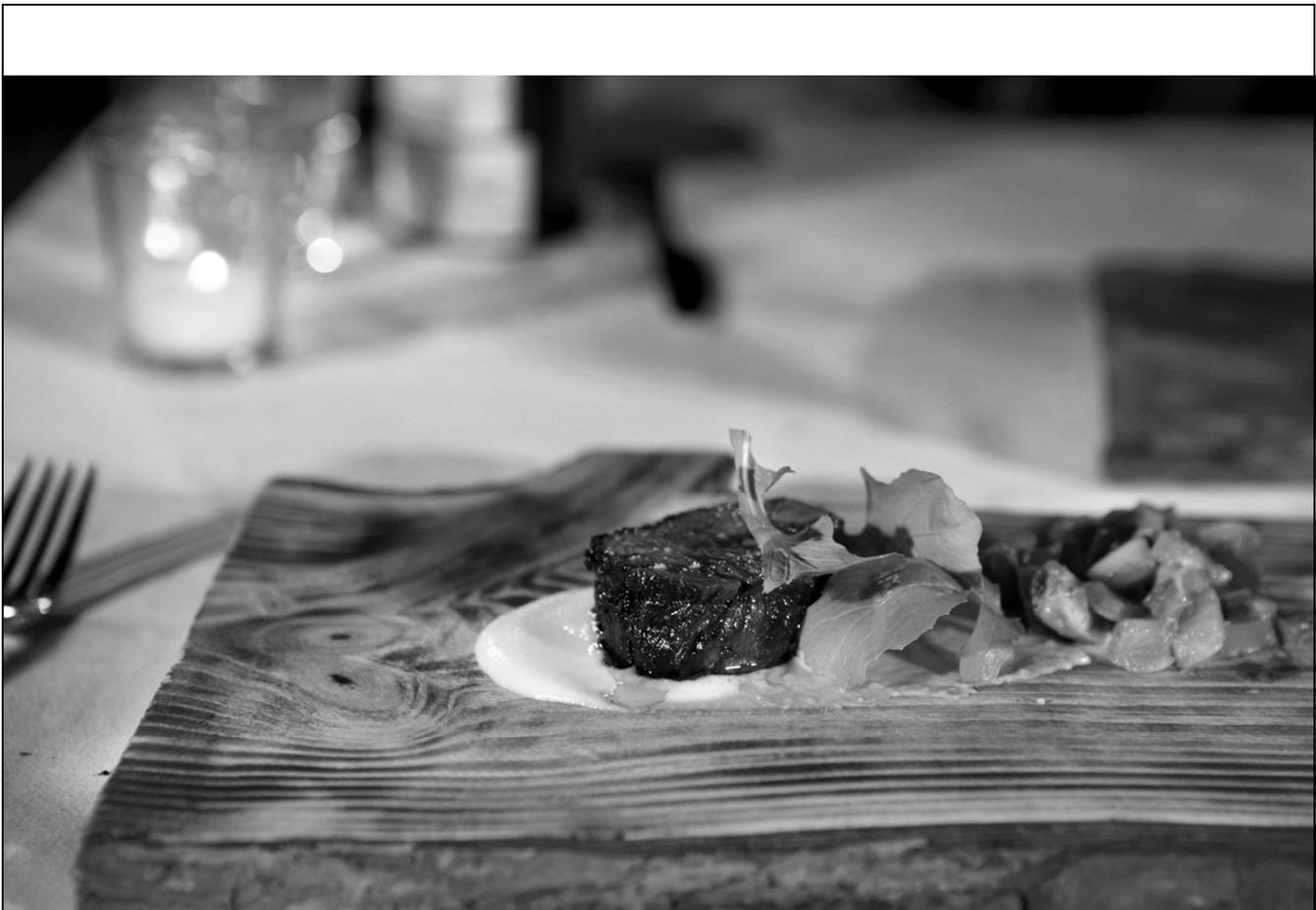
**프렌치 스타일 삼계탕 (장뇌삼, 대추, 마늘, 영계, 밤, 생강)**



**태안반도 빠에야 (주꾸미, 가리비, 새우, 담치, 바지락, 사프란)**



예산 사과 샤벳



메인 : 매쉬 포테이토, 카포나타(버섯, 파프리카, 깻잎, 마늘대, 청양고추)를 곁들인 등심



디저트 : 3가지 베리 밀푼유

# FINE DINNING

.....  
**2013 태안 힐링 캠프 ‘오감’**  
**2014\_10**

# 2013 태안 힐링 캠프 '오감'



일반인 파인다이닝 행사  
모습\_안면도 소무

## 태안 식재료를 이용한 주요 요리들 Healing Food in TAEAN



태안 식재료를 이용한 주요 요리들  
Healing Food in TAEOAN



# KOREAN DINNING

- ✿-한국의 궁중음식을 공부한 요리연구가 김은영씨가 제안하는 코리안다이닝.
- ✿-태안의 로컬재료를 사용하여 궁중음식 재연 및 한식, 퓨전음식을 제안.

6차 캠프  
healing food in TAEAN, KOREAN DINNING



6차 캠프  
healing food in TAEAN, KOREAN DINNING



# 섬의 만찬 ‘향수’ 2014\_11

TAEAN GOURMET FEAST 2014



## 섬의 만찬 ‘향수’ 는 꿈을 꿉니다

.....

- ✻ \_섬의 만찬은 가을걷이를 끝낸 태안 농부와 막 바다에서 올라온 어부의 거친 손이 거뒀들인 생명의 식재료에서 이야기가 시작됩니다.
- ✻ \_게감정, 낙지떡갈비, 궁중우럭면 등 8개 코스로 진행되는 만찬은 모든 식재료에 세부적인 원산지 개념을 붙여 넣습니다. 궁중과 반가의 음식으로 풀어내 전통방식으로 재해석, 밥상의 격을 높였습니다.



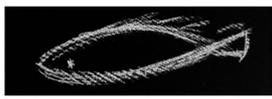


Road+Food+Music+Meditation

2013 오감

# Healing in TAEAN

TAEAN GOURMET FEAST 2014



섬의 만찬 **향수**